

JO-ANNE ELIKANN

111

NUOVA
EDIZIONE
RIVISTA

LUOGHI DI
NEW YORK
CHE  DEVI
PROPRIO
SCOPRIRE

emons:

6 The Back Room

Tabù in una tazza da tè

Questo è forse l'unico bar al mondo dove i buttafuori ti invitano a entrare: "Il Back Room? Lì giù!"

Scendendo i gradini si arriva in una viuzza buia; poi una scala di ferro arrugginita conduce davanti a una porta chiusa. Un po' di coraggio e si entra. La luce è crepuscolare eppure tutto sfavilla di vita. I sorridenti avventori ballano e tubano vicino a un mobile bar a specchio in pieno stile anni Venti. Donne spigliate azzardano occhiate lascive dai quadri.

Qualche scalino più su, in un lounge elegante, l'atmosfera si riscalda: divani di velluto rosso, tavolini alti e oggetti d'arte che si accompagnano elegantemente alle fiamme del camino e al luccichio dei lampadari.

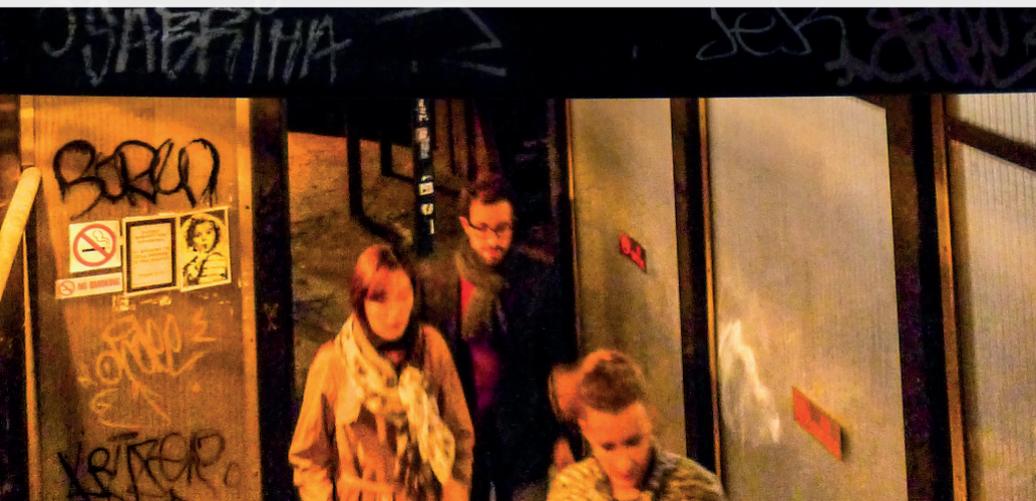
Celebrando i tempi in cui l'alcol era proibito e poteva essere consumato solo di nascosto, il Back Room serve i suoi cocktail "camuffati" in tazze da tè, le bottiglie di birra in sacchetti di carta, la birra appena spillata nelle tazze e la grappa nelle tazzine.

In città sono tanti i bar alla moda che si fanno passare per *speakeasy*, le vecchie bettole segrete dei tempi del proibizionismo, ma questo locale notturno lo è davvero. All'epoca si entrava dalla porta posteriore di Ratner's, un ristorante di Lower East Side che notte e giorno ha servito pezzi grossi del calibro di Al Jolson, Fanny Brice, Groucho Marx e gangster come Bugsy Siegel, Lucky Luciano e Meyer Lansky. Dopo aver consumato le loro prelibatezze kosher, gli illustri ospiti si dileguavano nella *back room*, il "retrobottega". Ancora oggi qui si possono incontrare personaggi famosi che organizzano party sfrenati nel segreto "Back of the Back Room".

Brindate ai ruggenti anni Venti fino alle prime luci dell'alba! Qui è rimasto tutto uguale: i weekend sono sempre travolgenti, per assistere ai concerti jazz nel Lucky's Lounge ci vuole una parola d'ordine e l'ultima domenica del mese i Poetry Brothels (i "bordelli poetici") sfidano ogni morigeratezza.



