

## La Sirena, Joe Bastianich porta gli americani a cena in trattoria

Paola Aurisicchio (June 12, 2016)



C'è l'idea della trattoria dietro il nuovo ristorante che il celebre imprenditore della ristorazione Joe Bastianich ha aperto a due passi da Meatpacking a Chelsea. Un locale elegante e familiare con cui Bastianich sta insegnando agli americani a "condividere" il cibo perché La Sirena importa a New York un'altra caratteristica della tavola italiana: il bis di primi.

"Ho avvicinato gli americani all'enoteca, alla pizzeria, all'osteria, al più classico ristorante italiano e adesso provo a insegnargli cosa vuole dire cenare in una trattoria."

C'è la ricerca della semplicità e dell'autenticità dei cibi dietro il nuovo ristorante che Joe Bastianich ha aperto a Manhattan rivisitando in chiave moderna ed elegante l'idea della trattoria.

Se in Italia la trattoria è una piccola attività a gestione familiare, legata alla cultura popolare e alla cucina locale di qualità, quella che l'imprenditore ha aperto sulla Nona Avenue, tra le 16<sup>e</sup> e 17<sup>e</sup> strada, è una trattoria rinnovata, funzionale al nuovo pubblico, ma che conserva l'atmosfera calda dei locali italiani.

Si chiama La Sirena il nuovo ristorante di circa 400 coperti che il celebre imprenditore della ristorazione, nato a New York ma di origini italiane, ha aperto ancora in collaborazione con lo chef



Mario Batali, affermato ristoratore e grande esperto della storia e della cultura della cucina italiana.

### **Bis di primi, la pasta da condividere**

La Sirena si trova al primo livello del The Maritime Hotel ed è un enorme spazio a due passi da Meatpacking a Chelsea, circondato da vetrate per esaltare la luce naturale e con un bar di marmo di oltre 10 metri che divide il patio e collega le due sale.

“Non potevo rifiutare un locale in quello che per me è uno degli angoli più belli di New York”, prosegue Bastianich, già titolare di numerosi ristoranti a New York tra cui Del Posto e Babbo.

“Perché ho scelto di chiamarlo La Sirena? Perché mi piaceva l’idea di un nome dal gusto rétro, anni Cinquanta come la sirena”, racconta Bastianich, camicia bianca e giacca blu seduto sul divano di una delle sale del ristorante.

L’imprenditore, insieme alla celebre mamma chef, imprenditrice e scrittrice Lidia Bastianich, e a Batali, è proprietario di trenta ristoranti sparsi nel mondo. Con La Sirena, Bastianich ha in mente però di aggiungere un altro tassello all’educazione americana perché accanto alla qualità degli ingredienti si sta facendo portavoce di un’altra peculiarità della tavola italiana: la condivisione del cibo. Così il suo nuovo ristorante, il cui chef è Josh Laurano, propone il bis di primi, la possibilità di ordinare due primi diversi da assaggiare e da condividere tra i commensali.

“Consiglio di provare bucatini con pomodoro San Marzano piccante e polipo e mezzelune all’anatra”, suggerisce Bastianich che, per il secondo, propone branzino, orata oppure bistecca per due e accompagnati rigorosamente da vini italiani. “So che gli americani non hanno questa mentalità della condivisione”, illustra ancora, “ma La Sirena nasce con il concetto del bis e sono contento che l’idea stia andando molto bene. D’altronde gli americani amano il primo”, aggiunge.

### **“Nei miei ristoranti sono un giudice spietato”**

Bastianich racconta di trascorre molto tempo in Italia, il Paese dove è diventato una celebrità anche per la sua partecipazione da giurato al talent show culinario MasterChef insieme a Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Antonio Canavacciolo, l’olimpio della cucina italiana.

Bastianich è un giudice spietato. Si arrabbia, lancia i piatti ed è noto per il suo strafalcione ad arte diventato un ritornello: “Vuoi che muoro”, dice il giudice quando un piatto non è di suo gradimento alterando il “muoio” italiano. “Nei miei ristoranti sono ancora più spietato, dieci volte peggio”, racconta divertito l’imprenditore della ristorazione, “ma quando esco e vado a cena no, cerco di rilassarmi. Di solito a New York preferisco mangiare coreano, giapponese e difficilmente italiano”.

### **Il pollo di patate della nonna**

Bastianich è stato giudice anche per cinque edizioni di MasterChef USA eppure il ristoratore nota come “tra i due programmi ci sia una differenza enorme. MasterChef USA è uno spettacolo”, dice, “mentre MasterChef Italia è il racconto di persone la cui vita può cambiare attraverso la cucina”.

Qual è il piatto a cui Bastianich non rinunci mai? “Al pollo con le patate con cipolla di Tropea e rosmarino fatto da mia nonna nella pentola di ferro che usa da 50 anni”, risponde il ristoratore che, invece, a una donna americana consiglierebbe di imparare a cucinare le polpette. “Perché sono semplici”, conclude, “si possono conservare in frigo, piacciono ai bambini e agli adulti. Diciamo, che è un cibo da battaglia”.

[La Sirena](#) [2]

88 9th Ave, New York, NY 10011

**Source URL:** <http://440468.6bgr9ubv.asia/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/la-sirena-joe-bastianich-porta-gli-americani-cena>

---



### **Links**

[1] <http://440468.6bgr9ubv.asia/files/lasirena1465790044jpg>

[2] <http://lasirena-nyc.com>