

New York's tastiest places

Quella che segue è una piccola raccolta di indirizzi a carattere gastronomico a New York, definirla una guida mi pare presuntuoso, al limite è una guida :) Io mia sponte sono troppo pigra per scartabellare tra i miei disordinati appunti di viaggio, sparsi su almeno due quaderni, bigliettini e scontrini vari ma un'amica che trascorrerà a breve un periodo negli Stati Uniti mi ha chiesto di segnalare i miei posti preferiti a New York ed ecco che ho trovato la motivazione a raccogliere le idee a riguardo.

Tutti i posti che sono segnalati qui li ho provati personalmente nel corso di due visite nella Grande Mela nella primavera del 2007 e nell'estate del 2008 e mi sono piaciuti, altri sono stati esclusi proprio perché non mi hanno soddisfatto e non mi sentirei di consigliarli. Gli indirizzi sono divisi in base al genere (pasticcerie, ristoranti vegetariani...), mentre gli indirizzi di Chinatown sono segnalati a parte. In entrambe le occasioni sono stata in un piccolo albergo il **St Marks Hotel** situato situato nell'*East side*, vicinissimo al metro *Astor place*. Le camere sono decenti e piuttosto pulite e i prezzi ragionevoli per Manhattan (140 dollari circa a notte, si paga solo in contanti). Si prenota via mail.

<http://www.stmarkshotel.net/>

Se volete leggere delle recensioni più approfondite e vedere delle foto dei luoghi segnalati andate a questo indirizzo:

<http://www.ilpranzodibabette.com/index.php/category/new-york/>

Una specifica doverosa è che la vita media di un locale a New York si aggira intorno a 3 anni, quindi potreste trovare alcuni dei posti chiusi o sostituiti da altri esercizi. Un altro aspetto comune è l'uso criminale dell'aria condizionata, portatevi sempre maglioncini supplementari se come me non sopportate l'effetto escursione termica mentre mangiate. Un'altra segnalazione: spessissimo per i pagamenti vengono accettati solo ed esclusivamente contanti. Quando ricevete il conto in generale sono segnalate le tasse, ma non la mancia, di rigore qui, quindi aggiungete un ulteriore 15 % al totale. Enjoy New York!

Sale da tè e pasticcerie

Magnolia Bakery

401 Bleecker Street
New York, NY 10014

200 Columbus Avenue
New York, NY 10023

<http://www.magnoliacupcakes.com/>

Un indirizzo che i fan di *Sex and the city* conosceranno bene essendoci ambientato un episodio della serie che ha trasformato il posto in un cult. Cupcake soprattutto, ma anche torte e biscotti sono vendute tra le mura dalle tinte pastello. Il negozio di Bleecker Street è vicino ad un parchetto con tavolini di pietra e panchette, se la stagione lo permette potrete degustare lì i vostri acquisti. Le *fashion victim* sappiano che poco distante ci sono 3 negozi di Marc Jacobs.

Amai Tea & Bake house

171 third avenue
(tra 16th e 17th ST.)
Tel: 212.863.9630

Imperdibile per gli amanti del tè che in questa sala oltre ad essere infuso viene declinato nei dolci: cupcake, cake, biscottini sablè che si sciolgono in bocca, il tutto aromatizzato con alcuni dei tè che costituiscono l'ampia selezione. In particolare i dolci al matcha valgono la visita. Pochi i tavolini disponibili, ambiente rilassato.

Sympathy for the kettle

109 Saint Marks Place
lun 11-18 mar-dom 11-22

Piccolissima sala da tè con una scelta ampia di infusioni di alta qualità, circa 150. Ambiente accogliente e calmo con possibilità di gustare dolcetti e torte seduti ad uno dei quattro tavolini. Spesso fanno degli eventi con delle degustazioni gratuiti. Se decidete di acquistare del tè da portare via vi stupirete della bellezza del design delle etichette.

Alice's Tea Cup (chapter 1)

102 west 73rd Street

Alice's Tea Cup (chapter 2)

156 east 64 th Street

Alice's Tea Cup (chapter 3)

220 east 81 th street

tutti aperti dalle 8.00 all 20.00

<http://www.alicesteacup.com/>

Il romanzo di Lewis Carrol è fonte di ispirazione per un *tea place* dall'arredamento colorato e fantasioso in cui potrete sorseggiare un buon tè mangiando scones, biscotti, e torte. Una merenda corroborante con tempi decisamente slow.

