LA STORIA

Pepperoni, frutta e polpette Le sei imperdibili

di ANNA LOMBARDI, NEW YORK

Razza
275 Grove St, Jersey City, NJ

È in New Jersey la pizza più buona di New York: ma niente paura, bastano 15 minuti di metro dal World Trade Center per assaggiare la Di Natale fatta nel forno a legna con ingredienti tutti local: pomodori, mozzarella, olive, pinoli, uvetta, aglio, basilico e peperoncino

Mani in pasta
14 East 37th e 245 East 14th

Figlio di pizzaioli napoletani, campione mondiale di pizza, lo chef Giuseppe Manco offre la sua pizza a teglie: e al taglio. Fra i bestseller, oltre ai classici italiani, una pizza che stuzzica gli italoamericani strizzando l'occhio alla cucina delle loro nonne: la pizza con le polpette

Emily
919 Fulton Street, Brooklyn

Matt ed Emily Hyland sono americanissimi ma hanno imparato tutti i segreti lavorando col pizzaiolo Luca Arrigoni di Sottocasa. Alla pasta napoletana aggiungono ingredienti di gusto tutto americano: provate la Emily, con tartufi, miele e pistacchio

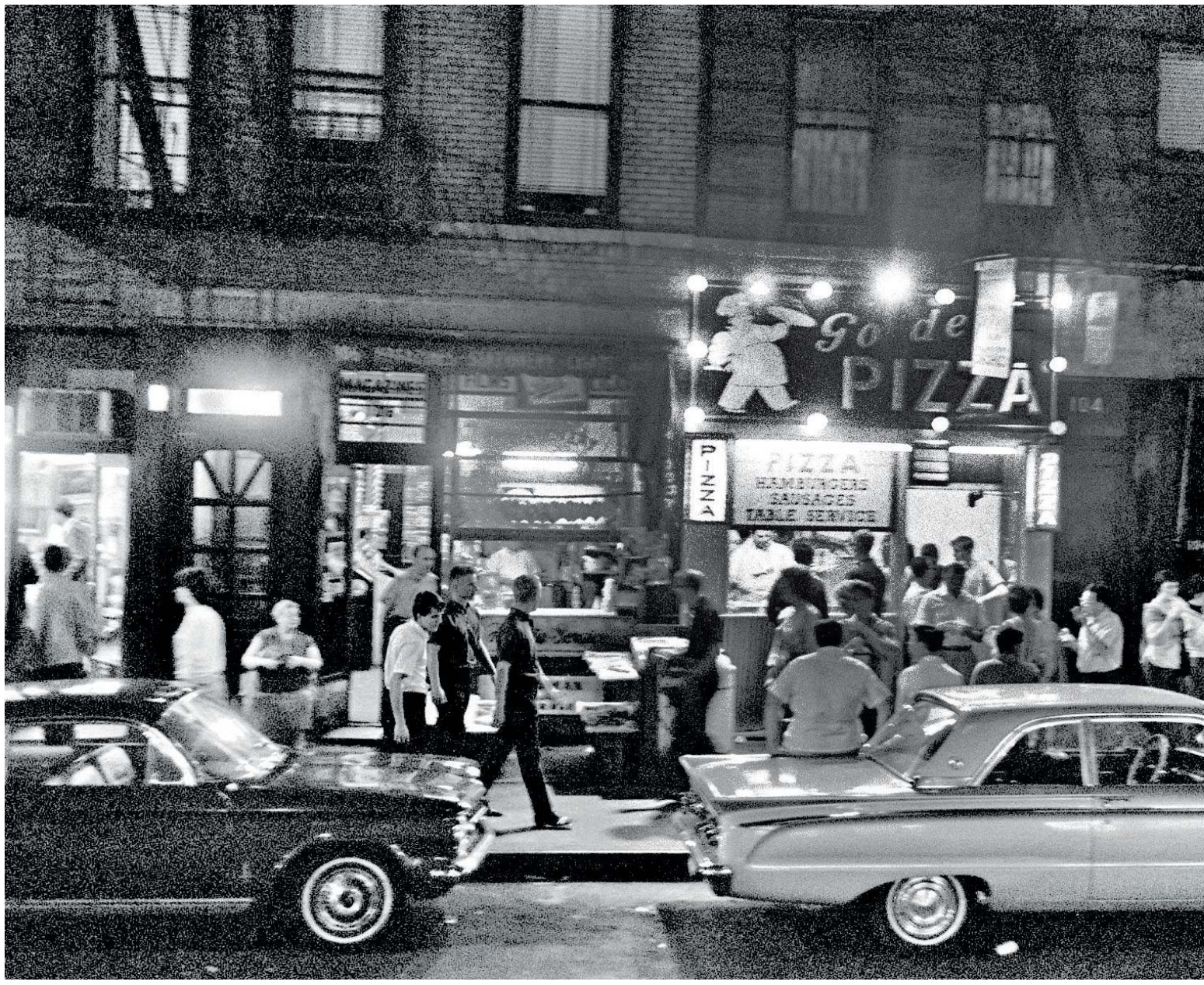
BOCCALE
di Eugenio Signoroni

La birra toscana innamorata del vinsanto

Se sei nato in Toscana i vigneti sono un elemento costante del tuo panorama, le denominazioni si sovrappongono a meravigliosi paesi e le cantine sono luoghi da visitare quanto i battisteri e le chiese. È certamente pensando a tutto questo che Francesco Mancini ha dedicato due birre a questa bevanda. Mancini è un birraio metodico e misurato. In un mondo abitato da personaggi spesso eccentrici, sopra le righe, creativi, un po' hipster lui spicca per pacatezza. Questo vale anche per il modo in cui dal 2011, ha deciso di portare avanti la sua attività: mentre tutt'intorno si sfornavano di continuo nuove produzioni, birre speciali, one shot il Birrificio del Forte ha preferito limare le creazioni della propria gamma. Un lavoro minuzioso che ha fatto del birrificio di Pietrasanta (Lucca) uno dei migliori artigiani del nostro Paese. Le sue birre si ispirano al dizionario del mare nei nomi e a Belgio e Regno Unito nello stile, sono grandi esempi di