

GAMBERO ROSSO®

€ 3,90
ANNO 10
NUMERO 130
NOVEMBRE 2003

LA CANTINA
DELL'ANNO
CA' DEL BOSCO

Il re delle
bollicine



ISSN 1592856X

20130



9 771592 856009

• **INCHIESTE**

Dormire a Roma
Il boom del lusso
Biologico e Tipico

• **LA CURIOSITÀ**

Gli italiani e la pasta

• **ITINERARI GOLOSI**

Speciale Lione

• **VINI D'ITALIA 2003**

I tre bicchieri
e le aziende premiate

• **LE NUOVE RUBRICHE:**
MANGIARE, BERE E COMPRARE

Quella "cotoletta veneziana" di Little Italy

FRANK COSTELLO, uno dei più potenti boss di Cosa Nostra era nato a Lauropoli, in prov. di Cosenza, nel 1891. Il padre, Luigi Pastiglia, era stato uno dei primi emigranti calabresi partiti per l'America. All'età di cinque anni Frank, che in realtà si chiamava Francesco Pastiglia, partì dalla Calabria per raggiungere il padre insieme alla madre Maria Saveria Aloise, che, insieme a una grossa valigia di cartone, portava con sé dei sacchetti

alimentazione fenomeni migratori.

La ricerca – in verità un po' accademica e con qualche pedanteria professorale – sottolinea come molti piatti e ricette abbiano attraversato l'Oceano insieme agli emigranti e a abbiano dato vita a una delle identità più interessanti della nuova ristorazione del melting pot americano con salse al pomodoro che spesso niente avevano a che fare con la "pummarola" e con molte storpiature culinarie che hanno dato vita a una gastronomia – quella italo-americana – che è un pianeta del tutto autonomo senza alcun riscontro con la realtà italiana. Nascono così, ad esempio, gli spaghetti meat balls, o gli spaghetti bolognese o la cotoletta veneziana e mille altre stramberie che ancora dominano le tavole di Brooklyn e Little Italy. Ma esistono anche esperienze più articolate e complesse come quella del ristorante Barbetta, fondato nel 1906, dalla famiglia piemontese Maioglio che ha sempre mantenuto una cucina della sua terra senza mediazioni che ben ha saputo rappresentare a New York il *made in Italy* in cucina. Ma si tratta di una eccezione. Perché poi è pur vero che bisognerà aspettare la fine degli anni Settanta, quando gli italiani d'America di terza generazione, magari figli di padri o nonni ristoratori, per vedere locali di cucina italiana entrare nella hit parade dei critici americani.

Alfredo Antonaros

Migrazioni e culture alimentari

Di Davide Paolini, Tullio Seppilli, Alberto Sorbini

Editoriale Umbra

I Quaderni del Museo dell'Emigrazione

pieni di peperoncino rosso. La donna, in questo modo, esaudiva una richiesta del marito che l'aveva chiamata in America scrivendole: «vendi qualche cosa, vendi tutto, magari fa debiti, ma fatti il viaggio e lasciamo il paese. Porta con te quello che puoi ma non dimenticarti il peperoncino rosso. Portane quanto più ne puoi».

È questo uno dei tanti ricordi raccolti in questo volume che punta a descrivere, in verità con un linguaggio un po' troppo accademico e non sempre particolarmente efficace, il rapporto tra

Davide Paolini, Tullio Seppilli, Alberto Sorbini
MIGRAZIONI E CULTURE ALIMENTARI
 editoriale umbra
 pp. 2291 - euro 7