

cibotoday.it

Un museo di New York vuole insegnare agli americani la cucina regionale italiana

April 2, 2024

<https://www.cibotoday.it/storie/territorio/magazzino-italian-art-new-york-cucina-regionale.html>



TERRITORIO

Un museo di New York vuole insegnare agli americani la cucina regionale italiana

Da Magazzino Italian Art, museo di arte italiana dal Dopoguerra, c'è un ristorante che fa riscoprire le ricette regionali. Lasagne, culurgiones, vitello tonnato e riso al salto, in un ciclo di pranzi che spiegano la tradizione

TERRITORIO

Un museo di New York vuole insegnare agli americani la cucina regionale italiana

Da Magazzino Italian Art, museo di arte italiana dal Dopoguerra, c'è un ristorante che fa riscoprire le ricette regionali. Lasagne, culurgiones, vitello tonnato e riso al salto, in un ciclo di pranzi che spiegano la tradizione



Carolina Pozzi
Editor di CiboToday
02 aprile 2024 14:00



Riconoscere la cucina come parte fondante della nostra cultura e identità nazionale può suonare addirittura riduttivo, come dimostra la candidatura all'iscrizione nel patrimonio immateriale Unesco ([pur tra opinioni discordanti](#)). E c'è anche chi associa certe espressioni gastronomiche al livello di vera e propria arte, riferendosi

Press office: Ambra Nepi Comunicazione

alla capacità di coinvolgere i sensi e comunicare contenuti che vanno oltre il palato. Quali che siano le posizioni a riguardo, sta di fatto che un numero di musei [stanno investendo in un'offerta ristorativa](#) finalmente di livello, per completare l'esperienza di visita con una ugualmente rilevante a tavola o al bar. Non fa eccezione **Magazzino Italian Art**, unico museo interamente dedicato all'arte italiana dal Dopoguerra di Cold Spring, qualche miglio a nord di **New York**, che non solo ha un buon ristorante, il Café Silvia, ma ha deciso di tenere una serie di pranzi dedicata alla **cucina regionale**, per far conoscere (per davvero) la ricchezza delle nostre tradizioni. Il progetto.



Magazzino Italian Art, la struttura

Il museo Magazzino Italian Art di Cold Springs, New York

Magazzino Italian Art ha aperto i battenti nel 2017 all'interno di un edificio piuttosto impressionante di 20mila metri quadri, firmato dall'architetto spagnolo

Miguel Quismondo. Partito come attività privata di **Nancy Onlinck** e **Giorgio Spanu**, è evoluto nel tempo in una fondazione museale pubblica, interamente dedicata all'arte italiana dal dopoguerra in avanti. La passione della coppia di grandi collezionisti parte dall'Arte Povera, sempre in mostra con una collezione permanente, e prosegue fino alle espressioni più recenti. Nel programma di mostre ci sono personali di grandi nomi — in questo momento Ettore Spalletti, Mario Schifano e, sul versante architettura e design, Carlo Scarpa — e dallo scorso anno conta su un nuovo padiglione. Il **Robert Olnick Pavilion** è un gigante 'white cube' destinato a progetti ancora più dinamici, collaborazioni, un fornito bookshop e anche il ristorante **Café Silvia**, condotto stabilmente da chef Luca Galli.



La sala di Café Silvia, ristorante di Magazzino Italian Art

Café Silvia, il ristorante di Magazzino Italian Art

Nato e cresciuto a Lodi in una famiglia di grandi cuochi, **Luca Galli** si è diplomato all'Alberghiero di Clusone, vicino Bergamo, e ha preso presto la via dell'estero. Prima all'Harris Bar di Londra e in seguito anche alla sede newyorkese del ristorante San Domenico di Imola ([qui la storia della mitica insegna](#)). *“Quando Nancy Olnick e Giorgio Spanu mi hanno chiesto di progettare il menu di Caffè Silvia ho iniziato un percorso di riscoperta del concetto farm-to-table — dal*

*campo alla tavola — che accomuna la cucina italiana e quella statunitense”, racconta lo chef, “ho cercato di rispettare ed enfatizzare la gastronomia italiana nelle sue molte varianti e proporla in un contesto accogliente e aperto”. Ed è proprio sui piatti regionali — quelli che forse negli USA sono un po’ misconosciuti e a rischio di oblio nella loro versione ‘autentica’ — che è dedicato ‘**Viaggio con Luca: The History of Regional Italian Cuisine**’, una serie di pranzi in nove appuntamenti in programma dal 5 aprile fino alla fine dell’estate.*



Luca Galli, chef del Café Silvia di Magazzino Italian Art

Le cene dedicate alla cucina regionale al Magazzino Italian Art

*“Ogni pranzo sarà una finestra sull’evoluzione della cucina italiana”, fanno da Magazzino Italian Art, “che permetterà ai visitatori di **approfondire il contesto culturale** che ha dato vita alle opere d’arte in mostra”. Ogni occasione avrà il suo focus specifico, proponendo un piatto in particolare che poi resterà sulla carta del Café Silvia per tre settimane. Un itinerario dal Piemonte alla Sicilia, passando per Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Campania e Sardegna, in*

tappe tra [vitel tonn ](#), riso al salto, [baccal  mantecato](#), culurgiones, pappa al pomodoro e [pasta all'amatriciana](#) (per citarne alcuni).



Il vitello tonnato di Trippa, Milano

Per chi dovesse trovarsi in zona, il primo appuntamento   venerd  5 aprile, pronti a tavola per scoprire la **lasagna** emiliana, e capire come *“dal laganum degli Antichi Romani il piatto ha subito un affascinante trasformazione nel secoli, passando da un semplice rettangolo di pasta condita con sugo di carne a una delle pi  famose e apprezzate specialit  regionali italiane”*.

