

La Grande Mela da mangiare

Nel 1815 a Parigi c'erano oltre 3000 ristoranti, mentre a New York neanche uno. Al massimo si poteva trovare qualche locanda nella quale veniva servito montone con contorno di patate, e coloro che abitavano il villaggio olandese che sarebbe diventato Manhattan ritenevano che il tempo dedicato ai piaceri della tavola fosse "sottratto ai seri affari portatori di grossi guadagni". Tutto questo e tanto altro nel libro di William Grimes, ex critico gastronomico del New York Times, intitolato "Appetite City". Oggi la metropoli è una delle capitali culinarie del pianeta, e la tavola è diventata uno dei luoghi privilegiati per combinare affari di ogni tipo.

Non solo: il piacere del palato e del convivio va ben oltre il semplice edonismo e la gastronomia è considerata cultura a tutti gli effetti. L'inizio della rivoluzione si deve a due fratelli svizzeri di nome Delmonico, che intuirono le potenzialità sociali di quella che stava diventando la capitale del mondo. Il primo cibo che si affermò furono le ostriche, poi le aragoste, e solo in seguito le bistecche. I flussi immigratori portarono le cucine etniche, che passarono dall'esaltazione delle rispettive identità alla contaminazione. La New York odierna stava nascendo, mentre finiva l'età dell'innocenza.