

Text by Aidan Johnston and photography by Aaron Wynia



Little Italy

{The New Museum}
Le nouveau musée

GLENSTONE

A sinuous walkway leads to the Pavilions in Potomac, Md.
Un chemin sinueux menant aux Pavilions, à Potomac, Mar.



Visitors are drawn to the city on the St. Mary’s River for the beauty of northern Ontario’s outdoors. But within the local restaurants, grocers and food courts, a rich Italian culinary heritage waits to be tasted

Les visiteurs sont attirés par la ville sur la rivière Saint-Marie pour la beauté de la nature du nord de l’Ontario. Mais une riche tradition de cuisine italienne mérite d’être découverte dans les restos, les épiceries et les foires



{The Occasion}
L’occasion

ARTURO RISTORANTE

More suited to white tablecloths than checkered red, the menu from brothers Tom and Chris Comegna draws strong inspiration from their family’s Abruzzi heritage, with such lovingly crafted regional staples as grilled lamb, seafood and polenta. The private dining room upstairs, which offers patio access, looks like an Italian villa waiting to be pinned to an Airbnb wish list.

Plus en harmonie avec les nappes blanches qu’avec celles à carreaux rouges, le menu des frères Tom et Chris Comegna s’inspire fortement de l’héritage familial des Abruzzes, avec des plats régionaux amoureuxment cuisinés comme l’agneau grillé, les fruits de mer et la polenta. La salle à manger à l’étage, avec accès à un patio, ressemble à celle d’une superbe villa italienne.

515 Queen St. E.,
(705) 253-0002

Nothing compounds one’s hunger more than discovering that you’re outside the delivery zone for the pizza you crave. Still, that hasn’t stopped pies from Aurora’s — one of several Italian eateries in Sault Ste. Marie, Ont., that have developed cult-like followings — from making their way into the hands of fans across Canada.

“We have a lady who comes out every year from the East Coast and orders 25 pizzas,” says owner Viktor Vernelli. “We half-cook them for her, and she takes them home.” Opened in 1946 by the proverbial godmother of the city’s pizza heritage, Aurora Butkovich, the restaurant has switched hands and locations over its 73-year history, but its homestyle recipes remain untouched.

Rien de plus décevant que de découvrir que vous êtes situé à l’extérieur de la zone de livraison de votre pizza préférée. Cela n’a pas arrêté les gens d’Aurora — un des restos italiens de Sault Ste. Marie, Ontario, où les clients vouent un véritable culte à la pizza — de trouver des solutions pour mettre leurs pizzas à la portée des amateurs partout au Canada.

« Nous avons une cliente qui vient chaque année de la côte est et commande 25 pizzas, dit le proprio Viktor Vernelli. Nous les cuisons à moitié et elle les apporte à la maison. » Ouvert en 1946 par la légendaire grand-mère de la pizza en ville, Aurora Butkovich, le resto a changé plusieurs fois de proprio et de site, mais les recettes maison n’ont jamais changé.



{The Original}
L'original
MARCONI CLUB

Though it has undergone many overhauls since its inception in 1912, this banquet hall and event centre remains a bastion of the local Italian community, with a bocce league, a Friday fish fry at Nonna's Cucina, and a roster of monthly programming, including Castanea (chestnut) nights. Même si l'endroit a subi de nombreuses transformations depuis sa création en 1912, cette salle de banquet et de réception demeure un bastion pour la communauté italienne, avec sa ligue de bocce, le poisson frit du vendredi chez Nonna's Cucina et la tenue d'évènements.
450 Albert St. W.,
(705) 942-5556

Vernelli, who worked at Aurora's as a bartender, cook and kitchen manager before taking over as owner 17 years ago, assures his commitment to Aurora's storied traditions: "Our pizza recipe, spaghetti sauce, meatballs; overall, it's the original recipes," he says. "It hasn't changed one bit."

This reliance on family-style cooking has turned Aurora's into the kind of institution where a customer may request a cooler full of fresh, homemade ravioli. In fact, one regular from Toronto shows up with an empty cooler every Christmas. It's also just one of many local Italian-influenced restaurants that have passed through generational hands but stay grounded in their traditional rustic cuisine.

For many residents of the Soo, as they'll quickly tell you to call it, those roots can be traced back to a post-1945 influx of Italian immigrants who were drawn to the then-thriving steel industry. As they became

{The New Kid}
Le nouveau venu
THE BOILER ROOM

Sault Ste. Marie is famously resistant to franchises (see the recently shuttered Boston Pizza across from Fratelli's as evidence), but don't think that it doesn't embrace newcomers. Stunningly set in the converted St. Mary's paper mill as part of the Machine Shop (a cultural hub and events venue), the Boiler Room focuses on personal-sized wood-fired pizzas and a mix of classic and contemporary cocktails.

Si la ville résiste farouchement aux franchises (la fermeture récente du Boston Pizza face au Fratelli's le prouve), cela ne signifie pas qu'elle est fermée aux nouveaux venus. Superbement aménagé dans la papeterie St. Mary reconverte, faisant partie de l'espace Machine Shop (centre culturel et événementiel), le Boiler Room propose des pizzas cuites au four à bois et des cocktails.