Indirizzo 102, Norfolk Street (tra Delancey e Rivington Street), New York 10002, tel. +1 212.228.5098, www.backroomnyc.com, info@backroomnyc.com | **Come arrivare** Metro: Essex St (J, M, Z), Delancey St (F), Grand St (B, D). Autobus: M9, M14, M15, M21 | **Orari** Dom-lun 19:30-2, mar-gio 19:30-3, ven-sab 19:30-4 | **Un suggerimento** Se i bagordi vi hanno messo fame, sappiate che, il venerdì e il sabato, lo Schiller's in Rivington Street saprà saziarvi fino alle tre del mattino.



9 — Bowne & Co., Stationers

Per fare un'ottima impressione

Sembra quasi di sentire i fifari fischiettare il patriottico *Yankee Doodle* accompagnati dai tamburi mentre si viene trasportati all'epoca della Rivoluzione americana, quando New York si stava imponendo come il centro economico delle tredici colonie e ovunque in città spuntavano nuove imprese.

Fondata nel 1775, Bowne & Co. è la più antica ditta cittadina a operare tuttora con lo stesso nome. La sua sede di Water Street, parte del South Street Seaport Museum, riproduce una tipografia-cartoleria tradizionale che offre un'autentica esperienza d'altri tempi, mentre il negozio di souvenir attira una clientela internazionale.

La bottega originale, fondata dal mercante e filantropo Robert Bowne circa 250 anni fa, era una merceria. In seguito, data la vicinanza alle banche e alle società d'investimento di Wall Street, Bowne si specializzò nella stampa e negli articoli di cancelleria legati al mondo finanziario. Negli inventari dell'epoca compaiono dunque carta da lettere con taglio dorato, carta paglia, libri mastri e diari di bordo. Oggi la tipografia ricorda un'epoca in cui tutto si faceva a mano. Sono ancora presenti caratteri mobili in legno e metallo da comporre manualmente, nonché sette storiche presse manuali. Gli esperti stampatori azionano le macchine ottocentesche per tenere viva una tradizione di piccoli lavori a stampa per clienti che apprezzano l'autenticità e l'artigianato. Inoltre, l'artista e maestro tipografo Robert Warner è a disposizione per condividere i segreti del mestiere.

L'atmosfera suggestiva del negozio invita a curiosare tra i souvenir creativi. Se volete fare colpo su qualcuno, perché non acquistare una piantina di Lower Manhattan nel 1835? Oppure un set di sei sottobicchieri su cui sono riprodotte le lettere di un tipo di carattere classico; o *Rebus*, una storia in cui certe parole sono sostituite da disegni; o ancora cartoline assortite raffiguranti uccelli che volano in formazione a V o rane in sella a biciclette. Una cosa è certa: qualsiasi articolo scegliate sarà fresco di stampa!

BOWNE & C^o STATIONERS.



Indirizzo 211, Water Street (vicino a Fulton Street), New York 10038, tel. +1 646.315.4478, www.southstreetseaportmuseum.org, bowne@seany.org | **Come arrivare** Metro: Fulton St (2, 3, 4, 5, A, C, J), City Hall (R). Autobus: M9, M15, M22, M103 | **Orari** Tutti i giorni 11-19 | **Un suggerimento** Al botteghino TKTS di South Street Seaport (190, Front Street) si possono acquistare biglietti scontati per gli spettacoli di Broadway in programma il giorno stesso.



30 — La domenica da Marjorie Eliot

L'amore per il jazz

Vi accoglie sulla porta con un sorriso che è quasi un abbraccio. Con un'aureola di ricci e un caffettano svolazzante, è la meravigliosa zia che tutti vorremmo. Ogni domenica pomeriggio Marjorie Eliot accoglie dei perfetti sconosciuti che passano a trovarla per due impareggiabili ore di live jazz. Questo rituale settimanale è iniziato nel 1992 in memoria del figlio morto, ed è gratis! Una cinquantina di sedie pieghevoli, con tanto di soffici cuscini per renderle più comode, sono distribuite nell'ingresso, in cucina e in salotto. La luce del sole penetra attraverso le tende di pizzo e un delicato profumo floreale (la colonia di Marjorie?) si diffonde nell'aria: anche se non conoscete nessuno, vi sembrerà di essere tra amici.

