



Un sapone all'olio di oliva fatto a mano, un paio di guanti civettuoli, una candela profumata per la casa: gli ultimi regali di Natale si comprano sotto la statua di Cristoforo Colombo. Sui banchi della frutta e verdura di Union Square si fa provvista di uova di fattoria, prodotte da galline ruspanti. Oppure si può fare come Andy Warhol che, quando era a corto di idee, passava del tempo a rovistare tra i pezzi di antiquariato a Hell's Kitchen, vicino alla 34th Street. Etnici, rionali, parrocchiali, stagionali, delle pulci, della frutta, di Natale, dell'arte: dalla seconda metà degli anni Novanta a New York è esploso il fenomeno dei mercati, che ha cambiato le abitudini di interi quartieri, esercitando una forte attrazione su abitanti e turisti, dando lavoro ad artisti locali e generando affari da migliaia di dollari.

Qui si dice che ai mercati natalizi, allestiti da metà novembre al 24 dicembre, "You must go!", ci devi andare. I principali sono quelli di Union Square, Columbus Circle, Grand Central Terminal e Bryant Park. Urban Space, un'azienda che opera anche in Gran Bretagna, cura da oltre

Una decorazione natalizia (qui sotto) e, a sinistra, il mercato di Bryant Park illuminato a festa.



LO SHOPPING IN STRADA

Etnici o rionali, stagionali o delle pulci, della frutta o dell'arte. Senza contare quelli natalizi. Cosa succede quando New York si trasforma in un immenso negozio all'aperto?

di Katuska Fiacchini

PHOTOGRAPHER'S CHOICE/GETTY IMAGES



JASON KEMPINI/GETTY IMAGES

dieci anni l'organizzazione dei primi due, dove espongono ambulanti provenienti anche dall'Asia. La selezione, severissima, è compiuta sulla base dell'originalità. «Quest'anno, per la prima volta, sono stata accettata a Union Square», dice Roberta Retacchi, una designer italiana che, con il marchio Le Primitive, produce gioielli in vetro temperato. Da tempo lei è una presenza fissa del mercato che, sabato e domenica, si tiene davanti alla chiesa di Our Lady of Pompeii, su Bleeker Street. La sua nuova collezione di pendenti ha i colori del fuoco e dell'acqua. «Esporre a Union Square è un salto di qualità, la garanzia di contatti interessanti per il futuro. Mi hanno selezionata perché faccio pezzi unici, che richiedono una lavorazione certosina». Il veterano Peter Barton, invece, vende sciarpe calde e leggere: «Quinta stagione per me, quest'anno con tre stand. I miei prodotti sono tutti fatti a New York. Una scelta che è sinonimo di qualità. Utilizzo solo le sete e i velluti migliori lavorati da aziende artigiane della regione. Sono orgoglioso del *made in Usa*. I prezzi? Per tutte le tasche, da 20 a 200 dollari».

La qualità fa vendere, ma non tutti possono permettersi di affittare uno stand a Union Square o a Columbus Circle. Cifre a tre zeri: «Da 10mila dollari in su, per stand», lamenta Dina Lerman, che disegna t-shirt e a Natale esporrà nel più modesto mercato di Cobble Hill, a Brooklyn. Grilli rossi, coccinelle verdi e libellule viola sono stampati sulle magliette che Dina, nel weekend, porta al mercato delle pulci davanti alla chiesa di Sant'Antonio. Una percentuale dei suoi guadagni va alle associazioni per la cura della sclerosi multipla. «Per anni ho lavorato come architetto di interni e la mia vita a New York è stata complicata. Poi, nel 1998, ho scoperto di essere ammalata e tutto è cambiato. Ho deciso di partecipare a una manifestazione podistica benefica e ho disegnato le divise del mio team, il Bugged Out. Incoraggiata dal successo, ho avviato la mia linea di abbigliamento. Faccio mercati da tre anni e gli affari vanno bene. Tra i miei clienti c'è il giardino botanico del Bronx».

