




Carlo Cracco



IDENTITÀ GOLOSE

i protagonisti della cucina



 Loading

[home](#) [congresso](#) [guida](#) [cena con noi](#) [altri eventi](#) [dicono di noi](#)

- [chef e protagonisti](#) ▶
- [ricette](#) ▶
- [video](#) ▼
- [rubriche](#) ▼
- [link](#) ▼
- [newsletter](#) ▼
- [negozio](#) ▼
- [I nostri Partner](#) ▼

I ristoranti di tutto il mondo raccontati nel *Giornale* da Paolo Marchi dal febbraio 1994 all'inverno 2011. E dalla primavera per i lettori del sito *identitagolose.it*

New York, Benno e il progetto Lincoln Jonathan domenica sarà nominato a Grinzane Ambasciatore del tartufo d'Alba nel mondo



📷 Jonathan Benno con l'albese Andrea Pace. Nelle loro mani un'alzata ricolma di Tartufi Bianchi. Domenica 13 novembre, Benno sarà nominato *Ambasciatore del Tartufo Bianco di Alba* nel mondo nel corso dell'*Asta Mondiale del Tartufo* al Castello di Grinzane Cavour

A New York la cucina del *Lincoln* è assolutamente italiana, il responsabile di sala è italiano, il torinese Paolo Novello, il gruppo *Patina* è guidato da un italo-americano, Nick Valenti, lo chef, **Jonathan Benno**, ha un nonno pugliese, di Bari, eppure Jonathan ha una storia molto americana e lui è il primo ad ammettere che non cucina italiano per tradizione e ispirazione innata, bensì per ammirazione e convinzione che sia la cucina del futuro a Manhattan (e non solo). Oscar all'alta qualità, non alla quantità perché a livello di numeri, la nostra è già la più diffusa e amata, non foss'altro che per pizza e pasta. Ma non basta.

Gibi Divini articoli precedenti

- 07-11-2011
New York, Benno e il progetto Lincoln
- 29-10-2011
Pongolini, tutto nuovo tutto antico
- 24-10-2011
St. John è un coniglio sorprendente
- 19-09-2011
Zù a Mâ, la perla ligure di Gallina
- 04-09-2011
Tuccino, sua maestà il crudo
- 16-08-2011
Canosa, sosta Di Nunno
- 07-08-2011
Sulla Sommità della Puglia
- 24-07-2011
Antonio Guida, piacere Pellicano
- 17-07-2011
Santa Barbara dei sapori
- 07-07-2011
Colta cucina lucana
- 22-05-2011
Caceres: tanti colori, tanti sapori
- 05-05-2011
Susci selvaggio al Clandestino
- 16-05-2010
Lucio a mare...
- 14-03-2010
Guido da a-mare
- 28-02-2010
Venturoli, rane e tagliatelle

Jonathan sarà in Italia il prossimo fine-settimana, a Grinzane Cavour, in occasione dell'edizione 2011 dell'*Asta Mondiale del Tartufo di Alba* che si terrà domenica 13 novembre al Castello di Grinzane. Nell'occasione verrà nominato, esattamente come il romano **Antonello Colonna**, Ambasciatore del Tartufo Bianco albese nel mondo. La carta del *Lincoln* è chiarissima. In apertura, accanto alla **colonna** degli antipasti, che il 28 ottobre scorso si apriva con l'Insalata di funghi nebrodini per chiudersi con la Trippa brasata, ecco il riquadro, evidenziato con una cornice rossa, dedicato al Tartufo bianco d'Alba e formaggio Castelmagno. Due proposte: Tajarin al sugo di pollo e Gnocchi alla fonduta, 80 dollari i primi, la metà i secondi. Il cameriere si presenterà al tavolo con una mandolina e i tartufi, grattando poi con serietà. Nemmeno pensi possa fare il furbo, lamelle sottilissime come fossero carta velina. La furbizia, tanto cara a noi italiani che la decliniamo quasi sempre per fini truffaldini, vantandocene, per gli americani è peccato grave, un ristoratore sorpreso a fare il furbo verrebbe massacrato.

1 2 3 4 ... 15 »



🇮🇹 Gli gnocchi alla fonduta di Castelmagno e Tartufo Bianco d'Alba al ristorante *Lincoln* di New York, chef **Jonathan Benno**

Il ristorante è aperto dal settembre dello scorso anno nell'Upper West Side di New York, 142 West 65th Street. Ha la forma della testuggine, con un tetto ricoperto con un prato e gradoni dove accomodarsi per rilassarsi, e vetrate per pareti, cristalli che permettono, verso l'interno, di vedere i cuochi al lavoro e verso l'esterno il *Lincoln Center*, gli edifici che compongono il complesso dell'auditorium e il laghetto con al centro

una statua di **Henry Moore** raffigurante una donna. Fa effetto, soprattutto la sera.

