ilGastronomade

ALTRI CIBI, LUOGHI E CULTURE



02 New Orleans

REDAZIONE

Progetto editoriale
Vittorio Castellani

Fotografia
Archivio fotografico ilGastronomade
Paul Broussard
Todd Coleman
Cheryl Gerber
Chris Granger
Nicolò Nastasia
Zack Smith

Testi
Vittorio Castellani

Editor in Chief
Vittorio Castellani

Ringraziamenti
Kyrsten Cazas
Diana M. Hernandez

Contatti
Email: vittorio.castellani@journalist.com
Mobile: +39 335 664 7579
Web www.ilgastronomade.com

2026©® Il Gastronomade | Tutti i diritti riservati
Supplemento alla testata giornalistica on-line registrata presso il Tribunale di Torino
Iscrizione numero 18 del 17 marzo 2010 | Direttore responsabile: Vittorio Castellani
P.Iva 08250410019

Indice

TABLE OF CONTENTS

01	MARDI GRAS Specchio dell'anima meticcia di Nola	PAGINA 6
02	SAZERAC New Orleans in un cocktail	PAGINA 10
03	LE ICONE Gombo & Jambalaya	PAGINA 13
04	ALLIGATOR Il Re del Bayou	PAGINA 14
05	PO'BOY & MOFFOLETTA Mangiare per strada	PAGINA 16
06	NOLA SWEETS Praline, Beignets e Snow Balls	PAGINA 18
07	CRAWFISH Di primavera Nola si tinge di rosso	PAGINA 23
08	FRENCH MARKET Il più antico mercato d'America	PAGINA 24
09	COCKTAILS Nola capitale mondiale della mixology	PAGINA 29
10	RISTORANTI Mangiare a New Orleans	PAGINA 39



EDITOR IN CHIEF
Vittorio Castellani aka Chef Kumalé

PHOTOGRAFER
Nicolò Nastasia

New Orleans Roots Food
Viaggio alle radici del meltin’ pot a Stelle e Strisce

CAJUN & CREOLE CUISINE

Trentacinque anni di viaggi nei cinque continenti, eppure gli Stati Uniti non erano mai stati una priorità, per me. Me lo ripetevo ogni volta: prima o poi ci andrò, ma solo dopo aver esplorato il Sud del Mondo, in lungo e in largo. Poi è arrivato l’invito, inaspettato, il **Bocuse d'Or America**, a New Orleans e non ho saputo resistere.
Ne sono tornato letteralmente folgorato!
Nola, come la chiamano i locali, è una città dalle mille sfaccettature, più a misura d'uomo di molte altre metropoli degli USA. Gli abitanti sono grossomodo quanti quelli di Firenze, ma la dimensione della sua area è quattro volte maggiore. Il suo centro nevralgico è il **French Quarter**, creato in realtà dagli spagnoli in epoca coloniale, e la puoi girare comodamente a piedi. Nola è attraversata da “**The River**”, il **Mississippi**, il secondo fiume più lungo degli USA, a plasmarla in un'ansa che le vale il soprannome di "**Crescent City**". Gran parte del territorio si trova sotto il livello del mare, circondata da fiume, lago e laguna (**bayou**): una città anfibia e tenace che ha saputo resistere a mille uragani. Prima degli europei, queste terre erano Bülbancha, "*luogo di molte lingue*" in lingua Choctaw, crocevia di Chitimacha, Houma e diverse altre tribù. E’ proprio qui che il *melting pot* è nato, tra influenze francesi, africane, spagnole, ma anche italiane e tedesche, generando due cucine straordinarie: la **Creole** e la **Cajun cuisine**. New Orleans è considerata capitale mondiale del jazz e del blues, ma anche della gastronomia americana e della mixology. Sono convinto che con questo secondo numero monografico de ilGastronomade, vi verrà la voglia di partire per scoprire un altro volto degli States, molto diverso da NYC, dalla California e da tutto ciò che si attraversa percorrendo la Route 66.

> Se vai a New Orleans, dovresti andare a vedere il Mardi Gras. Quando vedrai il Mardi Gras, qualcuno ti spiegherà a cosa serve il Carnevale... Sto andando a New Orleans, ho il mio biglietto in mano.... Quando arriverò a New Orleans, voglio vedere il Re Zulu"
>
> "GO TO THE MARDI GRAS" - PROFESSOR LONGHAIR

L*aissez les bons temps rouler* — lasciate che i bei tempi scorrano. È il motto di New Orleans, e durante il Mardi Gras diventa il battito del cuore di un'intera città. Ogni anno, tra la fine di gennaio e il Martedì Grasso, NOLA la Crescent City si veste di viola, oro e verde e si trasforma nella capitale mondiale del Carnevale.
Il Mardi Gras viene celebrato in Louisiana fin dal XVIII secolo, portato dai coloni francesi. Le tradizioni affondano le radici nelle usanze europee del carnevale, mescolate alla cultura locale, creando uno spettacolo unicamente neworleansiano.





Mardi Gras

SPECCHIO DELL'ANIMA METICCIA DI NOLA

La stagione ha inizio il 6 gennaio, la Dodicesima Notte, festa cristiana dell'Epifania, e si conclude il giorno prima del Mercoledì delle Ceneri.
I numeri parlano chiaro. Durante la stagione 2026 il centro di New Orleans ha registrato 2,2 milioni di visite nelle due settimane di picco, il 10% in più rispetto al 2025. Le festività generano quasi 900 milioni di dollari, circa il 4% del reddito annuale della città.
Per i neworleansiani il Mardi Gras è un rito collettivo di appartenenza. I club sociali chiamati "*krewes*" organizzano sfilate e balli, ognuno con storia e tradizione proprie. Rex e Zulu sono i krewes più famosi del giorno del Mardi Gras, mentre Endymion, Bacchus e Muses animano il fine settimana precedente. I residenti addobbano le case, preparano tavolate lungo le strade e si sfidano in costume.
I tre colori ufficiali — viola, oro e verde — simboleggiano rispettivamente giustizia, potere e fede, e sono ovunque: sulle case, sugli abiti, sulle collane che i cavalieri dei carri lanciano alla folla. Per legge i cavalieri devono indossare la maschera, richiamo alla tradizione di travestirsi per annullare le differenze sociali. Le strade del French Quarter si popolano di costumi elaborati, piume e paillettes, mentre i balconi storici vengono adornati come altari festivi. New Orleans è città di gourmet, e il Mardi Gras non fa eccezione. La tavola si riempie di *gumbo*, lo stufato cajun con okra, frutti di mare e salsiccia andouille di *crawfish étouffée*, gamberi di fiume al burro; di *jambalaya* e *po'boy*, i panini imbottiti di gamberi fritti. Ma il protagonista assoluto è un dolce, il **King Cake**. Il nome richiama la storia biblica dei tre Re Magi. Ibrido tra *coffee cake* e *cinnamon roll*, è glassato nei colori del Mardi Gras e farcito con frutta o crema di formaggio. Nascosta all'interno c'è una piccola statuina di plastica: chi la trova deve portare il prossimo King Cake o organizzare una festa, dando vita a un circolo di condivisione che dura tutta la stagione. Durante il Mardi Gras scorrono a fiumi i cocktail classici: l'Hurricane, simbolo del French Quarter a base di rum e passion fruit; il *Sazerac*, il cocktail americano più antico, con rye whisky e bitter Peychaud's; il *Milk Punch* cremoso, perfetto per il brunch. Bourbon Street è il cuore della notte: bar aperti 24 ore, jazz che trabocca dai locali, balconi gremiti di festaioli.
I luoghi più iconici sono St. Charles Avenue, dove sfilano i carri più spettacolari, e il French Quarter. Il Garden District e Marigny offrono un'esperienza più autentica. Per immergersi nella magia tutto l'anno, il **Mardi Gras World** e il Presbytere — parte del Louisiana State Museum — espongono carri, scenografie e costumi storici. Una visita imperdibile per portare a casa un pezzo di anima neworleansiana.

