

Ecco a voi: il Primo 'primo' di Manhattan

Tommaso Cartia (July 04, 2016)



Il Primo Manhattan - la competizione gastronomica dei migliori piatti di pasta di New York, organizzata dal Gruppo Pasta Di Martino, incorona il suo vincitore. Dopo una lunga selezione, i dieci migliori chef italiani di New York rimasti in gara si sono contesi il prestigioso titolo di migliore piatto di pasta di Manhattan. E nel locale Ribalta Pizza ecco assegnato il primo premio a Massimo Sola, di MAMO Restaurant. Il nome del piatto: Quasi Carbonara Spaghetti with Egg

“La pasta è come tua mamma, tu conosci tua mamma, se ti chiedo qual è il colore dei suoi occhi non lo puoi dimenticare, lo sai così bene che a volte lo dai per scontato. Bisogna rinvigorire l’interesse e l’attenzione per la pasta, il più classico dei prodotti italiani”

Questo l’intento e le parole di Giuseppe di Martino, amministratore delegato del [Gruppo di Martino](#) [2], da noi intervistato in occasione de “Il Primo di Manhattan”, la gara gastronomica che ha visto 10 tra i migliori chef italiani di New York battersi per il titolo di miglior piatto di pasta della Grande Mela.

Proprio per rivitalizzare ed tornare ad esaltare di nuovo uno dei nostri patrimoni dell'UNESCO, la pasta, Il Pastificio di Martino di Gragnano ha riunito per l'occasione una giuria internazionale d'eccezione: oltre a Giuseppe di Martino erano presenti i critici e food journalist americani John Mariani, Chanally Philipp, Peter Smith e Carole Acunto; i giornalisti italiani Luciano Pignataro ed Eleonora Cozzella e la cuoca e scrittrice Faith Wilinger.

La giuria si era già riunita il 19 Maggio per valutare i migliori 70 tra i 200 chef facenti parte dell'AICNY (Association of New York Chefs), capitanata dal presidente Massimo Carbone; una selezione lunga e difficile che ha portato alla rosa dei 10 primi di Manhattan: Patrizia Volanti – Antica Pesa Brooklyn; Matteo Calcinati – Paola's; Matteo Bergamini – Black Barn; Riccardo Bilotta – A Voce Columbus; Simone Venturini – A Voce Columbus; Carlo Bigi – Il Buco Alimentari; Vincenzo Garofalo – Le Cirque; Francesco Gallo – Tarallucci e Vino, NYC; Pasquale Cozzolino – Ribalta; Massimo Sola – Mamo Restaurant

Ospitata in uno dei ristoranti ormai simbolo della buona cucina tradizionale italiana a New York, il Ribalta di Rosario Procino e Pasquale Cozzolino; la competizione si è svolta introducendo i dieci cuochi in gara con un video di presentazione che ha raccontato un po' della loro storia, del loro background culinario, e dell'eccezionalità del piatto presentato. Spettacolare la preparazione dei vari piatti, preparati al momento nella cucina del Ribalta, e presentati ai giudici con classe ed estro compositivo oltre che culinario.

I dieci chef hanno cucinato la Pasta di Martino di Gragnano con un vestito tradizionale arricchito da idee innovative, contrasti di sapori sorprendenti, ricette che fanno parte della storia della cucina reinterpretate con delle varianti per mantenere da una parte l'unicità del gusto ineguagliabile della pasta ma per far riscoprire un palato moderno e più esigente.

E sicuramente esigenti sono stati i giudici, in attesa di essere stupiti dall'eccezionalità di sapori nuovi.

Carole Acunto ci racconta del suo entusiasmo e delle sue aspettative prima che la gara abbia inizio: "sono felice di scoprire quello che questa esperienza culinaria potrà darmi. Molte delle ricette presentano diverse combinazioni di ingredienti, alcune delle quali mi sembrano molto curiose, quindi non vedo l'ora di essere stupita, sono qui seduta in trepidante attesa di essere sorpresa da un'esplosione di gusto".

