

Dalla rubrica: "Oggi parliamo di..." pubblicata sul sito www.nyc-site.com.

Articoli di Manuela Pagliacci.

**I Bed&Breakfast:
anche tu di casa nella Grande Mela.**

Si chiamano Bed&Breakfast, ma il più delle volte sono veri e propri appartamenti privati dotati di ogni comfort, piccoli monolocali o attici da favola: chiunque può trovare, a Manhattan, la casa dei propri sogni, per trasformare la vacanza in una vera e propria esperienza di "vita newyorkese". Le agenzie di Short Term Renting (=affitto per un breve periodo di tempo) sono davvero tante e offrono soluzioni per tutte le tasche, per permanenze brevi, ma non inferiori ai tre giorni.

Si può scegliere il tipo d'appartamento ("studio"- "monolocale", "one bedroom"- "una camera", "two bedrooms"- "due camere" etc), la zona preferita (se conoscete un po' NYC), "doorman" (palazzo con portiere: più sicuro e più costoso), "elevator" o "walk up" (con o senza ascensore).

Se poi avete qualche richiesta particolare, fatela subito: telephone (di solito c'è ma non si sa mai), fax, cable TV ("televisione via cavo": senza cable non si vede praticamente nessun canale) e, per vacanze nei periodi caldi, l'A/C ("aria condizionata"...nessuno è troppo freddoloso per le torride estati newyorkesi!). Quando avrete le idee chiare sulla tipologia d'appartamento che cercate (compreso il budget che avete a disposizione), telefonate alle agenzie e cominciate la ricerca. Ultimo consiglio: quando vi chiederanno se volete lo "share" (alla lettera significa "condivisione") o un "private apartment", specificate "private apartment" o vi ritroverete a condividere bagno, cucina e tv con un perfetto sconosciuto...(in pratica il concetto classico di "bed & breakfast": costa meno, ma non sempre è un idillio.).

Urban Ventures (www.urbanventures.com, Tel. 001-212-5945650, Fax 001-212-9479320. Risponde Mary McAuley) è una delle più antiche agenzie "short term" e amministra circa 300 appartamenti in tutta NYC. Per prenotarne uno bisogna conoscere bene l'inglese, perché Mary non conosce una parola d'italiano e non è neppure molto portata per i convenevoli. Il servizio però è molto efficiente: nel giro di pochi minuti riceverete un fax con 5 o 6 tipologie d'appartamento con una descrizione minuziosa delle caratteristiche e della posizione. Gli appartamenti sono di proprietà di privati che devono allontanarsi dalla città per un periodo di tempo, quindi è bene assicurarsi dello stato di pulizia e di ordine della casa e chiedere se ci sono da svolgere mansioni particolari (tipo annaffiare le piante, dar da mangiare al canarino etc). Le tariffe sono calcolate "Nite"/"Night" ("per notte"), o "M/O" ("al mese", solitamente scontata). Pagamento con le principali carte di credito (l'ammontare viene dedotto 10 gg prima dell'arrivo). Il "Security Deposit" (il deposito cauzionale per eventuali danni) dipende dal proprietario dell'appartamento e quindi è variabile. Chiedete subito a quanto ammonta.

City Lights (tel. 001-212-7377049, Fax 001-212-5352755. Risponde Nancy) ha le stesse caratteristiche di Urban Ventures, ma vi offre una sola tipologia di appartamento che corrisponde alle vostre

esigenze, quindi: prendere o lasciare. Pagamento con carta di credito.

Maison International (www.maisonintl.com Tel. 001-212-4624766, Fax 001-212-4624767 .Chiedere di Marie Claire che parla italiano perché ha vissuto tre anni a Bologna) amministra una serie di palazzine di sua proprietà in varie zone della città. Gli appartamenti sono ad uso e consumo dei turisti, quindi sono piuttosto curati, puliti e dotati dei comfort di base in misura standard. Se avete intenzione di stare almeno un mese, chiedete se hanno una tariffa scontata per permanenze lunghe: di solito si risparmia qualcosa rispetto alla tariffa giornaliera. Una nota di merito per questa agenzia, che vi offre un'assistenza continua in caso di emergenza (smarrimento chiavi, problemi col vicinato, malfunzionamento elettrodomestici ecc.). Il Security Deposit invece è molto alto, pari all'ammontare dell'intera somma d'affitto. Quest'ultima, tra l'altro, viene scalata dalla carta di credito al momento della prenotazione e, in caso di rinuncia al viaggio, non c'è refund. Il rischio però vale l'efficienza del servizio.

Domus Realty (Tel. 001-212-7557272, Fax 001-212-7589221. Chiedere di Giampiero Rispo che parla italiano) offre un'ampia selezione d'appartamenti di "gusto europeo", con rifiniture eleganti ed adatti, per questo, a budget medio-alti. Pagamento con carta American Express.

Ora avete la vostra casa a New York: non vi resta che fare i bagagli e prepararvi a vivere un'esperienza indimenticabile. Buona vacanza!

GLI ELECTRONICS STORE.

Come fare un affare senza cedere alle lusinghe dei commercianti più scaltri di New York.

