



MERCADOS DEL MUNDO

Union Square, Nueva York (Estados Unidos)

Union Square, el corazón verde de Nueva York

Texto y fotos: YANET ACOSTA

Desde el asfalto, la ciudad de Nueva York tiene un corazón verde. Los neoyorquinos pasan horas cuidando huertos urbanos, sentados en parques y buscando los mejores productos ecológicos. El culto al producto y el trato familiar con el productor son un valor en alza en esta ciudad, espejo de muchas otras en el mundo.

En Nueva York son muchos los establecimientos dedicados a productos ecológicos. Además, hay una larga lista de mercados cubiertos, pero los más especiales son los que se celebran en sus plazas y

calles una, dos o tres veces por semana. Son los mercados de granjeros, en los que agricultores del estado llevan a la ciudad los ingredientes de temporada.

En la actualidad, Nueva York cuenta con más de 50 mercados de granjeros que se celebran cada semana en los cinco distritos o "boroughs" neoyorquinos: Manhattan, Bronx, Brooklyn, Queens y Staten Island. Entre ellos, el más famoso es el que se celebra en el corazón de Manhattan en la plaza denominada Union Square, en la confluencia de la calle 14 con Broadway.

Decenas de vendedores traen cada miércoles, jueves, viernes y sábado sus mercancías estacionales. En otoño, la plaza más neohippy de Nueva York se tiñe del amarillo de las múltiples variedades de calabazas que se cultivan en Estados Unidos. Entrado el invierno, las manzanas embelesan a los que van buscando que la fruta huela y sepa a fruta. En primavera estallan los colores y las mazorcas de maíz empiezan a poblar los puestos. En verano, los tomates son la provocación para el paseante.

Durante todo el año carnes proceden-



tes de animales criados de forma biológica, quesos artesanos, panes recién horneados elaborados con harinas ecológicas, flores cortadas y tuestos de plantas y yerbas aromáticas, huevos, además de vino, pasteles y empanadas, zumos de frutas y verduras ecológicas, miel y sirope de arce (fundamental para endulzar el postre emblemático en Estados Unidos, las pancakes).

No obstante, este no es un mercado únicamente para los productos predecibles, ya que también apuesta por lo más extravagante y gourmet. Diversos tipos de cebolletas, patatas dulces, rábanos de todos los colores, chiles de todos los tipos y variedades diversas de albahaca. También hay un lugar para los forofos de los antioxidantes, entre los que destaca el puesto en el que se puede tomar zumo hecho al instante del verde césped.

El mercado verde de Union Square forma parte de la asociación Greenmarket, fundada en 1976 con la doble misión de promover la agricultura regional familiar y asegurar el derecho de todos los neoyorquinos de tener acceso a la producción local. El primero de sus mercados se abrió con 12 agricultores en la calle 59th con la Segunda Avenida. Ahora hay involucradas más de 200 familias de granjeros y pescadores, cuyos productos no sólo han llegado a los hogares neoyorquinos, sino también a las cocinas de sus restaurantes.

Muchos cocineros se pasean a primera



hora entre los puestos dispuestos alrededor de la plaza eligiendo los ingredientes con los que sorprender a sus comensales. Además, el propio mercadillo organiza exhibiciones de elaboración de platos y degustaciones. Sin embargo, lo mejor sigue siendo que el productor te cuente cómo puedes preparar el producto que más te llama la atención.

En medio de la algarabía de personas que van y vienen, de los coches que se arremolinan entre las calles y del sonido sordo de las máquinas de refrigeración de los edificios que rodean la plaza, el mercado es un remanso de tranquilidad. El productor explica al comprador, le cuenta, le sonríe y le anima. Muchas veces los viandantes, que no tienen previsto ir a hacer la compra, no pueden resistirse ante el aroma de las manzanas y compran una o dos.

En el centro de la plaza hay una zona verde con mesas y sillas. Allí, sentado, mordiendo la crujiente y olorosa manzana, se llega al corazón de esta ciudad hecha de gentes dispares y arquitectura disparatada. ■