Quando parte la musica, l'emozione è tale che non si può descrivere a parole. Marjorie e il figlio Rudel Drears si alternano al piano e, con un ensemble sempre diverso di trombe, flauti, sax, clarinetti e bassi, creano una vera magia musicale. Grandi del jazz e stelle nascenti spesso suonano insieme per la prima volta, creando nuovi riff su melodie già note o dandosi all'improvvisazione. I musicisti adorano queste sessioni private dove si esibiscono per un pubblico ristretto, che esprime entusiasmo e gratitudine con applausi scroscianti, soprattutto per l'adorabile padrona di casa. I succhi di frutta e gli snack di cereali che vi servirà vi strapperanno un sorriso, ma la magia di questi pomeriggi è cibo per l'anima.

Il tutto si svolge in uno storico edificio a *uptown*: i cartelli all'angolo recitano: "W 160 Street / Count Basie Place / Edgecombe Avenue / Paul Robeson Boulevard". Basie, il cantante e attore Robeson, la cantante Lena Horne e il pugile Joe Louis hanno abitato in questo gioiello architettonico a Sugar Hill, un'enclave leggendaria dove l'élite di Harlem ha messo radici fin dagli anni Quaranta. La prima visita è indimenticabile: non potrete fare a meno di tornarci.



Indirizzo 555, Edgecombe Avenue (all'angolo con West 160th Street), Studio 3F, New York 10032, tel. +1 212.781.6595 | **Come arrivare** Metro: 163 St-Amsterdam Av (C). Autobus: M2, M3, M4, M5, M100, M101 | **Orari** Dom 16-18 | **Un suggerimento** Al 409 di Edgecombe Avenue un tempo vivevano W.E.B. Du Bois, una figura eminente nella lotta per la giustizia sociale, e Thurgood Marshall, il primo giudice afroamericano nella Corte Suprema degli Stati Uniti.



31 — Drag Show da Lips

Dive e regine

Dall'esterno non tradisce niente: tettoia nera, elegante rivestimento in legno, porte di vetro sfaccettato. Verrebbe da pensare a un locale esclusivo dove uomini dell'alta società si viziano con ottimi vini e foie gras. Ma attenzione: è tutta facciata! In realtà si tratta di una *Disneyland of Drag*, come si è autoproclamato: un palazzo in cui regnano lustrini, glamour e gaiezza. All'interno non troverete la solita sala da pranzo dove i commensali si trattano da re: gli ignari visitatori si ritrovano invece in quello che è un turbolento e scioccante surrogato tra il mondo di Las Vegas e quello di Barbie, popolato da favolose regine.

Le procaci drag queen, vere dive con meravigliosi costumi tempestati di strass e paillettes, splendidi make-up e acconciature spettacolari, impersonano leggendarie icone del musical e del teatro, esibendosi dal vivo in sketch comici, balli e canti. E servono anche cibo e bevande ("Più bevi, più ti sembriamo belle"). Queste splendide dame non temono gli sfrontati tentativi di avvicinamento, anzi: vi si siederanno deliberatamente in braccio e faranno del loro meglio per stimolare le vostre... ehm, fantasie.

Ogni sera il divertimento è assicurato con spettacoli come *Drag Karaoke*, *Bitchy Bingo*, *Dinner with the Divas* o *Superstar Sundays*, che entusiasmano un pubblico composto da uomini e donne, newyorkesi e turisti in cerca di divertimento.

Il *Broadway Brunch* della domenica, presentato da Ginger Snapt, è molto gettonato ed è l'ideale per un appuntamento ardito. Sono ben accette anche le compagnie più numerose: il Lips è il locale perfetto per feste di compleanno, addii al nubilato e per tutte le occasioni che meritano un festeggiamento memorabile. Non dimenticate però di prenotare con largo anticipo.

I cocktail prendono nome dalle dive (come l'Yvonne Lamé Frozen Cosmo) e i piatti sono generosi quanto le divine padrone di casa. *Oh boy!*



Indirizzo 227, East 56th Street (tra la Second e la Third Avenue), New York 10022, tel. +1 212.675.7710, www.lipsnyc.com | **Come arrivare** Metro: Lexington Av/53 St (E, M); 51 St (6), Lexington Av/59 St (4, 5, 6, N, R), Lexington Av/63 St (F). Autobus: M1, M2, M3, M4, M15, M31, M57, M101, M102, M103 | **Orari** Per informazioni sul programma giornaliero e sugli orari, telefonate o consultate il sito web | **Un suggerimento** Lustrini e glamour abbondano anche nel *flagship* store di Tiffany sulla Fifth Avenue (all'altezza della 57th Street), ma la colazione non è inclusa.



