

Via Emilia, premiata la cucina modenese a New York

Conferito il marchio di qualità Ospitalità Italiana al ristorante italiano che propone piatti modenesi



Genuinità del prodotto con particolare attenzione alle certificazioni DOC e IGP, una carta dei vini che valorizzi gli italiani, servizio degno di un popolo noto per l'ospitalità, olio extravergine di oliva cento per cento italiano, amore per la cultura e la lingua di casa nostra, dal menù alle conversazioni con i commensali: queste le caratteristiche che fanno guadagnare ai ristoranti italiani nel mondo il marchio di qualità Ospitalità Italiana.

Martedì 26 aprile, al Metropolitan Pavillon di New York si è celebrata l'autenticità italiana nel piatto. Per la quinta edizione della rassegna Ospitalità italiana: The Authentic Italian Table, l'Italy America Chamber of Commerce ha presentato al pubblico i 25 ristoranti che hanno appena ricevuto la certificazione: 24 si trovano a New York e uno a Washington”.

Tra questi anche il ristorante Via Emilia che propone i piatti della tradizione italiana e modenese in particolare. "Il nostro ristorante a New York è molto apprezzato - afferma lo chef modenese William Mattiello, fondatore del ristorante - perché ci contraddistingue la peculiarità di voler raccontare le eccellenze di una sola città, ovvero Modena. La cucina modenese riscontra un grande successo, la lasagna è la portata più amata dai newyorchesi, la chiedono sempre, ma il piatto in assoluto più richiesto dal melting pot di razze che frequenta il Via Emilia, giapponesi in primis, è il gnocco fritto. Alcuni clienti, magari di passaggio a New York per lavoro, tornano anche tutte le sere e solo per quello. Per quanto riguarda il vino, sino a dieci anni fa nessuno importava il lambrusco; sono stato uno dei primi ad inserirlo nella carta dei vini, oggi fortunatamente tanti ristoranti lo richiedono, è consumato dai clienti specialmente d'estate come aperitivo. Oggi il Sorbara è molto “cool”.

Sono circa 300 i ristoranti certificati negli Stati Uniti. “Sono sentinelle del made in Italy – ha detto il presidente dell'Italy America Chamber of Commerce, Alberto Milani – E la loro importanza nel territorio Americano è notevolissima in quanto svolgono una continua azione di educazione del consumatore USA al food and wine italiano; il grande successo di Ospitalità italiana è soprattutto nella creazione di un grande ed efficiente laboratorio che educa sul made in Italy”.

Questa la lista dei ristoranti di New York che in questa edizione 2016 di Ospitalità italiana hanno ottenuto il marchio: Cacio e Vino; Cacio e Pepe; **Caffè dei Fiori**; Da Tommy Osteria; Don Antonio Starita; Gran Gusto; I Trulli; Il Corso; Il Gattopardo; Il Riccio; Kestè; La Nonna Bella; La Vela

Dining; La Villetta; Mamma Lucia Italian Restaurant; Mozzarella e Vino; Osteria del Principe;
Piccola Cucina Enoteca Siciliana; Piccola Cucina Osteria Siciliana; Settepani; The Leopard at des
Artistes; Tiella; Via Emilia; Vite Vinosteria

Pubblicato il 05/05/2016 — ultima modifica 05/05/2016