Sfavillanti, luccicanti, stracolme di tutto ciò che l'uomo del terzo millennio possa desiderare, le vetrine degli "Electronics Store" di New York, attraggono i turisti come Scilla e Cariddi attiravano a se' gli sprovveduti naviganti di omerica memoria. Ma varcare la loro soglia può pregiudicare il viaggio ed essere altrettanto pericoloso quanto cedere alle lusinghe delle due ninfe che decimarono i compagni di Ulisse. Ecco perché è di vitale importanza imparare a destreggiarsi in questa jungla: solo imparando alcune regole di sopravvivenza riuscirete ad aggiudicarvi il vostro "trofeo" tecnologico senza lasciarci la pelle o, quantomeno, il portafogli. Per chi voglia comprare videocamere, walkman, DVD player, macchine fotografiche e tutto ciò che la tecnologia più avanzata possa offrire, l'East Side di Manhattan è una vera e propria mecca. Gli "Electronics Store" sono tanti e facilmente riconoscibili: solitamente esibiscono tutto l'anno cartelli di SALDO, SVENDITA TOTALE, LIQUIDAZIONE PER CESSAZIONE ATTIVITÀ, TUTTO A METÀ PREZZO e quant'altro possa attirare nella loro rete il visitatore di primo pelo. Non di rado, poi, l'aspetto del negozio è volutamente "decadente", tappezzato di giornali e cartone, per dare l'idea della chiusura imminente e ormai irrevocabile. I prezzi degli articoli in vendita sono variabili in misura direttamente proporzionale alla tipologia del cliente. Inutile dire che, di fronte al turista

italiano, bello, firmato e soprattutto ingenuo, i prezzi, per una strana ragione della fisica, lievitano sopra ogni aspettativa. Che cosa fare, allora, in questi casi? Come fare per distinguere un vero "bargain" (affare) da una vera "sòla"? Esistono delle regole. Vediamo quali. Quando il negoziante, quasi sempre siriano e truffaldino, vi comunicherà il prezzo pompato per l'occasione esibendo un sorriso a 32 denti, la prima cosa da fare è rimanere imperturbati nello sguardo come una divinità greca e chiedere gentilmente di poter esaminare il prodotto. Solitamente l'etichetta del prezzo riporta anche un altro codice (oltre al prezzo...ovviamente!): è la cifra minima stabilita dal negozio per la vendita di quel prodotto. Tra quella cifra e il prezzo "di favore" che lo spergiuro vi ha fatto inizialmente «proprio-perché-gli-Italiani-sono-simpatici-e-tra-l'altro-mia-nonna-è-siciliana» esiste il vostro margine di contrattazione. I codici sono di due tipi. Il primo è una serie di numeri con un 9 all'inizio e uno alla fine. Se, ad esempio, un articolo riporta il codice 91009, eliminate i due 9 e dividete per due la cifra. In questo caso significa che il prezzo minimo a cui il negoziante può arrivare per la vendita del prodotto è di \$50. Un altro tipo di codice è quello in cui ogni lettera corrisponde ad una cifra: A=0, B=1, C=2, D=3, E=4, F=5 e così via. Lo stesso prodotto quindi potrà recare il codice FA (= \$50). A questo punto, non vi resta che tirare sul prezzo senza esclusione di colpi: dite che il negozio accanto vende lo stesso prodotto per la metà, che a quel prezzo lo trovate anche in Italia, che non è poi tutta questa meraviglia e, se questo non basta, arrivate platealmente ad imboccare la porta, minacciando di andarlo a comprare nel negozio accanto dove costa la metà. Se la vostra recitazione è buona, avrete fatto sicuramente un affare, il vostro primo "bargain". Al momento dell'acquisto comunque chiedete sempre la garanzia internazionale (quella americana non ha alcun valore in Italia) e accertatevi dell'integrità della confezione (non di rado si rischia di comprare prodotti aggiustati e rimessi in vendita). Un ultimo consiglio: se la recitazione non è il vostro forte e quando dite una bugia vi si legge subito in fronte, evitate questo tipo di negozi e fate i vostri acquisti in un megastore. Per gli articoli elettronici, compresi computer, elettrodomestici, CD e DVD, provate J&R (www.jandr.com), 23 Park Row, di fronte al City Hall Park. I prezzi sono fissi, non si può contrattare, ma sono piuttosto onesti e la scelta è vastissima: il negozio occupa un intero isolato! Perché non ve l'ho detto prima? Certamente perché avere la meglio sul siriano truffaldino dell'Electronics Store è tanto, tanto più divertente e lascia nel profondo un sottile e piacevole senso di onnipotenza. Provare per credere.

**I GROCERY STORE.
Il "sapore" della grande mela.**

New York non è la città dell'hamburger. I newyorkesi D.O.C. storcono il naso solo a sentirlo nominare. Non è "healthy" (salutare), fa ingrassare e soprattutto è roba da poveri o, quantomeno, da bambini. Manhattan, isola felice e assolutamente a se' stante rispetto al

resto dell'"America vera", ha fatto, negli ultimi anni, un vero e proprio culto del cibo. Ecco perché, se volete organizzare una cenetta tra amici o semplicemente portare a casa tutto il "sapore" della Grande Mela, non avete che l'imbarazzo della scelta. Ma per scegliere bene, l'importante è non tuffarsi a capofitto nel primo grocery store che espone in vetrina una scatoletta di pomodori pelati importati dall'Italia. Si rischierebbe una grossa delusione. Innanzitutto è bene sapere che col termine "Grocery Store" si intende, a grandi linee, qualsiasi negozio di generi alimentari. Ma, tra questi, un'importante distinzione va fatta tra "Supermarket", "Gourmet Emporium" e "Deli".

