

Regina Migliucci-Delfino, la dueña de **Mario's**, lo cuenta con evidente orgullo: su abuelo le dijo que no a Francis Ford Coppola.

El director de *El Padrino* le escribió una carta expresando su interés en filmar en su local familiar la escena en la que Michael Corleone entra al baño de un restaurante, toma un revólver oculto y regresa a la mesa. Frente a él, el capitán McCluskey y el gánster Sollozzo. Dos disparos. Corleone cambia su destino y el cine inmortaliza una de las escenas más icónicas de la mafia en la gran pantalla.

“Mi abuelo no quería que filmaran una escena de asesinato dentro del restaurante”, dice la italoamericana Migliucci-Delfino. “En aquella época la gente pensaba diferente. Él sentía que, aunque fuera solo en la película, la gente asociaría este lugar con un asesinato y dejaría de venir a comer. Y el restaurante donde finalmente filmaron cerró”, agrega.

Mario's, en la Avenida Arthur a la altura del 2342, en el barrio del Bronx, no carga con la leyenda de la escena, pero sí con la fama de ser el mejor lugar de Nueva York para encontrar comida tradicional napolitana. Es en su cuadrante el restaurante más antiguo, abierto en 1919 por la tatarabuela de Migliucci-Delfino, Scholastica Migliucci, una inmigrante italiana que comenzó como una pizzería con seis mesas, y que creció en los años 30 hasta lo que es hoy: un restaurante de mesas con manteles blancos sobre rojos donde posan canastas de pan crujiente junto a platos con aceite de oliva y balsámico, que han visto generaciones de familias volver por la misma salsa que Migliucci-Delfino asegura tiene un siglo y que el año pasado comenzaron a envasar y vender. Una mística que lo llevó a ser galardonado por la Fundación James Beard como un ícono estadounidense y que de igual modo lo convirtió, con los años, en la locación de los clásicos *The Seven Ups*, *The Idolmaker* y *Los Soprano*.

Adentro, el tiempo también está suspendido: hay columnas, arcos, menús antiguos colgados y paisajes napolitanos pintados por un tío. “Me dicen que debería cambiar las pinturas, pero ¿por qué? Esto te hace sentir como si estuvieras en Italia. En Roma, no ves art déco en las paredes. Ves esculturas”, dice Migliucci-Delfino. “¡Aquí sabes que estás entrando a un restaurante italiano!”.

Es el espíritu de la **Pequeña Italia del Bronx**, con Arthur Avenue como su eje principal, entre East 184th Street y East 187th Street, y extendiéndose por varias calles aledañas. En este barrio, también conocido simplemente como Arthur Avenue o Belmont, los inmigrantes italianos se establecieron hace más de un siglo y aún permanecen gracias a negocios familiares italoestadounidenses. En restaurantes como Mario's todo el equipo se enorgullece de haber sobrevivido a varias generaciones.

El título de “Pequeña Italia del Bronx” lo otorgó la ciudad de Nueva York. Un día, funcionarios recorrieron la zona y vieron que aquí aún resisten panaderías, carnicerías y pastelerías italianas auténticas. La fama llegó con *A Bronx Tale*, la película dirigida y protagonizada por Robert De Niro hace tres décadas, basada en un guión de Chazz Palminteri. Su legado sigue presente, especialmente en los muros que homenajean a Sonny LoSpecchio, el mafioso que gobernaba la calle con pocas palabras y una mirada que lo decía todo, interpretado por el propio Palminteri.

“La mafia llegaba a comer aquí? Migliucci-Delfino asegura que su padre nunca estuvo involucrado en nada de eso. “Pero yo siempre digo: ‘No oigo el mal, no veo el mal, no hablo del mal’. Quien venga a comer aquí, es asunto suyo. Yo solo me ocupo de mi negocio”, dice mientras sus mesas empiezan a llenarse pasada la una de la tarde. Sí han llegado celebridades como Liz Taylor, que vino a “ganar peso”, según un artículo de New York News colgado en la entrada.

