

SWEET HOME

MAN- HATTAN

MERCADOS DE AUTOR, QUESOS
CON NOMBRE Y APELLIDO, Y DULCES
BOCADITOS. **CLAUDIA ITZKOWICH**,
GLOTONA PROFESIONAL, CAMINÓ
LA GRAN MANZANA EN BUSCA DE
LAS DELICIAS DEL CAMPO... EN PLENO
NUEVA YORK. FOTOS **FIAMMA PIACENTINI**

EATALY



Disfruta uno de los mejores
gelatos y pastelitos
de la ciudad, en Eataly.

NO ES PROPIO DE LA ESPECIE HUMANA SENTIR QUE TIENE SUFICIENTE. MUCHO MENOS LA SUBESPECIE NEOYORQUINA,

acostumbrada a recibir lo mejor del planeta en sus agitados puertos desde hace cientos de años.

Y en materia de comida, mientras que cada vez más gente intenta saber de dónde viene lo que está dispuesta a echar en su bolsa del mandado (reutilizable, se entiende), los neoyorquinos ya llevaron el asunto a otro nivel. Además del terruño de origen del producto, es crucial saber quién lo cultivó, con qué filosofía y bajo qué circunstancias, ya sea que se trate de un queso añejado por un hombre de negocios retirado que decidió cambiar de carrera y mudarse a una granja en las afueras de Nueva York –como los que se encuentran en el nuevo mercado de New Amsterdam–, o de una pasta artesanal marca Rigorosa traída especialmente de Gragnano, Italia, para quienes saben apreciarla, como sucede en Eataly, el mercado que acaban de inaugurar los gurús de la cocina italiana Mario Batali, Lidia y Joe Bastianich y Oscar Farinetti.

Este recorrido, que incluye además los mercados ya establecidos de Union Square, Essex y Chelsea, permite no sólo degustar los más selectos manjares, importados del único sitio donde pueden conseguirse u orgullosamente locales, sino hablar con algunas de las personas más genuinamente satisfechas y optimistas del mundo civilizado. Y eso nunca está de más. Mucho menos cuando se empeñan en tendernos un chocolate a base de cacao comprado directamente a los productores de Sudamérica, o un queso inspirado en el Viejo Mundo, sólo que local y añejado durante tres meses en higos y vinagre balsámico.

Aquí, de la punta sur de Manhattan al distrito de Flatiron, nuestras paradas favoritas.

BAJO EL PUENTE DE BROOKLYN: NEW AMSTERDAM MARKET

“¡Eres un regalo del cielo!” le dijo un marchante a otro, al tiempo que le daba una mordida a su *porchetta*, la “comida rápida cocinada a fuego lento” de Roma: un sándwich que combina a la perfección los sabores de la salvia, el ajo, el romero y el hinojo silvestre con las consistencias del lomo, la panza y la piel crujiente del puerco. Específicamente, de los puercos vegetarianos, libres de hormonas o antibióticos, de Kreuzfeld Farms, según me explicó Matt Lindemulder, el presunto enviado del cielo, y responsable de haber traído el popular manjar a la ciudad.

Era el final de la jornada en el New Amsterdam Market, un proyecto del arquitecto y desarrollador urbano Robert LaValva, también creyente de la filosofía de Slow Food, y apasionado de los sistemas alimenticios. El telón de fondo lo componían el puente de Brooklyn y el South Street Seaport, así como el edificio donde estuvo alguna vez el mercado de pescados de Fulton, el más importante de la ciudad, que en 2005 se mudó al Bronx. Y los marchantes en cuestión eran jóvenes ataviados con los grandes lentes de diseñador que dicta la temporada, camisas a cuadros –que también dicta la temporada– o camisetas con algo ingenioso impreso en el lugar y con la tinta correctos.

