

GAMBERO ROSSO®

Solo su **sky** Canale 412

Sassicaia

UN MITO IN 50 ANNATE

• PAIRING
SE A TAVOLA
COMANDA IL VINO

• LE RICETTE
MATTIA SPADONI

• OLI D'ITALIA 2017
LA SQUADRA
VINCENTE



IN EDICOLA IL 28 MARZO 2017 | Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1, DGS Verona Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera CHF 13,90, Svizzera Canton Ticino CHF 12,90, Repubblica di San Marino € 10,90



Imbottigliato all'origine
Tenuta San Guido - Bolgheri (107 LI) - Italia

SASSICAIA

Imbottigliato all'origine
Tenuta San Guido - Bolgheri - Italia
12,5% vol
ITALIA
MARCHESI IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
SASSICAIA
1996
MARCHESI IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
SASSICAIA

ITALIA

di Maurizio Maestrelli

New Orleans

Città simbolo del melting pot culturale ed etnico statunitense, New Orleans è una capitale gastronomica e del bere miscelato

ALLE RADICI DELLA FUSION



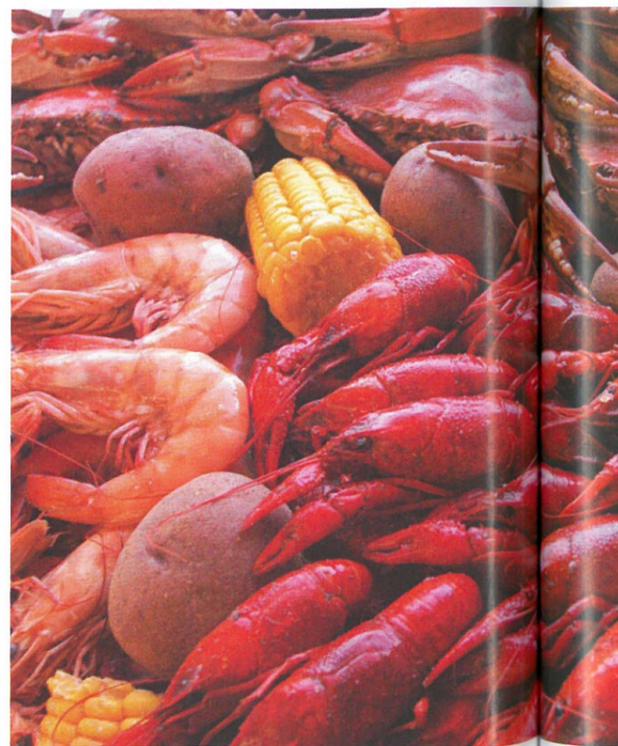


LA CATTEDRALE

Il motto nazionale degli Stati Uniti, apposto con malcelato orgoglio su qualsiasi banconota o moneta americana, è il noto "In God we trust". Ma ancor prima di essere stampato, all'indomani della dichiarazione d'Indipendenza, il motto era *E Pluribus Unum*. Ovvero: da molti, uno. Ed è questo il motto che maggiormente si adatta a una città come New Orleans: non la capitale, certamente la città più significativa della Louisiana. Un incredibile crogiolo di razze, di usanze e culture diverse. Un melange di pot dal passato oscuro, forgiato tra combattimenti con i nativi americani, tratta degli schiavi e guerra con i coloni (americani) e inglesi. Ma la vera storia fu anche quella di una fusione tra tutti questi elementi: i francesi e spagnoli che ebbero, e che tuttora, il loro ruolo. Un mix che costituisce la culla del jazz (New

Orleans è la città natale di Louis Armstrong) e del blues e un crogiolo che, gastronomicamente parlando, si è trasformato in un enorme pentolone dove convivono in perfetta armonia sapori e aromi locali, europei e africani.