MARDI GRAS WORD
mardigrasworld.com

Sazerac

NEW ORLEANS IN UN COCKTAIL

C'è un cocktail che racconta New Orleans meglio di qualsiasi altro... Si chiama Sazerac, ed è considerato il primo cocktail della storia americana. La vicenda inizia nel 1838, quando il farmacista creolo Antoine Peychaud inventò il Sazerac nella sua bottega al 437 di Royal Street, dove lo serviva ai confratelli massoni dopo l'orario di chiusura, dentro un *coquetier* — un portauovo — parola che secondo alcuni si trasformò poi nel termine "cocktail." Il nome del drink prende spunto dal cognac preferito di Peychaud, il Sazerac-de-Forge et fils. Tre uomini furono fondamentali nella sua storia: Sewell Taylor, primo importatore del cognac Sazerac a New Orleans; Aaron Aaron Bird, che gestiva l'Exchange Place Coffee House; e lo stesso Antoine Peychaud, creatore dei celebri bitter creoli. Nel corso del tempo la ricetta evolve: il cognac francese lascia il posto al rye whiskey americano, e nel 1873 il barman Leon Lamothe aggiunge un tocco di Assenzio. Soprannominato "Fata Verde" per il colore e "Morte Nera" per il suo gusto di liquirizia, l'Assenzio venne proibito nel 1912 per i presunti effetti allucinogeni. Al suo posto arrivò l' Herbsaint, un liquore all'anice prodotto a New Orleans.

La ricetta classica è semplice ma richiede tecnica: un cubetto di zucchero schiacciato con tre dashes di Peychaud's Bitters, poi rye whiskey o bourbon Buffalo Trace, versati in un old fashioned glass rivestito di Herbsaint e decorato con una scorza di limone. Il risultato è un drink ambrato, intenso, speziato: New Orleans nella sua forma liquida!

Solo il 23 giugno 2008 il Sazerac è stato proclamato cocktail ufficiale di New Orleans con una legge dello Stato della Louisiana. Ancora oggi lo si può ordinare al Sazerac Bar del Roosevelt Hotel, dove viene preparato per "tutti quelli che contano" dal 1938.

Il tempio dedicato a questo cocktail leggendario è però la Sazerac House. Inaugurata nell'ottobre 2019, si trova all'angolo tra Canal Street e Magazine Street, a pochi passi dall'originale Sazerac Coffee House degli anni Cinquanta dell'Ottocento. Distribuita su tre piani per 4.600 metri quadri, ospita exhibit interattivi e un gadget shop.

SAZERAC HOUSE

sazerachouse.com


SAZERAC





Gumbo & Jambalaya

Gumbo - Cajun o Creole Cuisine?
Il *gumbo* nelle sue diverse versioni rappresenta il piatto simbolo della cucina di New Orleans. Il suo nome deriva dalla parola africana "*ki ngombo*", che significa "okra", l'ortaggio portato dagli schiavi dall'Africa occidentale e diventato ingrediente cardine della ricetta. A questa radice si intrecciarono la tecnica del *roux* francese, la polvere di *filé* dei nativi Choctaw e le spezie dei coloni spagnoli. Di base è uno stufato nato dall'incontro e dall'intreccio di quelle culture, che hanno originato il *meltin pot* a Stelle e Strisce, oggi piatto ufficiale dello Stato della Louisiana. Si serve sempre abbinato con riso bianco. Le sue versioni sono infinite: di mare, di pollo e *andouille*, vegetariano, o il leggendario *Gumbo Ya-Ya*. A seconda delle varianti può essere considerato un piatto Cajun o Creolo. Ogni famiglia custodisce la propria ricetta. Come disse la chef Leah Chase: "*Tutti i problemi si risolvono davanti a una ciotola di gumbo"*,

Jambalaya - Francese, spagnola o africana?
La jambalaya è una pietra miliare culinaria di New Orleans. Il piatto nasce dai *conquistadores* spagnoli nel periodo coloniale, quando cercarono di ricreare la *paella* con ingredienti locali, ma mancava lo zafferano! Sulla sua denominazione ci sono varie teorie: potrebbe derivare dal francese *"jambon à l'ail"*, dallo spagnolo *"jamón*", o dal francese con l'aggiunta di "*ya*", parola africana che sta per riso.
Di jambalaya ne esistono tre versioni principali. La Creola, detta "rossa" per i pomodori, è la più diffusa in città; la Cajun, detta "bruna", nasce nelle campagne della Louisiana, senza pomodori e con carni affumicate dagli aromi intensi. Esiste poi una terza variante, la "bianca", cotta separatamente, poco apprezzata dai locali. La jambalaya è quindi sia Creola che Cajun, a seconda della ricetta. La migliore è quella che si gusta nei ristoranti del French Quarter, nei festival, dove non manca mai e nei raduni di famiglia.

Alli-*gator*

IL RE DEL BAYOU

L'alligatore americano è comparso sulla Terra nel Cretaceo, circa 66–145 milioni di anni fa, sopravvivendo persino all'estinzione dei dinosauri. Oggi, Louisiana e Florida ospitano oltre un milione di esemplari selvatici ciascuna.
Per secoli, le tribù indigene come i Chitimacha e poi i Cajun arrivati nel Settecento hanno cacciato e mangiato l'alligatore. La pratica nacque per necessità: i coloni impararono a non sprecare nulla di questo rettile di taglia XL. Oggi la caccia al "*gator*" è rigorosamente regolamentata: la stagione apre a fine agosto e dura circa 60 giorni. I cacciatori usano ami innescati con pollo o manzo, appesi sopra l'acqua e controllati ogni mattina. Dal 1972 sono stati abbattuti oltre un milione di esemplari selvatici, mentre la popolazione è cresciuta fino a tre milioni. La sua carne è ricca di proteine e più magra di pollo, manzo o maiale. I tagli migliori vengono dalla coda e dalla mascella. Il sapore ricorda il pollo con una leggera nota di pesce, frutto della vita acquatica del rettile.
Nel 2010 l'Arcidiocesi di New Orleans ha dichiarato la carne di alligatore appartenente alla "famiglia del pesce", permettendo ai cattolici di consumarla il venerdì e il Mercoledì delle Ceneri. A New Orleans si gusta fritto con mix di spezie Cajun, nel gumbo o — curiosità assoluta — infilato in un panino, in un *hotdog* alternativo, il *rougarou*

DAT DOG
datdog.com
IG @datdogus







Po’boy & Moffoletta

MANGIARE PER STRADA

Nel 1929, i fratelli Bennie e Clovis Martin, ex conducenti di tram di New Orleans, aprirono un ristorante al French Market. Quando i lavoratori in sciopero si avvicinavano, qualcuno in cucina gridava: "*Arriva un altro poor boy*!" I sandwich originali erano a base di pane francese farcito con patate fritte, sugo e avanzi di *roast beef*. I Martin collaborarono con il fornaio John Gendusa per sviluppare un filone rettangolare, croccante fuori e morbido dentro. Il ripieno può essere di gamberi o frutti di mare fritti o carne, il tutto guarnito con salsa piccante, maionese o salsa *remoulade*. Ordinarlo "dressed" significa riceverlo con lattuga, pomodoro, cetriolini e maionese. Persino Barack Obama e Beyoncé sono stati clienti illustri dei localini di Nola.