Pero más allá de la depurada estética del sitio, donde los vendedores se instalan bajo una placa con el nombre y el lugar de origen de su empresa, y un pizarrón donde anuncian las ofertas del día –a años luz de los letreros improvisados en cartulina fosforescente–, el énfasis está en los pequeños productores. El orgullo más reciente de LaValva es Brooklyn Cured o, más bien, la



Izquierda: Puesto de comida griega boubouki, de Rona Economou; derecha: chocolatería de Jacques Torres.



Izquierda: Chocolates Roni Sue, Essex Street Market; y carnes curadas por Scott Bridi, de Brooklyn Cured, derecha: New Amsterdam Market; abajo: Steven Benmarl, de Benmarl Winery, derecha: distintos tipos de sal en Chelsea Market.



Quesos y carnes en Eataly.



oportunidad de apoyar a gente como Scott Bridi, quien se entrenó en el programa de charcutería del restaurante Grammercy Tavern y ahora está empezando a hacer sus propios patés en Brooklyn, condimentados con los mismos sabores que el joven chef absorbió al trabajar en una de las mejores cocinas de la ciudad.

Y está también People's Pops, que vende paletas heladas hechas con frutas locales, o Mosefund Farm, la única ganadería en Norteamérica que cría puercos Mangalitsa, una raza codiciada por su exquisito sabor desde tiempos de los Habsburgo, pero que estuvo a punto de desaparecer en algún punto del siglo XX.

Al terminar mi recorrido, no pude sino comprar yo también una *porchetta*. Me instalé en una de las bancas que miran al río, de cara a los icónicos arcos del puente de Brooklyn, a comérmela con la reverencia que merecen sólo los auténticos regalos de Dios.

ESSEX: EL TRAJÍN MULTICULTURAL DEL LOWER EAST SIDE

Muchos de los portorriqueños, dominicanos y chinos que vienen aquí con sus propios carros ni siquiera se detienen a mirar la galería de arte contemporáneo que está en una de las esquinas. Ellos vienen a comprar comida, tal cual. Rona Economou, en cambio, descubrió el mercado cuando vino a una inauguración.

Hija de inmigrantes griegos y criada en Astoria, Queens, tan pronto perdió su trabajo como abogada, supo que era hora de hacer a un lado los trajes sastre y ponerse a cocinar. Pero no fue sino hasta que volvió a pasar por aquí cuando todo tomó forma en su imaginación.

Ahora Rona pasa los días entre la estufa y el mostrador de Boubouki, su pequeño local, donde halló espacio suficiente para colgar las fotos de sus dos pares de abuelos. Su *pièce de résistance* es el pay de espinacas, que aprendió a hacer de su abuela Panayiota. "Cuando le tocaba cuidarnos, llegaba siempre con su tabla y rodillo, y se ponía a hacer la pasta filo", dice mientras me invita a probar uno de los crujientes triángulos. El momento de descubrir el delicado sabor del eneldo y el queso feta entre las hojas de pasta dorada es de esos que no se olvidan.

A unos cuantos puestos, detrás del mostrador de Formaggio, Brooke Little describe el origen de sus quesos y carnes frías, habla de sus productores, recomienda cómo degustar cada uno de los abarrotados que vende a una clientela compuesta, en gran medida, de conocedores, incluidos 50% de europeos recurrentes.

Arquitecta de formación, asegura que ambas profesiones –la de vendedora de quesos im-



Productos orgánicos en New Amsterdam Market.

portados y la de arquitecta– tienen en común la atención a los procesos, la autenticidad, la progresión. Luego resume, quizá más honesta, que a los arquitectos les encanta oír su propia voz.