In fondo, le stesse parole più note in relazione alla cucina di New Orleans, *cajun* e *creolo*, identificano già per definizione delle fusioni: quella dei canadesi francofoni deportati in Louisiana nella seconda metà del XVIII secolo, con aggiunte di immigrati tedeschi e spagnoli e - nel caso dei creoli - dei meticci nati tra bianchi e indigeni. Da questa serie di scontri-incontri tra etnie differenti è nata una cucina pressoché unica basata su un uso ricorrente di spezie diverse tra loro ma che, mescolate nelle giuste proporzioni, si ritrovano in molti piatti classici. A partire dalla jambalaya che è forse la più rappresentativa di tutti e dai gumbo,



DA NON PERDERE

SAZERAC BAR | THE ROOSEVELT HOTEL | 130, ROOSEVELT WAY | NEW ORLEANS | WWW.THEROOSEVELTNEWORLEANS.COM
L'elegante e centralissimo albergo di fine XIX secolo può non essere alla portata di tutti. Poco male perché per accedere al bar non serve essere ospiti. Qui è nato il Ramos Gin Fizz e qui, in un ambiente molto Belle Époque, si serve il miglior Sazerac di New Orleans.

ELIZABETH'S | 601, GALLIER STREET | NEW ORLEANS | WWW.ELIZABETHSRESTAURANTNOLA.COM
Fuori dal French Quarter e pertanto poco noto ai turisti, l'Elizabeth's propone una cucina locale e casalinga. Imperdibili le ostriche fritte su salsa di formaggio erborinato, il boudin in salsa creola e lo "Shrimp & Grits". Da bere la birra non manca, ma se siete lì per il brunch andate sul sicuro ordinando una caraffa di Pimms Cup.

THE AVENUE PUB | 1732, ST. CHARLES AVENUE | NEW ORLEANS | WWW.THEAVENUEPUB.COM
In uno dei quartieri residenziali, con case in stile Via col vento, si trova il pub ideale per i birrofilo grazie all'interessante selezione di birrifici americani scelti per lo più per il loro approccio sperimentale, e qualche volta pure provocatorio, alla birra.

NOLA BREWING TAPROOM | 3001, TCHOUPITOULAS STREET | NEW ORLEANS | WWW.NOLABREWING.COM
La migliore birra in città si beve in questa taproom inaugurata nel 2009 accanto all'omonimo birrificio. Da una semplice e onesta *blonde* alle più sperimentali Wharf Series con la N°3: una spettacolare *sour* maturata in botti da vino bianco, da applauso.

COOP'S PLACE | 1109, DECATUR STREET | NEW ORLEANS | WWW.COOPSPPLACE.NET
Ancora ignorato, ma non si sa per quanto, dalle frotte di turisti che percorrono in lungo e in largo il French Quarter, il Coop's non accetta prenotazioni. L'attesa sarà comunque ripagata dalle favolose chele di granchio della Louisiana marinate o da un gumbo di mare. Il tutto a prezzi modici.

PARKWAY BAKERY & TAVERN | 538, HAGAN AVENUE | NEW ORLEANS | WWW.PARKWAYPOORBOYS.COM
Un po' decentrato, il Parkway è il posto migliore per chi vuole provare i celebri *po-boy* che si fanno da queste parti a partire dall'Home Cooked Hot Bar-B-Q Beef. Se le dimensioni, impegnative, vi spaventano chiedete la versione *regular*, ma accettate qualsiasi salsa vi vogliano aggiungere. Non ve ne pentirete.

COMMANDER'S PALACE | 1403, WASHINGTON AVENUE | NEW ORLEANS | WWW.COMMANDERSPALACE.COM
Iniziate con un Bloody Mary, passate poi alla zuppa di tartaruga (che non si trova facilmente nemmeno a New Orleans) poi al pesce gatto o, se in stagione, al granchio. Infine scivolatelo dolcemente in un dolce a base di noci pecan. Cucina e atmosfera vintage, ma il posto è un must in città.