Nel 1906, il siciliano Salvatore Lupo aprì il Central Grocery Store nel French Quarter. Notando i clienti alle prese con pane, salumi e olive tenuti separati, decise di unire tutto in un unico panino, creando la sua ricetta personale di insalata di olive. Un venditore ambulante di nome Frank Di Nicola decise di venderle in strada per tutto il quartiere. Oggi la muffuletta è il più popolare panino italo-americano di New farcito con salumi, provolone e un'insalata di olive condita con cipolle, spezie e olio. Un critico gastronomico dell'epoca lo definì "*Un crimine contro il gusto*". Al 923 di Decatour Street, gestito da tre generazioni dalla famiglia Tusa, conserva intatto il suo fascino d'altri tempi. Dopo i danni dell'uragano Ida, ha riaperto nel dicembre 2024, restituendo alla città la sua leggenda.

KILLER POBOYS
killerpoboys.com
IG & FB @killerpoboys

CENTRAL GROCERY
centralgrocery.com
IG @centralgrocerynola

Nola Sweets

PRALINE, BEIGNETS & SNOW BALLS

La praline, come la stessa New Orleans stessa, nacque con radici aristocratiche francesi, per poi diventare qualcosa di unico nel profondo Sud. La storia risale al XVII sec. il cuoco personale di César, duca du Plessis-Praslin, inventò una tecnica per caramellare le mandorle nello zucchero cotto. Si narra che i coloni francesi portarono la ricetta a New Orleans, dove le mandorle vennero sostituite con le noci pecan, abbondanti in Louisiana, e venne aggiunta la panna, dando vita a una tradizione tutta creola.
La praline di New Orleans è una caramella cremosa che si scioglie in bocca, descritta come la cugina più ricca di noci del *fudge*. La ricetta base prevede zucchero, latte, burro e noci pecan, lavorate a mano e versate su una lastra di marmo a raffreddare. Dopo la Guerra Civile, le donne afroamericane divennero protagoniste della tradizione: le *pralinières* vendevano le loro creazioni in cestini lungo le strade del French Quarter, costruendo un'indipendenza economica rara per l'epoca. Oggi le praline si trovano in molte varianti: cioccolato, rum, cocco, burro d'arachidi e persino nelle king cake e nei beignets farciti. Da **Southern Candymakers** vengono preparate fresche ogni giorno con soli quattro ingredienti, senza conservanti, e versate a mano su lastre di marmo. **Leah's Pralines**, nel French Quarter, è la più antica praline shop del quartiere. **Aunt Sally's** è tra le più apprezzate dai locali. Una raccomandazione! A New Orleans si pronuncia *prah-leen* — dite "*pray-leen*" e i locali vi guarderanno storto. Il 24 giugno è il National Praline Day.

Piccoli, gonfi, dorati e avvolti di zucchero a velo: i beignets sono l'anima dolce di New Orleans. Introdotti nel Settecento dai coloni franco-acadiani, che li portarono dalla Francia attraverso il Canada prima di insediarsi in Louisiana, questi dolcetti fritti si sono radicati nella cultura creola fino a diventare il dolce ufficiale dello Stato della Louisiana.
Il loro nome significa semplicemente "frittella" in francese, ma a New Orleans vale molto di più. L'impasto, a base di farina, burro, uova e lievito, viene tagliato in quadrati e tuffato in olio bollente: il vapore interno li rende leggeri e ariosi, privi del classico buco dei *donuts* americani. Il tempio assoluto è il **Café du Monde**, aperto nel 1862 nel French Market e attivo 24 ore su 24, 365 giorni l'anno, chiude solo a Natale e… durante gli uragani.
Fino al 1958 i beignets si chiamavano semplicemente "French Market donuts" oggi si servono a tre a tre, bollenti, sommersi nello zucchero a velo che inevitabilmente finisce ovunque, vestiti compresi. Accompagnarli con il caffè alla cicoria, tradizione nata durante la guerra civile americana, quando il caffè scarseggiava è un rito assolutamente irrinunciabile. Tra gli altri indirizzi imperdibili ci sono **Café Beignet** in Royal Street, con dehors e musica dal vivo e **Loretta's Authentic Pralines**, famosa per i beignets ripieni di praline. Ogni ottobre il **Beignet Festival** celebra questa icona golosa, devolvendo il ricavato a programmi per giovani autistici.



www.ilgastronomade.com


Café Du Monde
ORIGINAL FRENCH MARKET COFFEE STAND

In New Orleans lo chiamano *sno-ball* si gusta dalla primavera fino alla fine dell'estate. La sua storia inizia negli anni Trenta, quando Ernest Hansen costruì la prima macchina elettrica per raschiare il ghiaccio, stanco di vedere venditori sporchi toccare il dessert dei suoi figli. Sua moglie Mary la parcheggiò sul marciapiede e cominciò a vendere nuvole di ghiaccio finissimo con sciroppi artigianali a due centesimi l'uno. A differenza del classico *snow-cone*, lo *sno-ball* è fatto con ghiaccio rasato impalpabile, sciroppi fatti in casa e latte condensato. I prezzi vanno dai 2 ai 6 dollari. **Hansen's Sno-Bliz**, aperta nel 1934, è il più antico sno-ball stand degli Stati Uniti e nel 2014 ha ricevuto il premio America's Classics della James Beard Foundation. Oggi la nipote Ashley propone gusti come il Cream of Wedding Cake. Tra gli altri indirizzi: **Sno-La Snowballs** e **Sweet Thangs**, propongono versioni gourmet servite persino in ciotola di ananas.



