Tipicità Festival Arriva a New York

Francesca Pili (October 25, 2018)

Una serata all’insegna delle eccellenze culinarie e artigiane direttamente dalle Marche, in un luogo che l'italianità la conosce bene: Lucciola, nell'Upper West Side di Manhattan

I ritardatari sono rimasti fuori per strada, ma hanno comunque potuto gustare le prelibatezze preparate ad hoc per l'occasione. Numerosi erano infatti i presenti al Lucciola-Ristorante Italiano [2] per il Cooking Talk Show “**Vivere all’italiana – Taste Marche Experience**”. E' stato un vero e proprio successo di pubblico.

Al timone della serata nomi d’eccezione: Marco Ardemagni [3], conduttore televisivo e radiofonico, autore di Caterpillar per Rai Radio2, e Michele Casadei Massari [4], fondatore del Piccolo Cafe ed Executive Chef del ristorante ospite.

L'evento era inserito all'interno del Festival Tipicità [5]: nato nel 1993 ad opera di istituzioni pubbliche e operatori privati, è diventato la vetrina delle eccellenze marchigiane, legando agricoltura, turismo, cultura ed esclusività del territorio in una grande festa del buongusto. L'intento è quello di promuovere le identità regionali che rappresentano il vivere italiano in giro per il mondo, in maniera aperta al confronto, e nel tempo è divenuto un laboratorio di promozione e un hub di marketing territoriale. E quest'anno, insieme alla Camera di Commercio e al Comune di Fermo (antica colonia romana, poi signora di castelli e città di studi, oggi capoluogo di importanti distretti produttivi), hanno portato per la prima volta a New York la Marche Experience.

E quale migliore location di Lucciola, locale aperto da poco più di un anno che unisce la passione per il buon cibo a quella per il cinema: il locale si ispira infatti al film "Festa di laurea" di Pupi Avati.

Non poteva esserci posto più adatto per far incontrare eccellenze non solo mangerecce: mentre Chef Massari preparava per gli ospiti specialità marchigiane contaminate dal tocco dei prodotti locali statunitensi (menzione speciale per il maccheroncino fumè col salted pork), Ardemagni intervistava e raccontava le storie dei tanti produttori accorsi per l'occasione, come l'azienda vitivinicola Poderi dei Colli [6], sponsor della serata insieme al pastificio Spinosi [7], Atalia [8] per il cioccolato e Paoletti [9] per le bibite.

Accanto alle aziende specializzate nella produzione enogastronomica abbiamo potuto conoscere i fondatori di diverse realtà imprenditoriali legate alla pelletteria, alla gioielleria e al cartone; mondi che si sono uniti anche nell'allestimento del locale per la serata (nelle foto si possono notare le forniture per ristorante donate dalo scatolificio Di Battista [10], le calzature Paul Silence [11] e capi d'abbigliamento del marchio Lardini [12]).

Per concludere, l'Executive Chef Michele Massari e il Pastry Chef Marco Massi [13] hanno appositamente creato per la serata una rivisitazione della Napoleon Cake [14], realizzata con una cialdina fragrante texture cono gelato, farcita con crema inglese alla vaniglia montata con tecnologia iSi [15] e amarene Fabbri [16], chiuso con spolverata di zucchero roccia nero.

Una buonanotte che fa lasciare il ristorante con l'augurio di rivedersi presto.

Lucciola [2]

621 Amsterdam Ave, New York, NY 10024

Source URL: http://test.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/tipicita-festival-arriva-new-york

Links
[1] http://test.iitaly.org/files/img3873jpg
[2] https://www.lucciolanyc.com/
[3] http://www.tipicita.it/marco-ardemagni/
[4] http://www.michelecasadeimassari.com/
[5] http://www.tipicita.it/
[6] https://www.poderideicolli.it/
[7] http://www.spinosi.it/home_it/
[8] http://www.atalia.it/
[9] http://www.paolettibibite.it/
[10] http://www.scatolificiodibattista.it/
[11] https://paulsilence.com/
[12] http://www.lardini.it/

[13] http://www.marcomassi.it/
[14] https://it.wikipedia.org/wiki/Millefoglie
[15] http://isi.trabo.it/
[16] https://www.fabbri1905.com/