

New York del bello e del gusto: turista "classico" o "alternativo"?

di Cesare Zucca

(In italian and english)

Primavera-Estate: state programmando un gran bel viaggio ?

E se la destinazione fosse New York ?



Per dare un morso alla Grande Mela, arrivano milioni di visitatori da tutto il mondo, tra cui plotoni di turisti italiani, cacciatori di emozioni, golosi di novità, amanti del bello e del gusto.

Indipendentemente dalla provenienza, secondo me i visitatori si dividono in due tipi: il turista "tradizionale" e quello più alternativo che mi piace definire... "giusto".



Il primo si affida a agenzie di viaggio, escursioni guidate e visite organizzate della città, bazzica la Fifth Avenue e la 57esima Strada, curiosando nei negozi griffati dove tutto è più caro che in Italia...

Pseudo-informato ma comunque un po' fantozziano, ha copiato diligentemente gli indirizzi dei negozi tendenza da una rivista modaiola trovata dal dentista, non considerando che, a causa dei lunghi tempi editoriali, il testo potrebbe essere arrivato in redazione alcune settimane prima e che forse quegli indirizzi potrebbero essere già "vecchi"...

Ah dimenticavo , il turista " classico" non rinuncia a un inutile secondo o terzo cellulare e agli immancabili occhiali da sole, ormai legendario trademark dell' italiano in vacanza.



Poi c'è il turista "giusto", esperto nell' evitare itinerari comuni e mete troppo note e che preferisce vivere l' eclettica quotidianita' della metropoli come se fosse un vero newyorkese. Sbarca A New York estremamente leggero, possibilmente solo con bagaglio a mano, evitando le lunghe attese e possibili spiacevoli sorprese all'arrivo. Nel suo trolley c'è il minimo indispensabile per un paio di giorni e un paio di scarpe comode.



Viaggia leggero all'andata mentre al ritorno mette gli innumerevoli acquisti in un capace e robusto borsone di plastica da 10 dollari che ha trovato nei bazaar lungo la **14 St** , tra la **Sesta** e la **Settima Avenue**.



Appena arrivato, una volta sbrigati i controlli doganali, si

precipita in una delle tante Hudson News, le edicole dell'aeroporto, per comprare il mitico settimanale **Time Out** vera bibbia "night & day" di tutto ciò che accade a New York in quella settimana.



Gia' all' arrivo si distingue: lo aspetta una confortevole macchina o una scenosa limousine con autista, che ha già prenotato sul sito Carmel e con qualche dollaro in piu' evita il taxi giallo, pittoresco si', ma spesso in condizioni non ottimali.