SOUTHERNS CANDY MAKER
southerncandymakers.com
LEAH'S PRALINES
leahspralines.com
AUNT SALLY'S
auntsallys.com
CAFE DU MONDE
shop.cafedumonde.com
CAFE BEIGNET
cafebeignet.com
LORETTA'S AUTHENITIC PRALINES
*l*orettaspralines.com
BEIGNET FEST
beignetfest.com
HANSEN'S SNOW BLIZ
snobliz.square.site
SNO-LA SNOW BALLS
snolasnowballs.com
SWEET THANG (NOLA SIPS)
IG @nolasips



> Pizzica la coda, tirala fuori, intingila nella salsa mangiali a chili, amico, non mi importa quanto costano Da Lafayette a New Orleans, facciamo le cose per bene. Sgusceremo gamberi per tutta la notte”

CUPID ft MC WORLD & NEBU - CRAWFISH

A New Orleans, la primavera profuma di spezie, aglio e gamberi di fiume. È il profumo inconfondibile del crawfish boil, il rituale gastronomico più amato della Louisiana. I crawfish, noti anche come mudbugs, o "scarafaggi del fango" sono piccoli crostacei d'acqua dolce, simili all'aragosta ma originari di fiumi, paludi e del bayou. La Louisiana ne produce oltre 90% della quota nazionale, con milioni di chili raccolti ogni anno da farm e acque naturali. La loro storia si intreccia con quella dei coloni acadiani, esiliati dal Canada, che sostituirono l'aragosta con i crawfish locali, integrandoli in piatti di tradizione francese come bisque e gumbo. Il crostaceo divenne poi l'ancora gastronomica della Quaresima, quando i cattolici si astengono dalla carne il venerdì. La stagione va da gennaio a luglio, con picco tra marzo e maggio. La cottura è un rito collettivo: i crawfish vengono bolliti con peperoncino di cayenna, aglio, mais, patate e salsiccia, poi rovesciati su tavoli ricoperti di giornali. Si mangia con le mani, ci si sporca, si ride. La razione media è di circa un kg a testa, ma i più golosi ne divorano fino acinque. I piatti più celebri? Il *crawfish étouffée*, uno stufato cremoso servito sul riso, la *crawfish bisque*, vellutata e speziata. Nel 2017, in un evento curioso, il luogotenente governatore della Louisiana graziò ufficialmente un crawfish di nome Emile, liberandolo nel Bayou Segnette per scampare al brodo dalle pentole.

French Market

IL PIU' ANTICO MERCATO DEGLI USA





Il **French Market** è il mercato alimentare più antico d'America ancora in attività, nato ufficialmente nel 1791. Le sue origini sono però ancora più remote: il sito era in origine un posto di scambio dei nativi Choctaw, che barattavano merci lungo il Mississippi da generazioni.

Oggi si estende per cinque isolati lungo Decatur Street, nel cuore del French Quarter, con prodotti locali, arte, artigianato e ristorazione, da Café du Monde fino al flea market di Esplanade Avenue. Al farmers market potete fare incetta di prodotti tipici della Louisiana, frutti di mare del Golfo, miele , mix di spezie creole e salse piccanti. Al banco

FRENCH MARKET
518 Saint Peter Street, New Orleans
frenchmarket.org


UR GENERATIONS
in the
TORIC FRENCH MARKET
ALL DAY BREAKFAST
SHRIMP & GRITS
SAUTÉED SHRIMP IN A SPICED CREOLE SAUCE
CRAWFISH & CORN GRITS
SAUTÉED CRAWFISH IN A SMOTHERED ROUX SAUCE
CREOLE BREAKFAST BOWL
EGGS, SAUTÉED SHRIMP IN CREOLE SAUCE
SERVED w/ BACON OR ANDOUILLE SAUSAGE
& SHREDDED CHEESE OVER GRITS
CREOLE
BAKED POTATO
BOWL
• CRAWFISH • ALLIGATOR
• SHRIMP • SAUSAGE
Wedged Potatoes sautéed in Trinity
New Orleans
BBQ
SHRIM
CAJUN
CRAWFISH & CORN GRITS
with CAJUN SAUCE
ORDER
OR PAY @
BAR

CAYAENNE

Cayenne chili al French Market: piccoli e infuocati. Indispensabili nella cucina e nelle salse del Deep South



CRAWFISH

Immancabili, quando è la stagione, i gamberi di fiume vengono venduti sia vivi che cucinati



GATOR SAUSAGE

Le salsicce di allegatore sono uno dei modi migliori per vincere il tabù alimentare verso questo mostro del *bayou*



J's Seafood Dock si sgusciano ostriche al momento o si assaporano *crawfish* bolliti; da **Belle Louisiane** si mettono in valigia condimenti cajun e caffè speciali. Diversi chioschi all'aperto consentono di mangiare passeggiando: *shrimp po'boy*, *red beans and rice* e *jambalaya* con quei sapori creoli inconfondibili. Una curiosità? il ristorante **Tujague's**, affacciato sul mercato, rivendica di aver inventato il *brunch*, servendo colazioni tardive ai macellai del French Market nell'Ottocento.



SEASONING

Tra *Cajun & Creole seasoning* e *Hot sauces*, impossibile resistere alla tentazione di fare la scorta di salse e spezie

OYSTERS

Dolci e carnose le ostriche di New Orleans nascono in acque salmastre, dove The River incontra il mare

Cocktails

NOLA CAPITALE MONDIALE DELLA MIXOLOGY

New Orleans non è solo jazz , Mardi Gras e oysters bar: è la città che ha inventato il cocktail moderno, custodendone la tradizione come un rito sacro. Passeggiare per il French Quarter significa immergersi in due secoli di cultura del bere, tra leggende, profumi di absinthe, bourbon, e ricette che hanno fatto la storia della mixology mondiale. Tutto ebbe inizio nell'800, su Royal Street. Antoine Amédée Peychaud, originario dell'odierna Haiti, aprì nel 1834 una farmacia dove combinava i suoi bitters aromatici con il cognac Sazerac-de-Forge et fils, servendo la miscela ai suoi confratelli massoni. Nacque così il **Sazerac**, oggi cocktail ufficiale della città dal 2008 e considerato il primo cocktail americano, preparato con whiskey di segale, absinthe, Peychaud's Bitters e scorza di limone. Durante la Seconda Guerra Mondiale, per ottenere una cassa di whisky i baristi erano costretti ad acquistarne cinquanta di rum. Fu così che nacque l'**Hurricane**, pensato per smaltire le scorte in eccesso e servito nel caratteristico bicchiere a forma di lampada: rum chiaro e scuro, succo di passion fruit, arancia e lime. È il cocktail dei turisti, ma anche dei locals. Il **Ramos Gin Fizz** è invece una questione di energia. Henry C. Ramos lo creò nel 1888: durante il Carnevale fu costretto ad assumere decine di shaker boys solo per soddisfare la domanda. Una guida gastronomica del 1933 recitava: "*Shakeratelo fino allo allo sfinimento. Poi riprendete a shakerare*." Reso celebre dal governatore Huey Long, richiede fino a quindici minuti di *shaking* per ottenere la sua schiuma perfetta. Negli anni Trenta nacque il **Vieux Carré**: rye whiskey, cognac, vermouth dolce, Benedictine e due tipi di bitter, un omaggio liquido al quartiere francese.
E ancora: il **French 75**, elegante e frizzante con champagne, gin e limone; il **Brandy Milk Punch**, cocktail del *brunch* domenicale per eccellenza; l'**Absinthe Frappé**, inventato nel 1874, che conquistò persino Mark Twain e Oscar Wilde. Sono solo alcuni esempi dell'arte della miscelazione, a New Orleans ogni cocktail è un pezzo di storia. Alzate il bicchiere e brindate: *laissez les bons temps rouler!*






THE FAMOUS
RAMOS
GIN
Fizz
EXCLUSIVELY
AT FAIRMONT HOTEL
BARS


COGNAC
PIERRE
FERRAND
1ER CRU DE COGNAC
1840
SAZERAC
RYE
STRAIGHT
RYE WHISKEY







Nel cuore del French Quarter, al 214 di Royal Street, l'Hotel Monteleone ospita dal 1949 uno dei bar più originali degli States: il **Carousel Bar & Lounge**. Il suo bancone circolare — 25 sgabelli dipinti a mano, 186 luci tremolanti — compie un giro completo ogni quindici minuti, spinto da un motore da un quarto di cavallo vapore che muove una catena su duemila rulli d'acciaio. Una giostra per adulti, dove al posto dello zucchero filato scorrono cocktail da leggenda.