personalità ed equilibrio. La stessa cosa vale anche per le due nuove etichette chiamate Il Tralcio e Birrasanta. La prima è una Italian grape ale prodotta con l'aggiunta di mosto di uva e presenta un colore rosato e vivaci note fruttate punteggiate da bella freschezza. Ma è la seconda, la Birrasanta, a essere il vero gioiello. Si tratta di una birra da 15 gradi alcolici, scura, quasi oleosa. Prodotta esclusivamente con acqua, malto e luppolo, dopo una prima fermentazione in acciaio riposa per due anni in una botticella che ha prima ospitato del vinsanto e che ne contiene ancora la madre. Il risultato, dopo ulteriori 10 mesi di bottiglia, è una birra profonda, ricca nelle note di uva passa, dattero e caramello; rinfrescata e resa sottile da una bella sensazione ossidativa. Rifacendosi a un altro simbolo di questa regione, il marmo di Carrara, Mancini ha chiamato questa prima versione Statuario, come la pietra grezza destinata alle sculture più preziose.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Birrasanta
Si acquista al De Cervesia in Via Michele Rosi, 20 a Lucca e da Saporè in Piazza del Popolo, 46 a San Martino Buon Albergo (Vr)
Prezzo: 35 euro la bottiglia da 0,50 cl



Noi e loro

Quello spicchio di pizza che fa tanto New York

Portata dagli italiani, fatta a pezzi e contaminata dalle mille anime della Grande Mela. Oggi è autentico american food

di KORSHA WILSON, NEW YORK, disegni di MARTA SIGNORI

© PATRICK A. BURNS/THE NEW YORK TIMES

La pizza, a New York, può essere motivo di enormi contrasti. Tant'è che uno dei modi più prevedibili di iniziare una discussione (infinita) con qualcuno, è stabilire quale sia la miglior pizza in città. Al tempo stesso, la pizza – specialmente quella al taglio, riscaldata al momento, la fetta triangolare piegata in due – è una delle maggiori forze aggreganti della città. Non c'è esperienza culinaria più diffusa e condivisa dai newyorkesi dello spicchio di pizza al taglio. Come un tramonto sullo skyline, la pizza al taglio è un'esperienza condivisa sin dall'esordio di questi locali oltre cinquant'anni fa.

