



Turismo, in Alabama gourmet experience con una cucina farm-to-table tra barbecue e ostriche

Descrizione

(Adnkronos) â?? Una cucina 'farm-to-table', che privilegia prodotti locali, dal pesce del Golfo di qualit  eccellente al migliore beef proveniente dagli allevamenti del territorio, e poi ancora formaggi di casari sparsi fra i boschi e ortaggi coltivati in quello che   lo Stato degli Usa con la pi  elevata biodiversit  . Su questo si basa lâ??offerta food dell Alabama, frutto di uno straordinario mix di influenze, spesso valorizzato da chef di talento, che ha dato vita a un patrimonio gastronomico inaspettato e tale da sfatare anche il pi  radicato dei clich  sulla cucina americana. Cos , in questo piccolo Stato del profondo Sud degli Stati Uniti, noto soprattutto per la lotta per i diritti civili degli afro-americani, si pu  fare un viaggio con un risvolto gourmet di tutto rispetto. Tanto che da quest anno approder  qui la prestigiosa Guida Michelin, con una prima edizione dedicata proprio agli Stati del Sud, che segue le numerose che si sono succedute a partire dal 2005, anno della prima pubblicazione statunitense, dedicata a New York. E c   attesa per il lancio della Michelin Guide American South, realizzata in collaborazione con Travel South Usa, che comprender  i ristoranti di Alabama, Louisiana, Mississippi, North Carolina, South Carolina e Tennessee, integrando anche quella gi  esistente della citt  di Atlanta. Con questa nuova edizione, la prima che propone una selezione a carattere regionale, la Guida Michelin consolida la propria presenza nel continente nordamericano, ampliando lo sguardo ben oltre i grandi centri urbani, per raccontare lâ??autentica anima gastronomica del Sud. Gli ispettori, anonimi e indipendenti, sono gi  all opera per andare alla scoperta di nuove eccellenze locali. La selezione della Guida Michelin seguir  , come sempre, i rigorosi standard metodologici basati su cinque criteri fondamentali: qualit  delle materie prime; armonia e bilanciamento dei sapori; padronanza della tecnica; personalit  dello chef espressa nel piatto; costanza nella proposta culinaria nel tempo e nel menu. L elenco dei ristoranti sar  reso noto entro lâ??anno nel corso della cerimonia ufficiale di presentazione della Michelin Guide American South. E di sicuro non mancheranno le sorprese anche per i ristoranti che in Alabama valgono la deviazione o sono essi stessi meritevole destinazione. A partire dalla capitale, Montgomery, dove tra una visita e lâ??altra ai musei e ai memoriali che raccontano la storia prima della schiavit  degli afro-americani e poi del movimento per i diritti civili guidato da Martin Luther King jr, si pu  fare sosta al Central, ristorante american style, di propriet  locale, ospitato in un tipico edificio a mattoncini, sede di un antico magazzino risalente al 1890, con lanterne a gas. Dalla cucina a vista escono piatti del giorno con prodotti stagionali e locali, tra cui preparazioni cotte a legna di carne e pesce, create con passione dall executive chef Jason

McGarry. Per un pasto veloce direttamente all'interno del Legacy Museum, il Pannie-George's Kitchen (intitolato agli avi afro-americani) offre cucina tipica del Sud e verdure, arricchita dall'immane e popolare pollo fritto. Mentre per un caffè si può visitare Prevail Union Craft Coffee, un format molto attento alla sostenibilità creato 12 anni fa da Wade Preston con la moglie Megan, con una missione: connettere una comunità che fa del rispetto per la terra e per il lavoro i propri valori cardine. La location è essa stessa da visitare, sulla via principale, Dexter Avenue, da cui è passata la storia, all'interno del Kress Building, vecchia sede della fabbrica tessile dove lavorava l'eroina afro-americana Rosa Parks, che per prima si ribellò alle regole della segregazione razziale, ritratta in un murale nel cortile interno, e oggi esempio di riqualificazione architettonica. Per una full immersion nel pescato freschissimo proveniente dal Golfo, c'è Wintzell's Oyster House, dove le ostriche sono proposte fritte, gratinate o al naturale e i molluschi sono cucinati in qualsiasi modo, da quelli grigliati con burro e formaggio a quelli ricoperti di gamberi, granchio e salsa al parmigiano; e poi ancora i famosi pomodori verdi fritti e l'insalata delle Indie Occidentali. Oltre al locale di Montgomery, il ristorante ha una sede anche a Mobile, la principale città meridionale dell'Alabama, affacciata sul piccolo tratto di costa che confina con la Florida e con il Mississippi. Wintzell's Oyster House fu fondato qui, nel 1938, in Dauphin Street, dove tuttora si può gustare il miglior pesce del Golfo. Ma il più antico ristorante di Mobile è Dew Drop Inn, fondato nel 1924 e trasferitosi nell'attuale sede al 1808 di Old Shell Road negli anni Trenta. Qui spopolano gli hot dog, proposti anche con peperoncino fatto in casa. Altra inaspettata meta gourmet, in Alabama, è Birmingham, città post-industriale dall'aspetto severo e anch'essa memoria di lotte per i diritti civili. A raccontare una storia di immigrazione, come tante da queste parti, è lo chef Timothy Hontzas, intraprendente e inarrestabile patron di Johnny's Restaurant, alle porte della città, nella zona commerciale. E discendente di una famiglia greca emigrata nel Mississippi negli anni Venti e successivamente approdata in Alabama. Nel 1954 l'apertura del primo Johnny's Restaurant, che porta il nome, naturalizzato in americano, del nonno. Oggi questo è un punto di riferimento per locals e turisti, una via di mezzo tra un fast-food e un self-service, dove sul piatto si ritrova una qualità che non ti aspetti. Un format scelto proprio per cambiare proposte tutti i giorni, sempre fedele alla tradizione culinaria del Sud, con orgogliose contaminazioni greche; su tutte il classico Meat & Three e una Cheesecake con yoghurt house made. Un'altra contaminazione internazionale, stavolta con la Francia, a Birmingham, si può vivere cenando da Chez Fonfon. Una locale centrale, stile bistro, con un piacevole dehors e un'antica porta a vetro intagliato, per una carta di fine dining ma in un'atmosfera casual e rilassata. Anche qui, nella contaminazione con la cucina locale, a farla da padrone sono i prodotti del Golfo, accompagnati da vini francesi. A pochi passi, si trova un indirizzo più mattiniero: la Pancake House. È il regno degli amanti delle panckes, servite in tutte le varianti possibili, con marmellate, cioccolato, panna, frutta, e persino cotte al forno e integrali, sempre ricoperte di zucchero e obbligatoriamente in formato gigante. Più che una colazione, promettono un abbondante pasto e possono essere accompagnate da tè, caffè o da una bibita. Oltre alle pancakes, sono proposte crêpes e waffles e specialità con le uova, come omelette e non solo. Il menù riporta anche storia e ricetta per realizzare una pancake da intenditore. Spostandosi nel Nord dell'Alabama, non c'è che imbarazzo di indirizzi gourmet. Per un tuffo nell'America autentica la tappa d'obbligo è Muscle Shoals, perché tra le insegne dei famosi Studios dove sono state registrate le più grandi hits della storia della musica, si trova anche quella di Champy's Famous Friend Chicken. Tra cimeli e arredi vintage, è il tempio di una vera e propria icona della cucina americana: il pollo fritto, che qui viene preparato seguendo una ricetta tramandata da 40 anni dalla famiglia dei proprietari, rigorosamente espresso, e sempre accompagnato dalle french fries e da salse per tutti i gusti. Nella zona un'offerta fine dining, invece, viene proposta in una location suggestiva: presso il Renaissance Shoals Hotel and Spa, del gruppo Marriott, nel ristorante 360 Grille che dalla cima di una torre

