Condé Nast
Traveler
TRUTH IN TRAVEL
Nº65/SEPTIEMBRE 2013/3€

LAS RUTAS DEL VINO ESPAÑOL DE LA A A LA Z

¿Es LONDRES la nueva capital gourmet?

BANGALORE:
INDIA ENTRE LA TRADICIÓN Y LA TECNOLOGÍA

DOLCE VITA 2013
UNA SEMANA EN PORTOFINO

VIAJE A ETIOPÍA
DESCUBRE LA BELLEZA INTACTA

OREGÓN
EL SUEÑO (GASTRONÓMICO) AMERICANO

NY ecochic
RESTAURANTES GREEN / HOTELES SOSTENIBLES / PERSONAJES COMPROMETIDOS / DISEÑADORES DEL FUTURO / TERRAZAS URBANAS / HUERTOS EN MANHATTAN / NUEVOS NEGOCIOS

8 413042 800279 00065

Granjeros y apicultores urbanos, eco-chefs, diseñadores éticos, arquitectos sostenibles. ¿Cuán verde es Nueva York? ¿Es la 'ciudad de las ciudades' la nueva referencia del estilo de vida 'eco'? ¿La comida orgánica es una moda o una necesidad? ¿O una revolución? **GEMA MONROY** viaja a la **GRAN MANZANA** para conocer a algunas de las personas que están haciendo de Nueva York una ciudad sostenible, saludable, humana. **Fotos de Nils Preston Schlebusch.**

LIBRE DE HUMOS
El Central Park, casi dos veces más grande que Mónaco, es el más conocido de los 1.700 parques de Nueva York. La ciudad es modélica en cuanto a la reducción de emisiones de efecto invernadero.

N. Y.
A ESCALA HUMANA

ECO CIFRAS

85

Cooperativas de consumo.

Brooklyn, Manhattan, Bronx y Queens son los nombres de las cuatro gallinas ponedoras que viven en el pequeño huerto de la azotea del Crosby Street Hotel, entre las calles Prince y Spring, SoHo. Sus huevos se sirven en el desayuno revueltos, escalfados, a la florentina, benedictinos... Más frescos, imposible. Los tomates y las fresas también proceden de la azotea. El chef Anthony Paris cuida personalmente del 'almacén' y, viendo su cara de felicidad mientras recoge las primeras fresas de la temporada, uno diría que disfruta tanto hundiendo las manos en la tierra como revolviendo entre los fogones. El Crosby no es un edifico especialmente alto: nueve plantas, como la mayoría en esta zona del Downtown. Desde arriba, la mirada se pierde entre los tejados y los rascacielos y devuelve esa infinidad de postales que definen nuestra imagen colectiva de Nueva York. La banda sonora está interpretada por un cuarteto de cláxones, sirenas, obras y aparatos de aire acondicionado. Entre lechugas y calabacines, la percibo amortiguada, casi como una nana. A priori nadie pensaría que ahí fuera crece algo que no sea el cemento, las ratas o las luces de neón, pero mientras estas se apagan –hay que ahorrar–, las azoteas de muchos edificios se están tiñendo poco a poco de verde. De verde lechuga, de verde pradera... de verde esperanza. Desde un tejado cercano un enjambre de abejas se dirige hacia nosotros. Antes de llegar, cambia de rumbo y baja en picado. Me asomo y ahí, varios pisos por debajo, se extiende una pradera cubierta de flores. Margaritas, equináceas, índigos silvestres... Es la terraza de una de las *suites*.

Con un diseño impecable, habitaciones desde 500 dólares y más credenciales verdes de las que puedo enumerar, es evidente que el entorno medioambiental privilegiado del Crosby no es la realidad de Canal Street en hora punta, ni la de Times Square. En Times Square, sin embargo, las cosas han cambiado bastante últimamente, aunque a uno le cueste ya recordar cómo eran hace nada. Ahora es peatonal entre las calles 42 y 47, y varios carriles bici cruzan la famosa plaza, donde se han instalado sillas y sitios seguros para hacerse fotos sin miedo a morir atropellado en el intento.

NUEVAS CALLES. La responsable de este cambio de ritmo en el corazón de Manhattan es la comisaria del Departamento de Transportes, Janette Sadik-Khan, una habitual en los *rankings* de 'mujeres que están cambiando el mundo'. Su energía y su entusiasmo son contagiosos. Desde que llegó al Ayuntamiento de Nueva York, en 2007, Sadik-Khan ha reducido el número de coches en las calles, ha creado zonas

LADY NEW YORK
La comisaria de Transportes de la ciudad de Nueva York, Janette Sadik-Khan, lo tiene claro: "Si quieres salvar el planeta, quizás deberías mudarte a Nueva York". Y lo dice en serio. "Crear una alta calidad de vida mejorando la habitabilidad de las ciudades y sus infraestructuras verdes es fundamental para atraer a la gente que queremos que venga a vivir aquí". Se espera que Nueva York alcance los 9,4 millones de habitantes en 2030, uno más que en la actualidad, "y tenemos que empezar a pensar en cómo acomodarlos". Sadik-Khan es la encargada de mantener y mejorar 10.000 kilómetros de carreteras, cerca de 800 puentes, 12.000 intersecciones con sus semáforos y el *ferry* de Staten Island. Y ahora, además, del mayor sistema de préstamo de bicis del país. "Algunas personas han intentado tachar los carriles bici de elitistas, algo difícil de creer porque, aparte de nuestras propias piernas, la bicicleta es el medio de transporte más económico".

