Alla James Beard House si premia la pasta!

Lily Adami Collins (July 03, 2019)

Consegnato l'award "Primo Di New York" - organizzato dal noto pastificio campano di Martino - allo chef Riccardo Orfino di Osteria57

IN ENGLISH >> [2]

Insieme nella storica James Beard House per premiare un piatto di pasta!

E' accaduto lo scorso 27 giugno, quando e'' stato infatti consegnato, per il quarto anno, l'award "Primo Di New York" organizzato dal campano Pastificio di Martino [3], grazie alla ormai consolidata collaborazione con la James Beard Foundation [4].

Nell'affasciante location voluta e realizzata al Greenwich Village da James Beard, star della cucina americana, per educare generazioni di chefs e amanti del cibo ai valori di una alimentazione di qualità, si è riunita infatti una giuria internazionale di tutto rispetto.

Tra questi Giuseppe di Martino (Founder of Pasta di Martino and President of the Gragnano Consortium), Faith Willinger (food writer), Izabella Wojcik (Director of House Programming of the James Beard House), Jeremy Jacobowitz (@brunchboys) Katie Parla (Cookbook Author & Journalist), Ali Rosen (Potluck) and Pavia Rosati (Founder of Fathom Away).

Nel "performance space" si sono esibiti dunque, con i loro piatti, chef selezionati dei seguenti ristoranti newyorkesi: Bar Primi [5], Sal Lamboglia - Quality Italian [6], Nick Gaube - Felice, [7] Adrian Kercuku - Evelina, [8] Lanfranco Paliotti - Osteria57, [9] Riccardo Orfino - Sottovoce, [10] Mario di Biase - Don Angie [11], Scott Tacinelli + Angie Rito - ACQUA [12], Angelo Popolare - Otto Enoteca Pizzeria [13], Gaetano Arnone - Memoria, [14]Fabrizio Facchini.

Al vincitore sono andati $5,000 e un viaggio a Gragnano in Campania, conosciuta come The City of Pasta. Un'occasione speciale per conoscere la storia dell'arte della Pasta nel borgo di Gragnano e partecipare alle Le Strade della Mozzarella [15], una conferenza che celebra le eccellenze italiane nel cibo.,

E quest'anno ha vinto un piatto veramente particolare, completamente vegano e senza latte.

I Bucatini - con cashew-kombu "cream" , pesto mediterraneo, limoni di Sorrent , pan grattato - dello chef Riccardo Orfino di Osteria57. Si tratta di un ristorante aperto di recente a New York, una giovane realtà con un team fortemente motivato, composto da tre professionisti che puntano sulla qualità del cibo nel rispetto della tradizione italiana: Emanuele Nigro, Chef Riccardo Orfino and Alessio Morosin.

L'ispirazione per questo piatto - racconta lo chef - parte dalla necessità di "creare una pasta vegana alternativa a un piatto di pasta che abbiamo nel nostro menu".

Il brodo di kombu aggiunge sapore alla "crema" di anacardi. Il pesto con pomodori secchi, erbe fresche, capperi di Pantelleria e limoni sorrentini è un volo diretto per l'Italia e in particolare nel meridione. Il pangrattato era utilizzato in passato - soprattutto nel sud Italia - al posto del parmigiano reggiano in quelli che erano piatti 'poveri', ma che oggi sono la base della cultura della Cucina Mediterranea.

La sera, nella cena per pochi ospiti dedicata alla premiazione, ha cucinato lo chef premiato lo scorso anno. Nel suo menu anche il suo piatto vincente Fusilli Lunghi col Buco, a base di pistacchio siciliano, peperocini calabresi e percorino romano. Una vera festa per il palato realizzata da champion chef Garrison Price del ristorante Il Buco. [16]

Al termine il discorso di Giuseppe Di Martino (l'azienda che porta il suo nome è nota non solo per l'eccellente pasta, ma anche per la recente partnership con Dolce e Gabbana) nel corso del quale ha confermato la tanto attesa nascita a Chelsea di un mega bar concept della pasta.

Aprirà nel prossimo autunno e saranno servite 25 ricette di pasta ogni giorno usando 126 formati di pasta. E noi non vediamo l’ora!

Source URL: http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/alla-james-beard-house-si-premia-la-pasta

Links
[1] http://www.iitaly.org/files/riccardoorfinopastajpg
[2] http://iitaly.org/node/55351
[3] http://www.pastadimartino.com
[4] http://www.jamesbeard.org
[5] http://barprimi.com/
[6] https://www.qualityitalian.com/
[7] https://www.felicenyc.com/
[8] http://www.evelinabk.com
[9] https://osteria57.com
[10] http://sottovocerestaurant.com
[11] https://www.donangie.com/
[12] https://www.acquarestaurantnyc.com/
[13] https://ny.ottopizzeria.com/
[14] https://www.memorianyc.com/
[15] https://www.lsdm.it/
[16] https://ilbuco.com