Contento ci è parso subito il famoso blogger/giornalista [Luciano Pignataro](#) [3], un giudice assolutamente severo venuto dall'Italia apposta per controllare la qualità delle ricette.

Lo ha poi scritto sul suo blog quello che ha provato e visto: "La cucina italiana a New York è ben lontana dal folklore: sono sempre più numerosi i bravi cuochi che arrivano qui portando tecnica, tradizione e prodotti"

Originali e sfiziosi sono infatti i piatti profondamente italiani proposti dagli chef, come gli 'Spaghetti finiti in un brodo di pesce, zafferano e limone, con ricci di mare, gamberi rossi e baby capasanta' di Matteo Calciati – Paola's o gli 'Spaghetti con baccalà alla romana, cipollotti in agrodolce, cialda di parmigiano, semi di finocchio e vellutata di foglie di aglio selvatico' di Patrizia Volanti – Antica Pesa Brooklyn.

In un susseguirsi incalzante i piatti vengono presentati ai giudici che assaggiano, assaporano, chiedono informazioni agli chef sull'idea creativa che ha dato origine al piatto proposto, sul loro percorso gastronomico e sulla loro idea di pasta.

Davvero difficile prendere una decisione dato l'altissimo livello presentato, infatti le prime tre posizioni si distanziano di pochissimo.

Alla fine tra tutti la spunta Massimo Sola – [Mamo Restaurant](#) [4], ex Eataly Roma, stella Michelin con i Quattro Mori, con la sua 'Quasi Carbonara': 'Spaghetti con cardamomo, pancetta croccante e tuorlo d'uovo soffice a meno 28 gradi'.

Il vincitore si è aggiudicato un premio di 5.000 dollari, una padella professionale Pentole Agnelli con su incisa la propria firma ed un viaggio per due persone a Gragnano, per conoscere da vicino la storia della pasta. Garantita inoltre la sua partecipazione all'evento 'Le Strade della Mozzarella' come relatore.

Al secondo posto Vincenzo Garofalo di Le Cirque con 'Spaghetti con limone, gamberi rossi, liquirizia e menta fresca'; mentre il terzo posto se lo aggiudica Matteo Bergamini - Black Barn, con le sue 'Linguine affumicate al legno di Melo, datterino alla brace, vongole, olio evo.

Scroscianti applausi per tutti i partecipanti ed in particolare per il vincitore, grande la soddisfazione di Giuseppe di Martino, del presidente dell' AICNY Massimo Carbone e di Rosano Procino di Ribalta; anime del premio ed instancabili ambasciatori della tradizione gastronomica italiana a New York.

È già nei loro piani una seconda edizione, che sarà ancora più spettacolare e di più ampio respiro con molti altri ristoranti di Manhattan cercando delle locations sempre più diverse per ospitare una competizione che ancora una volta celebra con grande passione ed entusiasmo la nostra cucina, indiscussa protagonista del gusto newyorchese.

Siamo curiosi e non vediamo l'ora della prossima gara. E per ora andiamo ad assaporare questi piatti nei ristoranti che li hanno proposti. E ricordate, la prima garanzia è sempre una buona pasta italiana. Dietrolla pasta di Gragnano ci sono oltre 500 anni di storia. E di questo va orgoglioso il Pastificio G. Di Martino, con la sua famiglia, radicata nel territorio e nel solco della tradizione. Ecco nella vostra bocca il risultato di un duro lavoro, cura artigianale, ricerca della qualità, ma anche innovazione tecnologica, sempre nel rispetto dell'ambiente.

Source URL: <http://iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/ecco-voi-il-primo-primo-di-manhattan>

Links

- [1] <http://iitaly.org/files/massimo-solamamoquasi-carbonara-spaghetti-egg-e14669221474321467645684.jpg>
- [2] <http://www.pastadimartino.com/pastificio/homepage-eng.php>
- [3] <http://www.lucianopignataro.it/>
- [4] <http://www.mamonyc.com>