Viaggio nello spazio, italiani non rinuncerebbero a pizza e pasta

pizza-pasta-host-3c7d1075

Si celebra in questi giorni la **World Space Week**, Settimana mondiale dello spazio lanciata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite e definita "una celebrazione della scienza e della tecnologia, e del loro contributo al miglioramento della condizione umana". In occasione dell'appuntamento **TheFork**, tra le principali app per la prenotazione di ristoranti nel mondo, ha collaborato con Bva Doxa, società di ricerche di mercato internazionale per uno studio sul **cibo a cui gli italiani non potrebbero rinunciare neppure di fronte a un viaggio nello spazio**. Prima di intraprendere un lungo viaggio per Marte, gli intervistati, per il loro ultimo pranzo sulla terra sceglierebbero principalmente **pizza** (53%), **pasta** (41%), **carne** (30%) e **fritture** (30%).

Se a prevalere è il cibo della tradizione vi sono però alcune peculiarità a seconda dell'area geografica e della generazione considerata. Se al nord prevale la pizza, per gli abitanti del Centro la pasta è nettamente la prima scelta, mentre un meridionale su quattro ordinerebbe i frutti di mare. Per gli uomini, pasta e pizza sono a pari merito la prima scelta, mentre per le donne primeggia la pizza. Infine, per i Millennials il sushi è preferito al pesce cucinato in modo "tradizionale".

I cibi a cui gli italiani non rinuncerebbero prima di un viaggio nello spazio: dove mangiarli - Ecco alcuni ristoranti dove provare i piatti che emergono dallo studio. Si tratta di ristoranti che sono stati nominati nel corso dell'edizione 2019 dei **TheFork Restaurants Awards**, che ha premiato le più interessanti novità della ristorazione in Italia.

Pizza

Salvo, Napoli - I fratelli Francesco e Salvatore Salvo, dopo diversi anni di successi con la loro pizzeria di San Giorgio in Cremano, nel 2018 sono arrivati a Napoli, sulla Riviera di Chiaia, con un progetto che ha ben pochi eguali nell'Italia intera. Francesco e Salvatore hanno imboccato una strada che alza l'asticella del concetto pizzeria. E' da poco entrato a far parte della selezione Tre Spicchi del

Gambero Rosso con anche una pizza dell'anno, la "Oceano" (fior di latte, ricotta di bufala con alghe disidratae, ricciola affumicata, limone grattuggiato, pepe rose e olio evo).

Da Zero, Milano - Cresce sempre più il mondo goloso di Da Zero, anche a Milano (altri locali a Vallo della Lucania, Agropoli e Matera). Lo Chef Paolo De Simone, coi soci di sempre Giuseppe Boccia e Carmine Mainenti, ha voluto così allargare l'offerta di prelibatezze cilentane che già caratterizzava il gruppo, senza però togliere attenzione alle squisite pizze, core business dell'insegna. Da provare la "Pizza dell'Alleanza" (mozzarella nella mortella, broccoli, alici di menaica, olive amaccate e cacioricotta di capra).

Pasta

Luciano – Cucina Italiana, Roma - E' il nuovo locale dello chef Luciano Monosilio, nel pieno centro di Roma. Cuore del progetto è la pasta fatta in casa, e nell'intento dello chef c'è quello di ricreare un luogo simile a quello in cui andava da bambino, l'immaginario classico del ristorante – trattoria. Luciano – Cucina italiana è un progetto zero destinato all'esportazione oltreoceano. Da provare sicuramente la Carbonara, piatto forte di Luciano.

Zia, Roma - Il ristorante di Antonio Ziantoni, classe 1986, è un locale con 11 tavoli, dislocati su più sale, con una cucina moderna e dalle basi solide. I piatti raccolgono tutte le influenze passate del giovane chef ma parlano in modo trasparente e pulito, con ingredienti e tecniche di cottura tradizionali accostati con garbo a idee innovative e divertenti. Da provare il tortello, indivia e frutta.

Carne

Osteria Badalì, Firenze - Badalì si radica in un luogo non convenzionale di Firenze: nel cuore di San Niccolò, appena fuori dai circuiti turistici. Lontano dalla cultura massificata e dalle cucine d'élite, affonda "nella terra" la creazione dei piatti, enfatizzando le materie prime trattate. Menzione d'onore per la brace a legna, che ogni giorno cuoce bistecca alla fiorentina e molto altro. Da provare Il Rigatino (pancetta fresca di maiale grigio cotta ai carboni e servita su insalata in emulsione acetosa all'aglio dolce).

Dai Pennisi – Macelleria con Cucina, Linguaglossa (Catania) - Una tradizione di famiglia, una storia di lavoro e passione che si rinnova di giorno in giorno attraverso le generazioni. Cibo sostenibile, produttori locali, allevatori e cantine per offrire il frutto di un'esperienza che si tramanda dal 1960. Da provare lo stinco di maialino, vino cotto e marsala con patate e mele dell'etna.

Terramira, Capolona (Arezzo) - Una storia che parte dopo tanti anni di studio e passione per questo lavoro: Filippo e Lorenzo Scapecchi, rispettivamente chef e sommelier (miglior sommelier Toscana AIS 2014), decidono di mettere insieme le conoscenze acquisite all'interno di ristoranti e hotel come Arnolfo, Four Seasons, Bracali, Vespasia, Ora d'Aria, Trussardi alla Scala e di dar vita a un progetto che esprimesse appieno la loro idea di ristorazione. Valorizzazione dei prodotti del territorio, un ritorno alle origini, ma con un pizzico d'innovazione sempre nel rispetto della materia prima. Da provare il piccione (petto, coscia e patè con cacao e melograna).

Frittura

Uri Sapori Condivisi, Roddino (Cuneo) - Uri è un termine coreano con un bellissimo significato: la parola URI viene tradotta come "noi", "nostro". Indica soprattutto un senso di comunità, unità e famiglia. Da qui, è iniziato questo progetto: dal desiderio di condividere con la clientela la passione per i sapori. Da provare l' "ottoke" (frittella coreana farcita non di cannella, semi di girasole, miele e arachidi come nella ricetta originale, bensì di nocciola piemontese e uvetta).

Da Zero, Matera - Creare una pizza originale, riconoscibile per la qualità dei prodotti e il forte legame con il Cilento. Questa è l'idea di base di Da Zero, con una cura particolare nella scelta dei prodotti e un rapporto diretto con i produttori. Da provare il la Frittatina di bucatini.