Esistono svariate catene di **SUPERMARKET**, ma i migliori sono sicuramente **D'Agostino** (Italiano...neanche a dirlo) e **Gristedes**, entrambi presenti in tutte le zone residenziali della città. Molto simili ai supermercati italiani, si distinguono solo per la vastissima selezione di cibi precotti e surgelati, che creano una sorta di stridente contrapposizione con il bancone dei "fresh vegetables", quasi una proiezione delle tante contraddizioni degli Stati Uniti d'America. Qui si trova un po' di tutto, ma è meglio evitare tutto ciò che ricorda vagamente l'Italia. Se a scuola d'Inglese avete imparato che "ham" significa "prosciutto", è bene che cominciate ad aggiornare il vostro vocabolario. Nel frattempo comunque tenete le dovute distanze da quello che altro non sembra se non un frutto abominevole del riciclaggio della plastica: l'ham, appunto. Optate invece per i prodotti tipicamente americani, come, ad esempio, i mix per fare i pancakes (le famose "frittelle di nonna papera" ed il piatto più comune della colazione americana). Se ne trovano di tanti tipi, ma il migliore è l'Aunt Jemima. Lo riconoscerete subito dalla caratteristica scatola rossa con raffigurata una mammy di colore che ricorda quella di Via col Vento. Se decidete di comprarlo, non dimenticate però di prendere anche lo sciroppo d'acero. La scelta sarà tra quello puro, ma piuttosto costoso, o quello leggermente "tagliato", ma altrettanto buono, come, ancora una volta, quello prodotto da Aunt Jemima (vorrei precisare che non siamo stati pagati per citarlo...). Merita un'occhiata anche la scansia delle "soda", ovvero delle bibite: una distesa sterminata di bottiglie e lattine dai nomi impronunciabili e dai contenuti non sempre identificabili. Coca Cola alla ciliegia, acque aromatizzate alla frutta, root beer (bevande analcoliche estratte dalle radici), ginger ale fosforescenti che si vedono anche al buio, acque toniche con palline di frutta colorata che fanno su e giù e quant'altro neppure le fantasie più fervide riuscirebbero ad immaginare. Comprate qualcosa solo se amate il rischio e siete fanatici dello zucchero in elevate quantità. Una volta riempito il carrello dirigetevi alla casa e rilassatevi: un inserviente impacchetterà la vostra spesa a regola d'arte e ve la consegnerà già pronta da portare a casa. Comodo, no?

I GOURMET EMPORIUM sono, al contrario dei supermarket, dei veri e propri paradisi terrestri per i palati più esigenti. Straripanti di prodotti alimentari importati dall'Italia, vendono prosciutto (quello vero, di Parma), stracchino, squaquerone, parmigiano, olive ascolane, sottaceti, pasta, olio d'oliva e le tante altre prelibatezze d'importazione, che, pagate a peso d'oro, diventano veri e propri status symbol sulle tavole dei newyorkesi più facoltosi. Eppure, strano ma vero, anche per un'Italiano è difficile uscire a mani vuote da queste boutique della gastronomia. Visitate **Balducci**

(www.balducci.com), 424 6th Avenue tra 9th e 10th Street o il suo diretto concorrente **Zabar's** (www.zabars.com), 2245 Broadway e 80th Street, che recentemente ha ospitato anche il set di "C'è posta per te", con Meg Ryan e Tom Hanks. Qui tutto è bello, fresco, elegante, profumato...un vero e proprio paese del bengodi, un'apoteosi alimentare che spazia dalla carne ai formaggi di tutti i tipi, dalle verdure ai piatti pronti, dal pane fresco fino ai cornetti e ai bagels (i tipici "panozzi" americani da mangiare col burro o qualsiasi altro alimento spalmabile ad alto contenuto calorico). Caratteristica di questi posti, oltre ai prezzi esorbitanti, sono le storpiature linguistiche che trasformano la rucola in "arugola" o le fettuccine in "fetucini"; eredità dei nostri immigrati del Sud, che hanno esportato, oltre alla loro abilità culinaria, anche il loro dialetto.

Infine, i **DELI** rappresentano la soluzione più comoda e a portata di mano per gli acquisti dell'ultimo minuto. Negozietti alimentari gestiti quasi esclusivamente da Coreani, sono ovunque, ad ogni angolo della città e vendono di tutto, dall'aspirina alla salsa di pomodoro. Queste caratteristiche botteghe "della porta accanto", sono molto frequentate per la colazione della mattina, perché fanno il caffè "to go" e hanno un ottimo succo d'arancio appena spremuto, venduto in comode bottigliette di plastica trasparente. Ma il momento di punta, per i Deli della City, è sicuramente l'ora di pranzo. Qui infatti si trova sempre un vasto menù di cibi già pronti: basta prendere l'apposita vaschetta e riempire a piacimento. Si paga, a peso, alla cassa e si consuma rigorosamente "on the go"...almeno se volete sentirvi veri newyorkesi.

Ma se nonostante tutto, il cibo di New York non vi ha soddisfatto appieno e l'Italia, con i suoi sapori, diventa un miraggio che si insinua come un tarlo ottenebrando la mente, aprite la vostra valigia, prendete quella confezione di spaghetti che tenevate in serbo per i "periodi di magra", e cucinateli. Quando saranno lì davanti a voi, profumati e fumanti, sentirete subito una voce dentro che prende il sopravvento ed esclama: "Spaghetto, tu me provochi e io me te magno".

**CLAREMONT RIDING ACADEMY.
A cavallo in Central Park.**

E' proprio vero: New York non finisce mai di sorprendere. Quando ormai si pensa di conoscerla, stupisce di nuovo, ed è proprio questo che la rende unica al mondo. Solo qui è possibile vivere esperienze tanto inconsuete, quanto meravigliose; solo qui i cavalli "abitano" in scuderie di lusso in uno dei quartieri residenziali più esclusivi della città: l'Upper West Side. Quando si arriva al 175 West dell'89th Strada, tutto ci si aspetterebbe tranne che di trovare il Club ippico più antico di New York, la Claremont Riding Academy. Nel cuore della città, a tre isolati da Central Park, in un grattacielo che risale alla fine dell'800, si ha l'impressione di accedere alla Hall di un palazzo per pochi eletti. In realtà, appena varcata la soglia, ci si accorge subito dello sbaglio: il piano terra dell'edificio, infatti, ospita un maneggio interno che non ha nulla da invidiare a quelli sterminati del "country side" e si ha subito la sensazione di essere

stati proiettati, come d'incanto, in una nuova dimensione, che, a pensarci bene, altro non è se non una delle innumerevoli facce di questa bizzarra città. Le scuderie si trovano nel "basement" del grattacielo ed ospitano più di 100 cavalli, proprietà di privati o della scuola stessa, che li affitta per i più svariati utilizzi: lezioni di equitazione, passeggiate, riprese cinematografiche o foto pubblicitarie. Qui sono stati girati film come "Hair" e "Eyewitness" con William Hurt e Sigourney Weaver e, non di rado, capita di imbattersi in troupe televisive e personaggi dello spettacolo. Gli stessi cavalli hanno l'andatura un po' altera e annoiata di chi ormai ha una frequentazione giornaliera del mondo dello showbusiness. Mr. Paul Novograt, della Claremont, ci racconta che qui hanno imparato a cavalcare Arnold Schwarzenegger, Jeremy Irons e Faye Dunaway e alla nostra domanda "E chi altro?", ci risponde con un laconico "Well...many others...", che ci fa subito pentire di avere rivelato una semplicità così provinciale. Anyway...