Entre ese y otros recortes de prensa, medallas y muchas fotografías en blanco y negro y a color de la familia Migliucci, hay una imagen que destaca en el lugar: Regina junto a su padre, Joseph. Llegaba a trabajar con camisa abotonada y tirantes. Falleció en abril de 2020 por covid-19. Migliucci-Delfino creció entre estas paredes viéndolo dirigir el negocio. Primero aprendió a responder el teléfono, tomar reservas, sentar clientes. Luego lavó vasos, puso mesas. Eventualmente, se dedicó por completo a la herencia familiar. Hoy camina sin pausa de la cocina al co-



**ANN & TONY'S.** Los hijos de Anthony Napolitano combinan el estudio con el trabajo en este negocio familiar.



## La otra Pequeña Italia DE NUEVA YORK

En una ciudad donde los barrios cambian sin pausa, la Pequeña Italia del Bronx desafía la tendencia. En lugar de transformarse, este vecindario conserva restaurantes centenarios, una comunidad que llega a los locales como si fueran su casa y calles que parecen sacadas de una película. TEXTO Y FOTOS: Muriel Alarcón L., DESDE ESTADOS UNIDOS.



**MARIO'S.** Es el restaurante más antiguo en el sector: comenzó a funcionar en 1919.



**CHARLIE DIPAOLO.** Este siciliano es dueño de Dominick's, un restaurante especializado en cocción lenta.

medor y detiene la conversación para cerciorarse de que todo esté en orden con el pedido de burrata que debía ser enviado a domicilio. No fue fácil al principio. “Aquí trabajaban sobre todo hombres, que trabajaban para hombres”. Cuando ella tomó las riendas, Migliucci-Delfino les dijo a sus empleados que, si preferían irse, podían hacerlo. Pero se quedaron. “Y luego comencé a contratar a algunas mujeres”.

En un día de invierno, **Arthur Avenue huele a pan recién horneado.** Banderas verde-blanco-rojo cuelgan en algunas ventanas; filas de clientes para comprar mozzarella bloquean el paso, y en las tiendas de quesos y pasta casera suenan ruidos en italiano. En el **Arthur Avenue Retail Market**, los clientes recorren los pasillos llenos de gente, comprando como lo hacían sus abuelos.

Aunque la Pequeña Italia del Lower East Side fue en su momento el corazón de la comunidad italiana en Nueva York, las calles de Mulberry, Mott y Grand, donde panaderías, cafés, carnicerías y restaurantes ofrecían sabores tradicionales, han cambiado con los años. El aumento de precios obligó a muchos a marcharse. La expansión de Chinatown y la gentrificación redujeron su tamaño considerablemente, dejando apenas unas pocas cuadras con la vibra de antes. Más que un barrio italiano, hoy es un símbolo de la historia inmigrante de la ciudad.

“Las rentas son altísimas y muchos negocios tradicionales cerraron. En cambio, nosotros seguimos aquí, conservando la tradición”, dice Jerome Raguso, dueño de **Gino's Pastry**, una pastelería fundada en 1960 y famosa por sus galletas arcoiris italianas, hechas con la auténtica pasta de almendras, y sus *cannoli*, que se rellenan al momento, in-



**GINO'S PASTRY.** Famoso por sus galletas arcoiris y sus cannoli.

cluso en versión sin gluten.

Hijo de inmigrantes de Bari, Raguso vive en el segundo piso de su pastelería. Detrás del mostrador, entre vitrinas llenas de dulces tradicionales, hay figuras religiosas como la de Madre Cabrini, mensajes que dicen “La vida es corta, ten un cannoli”, fotos de clientes célebres —incluida una

autografiada por Robert De Niro— y recuerdos de la escenografía de la versión de *A Bronx Tale* que llegó a Broadway. Desde una de las mesas, Raguso señala el lugar donde, no hace mucho, Chazz Palminteri concedió una entrevista para la televisión. Su relación con el actor y guionista es personal. Cuando Palminteri se casó, Raguso hizo el pastel de bodas. “Fueron 18 pasteles en total, algo que nunca había hecho antes. Era un pastel italiano con crema de cannoli y chocolate francés. Lo llamamos *The Bronx Tale Cake*, en homenaje a su película”, recuerda.

Ahora, por esa historia, Gino's Pastry vende un postre especial inspirado en Palminteri, con su autógrafo impreso en chocolate. “Una vez, alguien llamó preguntando si había alguna manera de conseguir un autógrafo de Chazz. Yo le dije: ‘No, pero puedes comprar un pedazo de pastel con su firma en él’”, dice el pastelero con una sonrisa.