UNA CITTÀ NEL BICCHIERE

Non bastasse la storia ci ha pensato *Tales of the Cocktail* (talesofthecocktail.com) a ribadire New Orleans come una specie di Mecca per bartender di tutto il mondo e appassionati di mixology. L'evento, nato nel 2002 come un semplice tour a piedi per cocktail bar cittadini (non perdetevi il Carousel Bar & Lounge all'Hotel Monteleone), è cresciuto fino a diventare un appuntamento imperdibile per intercettare le nuove tendenze nel mondo degli spirits & Co. Che la città fosse comunque un terreno fertile era facile intuirlo, a partire dal Sazerac (mix di rye whiskey, pastis e due gocce di Peychaud's Bitter) nato attorno al 1850 e diventato il simbolo alcolico di New Orleans e al nugolo di locali dove si bevono benissimo sia i grandi classici: dal trendy Ramos Gin Fizz, sempre inventato qui, al più recente Hurricane, passando per i frutti della creatività degli artisti del mixer. Da prendere con le molle, però, la strada più famosa - Bourbon Street - il cui indubitabile folklore la rende suggestiva la sera ma pure quasi impraticabile.

Sta di fatto che a New Orleans, la cultura del cocktail è talmente radicata da essersi pure guadagnata un vero e proprio piccolo museo. Il Museum of American Cocktail (natfab.org), guidato da Elizabeth M. Williams (un'assoluta autorità in materia) si trova all'interno del National Food & Beverage Foundation (al 1609 di Oretha C. Haley Boulevard) e custodisce una preziosa collezione di antiche bottiglie e strumenti di lavoro per bartender inclusa una fontanella di quelle che un tempo si impiegavano nel servizio dell'assenzio.



LA PREPARAZIONE DEL SAZERAC

delle zuppe a base di riso e spezie arricchite da carne o pesce. I frutti del mare così come delle paludi che si trovano a poche miglia dalla città costituiscono un elemento altrettanto essenziale della cucina locale: a seconda della stagione i ristoranti e le trattorie a conduzione familiare propongono i granchi, morbidi e fritti durante la muta esattamente come le moeche della laguna veneziana, o i gamberi di fiume spesso bolliti in enormi pentoloni anche lungo le strade. Altri piatti del territorio prevedono poi l'impiego di altrettante materie prime autoctone. Non c'è da stupirsi, ad esempio, di trovare nel menu dei ristoranti e nelle bancarelle del French Market la carne di alligatore (animali allevati ad hoc) e in casi sporadici la zuppa di tartaruga, per noi più una memoria letteraria legata ai romanzi di Stevenson (o, per i più giovani, al Pranzo di Babette di

LA RICETTA CREOLA JAMBALAYA: IL PIATTO SIMBOLO

È PROBABILMENTE IL PIATTO PIÙ CELEBRE DELLA CUCINA CREOLA, INFLUENZATO DA REMINISCENZE AFRIGANE, FRANCESI, SPAGNOLI E AMERINDIE, E CONOSCE DIVERSE VARIANTI. ECCONE UNA VERSIONE "BASE" (PER 6 PERSONE).