I prezzi sono cambiati nel corso dei decenni, ma lo spettacolo e lo scenario sono identici. Basta vedere la folla di newyorkesi e turisti, tutti infagottati nei giacconi invernali, un mercoledì sera al Joe's Pizza di Carmine Street. I clienti procedono perfettamente incolonnati attraverso la porta d'ingresso fino al bancone protetto dal vetro, gli ordini pronti e i soldi già in mano. Quando le fette sono pronte, si accaparrano un posto al bancone o escono, fetta in mano, per dirigersi ovunque li porti la serata. Così si fa a New York.

La storia inizia con le enormi ondate di immigranti italiani che si stabilirono qui tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Ventesimo secolo. Nel 1920, del totale di 1.600.000 immigrati italiani residenti negli Stati Uniti, circa un quarto di loro viveva a New York dove avevano creato delle enclave a Manhattan, Brooklyn e nel Bronx. In quei quartieri nacquero le prime pizzerie, come Lombardi's a Little Italy, fondata nel 1905. Il nome del locale era quello del proprietario, l'immigrato napoletano Gennaro Lombardi, e la pizzeria aveva un forno a carbone che produceva pizze con una crosta soffice e bruciacchiata ricoperta da uno strato di salsa di pomodoro e formaggio. Come in una discendenza biblica, via via che gli apprendisti se ne andavano e aprivano le loro pizzerie, Lombardi's generò Totonno's a Coney Island, John's nel Greenwich Village e Patsy's in quello che adesso è Spanish Harlem. Questi sono i

John's
302 East 12th street

È un'istituzione, aperta nel 1909 quando era ritrovo di mafiosi (qui fu ucciso il boss Masseria) in quella che un tempo era ancora Little Italy. La scelta è ristrettissima: qui la pizza è quella d'un tempo e così i gusti: si può ordinare solo Margherita, Funghi, Salsiccia (o i tre combinati)

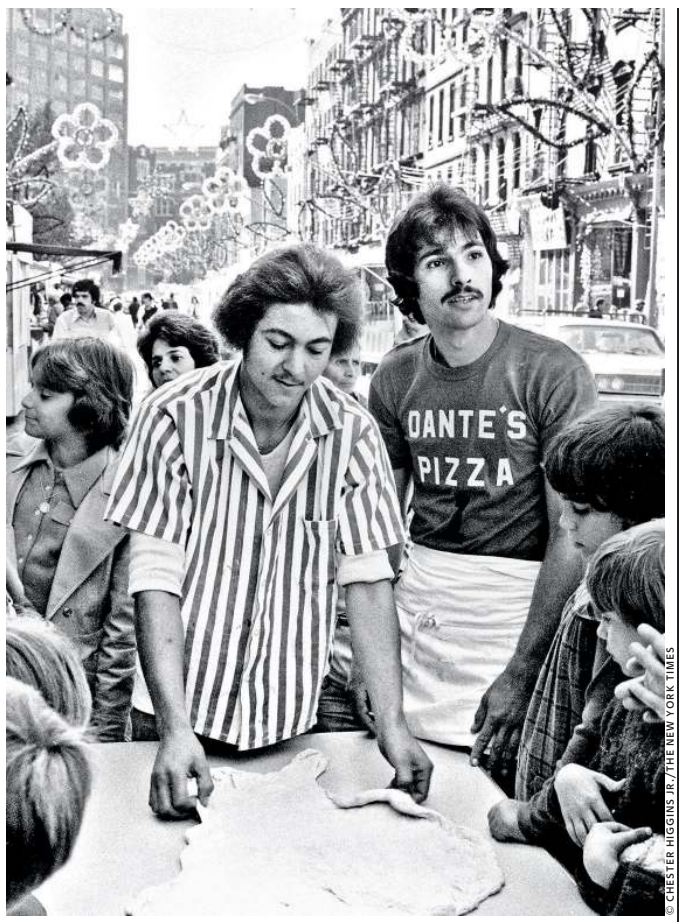
Vinnie's Pizzeria
148 Bedford Ave, Brooklyn

Forse non il top ma sicuramente quella che propone i gusti più curiosi: qui sulla pasta della pizza si può mettere veramente di tutto, frutta compresa. La pizza più curiosa si chiama Severus Grapes, servita con uva, bacon, gorgonzola, peperoni rossi arrostiti e un filo di miele

Patsy's
61 West 74th, 801 2nd Avenue

Certamente è la pizza più "newyorchese" che si può ancora gustare in città. Porzioni enormi tagliate a fettone, che si possono personalizzare spicchio per spicchio.
Qui è possibile mangiare l'americanissima pizza con i "pepperoni"

