

Es la gran oportunidad de su vida: viajar para asimilar otras culturas extranjeras, para ampliar sus perspectivas del mundo y para desarrollarse y aprender de si mismo. Pittsburgh ofrece lo mejor de dos mundos: es una ciudad caracterizada por un ambiente pueblerino y al mismo tiempo, está distinguida por su diversidad, lo cual le asegura una experiencia internacional. Se puede ver una parte de la mezcla de los sabores únicos de pueblerino e internacional que componen la personalidad de Pittsburgh con una visita al *Strip District*.

Es un típico sábado de la mañana en el corazón del *Strip District*, la zona de mercados al aire libre en Pittsburgh: la muchedumbre de los compradores que zigzaguean entre tiendas; los olores sabrosos que vienen de cada mercado étnico; el murmullo de voces que exclama de tesoros nuevos; el sabor de una pieza de queso griego importado que se derrite en la boca; las manos que acarician la piel suave de los productos alimenticios maduros. Todo esto ilustra las vistas, los sonidos y los sabores que se reúnen en el *Strip District* para ofrecer a los sentidos un gusto del mundo. El *Strip District* de hoy representa la rica historia cultural de Pittsburgh y la influencia duradera que estos grupos étnicos han legado a nuestra ciudad.

Después de la segunda guerra mundial, la oleada de inmigrantes trajo a los italianos y sus sabores tentadores que han atraído a la gente por décadas. Se debe visitar el mercado Sunseri para probar sus variedades de carne italiana, queso apetitoso y aceitunas fuertes. Uno no debe olvidarse de explorar el mercado de Pennsylvania Macaroni (www.pennmac.com) para investigar su gran selección de pastas, aceites de oliva, espresso y salsa de pesto. Después puede relajarse mientras toma una taza de espresso con un biscotti de chocolate o de piña elaborado por la *Compañía de Biscotti de Enrico* (www.enricobiscotti.com) en el famoso café, *La Prima Espresso*.

Si se añora un descanso de la cocina, hay un montón de restaurantes italianos para elegir. Se debe probar *Alexander's Pasta Express* y *Mariani Pleasure Bar* en Bloomfield, el centro de la cultura italiana en Pittsburgh donde cocinan deliciosos platos de pasta a precios baratos. Por ejemplo, se puede cenar con un plato de pasta y una ensalada en el Mariani Pleasure Bar por no más de \$10.00. Además, *The Village Inn*, que es poco conocido por la mayoría pero es un secreto bien mantenido por los nativos de Verona invita a sus clientes a disfrutar de una cena que incluye sopa, ensalada, pan, pasta y carne para un precio que oscila entre los \$12.00 y \$14.00. No se puede ir sin probar *Il Pizzaiolo*. Con su auténtico horno de ladrillos, hornea su famosa especialidad: diferentes pizzas de corteza delgada.

Después de investigar la influencia italiana, se debe experimentar una pieza de Grecia y dar un paseo al mercado de los hermanos *Stamoolis* (www.letscheed.pghoboe.net/grassroots/Stamoolis/stamoolis.html). En 1909, los hermanos Stamoolis introdujeron la comida de Grecia y el Oriente Medio a la ciudad de Pittsburgh y la tradición continúa hasta hoy. Se jactan de su especialidad e invitan a los clientes a probar cinco tipos diferentes de queso feta griego. Si se busca una aventura, se debe explorar el restaurante griego y del oriente medio, *It's Greek to Me!* donde un cliente puede saborear gustos ricos—del gyro y chuletas de cordero a shishkabob y Tabouleh por menos de \$13.00.

Si se muere por un gusto de lo exótico, se debe pasar por *Kim Do Oriental Grocery* que huele no solo a los aromas asiáticos, sino remite además a una mezcla de aromas africanos, latinos y del Caribe. Se puede hallar la mezcla incógnita de paella al lado de la salsa de curry o el hongo taiwanés negro debajo del ñame nigeriano machacado.

Se disgusta esta comida auténtica en el *The Lemongrass Café*, un restaurante camboyano o *Sushi Kim*, un restaurante coreano. Se debe probar *Chinatown Inn* (precio aproximado: \$13.00) que fue elegido como uno de los mejores restaurantes chinos en Pittsburgh.

Si uno extraña a su país, *Reyna Foods* vende comida de varios países latinoamericanos, como la dulce de leche, gelatina de guava, una gran variedad de especias mexicanas y diferentes tipos de arroz. Además, hay cada vez más restaurantes mexicanos como el *Cozumel* en Shadyside o *El Campesino* en North Hills, donde uno puede encontrarse con otra gente hispana. Una visita a Pittsburgh no es completa sin probar uno de nuestros sabores únicos creado por los hermanos *Primanti* (www.primantibrothers.com). La marca de la merienda tarde es un bocadillo *Primanti*: con carne, huevos y patatas fritas entre dos rebanadas de pan. Una vieja tradición entre los jóvenes de Pittsburgh es reunirse en los restaurantes de los hermanos Primanti en la madrugada para comerse un bocadillo mientras cuentan sus aventuras de esa noche en las discotecas o bares.

La ciudad de Pittsburgh abraza las características multiculturales de todos sus ciudadanos. Al mismo tiempo, ha sabido absorber los distintos sabores internacionales para crear su propia personalidad, la prueba de ello siendo la gran variedad de restaurantes y tiendas étnicos en el *Strip District*. Sin duda alguna, los sabores de Pittsburgh presentan un banquete para todos los sentidos. 3