A los clientes de Formaggio también les gusta la de esta arquitecta en particular, cuando habla, por ejemplo, de un tal Firenze en la región de Piamonte, Italia, que recoge en su ca-

¿QUÉ? ¿A POCO NO TODO MUNDO TIENE SU GRANJA DE AVESTRUCCES?, BROMEA EL HOMBRE DETRÁS DEL MOSTRADOR DE ROAMING ACRES



Pasta fresca, de venta en Eataly; abajo: Hierbas y tés, de Tweetfontein Herb Farm, en Union Square Farmer's Market.

mioncito quesos de pequeñas granjas artesanales, mismos que terminan precisamente aquí o en la bolsa de mandado de todos los que no podemos resistirnos.

Del otro lado del mercado está Rhonda Kave, de Ronie-Sue, haciendo personalmente sus atrevidas creaciones de chocolates rellenos de ingredientes tan insólitos como el cardamomo, el chile o los pepinillos, quizá como un guiño a la historia de este barrio de migrantes.

O quizá no. Pero da gusto ver cómo esos inmigrantes siguen siendo fieles a puestos que existen en el Lower East Side desde antes de que el alcalde La Guardia decidiera reunirlos en este edificio en 1940, como Jeffrey's Meats, donde se puede ver a Jeffrey Ruhalter, cuarta generación de carniceros –y aprendiz de carnicero desde los siete años–, despachar lo mismo un Porterhouse que un rabo de res.

LLUEVA O TRUENE: UNION SQUARE GREENMARKET

–¿Cómo fue que decidiste criar avestruces?
–¿Qué? ¿A poco no todo mundo tiene su granja de avestruces?, bromea el hombre detrás del mostrador de Roaming Acres, uno de los puestos más recientes del mercado sobre ruedas de Union Square. Luego me explica que este animal, codiciado por su carne, su piel, sus huevos y su aceite –altamente humectante–, es muy delicado, que la mortandad en los primeros tres meses de vida es altísima y que por eso hay que ser un apasionado para hacer lo que él hace.

Y valiente, diría yo: al lado de su puesto, donde además de productos alimenticios hay jabones perfumados con vainilla, coco o lavanda, ha instalado un letrero que invita a probar el *brunch* de la Brasserie Klee, en Chelsea, donde un *omelette* puede estar hecho con los gigantescos huevos del ave más grande del planeta.

La tarde empieza a caer en esta histórica plaza de la parte baja de Manhattan, donde cuatro veces por semana se pone el pionero de este tipo de mercados, y el más grande de la ciudad. Llueve o truene, literalmente. Pero Dewayne Newcomb, de Tremblay Apiaries, me recibe con un talante igual o más genuinamente alegre que el de su colega.

“Las abejas mandan. Aunque el Consejo de Apicultores permite calentar la miel hasta los 120 grados Fahrenheit, nosotros nunca dejamos que rebase los 100 o 105. Seguimos el ejemplo de las expertas, que baten sus alas para licuarla, pero se detienen al llegar a esa temperatura”, me explica con una gracia y una paciencia difíciles de asociar con la tarea de desplazarse tres veces por semana desde la granja apícola

Barras del restaurante Manzo dentro del mercado Eataly.





Área de comida en Eataly.

del condado de Chemung, Nueva York, hasta el corazón de Manhattan.

“Date cuenta de que allá, el vecino más cercano vive a cientos de kilómetros de distancia”, me ofrece como explicación a su carácter sociable. Y añade el placer de encontrarse con clientes recurrentes que curan sus alergias con la miel de Tremblay.

CHELSEA: ELEGANTE RECICLAJE URBANO

¿En cuántos lugares del mundo puede uno atravesar un pasillo donde a la derecha se despliegan los arreglos florales de la Grammercy Park Flower Shop y, del otro, seducen confecciones como “Wicked Fun”, “Ménage à Trois” o “Love Potion 9”, del chocolatero Jacques Torres?

Lo que fuera una planta de galletas Nabisco es hoy un gran lugar para ver gente, resurtir la despensa, o tomar un *brunch* en sitios como 202, la cafetería-tienda de la diseñadora Nicole Farhi, o Ronnybrook, donde los huevos se sirven directamente en minisartenes de hierro, en un local forrado con antiguas cajas de leche.