Se siete pratici di monta all'inglese, cavalieri provetti o semplici appassionati, la Claremont Riding Academy vi offre la possibilità di affittare un cavallo alla cifra non astronomica di \$33 all'ora (ricordatevi, "that's New York": nulla è troppo economico ma nulla è del tutto irraggiungibile). Una volta in sella al vostro cavallo, dirigetevi verso il Central Park: qui è a vostra disposizione un percorso di 6 miglia, che gira attorno al Jacqueline Kennedy Onassis Reservoir, 106 acri di distesa d'acqua che riflettono i colori leggermente rosati degli eleganti palazzi circostanti, fino al North Meadow e ritorno. L'esperienza sarà una tra le più indimenticabili del vostro viaggio a New York, perché indimenticabile è lo stesso Central Park (www.centralpark.org), specialmente in primavera ed in autunno, quando i colori delle foglie dipingono il parco come un quadro di Monet. E per quanti di voi vogliono vivere un'esperienza ancora più particolare, la Claremont Riding Academy organizza, nell'arco dell'anno, attività speciali, in occasione di particolari eventi o festività. Si può scegliere di festeggiare a cavallo la notte di Halloween o il Capodanno, si può decidere di partecipare alla St. Patrick's Day Parade o addirittura passeggiare, in sella al proprio cavallo, nel giorno di Natale, quando il parco è coperto da una coltre di neve. In questa occasione i cavalieri si incontrano alla Tavern On the Green, il famoso ristorante di NYC nel cuore del Central Park, per bere, tutti insieme, il bicchiere della staffa, mentre ai cavalli vengono servite le "Carote di Natale" su grandi piatti d'argento. Quale luogo è più appropriato dell'America per simili "americanate"? Inutile dire che le prenotazioni per questi eventi vanno fatte con molto anticipo, anche se, ancora una volta, Mr. Novograt ci fa gentilmente intendere che è quasi impossibile trovare un posto disponibile. Insomma, anche qui bisogna avere delle "aderenze"...

Per tutti, infine, lezioni individuali o di gruppo nell'esclusivo maneggio coperto, per poter dire, un giorno: "C'ero anch'io". E scusate se è poco...

Info

CLAREMONT RIDING ACADEMY
175 West 89th Street (at Columbus Avenue)
Tel. (212) 724-5100

Come arrivarci:

Con la Subway - Linea B, C - Scendere alla stazione della 96th Street.

Orari:

Lun-Ven. 6.30-22.00

Sab-Dom 6.30 - 17.00

Prezzi:

\$360 - 12 settimane di lezioni

\$240 - 8 settimane di lezioni

\$35 - Lezione individuale di mezz'ora

\$33 - Affitto di un cavallo per un'ora

\$500 - Mensilità per tenere un cavallo a pensione

\$100 - Affitto di un cavallo, all'ora, per usi pubblicitari o cinematografici.

**No smoking, please...
you are in New York City.**

Se, passeggiando per le strade di New York, notate che la gente vi rivolge sguardi minatori di disprezzo e disgusto, i casi sono due: o state importunando una minorenne o vi state accendendo una sigaretta. Dopo la campagna antifumo che ha coinvolto tutti gli Stati Americani, anche la Grande Mela si è risvegliata, un giorno, in un nuovo clima di ritrovato salutismo, così radicato ed imperante, da generare una nuova classe sociale: quella dei "fumatori". Ed è così che ai delinquenti comuni, oggi si affiancano coloro che non hanno abbandonato "il vizio satanico", ed ogni mezzo per impedire loro di ammorbare l'aria circostante è lecito e condiviso da tutti. Oggi a New York, dove le sigarette, per una contraddizione della sorte, si comprano ovunque, anche nelle farmacie, non si fuma nei ristoranti, negli alberghi, nei negozi, nei bar...insomma...non si fuma da nessuna parte. Illusi sono coloro che pensano di trovare ancora delle Smoking e Non-Smoking area, come nei tempi della tolleranza, perché oggi New York è essa stessa, un'unica, grande "No smoking area".

Ma per chi proprio non può rinunciare alla sua dose di nicotina quotidiana, qualche scappatoia ancora esiste. Prima fra tutte, la strada. Da quando la legge sul fumo è entrata in vigore, le Street e le Avenue di Manhattan si sono trasformate nella vera e propria smoking area della città, inondate come sono da fuggiaschi in cerca di una boccata di nicotina, sprezzanti anche delle condizioni climatiche più avverse. Ma sempre meglio che essere beccati a fumare in un qualche luogo pubblico ed essere poi svergognati davanti a tutti e cacciati dal locale come ladri. Un comico americano raccontava di essere stato sorpreso da un'anziana signora mentre si accendeva una sigaretta. "Io l'ho subito rassicurata" continua lui "le ho detto di stare tranquilla, che quella non era una sigaretta, ma una canna". "Ah, mi scusi...pensavo fosse una sigaretta" rispose la

donna. Questa è l'America oggi: sulle canne si può chiudere un occhio, ma sulle sigarette...su quelle assolutamente no!