MIEL *MADE IN N.Y.*
La azotea del legendario hotel Waldorf Astoria, en pleno Midtown, se ha transformado en una pequeña granja de miel. La cosecha se utiliza en sus tres restaurantes, para hacer cócteles y en el spa.

GENTE CON INICIATIVA *Arriba,* Robin Shulman, autora del libro *Eat the City,* en el jardín comunitario que ayudó a crear en el East Village; el apicultor Andrew Cote. *Abajo,* la miel de la granja de Blue Hill en Stone Barns y, *a la dcha,* parte del equipo del restaurante Rouge Tomate.

ECO CIFRAS

20

Millones de abejas vuelan por la ciudad.

De todos los ciudadanos". Para los neoyorquinos, Janette, que va en bicicleta a trabajar –"Deberías darte una vuelta por el carril del Waterfront Greenway, que da toda la vuelta a la isla", me recomienda–, es una figura pública casi tan famosa como la del alcalde Bloomberg aunque, como reconoce con modestia, "yo soy una ejecutora, aquí el visionario es él. Fue el que se dio cuenta de que primero teníamos que estudiar nuestras calles para determinar el uso que hacemos de ellas y así poder convertirlas en lugares más habitables, más seguros, más sostenibles y mejores para la economía". De aquel estudio salió un plan: el PlaNYC, un ambicioso programa a largo plazo de sostenibilidad que incluye desde la educación sobre nutrición en los colegios hasta la recuperación de zonas industriales –muchas de las cuales ya se están transformando en granjas urbanas–, pasando por la plantación de más de un millón de árboles. Para esto último trabaja con el New York Restoration Project, la organización que la actriz Bette Midler fundó hace 18 años para crear espacios verdes en los solares abandonados a su suerte. El objetivo final del PlaNYC: reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en un 30 por ciento para el año 2030. "¿Sabías que Nueva York deja la huella de carbono más baja de EE.UU.?", me pregunta la comisaria: "Un tercio de la media de todo el país". Aún demasiado alto. El 40 por ciento de las emisiones de gases de efecto invernadero lo producen los edificios, cifra que aquí, en el 'parque nacional de los rascacielos', asciende al 75. Para paliar este problema, todas las nuevas construcciones con financiación gubernamental tendrán que alcanzar los estándares marcados por el Consejo de la Construcción Verde de Estados Unidos y su certificado LEED (Liderazgo en Energía y Diseño Medioambiental). Los viejos edificios también tendrán que remodelarse. El Empire State ya lo ha hecho, y en dos años lleva ahorrados casi cinco millones de dólares en gasto energético. Aún sin acabar, la Freedom Tower, a la que se mudarán las oficinas de Condé Nast –precisamente, desde otro rascacielos *eco-friendly* en Times Square–, también tiene ya su LEED de oro. La mitad de la energía del edificio provendrá de fuentes renovables, para lo que se instalará una granja eólica con capacidad para producir 2,6 millones de kilovatios al año. A partir de ahora la arquitectura verde, más que una moda, es una obligación. Y es que, como dice el arquitecto Norman Foster, responsable de la torre Hearst, otro buen ejemplo de eficiencia energética, "al final no queda otra, es una cuestión de supervivencia".

peatonales, casi 500 kilómetros de vías ciclistas y el mayor sistema de préstamo de bicis del país, y ha instalado mapas especialmente diseñados para los que caminan. Y en esta ciudad, en la que solo un tercio de la población se mueve en coche, "todos somos peatones en un momento u otro del día", me comenta con toda su lógica la comisaria. La última modificación importante en las calles de Nueva York había tenido lugar durante la administración de Eisenhower, cuando las avenidas pasaron a ser de una única dirección. "Por desgracia", se lamenta, "durante los últimos 50 años todo se ha diseñado para el tránsito de los coches. Y ahora las estamos poniendo al día para que reflejen mejor las necesidades de los ciudadanos.

A OTRO RITMO. Casi en la puerta de la torre Hearst y siguiendo la sugerencia de la comisaria, alquilo una de las nuevas 'citibikes' azules y, en menos de lo que canta un gallo, recorro el carril bici que discurre entre el río Hudson y el parque homónimo hasta el extremo sur de Manhattan. El Battery Park, por el que pasan seis millones de visitantes al año, es el punto desde el que salen los *ferries* hacia la estatua de la Libertad. Lo que no todo el mundo sabe es que aquí al lado, en State Street, funciona desde 2011 una pequeña y peculiar granja. Se trata del primer cultivo de verduras en la zona desde que, hace casi cuatro siglos, los primeros pobladores holandeses establecieron sus jardines en los límites de la entonces isla de Manhattes. Según me explica Warrie Price, presidenta del grupo de conservación que se encarga de la Battery Farm, la idea nació de un grupo de ocho estudiantes del cercano instituto Millennium. Y aunque parte de la cosecha se sirve en los puestos de comida del parque, el principal objetivo del huerto, más que la producción, es la educación. Este año ya se han apuntado 1.800 escolares de unos 30 colegios. Es una granja pequeña, de menos de media hectárea, suficiente. Mientras unos chavales plantan lechugas, otros recogen rábanos y otros riegan la tierra. Los niños de las grandes ciudades suelen ignorar de dónde procede la leche, pero estos ya saben plantar zanahorias utilizando sus pequeños dedos como medida. La granja está protegida por la valla de bambú que los artistas Doug y Mike Starn cedieron tras exhibirla en el jardín de la azotea del Metropolitan Museum. Bajo mis pies, el suelo tiembla cada vez que pasa un metro.