36 — Essex Market

Profluvio di assaggi

Fare la spesa è più piacevole che mai nel nuovo spazio multipiano dell'Essex Market. Grande tre volte la precedente sede sull'altro lato della strada, offre una vasta scelta di prelibatezze internazionali che altrimenti bisognerebbe scovare in giro per la città. Accanto ai tradizionali bottegai che vendono code di bue, arance, *cuchifritos*, *empinadas*, *kimchi* e cuscus ci sono oggi ex banchieri divenuti panettieri. Il nuovo ambiente accoglie oltre cento stand, tra pescivendoli, macellai, verdurari, produttori di caffè, pasticceri, cioccolatieri e formaggiai. Molti propongono prodotti biologici locali per assecondare le richieste dei clienti più audaci o schizzinosi.

L'originario Essex Street Market, bazar a cielo aperto risalente a fine Ottocento, era il ritrovo degli immigrati ebrei e italiani del Lower East Side. Tuttavia, le strade erano così intasate di carretti che spesso polizia e pompieri non riuscivano neanche a passare. Per liberarle, nel 1940 il sindaco Fiorello La Guardia inaugurò il mercato coperto, offrendo ai venditori ambulanti bancarelle fisse a condizioni favorevoli. Negli anni Cinquanta, con l'arrivo degli immigrati portoricani, la zona assunse un sapore latino. Allora come oggi, il mercato ha saputo adattarsi ai gusti in continuo cambiamento per soddisfare gli appetiti internazionali.

Gustatevi dunque un gelato o una birra artigianali, un succo fresco, panini, pesce, sushi, zuppe, spezie, dolci... Oppure scegliete Shop-sin's, eccentrico ristorante dove c'è sempre la fila. Ma qui non trovate solo cibo: ci sono anche un'erboristeria, una galleria d'arte, un fioraio e uno stand di articoli da regalo fatti a mano. Non dimenticate poi di controllare il programma degli eventi: dimostrazioni dal vivo, corsi di cucina (anche per bambini!) e persino spettacoli comici.

Godetevi le vostre delizie seduti ai banconi o ai tavoli del mezzanino, affacciati rispettivamente sull'ampio mercato e sulle strade circostanti. Scommettiamo che, tornando a casa, infilerete più volte la mano nella busta della spesa per qualche squisito bocconcino?



Indirizzo 88, Essex Street (all'angolo con Delancey Street), New York 10002,
www.essexstreetmarket.com | **Come arrivare** Metro: Essex St (J, M, Z), Delancey St (F).
Autobus: M9, M14, M15, M21 | **Orari** Lun-sab 8-20, dom 10-18 | **Un suggerimento**
Per farvi un'idea piú realistica sulla vita degli immigrati in quell'epoca, visitate il Lower East
Side Tenement Museum, al 97 di Orchard Street.



50 — Greenwich Locksmiths

Stregato dalle chiavi

Da lontano, la facciata di questo minuscolo negozio del West Village, poco più grande di un'edicola, sembra pitturata in maniera non uniforme con toni bruno-grigi. A un esame più ravvicinato, però, si scopre qualcosa di incredibile: l'intera parete, infatti, è ricoperta da un elaboratissimo mosaico composto esclusivamente da... chiavi!

I motivi circolari, ondulati e a spirale ottenuti saldando sapientemente tra loro i piccoli oggetti metallici creano una vera e propria opera d'arte. L'autore è Philip Mortillaro, proprietario del negozio, mastro ferraio e istituzione del Village. Sedetevi sulla sedia metallica incastonata di chiavi accanto all'ingresso e assisterete a un continuo viavai di persone venute a fare la copia di una chiave e a scambiare due chiacchiere, raccontarsi le ultime novità o discutere le notizie del giorno con "l'artista delle chiavi", grande affabulatore, opinionista politico, filosofo e amico fidato.

