



EN BUSCA
DE LA TIERRA DE
W E D N
ROBERT FROST

A E D W



El gran poeta americano inspira esta ruta en la que los paisajes de belleza exultante sirven de escenario a una cocina que es todo un ejemplo de sostenibilidad.

M O N I T

Texto **MARÍA ESTÉVEZ** Fotos **VISI CANO-MOORADIAN**

M O N I T



Llegar a Vermont es de por sí una aventura. La cancelación del vuelo de Filadelfia a Albany nos obliga a aterrizar en Burlington, dejándonos a merced de la misericordia de una encargada de alquiler de coches que, por fortuna, pasa del rojo al verde al vernos sin maletas, sin transporte y lejos de nuestro destino.

Salvado el primer obstáculo, ante nosotras se presenta una carretera larga, oscura y sinuosa. Visi, la fotógrafa, sentada convenientemente de copiloto, prepara su cámara. “Nunca se sabe” confiesa parapetada tras su objetivo. Tres horas de coche que de improviso se suman a un itinerario en el que el cansancio se suprime a golpe de caféina. Un primer día para olvidar. Sin embargo, Vermont guardaba una sorpresa; despertar en mitad de la naturaleza rodeadas de una sinfonía de colores. El paisaje celebra nuestra llegada derrochando belleza. “Ha llovido y el agua alegre a las hojas”, dice poéticamente nuestra anfitriona en The Harwood Hill. Le confesamos que hemos ido tanto en busca de la naturaleza como a investigar el movimiento de la granja al plato que está convirtiendo a Vermont en un destino gastronómico. Esa corriente que abraza los productos autóctonos de temporada y que nació precisamente aquí, en el estado más progresista e intelectual de Estados Unidos.

En The Harwood Hill descubrimos una serie de esculturas dedicadas a los vegetales que crecen alrededor, espárragos morados creados por Kristen Blaker que dan un tono surrealista al paisaje. Ella fue quien ideó un espacio dedicado al arte dentro del hotel. “Esta residencia en apoyo a artistas locales significa mucho para Bennington, porque ofrece clases de pintura y me permite trabajar en mis esculturas”, explica Blaker mientras señala orgullosa sus espárragos. “Todas mis obras tienen alguna composición orgánica procedente de restos de vegetales. Llamo a lo que hago ‘De la tierra al arte’, porque encaja con la idea social de alimentarnos de nuestras raíces”, admite.

En busca de nuestra primera cita llegamos a Manchester, ciudad que acoge la librería más importante de la Costa Este y corazón de una comunidad que palpita a su alrededor. Nos recibe su dueño, Chris Morrow, presidente de la Asociación de Librerías Independientes. “Mis padres abrieron su primera tienda en 1976”, explica Chris, dueño de un local convertido en paraíso para los amantes de los libros. Si Amazon ha sacado de las reglas del juego a miles y miles de librerías independientes, Morrow



⦿ Carretera.

**“HA LLOVIDO Y EL AGUA ALEGRE A LAS HOJAS”,
DICE POÉTICAMENTE NUESTRA ANFITRIONA
CUANDO NOS RECIBE EN HARTWOOD HILL**



se mantiene sólido en un negocio que dirige ante la admiración de autores, editores, traductores y lectores. Aquí, en Northshire Bookstore, el trato cercano se rige por el exquisito vínculo entre librero y lector. “Mi meta es seguir creando un lugar de trabajo comprometido con la comunidad y el estado” dice orgulloso. En un mundo donde los problemas de medio ambiente han saltado de la boca de conspiradores futuristas a las noticias, Northshire Bookstore se erige como modelo de negocio sostenible. No en vano, Chris es licenciado en Ciencia Medioambiental. “Las luces de la librería son retroactivas, hay cargadores eléctricos en el aparcamiento y utilizamos energía solar cuando podemos”. El impacto de esta librería en la comunidad de Vermont se refleja en la presencia de grandes autores ansiosos por presentar aquí sus novelas. “Con la caída del libro *online* vemos un repunte del negocio”, cuenta sentado junto





a Eric Rickstand, autor del súperventas *The Silent Girls*. Al despedirnos, Chris nos recuerda un detalle del progreso de Vermont: “La naturaleza manda, los artistas disfrutaban del paisaje porque aquí están prohibidos los carteles”. Responsabilizados con su escenario natural, y respetando al turismo, que es la industria principal, desde 1968 están prohibidos los carteles en todo el estado, una polución sensorial que llama poderosamente la atención desde el momento en que aterrizas.