DEL GRIS AL VERDE. Uno tiende a fantasear con irse a vivir al campo, a una cabaña en los bosques o junto al mar para poder llevar una vida moderada y armónica, tener tiempo para hablar con el vecino, comer de los frutos de la naturaleza... Aunque, si lo piensas bien, puede que resulte más sostenible vivir en un apartamento de 50 m² en una ciudad como Nueva York, donde todo lo que necesitas lo encuentras en un radio de dos manzanas. Supermercados ecológicos, restaurantes biológicos en cada esquina, tintorerías que no utilizan químicos, spas con productos naturales para ti y tu mascota..., hasta puedes cargar tu

ECO CIFRAS

50

Huertas urbanas.

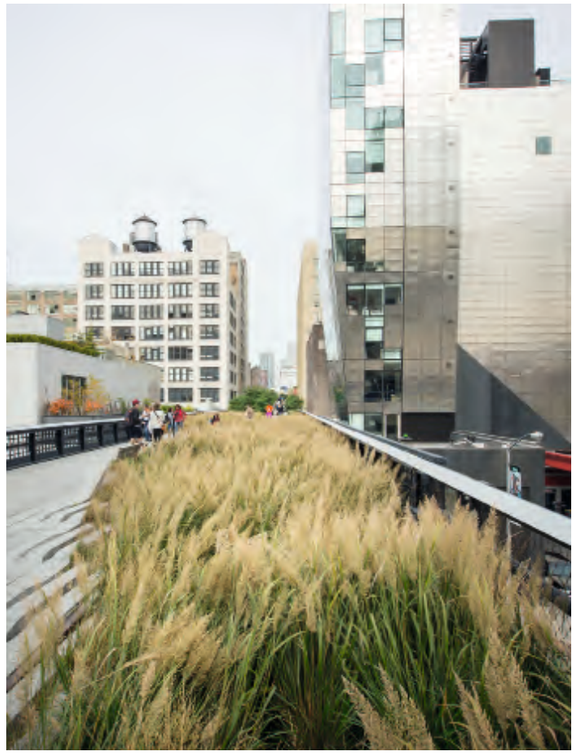
700

Jardines comunitarios.

20

Puntos de recogida de basura para hacer compost.

UN BOSQUE EN CASA
El patio interior del Greenwich Hotel, propiedad de Robert de Niro, está cubierto de vegetación. *A la derecha,* el chef Anthony Paris en el huerto de la azotea del Crosby Street Hotel.



DELICIAS URBANAS *Sobre estas líneas,* las guindillas de la Eagle Street Rooftop Farm se secan al sol con vistas a Manhattan; la High Line, el original parque construido sobre los railes abandonados del metro. *Abajo,* los hermanos Barboni y sus socios Christopher Brandon y Matthew Hechter en el patio de su restaurante Hudson Clearwater, en el West Village, y una de sus ricas ensaladas orgánicas.

Uno tiende a fantasear con irse a vivir al campo para llevar una vida más ecológica, pero ¿no sería más sostenible vivir en un pequeño apartamento en la gran ciudad?

VERDE PARA CONSEGUIR EL ORO
Para la construcción de la torre Hearst, levantada sobre la base del edificio original de 1928, se utilizaron acero y materiales reciclados en casi un 85 por ciento. Fue el primer rascacielos finalizado de Nueva York en conseguir la certificación Oro LEED.

móvil en los dispositivos con placas solares que acaban de instalar en los parques. Con suerte, puede que tu piso tenga un jardín comunitario donde plantar tus tomates y, con más suerte aún, puede que vivas en un condominio con tecnología ecológica futurista, como el de Leonardo DiCaprio, que cuenta con sofisticados sistemas de filtrado de aire y de tratamiento de aguas, paneles solares que giran como los girasoles, e incluso con un 'centro de acción' donde los concienciados propietarios celebran sus eventos benéficos. Si necesitas un *eco-catering,* llama a Alejandro Alcocer: todo lo que prepara proviene de cultivos sostenibles. Y si te haces un lío, siempre puedes ponerte en manos de un *eco-concierge.* ¿Compro vino orgánico o biodinámico? ¿Son más ecológicas las hamburguesas de tofu o las de ternera ecológica?

SOMOS LO QUE COMEMOS.

"Hay muchas razones para consumir orgánicos. Personalmente, nunca he creído que la presencia de más vitamina E en las zanahorias sea la principal. Ni siquiera por el sabor. La agricultura orgánica no es solo una cuestión de salud del consumidor, sino de salud del planeta. Y lo que está claro es que el sistema convencional de producción alimenticia está degradando la tierra", me dice el profesor Jay Weinstein en referencia al estudio realizado por la Universidad de Stanford, en el que se asegura que los alimentos orgánicos no tienen un valor nutricional mayor que los considerados convencionales –por si leer la letra pequeña aporta algo de luz, Cargill, el gigante de la agroalimentación, es una de las empresas detrás de este estudio y uno de los muchos contribuyentes a la universidad californiana–. Weinstein es autor de libros culinarios como el imprescindible *The Ethical Gourmet* y profesor de la prestigiosa escuela de cocina Natural Gourmet Institute. Esta se distingue por la calidad de sus productos, cien por cien orgánicos, y por la manera de almacenarlos y prepararlos. En la escuela, por ejemplo, no utilizan azúcar, sino sustitutos como la malta o el sirope de arce. "El cultivo intensivo de la caña de azúcar es una práctica destructiva", me explica Jay mientras recorremos las instalaciones de la escuela. "En Estados Unidos se cultiva en las cercanías de los Everglades, en Florida, lo que está provocando la muerte de miles de peces en un santuario natural". Puede que sea utópico no dejar huella, "pero lo que sí que podemos hacer es elegir las mejores alternativas".