Etnici

Cafe` mogador

101 st. Marks place

<http://www.cafemogador.com/default.htm>

Questo caffè` dall'allure marocchina è il mio posto preferito per fare colazione, o prendere un brunch nel fine settimana. Le uova sono accompagnate da hummus, taboule`, e deliziose patate saltate. Voglia di dolce? I loro pancake, semplici o con mirtillo sono abbondanti e generosamente cosparsi di sciroppo d'acero. Te` alla menta su richiesta. Se la stagione lo permette cercate di avere uno dei tavolini posti fuori sulla terrazza, sono molto ambiti.

Oms/b

156 east 45 street

Lun-ven 8:00-19:30

Sab 11:00-17:30

Dom chiuso

<http://www.riceball-omsb.com/index.html>

Un ristorantino che serve solo **omusube**, polpette triangoli di riso con *un'impugnatura* nera, l'alga nori, e poco altro: zuppe di miso, alghe, pollo fritto e dei dolci molto buoni tra cui delle *madeleine al matcha*. I loro onigiri sono davvero originali e colorati, avvolti in fogli di soia rosa o gialli e farciti con ripieni estrosi.

Lassi

28 Greenwich Avenue

Tel. 212 6752688

Aperto da martedì a sabato dalle 12.00 alle 22.00. La domenica dalle 15.00 alle 21.00

www.lasiinyc.com

Take-away indiano la cui insegna al neon si scorge appena, sovrastata da quella del ristorante giapponese a fianco. Dall'uscio è possibile abbracciare con lo sguardo tutto il locale: un bancone laterale corredato da una mezza dozzina di sgabelli risolve il ruolo di eventuali tavoli, che anche volendo non ci starebbero in uno spazio tanto esiguo, mentre sulla destra una grande lavagna mostra le proposte del giorno scritte con i gessi colorati. La bevanda a base di yogurt e spezie che battezza il locale, deve essere la bibita più diffusa dell'isolato a giudicare dal numero di persone che entrano per prenderne uno. Il *gulab lassi*, lassi alla rosa, è denso, cremoso e incredibilmente profumato: un'estasi floreale per le papille. Gli altri sapori disponibili sono i classici mango, cardamomo e sale, cui si aggiungono cocco, caffè, vaniglia, e limone arricchito con *rooh hafza*, uno sciroppo di fiori di limone. I lassi e i paratha, pane indiano ripieno, sono infatti le proposte distintive di questo *spot* del Greenwich village, mentre gli altri piatti cambiano su base giornaliera.

Menkui-tei

63 Cooper Square

Ottimo ristorante giapponese, frequentato da tanti asiatici e studenti anche per l'ottimo rapporto qualità prezzo. La specialità sono i ramen e gli udon in brodo, un vero comfort food, o anche saltati. Le porzioni sono abbondantissime, se volete assaggiare più di un piatto meglio dividere. Pagamento solo in contanti.

Nam

110 Reade street

(Reade St. & West Broadway)

Locale vietnamita dall'atmosfera soffusa e curata, servizio un po' lungo. Deliziosi i *bo bia*, involtini di pasta di riso con *jicama*, una radice, gamberi, salsiccia, e arachidi serviti con una salsa tiepida e saporita e verdure tagliate con la mandolina; come pure *Banh Xeo* crepes di cocco e farina di riso con gamberi, pollo e germogli. Il *Ga xa Ot*, pollo piccante con lemongrass, e` piccante davvero. Chi non ama i sapori forti è avvisato. Le porzioni sono medio-piccole.

Mercati

Farmer's market

lunedì ,mercoledì, venerdì e sabato
Union Square (14th Street/Broadway)

Il “mercato dei contadini” si tiene a cielo aperto e propone frutta, verdura ma anche fiori e conserve il tutto rigorosamente biologico. Non perdetevi il banchetto con i mille tipi di peperoncini.

Chelsea Market

75, 9 th avenue (tra la 15th e la 16 th)

www.chelseamarket.com/

Mercato coperto aperto tutti i giorni, racchiude molto negozi e ristorantini di vario tipo, da *L'arte del gelato*, a *Amy's bread*, in cui potrete sbirciare la preparazione grazie ai muri in plexiglas e molti altri. Si tengono molti eventi, date un'occhiata al sito prima di programmare la visita

Hamburger

Shake Shack

Madison Square Park
Madison Avenue and 23rd Street

Quello che è stato eletto il miglior hamburger del 2008 a New York, si può gustare seduti all'aperto, anzi *alfresco*, seduti nel parco di Madison Square. Qui infatti, dopo una coda che può essere anche lunga, si ordinano hamburger, semplici o doppi, hot dog ma anche bevande e dolci. Mentre si prende posto ad uno dei tanti tavolini a disposizione, l'ordine effettuato viene preparato nella casetta posta al centro del parco. Una sorta di walkie talkie che viene rilasciato alla cassa, vi avviserà che il vostro delizioso hamburger è pronto.

