

Tipicità Festival Arriva a New York

Francesca Pili (October 25, 2018)



Una serata all'insegna delle eccellenze culinarie e artigiane direttamente dalle Marche, in un luogo che l'italianità la conosce bene: Lucciola, nell'Upper West Side di Manhattan

I ritardatari sono rimasti fuori per strada, ma hanno comunque potuto gustare le prelibatezze preparate ad hoc per l'occasione. Numerosi erano infatti i presenti al [Lucciola-Ristorante Italiano](#) [2] per il Cooking Talk Show "**Vivere all'italiana - Taste Marche Experience**". E' stato un vero e proprio successo di pubblico.

Al timone della serata nomi d'eccezione: [Marco Ardemagni](#) [3], conduttore televisivo e radiofonico, autore di Caterpillar per Rai Radio2, e [Michele Casadei Massari](#) [4], fondatore del Piccolo Cafe ed Executive Chef del ristorante ospite.

L'evento era inserito all'interno del [Festival Tipicità](#) [5]: nato nel 1993 ad opera di istituzioni pubbliche e operatori privati, è diventato la vetrina delle eccellenze marchigiane, legando agricoltura, turismo, cultura ed esclusività del territorio in una grande festa del buongusto. L'intento è quello di promuovere le identità regionali che rappresentano il vivere italiano in giro per il mondo, in maniera aperta al confronto, e nel tempo è divenuto un laboratorio di promozione e un hub di marketing territoriale. E quest'anno, insieme alla Camera di Commercio e al Comune di Fermo (antica colonia romana, poi signora di castelli e città di studi, oggi capoluogo di importanti distretti produttivi), hanno portato per la prima volta a New York la Marche Experience.

E quale migliore location di Lucciola, locale aperto da poco più di un anno che unisce la passione per il buon cibo a quella per il cinema: il locale si ispira infatti al film "Festa di laurea" di Pupi Avati.

Non poteva esserci posto più adatto per far incontrare eccellenze non solo mangerecce: mentre Chef Massari preparava per gli ospiti specialità marchigiane contaminate dal tocco dei prodotti locali statunitensi (menzione speciale per il maccheroncino fumè col salted pork), Ardemagni intervistava e raccontava le storie dei tanti produttori accorsi per l'occasione, come l'azienda vitivinicola [Poderi dei Colli](#) [6], sponsor della serata insieme al pastificio [Spinosi](#) [7], [Atalia](#) [8] per il cioccolato e [Paoletti](#) [9] per le bibite.

Accanto alle aziende specializzate nella produzione enogastronomica abbiamo potuto conoscere i fondatori di diverse realtà imprenditoriali legate alla pelletteria, alla gioielleria e al cartone; mondi che si sono uniti anche nell'allestimento del locale per la serata (nelle foto si possono notare le forniture per ristorante donate dallo scatolificio [Di Battista](#) [10], le calzature [Paul Silence](#) [11] e capi d'abbigliamento del marchio [Lardini](#) [12]).

Per concludere, l'Executive Chef Michele Massari e il Pastry Chef [Marco Massi](#) [13] hanno appositamente creato per la serata una rivisitazione della [Napoleon Cake](#) [14], realizzata con una cialdina fragrante texture cono gelato, farcita con crema inglese alla vaniglia montata con tecnologia [iSi](#) [15] e amarene [Fabbri](#) [16], chiuso con spolverata di zucchero roccia nero.

Una buonanotte che fa lasciare il ristorante con l'augurio di rivedersi presto.

[Lucciola](#) [2]

621 Amsterdam Ave, New York, NY 10024

Source URL: <http://ftp.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/tipicita-festival-arriva-new-york>

Links

- [1] <http://ftp.iitaly.org/files/img3873jpg>
- [2] <https://www.luciolanyc.com/>
- [3] <http://www.tipicita.it/marco-ardemagni/>
- [4] <http://www.michelecasadeimassari.com/>
- [5] <http://www.tipicita.it/>
- [6] <https://www.poderideicolli.it/>
- [7] http://www.spinosi.it/home_it/
- [8] <http://www.atalia.it/>
- [9] <http://www.paolettibibite.it/>
- [10] <http://www.scatolificiodibattista.it/>
- [11] <https://paulsilence.com/>
- [12] <http://www.lardini.it/>



- [13] <http://www.marcomassi.it/>
- [14] <https://it.wikipedia.org/wiki/Millefoglie>
- [15] <http://isi.trabo.it/>
- [16] <https://www.fabbri1905.com/>