L'idea nacque dalla volontà del proprietario Frank Monteleone di creare qualcosa di «diverso, originale, straordinario» in una città già ricca di bar. Il risultato è diventato il Best Hotel Bar negli USA secondo USA Today, e una tappa irrinunciabile per chiunque visiti New Orleans.

Il signature cocktail della casa è il *Vieux Carré*: rye whiskey, cognac, vermouth dolce, Bénédictine e due tipi di bitters. Lo inventò negli anni Trenta il barman dell'hotel Walter Bergeron, ispirandosi alla mescolanza culturale del Quartiere Francese. Tra gli habitué illustri: Tennessee Williams, Truman Capote e William Faulkner, tutti in sella su questi stessi sgabelli rotanti. I 25 posti al banco sono i più ambiti del Quarter. Consiglio da amico: arrivate all'apertura delle 11, o aspettate il pomeriggio. Vale ogni minuto di attesa.

CAROUSEL BAR & LOUNGE
hotelmonteleone.com



Nel cuore del French Quarter, al 1026 di St. Louis Street, si nasconde un Creole cottage del 1835 che custodisce una delle storie più affascinanti della mixology mondiale. **Jewel of the South** aprì nel 2019, diventando rapidamente il bar di riferimento della città. Il *Brandy Crusta* fu creato da Joseph Santini nei primi anni 1850, il primo cocktail con bordo di zucchero e il primo a combinare agrumi e brandy. Quell'invenzione aprì la strada a tutti i *cocktail sour*, incluso il *Sidecar*. Dietro al bancone in rame c'è Chris Hannah, che ha vinto il James Beard Award e che nei 14 anni trascorsi all'Arnaud's French 75 Bar aveva già riportato in vita il Brandy Crusta. Il suo *French 75*, cognac, limone, vino frizzante, è un must, ne ha preparati quasi un milione. Il *Jewel Sazerac* è una versione unica: rye, Madeira, Rancio sec e Herbsaint, servito ghiacciato direttamente dal freezer come un Martini da Dukes. Classici reinterpretati con cura e precisione assoluta.

JEWEL OF THE SOUTH
jewelnola.com



JEWEL OF THE SOUTH
jewelnola.com





CURE
curenola.com

Nel 2009, Neal Bodenheimer trasforma un'ex caserma dei pompieri su Freret Street, quartiere ancora segnato dall'uragano Katrina, nel bar che rivoluziona la mixology di New Orleans. Mattoni a vista, finestre ad arco, luce cangiante: il locale trasuda di storia. **Cure** è riconosciuto come il pioniere del *craft cocktail movement* in città e nel 2018 conquista il James Beard Award come Outstanding Bar Program. Il suo signature cocktail, il *Gunshop Fizz*, è un highball rosato a base di Pimm's e Sanbittèr con Peychaud's, fragola e cetriolo: originale quanto la città che lo ha ispirato. Nel 2025, Food & Wine lo incorona miglior bar d'America.



Proseguendo il nostro viaggio nel French Quarter, al 813 di Bienville Street, si cela uno dei bar più leggendari d'America. L'**Arnaud's Restaurant** aprì i battenti nel 1918, fondato dal Conte Arnaud Cazenave e il suo **French 75 Bar** oggi ne rappresenta l'essenza liquida. Originariamente riservato ai soli uomini, lo spazio fu trasformato nel 1979 e ribattezzato French 75 Bar nel 2003, con un focus su cocktail premium e sigari pregiati. Il bancone, su misura, risale alla fine dell'Ottocento. Il cocktail simbolo è il *French 75*: Courvoisier VS cognac, champagne, succo di limone e sciroppo, servito in una coppa da champagne ghiacciata. Il nome omaggerebbe il cannone da 75 mm dell'esercito francese nella Prima Guerra Mondiale, ed è uno dei soli due cocktail ordinati per nome nel film Casablanca. Esquire lo ha nominato tra i cinque migliori bar d'America e nel 2017 ha vinto il James Beard Award per l'Outstanding Bar Program. Magia senza tempo.



FRENCH 75 BAR
arnaudsrestaurant.com

“Quando la vita sembra grigia e l'alba oscura e sei malinconico, dicono che in un mattino simile ci sia una sola cosa da fare: alzati e suona, chiama subito un fattorino e ordinagli di portarti un Absinthe Frappé...”