Rispetto a tante insegne italiane all'estero, questa non fotografa una determinata nostra cucina regionale. Grande Italia, grandi piatti e sapori da ogni cantone: Acciughe e scarola (nota bene: ogni pietanza è presentata in italiano, con sotto la traduzione secondo gli ingredienti utilizzati), Insalata di barbabietole, Polpo e patate alla contadina, Testa di maiale, Gnudi di ricotta e zucca, Strozzapreti neri ai frutti di mare, Ravioli di agnello, Bigoli veneti alla peverada, Coda di rospo in brodo, Passera in salsa di bagna cauda, Costoletta di maiale, Stinco d'agnello, Pan Pepato, Torta caprese...

A inizio mese, a *Identità New York*, **Benno** è salito in cattedra con **Moreno Cedroni**. Tema il mare: il marchigiano ha spiegato la sua Seppia di tutti i colori (e tecniche, ndr), l'americano il Polpo grigliato e patate alla contadina per poi ritrovarsi a ragionare assieme attorno alla Passera con trippa, salsiccia piccante, ceci e pomodoro San Marzano, piatto proposto la sera nella cena di gala, piatto che nel tempo ha acquisito eleganza ed equilibrio tra note piccanti, da addomesticare e delicatezza del pesce da esaltare.

Per **Benno** guidare il *Lincoln* significa avere imboccato un nuovo sentiero professionale, cucina sempre ma con spartiti diversi. **Jonathan** era chef de cuisine al *Per Se*, poche strade più in giù rispetto a ora, al restaurantissimo di **Thomas Keller** a Columbus Circle. Lo è stato per sei anni, stesso tetto di **Paolo Novello**. L'hanno lasciato assieme per abbracciare un ambizioso progetto italiano, italiano anche a livello di vini e birra.



La cucina a Vista di Jonathan Benno. Il cuore cucinante del ristorante *Lincoln*

Contrariamente a quanto avviene da noi, oltreoceano vi sono fiori di istituti dove imparare il mestiere. Benno ad esempio, si è diplomato una ventina di anni fa al *Cia*, il *Culinary Institute of America* in Hyde Park, un paio di ore di macchina a nord di New York. Importante l'esperienza da *Aqua*, chef *Michael Mina*, decisivo l'ingaggio da parte di *Keller* in Napa Valley, in California, alla *French Laundry*. Decisivo

perché non solo vi sarebbe tornato nel 2003, ma l'anno seguente *Keller* gli avrebbe affidato l'apertura del clone a New York. Poggia di riconoscimenti al *Per Se* dalla *James Beard Foundation* (Best new restaurant) al *New York Times* (quattro stelle) e alla *Michelin* (tre). Ma si poteva sempre dire che per quanto il volante fosse nelle sue mani, il cervello ragionava in simbiosi con quello di *Keller*, lungo una linea professionale costruita nel tempo. Il *Lincoln* e la cucina italiana rappresentano il nuovo per *Jonathan*, marito di *Elizabeth*, cuoca a sua volta ma ora mamma a tempo pieno perché il secondo figlio è nato da pochi mesi.

Un italiano potrebbe chiedersi perché andare a mangiare italiano in una metropoli come New York, dove puoi assaggiare tutte le cucine del pianeta. Per due motivi, uno di testa e uno di cuore: per premiare chi investe nell'Italia migliore, nei nostri cibi e nei nostri vini, e perché quando ci viene nostalgia di casa nostra meglio gustarli al massimo ed evitare quei posti che sono delle caricature di una trattoria o pizzeria.

LINCOLN

142 West 65th Street

New York City

Telefono: 001.212.3596500

Chiusura: l'intero lunedì e martedì a pranzo.

Prezzi medi: antipasti 20 dollari, primi 24, secondi di pesce 34 e di carne 40, dessert 12.

Mancia: 20%, pressoché obbligatoria in tutti gli Stati Uniti.

Coefficiente di difficoltà: buono, attenta cucina italiana.

Paolo Marchi

nato a Milano nel marzo 1955, al *Giornale* per 31 anni dividendosi tra sport e gastronomia, è ideatore e curatore dal 2004 di *Identità Golose*

| pubblicato il 07-11-2011 in CIBI DIVINI

segnala

Identità Golose - i protagonisti della cucina

copyright Magenta S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Home | Contatti |