## **Comer como Bourdain: La guía definitiva por sus rincones favoritos en Estados Unidos**

*Un cronista del alma humana. Un narrador que usaba la pluma como cuchillos y episodios como cartas de amor a las culturas del mundo. En sus series de televisión - No Reservations, Parts Unknown y The Layover, recorrió Estados Unidos como si fuera tierra extranjera: sin prejuicios, con una curiosidad voraz y un respeto absoluto por la autenticidad.*

En junio, mes en que nació Anthony Bourdain, Brand USA celebra al chef, narrador y viajero incansable con una ruta gastronómica por Estados Unidos que no sólo abre el apetito, sino también la mirada. Esta guía recorre los lugares donde la comida, para Tony, era mucho más que sabor: era identidad, resistencia, memoria y belleza imperfecta.

### **Nueva York, Nueva York**

*“No importa cuánto viajo, siempre regreso a Nueva York. Aquí aprendí todo.”*

Nueva York no sólo fue su hogar, fue su origen. Nacido en la ciudad que nunca duerme, Anthony Bourdain absorbió desde joven el ritmo frenético, la mezcla cultural y la brutal honestidad que hacen de la “Gran Manzana” un universo propio. En *No Reservations* y *The Layover*, la retrató como una capital de contrastes, donde cada comida era un acto de memoria y cada calle un relato en construcción.

En **Katz’s Delicatessen**, elevó el pastrami a rito de iniciación, un bocado donde el humo, la sal y el pan contaban la historia de una comunidad. En **Keens Steakhouse**, entre techos de madera y pipas colgadas, sintió la presencia de un viejo Manhattan, uno de whisky oscuro, carne sangrante y conversaciones eternas. Pero fue en **Ali’s Kabab Café**, en Astoria, donde su curiosidad encontró espejo: Ali El Sayed, chef y poeta egipcio, le sirvió cordero con hierbas mientras hablaban de política, migración y cocina como arte. Bourdain no buscaba lujos; buscaba verdad. Y en Nueva York, su ciudad natal, la encontró una y otra vez en cada plato.

### **Los Ángeles, California**

*“Los Ángeles es como una novela sin editor. Y eso es justo lo que la hace fascinante.”*

Tony exploró Los Ángeles con ojos de forastero y alma de antropólogo urbano. En *The Layover* y *Parts Unknown*, se adentró en la ciudad como quien descifra una gran colcha hecha de retazos: tacos, trattorias, temples coreanos, fusión y tradición. En **Park’s BBQ**, en Koreatown, se sentó entre el bullicio y el humo para rendirse al ritual del **galbi**: costillas marinadas, cocinadas al centro de la mesa, cortadas con tijeras por manos expertas. Allí elogió la precisión del fuego, la intensidad del sabor, la comunión en torno al carbón: “Una coreografía del calor y la carne”, la llamó.

En **Cielito Lindo**, en Olvera Street, se detuvo a saborear sus **famosos taquitos con guacamole**, crocantes y nostálgicos, un bocado con 80 años de historia. Todo esto lo hizo mientras hablaba de migración, cultura y pertenencia con académicos, activistas y artistas como Gustavo Arellano, Danny Trejo y Mister Cartoon. Y en **Night + Market**, saboreó platos tailandeses explosivos como el **pork toro** y el **khao soi**, rodeado de luces de neón y botellas de Singha. Para Bourdain, Los Ángeles no era una ciudad con centros definidos, sino una constelación de mundos paralelos, todos comestibles, todos verdaderos.

### **Nueva Orleans, Luisiana**

*“Si estás deprimido, ve a Nueva Orleans. Aquí todo sabe a celebración.”*

Nueva Orleans era para Tony, una especie de hechizo gastronómico. Bourdain no visitaba Nueva Orleans: la habitaba. La entendía como una ciudad que se cocina a fuego lento entre jazz, traumas y renacimientos. En *Treme* y *Parts Unknown*, retrató sus calles como un pentagrama donde el **gumbo**, el **jambalaya** y el **po’boy** eran notas esenciales. En **Willie Mae’s Scotch House**, el pollo frito dorado, jugoso y sazonado con precisión cajún, le pareció un milagro sureño. “Este es el tipo de platillo por el que cruzarías un país entero.”

En **Cochon**, del chef Donald Link, se entregó al culto del cerdo: **boudin balls**, **orejas crujientes**, **cerdo asado en leña de roble**. Era cocina sureña sin nostalgia, ejecutada con técnica y respeto. Luego, en **Verti Marte**, una deli abierta hasta altas horas, encontró un sándwich de camarones que devoró de pie, bajo la luz blanca de un refrigerador. “Nueva Orleans no es un lugar. Es un estado mental.”