Ma ci sono locali che di occhi ne chiudono più d'uno. In generale, infatti, quasi tutti i ristoranti con American Bar permettono di fumare al bancone, mentre si beve un aperitivo o si aspetta che il proprio tavolo sia pronto. Anche se non è un'autorizzazione esplicita ed un divieto di fumare capeggia proprio sulla parete davanti ai vostri occhi, sappiate che questa è una specie di "accordo implicito" tra fumatori e ristoratori. Banditi i portaceneri, la presenza di piccoli piattini da caffè è già un buon indizio per capire se accendere una sigaretta è un peccato mortale oppure no. Giustificati come piattini per i noccioli delle olive, questi ormai hanno preso il posto dei posaceneri e ne fanno le veci, spesso anche al tavolo, quando il gestore del locale è d'accordo. Per stare dalla parte del sicuro, comunque è meglio chiedere. Fate finta di non avere visto il cartello di divieto ed accennate la fatidica domanda: "Is it allowed to smoke a cigarette?". Se vi dicono di no, non insistete. Se stanno zitti e vi portano un "piattino per i noccioli"...è fatta.

Anche nelle discoteche, in certi pub e in certi ristoranti perlopiù italiani qualche sigaretta è più che consentita, ma, prima di accenderla, guardatevi attorno per vedere se c'è qualcun altro che fuma. E' sempre la mossa migliore da fare.

In ogni caso, nei vostri discorsi, deplorate sempre il vizio che vi schiavizza da anni: passare da vittime passive vi porrà un gradino più in alto rispetto ai fumatori convinti, e se qualcuno vi elenca le malattie che vi potrebbero venire da qui a qualche anno, evitate le classiche battute infelici, tipo: "Be', potrei anche finire sotto una macchina, domani. E con questo?", perché gli Americani, sul fumo, non scherzano.

NB. Abbiamo scritto l'articolo per sdrammatizzare certe esagerazioni, ma siamo tuttavia consapevoli che il fumo è un'abitudine assolutamente dannosa, quindi smettere di fumare è il più bel regalo da fare a se' stessi e agli altri.

La sicurezza a New York: verità e leggende metropolitane.

New York City non è una città più pericolosa di tante altre e, se il suo passato le ha attribuito una fama non proprio delle migliori, è bene sapere che oggi le cose sono molto cambiate. Merito del "sindaco-sceriffo" Rudolph Giuliani ("Rudy", per i newyorkesi) che un giorno promise ai cittadini ordine e sicurezza e così fu. Insomma, oggi, prima di partire per New York, non occorrono corsi di sopravvivenza, basta attenersi a qualche basilare regola di buon senso e conoscere qualche quartiere che è bene evitare...e la vostra incolumità sarà garantita.

Sicurezza sulla Subway

Lo spettro più temuto da chi si reca a New York per la prima volta è certamente la Subway, ovvero la metropolitana. Molti aspiranti "Giustizieri della notte", al ritorno dalle vacanze, hanno aneddoti

più o meno raccapriccianti da raccontare in merito, ma sappiate che buona parte di questi sono pure invenzioni di fantasie molto fervide. Di giorno i sotterranei della Subway sono percorsi da un via-vai ininterrotto di persone: l'importante è stare in mezzo alla folla e non salire sulle vetture vuote. Se questo dovesse succedervi, niente paura: alla prima stazione scendete e risalite su una vettura con più gente. In questi casi però non utilizzate mai le porte intercomunicanti del treno perché è illegale e pericoloso. Di notte cercate di usare sempre le vetture centrali perché sono le più affollate e mentre aspettate l'arrivo del treno restate nelle "Zone d'attesa per le ore notturne" (segnalate in giallo) dove siete sorvegliati a vista dalle telecamere a circuito interno della stazione. In ogni caso, sia di giorno che di notte, è bene tenere sempre d'occhio le borse, soprattutto se siete in piedi e vicino alle porte, perché la calca ne fa uno dei punti preferiti per gli scippi.

Sicurezza di notte

La notte, se volete esplorare la "città dalle mille luci", non esitate a farlo. Le orde di delinquenti che assaltano i turisti armati di coltelli serramanico sono più numerose nei film che nella realtà. L'importante è sapere dove andare. Il Greenwich Village (o West Village) è la zona più sicura della città per una passeggiata notturna: negozi e ristoranti restano aperti fino a tardi e, a mezzanotte, rimanere in fila per un tavolo al ristorante è, in assoluto, l'unico rischio che potrete correre. Al contrario, l'East Village, e specialmente la Bowery Street, è ancora poco illuminato, decadente e mal frequentato. Qui però si trova la maggior concentrazione di locali di musica dal vivo: per assaporarne l'atmosfera prendete un taxi e non correrete alcun rischio. Evitate invece del tutto Alphabet City, una zona a Sud-est Manhattan, così chiamata perché le sue strade portano il nome delle lettere dell'alfabeto: non sarà un sacrificio, perché non c'è proprio nulla da vedere. In generale le zone più a Sud sono le più desolate nelle ore notturne, perché sono soprattutto sede di uffici e magazzini, quindi visitatele preferibilmente di giorno, quando si trasformano in un brulichio di impiegati, operai, commercianti e turisti, come voi. Buona norma è anche evitare di avventurarsi di notte nei parchi, compreso Central Park, anche se, ultimamente, è diventato molto più sicuro di un tempo. Sicurissimi, neanche a dirlo, quasi tutti i quartieri di Uptown ed anche Times Square, un tempo centro indiscusso di prostituzione e pornografia, oggi trasformata in un tripudio di luci e divertimenti per grandi e piccini.

Sicurezza negli altri Borough

Se volete visitare gli altri Borough (distretti) di New York, cercate di non andare all'avventura, ma fissatevi una meta. Nel Bronx, ad esempio, vale la pena visitare lo Yankee Stadium e il giardino botanico; a Brooklyn la Promenade vi offre la più bella vista di Manhattan; nel Queens, Astoria è una "piccola Atene", dove si trovano i ristoranti greci migliori della città e l'Apollo Theater è il tempio storico della musica nera, il posto migliore per ascoltare concerti di soul music o hip hop. In generale nel Bronx sono assolutamente da evitare le cosiddette "bad areas" di Morrisania, Hunts Point e Mott Haven, dove anche i treni viaggiano alla larga, su binari sopraelevati. Nel Queens invece un quartiere da evitare è decisamente Jamaica. Ma del resto, a chi mai verrebbe in mente di andare a fare quattro passi a Jamaica?

