

di Aka Sarabeth



ristoranti

## Piccola Cucina cala il poker

**P**iccola Cucina, un punto di riferimento per gli amanti della cucina italiana a New York, con due ristoranti nel quartiere di Soho e uno nell'Upper East Side, aprirà questo mese le porte della sua nuova location a Brooklyn. Il ristorante, chiamato Piccola Cucina Casa, è un omaggio a tutte le regioni d'Italia. L'executive chef e proprietario, Philip Guardione (*nella foto*), proporrà una cucina autentica italiana, con pasta fresca preparata al momento e a vista del cliente. Il menù sarà un viaggio attraverso le ricette tipiche di tutte le regioni italiane, da nord a sud, per celebrare la vastità e l'unicità della cucina del nostro Paese. Piccola Cucina Casa si trova al 141 di Nevins Street, nel quartiere di Boerum Hill a Brooklyn.

129

SPORT

## Gli Azzurri tornano a New York e festeggiano con il Niaf

Dopo quasi 20 anni la Nazionale di calcio Italiana torna a disputare un match negli Stati Uniti, alla Red Bull Arena di Harrison, nel New Jersey, domenica 24 marzo contro l'Ecuador. In vista di questo evento, il Niaf (National Italian American Foundation), insieme a Colavita, organizza un evento a Spring Place, nel cuore di Tribeca, per celebrare gli Azzurri e la comunità italiana negli Usa. Il presidente del Niaf, Robert Allegrini, si prepara, con tutta la fondazione, ad accogliere la Nazionale per un evento che celebra e rafforza il rapporto ultracentenario che lega l'America con l'Italia e tutti i cittadini italo-americani. Durante la serata verranno raccolti fondi da destinare a borse di studio per studenti americani che vogliono approfondire la conoscenza della cultura italiana e rafforzare dunque il legame tra i due paesi.



FOOD

## La scuola di cucina Alma per prima volta al Cia



La Scuola internazionale di cucina Alma ha celebrato i 20 anni di partnership con il George Brown College in Canada e ha condotto la sua prima masterclass al Culinary Institute of America (CIA) negli Stati Uniti. Questi traguardi sono il risultato di una proiezione globale della scuola di Colorno, in provincia di Parma, nella diffusione della cultura culinaria italiana attraverso l'istruzione superiore. Il general manager di Alma, Andrea Sinigaglia, e lo chef Antonio De Ieso (*nella foto*), ambasciatore della scuola, hanno tenuto una lezione approfondita sulla cucina mediterranea e hanno organizzato uno showcooking dedicato alla carbonara. De Ieso ha deliziato gli ospiti preparandola nella sua versione tradizionale e in una moderna, racchiusa in un tortello.