PJ Clarke's

915 terza avenue sul lato nord-est della 55 street

Fondato nel 1884, questo pub ha il pregio di aver mantenuto quasi inalterato l'aspetto di allora. Illustri patron si sono susseguiti negli anni: Jacqueline Kennedy Onassis e Cary Grant, per citarne due. Mangiare qui è sicuramente un'esperienza storico-culturale ma piuttosto che spendere 20 dollari per un hamburger con le patatine e una coca, suggerisco di prendere una birra al bancone, per un miglior rapporto qualità-prezzo. Per chi ama i ristoranti storici.

Vegetariani

Candle cafe

1307 terza avenue con 75th street

Carta arta, ampia, creativa e assolutamente vegana. In questo locale di dimensioni modeste, quinoa, riso, kamut, miglio con le immancabili verdure, e vari derivati della soja si trasformano in piatti golosi e colorati, spesso incorniciati da dressing favolosi. Le porzioni sono abbondantissime, con un *entree*, piatto completo mediamente sui 16 dollari, si raggiunge un certo grado di sazietà, quindi se desiderate il dessert optate per un'insalata o un burger.

Pukk

71 1st Ave 1

New York, NY 10003, United States

+1 212-253-2741

L'interno ricorda per certi versi quello di una piscina in toni verde lime e grigio perla, l'atmosfera è hip e moderna e il cibo, thai e vegetariano, assolutamente delizioso. In carta zuppe, una più buona dell'altra, insalate e piatti principali che apparentemente sono a base di anatra, pollo e maiale. Ma proprio di apparenza si tratta; tutte le *carni* sono costituite infatti da prodotti derivati dalla soya che hanno suscitato l'entusiasmo di più di un carnivoro. Ottimo rapporto qualità prezzo, si cena abbondantemente e bene con una quindicina di dollari, tasse e mance comprese.

Bagel

H & H

639 west 46 th west

La definirei una panetteria ma forse il termine suona inappropriato se si pensa che vendono solo ed esclusivamente bagel, gli ottimi panini a forma di ciambella originari della cucina ebraica. Classici, integrali, al sesamo, ai semi di papavero, ma anche dolci alle uvette questi sono tra i bagel migliori di New York. Purtroppo non li vendono ripieni ma con un minimo di organizzazione si può acquistare della cream cheese in qualunque supermercato per un snack molto easy.

Catene

Whole foods

4 Union Square South
New York, NY 10003
Aperto tutti i giorni dalle 8 .00 alle 23.00

In questo supermercato si trova una vasta gamma di alimenti provenienti da tutto il mondo che hanno in comune una qualità elevata. Ma quello che mi ha colpito maggiormente in questo paradiso del biologico è stata la gigantesca sezione self- service in cui è possibile acquistare per 7 \$ alla libbra insalate di pasta e di cereali di vario tipo, ma anche di pollo, tofu verdure, zuppe. C'è una zona dedicata esclusivamente alla cucina indiana e una a sushi&co. Ma non mancano i dolci, se ne trovano veramente di tutti i tipi: cup cakes, trifle, biscotti, dolcetti pannosi e poi bagel, muffin dolci e salati, anche in versione vegan. Dopo aver pagato ci si accomoda e si mangia oltre alla sede di Union Square, che ha una bellissima vista sulla piazza, ma ce ne sono anche altre a Manhattan.

Starbucks

Caffetterie onnipresenti, anche 3 nel raggio di 100 metri, difficile non inciamparci dentro. Il tè vero e proprio è francamente pessimo, il caffè non saprei, le tisane, *herbal tea*, sono assolutamente decenti, e lo stesso vale per i bagni che sono talmente spaziosi e puliti da essere utilizzati dai newyorchesi per fare veri e propri cambi di look. Invece le poltroncine, l'atmosfera soffusa e il sottofondo jazz non sono garantiti: solo uno Starbucks su due è così, gli altri sono spogli, hanno delle sedie autenticamente scomode e magari hanno pure gli spifferi.

Au boin pain

Alternativa gradevole a Starbucks, propone tra gli altri muffin, *bagel* e piccoli strudel alla mela decisamente freschi e buoni, credo che abbia anche dei prodotti vegani. Il tè non è male e c'è la possibilità di fare colazioni salate con uova e bacon.