RASCACIELOS VERDES
"Como arquitectos, podemos diseñar edificios de alto rendimiento que necesiten menos energía para funcionar y reducir así su impacto en el medio ambiente. Sin embargo, el enfoque siempre debe ser integral, teniendo en cuenta no solo los edificios, sino toda la infraestructura. Y en particular el transporte: edificios y medios de tranporte suman el 70 por ciento de la energía que consumimos", explica Norman Foster. "Sabemos que una zona urbana densa y compacta como Manhattan es más eficiente que una ciudad extendida. Y que las ciudades en las que se puede ir andando o en bici, donde hay espacios públicos generosos, son lugares mucho más agradables para vivir ".

Foto: Bernstein Associates

ECO CIFRAS

650
Kilómetros de carriles bici.

54
Mercados de granjeros.

70%
De los americanos se considera ecologista.

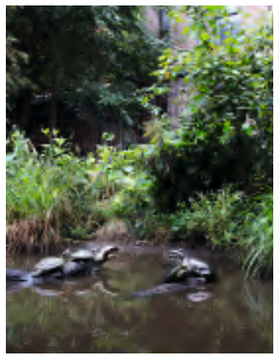


Foto: Cortesía

VERDURAS QUE CAMBIAN EL BARRIO *De izq. a dcha.,* estas tortugas viven felices en un parque comunitario del East Village; exterior de lo que será la nueva tienda de Porcelanosa, un edificio histórico situado frente al Flatiron que está siendo intervenido por Norman Foster con todas las credenciales verdes; el alcalde Michael Bloomberg; el florido interior del restaurante Blue Hill, en la granja de Stone Barns.

ECO CIFRAS

25

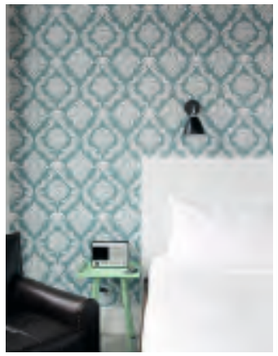
Eco-estaciones de recarga de móviles en los parques.

RESPONSABILIDADES. En 2011, el grupo de los nueve chefs más influyentes del mundo redactó una carta abierta al cocinero del siglo XXI, una especie de manifiesto en el que en su primer punto, declaraba: "Tu trabajo depende de los frutos de la naturaleza. Como resultado tienes la responsabilidad de defenderla (...). La cocina constituye una poderosa herramienta de transformación y puede cambiar la alimentación del mundo gracias al trabajo conjunto de los cocineros, productores y comensales". Entre los firmantes se encontraban Ferran Adrià, Rene Redzepi, Heston Blumenthal, Gastón Acurio y Dan Barber. Este último es el propietario de Blue Hill, la gran refencia de la eco-restauración de Nueva York.

PIONEROS DE PORTADA

Andrew Tarlow y su esposa, la diseñadora Kate Huling, protagonistas de nuestra portada, son los propietarios de varios de los restaurantes que han cambiado la percepción de la cocina orgánica y, de paso, han hecho de Williamsburg lo que es hoy. "Hasta que abrimos el primer local, la comida orgánica solo la encontrabas en los restaurantes caros. En ese sentido sí que fuimos los primeros en democratizar el consumo de comida orgánica a un nivel informal y más económico". Con cuatro restaurantes, una carnicería donde hacen sus propios patés y salamis y un hotel en el que se dan cita los principales artesanos y artistas de Brooklyn (los Mast Brothers, que tienen su fábrica de chocolate a un par de calles de distancia, están presentes también en los minibares), acaban de abrir un bar cafetería, Achilles Heel, en Greenpoint.
¿El próximo Williamsburg?

Hay un Blue Hill en el Greenwich Village y otro en Stone Barns, 45 minutos al norte de Manhattan, en una granja idílica dentro de una reserva natural propiedad de la familia Rockefeller (grandes filántropos, por si alguien se olvidaba). El menú de ambos es un listado de los ingredientes recolectados cada día. Dan Barber, que colabora como consultor del presidente Obama, tiene como misión mostrarle al público cómo deberían ser los procesos de producción de los alimentos, "que la gente piense en lo que come". Aparte de la experiencia *gourmet,* Stone Barns es el sitio perfecto para pasar un día en el campo, sobre todo si vas con niños, quienes disfrutan de lo lindo viendo a los pavos, a los cerdos y al resto de animales. No todos los restaurantes tienen la suerte de contar con una granja a su disposición, aunque cada vez son más los que, como hemos visto en el Crosby St. Hotel, montan su pequeño huerto en sus instalaciones. El del River Park tiene unas vistas impresionantes al East River, y en el romántico Bell, Book & Candle el chef John Mooney ha construido un cultivo hidropónico de aspecto casi futurista en el que, en vez de tierra, utiliza agua rica en nutrientes. Los que no tienen granja ni huerto siempre encontrarán cerca uno de los 54 *greenmarkets* que hay repartidos por la ciudad; y si no solo tienen que coger



