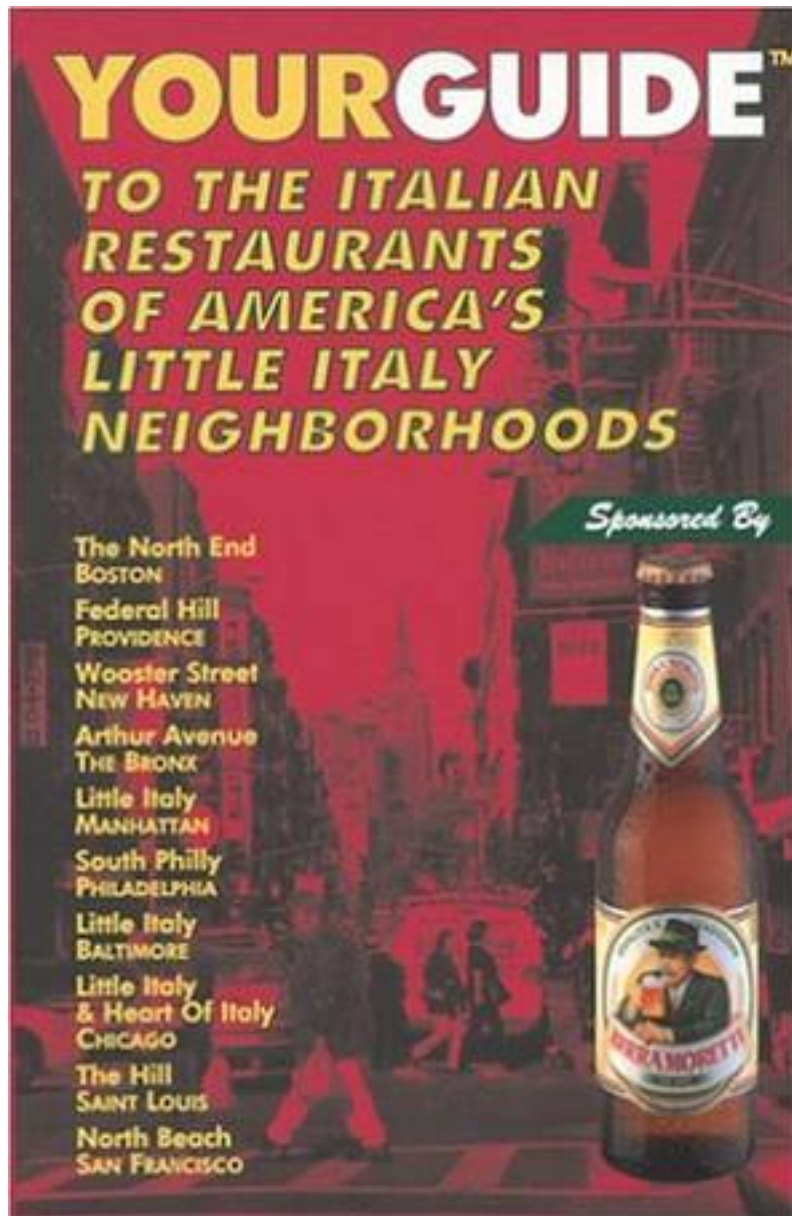


Tutte le Little Italy

Natasha Lardera (October 08, 2007)



YOURGUIDE to the Italian Restaurants of America's Little Italy Neighborhoods -una guida dei migliori locali di tutte le Little Italy sparse negli stati Uniti. Gli autori sono Jim Molis e Charles Kelley, specialisti in guide specializzate, hanno infatti in precedenza pubblicato una guida sui pub irlandesi non solo in giro per l'America ma anche in Europa, che si concentrano su locali e cibi etnici. Si parte

quindi con il North End di Boston, per poi passare a Federal Hill a Providence, Wooster Street in New Haven, Arthur Avenue nel Bronx, Little Italy e Mulberry Street a Manhattan, South Philly a Filadelfia, Little Italy a Baltimora, Little Italy a Chicago, The Hill a Saint Louis e North Beach a San Francisco.

Appassionati di cucina, curiosi, in continua ricerca di ristoranti nuovi e piatti originali ma privi di idee, non disperate, la Green Line Publishing ha pubblicato la guida che fa per voi - YOURGUIDE to the Italian Restaurants of America's Little Italy Neighborhoods -una guida ai locali significativi di tutte le Little Italy sparse negli stati Uniti. Gli autori sono Jim Molis e Charles Kelley, specialisti in guide specializzate, hanno infatti in precedenza pubblicato una guida sui pub irlandesi non solo in giro per l'America ma anche in Europa, che si concentrano su locali e cibi etnici. Quest'anno sono passati dalla birra irlandese all'Italia. Originari di Boston, i due amici e collaboratori, sono partiti dalla nativa città per raggiungere altre mete rinomate per la bellezza e la tradizione delle loro Little Italy. Si parte quindi con il North End di Boston, per poi passare a Federal Hill a Providence, Wooster Street in New Haven, Arthur Avenue nel Bronx, Little Italy e Mulberry Street a Manhattan, South Philly a Filadelfia, Little Italy a Baltimora, Little Italy a Chicago, The Hill a Saint Louis e North Beach a San Francisco. La guida include piu' di 250 ristoranti, ognuno presentato con una fotografia in bianco e nero, l'indirizzo complete, gli orari d'apertura ed i giorni festivi, la lista dei prezzi, i piatti forti e la sezione What's in a name dove il nome del ristorante viene spiegato. il Cortile, 125 Mulberry Street, deve al suo nome al bel cortile situato nel retro dove e' un piacere mangiare durante i mesi estivi, mentre Gepetto's a Providence deve il suo nome al creatore del burattino Pinocchio nella favola di Collodi. Boston ha il primato di pagine, 35, seguita da Manhattan, 31, e San Francisco, 28. Oltre a ristoranti la guida copre panifici, bar e caffè, mercati e altri negozi di specialità culinarie.

"La creazione di questo libro è stata un'esperienza unica. Ovviamente c'è toccato viaggiare molto. Abbiamo visto dei posti bellissimi e mangiato dei piatti favolosi, ma i nostri ricordi piu' cari sono rivolti alle persone che abbiamo incontrato," dichiarano gli autori, "Tra i tanti c'è Dave Grecco di Mike's Deli nel Bronx che ci ha fatto assaggiare delle prelibatezze che non avevamo mai provato prima." Anche se in passato sono già uscite guide su Little Italy, questa è la prima volta che si ha un libro così completo.

Molte le curiosità - dopo un lungo ed arduo dibattito la Pizza migliore è quella di Lombardi's, 32 Spring Street, a Manhattan mentre il miglior negozio di specialità italiane è l'Arthur market for Italian Specialties, 2344 Arthur Avenue, nel Bronx...fortuna nostra che viviamo vicino ad entrambi.

Source URL: <http://iitaly.org/magazine/focus/life-people/article/tutte-le-little-italy>

Links

[1] <http://iitaly.org/files/libro1191821098jpg>