A 14 anni, Philip si trovò a smistare chiavi vergini per un fabbro di Midtown come lavoretto estivo. Rimasto folgorato da quegli strumenti e dalle serrature, decise di proseguire l'attività come apprendista e di dedicare il resto della vita a quel mestiere artigianale. Aprì il suo primo negozio in Union Square nel 1969, per poi trasferirsi nella sede attuale nel 1980. L'idea di abbellire la facciata con migliaia di chiavi raccolte da un ferravecchio (prima la porta, poi la sedia e infine l'intera parete) è scaturita naturalmente dal talento di Philip per la saldatura e la lavorazione creativa dei metalli. Con il tempo, gli agenti atmosferici hanno donato all'opera una magnifica patina che contribuisce alla sua bellezza scultorea. Le pareti interne, invece, sono ricoperte da migliaia di chiavi e serrature, alcune centenarie, molte insolite o stravaganti, e ognuna con una storia che Philip ama raccontare, affascinato com'è dal passato racchiuso negli oggetti di metallo.

Dietro al bancone, in un angusto spazio a V che può accogliere a malapena due persone, troverete Philip e il suo appassionato figliolo, il giovane erede a cui un giorno consegnerà le chiavi del negozio.



Indirizzo 56, Seventh Avenue South (tra Morton e Commerce Street), New York 10014, tel. +1 212.242.4646, www.greenwichlocksmiths.com | **Come arrivare** Metro: Christopher St/Sheridan Sq (1), W 4 St (A, B, C, D, E, F, M). Autobus: M8, M11, M12, M14A, M20, M21 | **Orari** Lun-ven 8:30-18 | **Un suggerimento** I jazzisti di fama mondiale non stonano mai al Village Vanguard (178, Seventh Avenue South), apprezzata “scena” del Greenwich Village fin dal 1935.

69 Mmuseumm

Un microcosmo del macrocosmo

Cos'hanno in comune una scarpa da uomo, documenti d'identità internazionali falsi, ruote fatte di grilli anziché di pasta, un sacchetto di vermi gommosi e una videocassetta del re del porno anni Sessanta Al Goldstein (quello della rivista *Screw*)? Vi arrendete? Sono solo alcuni dei bizzarri ed evocativi cimeli dei nostri tempi disposti accuratamente sulle mensole che ricoprono le pareti di un vecchio montacarichi di Tribeca. Benvenuti al Mmuseumm, un minuscolo cubicolo urbano che si vanta di essere il museo di storia naturale più piccolo al mondo.

Il curatore e direttore è Alex Kalman, figlio dell'artista Maira Kalman. Avendo frequentato i più prestigiosi musei di New York fin da piccolo, Kalman ha tratto ispirazione dagli oggetti e ne ha compreso il potere. Con questo spirito, ha ideato uno spazio in cui sono raccolti oggetti comuni, molti dei quali donati da "collezionisti" internazionali, per invitare i visitatori a "un'explorazione delle prove della nostra esistenza". Ogni piccolo oggetto esposto dovrebbe raccontare una grande storia sulla vita contemporanea, su di noi e sul mondo in cui viviamo.

I pezzi si trovano qui proprio per la loro ordinarietà. In quale altra galleria trovereste prodotti contraffatti come biscotti *Oleo* e shampoo *Hoed & Shouders*, oggetti personali persi dai migranti nel deserto dell'Arizona, cose trovate indosso a persone uccise con un'arma da fuoco, maschere antigas fatte in casa, dadi modellati da detenuti, ostie *gluten-free* e denaro dell'ISIS?

La collezione cambia ogni stagione, fornendo così l'opportunità di assistere a esposizioni uniche degli oggetti più disparati. Il museo non può contenere più di tre visitatori per volta e scambiarsi opinioni con gli altri presenti fa parte del divertimento.

Si accettano proposte da tutti, per cui non esitate a parlare della vostra collezione di saponette vintage da aereo, graffette o spaghi colorati. I prossimi artisti esposti potrete essere voi!



Indirizzo 4, Cortlandt Alley (tra Franklin e White Street), New York 10013, www.mmuseumm.com, info@mmuseumm.com | **Come arrivare** Metro: Franklin St (1, 2), Canal St (A, C, E, J, N, Q, R, Z, 6), City Hall (4, 5, 6). Autobus: M9, M20, M22, M55, M1033 | **Orari** Ven-dom 11-18 (controllare sul sito) | **Un suggerimento** Nel fine settimana, fate il brunch da Bubby's (120, Hudson Street), famoso per il prosciutto stagionato in loco e per la scelta di torte fatte in casa, diverse in ogni stagione.