500 G DI RISO

500 G DI POLLO A DADINI

500 G DI SALSICCIA
(AFFUMICATA O PICCANTE)
A FETTINE

½ L DI BRODO DI POLLO

1 CIPOLLA

JALAPENOS

1 GAMBO DI SEDANO

2 SPICCHI D'AGLIO

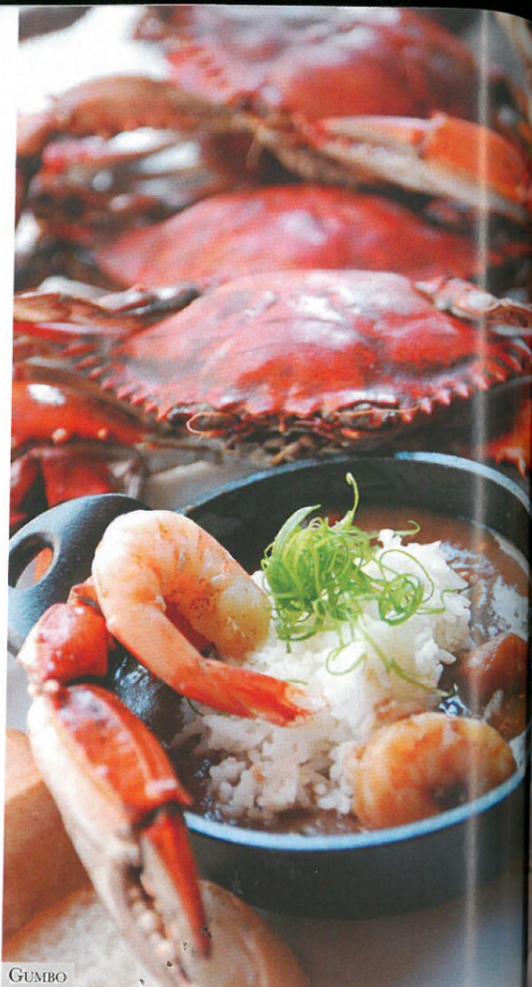
2 POMODORI A CUBETTI

PREZEMOLO

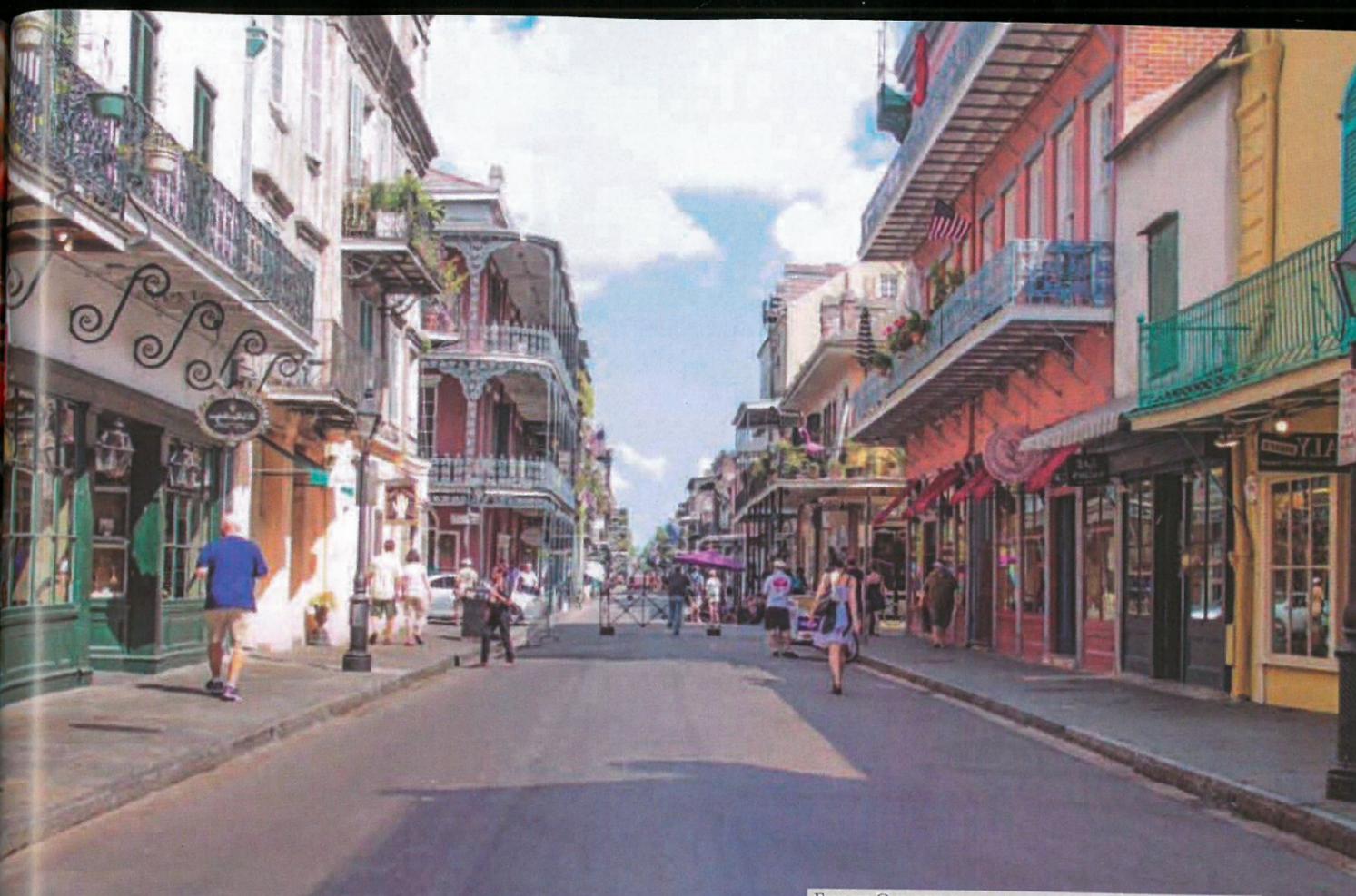
MEZZO CUCCHIAINO
DI TIMO ESSICCATO
E UNA FOGLIA DI ALLORO

UN CUCCHIAIO DI SPEZIE CREOLE:
UN MIX DI PAPRICA, ORIGANO
ESSICCATO, FIOCCHI DI CIPOLLE
DISIDRATATE, AGLIO IN POLVERE,
PIMENTO (PEPE DI GIAMAICA), BASILICO
SECCO, PEPE BIANCO
IN GRANI, SALE, PEPERONCINO
IN POLVERE, SALE DI SEDANO
E ALLORO SECCO

Rosolare il pollo e la salsiccia in un ampio tegame, eliminare poi il liquido in eccesso. Aggiungere la cipolla a cubetti fino a renderla morbida, unire poi gli altri ingredienti e proseguire, mescolando, nella cottura. Aggiungere le spezie creole e proseguire, sempre mescolando, per altri 5 minuti. A questo punto versare il riso e il brodo di pollo, coprire con un coperchio e portare a cottura. È utile tenere da parte un po' di brodo che potrebbe servire per il riso.



GUMBO



FRENCH QUARTER, IL QUARTIERE PIÙ ANTICO DI NEW ORLEANS



PO-BOY

Karen Blixen e divenuto film-cult), e perfino piatti a base di procione. Nei quartieri periferici, ogni fine settimana seguendo le processioni musicali guidate da piccole orchestre, si ha la possibilità di apprezzare la cucina di strada fundamentalmente legata a colossali sandwich, che da queste parti sono chiamati *po-boy* ovvero la