Papaya King

"...provate uno qualsiasi dei "Papaya King" (il migliore è comunque quello sulla East 86th street), per gustare la classica "NYC experience" di un hot dog accompagnato da succo di papaia: costa solo un paio di dollari, ma è un'esperienza da non perdere!" A. Bourdain

Varie

Gordon Ramsay (at the London)

151 west 54 street (tra 6th e 7th)

telefono 2124688888

Gordon Ramsay è uno chef inglese molto rinomato che ha ottenuto un riconoscimento prestigioso conquistando 3 stelle michelin. Se siete dei gastronomi e volete provare l'esperienza di pranzare nell'elegante hotel *The London* sappiate che si tratta di un cosa tutto sommato abbordabile. Il menù a pranzo prevede tre portate e costa 45 dollari, i giorni disponibili sono il giovedì e il venerdì. Se preferite cenare i costi salgono ma avrete più giorni in cui scegliere. La prenotazione si compie scrivendo un mail a thelondonnyc@gordonramsay.com, vi chiederanno il numero di carta di credito e un numero di telefono per confermare la prenotazione un paio di giorni prima. Se non vi presentate vi preleveranno 100 \$ a testa dalla carta di credito, solo che questo ve lo dicono dopo che glielo avete dato, quindi prenotate con cognizione di causa. La mia esperienza è stata decisamente positiva, ho assaggiato dei piatti di altissimo livello (un enorme raviolo riempito di polpa di gamberi, cotto in brodo di teste di gamberi, crema di finocchi e cerfoglio; petto di anatra con fichi glassati al vino rosso, mais dolce e rilettes di fegato di pollo; e una mousse al cioccolato fatta con un arriba venezuelano, frutto della passione, riduzione di balsamico e sorbetto allo yogurt.) e ho apprezzato il contesto elegante. Tra l'altro sappiate che vige un dress code, aspetto che trovo francamente incivile ma non sono rigorosissimi. Personale attento ma non così preparato a mio avviso.

<http://www.gordonramsay.com/gratthelondon/>

Rice to Riches

37 Spring Street

tra Mott and Mulberry Street

Se vi trovate a fare merenda a Nolita assaggiate uno dei pudding di riso di questo locale votato solo a questo tipo di dolce coccoloso.

Brooklyn Brewery

79 N 11th St
Brooklyn, NY 11211, United States
+1 718-486-7422

www.brooklynbrewery.com

Il mio unico indirizzo a Brooklyn è per chi ama la birra. In questa fabbrica infatti vengono prodotti vari tipi di birra e ogni venerdì dalle 18.00 alle 23.00 si tiene un happy hour in cui è possibile degustarli. Il sabato invece è possibile visitare la fabbrica. Non servono cibo e l'evento del venerdì è molto affollato, recatevi presto sul posto, magari con dei bagel o qualcosa da spilluccare, in alternativa si ordinano pizze dai take-away della zona.

Libri, di cucina e non solo

Barnes & Noble

Union Square
33 East 17th Street
New York, NY 10003

Aperto ogni giorno dalle 10.00 alle 22.00

Immaginate di entrare una libreria in cui dopo aver effettuato la scelta di un libro o di una rivista sia possibile sedersi al bar interno e sorseggiare una bevanda mentre si sfoglia il volume e si valuta se acquistarlo o meno. Se il bar fosse occupato è lecito trovare posto sulla moquette con accanto la pila di libri e il solito bicchierone. Ma perchè citarlo tra indirizzi mangerecci?! Presto detto: hanno una scelta di libri di cucina inaudita, migliaia di volumi che trattano di qualunque tipo di cucina. E poi sta vicinissimo a Whole foods!

Strand Book store inc

828 Broadway (a due passi da Union Square anche questo)

Grandissima libreria di libri usati. La sezione di libri di cucina è molto vasta e ben fornita. Si possono trovare delle ghiotte occasioni a prezzo scontatissimo, il più è avere il tempo e la voglia di sfogliare e cercare tra gli scaffali.

china town

ravioli cinesi

Prosperity Dumplings

46, elderidge street

Tasty Dumplings

54, mulberry street

bubble tea

Di cosa si tratta? Il bubble tea è un tè che viene arricchito con perle a base di tapioka o di amido di patate, bollite e poi poste in uno sciroppo di zucchero. Sono quindi queste perle che possono essere bianche o nere a battezzare il the nato negli anni '80 a Taiwan e che si è poi diffuso in tutto il mondo. Si trova sia al latte che alla frutta, e si prende generalmente freddo sorseggiandolo con una cannuccia molto larga che permette di aspirare anche le perle di tapioka.

Ten Ren

79, Mott Street

Tea & tea

54, Mott Street

Piattini, tazzine &co

Kan Man food products

200, canal Street

al primo piano ingredienti e prodotti molto particolari, al piano inferiore tantissimi piatti, ciotole, vaporiere, cucchiari. Se amate il genere prevedete un'oretta per scegliere e comprare.

Noodles

Big wong

102, Mott Street

Marco polo noodle soup

94, baxter street