New York, tutti pazzi per il ristorante allestito in Università

untitled-8f7392c5

La moda dei ristoranti “casalinghi” non accenna a tramontare. A provarlo ci sono, per esempio, i numeri macinati dal portale di social eating Gnammo. Ma non solo. Il fenomeno continua infatti a conquistare, spopolando anche in una città all’avanguardia come New York. Lo dimostra il fatto che - scrive l’Adkronos riprendendo un articolo del New York Post - il ristorante più trendy della Grande Mela è oggi quello allestito da Jonah Reider, studente all'ultimo anno di economia alla Columbia University di New York, con una sfrenata passione per i fornelli, che ha aperto da qualche settimana nella sua stanza universitaria, Pith, dove quattro giorni a settimana serve i pasti che prepara nella cucina in comune del dormitorio.

untitled 2Le prenotazioni, prese tramite Yelp, sono aperte sia a studenti sia a persone comuni, che sembrano apprezzare la cucina improvvisata da Reider, tanto che il ristorante è già completo fino a Natale.

Il menu? Si può iniziare con formaggi di produzione artigianale, cavoli rossi in salamoia e olive, acquistate da Zabar's, storico negozio di alimentari gourmet, tra i più apprezzati di New York. Vengono poi servite costolette d'agnello scottate con la paprika affumicata, orzo con i fichi e un contorno di piselli con pancetta e funghi maitake. Il tutto a prezzi abbordabili: il prezzo di ogni cena varia infatti tra i 10 e i 20 dollari.