© JOHN ORRIS/THE NEW YORK TIMES



© CHESTER HIGGINS JR./THE NEW YORK TIMES

© ED QUINN FOR THE NEW YORK TIMES

Da sinistra in senso orario
Agosto 1963: in MacDougal Street, Greenwich Village, si mangia pizza in piedi;
Ottobre 1975: un concorso di lancio della pizza in Carmine Street;
Giugno, 1993: Pete Castelloti, proprietario della Pizzeria John's, mostra la collana con ciondolo a forma di pizza fatta su misura;
Febbraio 1971: una pizzeria kosher sulla 13th Avenue del quartiere Borough Park a Brooklyn

quattro pilastri ufficiali della pizza a New York prima della guerra. Anche se nessuno di questi era un locale da pizza al taglio come lo intendiamo ora.

Frank Mastro, immigrato italiano e imprenditore, vide il potenziale di una diffusione della pizza analoga a quella dell'hot dog. Doveva solo trovare un modo di renderla più veloce e a buon mercato, sia per i ristoratori che per i clienti. E negli anni Trenta inventò un forno per la pizza alimentato a gas che manteneva la temperatura anche quando la porta veniva aperta in continuazione. Anche se è difficile individuare esattamente quando fu venduta la prima fetta di pizza, grazie all'introduzione del forno a gas combinato a più piani i newyorkesi poterono scegliere di godersi una fetta di pizza dal fondo croccante sia come pasto principale che come sostanzioso spuntino mentre giravano per la città. I titolari delle pizzerie non dovevano più imparare a usare un forno a carbone, e quindi la pizza poteva essere prodotta più velocemente e con una minore preparazione del personale. Negli anni '60 ormai si assisteva al boom dei locali di pizza al taglio, e sono stati proprio questi locali ad aver trasformato la pizza da una specialità italiana a New York, a una specialità di New York: un cibo condiviso da ogni quartiere, gruppo etnico e fascia d'età. Questa proliferazione è stata anche alimentata dallo stesso fenomeno che aveva inizialmente introdotto la pizza: l'immigrazione. Negli anni '60 e '70 arrivarono maree di immigrati dall'Europa dell'Est, dai Caraibi e dai paesi latinoamericani: nella ricerca di un lavoro molti di loro finirono nel settore della ristorazione. John Kambouris è arrivato nel 1965, nel quartiere di Washington Heights, da un'isoletta greca quasi duecento miglia a est di Atene. «Avevo dieci dollari in tasca», ci ha raccontato da dietro il banco del Pizza Palace su Dyckman Street, di cui è proprietario dal 1979. «Dicono che gli italiani hanno portato la pizza, ma noi ci mettiamo la nostra cultura». È in centinaia di locali come il suo sparsi in tutta la città, alcuni non più grandi di un vagone della metropolitana, che si vedono i newyorkesi mangiare le loro fette fianco a fianco senza scambiarsi una parola. «Ragazzini, gente di Wall Street, senzatetto che girano per i marciapiedi col carrello della spesa, un locale di pizza al taglio è uno degli ambienti più variopinti della città», ha detto Colin Atrophy Hagendorf, autore di *Slice Harvester: A Memoir in Pizza* e conduttore del podcast Radio Harvester. «Dentro una pizzeria il sogno di una New York multiforme è una realtà. Meraviglioso, secondo me».

Traduzione di Luisa Piussi

© 2019 The New York Times New Service

©RIPRODUZIONE RISERVATA

PAROLE DA MANGIARE
dizionario dei prodotti Dop e Igp
Treccani Gusto

La Pizza Napoletana STG

Prodotto da forno la cui pasta si ottiene con farina di grano tenero, lievito di birra, acqua e sale. La farcitura consta di pomodori pelati e/o freschi, olio extravergine di oliva, aglio, origano, basilico, mozzarella di bufala campana Dop o mozzarella Stg. Ha forma circolare di diametro non superiore a 35 cm. La parte centrale è spessa circa 0,4 cm ed il bordo esterno ha uno spessore di 1-2 cm. Il territorio di produzione corrisponde alla città di Napoli. Con il tempo si è diffusa nel resto d'Italia e oltre i confini nazionali

