



29 Apr 2016 / 17:04

Marchio di qualità 'Ospitalità Italiana'. Mangiare tricolore a New York con il riconoscimento d'autenticità

Nella Grande Mela si guarda all'autenticità dei prodotti italiani. L'Italy-America Chamber of Commerce premia altri 25 ristoranti con il marchio 'Ospitalità Italiana' per valorizzare le eccellenze del made in Italy.



Ospitalità Italiana è...

La cucina italiana – si sa – è apprezzata in tutto il mondo per ricchezza delle materie prime made in Italy, biodiversità dei prodotti, sapori classici. E per tutto ciò che ruota intorno alla tavola degli italiani: il senso della tradizione, le ricette tramandate da generazioni e il piacere della convivialità. Elementi entrati nel folklore tricolore che si aggiungono agli ormai noti benefici della dieta mediterranea, di cui l'Italia si è fatta custode e ambasciatrice nel mondo.

E ora New York, probabilmente la metropoli straniera con la più alta concentrazione di ristoranti italiani, celebra la cucina tricolore al Metropolitan Pavillion di Manhattan, dove 25 ristoranti selezionati dall'Italy-America Chamber of Commerce (Iacc) riceveranno il marchio di qualità 'Ospitalità Italiana', nato cinque anni fa per certificare l'autenticità dei locali made in Italy nel mondo. *“Gli obiettivi del progetto sono quelli di supportare e valorizzare i ristoranti italiani nel mondo, creare un network che consenta la realizzazione di eventi per valorizzare i territori di provenienza”*, ha dichiarato **Federico Tozzi**, segretario generale Iacc. Da tempo, *“noi come Italy-America Chamber of Commerce siamo impegnati 360 giorni all'anno per monitorare e verificare che gli standard 'Ospitalità Italiana' siano rispettati”*. A oggi, sono circa 300 i ristoranti certificati negli Stati Uniti con il marchio Iacc, un riconoscimento che contribuisce a *“una continua educazione del consumatore Usa al cibo e vino tricolore”*, ha aggiunto **Alberto Milani**, presidente Iacc.

Mangiare italiano a New York. Con la pizza di Starita

Ma quali sono i fattori da tenere in considerazione per assegnare il marchio Iacc? Fra i requisiti imprescindibili ci sono la qualità del servizio e delle materie prime, meglio se certificate a marchio Dop o Igp, la selezione dei vini migliori della Penisola e il rispetto per la tradizione. Attenzione puntata anche sull'olio extravergine di oliva, tra i fiori all'occhiello dell'agroalimentare nazionale, che deve essere certificato 100% italiano. Un altro modo per valorizzare le eccellenze nostrane e combattere il fenomeno dell'Italian sounding. E tra i candidati selezionati quest'anno (alla quinta edizione dell'iniziativa) spunta anche il nome di **Don Antonio Starita** (dal 2012 in attività nella Grande Mela), oltre alla pizzeria **Kestè** di Roberto Caporuscio, che del maestro napoletano è stato allievo, prima di intraprendere una fortunata attività a New York. Le due celebri pizzerie sono in compagnia di insegne dai nomi più o meno improbabili (ma a quanto pare autenticamente italiane), da Mamma Lucia a I Trulli, da Cacio e Pepe a Mozzarella e Vino, agli “artisti della Tiella”. La tradizione regionale della Penisola alla conquista del mondo.

I 25 indirizzi:

Cacio e Vino

Cacio e Pepe

Caffe' dei Fiori

Da Tommy Osteria

Don Antonio Starita

Gran Gusto

I Trulli

Il Corso

Il Gattopardo

Il Riccio

Keste'

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

a cura di Michela Becchi