86__ The Red Hook Winery

Il fermento di un'ottima idea!

In un magazzino della metà del XIX secolo, sul fiume, accanto a torrefazioni e panetterie, c'è un'azienda vinicola che produce centinaia di vini artigianali. Non ci credete? Beh, Mark Snyder, di Brooklyn, ha lanciato a due amici, i leggendari viticoltori di Napa Abe Schoener e Robert Foley, la sfida di creare vini da uve coltivate nello Stato di New York. Così è nata la Red Hook Winery, con i suoi straordinari prodotti.

I camion trasportano qui l'uva raccolta in 15 diversi vigneti, da Lake Seneca, a nord, fino a Long Island, a sud. Una volta scaricata, non si perde tempo. Via gambi e foglie, i frutti vengono frantumati a macchina (a volte pestati con i piedi!), poi fermentano in cisterne d'acciaio e invecchiano in botti di quercia importate dalla Francia (alcune sono costate \$3.000). Dopo due anni, il vino viene imbottigliato. Ogni lotto d'uva viene diviso tra i due viticoltori. Alla fine vengono scelti nomi poetici come Joe's Tears Red Wine o One Woman Vineyard Sauvignon Blanc.

Venite ad assaggiarli nelle degustazioni giornaliere. Ordinate un bicchiere o comprate una bottiglia di quello che vi ispira di più. L'accogliente ambiente rustico ricorda le cantine della campagna californiana. Uno staff di giovani esperti è pronto a chiacchierare, scoprire i vostri gusti e aiutarvi a selezionare tra le vostre varietà preferite o suggerirvi un'annata particolare. Se volete approfondire la conoscenza di un vino che avete assaggiato, andate a degustarlo tranquilli nel lounge con altri enofili.

Devastata dall'uragano Sandy del 2012, la Red Hook Winery perse quasi il 90% delle scorte quando l'acqua inondò l'edificio, trascinandosi via preziose botti e distruggendo l'attrezzatura. Il grande supporto della comunità all'indomani della tempesta finanziò un progetto di ricostruzione che consentì la riapertura sei mesi dopo. Un buon motivo per brindare all'ottimo vino di NY che aveva ripreso a fermentare nella bella cantina di Brooklyn!

Indirizzo 175, Vandyke Street (all'angolo con Conover Street), Pier (molo) 41, Brooklyn, New York 11231, tel. +1 347.689.2432, www.redhookwinery.com, info@redhookwinery.com | **Come arrivare** Metro: Smith-9 Sts (F, G), poi autobus: B57, B61 o Ikea Ferry al Pier 11: Wall Street fino alla fermata Fairway Market | **Orari** Lun-sab 11-17, dom 12-17 | **Un suggerimento** Nel vicino Steve's Authentic Key Lime Pie, assaggiate lo *swingle*, una tortina di lime ghiacciato ricoperta di cioccolato.



90 Russian-Turkish Baths

Una bella sudata

Se cercate una spa new age, questo non è il posto per voi. Non aspettatevi di essere accolti dall'aroma di sandalo o dal suono di campane a vento. L'atmosfera ai Russian-Turkish Baths è tutt'altro che eterea e il personale è così indaffarato che di solito non vi rivolge neanche un saluto.

In queste terme autentiche e senza fronzoli aperte nel 1892, gli immigrati est-europei venivano a rilassarsi dopo le estenuanti giornate di lavoro, per una sudata (*schvitz*) che lavasse via la sporcizia della città e allontanasse le preoccupazioni della vita quotidiana e per socializzare con i conterranei (*landsmen*) nel bagno turco, oltre che per discutere argomenti caldi davanti a involtini di cavolo nel caffè.

La vecchia spa è ancora nel caseggiato originario, in una zona dell'East Village che un tempo era un'enclave ucraina. Nonostante gli interni rimodernati, le strutture rinnovate e una clientela che è uno strano miscuglio di anziani e giovani hipster, tutto è rimasto quasi immutato. Si sente ancora un forte accento russo, qui non si scherza. *Da*, ne uscirete purificati e rinnovati.