Per rassicurarvi una volta per tutte, sappiate che le pattuglie della NYPD (la polizia di New York) sono in tutti i quartieri e, a differenza di quanto accade in Italia, quando servono ci sono sempre. In caso di emergenza, comunque, se non trovate un poliziotto nei paraggi, raggiungete il primo telefono pubblico (altra differenza con l'Italia: anche questi funzionano tutti...) e componete il 911: la telefonata, per i numeri delle emergenze, è gratis.

Insomma, anche se c'è chi lamenta i metodi a volte brutali della polizia locale, il cui slogan è "tolleranza zero", possiamo dire che New York si è trasformata, negli ultimi anni, in una vera e propria città-fortezza, e per questo ci sentiamo in dovere di rivolgere un ringraziamento all'uomo che ha reso possibile tutto questo: "Grazie Rudy!"

Numeri e fatti

- Dal Novembre 1994 ad oggi il numero totale dei reati a New York è calato del 44%, gli omicidi sono calati del 48% (e nella zona centrale attorno a Times Square addirittura dell'89%, con un calo parallelo del 52% anche nelle rapine).
- New York è scesa al trentaduesimo posto nelle classifiche delle città più violente d'America.
- New York, come qualità della vita, è la prima fra le città USA.

THE MUSEUM OF TELEVISION & RADIO

**Una mezza giornata da dedicare alla tivù
che non hai visto o che vuoi rivedere.**

Vuoi rivedere una puntata del tuo telefilm preferito e provare l'emozione di sentire gli attori recitare in lingua originale? Ti senti tagliato fuori dalla storia perché il giorno del primo sbarco sulla Luna eri troppo piccolo per seguire la diretta in tv? Ti piacerebbe tornare indietro nel tempo e vedere Marilyn Monroe che canta "Happy Birthday" al Presidente Kennedy?

Il Museo della Televisione e della Radio di New York (www.mtr.org) vanta una collezione di oltre 75.000 produzioni radiofoniche e televisive americane: in pratica, quasi tutti i programmi trasmessi negli USA dall'avvento della TV. Sono a tua completa disposizione notiziari, avvenimenti pubblici, documentari, eventi sportivi, spettacoli, spot pubblicitari, telefilm e tanto altro ancora. Che cosa vedere e quando vederlo, sei tu a deciderlo. Appena arrivato,

rivolgiti al Front Desk e chiedi una prenotazione per la Library. Dovrai pagare un biglietto di \$6 (\$4 per i bambini) ed attendere il tuo turno (non più di un'ora al massimo). Mentre aspetti fai un giro nelle 4 sale di cui dispone il museo, vere e proprie sale cinematografiche dove, ogni giorno, il calendario (disponibile all'entrata o online sulle pagine del sito) offre diverse proiezioni a tema, seminari didattici, festival e programmi in diretta dai suoi stessi studi radio.

Ed ecco, finalmente, è arrivato il tuo turno: è ora di dirigersi verso la Library. Sali al 4° piano. Qui, 46 computer Macintosh sono a tua disposizione per la consultazione dell'immenso database computerizzato. Scegli per categoria, per titolo o per attore i programmi che vuoi vedere o ascoltare (fino ad un massimo di 4 alla volta) e poi recati di sotto, al 3° piano, dove ti verrà assegnata la console. Mettiti in cuffia e...buon divertimento. I programmi saranno proiettati direttamente su un tuo monitor personale, con pieno accesso ai controlli di playback. Sarà come essere a casa: anche la privacy è rispettata perché le console sono posizionate tra pannelli divisorii. Quindi, agisci pure nella massima tranquillità, non è necessario che tu scelga per forza un programma culturale per fare bella figura col tuo vicino di console. Anche se hai una certa età e scegli di rivedere una puntata dei Robinson invece del discorso di Roosevelt alla Nazione, nessuno lo verrà a sapere.

Immergiti nelle comodissime poltrone e goditi lo spettacolo. Peccato solo che non si possa né bere né mangiare. E si, sa, in America le regole vanno rispettate. Pena, ovviamente, l'espulsione con ignominia.

Prima di uscire, ricordati di fermarti al Museum Shop: si trovano delle vere e proprie rarità dal mondo della televisione e della radio, videocassette, Cd, libri e tanti gadget in esclusiva, compresa la maglietta con il famosissimo profilo del grande Hitchcock (una piccola chicca per gli amanti del genere).

Un ultimo consiglio. Evita di scegliere il fine settimana per la tua visita al Museo. Le code sono lunghissime, il personale diventa irascibile e rischieresti di rimanere deluso.

Scegli invece una giornata di pioggia: le cose da fare a New York, anche quando piove, sono tantissime, è vero. Ma visitare il Museo

della televisione e della Radio, rientra tra queste. E, se non altro, è davvero originale.

Buona tele...visione!

INFORMAZIONI

The Museum of Television & Radio

25 West 52nd Street

Telefono: (212) 621-6800 (per informazioni sulla programmazione del giorno); (212) 621-6600 (per informazioni generali).

Come arrivarci in subway: linea E oppure F, fermata 5th Ave-53rd Street.

Orari d'apertura: mar, merc, sab, dom 12-18, gio 12-20, ven 12-21 (fino alle 21 solo i teatri). Chiuso tutti i lunedì, Capodanno, 4 Luglio, Ringraziamento e 25 Dicembre.

Biglietto: \$6 per gli adulti; \$4 per i bambini; \$3 per bambini d'età inferiore ai 13 anni.

