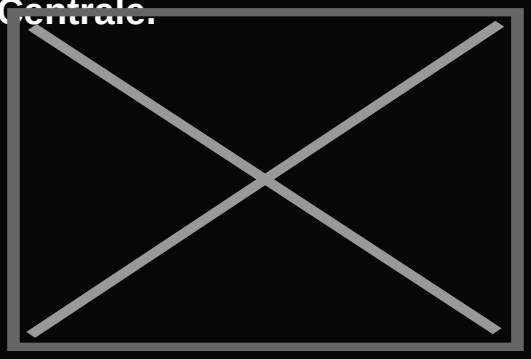
Joe Bastianich arriva a Firenze con l'American BBQ

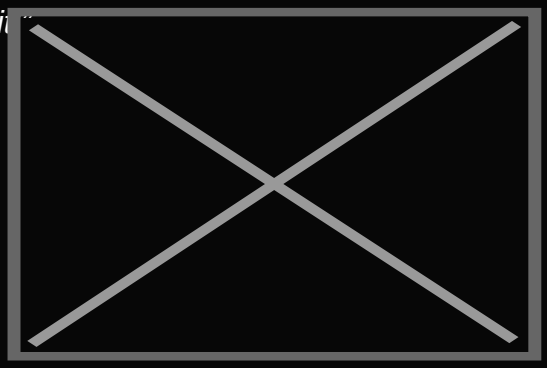
mcf-joebbq-161b2143

Ha inaugurato ieri con una grande festa aperta al pubblico la bottega l’American Barbecue di Joe Bastianich, per portare tutto il gusto dell’America all’interno di uno dei luoghi più significativi della città: il primo piano dello storico mercato coperto di San Lorenzo, da dove nel 2014 è partita l’avventura di Mercato Centrale.



“La cucina italiana è considerata da tutti la più buona del mondo” dichiara **Umberto Montano**, fondatore e Presidente esecutivo di Mercato Centrale. *“Lo è davvero, soprattutto perché è una delle poche a potersi definire “colta”, nel senso di storia, tradizione e competenze scientifiche. Una cucina colta poi, riconosce il* ***valore delle altre culture*** *e questo è un fattore identitario della cucina italiana: l’apertura al mondo, il desiderio di confrontarsi senza necessariamente contaminarsi. È su questo fronte che Mercato Centrale si apre ad altre culture, laddove le capacità artigianali si incontrano sul terreno comune della competenza, della passione, dell’attenzione a quel che è buono, sano e giusto. Do il benvenuto a Joe Bastianich, profondo conoscitore della cucina statunitense e di tutto quel sapere artigianale che, portato alla tavola di Mercato Centrale, sarà capace di entusiasmare il pubblico, la critica e gli appassionati”.*

“Quando abbiamo immaginato di portare l’autentico BBQ americano in Italia, abbiamo subito pensato a Mercato Centrale” dichiara **Joe Bastianich**. *“Volevamo essere presenti in un luogo (a dire il vero adesso sono già due!) che rappresentasse la nostra visione e lo spirito internazionale che ci contraddistingue ma che fosse allo stesso tempo un* ***punto fermo sul territorio****. E Mercato Centrale è proprio questo: radicato sul territorio ma con lo sguardo al mondo. Un posto in cui vivere nuove esperienze culinarie come in un viaggio intorno al mondo. Nel nostro caso, con Joe’s American BBQ, un* ***viaggio all’insegna della tradizione più vera e autentica*** *della cucina made in USA. Come enjoy it!”*



L’American barbecue a Firenze – le novità del format

Il Joe’s American BBQ porta al primo piano del Mercato Centrale il “low&slow”, ovvero la cottura lenta e a bassa temperatura, un omaggio alla cultura tradizionale più autentica degli Stati Uniti d’America. Il barbecue infatti, non è un semplice modo di cucinare, ma un vero e proprio stile di vita, capace di unire e raccontare il territorio americano da ovest a est.

Rispetto alla bottega presente a Milano, a Firenze Bastianich porta con sé **due importanti novità**. La prima riguarda il **menu**, che per la prima volta in Italia include – accanto ai gradi classici del BBQ come brisket, pulled pork e beef ribs – lo smash burger: una particolare tecnica di cottura della patty, la polpetta di carne, che viene schiacciata con un peso durante la cottura per poter risultare allo stesso tempo croccante e succulenta.

La seconda novità è al piano superiore della bottega, dove trovano spazio la **Vineria Bastianich** con i vini delle cantine di famiglia: quelli della Cantina Bastianich, fondata nel 1997 e costituita da 27 ettari di vigneti tutti sui Colli Orientali del Friuli e le bottiglie prodotte da La Mozza, la cantina immersa nella splendida cornice della Maremma Toscana, a Magliano.