Se il mercato natalizio di Union Square sembra un villaggio, quello di Bryant Park ha un'atmosfera che ricorda Vienna: sulle 125 bancarelle si trovano coltelli da chef,

Natalizi

- **Columbus Circle Holiday Market**
West 59th Street e Central Park West
www.urbanspacenyc.com/columbus-circle
Dall'1 al 24 dicembre, dalle 10 alle 20.

- **Grand Central Terminal Holiday Fair**
Vanderbilt Hall, Grand Central Terminal
42nd Street e Lexington Avenue
<http://grandcentralterminal.com/go/mallEvents.cfm?eventID=2145378268>
Dal 15 novembre al 24 dicembre, dalle 10 alle 20.

- **The Union Square Holiday Market**
Union Square, lato sud
www.urbanspacenyc.com/union-square
Dal 19 novembre al 24 dicembre, dalle 11 alle 20.

- **The Holiday Shops at Bryant Park**
Bryant Park (tra 42nd Street e 5th Avenue)
www.theholidayshopsatbryantpark.com/index.php
Dal 5 novembre al 2 gennaio, da lunedì al venerdì dalle 11 alle 20, sabato dalle 10 alle 21, domenica dalle 10 alle 18.

ma anche prodotti in carta riciclata o ricavata dagli escrementi di elefante, rinoceronte e renna. Ma in dicembre – quando si va sotto zero – il rifugio perfetto è Grand Central, la stazione ferroviaria sulla 42nd Street. All'interno della gloriosa Vanderbilt Hall, l'immensa sala di attesa in stile Art Déco, vengono allestite 70 piccole boutique dove il *made in China* non ha posto. Ci sono invece le raffinate cinture in cuoio del designer locale Jon Wye, i bracciali da oltre mille dollari di The Barber's Daughters e i tessuti di Aviva Stanoff.

Nei fine settimana di tutto l'anno

garage e parcheggi si trasformano: fuori le automobili, dentro le bancarelle. I *flea markets*, o mercatini delle pulci, sono dappertutto. Si fanno concorrenza quelli di Hell's Kitchen (West 30th Street, tra 9th e 10th Avenue) e Columbus Avenue (tra 76th e 77th Street). Coloratissimi, esuberanti, accolgono fino a 17mila visitatori. Il secondo è gestito dalle associazioni dei genitori di tre scuole pubbliche locali e una

Pupazzi di neve in miniatura (in alto) e vecchi grammofoni (qui sotto). Nella pagina accanto, uno specchio con decorazioni in stile Art Déco al mercato delle pulci di Hell's Kitchen, particolarmente apprezzato da chi ama il "vintage".



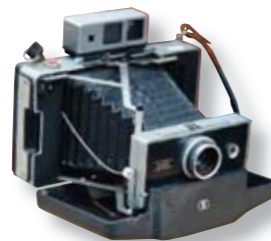
Delle pulci

- **Antiques Garage**
112 West 25th Street
(tra 6th e 7th Avenue)
www.hellskitchenfleamarket.com
Sabato e domenica, dalle 9 alle 17.
 - **Billy's Antiques and Props**
76 East Houston Street
(tra Elizabeth Street e Bowery)
www.billysantiques.com
Da martedì a domenica,
dalle 13 alle 20.
 - **Brooklyn Flea**
Bishop Loughlin Memorial
High School
176 Lafayette Avenue, Brooklyn
www.brooklynflea.com
Sabato dalle 10 alle 17.
 - **East 67th Street Market**
Public School 183,
East 66th e 67th Street
(tra 1st e York Avenue)
www.east67thstreetmarket.org
Sabato dalle 6 alle 17.
 - **Green Flea**
Columbus Avenue
(tra 76th e 77th Street)
www.greenfleamarkets.com
Sabato e domenica,
dalle 10 alle 17.30.
 - **Hell's Kitchen Flea Market**
West 39th Street
(tra 9th e 10th Avenue)
www.hellskitchenfleamarket.com
Sabato e domenica, dalle 9 alle 18.
 - **Park Slope Flea Market**
180 Seventh Avenue
(tra 1st e 2nd Street)
www.parkslopefleamarket.com
Sabato e domenica, dalle 9 alle 17.
- "FLEA MARKETS" PARROCCHIALI**
- **Old St Patrick's Cathedral Market**
Prince Street
(tra Mulberry e Mott Street)
Da lunedì a venerdì, dalle 11 alle 19.
 - **Our Lady of Pompeii Crafts Market**
Bleecker Street
Da aprile a dicembre, sabato
e domenica dalle 11 alle 18.
 - **St Anthony's Outdoor Market**
West Houston e Sullivan Street
www.stanthonyinc.org/id6.html
Da venerdì a domenica,
dalle 10 alle 20.