Amarcord

Unta e gommosa ma era casa

Un giornalista squattrinato nella Manhattan anni '80

di ENRICO FRANCESCHINI

Faceva un freddo che i vetri del locale erano perennemente appannati: dovevi ripulirli con la manica per vedere i taxi gialli che intasavano le strade a tutte le ore, come se fossero le uniche automobili in circolazione. Dentro però si stava al caldo. I termosifoni ruggivano. E a riscaldarmi contribuiva il triangolo bollente che tenevo in mano: una "slice" di pizza.
Era l'inverno del 1980, il mio primo a New York. Ero un giornalista free-lance senza un soldo e l'uomo più felice della terra. L'avventura di provare a farcela nella Grande Mela, "if you can make it here, you'll make it anywhere" cantava Frank Sinatra, m'eccitava a dispetto delle difficoltà quotidiane. Non potevo permettermi molto, oltre a un bugigattolo in affitto a Hell's Kitchen, il ghetto portoricano di mid-town Manhattan.
L'unico lusso gastronomico, a parte il breakfast da 99 cents (due uova al prosciutto, pane tostato imburrato bene, succo d'arancia e caffè a volontà) prima delle 8 del mattino nel diner all'angolo sull'undicesima avenue, era una fetta di pizza in un posto ristoro su Broadway.
Unto, gommoso e servito rovente in un tovagliolo di carta, quel triangolino di farina, pomodoro e mozzarella da 1 dollaro mi riempiva lo stomaco restituendomi il profumo di casa.
Non era un ristorante con i tavoli a cui sedersi. Divoravo la mia "slice" in piedi a un bancone, con il naso appiccicato al vetro, mentre all'esterno il vento frustava i passanti infilandosi tra canyon di grattacieli. Poi alzavo il bavero del giaccone e tornavo fuori. Anni dopo la metropoli si riempì di pizzerie più sofisticate: una volta, in una dell'Upper East Side, ci incontrai perfino Brooke Shields.
Ma niente mi ricorda il sapore greve, tosto e meraviglioso della New York anni '80 come quella mitica "pizza slice".

L'autore è stato corrispondente per Repubblica da New York, Washington, Mosca, Gerusalemme e Londra
Sulla sua esperienza newyorkese ha scritto "Voglio l'America" per Feltrinelli

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Disputa

Macché, anche il triangolo è napoletano

Street food di fine 800 parola di Matilde Serao

di MARINO NIOLA

La slice pizza, con buona pace dei newyorkesi, è nata nel ventre di Napoli. E con largo anticipo sugli spicchi di anchovies e di pepperoni che a partire dagli anni Sessanta hanno conquistato la Grande Mela. In realtà ben due secoli prima, i vicoli partenopei erano attraversati a tutte le ore del giorno e della notte da ragazzini che vendevano spicchi di pizza calda e fragrante. Era il classico street food per la pausa pranzo di sartine, ricamatrici, falegnami, impagliatori di sedie, tappezzieri, fabbri, arrotini, calzolai, lustrascarpe e tutta quella picaresca umanità. Che non si portava da casa la schiscetta, il baracchino, la gavetta, insomma il bento del Nord operaio. Ma aveva già una vita estremanente metropolitana, fatta di mordi e fuggi nonché di consumi just in time.
Lo racconta Matilde Serao che definisce pronto soccorso dello stomaco questo cibo poverissimo, buonissimo, sanissimo, semplicissimo. Che per un popolo costretto a stringere sempre la cinghia spesso era colazione, pranzo e cena in dose unica. Ed è proprio la sua origine, metropolitana e non contadina, ad aver fatto di margherita e marinara il cibo planetario per antonomasia. Perché a partire dal dopoguerra la nostra vita assomiglia più a quella caotica e congestionata della metropoli vesuviana che non a quella delle città a misura d'uomo dove si torna a casa per pranzo. Ma il segreto del successo sta soprattutto nell'irresistibile semplicità degli ingredienti. Pasta fragrante, pomodoro fumante e mozzarella filante. Risultato un capolavoro di ottimizzazione del gusto che riassume in pochi centimetri di pasta un intero trattato di gastronomia trascendentale. Gli americani hanno a lungo millantato di aver inventato la pizza. Ora ci riprovano con la slice. Ma anche stavolta sono arrivati secondi.

©RIPRODUZIONE RISERVATA