

# bon appétit

## Dio benedica l'America in salsa rossa

Non c'è bisogno di una nonna per amare le conchiglie ripiene di formaggio dorato. E non c'era bisogno di crescere in una casa dove si faceva il sugo della domenica per desiderare le succose bracioline all'aglio. L'affetto per la cucina in Salsa Rossa è forte fra gli chef in questo momento, e stanno rispondendo alla richiesta di cibo classico italo-americano nei ristoranti come il **Cosa Buona** di Los Angeles, il **Juliet Italian Kitchen** di Austin, e il **Palizzi Social Club** di Filadelfia, n. 4 nella nostra Classifica dei migliori 10. Il ristorante di Filadelfia Sud è la resurrezione proposta dallo chef Joey Baldino di un circolo gestito secondo le regole e fondato da immigrati italiani nel 1918; la vecchia versione aveva come soci suoi zio e altri parenti. Ora Palizzi è diventato per Baldino un modo di rendere omaggio al passato, mentre, per la prima volta, ci invita a celebrare il cibo con cui è cresciuto. "Il modo in cui mia mamma - e le mie zie e mia nonna - cucinano è genuino, fresco, delizioso, e semplice", dice. "E' ciò su cui si basa il 99 per cento del mio menu". Include cose come la scarola appassita con fagioli cannellini e costata con salsa marinara. Poi c'è un'altra tradizione che Baldino rispetta: le regole di cui sopra. Nessun uso eccessivo del telefono, niente cappelli, nessun "comportamento sgradevole, rumoroso" e non si entra senza essere soci; è possibile associarsi all'ingresso ogni sera al costo di \$20 e presentando referenze da parte di un altro socio. Naturalmente, c'è una soluzione: seguire le ricette di Baldino a casa, non è richiesto alcun tipo di associazione.

## **NIKITA RICHARDSON**

### **In alto:**

Amari post-pasto sullo stereo d'epoca del Palizzi.

### **Sotto:**

Scarola con Fagiolo Cannellini, ricetta, pag 131