Tour del Museo: sono disponibili. Chiedere al Front Desk per gli orari.

Per i bambini: proiezioni speciali dedicate ai bambini sono disponibili sabato e domenica

IL GREENWICH VILLAGE "LA CITTÀ NELLA CITTÀ"

Per i newyorkesi è familiarmente "The Village", per gli studenti della New York University è il campus, per i turisti è una vera e propria mecca di negozi, ristoranti, locali notturni, bar e piacevoli stranezze. Nel suo groviglio di strade, che sfuggono alla linearità della soprastante Uptown, è facilissimo perdersi, ma ancora più facile desiderare di non essere più ritrovati. La vita qui comincia più tardi che nel resto della città. Prendete la Subway (linea arancione, 1-2-3-4, direzione Downtown) all'altezza di Broadway e la 34esima Street, verso le 9.30 del mattino e scendete alla stazione West 4th Street. Siete nel cuore del Village. Noterete subito la differenza: dal traffico caotico della città che ferve già da ore, vi ritroverete nella calma sovrana di una città che si sta svegliando. Il Greenwich Village è un altro mondo, con le sue leggi ed i suoi abitanti e gli studenti dell'università ne sono il vero cuore pulsante. Ecco qualche consiglio per vivere al meglio una giornata in quella che è, a tutti gli effetti, una "città nella città".

Ore 11. How about BRUNCH?

Il Village, con la sua aria rilassata e vagamente retrò, è sicuramente il luogo ideale per fare la vostra prima esperienza del

tradizionale Brunch e vivere appieno l'atmosfera di questo momento cult della vita americana.

Il Brunch, che deriva il suo nome dall'unione di Breakfast e Lunch, altro non è che una via di mezzo tra la colazione ed il pranzo, e gli americani sono soliti farlo di domenica, quando, ci si sveglia tardi, troppo tardi per la colazione e troppo presto per il pranzo. Quattro sono i Coffe Shop che dovete assolutamente provare (possibilmente non tutti lo stesso giorno...). **Tartine** (253 West 11th Street. Tel. 212-229-2611) è certamente quello più frequentato dagli abitanti del quartiere. La domenica si corre il rischio di dover stare in coda anche un'ora per sedersi ad uno dei suoi pochissimi tavoli. Ma se volete entrare nel giro della "Social Life" di Manhattan, questo è il posto giusto per cominciare. Ordinate la specialità del posto: qui fanno pancakes giganteschi, frittelle enormi come frisbee, che potrete condire con del dolcissimo sciroppo d'acero o con burro e marmellata. Se invece non riuscite a far colazione senza una bella brioche, strano a dirsi, ma qui hanno anche quelle. Se poi preferite un ambiente più trendy, il **Cornelia Street Cafè** (29 Cornelia Street. Tel. 212-989.9318) è il posto che fa per voi. Stupendo d'estate, per l'incantevole stradina in cui è situato -Cornelia Street, appunto- va fortissimo nei French Toast, che vengono serviti ricoperti di fragole e banane e conditi da sciroppo o, a scelta, whipped cream (la panna montata). Fantasiose anche le insalate, così grandi che potrebbero sostituire il pranzo e la cena. Se invece volete gustare il vostro Brunch e, allo stesso tempo, godervi il passeggio, fate un salto da **Les Deux Gamin** (170 Waverly Place. Tel. 212-807.7357), ma non lasciatevi fuorviare dal nome. Non è un ristorante francese. Al contrario è "americanissimo" anche se non serve i pancakes, ma i French Toast sono buonissimi. Qui oltre a spremute, uova e insalatone, troverete ogni mattina tutti i giornali freschi di edicola, da commentare "right away" col vostro vicino di tavolo che, come voi, sta sicuramente cercando di ammazzare il tempo e non vede l'ora di attaccare bottone con qualcuno.. Ma se volete sentirvi proprio come nella cucina di casa vostra dovete fare un salto da **Aggie's** (146 West Houston Street, all'incrocio con MacDougal Street. Tel. 212-673.8994). La proprietaria, una signora sulla quarantina alta come una pertica, che i clienti abituali considerano ormai come una madre o una sorella, vi accompagnerà al tavolo, con l'aria vagamente annoiata di chi della vita ha già conosciuto tutto. Non esiste menù, si sceglie alla lavagna. Non fatevi cogliere impreparati: qui si serve ciò che fa parte della tradizione americana da secoli e chiedere spiegazioni su un piatto vi farà apparire ignoranti come qualcuno che non sappia cosa sono gli spaghetti. Tutto viene cucinato davanti ai vostri occhi: pancakes, waffle, french toast, eggs and bacon, eggs benedict, omelette... La scelta è davvero infinita. Ma attenzione alle porzioni: una persona normale ci mangia per tre giorni!

La giornata al Village continua nel prossimo articolo... A presto, sempre su nyc-site.com!

Una domenica al Washington Square Park.