SABOR LOCAL *De izquierda a derecha,* agradable interior del restaurante Reynards, en el Wythe Hotel, en Williamsburg, propiedad de Andrew Tarlow; sus deliciosas y aclamadas hamburguesas orgánicas; una de las 72 habitaciones. El papel de las paredes fue hecho a medida por Favor Paper, una pequeña empresa artesanal de Brooklyn; Jeremy McMillan, chef del restaurante del hotel Bedford Post Inn, en el valle del Hudson.

La mayoría de las maderas del Wythe Hotel se rescataron del edificio original. Los papeles de las paredes y los productos de baño son de artesanos locales de Brooklyn.

LA GRANJA IDEAL
El chef Dan Barber con Michelle Obama, que también cultiva orgánico, y varias esposas de dignatarios de todo el mundo, visitando su granja de Stone Barns, a las afueras de la ciudad, donde tiene uno de sus dos restaurantes Blue Hill.

Foto: Corbis

UNA VIDA MEJOR *Arriba,* interior de la tienda de colchones orgánicos Coco-Mat, en el SoHo. *A la dcha.,* deliciosas frutas a la brasa en el restaurante del hotel Bedford Post Inn, en el valle del Hudson, un Relais & Châteaux propiedad de Richard Gere y, *abajo,* imagen de su jardín. El emprendedor Alejandro Alcocer, dueño de un negocio de *eco-catering,* sobre una de las sillas orgánicas que también diseña.

ECO CIFRAS

75%
De las emisiones de carbono proceden de los edificios.

20
Kilos de ropa por persona gastan los neoyorquinos.

58%
Ha crecido el uso de la bicicleta desde 2008.

la línea L de metro y acercarse a alguna de las granjas urbanas que están empezando a crecer como champiñones en las azoteas de los edificios industriales de Brooklyn. Tú también puedes visitar estas granjas en ciertos días. Venden directamente al público y organizan talleres para niños y mayores, y siempre son bienvenidas las manos voluntariosas. Las espectaculares vistas a Manhattan bien compensan como jornal. Annie Novak y Ben Flanner fueron los primeros en abrir una granja de este tipo en el país. Juntos pusieron en marcha la Eagle Street Rooftop Farm, de la que ahora se encarga Novak, en Greenpoint, el futuro Williamsburg. Desde aquí distribuyen en bicicleta a una decena de restaurantes del barrio. Ninguno está a más de cinco kilómetros. Flanner, por su parte, dirige la Brooklyn Grange, en Queens y, aún más grande, The Navy Yard, no muy lejos de Dumbo, donde en verano dan clases de yoga entre las verduras. Socios de Ben Flanner son los chicos de Roberta's, el restaurante del que todo el mundo habla –y al que todo el mundo escucha, pues tienen su propia radio–. Roberta's ha situado el barrio de Bushwick en el mapa. Sus mesas comunales están siempre repletas de *hipsters* de los de verdad, y en el jardín (con huerto, claro) organizan fiestas a las que todo el mundo quiere ir. La pizza es la mejor de Brooklyn. Y eso es decir mucho.

BELLEZA NATURAL. A Matthew Malin y Andrew Goetz también les importa, y mucho, lo que comen: "Dicen que es el verdadero secreto de la belleza, ¿no?", comentan entre risas. La pareja es la propietaria y las mentes detrás de Malin+Goetz, una de las firmas de cosmética natural más *cool* y eficientes del mercado. Ni conservantes químicos, ni parabenes, ni tintes, "utilizamos conservantes de origen natural para maximizar la vida de los productos, eso sí, y los avances de la ciencia, claro", me explican en su tienda de Chelsea, una moderna versión de las droguerías de hace cien años. Nada más ver sus envases, asépticos, divertidos, reciclables "y casi siempre, biodegradables", sabes que funciona. Las velas, sobre todo la de ron, maravillosa, huelen a Brooklyn.

GLAMOUR CON CONCIENCIA. "Somos una generación preocupada por nuestro entorno", me asegura la diseñadora Samantha Pleet en su *showroom* del SoHo. "Compro lo justo y no tiro nada, lo aprovecho todo". Junto con John Patrick, Jeremy Scott o Titania Inglis, esta joven es una de las creadoras habituales en los Green Shows y en los desfiles de moda ética de la Fashion Week de Nueva York. Desde que Meryl Streep acudió a la ceremonia de los Oscar con un vestido dorado de Lanvin hecho con tejidos cien por cien orgánicos, la moda *eco-friendly* está dejando de ser algo alternativo. "También se trata de promover la manufactura local y de conservar la herencia, las técnicas artesanales sostenibles", me apunta Samantha. El verde es el nuevo negro.