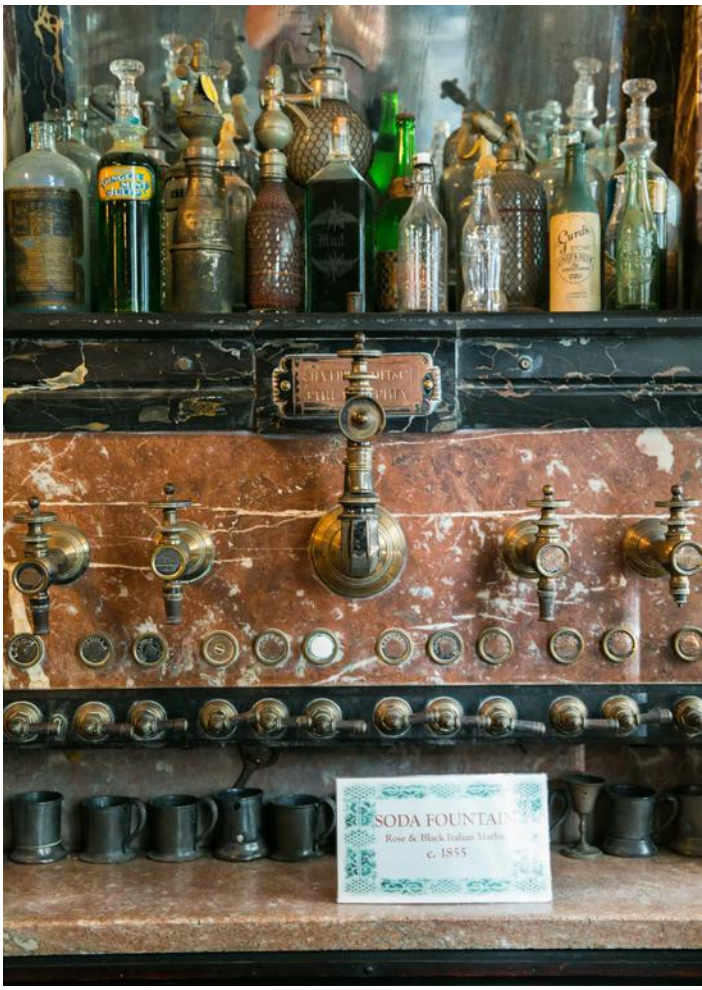
“ABSINTE FRAPPE“ - VICTOR HERBERT & GLEN MAC DONOUGH



SoFAB SOUTHERN F&B MUSEUM

Nel cuore di New Orleans, lungo Oretha Castle Haley Boulevard, sorge uno dei musei più originali di NOLA: il **Southern Food & Beverage Museum**, detto **SoFAB**. Fondato nel 2004 da Elizabeth Williams, con pochissimi fondi, con mostre itineranti e reperti ricevuti in prestito. La prima sede stabile arrivò nel 2008 al Riverwalk, sul Mississippi; poi, nel 2014, il trasferimento definitivo nell'edi-ficio storico del Dryades Market, in Central City. Oggi il museo ospita gallerie dedicate a ogni stato del Sud, che raccontano, ciascuna con i sapori, le storie e le tradizioni locali. La Louisiana Eats! Gallery, votata alla chef creola **Leah Chase**, è dedicata a *gumbo*, *jambalaya* e *beignet* attraverso cimeli storici e ricette scritte a mano. La Galerie de l'Absinthe, svela il mito della «fata verde», bevanda amatissima nella New Orleans ottocentesca. Gioiello assoluto è il Museum of the American Cocktail, con rari spiriti e strumenti da bar d'epoca. Il Bruning's Bar, è un autentico bancone del 1859 salvato dalle macerie dell'uragano Katrina, ed è ancora funzionante durante gli eventi speciali. Nel Gumbo Garden crescono piante eduli provenienti da Africa, Europa e America, simbolo del Soul Food. Si cucina, si assaggia, si impara: le classi della Deelightful Roux School, all'interno del museo, sono un'esperienza da non perdere.

SOUTHERN F&B MUSEUM
southernfood.org



PHARMACY MUSEUM 1823

il Pharmacy Museum occupa la storica farmacia del primo farmacista autorizzato d'America, Louis Dufilho Jr.. La farmacia, trasformata in museo, custodisce filtri voodoo, pozioni d'amore, e una fontana di soda del 1855: qui nacque l'idea di mescolare acqua frizzante con sciroppi che ispirò la creazione della Coca-Cola. Le ambientazioni sono rimaste quelle originali del secolo scorso.

PHARMACY MUSEUM 1823
pharmacycuseum.org



Ristoranti

MANGIARE A NEW ORLEANS

Situato nel Central Business District, **Mother's** è un'istituzione di New Orleans sin dal 1938. Fondato da Simon e Mary "Mother" Landry, il ristorante è il custode della cucina casalinga creola. Il salto di qualità avvenne nel 1986 con lo chef Jerry Amato, che espanse il menu introducendo classici come la *jambalaya* e il *gumbo*, mantenendo l'anima autentica del locale. Famoso per servire il miglior *"Baked Ham"* al forno del mondo, Mother's è anche celebre per il *Ferdi Special*, un generoso *po' boy* farcito con prosciutto, roast beef e i leggendari "debris", i succulenti frammenti di carne recuperati dal fondo della teglia. Un aneddoto curioso? Il locale è storicamente legato ai Marines: negli anni '60 fu nominato "TUN Tavern New Orleans" perché cinque figli dei Landry servirono nel corpo. Premiato da Zagat e amato dalle star, Beyoncé in primis, Mother's sembra uscito da uno dei tanti telefilm che ci hanno raccontato la black culture americana.

MOTHER'S
mothersrestaurant.net

Situato all'interno del Four Seasons, **Miss River** è l'appassionata "lettera d'amore alla Louisiana" dello chef **Alon Shaya**, già vincitore di due James Beard Award. Il ristorante celebra l'opulenza di New Orleans attraverso ingredienti locali eccellenti e una cucina "*ingredient-driven*". Il cuore pulsante è il Food Stage, dove i piatti vengono rifiniti davanti agli ospiti. Tra i le proposte "cult" spicca l'intero pollo fritto al latticello, servito con i fagioli rossi della moglie di Shaya, Emily. L'arredo del ristorante include pezzi d'antiquariato della collezione privata della coppia, rendendo l'atmosfera intima e familiare nonostante il lusso. Shaya, pur essendo noto per la cucina israeliana, ha voluto qui onorare i suoi 20 anni vissuti nel Delta, integrando influenze delle comunità immigrate, come nel curry di verdure con noci pecan. Un luogo dove l'ospitalità del Sud incontra la tecnica moderna, confermando Shaya come voce innovativa della città.

MISS RIVER
fourseasons.com/neworleans

> "A New Orleans, l'incontro tra popoli nativi, acadiani, spagnoli e schiavi africani diede vita alla prima forma di melting pot d'America: un crogiolo di culture che ha forgiato la Cajun & Creole cuisine"
>
> UNA CUCINA FIGLIA DELLA SUA STORIA

Brigtsen’s

BEST CAJUN RESTAURANT

Nel quartiere Riverbend di Uptown New Orleans, nascosto in un cottage vittoriano al 723 di Dante Street, si trova uno dei ristoranti più amati della città: **Brigtsen's**, aperto da **Frank Brigtsen** e sua moglie **Marna**. La storia comincia con il giovane Frank, squattrinato e appena lasciato dalla ragazza, che risponde a un annuncio per aspiranti cuochi creoli al **Commander's Palace**. Lì il leggendario chef **Paul Prudhomme** lo prende sotto la sua ala, insegnandogli i segreti della cucina creola tradizionale. Frank diventa il primo night chef quando Prudhomme apre il K-Paul's Louisiana Kitchen, per poi salire fino al ruolo di executive chef.
Nel 1986, Prudhomme lo aiuta ad aprire il proprio ristorante. I riconoscimenti arrivano presto: Food & Wine lo nomina tra i Top Ten New Chefs in America nel 1988, e nel 1998 la James Beard Foundation gli assegna il titolo di Best Chef: Southeast. Nel 2000 il Zagat Survey lo incorona miglior ristorante cajun della città. In cucina, Frank è un artigiano del territorio: visita i mercati locali ogni mattina e scrive il menu a mano. Tra i suoi piatti iconici spiccano il *rabbit and andouille gumbo*, il *trout meunière* e i *BBQ shrimp* con calas di riso creolo. Il suo gumbo ha un segreto: cuoce il *roux* lentamente in forno invece che sul fuoco, e fa soffriggere la polvere di sassofrasso (*filé)* con le verdure aromatiche. Per Frank essere chef a New Orleans significa far parte di una storica generazione di grandi cuochi che hanno tenuto viva questa cucina. Oggi insegna al John Folse Culinary Institute e al New Orleans Center for Creative Arts (NOCCA), formando la prossima generazione. Come dice lui stesso: “*Ogni singolo piatto conserva e tramanda la storia di una intera cucina*”

