



Il ritorno nella Grande Mela del Bar Manager del de Russie

di Max D'Addezio

Devo fare una considerazione: andare a New York per un europeo, è forse in fondo in fondo come per uno statunitense andare a Venezia, dedicandosi alla riscoperta di una città che fonda le sue radici nel cielo (leggi grattacieli di New York) a forza di accumulare mattoncini rossi su mattoncini rossi, come Venezia ha le sue radici nel mare, dove ha affondato oltre a fondamenta di legno croato, anch'essa mattoncini rossi.

Faccio questa considerazione perché considerando la velocità dell'evoluzione architettonico-culturale dell'essere umano e dei luoghi dove esso vive, oggi New York se non per cinque o sei edifici (tra cui ancora il buon vecchio Empire State) non può più competere con le altezze e la



La Ginger Pecan Tart del Sarabeth (foto Sarabeth).

Sopra il titolo, colori autunnali a Central Park (foto Marley White/NYC Official Guide).

magnificenza dei grattacieli di megalopoli come Singapore, Dubai, Hong Kong o Shanghai, e quindi andare a NY a vedere l'Empire, è andare a vedere dell'archeologia "recente". Molto probabilmente a Manhattan abitano anche gli extraterrestri, perché

praticamente mancherebbero solo loro all'appello degli esseri viventi che compongono questo enorme melting pot, ma almeno loro si sposterebbero con i loro mezzi di trasporto fantascientifici, non come noi esseri umani che dobbiamo fare ancora ricorso agli aerei, che a loro volta hanno bisogno di aeroporti per atterrare e che in caso di bufera di neve improvvisa devono rimanere chiusi per 12 ore lasciandomi a terra, prima per due ore che sono diventate cinque per riuscire a partire con sette ore di ritardo dall'orario effettivo, causa chiusura dello spazio aereo sullo Stato di NY. Anche se malelingue mi dicevano che era tutta una scusa per non far partire un volo vuoto, in effetti una volta atterrati al JFK c'erano enormi cumuli di neve e





La sala panoramica del ristorante *Asiate* (foto *Asiate*).
In alto, il caratteristico edificio dello *Smith & Wollensky* (foto *Smith & Wollensky*).
A destra, lo stile Art Deco dell'Empire State Building (foto *Massimo D'Addezio*).



squadre del servizio antineve ai bordi delle piste. È così che ho anche trovato la città il mattino dopo, ancora bianca, quando sono andato a fare colazione al 40 di Central Park tra la Sesta e la Quinta, da “Sarabeth” e mi sono goduto il mio litro di caffè e delle “benedectine”, di fronte ad un parco innevato (ovviamente anche i tetti erano innevati), dove poi sono dovuto andare a fare quattromila passi per smaltire. Diciamo che l'impressione su tutto è che la Mela stavolta l'ho trovata ammaccata sia da un uragano che ha creato davvero seri problemi ad una parte della città (e non solo in città), e da una tormenta di neve che ha ribadito un po' di problemini

con le infrastrutture se ce ne fosse mai stato bisogno (di ribadire intendo). In giro si vedevano diversi camion delle ditte che cambiavano gli infissi e ad un occhio attento non sfuggivano finestre con nastro adesivo o addirittura con del cellophane nelle facciate delle costruzioni, la benzina razionata e uno scenario un po' familiare con cumuli di immondizia non ritirata in tutta Manhattan.