Si el viernes estás en la ciudad, el sitio al que ir es el mercado de granjeros, el *greenmarket* de Union Square. Funciona cuatro días a la semana, pero el viernes es el mejor día. Comenzó en 1976 y hoy vive su mejor momento, con más de 140 productores de un máximo de 140 kilómetros a la redonda. Además, puedes reciclar tu ropa y llevar tu basura orgánica para hacer compost, y organizan viajes de fin de semana a las granjas participantes. Lentejas del condado de Tompkins, ostras de Suffolk, ternera Angus de Pennsylvania, quesos de la granja Dancing Ewe, salsas, *chutneys*, galletas... "Esta es la mejor selección de los alimentos más naturales y frescos que puedes encontrar en Nueva York", me asegura Kristy Lambrou, la nutricionista residente del restaurante Rouge Tomate. Disfruta yendo a hacer la compra con el chef Jeremy Bearman, juntos deciden las recetas más equilibradas. Muchas de estas verduras se han recolectado esta misma mañana, y esta tarde estarán preparadas en tu plato. Es un placer poder charlar con los granjeros, ponerles cara a las personas a las que confías tus alimentos. Haciendo cola a nuestro lado está Julianne Moore y, un puesto más allá, la *top* Almudena Fernández, vecina del barrio. Frente al *greenmarket* hay un supermercado Whole Foods, en el que se venden muchos de sus productos también ya cocinados. Presen-

Foto: Corbis

ECO-DICAPRIO
Vive en una casa con credenciales verdes de ciencia ficción, se mueve en bici, aunque tiene el último modelo de coche eléctrico, y además de formar parte del consejo de varias ONG ecológicas, desde 1998 dirige su propia fundación medioambiental, a través de la que informa sobre proyectos sostenibles y recoge firmas para la lucha contra la matanza de los tiburones o la caza ilegal de elefantes. Generoso filántropo, no pierde oportunidad para recordarnos que: "Todos tenemos que poner de nuestra parte para crear conciencia sobre el calentamiento global".

DICAPRIO CON TAG HEUER
Tag Heuer eligió a Leonardo DiCaprio para que los ayudara a diseñar el Aquaracer 500M, un reloj mecánico cuyos beneficios se destinarán a las asociaciones Natural Resources Defense Council y Green Cross International.

RESPONSABILIDAD DE TODOS *Arriba,* el espectacular interior del restaurante Rouge Tomate, a dos pasos del Central Park; Matthew Malin y Andrew Goetz en su tienda de cosmética natural Malin+Goetz, en Chelsea. *Abajo,* la diseñadora de moda ética Samantha Pleet, junto a su novio y socio, en su casa de Brooklyn. Samantha va vestida con sus propias creaciones. *A la derecha,* su luminoso *showroom,* en pleno SoHo.

La Eagle Street Rooftop Farm distribuye sus alimentos entre los restaurantes del barrio. No se alejan más de cinco kilómetros. Las entregas se hacen casi siempre en bicicleta.

te por toda la ciudad, Whole Food va a abrir una tienda con un huerto de cultivo hidropónico de 2.000 m² en la azotea, en asociación con la granja Gotham Green.

RICA MIEL. Uno de los productores más carismáticos del *greenmarket* de Union Square es el apicultor Andrew Cote, encargado de cuidar gran parte de las colmenas de Nueva York. La apicultura estuvo prohibida entre 1999 y 2000, "alguien en una oficina debió de pensar que era demasiado raro". Pero hoy Nueva York parece la Alcarria, y todos quieren sus colmenas. Hay hoteles, como el InterContinental Barclay, en Park Avenue, y el legendario Waldorf Astoria, que ya producen. La miel se utiliza en la cocina, para hacer cócteles y en el spa. Cote es uno de los protagonistas de *Eat the City,* el libro en el que la periodista Robin Shulman presenta a algunos de los "granjeros, pescadores, viticultores, recolectores..." que trabajan de modo tradicional en la Gran Manzana. "Se nos ha olvidado, pero Nueva York siempre ha sido una gran comunidad agrícola", recuerda Shulman.

CIUDAD DE SOLUCIONES. "Si todos los neoyorquinos compráramos solo a los pequeños granjeros orgánicos, provocaríamos un gran cambio en el sistema agrícola y ganadero de este país", me asegura Andrew Tarlow. "Y ese es nuestro objetivo". Cuando a finales del siglo pasado abrió su primer restaurante en un barrio olvidado y decrépito llamado Williamsburg, le tildaron de loco. Hoy, Williamsburg está considerado el lugar más creativo del planeta, y Tarlow, aunque a él no le guste, el alcalde no oficial del barrio. Sus restaurantes dieron pie a un movimiento artesanal, local, con conciencia y ético que cruzó el puente y ha contagiado a Manhattan. "Creo que Nueva York va en buena dirección... pero aún tenemos un largo camino que recorrer. Tenemos que ser nosotros, comerciantes y consumidores, los que tomemos decisiones sostenibles". Nueva York es una ciudad de soluciones, "un lugar", como dice el alcalde Bloomberg, "donde incluso las más grandes ideas se convierten en realidad". □

MODELO DE COMPROMISO

La *top* Almudena Fernández lo sabe todo en cuanto a direcciones 'eco' en Nueva York: "tienes que ir a Greenpot", me recomienda, "puedes decorar tu casa con todo *eco-friendly*". Y es que, como nos cuenta, "en esta ciudad tienes una versión ecológica para todo lo que puedas imaginar: farmacias, tiendas de muebles, empresas de construcción, tintorerías, ¡todo!. Y, además, en cada barrio se organizan mercadillos solidarios, talleres de agricultura para los niños, festivales de cine sostenible, etc". ¿Su restaurante favorito? "ABC Kitchen, me encanta su pizza vegetariana, hecha en horno de leña". Rostro habitual en campañas solidarias y embajadora de Oceana, tiene su propia ONG: Kind Surf, "destinada a ayudar a los chavales en situaciones desfavorecidas a través del surf y el contacto con la naturaleza".

