

Da "Donna Margherita" sei a casa con Rosanna!

Tommaso Cartia (April 08, 2017)



"Donna Margherita" - delizioso locale con cucina tipica e pizza rigorosamente italiane - ha trovato la sua donna ideale per un opening in grande stile. Il nuovo executive chef del locale e' infatti Rosanna di Michele, originaria di Vasto, in Abruzzo. Dopo tanti successi nel campo della ristorazione, tra l'Italia e l'estero, Rosanna ha deciso di puntare su questo piccolo ristorante gioiello per diffondere la sua cucina. Dunque, Insieme ad un'ottima pizza creata ad arte, potete gustare anche i suoi piatti. Il suo stile è inconfondibile, la sua #lacucinadicasa ti fa sentire veramente a casa. Trovate menù preparati con lo spirito di una vera padrona di casa italiana. Si fa la spesa e si scelgono i migliori prodotti, la maggior parte provengono direttamente dall'Italia. Vi raccontiamo l'inaugurazione di questo nuovo promettente ristorante italiano. Vi parliamo del team, dei proprietari del locale e di Rosanna che - lo ammettiamo - è un po' parte della squadra di i-Italy. Condividiamo con lei da anni lo spirito del suo lavoro che sosteniamo con entusiasmo. Perché anche noi ci siamo sempre sentiti e ci



sentiamo a casa con Rosanna.

Un grazioso palloncino a forma di margherita e la scritta "Donna Margherita - Welcome", ha accolto i tanti invitati all'apertura ufficiale del ristorante sulla Second Avenue di New York nell'Upper East Side, una delle zone più in voga della città, soprattutto dopo l'apertura della nuova linea metropolitana che merita a sua volta una visita per il suo design. Una buona occasione per scoprire questa gemma della ristorazione, la fermata è a pochissimi passi!

Il locale si presenta come uno spazio raccolto, minimal nell'arredamento, impreziosito da una classica vespa e pareti piene di margherite e foto d'epoca italiane. Nel piano rialzato troverete un'atmosfera più intima. Il tutto vi porta subito a casa, con la migliore musica italiana di oggi che fa da sottofondo.

Una grande squadra di lavoro

Lo staff ha deliziato i suoi ospiti con gustosissime pizze cotte nel grande forno a vista. Si tratta infatti di un Marra, forno napoletano realizzato a mano, tra i più innovativi al mondo. Ma ovviamente non poteva esserci un'occasione più speciale per scoprire anche la cucina di casa di Rosanna di Michele. La chef abruzzese ha mostrato alcuni suoi assi nella manica, come la famosa parmigiana e la lasagna con ragù di carne. Prosecco e vino, rigorosamente italiani, per rendere il tutto più frizzante.

Con Rosanna una squadra di lavoro speciale che con i proprietari del locale, Pino Manica e sua moglie Lucia Barletta, hanno animato la serata fino a notte tarda. Tutto con affiatamento e sinergia perfette. Sembravano lavorare insieme da anni. Tantissimi gli ospiti accorsi a celebrare questo nuovo sodalizio fra la chef e la sua nuova casa al "Donna Margherita".

Tra i tanti ospiti anche il Console Generale d'Italia a New York, [Francesco Genuardi](#) [2], insieme a lui il Vice Console Roberto Frangione, la Vice Console Isabella Periotto, la Vice Console Chiara Saulle. Abbiamo incontrato poi la storica del cibo Francine Segan che si è detta entusiasta. Così come altre personalità del mondo del food newyorchese che del resto non aspettavano altro che un posto dove mangiare i piatti di Rosanna.

Non è stato infatti difficile trovare persone che la venissero a festeggiare. Questa particolare attenzione è dovuta alla stima che Rosanna è riuscita a guadagnarsi in anni di esperienza nel mondo della ristorazione anche a New York. Ha portato infatti la sua cucina in posti come [Whole Foods](#) [3], [Di Palo's](#) [4], Eataly, Arthur Avenue, [Consolato Generale d'Italia](#) [5], [Casa Italiana Zerrilli-Marimò](#) [6] NYU, l'ICE, La Scuola d'Italia e tanti altri.

"Donna Margherita" e la collaborazione con Rosanna

Il ristorante appena riaperto e rinnovato era prima una gelateria ed una pizzeria che proponeva solo pizza al taglio. "Golosi Second Avenue", questo il vecchio nome del locale. Fa parte di uno dei tanti locali che i proprietari hanno aperto a New York, la loro esperienza è lunga ed è una storia tutta italiana. Ce la ha raccontata Lucia Barletta:

"Noi veniamo dalla Calabria e siamo arrivati a New York tantissimi anni fa, mio padre ha iniziato negli anni '70 aprendo un primo ristorante in Calabria e a New York dove poi nel corso del tempo abbiamo aperto otto ristoranti che adesso abbiamo venduto. L'ultimo è stato "Trattoria Dopo Teatro" a Times Square, ma ne abbiamo avuti altri come "Buon appetito", "Cascina", "Zanzibar", "Cascina Downtown", "Golosi Park Avenue", "Golosi Second Ave", che poi è diventato "Donna Margherita".

Lucia e Pino Manica avevano da tempo in mente di trasformare il piccolo locale in una pizzeria a tutti gli effetti, ma l'incontro con Rosanna e la sua cucina ha poi cambiato un po' le carte in tavola.