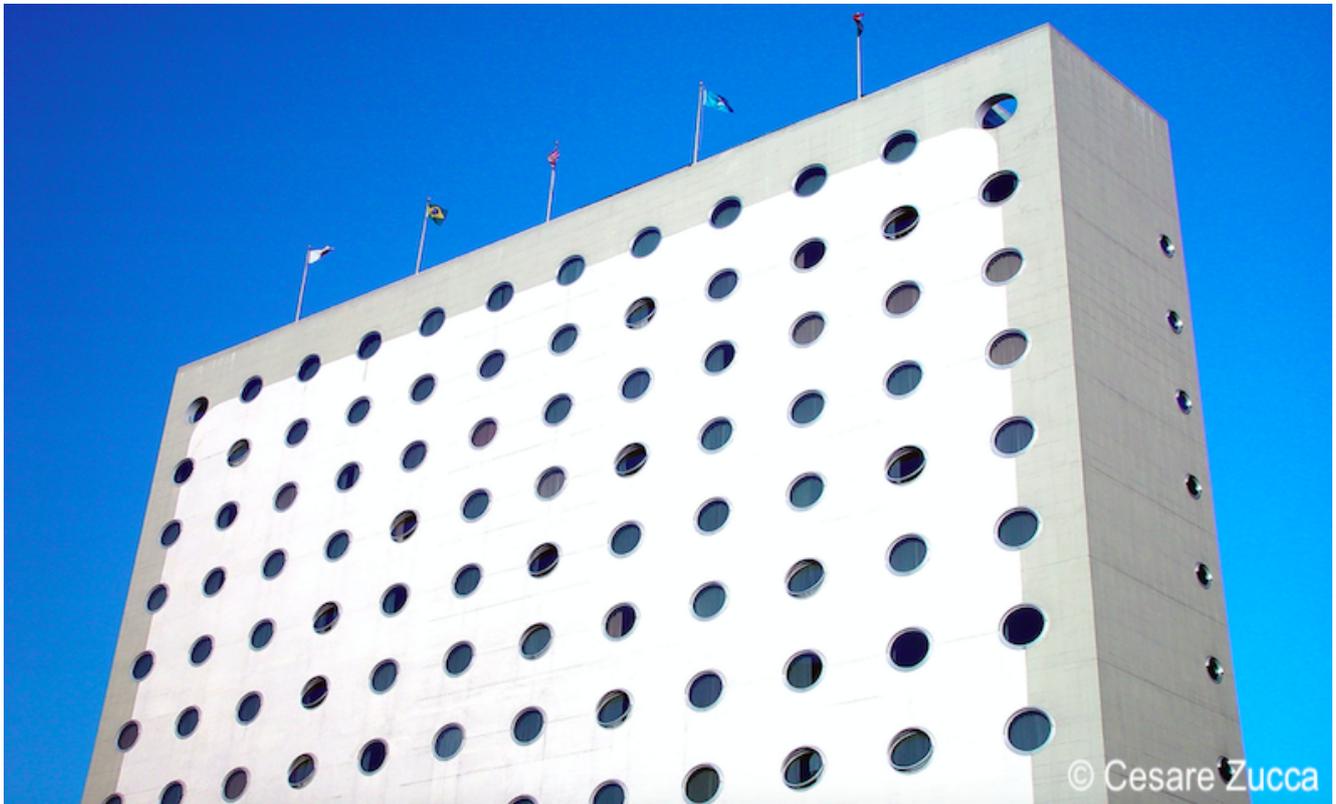
Oppure, come fanno tanti newyorkesi, balza sul **Airtrain** trenino aereo collegato alla metropolitana, che dal terminal del suo arrivo, per soli 8 dollari lo porterà direttamente alla fermata piu' vicina alla sua destinazione,



Ha scelto con cura il suo alloggio, magari evitando il solito albergone straripante di turisti e trovandolo tra i numerosi annunci gratuiti pubblicati su www.craigslist.org dove, nella sezione *sublet*, molti newyorkesi che si assentano dalla città offrono in subaffitto i loro appartamenti arredati, anche per pochi giorni..



Altra alternativa è prenotare un hotel piuttosto alternativo, come il **Maritime** (88 9 Av) ex clinica psichiatrica dalle minuscole finestre-oblo' (anti suicidio) con un arredamento vagamente retro anni 60. oppure l' azzurro **Dreami** o i nuovissimi **Aloft New York Chelsea**. **Kasa Lantern Lower East Side** e **Grayson Hotel**



Maritime Hotel

Volete farvi un regalo indelebile? Magari un tatuaggio " Made in NY" ?

Siamo sempre Downtown e partiamo da **Chinatown** dove troviamo, **First Class Tattoo**, nome davvero appropriato, visti i tatuaggi artistici che sa creare. **Daredevil Tattoo**, che tra i clienti annovera cantanti famosi, come Joan Jett and Boy George. I tatuaggi partono da \$ 100, con design personalizzati che costano \$ 200 l'ora. **EastSide Ink** non poteva non essere che nell'East Side, la zona più alternativa di Manhattan, dove troverete un campionario umano diversissimo, dai punk del quartiere a Daniel Day-Lewis e Scarlett Johansson. Nel Lower East Side troviamo **Bang Bang** e **Grit n Glory**.



Un' opera d'arte di First Class Tattoo

Raggiungiamo **Little Italy** , ex colonia dei primi immigrati Italiani, oggi piena di fasulli ristoranti "Made in Italy" dove vi guarderete bene dall'assaggiare qualunque piatto... Però da **Sena Tattoo** ritroverete le antiche tecniche giapponesi con cui prendono vita simboli iconici nipponi: pesci koi, cani fu, draghi, tigri, onde e vento.