### **Nashville, Tennessee**

*“Nashville me sorprendió. Es más que country: es fusión, es fuego, es futuro.”*

En *Parts Unknown*, Tony llegó a Nashville esperando honky-tonks y barbacoa, y encontró algo más profundo: una ciudad que transforma tradición en modernidad sin perder alma. En **Prince’s Hot Chicken Shack**, enfrentó el mítico pollo frito picante, que lo hizo sudar, llorar y reír a la vez. Era un platillo con historia —nacido del desamor y la venganza— y con carácter. “El dolor aquí es parte del placer.”

En **Arnold’s Country Kitchen**, templo del *meat-and-three*, eligió carne guisada y tres guarniciones caseras: col rizada, mac and cheese, pan de maíz. En **Bolton’s**, otro bastión del hot chicken, habló del platillo como “historia oral servida con hueso”. Para Bourdain, Nashville no era sólo música, sino una sinfonía culinaria compuesta por voces jóvenes, raíces afroamericanas y un futuro que se atrevía a picar sin miedo.

### **Minneapolis, Minnesota**

*“El medio oeste tiene alma, y nadie lo nota. Aquí la comida es sincera.”*

En uno de los episodios más sensibles de *Parts Unknown*, Bourdain encontró en Minneapolis un reflejo de honestidad con música y memoria. En **Matt’s Bar**, probó la **Juicy Lucy**, hamburguesa ícono local rellena de queso fundido. No era gourmet, pero sí simbólica: grasosa, honesta, americana en el mejor sentido. "Esto es comida de identidad, no de tendencia."

También desayunó en **Al’s Breakfast**, donde apenas caben una docena de personas en una barra angosta. Pancakes, hashbrowns y café negro, servidos entre bromas de los cocineros y vecinos que se saludaban por nombre. Para Bourdain, fue un acto de pertenencia espontánea. En Minneapolis, entendió que el Medio Oeste es más que estereotipos: es hospitalidad sin filtro y cocina sin pretensiones.

### **Asheville, Carolina del Norte**

*“Una pequeña ciudad con gran alma. Asheville tiene algo especial.”*

Rodeada de montañas, Asheville fue para Tony una sorpresa emocional. En *Parts Unknown* descubrió una comunidad creativa, donde la cocina servía de espejo para la identidad local. En **Cúrate**, comandado por la **chef Katie Button**, probó tapas españolas hechas con productos de Carolina: jamón ibérico con tomates de huerto, pan crujiente con alioli, y una tortilla que respetaba las reglas pero hablaba con acento sureño.

En **Buxton Hall BBQ**, sintió el poder del humo como elemento narrativo. El cerdo entero se cocía durante horas, y cada fibra contaba una historia de paciencia. Luego, en **The Admiral**, un restaurante de apariencia modesta, encontró un menú elegante, con platos como trucha con mantequilla avellanada y vegetales fermentados. Asheville, para Tony, fue una ciudad que entendía que comer bien no era lujo, sino cultura en acción.

### **Seattle, Washington**

*“Seattle es café, lluvia y comida que abraza.”*

Para Bourdain, Seattle era una ciudad envuelta en melancolía —y en eso, la encontraba hermosa. En *The Layover*, la recorrió entre calles mojadas, cafés humeantes y sabores que hablaban bajo, pero con claridad. En **The Walrus and the Carpenter**, se sentó frente a una docena de **ostras frescas**, servidas con mignonette y pan oscuro. Las describió como “la versión marina de un haiku”.

También visitó **Salumi**, una charcutería fundada por Armandino Batali, donde los **embutidos curados en casa** y los bocadillos de mortadela o finocchiona lo hicieron pensar en la grandeza de lo simple. Para Tony, este era el tipo de lugar donde el sabor tenía memoria. Seattle, dijo, tenía una tristeza hermosa y una cocina que no necesitaba gritar: sabía exactamente lo que era.

### **Atlanta, Georgia**

*“Atlanta es otra América. Nueva, vibrante, ferozmente local.”*

En *Parts Unknown*, Tony retrató Atlanta como una ciudad donde la historia se digiere en cada comida. En **Busy Bee Café**, se sentó a comer ***soul food***: pollo frito dorado, mac and cheese sedoso, pan de maíz con mantequilla derretida. El restaurante, fundado en 1947, era más que un negocio: era una institución. “Aquí se sirve dignidad junto con la comida.”