También hay fotos de su familia. Para Raguso, la pastelería no es solo un negocio, sino la extensión de una tradición familiar. Aquí, los clientes no solo piden cannoli, sino que se sientan, miran las fotos y, con un espresso, escuchan sus historias como la que cuenta ahora: que empezó en la cocina a los cinco años, cuando su primer trabajo fue romper huevos para su padre.

Raguso sigue haciendo los pasteles con sus propias manos, sin máquinas, y muestra entusiasta en su celular algunos de sus diseños personalizados. Una foto retrata un pastel en forma de lata de pintura que hizo para un amigo que jubiló como pintor. También mantiene recetas tradicionales, como las galletas *Bones of the Dead* que prepara cada Día de Todos los Santos: solo se hacían en noviembre, pero ahora vende todo el año porque la gente sigue pidiéndolas. “Antes, cuando la gente hacía sus compras para las fiestas, iba de tienda en tienda. Hoy, todo lo compras en un solo supermercado. Y aunque es más cómodo, lo que encuentras en los supermercados es todo comercial, producido en masa. No tiene la misma calidad ni el mismo sabor. Se pierde la historia”.

A diferencia de lo que ocurrió en Man-

hattan, en la Pequeña Italia del Bronx no solo no hubo éxodo. Los italianos a cargo siguen siendo prácticamente del mismo clan, asegura Migliucci-Delfino, quien conoce a las familias que han pasado por generaciones en los negocios que rodean su restaurante.

En **Ann & Tony's**, donde Anthony Napolitano es el dueño y cuarta generación al frente del negocio, se mantienen recetas familiares que se remontan a los años 40. Napolitano comenzó a trabajar en el restaurante a los once años y recuerda cómo su abuela, Ann, quien falleció cuando él tenía 25, lo formó en la cocina. “Prefería estar aquí antes que en casa”, dice. En su restaurante, aún preparan platos que su abuela creó hace casi 80 años. Su familia abrió el local cuando llegó a Estados Unidos en la década de 1920 y en 1927 compraron la propiedad donde todavía opera. Han pasado 98 años y Ann & Tony's sigue en pie, decorado con fotos y objetos que dan cuenta del orgullo por el pasado de su familia: hay pasaportes y certificados de nacimiento, de estudio y de matrimonio de los que llegaron antes que él.

Pero si el negocio no es hereditario dentro de las familias, existe entre italianos el compromiso tácito de mantener la tradición de los lugares que han dejado su huella. Lo confirma el siciliano Charlie DiPaolo, dueño de **Dominick's**, un restaurante de comida casera y de cocción lenta que está ubicado al frente de Mario's. Una tarde, desde una de las mesas, comparte con quienes parecen sus amigos. “Aquí aún conservamos las carnicerías, las pescaderías, las tiendas de pasta casera, las panaderías, las pastelerías... Tenemos más de estos negocios aquí que en la Pequeña Italia de Manhattan”, dice.

Su restaurante abrió en 1962, y aunque ha pasado por varios socios, el nombre se ha mantenido. DiPaolo comenzó como empleado y en 1992 lo compró. Lleva alrededor de 40 años aquí y asegura que nada ha cambiado: tiene el mismo menú, los mismos platos y la misma fórmula de siempre: “Nuestros platos se preparan por la mañana y se cocinan lentamente en el horno durante el día”.

Para Napolitano, “en Manhattan quedan algunos restaurantes, pero ya no hay mucho más que lo relacione con la cultura italiana. El ambiente ya no es el mismo de antes”.

En Arthur Avenue, en cambio, lo que

**LOCACIÓN.** El barrio muestra varias referencias a la película *A Bronx Tale*, que le dio fama.

persiste es una cofradía: los restaurantes compran sus suministros a proveedores locales, y esos proveedores, a su vez, apoyan a los restaurantes comiendo allí. “Hay negocios que llevan más de 80 años y hacen todo artesanalmente”, coincide Migliucci-Delfino. “La carnicería aún hace su propia salchicha, su propio salami. No es algo producido en una fábrica. Todo se hace aquí”.