BRIGTEN’S

brigtsens.com

Nel cuore del French Quarter di New Orleans, al 808 di Bienville Street, **GW Fins** è considerato uno dei ristoranti di *seafood* più apprezzati degli Stati Uniti. Aperto nel 2001 dal proprietario Gary Wollerman, deve gran parte del suo successo all'executive chef **Michael Nelson**, cresciuto a Chicago, con estati trascorse nel Maine dove sua madre cucinava per i Rockefeller, un'infanzia d'altri tempi che ha plasmato il suo rispetto per le materie prime. Nelson compila il menù ogni giorno in base alle disponibilità del mercato. La sua filosofia è quella del *whole-fish*: trasforma tagli spesso scartati — collari, pinne — in piatti indimenticabili. Il suo piatto icona è lo *Scalibut*: un filetto di halibut sormontato da una fetta croccante di capesante, su risotto di gamberi. Poi i *Tempura Fin Wings*, alette di pesce fritte con glassa coreana, da mangiare come fossero *chicken wings*. La vera rivoluzione è la frollatura del pesce: Nelson applica al tonno e al pesce spada la stessa tecnica usata per la carne bovina, ottenendo sapori intensi e consistenze sorprendenti. Produce persino un'andouille di pesce spada al posto del maiale. Per quattro anni consecutivi OpenTable lo ha inserito tra i 100 migliori ristoranti americani.

GW FINS

gwfins.com





Café Reconcile è un laboratorio di speranza. Fondato nel 1996 da Padre Harry Tompson, accompagna giovani a rischio delle periferie in un percorso professionalizzante, usando la cucina come palestra di vita. Sotto la guida della pluripremiata Executive Chef **Martha Wiggins**, semifinalista al James Beard Award, il locale brilla per la sua cucina "*Soul food*" d'autore. Tra i piatti iconici spiccano il pesce gatto fritto con *mac'n'cheese* e l'irresistibile *pudding* di pane al *Bananas Foster*. Pranzare al Café Reconcile significa finanziare direttamente la formazione dei ragazzi, unendo la passione per i sapori della cucina Cajun all'impegno sociale.

CAFE' RECONCILE
cafereconcile.org



Americas Selection
BOCUSE D'OR
Pastry World Cup

July 25-26, 2026

New Orleans Ernest N. Morial Convention Center

www.cmpatisserie.com

A differenza di NYC o Los Angeles, dove la ristorazione è un fenomeno cosmopolita, a New Orleans il cibo è identità culturale profonda.

CAJUN & CREOLE CUISINE



Al numero 500 di Chartres Street, nel cuore del French Quarter, sorge un edificio costruito nel 1794 , che prende il nome dalla leggenda locale secondo cui sarebbe stato destinato ad accogliere Napoleone Bonaparte in esilio. Il piano non si realizzò mai: la notizia della morte dell'imperatore nel 1821 bloccò ogni progetto. Di proprietà della famiglia Impastato dal 1914 e di Ralph Brennan dal 2015, il Napoleon House è un luogo che pare sospeso nel tempo. Tra le pareti consumate dalla storia si ascolta la Sinfonia Eroica di Beethoven. In cucina oggi opera lo chef **Chris Montero**, punto di riferimento del Ralph Brennan Restaurant Group. Il menu celebra la cucina creola classica, preparata ogni giorno con la stessa passione: *gumbo* di pollo e andouille, *jambalaya*, *red beans and rice* e *po'boys* di varie farciture. Ma la vera protagonista è la *muffuletta*. Ciò che distingue quella del Napoleon House è la preparazione meticolosa, tutto fatto in casa, con il passaggio in forno che scalda il panino e intensifica i sapori. Altrettanto iconica è la bevanda simbolo del locale. Lo zio Joe Impastato, fondatore visionario, conobbe il *Pimm's Cup* durante i suoi viaggi in Inghilterra e lo introdusse a New Orleans: il Napoleon House fu il primo locale in America a servirlo. Nel 2019 Tales of the Cocktail gli ha assegnato il premio "Timeless American", riconoscendo un luogo che è memoria viva di una città unica al mondo.

NAPOLEON HOUSE

napoleonhouse.com



Compère Lapin, "fratello coniglio" in francese, prende il nome dalle fiabe caraibiche e creole. La chef **Nina Compton**, originaria di Saint Lucia, se ne innamorò da bambina. Scoprì poi che la stessa storia esisteva nel patois creolo louisianano: sinergia perfetta tra le sue radici e la nuova casa. Aperto nel Warehouse Arts District, all'interno del Old No. 77 Hotel & Chandlery, un ex magazzino del caffè, il ristorante coniuga il patrimonio caraibico della chef con i sapori di New Orleans e le tecniche francesi e italiane apprese nelle cucine di Daniel Boulud e Scott Conant. La Guida Michelin ne ha celebrato l'atmosfera: mattoni a vista, piastrelle musive e un bar avvolgente. Il menu ha valso alla Compton il James Beard Award come Best Chef: South nel 2018, il titolo di Best New Chef di Food & Wine nel 2017 e il riconoscimento di Most Influential Restaurant of the Decade da Esquire. Prima donna nera a vincere il James Beard nella categoria. Il piatto cult? Il *curried goat* con gnocchi di patate dolci. Compton temeva non piacesse ai neworleansiani, oggi manda in tavola circa trecento capretti a settimana.

Nel 1918, Arnaud Cazenave, vivace venditore di vini francese, aprì al 813 di Bienville Street, nel cuore del French Quarter, il ristorante che porta il suo nome. Convinto che il piacere della tavola fosse un'aspirazione degna quanto qualsiasi altra, volle offrire alla città cucina creola di qualità assoluta. Oggi, dopo oltre un secolo, **Arnaud's** rimane uno dei templi della gastronomia di New Orleans. Nei suoi anni d'oro, dagli anni Venti ai Cinquanta, era probabilmente il miglior ristorante della città e certamente il più grandioso. La sua cucina nasceva dall'intreccio tra la tradizione francese e l'anima soul food della louisianiana: ostriche, gamberi, pompano affumicato, *soufflé potatoes* servite con salsa béarnaise, *turtle soup* e il rituale caffè flambé al tavolo. Un aneddoto degno di nota riguarda la figlia del fondatore, **Germaine Wells**: definiva il ristorante «uno spettacolo in due atti — pranzo e cena» e, grazie al suo fiuto per le pubbliche relazioni, portò Arnaud's sulle liste dei migliori ristoranti al mondo. Regnò come regina di oltre 22 balli di Mardi Gras tra il 1937 e il 1968, più di qualsiasi altra donna nella storia del Carnevale. Al secondo piano del ristorante, un museo custodisce i suoi abiti da regina. Il bar **French 75**, un tempo Men's Grill, ha conquistato il James Beard Award per l'Outstanding Bar Program, con il leggendario bartender **Chris Hannah** che ha reso celebri i cocktail classici della casa. Da oltre 27 anni, lo Chef de Cuisine **Tommy DiGiovanni** crea piatti radicati nelle ricette francesi classiche e nella tradizione creola, usando ingredienti locali. Arnaud's fu inoltre tra i primi ristoranti a riaprire dopo l'uragano Katrina, nel novembre 2005. Una storia di resilienza, eleganza e sapori indimenticabili.

