

# La buona cucina europea che conquistò l'America

Il Ticino nel cybermondo – 3 ♦ Dai rustici del bucolico nucleo di Mairengo alle sommità culinarie del Delmonico's Building

Alceo Crivelli

Il Delmonico's Building è uno degli edifici più emblematici della «vecchia New York», sorto sulle vestigia della precedente ubicazione del ristorante Delmonico's, oggi è parte del patrimonio storico della città. Il leventinese Lorenzo Delmonico e l'omonimo ristorante segnarono indelebilmente la società della Grande Mela, divenendo un punto di riferimento della ristorazione newyorchesse e un'istituzione prestigiosa tuttora riconosciuta e accreditata. La fotografia mostra una delle sedi più iconiche del famoso ristorante a pochi mesi dalla sua costruzione e, a differenza di oggi, non ancora sommerso dai grattacieli circostanti.

Ciondolando nel cimitero retrostante la chiesa di San Siro, a Faido, salta subito all'occhio – un po' consunto dal tempo – il monumento celebrativo dedicato a colui che, sa-

ziando illustri languori e rivoluzionando allo stesso tempo la pratica della ristorazione d'oltreoceano, mai si scordava del natio paesello, al quale regolarmente tornava, devolvendo parte delle grandi fortune accumulate nella lontana «Merica» al fine di sovvenzionarne le opere di pubblica utilità.

Lorenzo Delmonico, che il giorno successivo alla sua morte – occorsa nel 1881 – fu definito dal New York Times «il più famoso ristoratore del nostro Paese», non vedrà mai l'edificio in questione, la cui costruzione fu ultimata nel 1891, quando la gestione del ristorante era ormai in mano a Charles Delmonico, suo successore. Il ristorante a quel punto vantava già una fama eccezionale, attirando personalità di alta caratura come i presidenti degli Stati Uniti Abraham Lincoln e Henry Wilson,



Il ristorante Delmonico's, tra Beaver e South William Street, a New York, nel 1893. (wikipedia.org)

lo scienziato Nikola Tesla, celebri scrittori come Mark Twain e Charles Dickens. Noto per la prelibatezza dei suoi piatti, e in particolare della sua leggendaria bistecca di manzo, il grande merito di Delmonico è stato quello di esportare – non senza l'indispensabile aiuto dello chef francese Charles Ranhofer – il modello di «buona cucina» europeo in un Paese – gli Stati Uniti – in cui esistevano esclusivamente osterie e *table d'hôte* a menu fisso, solitamente servito su un semplice tavolone condiviso da tutti gli avventori.

Da Delmonico's gli ospiti potevano invece per la prima volta scegliere tra le pietanze e i vini *à la carte*, adeguando l'ordinazione al proprio gusto e alla propria disponibilità finanziaria, il tutto confortevolmente seduti a un tavolo a loro riservato, sapientemente abbellito con orna-

menti e tovaglie. Anche in merito all'eccellente qualità di vivande e libagioni – e sul modo di servirle e cucinarle – grazie alla maestria di Ranhofer, Delmonico fece conoscere a New York un gusto tutto francese per la raffinatezza contro cui i ranci dozzinali dei concorrenti nulla potevano. Buongusto francese che ben chiarisce l'origine del francesismo *restaurant* nella lingua inglese, a definire un nuovo tipo di esercizio pubblico di cui in quel momento Delmonico's era l'unico rappresentante. Quando si dice il ristorante per antonomasia!

In collaborazione con l'Ufficio dell'analisi e del patrimonio culturale digitale, Divisione della cultura e degli studi universitari, Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport.