

Ad Union Square GreenMarket Manhattan si mangia un pò italiano

Francesca Di Folco (September 04, 2012)



Il mercato più famoso della City è un trionfo di gusti, odori e sapori italo-newyorkesi, eredità della tradizione agricola, casearia e enologica del Belpaese. i-Italy ha parlato con gli imprenditori Patrick Salvati e Dorothy DeMarco della The Salento Farm, Bob Rizzo della Hammond Dairy e Marco e Ann Marie Borghese della Castello di Borghese Vineyard and Winery

C'è un mercato alimentare a Manhattan che è uno spettacolo per il palato, una delizia per i gusti d'ognuno, lascia i sensi culinari in visibilio...

Questa festa per le papille gustative chiama a raccolta tutti i buongustai di Midtown e dintorni per quello che è di sicuro il mercato più conosciuto di Manhattan, il [Union Square Greenmarket](#) [2].

Nei giorni dispari della settimana e il sabato, senza eccezione di ferie o momenti di pausa, Union



Square si popola di banchi di ogni genere alimentare, si veste di natura e biologico, si anima di agricoltori e allevatori che, stile ingrosso, vendono in maniera diretta primizie fresche ad acquirenti, turisti o newyorkesi, che affollano la piazza scegliendo questa soluzione di spesa come sinonimo e garanzia di salute alimentare.

Ci si può trovare tutto ciò che di commestibile e fresco venga prodotto nei surrounding delle fattorie newyorkesi...

Ecco il trionfo di colori con la frutta e la verdura più fresche...

I variegati formaggi, stagionati o più morbidi, provenienti dalle fattorie degli Amish in Pennsylvania...

Carni macellate e il pesce più ricercato nei pressi di Long Island...

Il Greenmarket esiste dal 1976 con una doppia mission: promuovere l'agricoltura regionale garantendo alle piccole fattorie a conduzione familiare l'opportunità di vendere i loro prodotti coltivati e cresciuti localmente direttamente ai consumatori e la possibilità per tutti i newyorkesi di apprezzare le prelibatezze più fresche, i cibi più controllati e il most nutritious locally grown food che la regione offre.

Il market che iniziò più di 3 decenni fa con 12 farmers di stanza tra la 59th Street e la 2nd Avenue in Manhattan è cresciuto ora per divenire il più vasto e variegato mercato urbano della City a porte aperte facendo proliferare un pululare di aziende.

Il sottobosco alimentare conta ormai 54 markets con più di 230 family farms e fishermen e oltre 30,000 acri di aziende in via di espansione.

Questo network di relazioni e partnership tra farmers e and city residents non ha solo cambiato il volto dell'economia regionale: ha revitalizzato le rural communities e gli urban spaces, sviluppando una più accorta attenzione alla salute dei newyorkesi, promuovendo le primizie come risoluzione di problemi e bisogni alimentari, grazie a programmi come [il EBT/Food Stamp](#) [3] e il [Youthmarket](#) [4] programs, e incoraggiato le diversità, educato ad approcci altri col cibo i giovani già in tenera età sull'importanza di condividere cibi sani, biologicamente testati, scontati e ispirati ai nuovi culinary trends, influenzano chefs e estimatori nelle capitali mondiali del gusto.

Tra i labirinti del gusto si snodano primizie e prelibatezze italo-newyorkesi proprie della comunità che in questo campo ne sa una più del diavolo...

Patrick Salvati and Dorothy DeMarco sono un husband and wife team della loro Salento Farm. Dalla zona agricola di White Hills, nell'area of Shelton, nel Connecticut, sfruttano le loro fertili terre adibite per far crescere le migliori culture di collane d'aglio e numerose varietà di eggplant.

Il nome della fattoria, [The Salento Farm](#) [5], è un omaggio al Salento, celebre zona marittima pugliese, dove hanno radici questi coltivatori italo-americani, a 60 miglia a sud della città, tra le montagne della Campania con vista sul Mediterraneo.

