

Un pedazo de Italia en Nueva York

Un mercado de manjares y vinos italianos, un centro educativo gastronómico y siete restaurantes *boutique* conforman Eataly, el mercado artesanal de gastronomía italiana más grande del mundo. Esta es una tienda ¡con historias para contar!

POR KAREN ATTMAN. FOTOS: JUAN PABLO CADAVID.

“La vita e troppo breve per mangiare male”. Esta frase, traducida del italiano, significa que la vida es demasiado corta para comer mal. Pero en un recorrido por Eataly, en Nueva York, siempre se puede comer bien. Aquí se combinan un mercado de manjares y vinos italianos, un centro educativo gastronómico y siete restaurantes *boutique*.

Hay once tiendas Eataly en Italia, cuatro en Japón y planes de apertura en Dubái, Estambul y Londres. El fundador y creador, Oscar Farinetti, abrió su primer mercado en Turin, Italia, y ahora se ha unido con Mario Batali, el

B&B Hospitality Group y Adam & Alex Saper para transformar un espacio de unos 4645 metros cuadrados, ubicado en el célebre distrito Flatiron de Nueva York, en un espacio gastronómico importante en la ciudad.

Eataly reúne los mejores ingredientes de Italia y los Estados Unidos con recetas clásicas italianas. Este mercado *gourmet* es un deleite para los amantes de la buena comida, para hacer compras y degustar productos nuevos. Reciben hasta 10 000 visitantes diarios durante la semana y hasta 15 000 cada día los sábados y domingos, lo cual demuestra que los neoyorquinos saben que algo bueno pasa aquí.



Manhattan, Nueva York, es el hogar de Eataly en los Estados Unidos.

FOTO: EFE



Lo más fresco en frutas y vegetales se encuentra aquí.



Aquí le explican cómo preparar y cocinar todo tipo de vegetal.



Las conservas, hechas con ingredientes frescos, se pueden combinar hasta con queso o carnes.



Una amplia selección de quesos italianos.

EL MERCADO

En el mercado de Eataly se encuentra todo para cocinar en casa, desde café y té, conservas y miel, salsas y condimentos, hasta libros, pasta, arroz, dulces, chocolate y cerveza de Italia.

Algunas de las secciones que forman parte del mercado son:

Carnicería Importan algunas de las mejores carnes del mundo, incluyendo la *razza Piemontese*, una carne tierna y gustosa, con menos grasa, colesterol y calorías que otras carnes de res. Los carniceros son muy amigables, conocen del tema y están dispuestos a contestar la pregunta: “Hoy voy a preparar este plato, ¿qué me recomienda?”.

Quesos Eataly produce más de 1000 libras de mozzarella fresco a la semana. 90% de su queso es importado de Italia, y un 25% de este no se encuentra disponible en otras partes de los Estados Unidos.

Aceite de oliva Se puede escoger entre 92 variedades, divididas según las regiones de Italia, con mapas del país para guiar a los clientes. Con el *sommelier* de aceite de oliva se aprende de aceitunas, haciendas, zonas de cultivo y se degustan productos antes de hacer la compra.

Comprende un mercado de manjares y vinos italianos, un centro educativo y siete restaurantes tipo *boutique*.



Carnes y quesos de alta calidad de Italia y EE. UU.



Algunos quesos son producidos en fincas pequeñas en los Estados Unidos.

Verduras y frutas Una excelente selección de vegetales y frutas frescas. Tienen el servicio gratuito del *vegetable butcher*, al cual los clientes le dejan los vegetales y, mientras siguen comprando, él se encarga de lavar y picar cada uno de los productos.

Eataly Vino Esta tienda tiene más de 1000 diferentes vinos italianos de la mejor calidad. 🍷



Aprenda de los profesionales a la hora del almuerzo o en clases nocturnas en Pranzo.

ESCUELA DE COCINA

En Eataly, comer bien significa participación y educación. Por eso han formado una escuela, La Scuola, cuyo propósito es instruir al cocinero de casa. La chef Lidia Bastianich diseñó clases de cocina que ofrecen una experiencia gastronómica única.

Mesa del chef Cada mes, los chefs preparan una cena especial que se enfoca en una región distinta de Italia. La comida se hace en una cocina abierta, con una explicación paso por paso, y cada plato se marida con un vino regional de ese país europeo.

Aperitivos con el vinicultor Una oportunidad de compartir con los mejores vinicultores, maestros cerveceros y *sommeliers* de la zona para aprender sobre degustaciones, recetas y maridajes. Después, lleve a la práctica lo aprendido y haga su propia fiesta de aperitivos en casa.

Comida y lenguaje Aprenda a preparar platos regionales de Italia, con maridaje e italiano básico a la vez.

Eat-Inerarios Salga del aula de clase para conocer mejor el mercado. Una visita guiada por el personal experimentado de Eataly muestra cada rincón de los departamentos, y a la vez le permite disfrutar de deliciosas pruebas.

