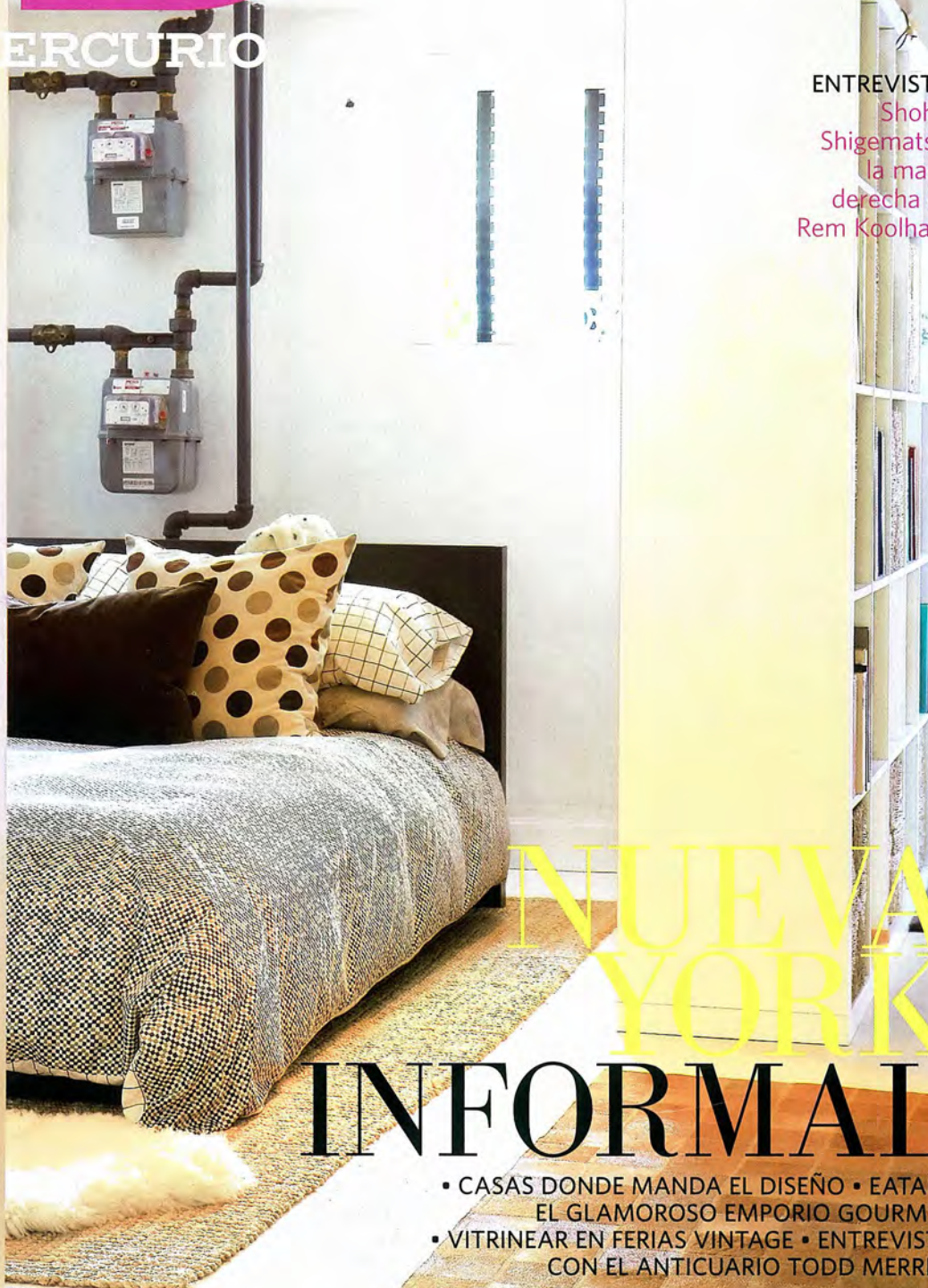


# NYD

EL MERCURIO

ENTREVISTA:  
Shohei  
Shigematsu,  
la mano  
derecha de  
Rem Koolhaas



# NUEVA YORK INFORMAL

- CASAS DONDE MANDA EL DISEÑO • EATALY,  
EL GLAMOROSO EMPORIO GOURMET
- VITRINEAR EN FERIAS VINTAGE • ENTREVISTA  
CON EL ANTICUARIO TODD MERRILL



VIRGINIA ROLLISON



La entrada principal está por el número 200 de la Quinta Avenida, pero también hay accesos laterales.

# Templo de sabores

*Eataly es uno de los lugares más gourmet de Nueva York. Ubicado en la planta baja del histórico Toy Building, justo en la esquina de la Quinta Avenida con la 23, este mercado culinario ofrece los mejores productos italianos para cocinar y una docena de restaurantes donde degustar deliciosos platos con los sabores de Italia.*

DESDE NUEVA YORK | TEXTO, BEATRIZ MONTERO WARD



EVA SUNG

En la zona de frutas y verduras se pueden observar algunos elementos nobles del edificio, como el cielo con molduras y cornisas.

Está lejos de ser un supermercado, a pesar de que en una de sus tres puertas de entrada, aquella ubicada por la calle 23, se apilan carros de compra de ultra diseño hechos en material plástico, y su interior está lleno de góndolas con los más variados productos, desde caramelos hasta aceite de oliva.

Tampoco es un mercado, aunque tiene los clásicos puestos, como panadería, carnicería, fiambrería y pescadería. Y menos aún, un patio de comidas, no obstante esté repleto de restaurantes. Eataly (una fusión de eat e Italy) encierra un concepto nuevo que ha hecho furor en Nueva York, desde que abrió sus puertas en agosto del año pasado.

