



comunicazione

VANITYCLASS

NEWS | GOSSIP | SPETTACOLO | MODA | VIP

Lifestyle

New York: cinque tappe per gli amanti del vino italiano

Parte da New York l'avventura nel mondo del vino di Nicola Marzovilla e dei suoi due amici, proprietari di Vecchie Terre di Montefili nel cuore del Chianti



di **Carlotta Tenneriello** • 22 Giugno 2024, 14:00



New York vista dall'Hudson

Dal pranzo alla cena **New York** non solo offre un'infinità di locali ove soddisfare il palato, ma anche dove allietare gli **appassionati di buon vino**... italiano ovviamente!

Ecco allora **cinque tappe imperdibili** per sentirsi un po' a casa anche nella **Grande Mela**.



comunicazione

A PRANZO DA NONNA DORA CON LA PASTA HOME MADE

La signora **Dora** è una donna straordinaria. Aveva 34 anni quando, insieme a marito e figli, decise di **traferirsi a New York**.

Qui ha lavorato per anni come sarta, senza mai smettere tuttavia di coltivare la tradizione della **buona cucina italiana**.



Nonna Dora

In particolare, nel **pranzo della domenica** la **pasta fresca** non è mancata mai. Orecchiette, linguine, lasagne e tortelli sono stati sempre presenti e, manco a dirlo, rigorosamente fatti in casa.

Assecondando questa passione, e con l'intento di promuovere le eccellenze italiane nella Grande Mela, viene coinvolta dal figlio, **Nicola Marzovilla**.

Nicola è un uomo straordinario: arrivato nel **Bronx** all'età di dieci anni, ha iniziato dal basso (anzi: bassissimo!) lavorando come lustrascarpe, poi come commesso e successivamente come aiutante in un ristorante.



comunicazione



Carlotta Tenneriello e Nicola Marzovilla

Parte da qui la sua **carriera imprenditoriale** accompagnata dall'obiettivo di portare la **cucina tradizionale italiana a Manhattan**.

Affida alla mamma Dora il compito di preparare le squisitezze del ristorante che porta il suo nome, il **Nonna Dora's Pasta Bar**, che si trova proprio in centro città.

Dalle vetrate si ammira l'**Empire State Building**, tanto per dire...



Nonna Dora's, gli interni e Nicola Marzovilla



comunicazione

Nel suo locale il ricco menù ha una lista in cui gli **ingredienti** sono **100% italiani** e di straordinaria qualità.

Piatti deliziosi che richiamano la **tradizione del Bel Paese** con qualche incursione gourmet.

Ideali da abbinare ai **vini Vecchie Terre di Montefili**, la cantina chiantigiana di Nicola, si prestano a un ottimo connubio anche con i **tanti vini italiani** presenti nella ricchissima lista.

Da segnalare, oltre alla pasta fatta in casa, le celeberrime polpette.

Immancabili anche i **panzerotti pugliesi**, serviti perfino come dolci a fine pasto con una ghiottissima crema di nocciole.



Orecchiette di Nonna Dora

E poi le tante specialità.

Dalla tradizionale **parmigiana di melanzane** alle golose **fave e cicoria**, passando per una appetitosa **giardiniera**.

Infine, non si possono non assaggiare i **calamari fritti**, autentica sfiziosità tutta da gustare.



comunicazione

GLI APERITIVI GLAMOUR NELLA BIG APPLE

Con l'eccezionale guida di Nicola, fare un tuffo nella **Grande Mela** che ha come fil rouge il buon vino italiano è d'obbligo.

Si può iniziare alla grande con un aperitivo in uno dei luoghi iconici di New York: il **Grand Central Oyster Bar**. Una tappa davvero imperdibile per gli amanti di **ostriche e bollicine**, affascinante col suo soffitto dalle volte a crociera in mattoni e le tovaglie a scacchi bianchi e rossi.



Grand Central Oyster Bar, New York

Situato proprio nella centralissima **Grand Central Station**, è una location in cui sono state girate alcune tra le scene più famose di molti film.

L'Oyster Bar propone piatti di **pesce freschissimo** da mangiare **crudo** o nelle preparazioni più classiche. Da accompagnare con una **flute di champagne**, ovviamente.

Per un aperitivo all'insegna dell'italianità, si può invece optare per il **Bar Primi a Penn District**. Inaugurato da pochissimo, è un **omaggio alla pasta** e al nostro Bel Paese.



comunicazione



Bar Primi, New York City

Un ambiente giovane e scanzonato, dove tra **murales di design** e arredi raffinati, si può gustare un aperitivo tra i classici italiani e non solo, ma anche mangiare **gustosi piatti di pasta** cui il locale offre il proprio personale tributo.