El Chelsea Market, cuya estética muestra a propósito la arqueología industrial que supuso

la reconversión del edificio, tiene además una sucursal del 9th Street Espresso, del barrio de Alphabet City, y otra de The Lobster Place, donde quien se disponga a cocinar camarones, por ejemplo, puede escoger entre una decena de especies, cultivadas o salvajes, de Guatemala o Vietnam. Y, quien no, simplemente elegir entre 10 tipos de ostiones de la costa oeste (siete de la este) para comer ahí. O, si el clima lo permite, comprarse un *lobster roll* prácticamente idéntico a los de las cabañas de la costa de Maine para comérselo en el vecino High Line, el parque que ahora ocupa las antiguas vías elevadas del ferrocarril que recorría el poniente de la ciudad.

EATALY: UN MERCADO DE AUTORES

Nadie como los italianos sabe cómo ponerte en el estado de ánimo adecuado para olvidarte de los deberes, desabrocharte el cinturón y dedicarte a gozar. Bueno, ellos, sus vinos, sus antipasti y, en el caso de Eataly, el paquetito de papel color café que recibe a quienes se sientan a comer en cualquiera de sus espacios.

Las prisas de las que uno haya podido contagiarse antes de llegar a este emporio de >>



De izq. a der.: local en New Amsterdam market, mermeladas de ciruelas en Union Square y puesta de carnes en Eataly.

OTRA OPCIÓN ES PARARSE COMO BUEN ITALIANO EN EL CENTRO DE LA PLAZA FRENTE A UNA BOTELLA DE VINO.

la cocina artesanal italiana, recién inaugurado en el Flatiron District de Manhattan, se esfuerzan al momento de desenvolver el pan recién salido del horno de leña, y preparado siguiendo las recetas del panadero de Turín Alessandro Alessandri.

Para entonces uno ya escogió entre sentarse a comer pescados y mariscos (departamento supervisado por David Pasternak, del restaurante Esca), pastas (a cargo de Marco Michelis, hijo de Egidio Michelis, el encargado de hacer la pasta en el Eataly original de Turín), pizzas, verduras o platillos a base de carne; todos con nombre y apellido. Otra opción es pararse como buen italiano en el centro de la plaza, frente a una botella de vino y una tabla con la propia selección de quesos y carnes frías de Italia.

No hay necesidad de repetir el logo de Eataly hasta el cansancio en los mandiles, los platos, los muros y las tazas. Ningún método subliminal podría ser más convincente que morder la más delgada de las pizzas napolitanas, o la ilusión de un Parmesano Reggiano en la maleta. +

ENTREVISTA EXCLUSIVA CON LIDIA BASTIANICH

Sus recetas han dado la vuelta al mundo en forma de libros de cocina y series de televisión (lidiasitaly.com). Y ahora, será la directora de la escuela de cocina de Eataly, el destino culinario que acaba de inaugurar junto con su hijo Joe Bastianich, el chef Mario Batali y el empresario Oscar Farinetti.

No es de extrañarse

Lidia recuerda cómo sólo los platillos nativos de Italia lograban calmar a su padre, Vittorio, cuando se ponía nostálgico. Pero hacer *risotto* en el Nueva York de 1958 era todo un reto. No había arroz arbóreo ni *carnaroli*.

¿Cuál es la mayor aportación de Eataly?

Setenta por ciento de los productos que se venden en Eataly están disponibles en Nueva York por primera vez. Pero quizás lo más notable sea la parte social: visitarlo es como dejarse transportar a una *piazza* de Italia, con sus sabores, olores y colores.

¿Cuáles son los cinco ingredientes disponibles en Eataly que te comprarías el día de tu cumpleaños?

Scampi vivos, ajo morado, aceite de oliva extra virgen La Mozza, Lidia's linguini, una botella de Vespa blanco y un helado de nocciola con pistachio.