

## Un paseo por Little Italy, el Bronx más auténtico

Cuando conocí a Anthony y Paul, sentí que justo allí, en el Bronx, se encuentra la esencia de la ciudad y su verdadero significado. Nueva York es la tierra de todos, aquí se mezclan nacionalidades, tradiciones, creencias y eso no provoca ningún problema. Al contrario, genera respeto y una comunidad muy fuerte. Al Bronx fuimos a conocer su particular **Little Italy**, guiados por Anthony y Paul, dos hermanos fundadores de **Mainland Media** con la misión de mejorar la imagen del distrito.

Ya os aviso de que esto no es ningún parque temático para turistas. Es un barrio vivo. Pero antes de entrar en el recorrido, me gustaría presentaros a Anthony y Paul, dos hermanos que crecieron en el Bronx. En 2006 fundaron una empresa para mejorar la imagen del distrito y compartir su historia cultural. El nombre no es casualidad. El Bronx es el único distrito de Nueva York situado en tierra firme, mientras que Manhattan, Queens, Brooklyn y Staten Island son islas. Los hermanos querían transmitir de esta manera que su barrio es algo real y sólido frente a los clichés.

Al principio organizaron eventos culturales, produjeron contenido local y crearon la marca **From the Bronx**.

Luego comenzaron a invitar a gente a caminar por el barrio. Un tour algo atípico, basado en conocer el vecindario y a quienes lo sostienen. Visitantes y vecinos empezaron a mirarse a los ojos y, con el tiempo, la iniciativa creció hasta convertirse en una **ruta gastronómica y cultural** que termina en su propio negocio dentro del mercado histórico. El objetivo nunca fue vender comida ni souvenirs. Para entender el Bronx hay que recorrer sus calles y conocer a su gente.

El recorrido debería empezar precisamente donde empezó la comunidad del barrio. Antes del primer restaurante, antes del primer escaparate lleno de pasta fresca, existió un punto de encuentro: la **Iglesia de Nuestra Señora del Monte Carmelo**. Los primeros inmigrantes italianos llegaron a principios del siglo XX atraídos por el trabajo. Se estaba construyendo sin parar y eso atrajo a muchos albañiles y obreros. Trabajaban levantando instituciones y al mismo tiempo levantaron la suya propia.

La iglesia abrió sus puertas en 1917 y se convirtió en el faro del vecindario. Alrededor de ella **nacieron familias, comercios y tradiciones**. Hoy, más de un siglo después, las misas se celebran en inglés, español e italiano.

Es la prueba de la continuidad. Las generaciones cambian, pero el centro permanece. La iglesia demuestra algo esencial para comprender Little Italy: primero fue comunidad, luego economía. Lo que a mí me tocó profundamente fue el fresco de la cúpula. Aparte de la Virgen con el Niño Jesús, los ángeles y diferentes santos, a su lado **se encuentran también los albañiles que construyeron la iglesia**. Están allí, con su ropa de trabajo y, de verdad, me encantó ese gesto hacia los obreros. Sentí que allí no hay mejores ni peores. Repito, es una comunidad.

Aunque nuestro punto real de inicio del tour fue en **Joe's Italian Deli**, donde aprendimos todo sobre la mozzarella. El lugar es un poco tienda, un poco taller. Kurt, el quesero, convirtió la preparación del queso en un espectáculo pedagógico.

El proceso de hacer mozzarella es bastante rápido, pero requiere precisión. Como nos explicó Kurt: "La mozzarella no es leche cortada por estar mala, es leche cuajada por el vinagre. Usamos agua caliente para quitarle el frío y le damos sal. La magia ocurre cuando añado agua hirviendo para darle elasticidad y luego la paso a agua con hielo para que mantenga su forma y no se aplaste."



En 2006, los hermanos Anthony y Paul fundaron Mainland Media para mostrar la verdadera identidad del The Bronx. Sus recorridos a pie invitan a conocer el barrio desde dentro, a través de su cultura, su gastronomía y las historias de quienes lo habitan.



La Iglesia de Nuestra Señora del Monte Carmelo es uno de los centros históricos de la comunidad italiana del Bronx y escenario de celebraciones tradicionales que siguen marcando la vida del barrio.



El recorrido gastronómico por Arthur Avenue atraviesa algunos de los negocios más emblemáticos del histórico barrio italiano del Bronx: Joe's Italian Deli, donde la mozzarella se elabora varias veces al día; la histórica Borgatti's Ravioli & Egg Noodles, famosa por su pasta fresca desde 1935; Madonia Bakery, abierta desde 1918; la tradicional charcutería Calabria Pork Store y varios restaurantes especializados en ostras y marisco que reflejan la diversidad gastronómica actual del barrio.

