La Devozione: pioggia di riconoscimenti per il nuovo ristorante newyorkese di Beppe Di Martino

Avamposto internazionale del Pastificio Di Martino di Gragnano si è posizionato al ventesimo posto fra i migliori ristoranti italiani nel mondo ed è stato l'unico locale italiano che ha conquistato le "Tre Forchette" del Gambero Rosso nella Grande Mela

La scorsa settimana è stata ricca di conferme per **The Oval – La Devozione** di New York City, l'ultimo e sfavillante pargolo di **Giuseppe Di Martino**, pastaio di terza generazione, Ceo e presidente del Pastificio Di Martino di Gragnano.

In pochi giorni il suo Pasta Bar dai diversi volti, aperto a novembre dell'anno scorso, si è aggiudicato due importanti riconoscimenti. Innanzitutto è l'unico ristorante italiano ad aver conquistato le "**Tre Forchette**" del Gambero Rosso nella Grande Mela, poi si è posizionato al

ventesimo posto nella classifica dei migliori 50 ristoranti italiani nel mondo 2023 per la guida 50 Top Italy.

The Oval – La Devozione: due riconoscimenti a pochi giorni l'uno dall'altro

Le due buone notizie sono arrivate praticamente in contemporanea. Infatti il 15 dicembre il **Gambero Rosso**, con la pubblicazione della guida annuale e la divulgazione delle novità di questa stagione gastronomica, ha diffuso la notizia delle 3 forchette a La Devozione, unico ristorante italiano a New York a vedersele assegnate. Due giorni prima, cioè il 13 dicembre, ha ricevuto anche il premio di 50 Top Italy, consegnato nel corso del Gran Galà della Cucina Italiana, tenutosi al Teatro San Babila di Milano.

Il fine dining del Belpaese è arrivato nella Grande Mela

Dopo diverse aperture sul suolo italiano, il fine dining Made in Italy è approdato un anno fa nella Grande Mela con una proposta audace, curata gastronomicamente dallo **chef stellato Peppe Guida** – una stella Michelin all'Osteria Nonna Rosa di Vico Equense (NA) – e reinterpretata dall'Executive chef Alessio Rossetti.

Classe 1988, ex sous chef del Tony May's SD26 e poi del Black Barn, Alessio si esprime in una cucina ispirata ai piatti classici della cucina italiana riproposti in chiave moderna e realizzati con tecniche all'avanguardia, ingredienti di alta qualità e l'utilizzo degli oltre 126 diversi formati di pasta Di Martino.

L’Executive chef Alessio Rossetti (Foto © Ufficio stampa).

The Oval: il bancone a forma ovale

Gli ospiti, seduti attorno al bancone dalla forma ovale (The Oval, che dà il nome ad una delle due sale ristorante con 30 posti a sedere), lo osservano mentre prepara a vista un **menu degustazione total pasta**, dall’antipasto al dolce, e basato su gusto e stagionalità.

Dalle sue mani prendono vita piatti come “***Sogno Rosa***” che vede le eliche giganti (un formato di pasta a spirale, magnetico alla vista e intenso al palato) abbinate ad una salsa alla barbabietola, una mousse di formaggio caprino e della granella di mandorle, e servito in un calice da roteare per miscelare gli ingredienti e farli esprimere al meglio.

“Sogno Rosa”, eliche giganti abbinate ad una salsa alla barbabietola (Foto © Ufficio stampa).

Da non perdere anche gli “***Spaghettini con mandarino e caviale***” cotti direttamente in un infuso di mandarino, saltati con **Provolone del Monaco** e guarniti con una quenelle di caviale nero.

La carta dei vini con 500 etichette

Il tutto è accompagnato da una fine mise en place, un wine pairing di altissimo livello e una **carta dei vini da 500 etichette** (di cui 40 di champagne tra cui il Dom Pérignon, Brut rosè del 1996, il Ruinart, Dom Ruinart, Blanc de Blancs, Brut del 2006 ed il Ruinart, Dom Ruinart, Brut del 1979), suddivise per fascia di prezzo e provenienti da Stati Uniti, Francia e, soprattutto Italia.

Lo storico Chelsea Market ospita il The Oval – La Devozione

The Oval – La Devozione si trova all’interno di quella che in passato fu la Nabisco (National Biscuits Company) che produceva tra l’altro i famosi biscotti Oreo. Progettato dall’architetto e designer **Marcello Panza**, si ispira all’estetica italiana degli anni ’50 e ‘60. Ogni ambiente ha la propria atmosfera e ogni concept trova qui la sua rappresentazione più significativa.