* * *

Ho fatto un po' l'archeologo, in una Manhattan che ha ancora fascino, old fashioned per capirci, e quindi come non fare una tappa obbligata da “Smith & Wollensky” sulla Terza

Avenue all'angolo con la 49esima, un micro palazzino di un piano, di colore bianco e verde tra i giganti di vetro, ma con le bisticche di Angus statunitense più grosse di tutta la costa atlantica, dove hanno una carta dei vini molto interessante ma a tavola quella che troneggia è una bottiglia da 70cl della loro salsa per condire gli arrostiti. Ma se stai a New York, “the city that never sleeps”, non vai a sentirti un concerto jazz di sera a mezzanotte? Dopo aver camminato tutto il giorno su strade piene di gente e contornate da negozi con nessuno dentro che comprava, andiamo in un vero “speakeasy”, in un jazz club che nacque veramente nella cantina





Il nuovo grattacielo nell'area Ground Zero (foto Massimo D'Addezio). A lato, il raffinato arredamento del Carnegie Cigar Club (foto Carnegie Cigar Club). Nella pagina seguente; in alto, veduta notturna di Manhattan (foto Massimo D'Addezio); in basso a sinistra, la sala del ristorante *Don Antonio* (foto Starita/Don Antonio); in basso a destra, l'interno dell'*Employees Only* (foto E0).

del "Blue Smoke", una bisticcheria con un menu che attinge dall'arte culinaria del BBQ sudista, e che oggi è diventato uno dei più raffinati punti di incontro per jazzisti emergenti. Il locale oggi ha una sua identità, il suo nome è "Jazz Standard", e oltre a servire delle costole di maiale da far invidia a Omer Simpson, che ti portano direttamente dalla

cucina del locale sovrastante, fa un Sazerac da far invidia a New Orleans. Il mattino dopo è il giorno del mio ritorno a Ground Zero, dove trovo dopo quasi due anni il nuovo grattacielo oramai finito (solo la costruzione, non gli allestimenti interni) che ha preso il posto delle torri gemelle, dove la vita comincia a tornare, ma dove si cerca anche

di non dimenticare l'orribile scempio. Ed è proprio da queste parti, il Financial District, la parte più bassa e più vicina al fiume Hudson, che trovo un altro segno della violenza dell'uragano, con la chiusura del vicino tunnel che collegava Wall Street a Brooklyn, in chiusura definitiva, perchè dovrà essere ricostruito per intero visto la



vastità dei danni subiti da Sandy. Wall Street, invece mi ha incuriosito molto per il fascino che esercita sulle persone, l'antica sede dello "Stock Exchange", dove una miriade di tizi fanno foto e si fanno fotografare davanti alla culla di tutti i nostri mali, la finanza creativa, un po' come si farebbero fotografare davanti al fungo di una bomba atomica.

* * *

Sunday brunch al trentacinquesimo piano del Mandarin Oriental a Columbus Circle, nel loro "Asiate", stella Michelin, con vista sulla città e Central Park, con il mio Amore e una bottiglia di Taittinger: la

Grande Mela è servita, con gran finale di giornata in puro stile "Old Fashioned" al Carnegie Cigar Club sulla 56esima St. tra la Sesta e la Settima Avenue, nel fumo di un Romeo & Giulietta accompagnato da un Sazerac di ottima fattura.

Il giorno seguente, pranzo BBQ per la strada in un banco di specialità texane, ma la sera la miglior steak tartare del nord delle Americhe ce la mangiamo all'EO (Employees Only, 510 Hudson St. tra la Decima e Christopher St.) in un ambiente anni Venti, dove non sarebbero state fuori posto né ghette né pistole, preparata a tavola come si dovrebbe da un maitre dal profilo "metrosexual", e accompagnata da un po' di storia della cocktaileria classica

(che mi tocca bere per campare...bene e con gusto, many thanks Damian) wow! Una capatina a controllare cosa fanno le mie amichette Cate e Giulia da "Don Antonio", al 309 della 50esima tra l'Ottava e la Nona Avenue, giusto il tempo di gustarsi il lato buono di Napoli e ancora via a fare le foto al tramonto dall'ESB (kitsch but so newyorkish!) e poi di corsa tutti a bordo verso Roma. Ogni volta che faccio un viaggetto mi sembra che il tempo non basti mai, questa volta però mi sono imposto un time limit molto stretto, solo un week end, il necessario per viverse la dicendo tanto ci torno domani, senza rimpianti... solo rimorsi, di aver mangiato troppo.