Tras despedirnos de Chris y Eric ponemos rumbo a SoLo Farm & Table, el restaurante del matrimonio Genovart en Londonberry, una aldea remota en las orillas del río West. Chloe nos abre la puerta con esa acogedora actitud de los *vermonters* que tan pronto conquista el alma de los foráneos. “Yo crecí en Londonberry y, aunque estaba reticente a venir, la llegada de nuestros hijos me convenció”. Bastó la aparición de SoLo para movilizar a una clientela necesitada de un restaurante significativo. “Wesley fue el líder en esta aventura, porque yo habría preferido quedarme en Nueva York”, admite Chloe, ex *maitre d'* del famoso restaurante Per Se y quien aún echa de menos la celeridad de la gran urbe. Su marido es Wesley Genovart, un español afincado en Estados Unidos y reconocido por su trabajo al frente de la cocina de Degustación, en el East Village. Destinado a viajar desde su infancia, Wesley nació en Mallorca, pero pronto se trasladó a California. “Yo aprendí a cocinar por necesidad y me gusta comer bien. En Mallorca, mi abuela me enseñaba platos que yo ensayaba durante todo el año en California y se los repetía cuando volvía; cada año me enseñaba algo nuevo”. Verano a verano, Wesley fue educando su conocimiento hasta empezar su andadura como chef en México, seguir luego en San Sebastián, en las cocinas de Mugaritz, saltar a Nueva York y finalmente a Vermont.

SoLo Farm & Table es un destino popular desde que *The New York Times* y *Bon Appétit* escribieran sobre las delicias del restaurante, pero también contribuyeron al éxito las tres nominaciones al premio James Beard de Gastronomía. “A mí me gusta elegir cada producto con sumo cuidado, en otoño voy al bosque a coger champiñones y en verano recojo los vegetales que planto en primavera en mi huerta; en esos meses la tierra de Vermont es absolutamente increíble”. Nosotras degustamos su pasta, hecha a mano, con champiñones recogidos ese mismo día. Sus huevos trufados sobre una mini tarta de patata. El pastel de miel. Una demostración deliciosa de su talento. “Aquí, todos hacemos un esfuerzo por mantener la cadena a flote, nos ayudamos unos a otros pensando siempre en la calidad. Mi visión ha cambiado y ahora solo creo en la relación directa con los productores”, afirma. En esta gema escondida, Wesley versiona la cocina española: conejo, faisán, arroces, verduras, tubérculos, al compás y ritmo de cada estación del año. Un restaurante donde lo complicado es encontrar mesa, a menos que se reserve con tiempo suficiente, especialmente durante las vacaciones.

Cuando la noche nos invade salimos camino a Burlington con el sabor de los platos de Wesley en la memoria y su generosidad escrita en la agenda porque insiste en su recomendación de visitar el restaurante Misery Loves Co. en nuestro próximo destino.

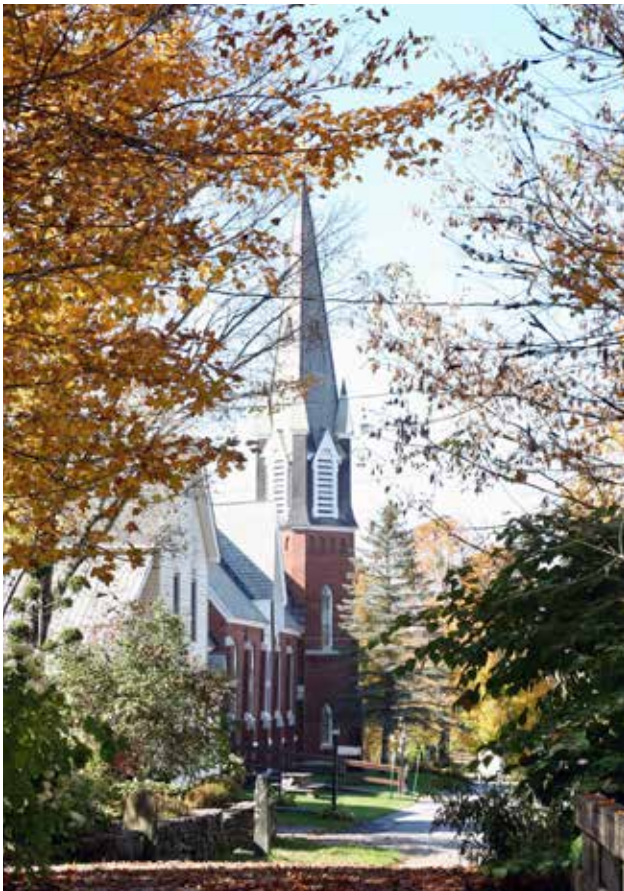
De la naturalidad rural de Manchester y Londonberry llegamos a la mitología del B&B Made Inn Vermont. Un lugar divertido, accesible, con decorados dignos de una película de Hollywood. Al frente está Linda Wolf, que también merecería su propia película. Una mansión victoriana adaptada a los tiempos con globos de corazones rojos, mimosas de bienvenida y jacuzzi; su diseño urbano nos descoloca en la lejana Burlington. “Me gusta tomarme tiempo



en conocer a mis invitados, para mí es una alegría disfrutar de su compañía e incluso doy la bienvenida a sus mascotas”, dice. Su hospitalidad no sólo se aprecia en la decoración, también en sus desayunos, elaborados con productos locales y que resumen a la perfección su teoría de construir una experiencia #Yolo, acrónimo de You Only Live Once (sólo se vive una vez).