83 Huron St., (705) 759-9995



{The Essentials}
Les indispensables
PAESANO FOODS

This family-run grocer is as well known for its pop-hit-remix radio jingles as for its impeccable stock of Italian essentials, such as homemade pastas, white anchovies, 'nduja sausage and the city's best selection of olive oils. Pick up ingredients for a home-cooked meal, along with a veal sandwich from the hot counter for the return trip.

Cette épicerie familiale est réputée pour ses chansonnettes publicitaires et pour son inventaire impeccable de produits italiens indispensables comme les pâtes maison, les anchois blancs, la saucisse 'nduja et le meilleur choix d'huiles d'olive en ville. Faites provision des ingrédients pour cuisiner et emportez un sandwich de veau bien chaud.

305 Wellington St. W.,
(705) 949-0116



AD

Ricardo's serves up slices that bring back the giddy feeling of being a kid and hearing the news that you're getting pizza for dinner.

Ricardo's propose de ces grosses pointes de pizza qu'on doit manger à deux mains et qui vous ramènent à votre enfance.

the area's largest ethnic group (around 20 per cent of the current population claims Italian origins), their regional cuisines came to define dining in the Soo. Whether or not you're going out for Italian, in many eateries you'll find a section of gnocchi, ravioli and fettuccine alongside the standard burgers and steaks.

The city's enduring love for Italian food is matched only by people's passion for the restaurants where they ate growing up. For every loyal Aurora's customer, someone else will point you toward Fratelli's, Giovanni's, Mrs. B's, Muio's, Arturo, Sandro's or another namesake resto. With their chewy, thick-crust pizzas and classically hearty homemade pastas around every corner, touring these eateries takes on the collective feeling of dining at Nonna's house, where she always thinks you're not eating enough. This warm familial spirit speaks to the restaurants' traditional origins, as well as the modern sensibilities of those who carry on their legacies.

la métallurgie. Ils ont alors formé le plus important groupe ethnique (près de 20 % de la population actuelle est d'origine italienne), et leur cuisine régionale en est venue à dominer la scène de la restauration à Sault. Que vous sortiez pour manger à l'italienne ou non, de nombreux restos vous proposeront gnocchis, raviolis ou fettuccines à côté des steaks et des burgers.

L'amour pour les plats italiens n'a d'égal que l'affection que les gens portent aux restos où ils ont mangé dans leur enfance. Pour chaque amateur loyal à Aurora, vous trouverez un passionné de Fratelli's, Giovanni's, Mrs. B's, Muio's, Arturo, Sandro's ou d'un autre resto. Avec leurs pizzas à croûte épaisse et leurs plats de pâtes copieux, ces établissements vous font vivre une expérience unique. Ils vous donnent l'impression d'aller dîner chez votre grand-mère italienne... qui croit toujours que vous ne mangez pas assez. Ce chaleureux esprit familial reflète l'origine traditionnelle de ces

{The Real (Big) Deal}
La vraie (grosse)
aubaine

RICARDO'S BIG SLICE

Located among the standard food court chains in the Station Mall, Ricardo's serves up the kind of satisfying, two-hands-required slices that bring back the giddy feeling of being a kid and hearing the news that you're getting pizza for dinner. While the big slices take the namesake credit, the equally gigantic panzerotti shouldn't (and physically can't) be missed.

Parmi les enseignes habituelles de l'aire de restauration du centre commercial Station Mall, Ricardo's propose du copieux, de ces grosses pointes de pizza qu'on doit manger à deux mains et qui vous ramènent à votre enfance. Si les grosses portions de pizza remportent la palme, voyez les gigantesques et savoureux panzerottis (vous ne pouvez pas les manquer!).

293 Bay St.,
(705) 256-6995



“Presentation may be a lot more important now, but the concept of enjoying a meal together with family has never changed.”
 « La présentation des plats est beaucoup plus importante aujourd’hui, mais le plaisir de savourer un repas avec la famille n’a jamais changé. »



{The Local}
Gens d’ici

NICK CAVALIERE

Co-owner, Giovanni’s Restaurant and Fratelli’s Kitchen
 Copropriétaire, Giovanni’s Restaurant et Fratelli’s Kitchen

There are so many pizza options in the Soo that it can start to seem like everybody and their brother owns a place, but few people embody that adage like Nick Cavaliere. He and his brother Sergio, both started in the dish pit of Giovanni’s, their father’s fine dining restaurant. They now own and operate it alongside their beloved pizza joint, Fratelli’s, which means “brothers” in Italian.

How has the Italian food scene here changed since you were a kid?

It has evolved since the ‘60s and ‘70s, but the values are still the same. You adapt to your times; you renovate. Presentation may be a lot more important now, but the concept of enjoying a meal together with family has never changed.

What do you think makes old-school spots like yours so timeless and popular?