Sena Tattoo

Musei

Certo Il **Metropolitan** e il **Moma** e il **Guggenheim** meritano una visita, ma se amate scoprire musei alternativi, potreste programmare una visita al **City Fire Museum**, **New York Hall of Science.**, **Museum of the City of New York**, **New York Transit Museum.**, **National Museum of the American Indian** mentre gli appassionati di cinema si sposteranno ad Astoria per visitare il meraviglioso **Museum of the Moving Image**



I costumi originali dei film più famosi al Moving Image Museum

Mille alternative

Per chi ama sperimentare spettacoli "off Broadway," l' **Astor Place Theatre** mette in scena "Blue man", mentre **Joe's Pub** ospita musica live. La domenica mattina appuntamento "gospel" ad **Harlem** per un'esperienza davvero unica alla **Gospel Missionary Baptist Church, Metropolitan Baptist Church** e **Temple Church** Le funzioni sono di mattina, arrivare presto.



Per spezzare il ritmo frenetico di New York, ci si può imbarcare su un **Water Taxi** oppure una delle mini crociere di Waterway che nel weekend propone eclettiche destinazioni ; dalle proprietà dei Rockefeller a Sandy Hook, unica spiaggia dove è permesso il nudo integrale.



Water Taxi

SABATO GREEN: Il mercato in Union Square.

Union Square Greenmarket ospita 140 agricoltori, pescatori e fornai regionali, dalla frutta e verdura fresca appena raccolta, alle carni tradizionali e ai premiati formaggi di fattoria, pane artigianale, marmellate, sottaceti, una profusione di fiori e piante recisi, vino, sidro, sciroppo d'acero, oltre a assaggi e dimostrazioni culinarie di alcuni dei migliori chef di New York. Tanto vintage, abbigliamento, arte eccetera eccetera a prezzi convenienti,

Dal cibo all'arte il passo è breve...



Poco distante vi aspetta un vero paradiso di arte moderna e contemporanea: le **Chelsea Galleries**, da raggiungere magari con una bella passeggiata sulla **High Line**, storica ferrovia sopraelevata che unisce Chelsea al supertrendy quartiere Meatpacking, ora popolata da ricca di proposte food, articoli regalo, performance all'aperto e l'arte del Whitney Museum



High Line

Le mie strade "d'arte" preferite?

La 24esima con le collezioni esposte da **Mary Boone, Metropictures, Gagosian, Matthew Marks, Lyons Wier, C24**, la 25esima, dove troverete le gallerie di **Stefan Stux, Kashya Hildebrand**) e la 26esima da **Stephen Haller, Lehmann Maupin, Mitchell Innes & Nash, Claire Oliver, Lelong**) E poi ancora le gallerie di **Paul Kasmin, Paula Cooper** e tante altre.

Le Chelsea Galleries sono aperte dalle 10 alle 18 e rigorosamente chiuse di lunedì...proprio come i musei. La mappa

chelseagallerymap.com vi aiuterà nella visita.