panoramica roteante offre un panorama, a 360 gradi appunto, sul fiume Tennessee. In questa sala circolare dall'atmosfera sofisticata, le specialità sono grigliate, a cominciare dalla famosa ribeye se si opta per la carne, ma anche molte proposte di pesce. Imperdibile, in un viaggio in Alabama, la città di Huntsville, se non altro per essere la sede dell'U.S. Space & Rocket Center, primo centro spaziale americano e museo più grande al mondo per gli appassionati, che è l'attrazione più visitata dell'intero Stato. In città, tra le vecchie case in stile vittoriano, si trovano anche ottimi esempi di rigenerazione urbana oggi adibiti a poli multifunzionali, dove non manca l'offerta food. Come al Campus no. 805, che nella sede di una vecchia scuola ospita anche Straight to Ale Brewing, ristorante casual di cucina americana tradizionale che è anche un birrificio, visitabile nel retro, dove si scopre anche un remake dello speakeasy, il locale segreto che, durante il proibizionismo, offriva alcolici clandestinamente. Un altro spazio riqualificato e restituito alla città è Stovehouse: nella sede di una vecchia fabbrica sono stati creati locali per negozi artigianali, punti ristoro con un'offerta multietnica che spazia dalla cucina asiatica a quella mediterranea, e un ampio cortile con giochi per bambini e palcoscenico per concerti live. Poco distante da Huntsville si trova un altro posto iconico: Big Bob Gibson Bbq, mecca degli amanti di un altro piatto simbolo della cucina americana, il barbecue. Riconosciuto come uno dei più antichi ristoranti di barbecue al mondo, è stato fondato nel 1925 da un operaio delle ferrovie che nel tempo libero si dilettava a grigliare la carne con attrezzatura da campeggio e da lì è nata poi la leggenda. Si possono scegliere diverse combinazioni di piatti, compresa la grande degustazione, con una varietà di salse, ma una sola è quella originale di Bob Gibson, mantenuta segreta tuttora. Impossibile farsi svelare la ricetta, ma si può acquistare in loco e riportarla a casa come souvenir, per provare a ricreare il gusto tutto da scoprire dell'autentica cucina americana che in Alabama è assicurato. Una speciale occasione per conoscere i ristoranti da Nord a Sud sarà la Alabama Restaurant Week 2025, in programma dal 14 al 25 agosto. Una guida completa a ristoranti, caffè, pasticcerie, birrerie e street truck, con indirizzi e consigli, si può consultare sul sito web dell'Alabama Tourism Department, <https://alabama.travel>. Ci sono interviste e testimonianze di chef e ristoratori e descrizioni di itinerari speciali a prova di gusto, come il barbecue trail o la strada del seafood, le gemme nascoste, i migliori outdoor e persino la possibilità di pranzare in acqua. Insomma, tutto ciò che una food experience può regalare. Da leggere con attenzione uno speciale elenco, 100 Dishes To Eat in Alabama Before You Die, come a dire Mangia in Alabama e poi muori. lavoro/datiwebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. News Nazionali

Tag

1. adnkronos
2. lavoro

Data di creazione

Luglio 6, 2025

Autore

admin