Il Washington Square Park sta al Village come il Central Park sta a Manhattan. Questo piccolo polmone verde del quartiere, dal cui arco (il Washington Square Arch) prende inizio la Quinta Strada, è il fulcro che raccoglie ogni giorno studenti dell'NYU in pausa pranzo, giovani artisti in cerca di ispirazione, venditori ambulanti di Hot Dog, vecchietti che giocano a scacchi scambiandosi racconti di vita vissuta e bizzarri spacciatori di ogni tipo di droga (niente paura: sono innocui e molto folkloristici. Le loro foto sono sulle migliori guide turistiche...). Mezz'ora di sosta su una panchina del Washington Square Park vi darà un quadro completo della varia umanità che popola New York, con il suo, ormai famoso, "melting pot". Veniteci preferibilmente di **domenica**, quando ogni angolo del parco si popola di cabarettisti, giocolieri, teatranti e comici che allestiscono i loro spettacoli durante tutto l'arco della giornata. Se avete poco tempo scegliete di preferenza le performance degli artisti che si esibiscono nella rotonda al centro del parco: di solito sono più i più bravi e "navigati" ed è per questo che riescono ad aggiudicarsi sempre questa postazione privilegiata. Non crediate di assistere alle esibizioni di dilettanti allo sbaraglio: molto spesso vi capiterà di imbattervi in artisti professionisti, gli stessi che di sera si esibiscono nei piccoli teatri di cabaret della città. Se riuscite a farvi largo tra la folla, avrete anche la possibilità di essere coinvolti in giochi di prestigio o usati come "spalla" per esilaranti monologhi. Ovviamente in questo caso, il vostro grado di divertimento sarà direttamente proporzionale alla vostra conoscenza dell'inglese. Ricordatevi infine di tenere a portata di mano qualche dollaro spiccio: non è molto carino andarsene alla chetichella senza lasciare nulla. Concludete la giornata con una pausa-relax su una panchina del parco. Potrete scegliere quelle lungo il passeggio che sono le più gettonate (anche dagli scoiattoli...), oppure quelle accanto al Dog Run (il recinto dove i cani possono correre liberamente, mentre i loro padroni fanno amicizia o si fidanzano...) o al Playground dove giocano i bambini...e i genitori single si incontrano, si frequentano, e, anche loro, magari si fidanzano. Insomma, se volete divertirvi, trovare amici o incontrare l'anima gemella affittate un cane o chiedete in prestito il figlio di vostra sorella e passate un po' di tempo al Washington Square Park.

Il Village all'ora di cena.

Di sera, quando gli uffici del Financial District si svuotano e le orde di turisti abbandonano la 5th Avenue, i riflettori della "città che non dorme mai" si spostano sul Village. Qui, dopo le 8, le strade si riempiono, il traffico si moltiplica, i negozi, che restano aperti fino all'alba, cominciano a riempirsi, la musica dei locali invade le strade e scandisce il ritmo della notte.

Qui i ristoranti si toccano uno dopo l'altro senza soluzione di continuità e spesso, d'estate, quando i tavoli all'aperto affollano i marciapiedi, si riesce a stento a distinguere quali appartengano ad un ristorante e quali a quello attiguo.

La massima concentrazione la trovate in Bleeker Street, McDougal Street e Hudson Street. Sono in maggior parte ristoranti italiani e, a seguire, francesi, messicani e americani. Tra gli italiani, **La Focaccia** (51 Bank Street, Tel. 212-675.3754) è sicuramente uno dei migliori. Non si trova sulle vie principali del Village e, per trovarlo, bisogna camminare lungo le stradine alberate della zona residenziale del quartiere. Il ristorante, poco segnalato sulle guide turistiche, è una delle mete preferite degli abitanti del luogo e quindi frequentato quasi esclusivamente dagli habituè e non di rado da stelle del cinema e della moda. Naomi Campbell e Linda Evangelista hanno assaggiato le mitiche verdure alla griglia del cuoco, Cesare, e Al Pacino gli ha fatto personalmente i suoi complimenti per l'ottima cucina. L'ambiente, intimo e piccolino (o, in una parola, "cozy", come dicono gli americani), si risolve in una stanza raccolta attorno al forno a legna, da dove escono grigliate di carne e di pesce, torte salate e sformati. Le specialità della casa sono le penne alla vodka, i pansotti alle noci, gli gnocchi al pesto, il tiramisù e, ovviamente, la focaccia, che viene servita subito, appena seduti ad uno dei tavolini di ceramica bianca e blu, che ricreano un'atmosfera vagamente mediterranea. Le grandi vetrate sulla strada vi permetteranno di osservare il passeggio e la calma sovrana delle strade alberate. Si consiglia di non andare in gruppi superiori alle 4 o 6 persone.

Per chi desidera una cucina ed un ambiente tipicamente americani, il **Cowgirl Hall of Fame** (519 Hudson Street, Tel. 6337733) è certamente il luogo adatto. Il locale è caotico e ricorda un ranch texano, con i suoi tavoloni in legno ed i cimeli country appesi alle pareti. Si mangia a base di hamburger, bistecche, insalatone, uova e si bevono litri di birra e root beer (una bibita analcolica ricavata dalle radici degli alberi...agli americani piace...). La musica country ovviamente regna sovrana e, per chi lo desidera, all'ingresso è anche possibile acquistare qualche souvenir, per portare a casa un piccolo ricordo di una serata da veri "rancheros".

Per chi ricerca un'atmosfera più raffinata ed un menù sfizioso e particolare, il ristorante **One if by Land, Two if by Sea** (17 Barrow St, Tel. 228-0822) offre una cucina franco-americana a base di frutti di mare servita in un ambiente elegante, intimo e giudicato dalla stampa americana come "The best place to kiss" (il luogo migliore dove baciarsi). Lo chef qui, ama creare più che cucinare, ed è per questo che i piatti della più tradizionale cucina francese (ostriche, caviale, salmone, aragosta...) sapranno stupirvi per sapore e presentazione dei piatti. Si spende in media sui \$40/70, tranne il menù degustazione che costa \$78. E' preferibile prenotare, anche online su www.savvydiner.com/newyork/oneifbyland/reserve.html.

Infine, a furor di popolo (americano), il miglior ristorante italiano di NYC è proprio qui al Village e si chiama **Il Mulino** (86 W. 3rd St., tel. 673-3783). Si consiglia di prenotare e nonostante ciò ci sarà sicuramente da aspettare perché il ristorante è piccolo ed è quasi impossibile sedersi in orario. L'ambiente ricorda in tutto un ristorante italiano, i camerieri sono gentili fino alla nausea e gli antipasti valgono quasi quanto una cena intera. La cucina, a sentire gli americani, è "simply fantastic", mentre diventa subito "così così" se il giudizio proviene da un italiano. Rimaniamo ermetici e vi consigliamo di provare. I prezzi si aggirano sui \$24-\$48.

Enjoy! Ovvero...Buon Appetito!!