Opere di Andy Denzier nella Gallery Claire Olive

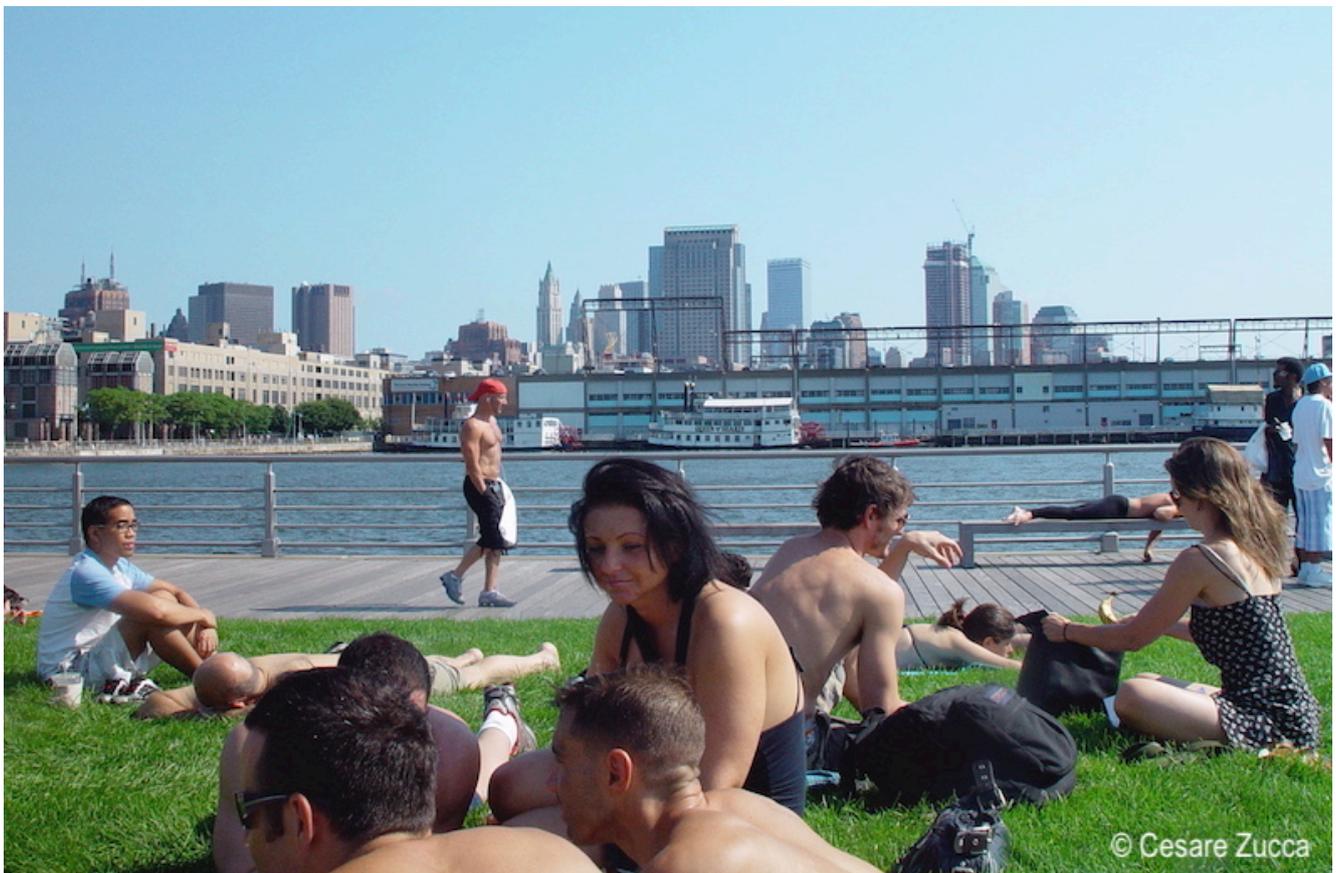
Fame?

Tuffatevi nel vicino **Chelsea Market** (16 St. / 9 Av) tunnel metropolitano popolato da mega botteghe con prodotti e specialità uniche :**Lobster Place** ,dove trionfano le aragoste , **Baskets**, per I fanatici del cestini , **Fat Witch** , tipici brownies , mattonelle di cioccolato, **Elenis**, dolcissimi cupcakes, Non e' solo mercato , ma anche galleria fotografica, mostre d' arte , fontane e annunci di lavoro, persino show gastronomici in onda in diretta su Food Channel e spesso lezioni gratuite di tango.



Lobster Place

Potete assaggiare delizie locali sul posto oppure, se siete in vena di un lunch sull'erba , vera o sintetica, dirigetevi ai **Piers**, una volta pontili di attracco per le barche, ora una popolare "quasi spiaggia di New York", ideale per un pic nic all'aperto con l'eccezionale vista dello skilight newyorkese.



Una cena davvero trendy ?

Puntate sul **Meat Packing** (14 St ,/10 Av): ex zona dei

macelli ,puzzolente e pericolosa , oggi e' una croisette urbana popolata da locali, ristoranti di moda e cucine di tutto il mondo..

Vi segnalo:

RH Rofftop NY

Affascinante ristorante panoramico che offre piatti americani tra lampadari, vegetazione e vista sullo skyline.

RH Guesthouse

A 2 minuti dal Whitney Museum of American Art. Meglio prenotare.

NY Steakhouse Downtown

Una tradizione, ideale per chi ama la carne, Burger di Kobe, bistecche da Oscar e un' elegante terrazza sul tetto.



Old Homestead ...Burger di carne kobe, celebre piatto di Steakhouse

Catch New York

Elegante spazio su due livelli noto per gli avvistamenti di celebrità, cibo creativo a base di pesce e terrazza panoramica.