At the end of the day, you go into a franchise, and there’s no personality. One person takes your order, another person brings your wine, and another brings your food. Here, we try to build a rapport with our customers, and that’s one of the reasons they keep coming back. It makes your job a bit tougher, because they hold you to a standard and a threshold you need to meet every time.

How would you define the Soo style of pizza?

They’re old-school backyard recipes. The sauce is homemade, the dough’s homemade. It’s my grandmother’s recipe that came all the way from Calabria. With a lot of pizzerias in this town, family tradition is where the recipes come from, and it makes it a little more special to know we can carry on those recipes.

À Sault, il y a tellement de pizza qu’on dirait que chaque famille est propriétaire d’un resto. Personne n’incarne mieux cet adage que Nick Cavaliere. Son frère Sergio et lui ont commencé en faisant la vaisselle au Giovanni’s, le restaurant élégant de leur père. Ils en sont maintenant propriétaires, tout comme du resto adjacent, la pizzeria familiale Fratelli’s, qui signifie « frères » en italien.

Comment la cuisine italienne a-t-elle changé depuis votre enfance?

Elle est en évolution depuis les années 60, mais les valeurs sont toujours les mêmes. Avec le temps, vous vous adaptez. La présentation des plats est beaucoup plus importante aujourd’hui, mais le plaisir de savourer un repas avec la famille n’a jamais changé.

Selon vous, qu’est-ce qui rend ces endroits « vieille école » comme les vôtres si populaires?

À la fin d’une journée, si vous vous rendez dans un resto franchisé, vous verrez qu’il n’y a pas de personnalité. Quelqu’un prend la commande, une autre personne vous apporte votre vin, une autre vous présente le plat. Ici, nous créons un lien personnel avec nos clients. Notre travail est un peu plus difficile, car ils nous imposent un niveau à maintenir chaque fois.

Comment définissez-vous le style de pizza à Sault?

Les recettes viennent directement de la « vieille école ». La sauce est maison, la pâte aussi. Dans mon cas, c’est la recette de ma grand-mère venue de la Calabre. Dans de nombreuses pizzérias en ville, les recettes viennent de la tradition familiale. C’est spécial de penser qu’on continue de faire vivre ces recettes.

Giovanni’s Restaurant, 516 Great Northern Rd., (705) 942-3050;
 Fratelli’s Kitchen, 522 Great Northern Rd., (705) 256-1313

Illustration by Maeve Norton



1. GLENSTONE

12100 Glen Rd., Potomac, Md.,
 (301) 983-5001, glenstone.org

2. THE LINE HOTEL

1770 Euclid St. NW,
 (202) 588-0525,
 thelinehotel.com/dc

3. CONTEMPORARIA

3303 Cady’s Alley NW,
 (202) 338-0193,
 contemporaria.com

4. REVERIE

3201 Cherry Hill Ln.,
 (202) 808-2952, reveriedc.com

5. TOP OF THE GATE

2650 Virginia Ave. NW,
 (855) 746-7480,
 thewatergatehotel.com/dine-and-drink/top-of-the-gate

6. MIDTOWN CENTER

1100 15th St. NW,
 carrprop.com/properties/midtown-center

7. NATIONAL BUILDING MUSEUM

401 F St. NW, (202) 272-2448,
 nbm.org

8. SMITHSONIAN NATIONAL MUSEUM OF AFRICAN AMERICAN HISTORY AND CULTURE

1400 Constitution Ave. NW,
 nmaahc.si.edu

In many other cities, the dining scene seem to chase the latest trends, but here it revolves around a roster of Italian classics that never seem to get old. Whether it’s the comfort of North American red sauce-style dishes such as chicken parmigiana, an old-country classic like risotto Milanese, or a simple hot-and-fresh slice that matches your notion of Italian food, chances are you’ll find it here. You may not return home with that cooler full of homemade pasta on your first trip, but if you fall under the spell of the Soo’s pizza, then Aurora’s has the perfect souvenir waiting in the takeout window: vacuum-packed pizzas ready to travel. 🍷

restos, mais témoigne aussi de la sensibilité moderne de ceux qui en assument l’héritage.

Dans de nombreuses autres villes, la restauration suit les plus récentes tendances. Ici, tout tourne plutôt autour d’une gamme de classiques italiens qui ne semblent pas vieillir. Vous trouverez des plats réconfortants comme le poulet alla parmigiana en sauce tomate à l’américaine, le classique risotto à la milanaise et tous les mets qui symbolisent à vos yeux la cuisine italienne. Lors de votre premier séjour, vous ne reviendrez peut-être pas à la maison avec une glacière pleine de raviolis, mais si vous tombez sous le charme de la pizza d’ici, Aurora vous propose le souvenir idéal à emporter: des pizzas emballées sous vide. 🍷



Travel Information
Info voyage

Your Destination

Votre destination

Sault Ste. Marie Airport is located 19 km/12 miles from downtown. L’aéroport de Sault Ste. Marie est à 19 km du centre-ville.

In Transit En transit

Taxi/car service to downtown costs approximately C\$45. Taxi/voiture particulière pour le centre-ville : env. 45 \$CA.