Hecho en casa

Cada día en Eataly se preparan panes, pastas y otras comidas frescas a base de ingredientes locales de excelente calidad y recetas clásicas italianas.

Pastelería El chef pastelero Luca creó "Golosi di Salute" (que significa "golosos para la salud"), usando ingredientes como aceite de oliva en vez de mantequilla y agave o miel en vez de azúcar refinada, y de esta manera prepara dulces más "saludables". No se puede perder el tiramisú ni las tortas y los tradicionales *cannoli* sicilianos, rellenos en el momento.

Gelato Aprendí de una italiana que para determinar si un *gelato* es bueno, se debe probar el sabor más difícil de fabricar, el pistacho. Aquí el pistacho es fabuloso, así que puede imaginarse cómo son las demás opciones.

Pasta Observar a los trabajadores cortar y estirar a mano la pasta, en formas clásicas y otras poco comunes, es fascinante. Puede escoger entre *pansotti* de ricota y espinaca, *pappardelle* cortado a mano, *cacio e pepe* (pasta rellena con la salsa adentro de la pasta) y muchas otras opciones.



FOTO: PETER CORREDOR.



FOTO: PETER CORREDOR.

LOS RESTAURANTES

Eataly tiene siete restaurantes, cada uno con temas diferentes.

La Piazza Un punto de encuentro para conocer y saludar, esperar amigos o disfrutar de una comida informal. Se puede pedir del menú de pescado fresco o disfrutar del Salumi & Formaggi de alta calidad, además de vino y cerveza.

La Pizza & La Pasta Clásica pizza de Nápoles hecha con mozzarella cremosa y tomates de San Marzano. El horno de leña de doble cámara tiene la pizza lista en 90 segundos.

Pranzo En este comedero se puede interactuar con los chefs mientras cocinan. El menú cambia cada mes, y a la vez se celebra una región distinta de Italia. En las noches, el lugar se convierte en escuela de cocina.

Manzo Este restaurante, el más elegante en Eataly, emplea carne producida en los Estados Unidos y recurre a preparaciones italianas modernas, además de las clásicas favoritas.

Le Verdure Tal vez el secreto mejor guardado de Eataly es que "la gente ama este restaurante", afirma Christina, la gerente de relaciones públicas del mercado. Cada día hay por lo menos 13 diferentes platos inspirados en los vegetales frescos de temporada.

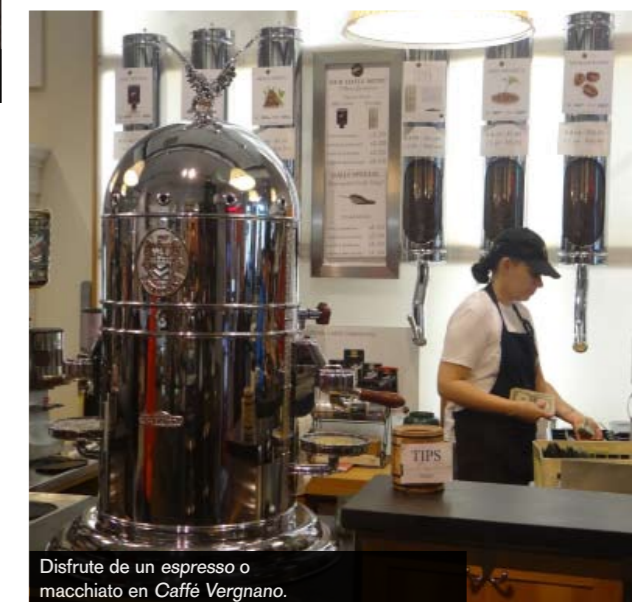


FOTOS: PETER CORREDOR.

En Manzo se preparan platos de carne usando tanto métodos tradicionales como modernos.



En el restaurante Il Pesce disfrute de pescado al horno o alla piastra u ostras frescas.



Disfrute de un espresso o macchiato en Caffé Vergnano.

Birreria Su posición en el techo hace que sea la cervecería más alta de la ciudad. El enfoque de este restaurante y cervecería está en proponer ideas innovadoras. Por ejemplo, se ha hecho cerveza con conchas de ostras y hasta con el agua de la pasta.

Rosticceria Ideal para los amantes de la carne! Un favorito de muchos es el *prime rib sandwich*, hecho con 100% carne de Angus, aceite de oliva virgen extra y *rub* de porcini.

Caffé Lavazza y Caffé Vergnano Lugares ideales para tomarse un capuchino clásico, un *macchiato* o un *spremuta* a lo italiano. Desde las 5 de la tarde Caffé Lavazza se convierte también en un bar de cocteles con enfoque en especialidades de Italia. ☪

Reciben hasta 10 000 visitantes diarios durante la semana y hasta 15 000 cada día los fines de semana.



Eataly 200 Fifth Avenue,
Nueva York, EE. UU.
Abierto 7 días a la semana.
Para aprender más y comprar
productos, visite www.eataly.com