Al día siguiente nos levantamos temprano. El sol aparece por primera vez y se impone aprovechar su luz. Salimos con tiempo en dirección al European Artist B&B, ubicado apenas a unas millas de la frontera con Canadá. El GPS nos traiciona y aplicamos la antigua regla de guiarnos por un mapa. “No hagáis caso de las direcciones de Google”, nos advierte por teléfono nuestra anfitriona, Val Stori, una neoyorquina de origen boliviano que, junto a su marido, Todd Barker, alberga el hotel más chic de las montañas. Los dos, amantes de correr en los caminos de alrededor,

© Si **1** Publjic NYC hubiera existido en los años 70, es seguro **1** que muchas de las fiestas del Studio 54 habrían acabado aquí.



EN MISERY LOVES CO., UNA TABERNA DE BURLINGTON, EL CHEF AARON JOSINSKY SIRVE LA MEJOR SOPA DE COLINABO CON CANGREJO

recogen frutas, setas, vegetales que después utilizan para alimento de sus huéspedes. El suflé de ricota con setas que compartieron con nosotras fue el tentempié perfecto para seguir atravesando la montaña Mansfield, la mayor elevación de Vermont y dueña de un frágil ecosistema que se ha visto afectado en los últimos años.

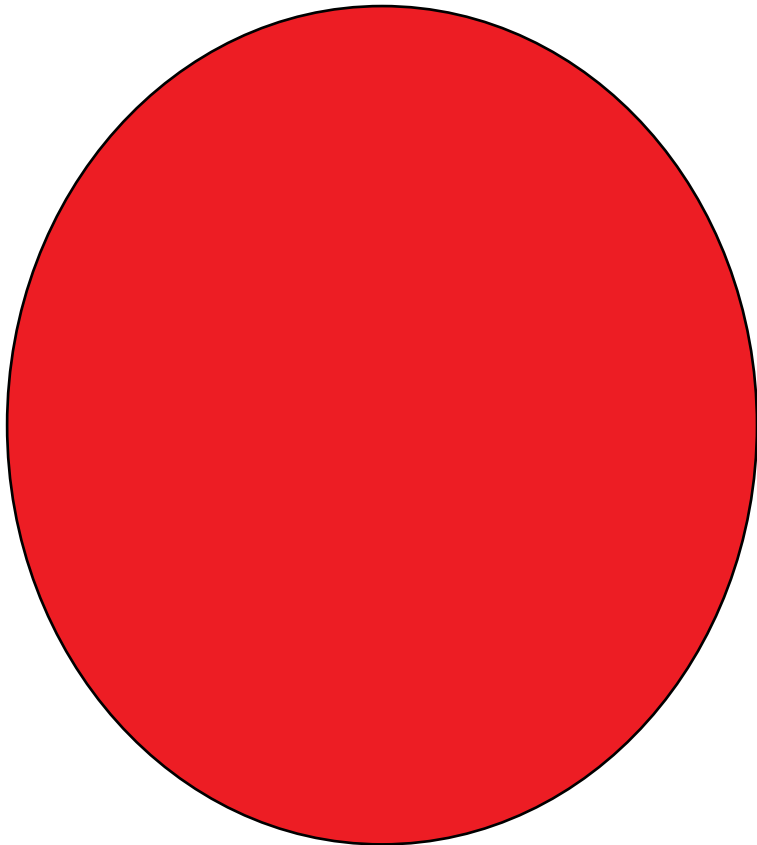
A merced de un mapa que Todd nos imprime, nos internamos en la montaña rumbo a Michael's on the Hill, restaurante donde se institucionalizó en Vermont la cocina 'de la granja al plato'. En la puerta nos espera Michael, alto, de espaldas anchas, con fuerte acento alemán que a primera vista uno asocia con Schwarzenegger. Michael se estableció en Stowe hace dos décadas. "Esta comunidad es maravillosa, me recuerda a Europa, aquí todo el mundo tiene un papel en la cadena. No creo que exista un movimiento en Vermont y me enfada que se reconozca de esa manera, a mí me parece que servir los productos autóctonos que crecen en cada estación del año es lo natural. Adquirir alimentos exóticos en invierno es absurdo", confiesa impetuoso.



