Italiani nel mondo, all'estero c'è sempre più voglia di mangiare italiano

Mario Batali, uno degli chef più conosciuti degli States, è di discendenza italiana da parte del padre e franco-canadese per quello che riguarda la madre. «La gente nel mondo - lo ripete spesso - si divide in due categorie, gli italiani e quelli che vorrebbero esserlo». Forse ha un po' esagerato, ma se il discorso si restringe alla tavola, allora probabilmente le due metà del mondo gli darebbero ragione. E negli Stati Uniti, tanto per rimanere nella patria, o almeno dove è nato Batali, originario di Seattle, la cucina italiana è da sempre sinonimo di successo, i ristoranti italiani (autentici, presunti o anche una via di mezzo...) non si contano, ma se possibile, in questi ultimi anni la voglia di mangiare i nostri piatti è cresciuta in America. Una voglia che non si ferma mai. Un esempio? Washington DC: sulla 14th Street NW stanno aprendo diversi ristoranti, almeno una decina e di questi, otto, chi più chi meno, sono legati alla cucina italiana, tra osterie, pizzerie e trattorie, uno dopo l'altro. E Washington è solo un esempio. Ma se si vuole effettuare un tour degli USA visitando i migliori ristoranti italiani? Travel+Leisure, magazine dedicato al turismo e a tutto ciò che ne è legato ha stilato una graduatoria dei migliori ristoranti italiani, da Est a Ovest. Si comincia da San Francisco, dove dal 1989 c'è 'Acquerello' i cui proprietari, Giancarlo Paterlini e Suzette Gresham-Tognetti hanno avuto per sei anni una delle celeberrime stelle Michelin. Ma a parte la guida, uno dei piatti più conosciuti del ristorante è la pasta al 'foie gras' certo non da dieta, ma il gusto è sicuramente eccezionale. Dalla California poi si passa al South Carolina, a Charleston, qui c'è la 'Trattoria Lucca', gestita da Ken Vedrinski, la cui nonna però era originaria dell'Abruzzo. Formaggi e salumi importati, dall'Italia, ovviamente, ma anche, o soprattutto, pesce fresco che arriva dal mare che è lì a due passi. Sul podio non poteva mancare 'Del Posto', il ristorante che è proprio di Mario Batali, assieme a Joe Bastianich, e che si trova, non poteva essere altrimenti, a New York: costato milioni di dollari, accanto a un fantastico menù c'è il locale lussuoso, da quattro stelle e che in cucina ha lo chef Mark Ladner che, a cominciare dalla pasta ripiena di polpa di granchio non delude mai. Se a New York comunque mangiare italiano, e a volte anche bene non è difficile, lo stesso si può dire di Chicago dove il 'made in Italy' in cucina è famoso e si trova un po' dappertutto. Certo per raggiungere la vera qualità bisogna stare attenti e guardare attentamente dove ci si siede, ma se la sosta viene effettuata da 'Spiaggia', allora si va sul sicuro. Qui c'è anche il panorama che aiuta: ogni tavolo infatti ha la vista sul lago Michigan. È il ristorante del celebre chef Tony Mantuano, il preferito anche del Presidente Barack Obama: dalla pasta fatta a mano alle capesante che, si dice siano il piatto numero 1 per l'inquilino della Casa Bianca. A Boulder, nel Colorado, ecco 'Frasca'. Fermandosi in quell'angolo d'America sembra quasi di stare alle pendici delle Alpi. È un locale che si ispira alla cucina e all'ambiente del Friuli e, particolare importante, ha una cantina con oltre 200 varietà di vino. Ma non ci sono solo i ristoranti lussuosi o meno, anche le pizzerie hanno un ruolo importante: in Italia lo sappiamo bene, ma anche a Phoenix, in Arizona, dove c'è la 'Pizzeria Bianco' che partendo dalla classica 'Marinara', arriva fino alle 'The Sonny Boy' e 'The Rosa' dove si può trovare salami, olive, cipolla, parmigiano e non andiamo oltre perché l'elenco è abbastanza lungo. Anche a New Haven, nel Connecticut, qui l'italiano, in cucina, ma non solo, si parla e si mangia e troviamo una pizzeria famosa: 'Frank Pepe Pizzeria Napoletana' che, per chi l'ha provata, è la migliore d'America... Trasferendosi di nuovo all'Ovest, a Seattle, nello stato di Washington, ecco 'Tulio' dello chef Walter Pisano: locale sofisticato e se si comincia con le linguine ai molluschi non ci si ferma più. 'Palena Café' si trova invece nella capitale, non lontano dalla White House, a Washington DC ed è un locale quasi diviso in due, una parte più formale e un'altra casual. Spostandosi nel Minnesota, a Minneapolis, ecco il 'Bar La Grassa' dove tra le altre cose si può ammirare una bruschetta all'aragosta davvero unica. A Santa Monica in California c'è il primo ristorante aperto dal siciliano di Modica Piero Selvalaggio: e dal 1972 'Valentino' è diventato una specie di piccolo grande simbolo della cucina italiana. Poi a Philadelphia c'è Vetri e a Boston Terramia mentre spostandosi nel Rhode Island, a Providence, non può mancare una visita 'Al Forno': c'è una pizza ai calamari che deve essere mangiata, subito. Fonte Italia chiama Italia <http://www.italiachiamaitalia.it/articoli/detalles/10087/ItalianiOnelOmondo%20OallEesteroOc%20%20OsempreOpi%20OvogliaOdiOmangiareOitalianoO-OdiORobertoOZanni.html>