



Realmuto Alta Pasticceria Italiana porta ancora il Made in Italy a New York

Nel cuore fremente della Grande Mela l'imprenditore Francesco Realmuto celebra la seconda apertura del suo locale che è un mix tra pasticceria, gelateria, ristorante e bar. Questa volta ha scelto la centralissima Penn Station per far arrivare l'eccellenza della gastronomia italiana in uno dei luoghi più modaioli della metropoli americana

Dall'arte di sprigionare la brillantezza dei diamanti, nell'iconica 47esima strada, al trionfo dell'italianità con un format per la ristorazione che rende omaggio alla tradizionale arte bianca del Belpaese. Questa è la svolta del ristoratore **Francesco Realmuto** – originario di Baucina in provincia di Palermo – che ha bissato l'apertura di **Realmuto Alta Pasticceria Italiana nella famosa stazione ferroviaria di Penn Station nel cuore di New York.**

Pasticceria Realmuto a New York: apre una seconda insegna

Uno spazio di oltre 500 metri quadri e quasi cento coperti la cui progettazione è stata curata dallo studio di architettura Mariotti dell'italiana Deborah Mariotti. Negli interni, arredati con marmo italiano, mobili e decori in legno, domina lo **stile italiano**. Il concept della pasticceria si ispira al

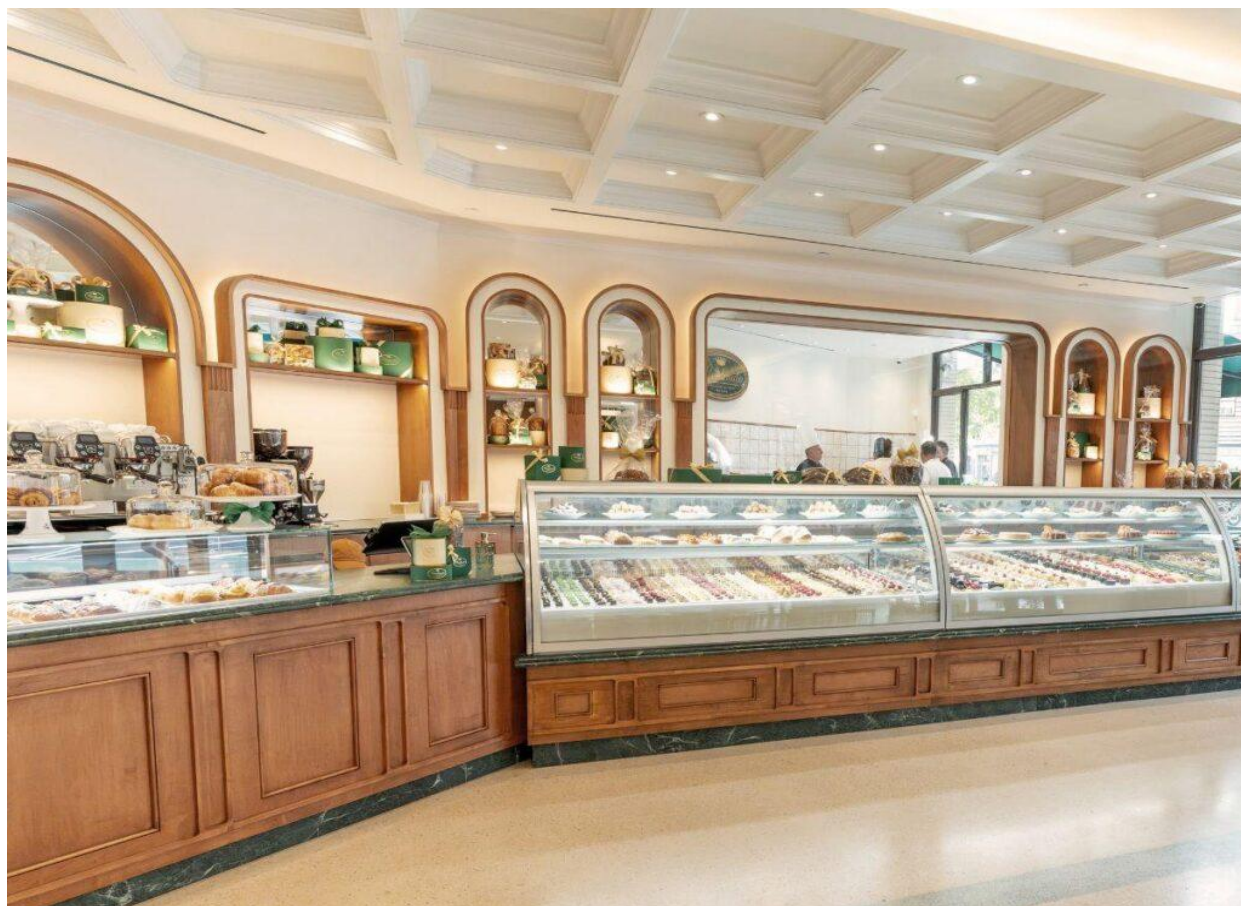
lifestyle italiano degli anni '70 e '80 dove iniziava a delinearsi l'attenzione alla cultura del cibo e all'accoglienza. La prima inaugurazione è stata nell'elegante quartiere West Village.