Patrick Salvati and Dorothy DeMarco ci spiegano che sono stati fortunati ad a far parte di una famiglia che gli ha tramandato i valori delle ricette tradizionali, vero pilastro dell'agricoltura di molte generazioni.

Entrambi si dicono orgogliosi che i newyorkesi di Manhattan mangino, apprezzino e degustino con soddisfazione ricette che loro con amore portano sulla tavola usando gli ingredienti più fini, gli aromi più delicati e tutto ciò che di sano le vecchie tradizioni culinarie evocano alla memoria...

Idem dicasi per i prodotti di Bob Rizzo esperto nella lavorazione dei prodotti caseari e dello yogurt in particolare...

Dal 1976, esiste la [Hammond Dairy](#) [6] factory nella Hudson Valley dalla quale partono ogni giorno i migliori formaggi di New York.



La fattoria gestisce 200 cow da latte, capi sani e controllati, che cura come fossero esseri di famiglia...

Bob ci racconta che ogni cow ha il proprio nome, il proprio posto nella fattoria, e viene trattata al meglio delle condizioni.

E il segreto di tutto sta nell'erba grassa di cui si cibano gli animali: questo consente loro di produrre latte pastorizzato.

Scorrazzando per Union Square ci imbattiamo per [Castello Di Borghese Vineyard & Winery](#) [7] ...

Marco e Ann Marie Borghese ci raccontano della loro tenuta da vigna localizzata a North Fork, Long Island, nata nel 1976 nel pieno rispetto delle nobili radici enologiche del 900 italiano e strizzando l'occhio ai più cosmopoliti appezzamenti vinivoli di Philadelphia...

Dal 1999, i primi vineyard del North Fork sono sbocciati grazie alla creatività e all'ingegno di Marco e Ann Marie Borghese, e l'azienda è stata rinominata Castello di Borghese, Castle of the Borgheses.

Nel 2003 ha festeggiato il 30th anniversary dalla fondazione e da allora sono capisaldi dell'industria vinicola leader nel settore aceti a Long Island. Ann Marie and Marco continue to apply new levels of energy, watching the vineyard evolve graciously under their stewardship.

La vigna è una tenuta ricca di piante da vino in ogni dove ed è in via di espansione della produzione: i proprietari stanno ridisegnando la tasting room e ideando un set up della cafe-like seating area per garantire assaggi da intenditori a quanti vorranno deliziarsi il palato con il nettare divino di Bacco di vini e assaporare l'ebbrezza della degustazione da sommelier...

Agitare calici di Borghese Meritage, brindare con Cabernet Sauvignon, conoscere i trascorsi vinicoli di un Merlot e le proprietà enologiche del Cabernet Franc...

Queste esperienze che di solito avvengono nel background organizzativo-gestionale di un'azienda vinicola, i Borgheses sono lieti di mostrarlo ai visitatori nei dettagli dal loro "castello," spiegando modalità di trattamento dell'uva, mostrando fasi della vendemmia, e many wine tastings, sottolineano i gestori, che realizzati nella testing room, consentono di portare i vini ai massimi livelli per gusto, incroci e colori.

"By being out front we can provide our customers with a better idea of what we're trying to achieve in our wines," conclude Ann Marie. "Amiamo vedere lo stupore da sui loro volti dopo l'esperienza di degustazione: l'apprezzamento massimo del nostro lavoro è vedere le espressioni di approvazione nell'alzare un calice in segno di compiacimento...".

Source URL: <http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/ad-union-square-greenmarket-manhattan-si-mangia-un>

Links

- [1] <http://www.iitaly.org/files/unionsquaregreenmarket1346995557.jpg>
- [2] <http://www.grownyc.org/unionsquaregreenmarket>
- [3] <http://www.grownyc.org/greenmarket/ebt>
- [4] <http://www.grownyc.org/youthmarket>
- [5] <http://www.salentofarm.net/Pages/default.aspx>
- [6] <http://www.hammonddairy.com/>
- [7] <http://www.castellodiborghese.com/>