Restoration Hardware

Se amate mangiare leggero, in un bellissimo scenario

Shake Shack Meatpacking

Catena trendy con servizio al banco, Rivisita i classici del fast food come mini-hamburger (secondo me i più sfiziosi di New York) e crema pasticceria surgelata.



Shake Shack

Mollusco

Ottimo ristorante di pesce con influenze da tutto il mondo

Pastis

Se volete gustarvi la vista (più che il menu...) di qualche celebrità dello spettacolo o della moda

Buddakan

Inebriante atmosfera per gli occhi e per le papille gustative. Buddakan presenta i vividi sapori dell'Estremo Oriente in un'atmosfera surreale che sposa la serenità dell'Asia con lo sfarzo della Parigi del XVI secolo.



Buddakan

Come forse avrete notato, il turista "giusto"; è, secondo me, rigorosamente "Downtown".

Unica concessione all' Uptown; una passeggiata curiosa nell'epicentro del lusso, tra la Fifth Av e Madison Av, un panorama 360 gradi di griffe mondiali, popolato dai turisti classici...

Giusto un'occhiata, perché il "non turista" cerca ben altre emozioni...

Una cosa accomuna tutti i tipi di turisti: gustare un autentico **New York Cheese Cake**

Scoprite **Veniero**, in Liyyel Italy ,atmosfera "Il Padrino" , uno dei più antichi pastry store di Manhattan in funzione dal 1894m ,mentre nel quartiere di Hell's Kitchen, un tempo territorio di gangster, troverete **Little Pie Company** e **K-Rico**, valida steakhouse nel cui menu spicca un gudurioso cheesecake alle fragole,



il cheesecake di K.Rico

Vi è venuta voglia di cheese cake, magari fatto con le vostre mani?

Ecco la ricetta !

NEW YORK CHEESE CAKE

Ingredienti

Per 6 persone

Per la base:

300 g Biscotti Digestive

150 g Burro

Per la farcitura:

500 g Philadelphia

150 g Panna acida

70 g Zucchero

1 uovo

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

La base

Mettete i biscotti nel mixer e sbriciolateli completamente. Se

non avete un mixer, potete metterli in un sacchetto di plastica e poi 'massacrarli' fino ad ottenere una specie di farina.

Fate sciogliere il burro, unitelo ai biscotti, mescolate bene e aderire sul fondo e sui lati di una tortiera a cerniera da 22 cm di diametro, precedentemente spalmata di burro. Mettete in frigo.

La farcitura

Sbattete energicamente uovo e zucchero in una terrina, unite il Philadelphia e amalgamate bene. In una ciotola sbattete panna acida zucchero e vaniglia che unirete al resto della farcitura. Versate il tutto sulla base di biscotti, livellate e cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 1 ora circa. Fatelo raffreddare e mettetelo in frigo per almeno 3 ore.



INFO

www.nyc.gov



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

For the english version of the NEW YORK CHEESE CAKE RECIPE , just click Next

NEW YORK CHEESE CAKE

One thing unites all types of tourists: enjoy an authentic New York Cheese Cake Discover Veniero, in Liyyel Italy, "The Godfather" atmosphere, one of the oldest pastry stores in Manhattan in operation since 1894m, while in the Hell's Kitchen district, once a gangster territory, you will find Little Pie Company and K-Rico, a good steakhouse in whose menu a delicious strawberry cheesecake stands out,



il cheesecake di K.Rico

Did you feel like cheese cake, perhaps made with your own hands?

Here is the recipe!

NEW YORK CHEESECAKE

Ingredients

For 6 people

For the base:

300 g digestive biscuits

150g Butter

For the filling:

500 g Philadelphia

150 g Sour cream

70g Sugar

1 egg

1 teaspoon of vanilla extract

Preparation

The base

Put the biscuits in the mixer and crumble them completely. If

you don't have a mixer, you can put them in a plastic bag and then 'mash' them until you get a kind of flour.

Melt the butter, add it to the biscuits, mix well and stick to the bottom and sides of a 22 cm diameter springform pan, previously spread with butter. Put in the fridge.

The filling

Beat egg and sugar vigorously in a bowl, add Philadelphia and mix well. In a bowl, beat sour cream, sugar and vanilla which you will add to the rest of the filling. Pour everything on the biscuit base, level and cook in the preheated oven at 160° for about 1 hour. Let it cool and put it in the fridge for at least 3 hours.



INFO

www.nyc.gov