Entrate, lasciate i vestiti e le scarpe per un accappatoio e le ciabatte, prendete un asciugamano e dirigetevi verso le piscine, il bagno turco o l'area massaggi. Hammam e sauna sono esaltati da un'immersione in una piscina fredda e tonificante. Ci sono spogliatoi separati per uomini e donne e, anche se è prevista qualche sessione per sole donne o soli uomini, la maggior parte sono miste. "Come in spiaggia" dice il co-proprietario Boris.

Non serve prenotare e ci si può abbonare. È possibile fare massaggi (svedesi, intensi o di fisioterapia) e trattamenti speciali (*platza* con rami di quercia, esfoliazione con fanghi del Mar Morto, scrub alle alghe). I prezzi, rispetto alle spa di *uptown*, sono piuttosto ragionevoli. Il caffè serve piatti slavi semplici, come *borsč*, salsicce e panzerotti. E, come i bagni, il cibo tradizionale è senza dubbio all'antica e abbondante.



Indirizzo 268, East 10th Street (tra First Avenue e Avenue A), New York 10009, tel. +1 212.674.9250, www.russianturkishbaths.com, russianturkishbaths@gmail.com | **Come arrivare** Metro: 1 Av (L), Astor Pl (6), 8 St-NYU (N, R). Autobus: M1, M2, M3, M8, M15, M101, M102, M103 | **Orari** Aperto tutti i giorni. Visitate il sito o chiamate per sapere i diversi orari misti, per soli uomini o per sole donne | **Un suggerimento** Veselka (144, Second Avenue) è aperto tutta la settimana, giorno e notte, e serve piatti tradizionali ucraini come *pierogi*, *challah* e *boršč*.

101 Stone Street

Un assaggio di bella vita

Avventurandovi per le strade secondarie del Financial District potreste imbattervi in un vicolo lastricato che si estende per due isolati tra Coenties Alley e Hanover Square, chiamato propriamente Stone Street. Le pittoresche palazzine olandesi e inglesi del XVII-XVIII secolo che si affacciano sulla viuzza pedonale ospitano una serie invitante di taverne, pizzerie, enoteche, bistrò e pasticcerie. All'ora di pranzo e all'uscita dal lavoro, maghi degli investimenti e scaltri single abbandonano le imponenti torri di vetro e acciaio di Wall Street per trovarsi qui, mangiare e fare uno (o più) brindisi.

L'assortimento di cibi e bevande internazionali è così gradevole che non c'è da stupirsi se broker e banchieri preferiscono mantenere per sé il segreto di questo tesoro. Ciononostante, Stone Street è considerata da molti residenti e turisti avventurosi il luogo ideale dove godersi gustose mangiate e abbondanti libagioni in compagnia, e magari fare qualche nuova conoscenza, specie con la bella stagione, quando file di tendoni e tavoli da picnic invadono tutto lo spazio.

Pare che questa viuzza lastricata risalente al 1658, visibile più che altro nei mesi freddi quando panche e tavoli all'aperto vengono messi da parte, sia stata la prima strada pavimentata di Manhattan. Il Grande incendio del 1835 distrusse quasi tutti gli edifici circostanti, così come gran parte della città a sud di Wall Street. In seguito l'area fu ricostruita e tornò fiorente per un certo periodo, per poi cadere in declino e diventare poco raccomandabile. Si arriva così agli anni Novanta, quando Harry Poulakakos, proprietario del locale Harry's a Hanover Square, noto ritrovo della zona di Wall Street, aprì qui nuovi ristoranti e taverne. Quell'impulso contribuì a rinnovare l'interesse per l'area e portò a un progetto di ripristino talmente riuscito che nel 1996 il vicolo fu riconosciuto come sito d'importanza storica.

Qui si celebrano anche molte feste: il Cinco de Mayo, l'Oktoberfest e, a settembre, la celebre Oysterfest, la più grande sagra delle ostriche all'aperto di Manhattan. Viva la bella vita a Stone Street!

Indirizzo Stone Street (tra Hanover Square e Coenties Alley), New York 10004 |
Come arrivare Metro: Metro: Wall St (2, 3, 4, 5), Bowling Green (4, 5), Broad St (J, Z),
Whitehall St (R). Autobus: M5, M15, M20 | **Un suggerimento** Fatevi una foto con il
famoso toro di bronzo di Wall Street. Si trova all'estremità nord di Bowling Green Park,
tra Broadway e State Street, e si dice che porti fortuna!

