

Ristoranti

Aprire a New York Realmuto Alta Pasticceria Italiana: il sogno del siciliano Francesco Realmuto, emigrato da Baucina alla Grande Mela

di: Redazione

18 novembre 2024



Un angolo di eccellenza italiana e siciliana a New York, nel cuore del West Village. È **Realmuto Alta Pasticceria Italiana**, ristorante, caffè, gelateria, tavola calda, che ha aperto i battenti a Manhattan, nella Settima Avenue, cuore pulsante e vibrante di New York City. Il progetto è frutto del lavoro e dell'idea dell'imprenditore e ristoratore Francesco Realmuto, fondatore di di Realmuto Hospitality Group, già conosciuto nella Grande Mela per L'Arte del Gelato e Filaga Pizzeria, due insegne simbolo dell'italianità oltreoceano.

Un sogno che diventa realtà per Francesco Realmuto, arrivato a diciannove anni dalla Sicilia, da Baucina, un piccolo centro in provincia di Palermo e che, dopo aver lavorato per dodici anni come tagliatore di diamanti nella iconica 47esima strada, ha iniziato la sua avventura imprenditoriale nella ristorazione con l'Arte del Gelato e oggi con il gruppo Realmuto Hospitality.



Il cuore progetto è l'alta pasticceria guidata dal siciliano Giuseppe Zito, volato dalla sua Mezzojuso, cittadina di origine arbëreshë in provincia di Palermo, a New York.

Dopo numerose esperienze in Italia, dove gestisce il bar di famiglia a Mezzojuso, e dopo aver conseguito due premi come autore del miglior panettone, il pluripremiato pasticcere Giuseppe Zito scommette in questo progetto creando una linea di pasticceria dove tecniche contemporanee convivono con la classica tradizione. Ad affiancare Giuseppe Zito, Vittorio Masaracchia e Serena Barbato, due giovani talenti siciliani di Palazzo Adriano, in provincia di Palermo, e il crotonese Niko Periti, esperto lievitaista.

Con Realmuto Alta Pasticceria Italiana, Francesco Realmuto alza l'asticella portando a New York non solo la classica pasticceria, gelateria e cucina italiana ma un format che rende omaggio alla tradizionale arte bianca del Belpaese e al concetto di ospitalità italiana, consacrato simbolicamente nella piazza al centro dell'area caffè di Realmuto.

Dai classici prodotti italiani da colazione – cornetti, cannoli, bomboloni, torte – al pranzo e la cena, due momenti dove si celebra l'eccellenza gastronomica italiana. Nel menù stagionale, ideato dall'executive chef italiano Mauro Campanale, si può scegliere tra i panini in stile italiano o degustare piatti come il risotto al limone e caciocavallo, il tortino alle erbe, la parmigiana.

Altra novità a New York è l'aperitivo Italian style, con una selezione di snack, tramezzini, accompagnati da classici drink, spritz e vini italiani.



“L' Alta Pasticceria Realmuto – commenta il titolare e ristoratore Francesco Realmuto – non è solo un omaggio alla tradizione pasticceria italiana, con ricette, materie prime autentiche italiane, ma è un tributo all'italianità degli anni Settanta e Ottanta, anni gloriosi dove il Belpaese si affermava anche come anche simbolo di eccellenza culinaria. Il nostro concept è The Italian Lifestyle of the 70s and 80s, perché ad averci ispirato sono quegli anni dove cominciava a nascere l'Italian dream, rappresentato anche nella cultura del cibo e soprattutto nell'ospitalità.

Con Realmuto Alta Pasticceria Italiana – continua Realmuto – voglio condividere con i nostri clienti un'idea legata allo stile di vita italiano. I miei ricordi dell'infanzia e adolescenza vissuta in Sicilia, mi hanno aiutato a ricreare un'esperienza che a New York mancava: la pasticceria tradizionale italiana. Intesa, non solo come luogo dove gustare dolci italiani che riprendono fedelmente la classica tradizione pasticceria italiana ma come esperienza di italianità”.



Alla linea della pasticceria – in testa la piccola pasticceria italiana, i dolci simbolo come il tiramisù la cassata – si aggiungono la gelateria, già simbolo con L’Arte del Gelato, del gelato italiano a New York, e la linea di lievitati e di dolci da ricorrenza, tra i quali il panettone artigianale.

“Mancava a New York, città americana abitata da molti italiani o italo-americani, un’alta pasticceria che celebrasse l’eccellenza italiana attraverso un pastry menu di classici dolci eseguiti con uno stile contemporaneo che alleggerisce e rende le ricette più moderne senza però nessun compromesso”, commenta il maestro pasticcere Giuseppe Zito.

In questo spazio di oltre 500 metri quadri e quasi cento coperti, realizzato dallo studio di architettura Mariotti, dell’italiana Deborah Mariotti, trionfa lo stile e il Made in Italy con materiali come il marmo italiano e i decori in legno.

Francesco Realmuto e il gruppo Realmuto Hospitality, da due anni hanno inaugurato Puya, Tacos de Puebla, una taqueria all’interno del Rockefeller Center, a testimonianza dell’altra grande passione di Francesco Realmuto per la cucina messicana. Il gruppo sta programmando nuove aperture di Realmuto Alta Pasticceria.

“Vogliamo che Realmuto Alta Pasticceria Italiana sia un simbolo dell’eccellenza italiana oltreoceano – aggiunge Francesco Realmuto – e di quell’ospitalità tutta italiana che è l’essenza del nostro lifestyle”.