DA TRIBECA A SOHO, A CENA IL VINO ITALIANO E' PROTAGONISTA

Per proseguire con la cena, ci si può spostare a **TriBeCa**, zona a sud ovest di Manhattan confinante con **SoHo**.

Area alla moda nota per i suoi vecchi edifici industriali, molti dei quali riconvertiti a **loft residenziali** ha strade di ciottoli, numerosi caffè, **negozi raffinati**, **ristoranti di fama** e persone eleganti che si muovono con disinvoltura per le strade.

TriBeCa, ovvero **Triangle Below Canal (Street)**, cioè il *Triangolo a sud di Canal Street*, è quindi tra i quartieri più belli e ricchi di personalità di New York.

Non solo **chic e glamour**, ma anche votato alla moda, alla gastronomia di altissimo livello e dimora di numerosi VIP del cinema a partire da Robert De Niro a Julia Roberts.

Per chiudere la giornata in bellezza, il suggerimento è quindi una cena alla **Locanda Verde**, che si trova al 377 di Greenwich Street.



comunicazione



Locanda Verde, New York City

Location super glamour, vivace e dall'aria **un po' bohémienne**, accoglie i newyorkesi con un'atmosfera calda e confortevole.

Il menu è dello **chef Andrew Carmellini**: piatti dal sapore italiano e una lunga lista dei vini, che contempla ovviamente quelli di **Vecchie Terre di Montefili**.

Anche **SoHo (South of Houston)** può essere la meta per una cena gourmet dallo spirito newyorkese.

Ci si trova in uno dei **quartieri più famosi e trendy** di New York.

Meta imperdibile per lo shopping, ospita **boutique di stilisti**, negozi di alta moda e **gallerie d'arte** prestigiose.

Gli **eleganti edifici** con facciate in ghisa e le strade lastricate contribuiscono a creare un'atmosfera suggestiva molto apprezzata dagli **appassionati di fashion e design** che frequentano i ristoranti esclusivi e i locali notturni della zona.

A cena di può optare per il **Blue Ribbon**, bistrò in Downtown. Si trova in Sullivan Street, all'incrocio tra West Village e SoHo, ha una **vivace sala da pranzo** ed è diventata una destinazione iconica nota per la sua offerta gastronomica notturna.



comunicazione



Blue Ribbon, New York City

Luci soffuse, divanetti in **velluto rosso** e pareti color senape, propone **ostriche immacolate** e innumerevoli racconti culinari.

Ideale che si abbia voglia di un hamburger e di una birra, così come di una bistecca, o ancora di un carré di agnello arrosto accompagnato da **un chianti rosso intenso**.

Perfetto per chi ama l'aragosta con lo champagne, il Blue Ribbon accoglie con calore e accompagna ogni piatto con un'ottima scelta di vini. Anche in questo caso, non possono mancare quelli di **Montefili**.



comunicazione

VECCHIE TERRE DI MONTEFILI, VINI AMBASCIATORI DEL BEL PAESE

Vecchie Terre di Montefili si trova nella meravigliosa **Toscana** a Greve in Chianti (Firenze), situata in posizione privilegiata a 540 metri sul livello del mare.

La zona è ideale per coltivare le uve autoctone di **Sangiovese e Ciliegiolo**, cui si aggiunge l'internazionale **Cabernet Sauvignon**.

I vigneti, circondati da oliveti e boschi, offrono un ambiente bucolico che si riflette nei vini della cantina.



Vecchie Terre di Montefili, paesaggio

Il **vini del Chianti Classico**, celebrati per la loro storia e qualità eccezionali, provengono da uve Sangiovese.

I vini Montefili vantano un vibrante **colore rubino** e un profilo aromatico che armonizza ciliegie rosse, violette e sottili note di terra e spezie.

L'invecchiamento in **botti di rovere** conferisce, inoltre, una raffinata complessità.



comunicazione



Vecchie Terre di Montefili, i vini

Un gusto inconfondibile, che lo fa amare qui da noi come Oltreoceano, dove sono sempre più i ristoranti della Grande Mela che lo propongono nelle loro carte dei vini.

Un successo che premia la visione di **Nicola Marzovilla**, ristoratore di grande intuito e capacità, ma soprattutto **profondo conoscitore di vino** follemente innamorato del suo Paese, l'Italia.