**Raguso recuerda que cuando su padre abrió el negocio, uno de sus principales desafíos fue aprender inglés, aunque nunca tuvo problemas porque casi todos en el barrio hablaban italiano.** “Los vendedores, los repartidores, todo funcionaba en italiano porque este barrio era, esencialmente, un rincón de Italia en Nueva York”, dice.

Eso ha cambiado. Hoy la comunidad es más variada. Hay una gran presencia latina y albanesa, que en vez de desplazar a la cultura italiana ha contribuido a preservarla. “Los albaneses que han abierto negocios aquí me recuerdan mucho a los italianos de antes: trabajan duro para darles oportunidades a sus familias”, comenta Raguso. El hombre dice que recientemente unos clientes suyos fueron a cenar a un restaurante y el mesero les habló en italiano. Sorprendidos, le preguntaron de qué parte de Italia era. “No soy italiano, soy albanés”, respondió. Raguso explica que muchos albaneses aprendieron el idioma porque su país está justo frente a Bari, Italia, y su historia migratoria es similar a la de los italianos.

Frente a Mario's, de hecho, hay un restaurante albanés manejado por una familia y un café fundado por dos hermanos. Migliucci-Delfino dice que por mucho que no sean italianos, “siguen siendo negocios familiares”.

La diversidad del barrio se refleja también en su clientela. Según Anthony Napolitano, llegan visitantes de Westchester, Long Island, Connecticut y Nueva Jersey. “Es porque estamos cerca de todo”, indica Maria Carmela Lucciola, nacida en Monte Cassino, dueña de **Egidio Pastry Shop**, una histórica pastelería fundada en 1912 que ella adquirió en 1983. Lucciola cuenta que son tantos los hispanos que vienen, especialmente dominicanos y mexicanos, que ella incorporó a la oferta italiana los flanes y tres leches, porque era lo que la gente le pedía.

Antes de ser pastelera, Lucciola trabajaba en la Biblioteca de Nueva York, pero dejó los libros “porque me gusta la gente”. Sentada en una de las mesas de su local, vigila cómo sus meseros explican a los transeúntes cada una de las especialidades en la vitrina: cartocci sicilianos, bizcochos y biscottis. No tuvo relación con los primeros propietarios, pero compró la pastelería junto a su esposo, un italoamericano de quien hoy está divorciada. El dueño se la vendió a él porque eran coterreños, dice. Lo que la atrajo fue la clientela fiel que su predecesor había cultivado. “Sabía leer y escribir, algo que antes no era común entre muchos italianos”, comenta antes de interrumpirse para recibir a unos recién llegados. “¿Es su primera vez aquí? ¿Alguna pregunta?”, dice con naturalidad.

Muchos no la identifican de inmediato como la dueña, pues no es evidente que atienda el negocio si está sentada entre clientes. Lucciola luego dice que eso es lo que más le gusta de sentarse entre ellos: goza viendo cómo un buen dulce y un cappuccino alegran a los que llegan. “¡Me hace feliz!”.

Migliucci-Delfino no cree que el espíritu del barrio se diluya. Aunque ahora es su generación la que está a cargo, observa cómo la siguiente comienza a tomar el relevo. “Ya está asumiendo el control de algunos negocios”, dice.

Un ejemplo de ello es Ann & Tony's, donde los hijos de Anthony Napolitano combinan el estudio con el trabajo en el restaurante. “Van a la escuela, pero también ayudan aquí”, cuenta su padre, quien espera que algún día continúen el negocio familiar. “Es parte de nuestra tradición. Mi familia vino de Italia en busca de una vida mejor, así que siento que es mi deber continuar con lo que empezaron”.

Para las familias, indica Migliucci-Delfino, la clave para mantenerse no está en fórmulas complicadas, sino en algo simple: el trato con la gente. Sus abuelos así se lo inculcaron. Sabían que el éxito dependía de la relación con los clientes, por eso caminaban por el comedor y hablaban con la mayor cantidad de gente posible. “Me decían que recibiera a todos con una sonrisa y los hiciera sentir como en familia”, recuerda. “Es lo que hago”. **D**



**EGIDIO PASTRY SHOP.** A lo italiano han sumado aquí toques latinoamericanos.