Un unicum armonico e funzionale

La sfida più difficile è stata quella di creare un mood dal forte impatto innovativo, ma connotato da una forte identità italiana e capace di dialogare con un contesto dinamico e in continua evoluzione

come quello del Chelsea Market a New York. Ad animare la scena le note delle più belle opere liriche italiane, in streaming dal Teatro San Carlo di Napoli.

Gli interni del ristorante (Foto © Ufficio stampa).

Quattro concept riuniti nel brand La Devozione

La Devozione è un concept multifunzionale dove i visitatori vivono un viaggio immersivo alla scoperta della varietà e della versatilità della **Pasta di Gragnano IGP** attraverso tante proposte differenti. Quattro i concept:

1. A Tavola,
2. Coffee & Cocktail Bar,
3. Il Pasta Shop e
4. Spaghetti To-Go.

Il primo offre un menu “à la carte” informale con una selezione di ricette di pasta stagionali ispirate dal Green Market di Union Square. Del menu fanno parte anche “*The Untouchables*”, ovvero i piatti sempre in carta come le Candele al ragù napoletano e gli Ziti alla genovese, omaggio alla tradizione campana.

Invece nel **Pasta Shop** sono disponibili per l’acquisto (in negozio ed online) oltre 126 formati di pasta di Gragnano IGP Di Martino nei loro pack dai colori vivaci. A completare l’offerta, una

selezione di **ceramiche dipinte a mano dell'azienda Solimene di Vietri**, le creazioni di design del collettivo campano Bhumi, oltre agli accessori del Pastificio Di Martino come le colorate moka, le calamite, i grembiuli e tanti altri articoli frutto delle partnership con Dolce e Gabbana, Teatro San Carlo di Napoli e Barbie – Mattel.

Il Pasta shop offre oltre 126 formati di pasta di Gragnano IGP Di Martino (Foto © Ufficio stampa).

Lo spaghetto al pomodoro preparato da **Spaghetti To-Go** è servito in una pratica confezione take away con una fetta di pane sul fondo per raccogliere tutto il sugo a mo' di scarpetta, da gustare a tavola o a passeggio nel cuore di Chelsea Market.

Infine il **Coffee & Cocktail Bar** da 8 posti offre agli ospiti caffè italiano e dolci tradizionali napoletani fatti in casa, dalla sfogliatella del mattino ai cocktail dallo stile italiano, vino e birra per l'intero pomeriggio. Da non perdere gli strepitosi cocktail ispirati al bere miscelato dallo stile italiano, tra cui il "Di Martini" e il "In Between".

Il Coffee & Cocktail Bar (Foto © Ufficio stampa).

La pasta Di Martino di Gragnano

Da sempre fedele al Disciplinare di Produzione della **Pasta di Gragnano IGP**, il Pastificio Di Martino seleziona esclusivamente le migliori semole di grano duro 100% italiano con un contenuto proteico minimo del 14%. Una scelta di gusto, che si traduce in **contratti di filiera con fornitori storici del territorio pugliese**, garantendo la continuità di un prodotto di qualità fatto con passione e coscienza, nel rispetto della naturale biodiversità del grano italiano.

Sempre in un'ottica di valorizzazione della biodiversità, il Pastificio Di Martino mette a disposizione del consumatore oltre **126 formati di pasta**: un'occasione unica di sperimentare con gli abbinamenti e scoprire le innumerevoli esperienze di gusto che la pasta può offrire. Oltre alla gamma dei formati classici, è possibile scegliere tra **Gli Originali**, formati speciali perfetti per stupire i propri commensali, e **I Regionali**, che riprendono meccanicamente i gesti antichi delle massaie d'Italia.

Non manca una selezione di referenze di cui poter fare scorta per gli amanti del biologico e dell'integrale. Fiore all'occhiello, è la gamma dei **Lunghi Avvolti a Mano**, formati lunghi il doppio di quelli classici, molto diffusi e apprezzati nel territorio campano e racchiusi oggi in una confezione che riprende l'antica usanza gragnanese di vendere la pasta sfusa, avvolgendola a mano in 'carta maccheroni'.

La Devozione

75 9th Avenue (Chelsea Market) – New York, NY 10011
Sito web

Data di creazione
22/12/2022
Autore
tiziano-argazzi