COMPERE LAPIN

comperelapin.com

ARNAUD'S

arnaudsrestaurant.com



> New Orleans è l'unica città americana ad aver sviluppato non una, ma due tradizioni culinarie originali e distinte: la cucina Creola e la cucina Cajun. Per questo motivo è considerata una capitale gastronomica degli USA.

SOUL FOOD


Chef

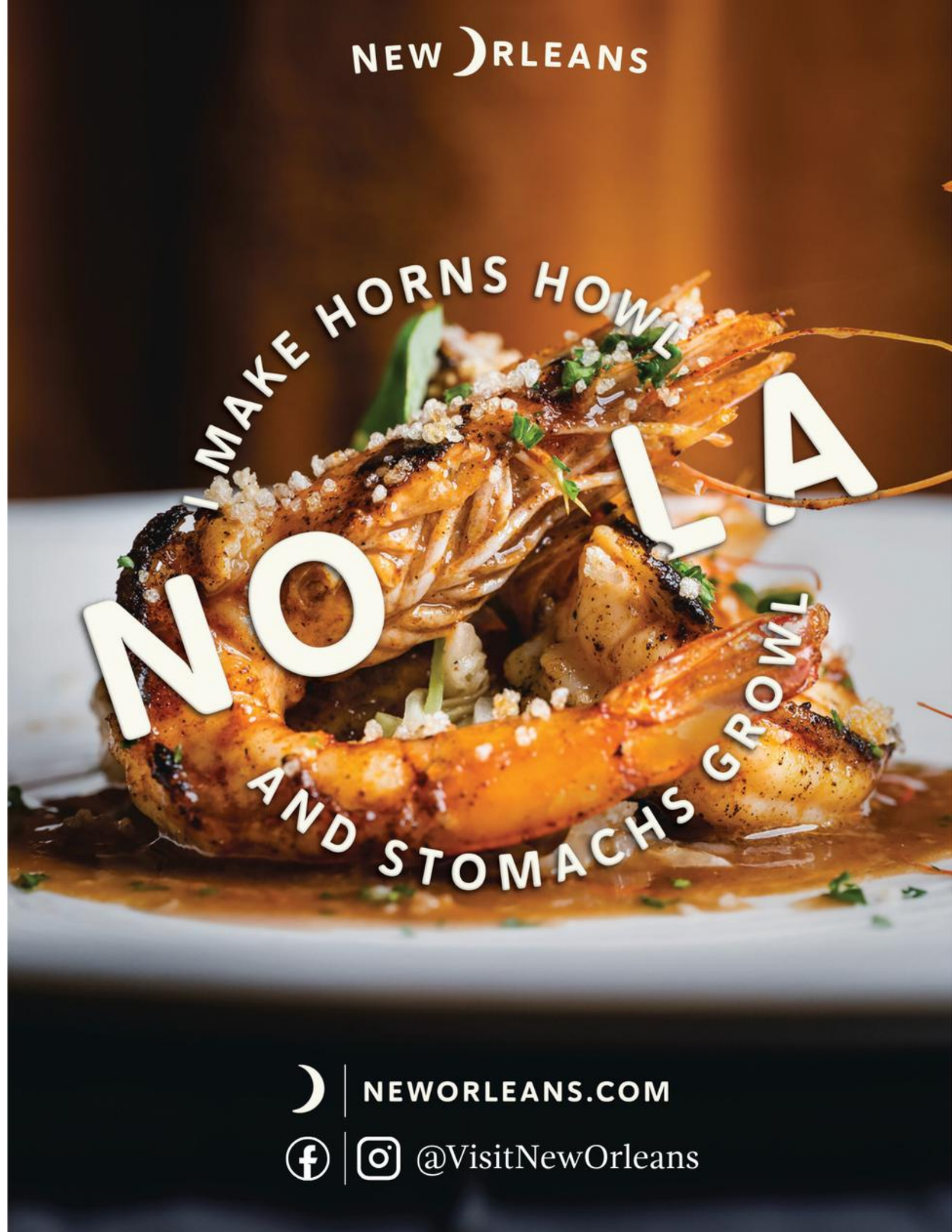




C'è un momento preciso in cui New Orleans smise di essere solo la città del jazz e del Mardi Gras per diventare anche una capitale gastronomica mondiale: fu il marzo 1990, quando un giovane chef di Fall River, Massachusetts, aprì le porte di Emeril's in un ex magazzino abbandonato del Warehouse District, senza illuminazione stradale intorno e con soli 34 collaboratori al fianco. **Emeril Lagasse** aveva già conquistato la fiducia di New Orleans guidando i fornelli del leggendario **Commander's Palace**, dove era succeduto al grande **Paul Prudhomme**, lo chef che, più di chiunque altro, portò la cucina cajun e creola della Louisiana al centro della scena gastronomica americana e mondiale Ma il suo vero sogno era reinventare la cucina creola. In pochi mesi dall'apertura, Emeril's ottenne cinque "fagioli" dal Times-Picayune, il massimo dei voti e fu nominato Ristorante dell'Anno da Esquire. La sua filosofia culinaria, che lui stesso battezzò "*New New Orleans*", mescolava radici creole, influenze portoghesi ereditate dalla madre e tecniche francesi apprese a Parigi e Lione. Nel 1991 la James Beard Foundation lo incoronò Miglior Chef del Sud-Est degli Stati Uniti. Poi arrivò la televisione con le sue celebri esclamazioni — "*Bam!*" e "*Kick it up a notch*!", che trasformarono la cucina in spettacolo su Food Network. Da adolescente Lagasse rinunciò a una borsa di studio completa al New England Conservatory of Music per inseguire il sogno della cucina. La musica perse un percussionista di talento, ma la gastronomia mondiale guadagnò un genio.
Oggi Emeril's brilla con due stelle Michelin, ottenute nell'ottobre 2025, ed è entrato a far parte di Relais & Chateaux e Les Grandes Tables du Monde. A reggere i fornelli è ora **E.J. Lagasse**, figlio di Emeril e vincitore del premio Young Chef 2025 per il Sud degli Stati Uniti. La leggenda continua, con la stessa energia.

EMERIL'S

emerilsrestaurant.com


NEW ORLEANS
MAKE HORNS HOWL
NOLA
AND STOMACHS GROWL
NEWORLEANS.COM
@VisitNewOrleans

CARATTERE DI FUOCO!

quando il peperoncino fa la differenza



ANCHO
CAYENNA
CHILE DE ÁRBOL
CHIPOTLE
GUAJILLO
HABANERO
JALAPEÑO
PASILLA
SCOTCH BONNET
SERRANO

L'IMPERO del SOLE
SIDEA
Since 1948

Quality Certification
FSSC 22000 - 6

RUBS & SEASONINGS
Spices and Spice blends
Herbs and Seeds - Salts
Customized blends

www.limperodelsole.it
www.sideaspezie.com

SIDEA
Spices and Herbs

San Martino di Lupari (PD) - Italy
Tel. 049 5952158 - 049 9460737
info@sideaspezie.com
SHOP ONLINE



ilGastronomade

ALTRI CIBI, LUOGHI E CULTURE

WWW.ILGASTRONOMADE.COM