A New York il pane costa caro al ristorante. Anche 20 dollari a cestino

20230508105419panecestinoristorante-3e679af0

Un cestino di pane a New York? **Anche 20 dollari al ristorante**, come confermato dal *New York Times*: il pane, quello buono, nella Grande Mela è diventato parte del menù come l'antipasto, il main course o il dolce, e costa caro.

Hav & Mar, il ristorante di **Marcus Samuelsson** nel quartiere di Chelsea a Manhattan, raccoglie nella voce "I Nostri Pani" offerte che vanno dai biscotti al siero di latte e farina di teff al pane di mais dolce, il tutto a un prezzo di 19 dollari. Da **Nura**, invece, nella zona di Greenpoint nel distretto di Brooklyn, il cestino del pane con assortimento di salsine costa 21 dollari. "*All'inizio avevo paura che i clienti si spaventassero, perché chiaramente non sono prezzi a buon mercato. Ma alle rimostranze seguono subito i complimenti. Ci dicono che ne valeva la pena*", ha raccontato al *New York Times* **Sam Short**, che cura per Nura la produzione di pane e dolci.

"LA FARINA COSTA POCO, MA IL PANE RICHIEDE MOLTO LAVORO"

I ristoratori newyorkesi si giustificano così: "*la farina costa poco, ma il pane richiede molto lavoro*". Da Hav & Mar la fornaia **Farheen Jafarey** comincia a lavorare presto al mattino, ed è sola in sei giorni su sette. Molto spesso il processo di produzione richiede giorni, come per il pane degli **Appalachi di Audrey** la cui preparazione comincia la sera prima e continua l'indomani quando da 100 a 200 forme vengono fermentate, sgassate, formate, testate e poi messe in forno.

Secondo **Michael Werrell** di Audrey tutto è nato con il boom del pane fatto in casa durante la pandemia: "*È stato in quel momento che, cercando ricette in rete e scambiandosi consigli, gli americani hanno scoperto la passione per il buon pane*".