La sala progettata dall'architetto Deborah Mariotti (Foto © Ufficio stampa).

Non solo pasticceria ma gusto italiano a 360 gradi

Realmuto Alta Pasticceria è una realtà che sfugge a un'unica definizione. Già conosciuto a New York per l'**Arte del Gelato** e **Filaga Pizzeria** e fondatore di **Realmuto Hospitality Group**, Francesco Realmuto introduce a New York un ambizioso format di ristorazione. Il progetto racchiude in sé non solo la classica pasticceria, gelateria e cucina italiana ma una realtà che esalta il concetto di ospitalità italiana.



Diverse le proposte di pasticceria italiana per la colazione (Foto © Ufficio stampa).

Dai cornetti ai [cannoli](#), dai bomboloni e alle torte per deliziare la colazione sino a svariate proposte del menù stagionale a pranzo e a cena. Tra i piatti ideati dall'executive chef italiano Mauro Campanale si può optare per la **parmigiana**, il **tortino alle erbe** e il **risotto al limone e caciocavallo**. La proposta si arricchisce, poi, con l'**aperitivo *Italian style*** con un'abbondante selezione di tramezzini, snack accompagnati da famosi drink, spritz e vini italiani.



L'aperitivo *Italian style* (Foto © Ufficio stampa).

Giuseppe Zito alla guida dell'alta pasticceria

Al timone del progetto c'è **Giuseppe Zito** pasticciere pluripremiato che da Mezzojuso, piccolo paese arbëreshë in provincia di Palermo, è volato a New York. Dopo aver conseguito importanti premi per il miglior panettone, Zito crea per Realmuto una **linea di pasticceria che fonde alla classica tradizione tecniche contemporanee**. A questa linea, caratterizzata da dolci iconici quali la cassata e il tiramisù, si accostano lievitati e dolci da ricorrenza come i panettoni artigianali classico, al cioccolato, gianduia e pistacchio.



Cannoli con scorze di arancia candita e Cassata al forno siciliana (Foto © Ufficio stampa).

L'ultima novità concepita da Giuseppe Zito è il panettone ***Tu vuoi fà l'americano***, che mescola alla tradizione italiana con lievito madre e lievitazione naturale ingredienti americani come mele candite, cannella, noci pecan e pepite di sciroppo d'acero. La squadra è composta da due giovani talenti siciliani di Palazzo Adriano (PA), Vittorio Masaracchia e Serena Barbato, e il crotonese Niko Periti, esperto lievitaista.



Il pastry chef Giuseppe Zito e il panettone *Tu vuoi fà l'americano* (Foto © Ufficio stampa).

Francesco Realmuto e la passione per la cucina

Da sempre Francesco Realmuto ama la cucina. Arrivato a diciannove anni dalla Sicilia, tra ricerca e vocazione imprenditoriale, decide di abbandonare il mondo dei diamanti e cambia vita. Ritenendo che a New York la cucina, la pasticceria e la gelateria italiana non fossero ben rappresentate, apre la prima gelateria italiana nella metropoli americana: l'Arte del Gelato. L'essere siciliano, le capacità imprenditoriali nel management, la profonda conoscenza della città e delle tendenze di mercato hanno favorito Realmuto nella sua avventura oltreoceano.

*«Guardavo all'Italia con nostalgia e vivendo a New York pensavo che il cibo italiano negli Stati Uniti non fosse quello con cui ero cresciuto. Crescere in Sicilia è un privilegio perché la nostra storia è una fonte inesauribile di conoscenze, ispirazioni, idee – racconta **Realmuto** – Di certo, mi ha anche aiutato essere americano e saper navigare nel complesso sistema burocratico ed imprenditoriale».*

Realmuto Alta Pasticceria Italiana

West Village – 117 7th Ave South, New York City, NY 10014

Penn Station – One Pennsylvania Plaza – Concourse Level, New York City, NY 10119

realmuto.com

Data di creazione

16/12/2024

Autore

amanda-arena