Se trata de un tipo de "mercado gourmet", por llamarlo de alguna manera, concebido originalmente por el italiano Oscar Farinetti como un espacio donde se une

el ambiente del clásico mercado europeo al aire libre y el de una escuela o centro de alta cocina. Y es que su idea es poner al alcance de todos la mejor comida italiana, a precios, por supuesto, de feria y en un medio donde la gente pueda comprar, comer y aprender.

Junto con sus socios Mario Batali y Joe y Lidia Bastiabich, dueños de quince restaurantes en Estados Unidos y autores de varios libros de cocina, Farinetti decidió instalar su concepto en el corazón mismo de Manhattan, ahí justo frente al Madison Square Park, al Met Life Tower y al famoso edificio Flatiron, que con su forma triangular vuelve a separar la Quinta Avenida de Broadway. La planta baja del Toy Center —una construcción de quince pisos levantada en 1909 y cuyo nombre se debe a que desde la Primera Guerra Mundial hasta el 2000 albergó oficinas y salas de



ALEC ZABALLERO @ TPG ARCHITECTUR

Todos los restaurantes tienen sus cocinas a la vista y los visitantes tienen la opción de sentarse en las mesas o en la barra.



VIRGINIA ROLLISON

Llama la atención el orden y la limpieza que se observa en la pescadería, donde se ofrece gran variedad de productos frescos.

exhibiciones de los fabricantes de juguetes de Estados Unidos–, fue el sitio escogido para dar vida a este verdadero templo de exquisiteces, que de lunes a domingo, de 10 a 23 horas, está repleto de público.

Entrar a Eataly es toda una experiencia que pone en alerta los cinco sentidos. De partida porque el ambiente que allí se vive es absolutamente desordenado y es sólo al avanzar que uno va descubriendo el mundo que se desarrolla en esos más de cuatro mil metros cuadrados de superficie. El diseño interior, a

cargo de la destacada firma neoyorquina TPG Arquitectura, apuntó a recrear de manera abstracta la atmósfera espontánea que se vive en la tradicional feria al aire libre europea, donde los puestos de los vendedores que se instalan a ofrecer sus productos se intercalan con bancas para que los visitantes se sienten a degustar lo que han comprado o, incluso, a hacer picnic. “La idea es que se vea y se sienta un tanto desorganizado”, afirma Fred Strauss, uno de los directores de TPG. Por esto, el recorrido y la



EVA SLING

localización de las distintas zonas especializadas y restaurantes dentro de la planta en forma de cruz del edificio, en su mayoría fue hecho por el grupo Batali-Bastianich, y es un tanto irregular.

“La arquitectura interior de Eataly es bastante neutra, ya que el énfasis allí está en las actividades que se generan al interior del local, como el cortar jamones y quesos, trozar carnes, descorchar vinos, hacer pan, preparar pizzas y cocinar, entre muchas otras. Entonces, el diseño intenta ser una base que

En este lugar se encuentran las más exquisitas mermeladas, salsas de tomate, pestos y todo lo necesario para preparar platos italianos en casa.



The Birreria (cervecería) está ubicada en el piso 15, en la azotea, con una espectacular vista a los edificios aledaños como el Flatiron.

sustenta la señalética elaborada por los propietarios, las marcas, los productos y las actividades de visitantes, clientes y personal”, indican Vlad Zadneprianski y Diana Revkin, dos de los tres profesionales a cargo de este proyecto.

Siguiendo este concepto es que los materiales utilizados son bastante neutros. En ciertos casos éstos son de corte industrial, como los ductos dejados a la vista y pintados de blanco en algunos sectores y en otros, simplemente parte del edificio. “Durante los trabajos descubrimos muchos elementos históricos que incorporamos en el proyecto. Entre ellos los pisos de mosaicos, las losas y columnas con capiteles que datan de 1900 y una arcada comercial que cruzaba el edificio por dentro desde la calle 23 a la 24. Nosotros salvamos, restauramos y

Uno de los elementos que se rescató durante los trabajos de interiorismo fue el piso de mosaicos del sector de panadería.



En el corazón del Eataly está La Piazza, un lugar para degustar jamones, quesos y mozzarella. Aquí se come de pie.

pusimos a la vista todo eso", dicen los arquitectos.

### En la azotea

Hace sólo un par de meses que Eataly inauguró en los pisos 14 y 15 The Birreria. Un lugar donde la cerveza, acompañada de algunos platos rápidos y bocados, es la gran protagonista. Allí, en una superficie de 557 m<sup>2</sup>, TPG propuso evocar la estética de una industria de cerveza en la época de la Ley Seca. "Tratamos de que la experiencia de estar ahí fuera la de descubrir un escondite, un lugar secreto", señalan Zadneprianski y Revkin.

Para lograr esto se usó el espacio existente, con una increíble vista desde la altura hacia los alrededores, como fuente de inspiración y se puso el acento en enfatizar todo lo vintage que contenía, especialmente



los elementos de carpintería de los años 30 y la escalera de época que conduce desde el piso 14 (hasta donde llega el ascensor) al 15. Al final de ésta el visitante se encuentra con una serie de cubas con cintas de cobre que se pueden ver a través de una pared vidriada.

Afuera, al aire libre, el espacio con capacidad para 150 personas y que puede ser cubierto con un cielo retráctil durante los meses de frío y mal tiempo, contiene el bar con doce asientos y una serie de mesas hechas con maderas salvajes, al estilo de los años 20 y 30. VD

Las pizzas Rossopomodoro (tomate rojo) son importadas directamente desde Nápoles. También hay otras variedades a la piedra que se preparan en el instante.