"La nostra idea era quella di aprire una pizzeria all'italiana", ci racconta Pino, "poi l'arrivo di Rosanna ha cambiato un po' le cose. Conoscendo la sua cucina ho cominciato a capire che potevo proporre non solo la classica pizzeria italiana ormai presenza consolidata a New York. Ci sono tantissimi ristoranti italiani qui, ma quando entri in un locale sembra sempre che manchi qualcosa, trovi la pizza buona e poi magari non trovi la pasta cucinata come si deve o viceversa. Credo molto in



Rosanna, nel suo modo di presentare il cibo italiano, tutto italiano. E' difficile trovare qui a New York piatti originali che si possono gustare soltanto nelle case italiane. Questa è la cucina di Rosanna”.

La cucina di casa

L'incontro con Lucia e Pino è sembrato a Rosanna un segno del destino, d'altronde quel nome, “Margherita”, non poteva che risaltarle familiare, è il nome di una delle sue figlie! La famiglia è la grande ispirazione della cuoca di [Vasto \(Abruzzo\)](#) [7], cresciuta respirando la passione per la cucina trasmessa dai genitori che gestivano una pizzeria. Rosanna porta in tavola non solo dei piatti squisiti ma anche tutto il suo amore per l'Italia e per le sue tradizioni culinarie che si sono tramandate di generazione in generazione.

Sentire una mamma italiana esclamare “è pronto a tavola!”, non è solo un'esortazione per la sua famiglia a mangiare, ma anche a riunirsi nella bellezza dello stare insieme, del convivere. Questo è lo spirito con cui Rosanna ti invita alla sua tavola, la sua cucina è come un caloroso abbraccio e la sua energia contagiosa (con il suo sorriso indimenticabile), ti mette di buon umore ancor prima di assaggiare i suoi piatti. Poi li assaggi, ed è pura magia.

Raramente un piatto cucinato fuori dall'Italia riesce a conservare i veri sapori e i profumi autentici. La chef riesce in questo difficile intento, sia che cucini con prodotti importati dall'Italia che con quelli comprati nei migliori markets di New York. Nella sua cucina c'è qualcosa che va oltre la bontà degli ingredienti o la giusta tecnica con cui vengono cucinati, c'è un'alchimia unica tra lei e le sue ricette. Ancor prima di assaggiare un piatto di Rosanna, il suo profumo ti trasporta immediatamente in Italia, ed il suo sapore, se sei italiano, sa subito di casa.

La chef ci ha svelato il suo segreto e ha condiviso con noi il suo entusiasmo per questa nuova avventura.

Il segreto di Rosanna

“Il mio segreto è l'amore”, ci racconta Rosanna, “un amore vero per la mia terra, ed è quello che ho trovato e che posso condividere qui al “Donna Margherita”. Oggi si ufficializza questa nuova apertura della quale sono felicissima. In passato ho ricevuto altre proposte da altri ristoranti ma non erano adatti a me. Sono una chef un pò particolare. Con Luigi e Pino ho subito sentito quell'aria di casa. Io qui presento e promuovo in parte la cucina abruzzese ma in generale la cucina Mediterranea italiana. C'è una grande attenzione da parte dello staff per il prodotto di qualità, si fa la spesa tutte le mattine ricercando gli ingredienti più freschi.”

“Qui posso dare spazio alle nozioni di cucina che mi porto con me da quando ero piccola”, continua la chef, “stiamo rinnovando il menù con piatti della mia tradizione come la parmigiana e la lasagna. Poi abbiamo i piatti del giorno, gli specials di pesce per esempio. Io vengo da una città sul mare dove si cucina tantissimo pesce, dai frutti di mare all'insalata di polpo, alle capesante gratinate. Ci sono poi tutti i prosciutti e i formaggi freschissimi, insomma un'esplosione di sapori italiani! Questa è la mia cucina, la cucina di casa, che è anche il mio hashtag sui social media, proprio perché è tutta cucina di casa mia”.

Il menù del ristorante è pensato per essere una continua sorpresa, come quando si viene invitati a pranzo o a cena e si cucinano le ricette in base alla freschezza dei prodotti che si sono trovati in giornata facendo la spesa. Molti piatti nascono sul momento, dall'estro improvvisato di Rosanna che si muove in cucina in base agli ingredienti che trova a disposizione. Proprio come avviene a casa! Ricette semplici, dai sapori decisi ma sempre raffinati, e quei profumi inconfondibili del Sud Italia che risvegliano i sensi.

Tutto questo, unito all'ottima qualità delle pizze e all'affabilità dei proprietari, di Rosanna e del suo staff, fan del “Donna Margherita” il luogo ideale a New York per sentirsi avvolti dal calore di una vera casa italiana.

E dulcis in fundo. Alla fine dell'inaugurazione non poteva mancare che il tocco finale di “Donna Margherita”. Le margherite di Rosanna, dolce ricordo della serata, un biscotto di pasta frolla a forma



di margherita pensato dalla chef.

[Donna Margherita](#) [8]

1304a 2nd Ave (929) 273-1610

New York, NY 10065

[Facebook >>](#) [9]

Source URL: <http://newsite.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/da-donna-margherita-sei-casa-con-rosanna>

Links

[1] <http://newsite.iitaly.org/files/openingrosannadonnamargheritany.jpg>

[2] http://www.consnewyork.esteri.it/consolato_newyork/en/il_consolato/il_console/il_console.html

[3] <http://www.wholefoodsmarket.com>

[4] <https://www.yelp.com/biz/di-palos-new-york>

[5] http://www.consnewyork.esteri.it/consolato_newyork/en

[6] <http://www.casaitaliananyu.org>

[7] <https://it.wikipedia.org/wiki/Vasto>

[8] <https://www.donnamargheritany.com/>

[9] <https://www.facebook.com/DonnaMargheritaNYC/>