contrazione di *poor boy* in riferimento a un vecchio sciopero cittadino in cui i manifestanti furono nutriti gratuitamente a panini da un ristoratore locale. I *po-boy* sono quasi sempre farciti con carne cotta al bbq e inondata di salse (una versione molto nota e più chic però prevede ostriche fritte e gamberi). Anche a dispetto dell'uragano Katrina, che nel 2005 mise letteralmente in ginocchio la città, New Orleans sprizza una vitalità contagiosa. Se la celebre Bourbon Street, nel cuore del French Market, è ritrovo serale di variegata umanità locale e di turisti,

basta spostarsi di poco per partecipare alla vita pulsante di locali dove si fa musica dal vivo tutte le sere, dove si beve ottima birra e fantastici cocktail di cui New Orleans non nasconde l'orgoglio di capitale mondiale. I momenti clou, che ovviamente fanno impennare i prezzi negli alberghi, sono legati al *Mardi Gras*, il carnevale cittadino che fa esplodere musica e colori sgargianti nel centro storico, e il *Jazz & Heritage Festival* (quest'anno in programma dal 28 aprile al 7 maggio) che ha visto esibirsi artisti del calibro di Bruce Springsteen, Red Hot Chili Peppers, Pearl Jam e tanti altri. Ma la musica, la cucina e i cocktail li potete trovare tutto l'anno. Sono il simbolo, e la dimostrazione tangibile, di quanta ricchezza si possa creare dall'integrazione di anime e origini diverse, e costituiscono la ragione fondamentale per andare a New Orleans e la principale "lezione" da apprendere.