Foto: David López

ECO CIFRAS

40%

De las flores raras del estado de Nueva York crecen en la ciudad.

ECONOMÍA A PEQUEÑA ESCALA *De izq. a dcha.,* los famosos pimientos picantes de la granja urbana Eagle Street Rooftop Farm, en Brooklyn; los hermanos Rick y Michael, The Mast Brothers, elaboran el chocolate más exquisito de Nueva York. Su fábrica y la tienda está en Williamsburg. Todo su cacao procede de cultivos orgánicos y de comercio justo; flores para alegrar la vida; el mercado de la idílica granja de Stone Barns.

Cuaderno de viajes

O cómo ser un viajero 'eco' en Nueva York

Te ofrecemos una serie de direcciones útiles para que tu visita a Nueva York sea lo más *eco-friendly* posible.

MANHATTAN

DÓNDE DORMIR

Si quieres alojarte en un hotel sostenible en la zona del Downtown, el ❶ **Crosby Street Hotel** (79 Crosby St., entre Spring y Prince Sts.; tel. +1 212 226 6400; firmdalehotels.com. HD: desde 580$) es uno de los edificios más verdes de la ciudad. Tiene huerto, gallinas, una pradera con flores nativas y, además, una sala de cine y el inconfundible estilo de su propietaria, la diseñadora Kit Hemp. En TriBeCa, el ❷ **Greenwich Hotel** (377 Greenwich St. con N Moore St.; tel. +1 212 941 8900; thegreenwichhotel.com. HD: desde 525$) no es tan ecológico, pero tiene más vegetación que algunos parques, y en su paradisíaco spa utilizan productos naturales, muchos de ellos orgánicos. 88 habitaciones, todas diferentes y repletas de detalles personales. Si prefieres alojarte en el Midtown, reserva en el ❸ **InterContinental New York Barclay** (111 E 48th St. con Lexington Av.; tel. +1 212 755 5900; intercontinentalnybarclay.com. HD: desde 268$), uno de los primeros establecimientos en funcionar enteramente con energías renovables, o en el ❹ **InterContinental New York Times Square** (300 W 44th St. con 8th Av.; tel. +1 212 803 4500; interconny.com. HD: desde 360$), una torre de 36 pisos a dos pasos de Times Square en la que empezarán a cultivar sus propias verduras la primavera que viene. En ambos hoteles, igual que en el ❺ **Waldorf Astoria** (301 Park Av. con 50th St.; tel. +1 212 355 3000; waldorfnewyork.com. HD: desde 302$), ya han colocado tejados verdes y colmenas de abejas, fundamentales para polinizar la flora de la ciudad. Por otra parte, cada vez son más los hoteles que, como el ❻ **SoHo Grand** (310 W Broadway, entre Grand y Canal Sts.; tel. +1 212 965 3000; sohogrand.com. HD: desde 293$) y ❼ **The Mark** (25 E 77th St. con Madison Av.; tel. +1 212 744 4300; HD: desde 500$), han decidido ofrecer bicicletas.

DÓNDE COMER

Fue en el exclusivo Upper East Side donde aparecieron (y aún se mantienen) algunos de los primeros restaurantes que empezaron a hablar de cocina orgánica. Uno de esos pioneros fue Eli Zabar, propietario de varios restaurantes y tiendas. El local más grande es ❶ **Vinegar Factory** (431 E 91st St., entre York y 1st Av.; elizabar.com; desde 30$). Ocupa la última fábrica de vinagres de Manhattan y en la azotea tiene un huerto donde crecen las verduras de sus ricas ensaladas. Además, venden flores, vinos, conservas y pan *kosher* sin gluten. Otros pioneros, Bart Potenza y la nutricionista Joy Pierson Creen, convencidos de que la comida puede cambiar la vida de la gente, regentan otro pequeño emporio que incluye un par de cafeterías, el ❷ **Candle Cafe** (1307 3rd Av., entre 74th y 75th Sts.) y el ❸ **Candle Cafe West** (2427 Broadway, entre 89th y 90th Sts.), donde sirven sopas, ensaladas y sándwiches vegetarianos, y un restaurante más sofisticado, ❹ **Candle 79** (154 E 79th St.; tel.+1 212 537 7179; candle79.com; platos, 14-24$), que tiene un bar de sake. Elegante y moderno, ❺ **Rouge Tomate** (10 E 60th St., entre Madison y 5th Av.; tel. +1 646 237 8977; rougetomatenyc.com; platos, 20-30$) también cuenta con una nutricionista en la cocina para que los platos resulten equilibrados. Aquí todo, desde las luces hasta el papel del menú, es sostenible. Y los camareros saben lo que recomiendan. Al otro lado del Central Park, muy cerca del Lincoln Center, ❻ **Telepan** (72 W 69th St. con Columbus Av.; tel. +1 212 580 4300; telepan-ny.com; almuerzo, 22$, cena, desde 50$), del famoso chef Bill Telepan, compra directamente a los granjeros de la ciudad. Más al sur, en una antigua imprenta de Hell's Kitchen, ❼ **Print** (653 11th Av. con 48th St.; tel. +1 212 757 2224; printrestaurant.com; 32-50$) especifica en el menú la procedencia de cada ingrediente. Lo mejor son los postres y los cócteles del Press Lounge, en el jardín panorámico de la azotea, donde tienen un reservado VIP y, desde hace poco, un huerto. Ve a desayunar o a tomar el *brunch*.