© Si **1** Publiji NYC hubiera existido en los años 70, es seguro **1** que muchas de las fiestas del Studio 54 habrían acabado aquí.

Entre los llamativos rojos del árbol de arce, emblema de Vermont, nos alcanzó la tarde rumbo a Misery Loves Co., una taberna de Burlington que roba protagonismo a los grandes restaurantes de la ciudad. Al frente está el chef Aaron Josinsky: "En España me enamoré del cuidado de los productos y reconozco que me siento algo español, porque me enfrento a la comida desde un prisma cubista". El resultado es realmente sorprendente. Josinsky nos sirve la mejor sopa de colinabo con cangrejo que hayamos probado nunca. "Pues me la inventé ayer en mi casa", reconoce.

"Si hay algo que disfruto en verano es perderme por las carreteras sin rumbo fijo", admite Charles Mallory, dueño del hotel Four Columns, que nos recibe en la siguiente parada. De arquitectura victoriana, en su interior se han alojado Mick Jagger, Tom Cruise y Paul Newman. "Fue emocionante reabrir Four Columns, aquí fue



donde nació el movimiento ‘de la granja al plato’, que hoy seguimos gracias a nuestro chef ejecutivo, Frederic Kieffer”. Mallory recomienda visitar Vermont en otoño y en verano, pero advierte de las otras estaciones: “Si en el resto del mundo hay cuatro, aquí hay seis: primavera, verano, otoño, temporada de palitos (cuando los árboles se quedan sin flores), invierno y temporada del lodo, que son cuatro semanas en abril”.

Nuestro último día lo dedicamos al arte, a visitar la casa del escritor Roger Kipling en Blatterboro, donde estuvo viviendo durante cuatro años, y, finalmente, llegamos al primer motivo de nuestro viaje: conocer la casa museo del poeta más importante de Estados Unidos, Robert Frost. “Era un maestro, un autor que premiaba la privacidad y belleza de Vermont. El vino aquí a una granja a plantar manzanas y flores y se inspiraba paseando por el bosque, a través del Long Trial. Cuando vivía en Stone House, en Shaftsbury, ganó uno de sus cuatro premios Pulitzer. Era un poeta de campo, un artesano y un escritor”, dice Megan Mayjew Bergman, autora de *Almost Famous Women* y responsable del programa de literatura establecido en la casa de Robert Frost a través de Bennington College. Frost fue un poeta que, a través de sus versos, nos enseñó a escuchar y observar la naturaleza; a tomarnos las cosas con calma. Su palabra, entre la sabiduría y el escepticismo, representa el estilo de vida de Vermont, una sencillez donde lo sensorial convive con la reflexión. Con él aprendemos a conocer el bosque, a caminar y tropezar, a apreciar la caída de las manzanas y a observar a las mariposas azules sobre el lodo de abril.



CÓMO LLEGAR

×

Lo más sencillo es volar hasta Nueva York y, desde allí, enlazar hasta Burlington. [American Airlines](#) ofrece diferentes combinaciones. Una vez en Burlington, alquila coche.



DÓNDE DORMIR

×

Harwood Hill

[hardwoodhillmotel.com](#);
desde 85€

Acogedor motel en el que las obras de artistas locales inundan cada rincón.

×

Made Inn Vermont

[madeinnvermont.com](#);
desde 200€

Como un decorado de película o escenario de novela, es puro Vermont. Y puro romanticismo.

×

The European Artists

[theeuropeanartists.com](#);
desde 120€

Picasso, Kandinsky o Schiele, elige habitación según tu artista favorito en este modesto pero siempre animado alojamiento.

×

Four Columns

[fourcolumnsvt.com](#);
desde 160€

Perfecto para planes de esquí, cuenta con el restaurante Artisan, pionero del movimiento ‘de la granja al plato’.



DÓNDE COMER

×

SoLo Farm & Table

[solofarmandtable.com](#)
Wesley y Chloe Genovart dejaron Nueva York y ahora son los neoyorquinos quienes viajan para comer aquí. Imprescindible para entender la cocina sostenible de la zona.

×

Michael's on the Hill

[michaelsonthehill.com](#)
Su propietario, Michael, rinde homenaje a su Suiza natal sin perder de vista las montañas de Vermont.

×

Misery Loves Co.

[micvt.com](#)
Aaron Josinsky hace guiños a España con su ‘cocina cubista’ y guiños buñelianos, como él mismo define.

Nada Dorado Permanece

El primer tinte de la naturaleza es dorado,

Para mantener su verde más intenso.

Su hoja temprana va floreciendo

Y vive apenas un instante.

La hora muere al caer, danzante.

Como se hundió el Edén muy a su pesar,

Así el alba día a día desciende,

Pues nada dorado permanece.