En **Heirloom Market BBQ**, lo sorprendió una mezcla única: barbacoa tejana con sabores coreanos. El kimchi junto al brisket, la salsa de gochujang sobre costillas ahumadas, la historia de dos chefs —una coreana, otro sureño— que cocinaban desde el cruce de mundos. Luego, en **Octopus Bar**, refugio de madrugada con menú cambiante, encontró esa Atlanta rebelde, creativa, donde podía pedir ostras o ramen a las dos de la mañana.

### **Chicago, Illinois**

*“Chicago tiene esa mezcla de brutalidad y calidez que sólo unas pocas ciudades logran.”*

En *The Layover* y *Parts Unknown*, Bourdain se adentró en Chicago como quien entra a una pelea: sabiendo que saldrá distinto. En **Hot Doug’s**, templo del hot dog gourmet, probó salchichas con foie gras, trufa negra y queso fundido. Celebró su absurda genialidad, su rechazo a la ortodoxia culinaria, su sentido del humor. “Esto es cocina sin vergüenza y con mucha imaginación.”

Pero también buscó el alma cruda de la ciudad. En **Old Town Ale House**, rodeado de retratos obscenos y política pintada en óleo, encontró el espíritu irreverente de Chicago. Bebió whisky, conversó con extraños y se permitió bajar la guardia. Para Tony, esta era una ciudad que se ganaba a mordidas, y cada una tenía peso.

### **San Francisco y el Valle de Napa, California**

*“El alma de un lugar no siempre está en la calle; a veces está en una cocina silenciosa, donde todo se hace con obsesiva perfección.”*

En *No Reservations*, Tony vivió uno de sus momentos más introspectivos al visitar **The French Laundry**, en el corazón del Valle de Napa. Fue más que una comida: fue una experiencia casi espiritual. Acompañado por el **chef Thomas Keller**, saboreó platillos construidos con precisión quirúrgica y belleza serena. Espumas, infusiones, texturas y silencios componían una coreografía efímera. “Lo sabes mientras ocurre, y lo extrañas antes de terminarlo.”

Pero también exploró San Francisco con una mezcla de respeto y entusiasmo. En **Swan Oyster Depot**, se sentó codo a codo con locales para saborear ostras recién abiertas, servidas sobre hielo con solo un chorrito de limón. En **Tadich Grill**, el restaurante más antiguo de California, se dejó abrazar por el aroma de un **cioppino** humeante. La conocida "Ciudad sobre la Bahía", con su bruma suave y su historia contracultural, le ofreció un equilibrio entre lo clásico y lo provocador.

### **Un legado que se saborea**

Anthony Bourdain no solo nos enseñó a comer mejor, sino a viajar con los sentidos abiertos y el corazón sin juicio. Cada destino que tocó, lo iluminó con su forma única de observar, de preguntar, de escuchar. En cada platillo encontró un reflejo de humanidad. Porque al final, como él mismo escribió:

*“Viajar no siempre es bonito. No siempre es cómodo. A veces duele, incluso te rompe el corazón. Pero está bien. El viaje te cambia. Debe cambiarte.”*

Para más información sobre estos y otros destinos en Estados Unidos, visita [**https://www.visittheusa.mx/**](https://www.visittheusa.mx/)

**###**

**Acerca de Brand USA**

Brand USA es la organización nacional de promoción turística, dedicada a fomentar el turismo internacional legítimo hacia Estados Unidos para fortalecer la economía del país, impulsar las exportaciones, generar empleos de calidad y fomentar la prosperidad de las comunidades. A través de campañas basadas en datos y unificando mensajes entre la industria y el gobierno, Brand USA posiciona a Estados Unidos como un destino global de primer nivel, proporcionando además información actualizada sobre visados y requisitos de entrada.

Establecida por la Ley de Promoción del Turismo en 2010, en la última década Brand USA, en colaboración con socios de la industria turística, ha sido responsable de atraer 8.7 millones de visitantes adicionales que gastaron cerca de 29 mil millones de dólares en Estados Unidos, generando 63 mil millones en producción económica y sosteniendo cerca de 37,000 empleos al año. Sin ningún costo para los contribuyentes, estos esfuerzos han generado 8.3 mil millones en ingresos fiscales y han devuelto 20 dólares a la economía estadounidense por cada dólar invertido.

**Contacto de prensa:**

Carolina Trasviña, Public Relations Director | [crasvina@thebrandusa.mx](mailto:crasvina@thebrandusa.mx)