En la zona de Flatiron y Gramercy, ❽ **Eataly** (200 5th Av. con Broadway; eataly.com) tiene un gran supermercado de filosofía Slow Food, deliciosa comida al peso para llevar y una selección de restaurantes para comer en el sitio. No te pierdas la terraza con vistas de la última planta. El edificio también es sostenible. A otro nivel se encuentran la exclusiva ❾ **Gramercy Tavern** (42 E 20th St., entre Park Av. y Broadway; tel. +1 212 477 0777; gramercytavern.com; almuerzo, 36-58$, cena, 92-120$), toda una institución gracias a la nueva cocina americana de Mike Anthony, comprometido con la procedencia y calidad de sus ingredientes; y el elegantísimo ❿ **Eleven Madison Park** (11 Madison Av. con 24th St.; tel. +1 212 889 0905; elevenmadisonpark.com; menú degustación, 195$). Su chef, Daniel Humm, propone un menú degustación centrado en la gran variedad agrícola de Nueva York y en su centenaria tradición gastronómica. El ⓫ **Natural Gourmet Institute** (48 W 21st St. con 6th Av., 2ª pl.; tel. +1 212 645 5170; naturalgourmetschool.com) es la mejor escuela de cocina natural, y los viernes organiza una clase abierta seguida de una cena vegetariana, casi siempre vegana, de tres platos (40$ por persona; imprescindible reservar). Dentro del centro comercial ABC Carpet & Home, ⓬ **ABC Kitchen** (35 E 18th St., entre Broadway y Park Av.; tel. +1 212 475 5829; abckitchennyc.com) es la apuesta por la cocina local y sostenible del chef *celebrity* Jean Georges. Los menús son de papel reciclado, y hacen su propio compost. A orillas del East River y con maravillosas vistas desde la terraza, ⓭ **Riverpark at Alexandria Center** (450 E 29th St.; tel. +1 212 729 9790; riverparknyc.com; almuerzo, 25-32$, cenas desde 39$; cenas en la granja, 75$) tiene su propio huerto, que nutre las modernas propuestas americanas de Sisha Ortúzar. El mejor vegano de Nueva York probablemente sea ⓮ **Blossom** (187 9th Av. con 21st St.; tel. +1 212 627 1144; blossomnyc.com; platos, 18-22$), en Chelsea. Perfecto para cenas a la luz de las velas, su carta recorre el mundo: ravioli con crema de anacardos, *seitan* al vino de Oporto, *risotto* de coliflor... También tienen una panadería para veganos, ⓯ **Blossom Du Jour** (259 W 23rd St.) y un nuevo café en ⓰ (41 Carmine St.), en el West Village. Otro imprescindible del barrio es el ⓱ **Chelsea Market** (75 9th Av., entre 15th y 16th Sts.; chelseamarket.com). Aquí encontrarás heladerías y supermercados orgánicos, comida casera para llevar, mercadillos de diseñadores locales... No te pierdas los *donuts* de jengibre de **The Green Table,** uno de nuestros lugares favoritos para picar algo rápido.

En el East Village, ⓲ **Souen** (326 East 6th St., entre 1st y 2nd Aves.; tel. +1 212 388 1155; souen.net; platos desde 11$) lleva desde 1971 elaborando cocina macrobiótica según la auténtica tradición japonesa. Tienes otros Souen en el SoHo ⓳ (210 6th Av. con Prince St.; tel. +1 212 807 7421) y en Union Square ⓴ (28 E 13th St., entre University Pl. y 5th Av.; tel. +1 212 627 7150). Otro clásico de siempre es el vegetariano ㉑ **Angelica Kitchen** (300 E 12th St. con 2nd Av.; tel. +1 212 228 2909; angelicakitchen.com; platos combinados, 9-13$), donde todos los ingredientes son orgánicos y han sido recogidos menos de 48 horas antes de servirse. Nada de lácteos, ni huevos, ni azúcar refinada, ni conservantes, ni gluten... y sí muchas algas. La *lasagna* de los martes está riquísima.

㉒ **Quintessence** (263 E 10th St., entre Av. A y 1st Av.; tel. +1 646 654 1823; raw-q.com; ensaladas, 13$) es un pequeño oasis *gourmet* especializado en comida cruda o *raw food,* también para llevar. Si te apetece un helado orgánico, ㉓ **Van Leeuwen** (48 1/2 E 7th St, con 2nd Av.; vanleeuwenicecream.com).

En NoLiTa, ㉔ **Il Bucco** (53 Great Jones St. con Bowery; tel. +1 212 837 2622; ilbuccovineria.com; platos entre 12 y 38$) es otro de los restaurantes orgánicos del momento. También tienen tienda, y elaboran el mejor salami de la

Arriba, Il Bucco, un excelente restaurante con tienda de alimentación. *A la izq.,* esta *suite* del Crosby Streel Hotel tiene una terraza con flores nativas; y, la lado, cena con vistas en la última planta de Eataly.