Anthony añadió que en Joe's Italian Deli se elabora tres o cuatro veces al día: "La mozzarella fresca no espera, se hace, se vende y se vuelve a hacer." Para mí, lo más bonito es que los vecinos vienen a comprar, pero también a conversar, preguntar por la familia, compartir recuerdos... Es un lugar vivo.

La segunda parada se llama Borgatti's Ravioli. Está solo unos metros más adelante, pero el olor cambia: ahora entramos en el mundo de la harina, el huevo y la madera. Christopher Borgatti nos recibe entre máquinas antiguas y fotografías familiares y nos cuenta su historia: "La tienda abrió el 28 de noviembre de 1935. Mis abuelos, Lindo y Maria, vinieron de Emilia-Romaña. Mi padre, Mario, tenía 18 años cuando abrieron y trabajó aquí hasta los 96." Me sentí como en un museo interactivo.

En la tienda hay una máquina que llegó de Italia en 1950 y sigue funcionando. Aquí nada se tira, se reemplazan las piezas rotas y ya está. Nuestros guías nos contaron que en Borgatti's antes vendían cien

raviolis por un dólar. Hoy la cuarta generación adapta el negocio al presente sin alterar la esencia. Cuando preguntamos a Christopher por sus clientes, nos habló de familias que vienen aquí a comprar raviolis para celebraciones importantes con sus seres queridos.

Mientras caminamos, el barrio va cambiando, pero la identidad continúa. Andando por Arthur Avenue observamos la realidad actual, compuesta por negocios albaneses, restaurantes mexicanos y otros comercios nuevos. Anthony lo explica sin dramatismo: "La inmigración siempre ha funcionado así. Un grupo llega, crea una comunidad, luego otros continúan la vida del barrio manteniendo sus tradiciones. Lo importante no es quién posee el local, sino qué cultura protege." El resultado es peculiar y lo comprobamos en restaurantes italianos atendidos por inmigrantes de otros países que siguen sus propias recetas.

La tradición se convierte en patrimonio compartido. Y eso lo experimentamos en Madonia Bakery, que lleva más de un siglo abierta.



Entre máquinas centenarias y fotografías familiares, Christopher Borgatti mantiene viva la tradición de Borgatti's Ravioli & Egg Noodles, la histórica tienda de pasta fresca abierta en 1935 por sus abuelos emigrados de Emilia-Romaña.



Desde 1918 exactamente. Comenzaron con pan siciliano, pero hoy elaboran también pan de jalapeño y pan de muerto para sus vecinos mexicanos. El dueño de Madonia nos explicó que es su forma de respetar y servir a los nuevos vecinos: “Hemos adaptado nuestros productos. Ese es el verdadero Bronx: con sabor italiano y toques de los países que nos rodean. El pan se ha convertido en un lenguaje común.”

La siguiente parada es Calabria Pork Store, donde literalmente el tiempo se percibe en el aire. Lo más impresionante es el techo, donde cientos de salamis colgando se acumulan para

curarse como antiguamente. Ese método ya no se permite en otros lugares, pero el negocio conserva derechos históricos por llevar décadas practicándolo. El olor a cerdo y vinagre es intenso, característico y se quedó con nosotros un buen rato. El recorrido termina en el Arthur Avenue Retail Market, creado por el alcalde Fiorello LaGuardia para reunir a los vendedores bajo techo y sacar así a los ambulantes de las calles. Ahí, en un edificio de 85 años, Anthony y Paul abrieron en 2013 el Bronx Beer Hall.

En este lugar todo está pensado para ser útil, pero también para que tenga un significado. Por ejemplo, la madera de la barra proviene de una granja que perteneció a la familia de Jonas Bronck (quien dio nombre al Bronx). El logo es una deconstrucción de la bandera del distrito, que usa los colores naranja, blanco y azul. Y la cerveza, que elaboran los hermanos, se llama “Bronx Little Italy Italian Pilsner.”

Y al final viene la experiencia que da sentido a toda la excursión: un sándwich que representa al barrio. Reunimos los productos comprados durante el paseo: pan de Madonia, carne y pimientos de Calabria, queso de Joe's Deli. Con todo eso, los chicos nos prepararon un sándwich comunitario. Fue una idea que me sorprendió tremendamente, algo que me enamoró por completo.

Cualquiera puede pasar por estas calles, por estas tiendas, comprar algunos ingredientes, llevarlos al Bronx Beer Hall, armar su sándwich y acompañarlo con una cerveza local. ¿En qué bar os dejan traer comida de fuera? Aquí sí. Para mí fue una gran lección de una vida más llena, más cercana, más consciente y respetuosa de lo que estoy acostumbrada.