

ALIMENTANDO LA AVENTURA EN NUEVA YORK



TEXT0: **Tracey Ceurvels** Periodista de viajes, ex redactora de Vogue, Condé Nast Traveler y creadora del conocido Blog newyorkcity.kitchen que tiene como línea editorial, el estilo de vida y la cocina de Nueva York. Ha sido publicada en el Boston Globe, el New York Times, el New York Daily News, Relish y Time Out, entre otros. Tracey reside en Brooklyn, Nueva York, con su hija, Sabrina. Fotos Copyright © 2017 by Tracey Ceurvels

Hay algo especial en comprar comida en la ciudad de Nueva York. Cada mañana las rejas de metal de las tiendas se levantan y sus dueños están listos para vender sus hierbas, especias, aceites, vinagres, vinos, quesos, pescados, carnes, y vegetales. Cerca de nuestros apartamentos, o sólo a un paseo en tren, la ciudad de Nueva York parece llevar todos los ingredientes imaginables; desde Chinatown, donde las tinas de

pescado se sientan en las aceras; el Bronx, donde los miembros de la familia de viejos antepasados italianos hacen el pan crujiente y la pasta; Brighton Beach donde, me han dicho, se pueden comprar ingredientes rusos que ya no están disponibles en Rusia.



Puede encontrar inspiración en un frasco de alholva en una tienda india, en una yuca disponible en la tienda brasileña, tamarindo en un mercado asiático, o berbere, una mezcla de especias etíopes.

Dentro de estas tiendas, estimuladas por el olor, el color y el sabor, nuestra imaginación florece. Y esto parece estar en tándem con la experiencia de Nueva York de escoger y elegir entre la multitud de ofertas, y fundir y fusionar la tradición con la innovación para crear nuestra propia manera agradable de cocinar.

Hay barrios que aún albergan ciertos tipos de alimentos, como el tramo de Lexington Avenue en los años 20, que ha permanecido indio; o el área alrededor de Arthur Avenue en el Bronx, que ha sido italiano desde principios de 1900.



Otras áreas tienen una variedad de tiendas y cocinas. Hay dos bloques en la calle Bleeker donde usted podría ser capaz de hacer todas sus compras de alimentos con una carnicería, una tienda de pan, una tienda de quesos y una tienda de cerdo. En y alrededor de Unión Square y Flatiron, nunca podría cansarse de opciones para hacer para la cena.

Nueva York es verdaderamente un paraíso para los amantes de la comida. Mientras que disfruto de cenar afuera con frecuencia (tengo muchos restaurantes favoritos), y agarrar un bocado de uno de los muchos food trucks o comer una rebanada de pizza, lo que más me gusta es cocinar en

casa con los ingredientes que busco y los que encuentro durante mis paseos por la ciudad.

Por un lado, ayuda a alimentar mi amor por la aventura. Visitar diferentes partes de la ciudad y descubrir la variedad de alimentos e ingredientes sacia mi pasión de viajar. En segundo lugar, me gusta conocer gente que ama lo que hacen, especialmente cuando se trata de comida. He conocido a cerveceros, enólogos, chocolateros, carniceros y vendedores de queso. Su pasión por lo que hacen es contagiosa y, honestamente, prefiero comprar un producto artesanal elaborado con amor y cuidado que un producto en serie en el supermercado, esa es mi filosofía.

Hay barrios que aún albergan ciertos tipos de alimentos, como el tramo de Lexington Avenue en los años 20, que ha permanecido indio; o el área alrededor de Arthur Avenue en el Bronx, que ha sido italiano desde principios de 1900.

Cuando me mudé por primera vez a la ciudad de Nueva York, viví en Chinatown, donde me quedé fascinada con las tiendas de comida en casi todas las cuadras. Empecé a comprar ingredientes como la hierba de limón, pasta de chile tailandés, cinco especias chinas, y miso de tiendas especializadas asiáticas e incorporarlos en mis comidas diarias. También caminaría a Little Italy cercana donde Di Palo se convirtió en mi almacén de pasta fresca, prosciutto, y Parmesano, y más arriba al Greenmarket de Unión Square para los huevos frescos y cultivados localmente, ajo, frutas y vegetales.



Me aventuré a otras tiendas de alimentos que me inspiraron, como Kalustyan en Lexington Avenue, donde me abastecían de especias indias y curries. Llegué a saborear las aceitunas de una manera indirecta: probé tapenade, esa salada deliciosa tan sublime en un pedazo de baguette en rodajas, y pronto me encontré en Titan Foods en Astoria, eligiendo entre las cubas de aceitunas para salsas y recetas. The West Village es el hogar de una de mis nuevas tiendas favoritas, The Meadow, que tiene una pared entera de chocolate artesanal, además de cientos de sales únicas que añaden nuevas dimensiones a la comida. Cuando quiero un delicioso queso, voy a Murray's Cheese, y también a Stinky Bklyn, Bedford, para un buen queso artesanal, y Saxelby Cheesemongers. Para la carne, Ottomanelli, Mercado Staubitz, Esposito & Sons, Fleisher's Grass-Fed & Organic Meats, y uno de mis favoritos: Mercado de carnes de Florencia. Está escondido en una encantadora calle West Village, y puedes llamar con antelación al dueño / carnicero Benny, para pedir cortes especiales de carne. Ah,

y el café ... Yo no era una fan leal hasta que tuve un bebé y necesitaba un zumbido extra para mantenerme despierta.

Afortunadamente, Roasting Plant estaba a poca distancia. El olor de sus granos de café tostado... El Block Party Blend es mi favorito por sus notas de chocolate y caramelo, y me anima por la mañana cuando empieza mi día. Añado café a varias de mis recetas, tanto dulces como saladas.

Ahora la búsqueda de café se ha convertido en una aventura: Stumptown, Puerto Rico Importing, Blue Bottle, y D'Amico también son lugares regulares para visitar.



No puedo mencionar el café olvidándome del té. Me gusta añadir hojas de té al pollo asado, a los postres, e incluso verduras. El té puede agregar matices dulces y tempranos a un plato. Hay tantas tiendas de té, de Harney & Sons, Sullivan Street Tea & Spice Company, McNulty's, David's, Kusmi Tea y Sun's Organic. Siempre es bueno tener una variedad de tés para beber y cocinar.

Nueva York y su increíble variedad de tiendas se ha convertido en mi inspiración para cocinar. Nunca me canso de aventurarme por la ciudad, reunir ingredientes, y correr a casa a cocinar, emocionada de experimentar con mis descubrimientos. Mi objetivo es inspirarle a aventurarse alrededor de su casa, ya sea aquí en Nueva York o en las tiendas de artesanías de su propia ciudad. Lo cual no quiere decir que tengas que correr por la ciudad como yo; esto es lo que me encanta hacer, así que es natural para mí. Hay tantos regalos y tesoros dispuestos a ser encontrados en tiendas de alimentos especiales... Además, las gentes detrás de estas tiendas aman lo que hacen y quieren compartir sus productos.