Una vecchia insegna (qui sopra) e, sotto, magneti per il frigo, fotocamere storiche e scarpe a molla.

Nella pagina a fianco, la giapponese Chica e il marito Alberto nel loro stand al "flea market" di Fort Green, a Brooklyn. Nella foto in basso, la coppia Dina e Gerb Lerman e le loro t-shirt.



parte dei guadagni è destinata ai programmi accademici. Dal 1985 a oggi sono arrivati contributi per oltre quattro milioni di dollari. Gli affari vanno bene anche per la particolarità degli oggetti venduti, come i tostapane *pop-up*, creati nel 1934 dalla General Electric, e i magneti da frigorifero di Wacky Magnets, che riproducono anche le patenti di guida di Marilyn Monroe e di Elvis Presley.

Hell's Kitchen, invece, è meta privilegiata degli appassionati del *vintage*. Dalle spille a 5 dollari fino ai cappotti di visone da 12mila dollari, "The Store With No Walls" è lo stand più fornito: «Ho lavorato 15 anni per il ministero della Difesa, ma la moda è sempre stata la mia passione: quindi ho dato le dimissioni e ho aperto due boutique», racconta Janet, la proprietaria, originaria del New Jersey. «Ma un inverno ha nevicato troppo e la gente è rimasta chiusa in casa. Non ho venduto praticamente nulla: non potendo più pagare i miei sette dipendenti ho dichiarato bancarotta. Mi sono messa a fare la barista sulle navi da crociera. Poi questo mercato ha cambiato la mia vita. Lavoro qui da cinque anni e mi sono costruita una reputazione. Comprò in contanti intere collezioni. Questo abito di tulle azzurro, per esempio, viene dalla casa di un gangster del New Jersey: l'unica erede si è sbarazzata di tutto ciò che vi era rimasto chiuso dentro per trent'anni».

Affittare uno spazio di tre metri per tre a Hell's Kitchen costa 50 dollari al giorno. Jim e Peter ne gestiscono due e sul loro tendone spicca l'insegna "Bad boys of 39th Street". Hanno modi spicci questi "cattivi ragazzi" di Long Island: «Siamo specializzati soprattutto in musica», dicono. E lo sguardo, in effetti, cade su grammofoni e dischi; ma ci sono anche macchine fotografiche tridimensionali e televisioni degli anni Cinquanta. Pezzi che hanno fatto la storia della comunicazione a stelle e strisce, venduti a pochi dollari: «Funziona tutto», precisano; «noi compriamo grandi stock in ogni angolo del Paese, occupandoci personalmente delle riparazioni».

Cassapanche, biciclette usate e carte geografiche sono le attrazioni del *flea market* di Fort Green, a Brooklyn, uno dei mercati emergenti, a circa dieci minuti di metropolitana da Wall Street. Si



LORENZA GERBINI



Alimentari

- **Arthur Avenue Retail Market**
2344 Arthur Avenue
e East 187th Street,
Belmont, Bronx
<http://arthuravenuebronx.com>
Dal lunedì al sabato,
dalle 6 alle 18.
- **Grand Army Plaza Greenmarket**
Prospect Park West
e Flatbush Avenue,
Brooklyn
www.grownyc.org/node/272
Sabato dalle 8 alle 16.
- **Union Square Greenmarket**
Union Square,
East 17th Street
e Broadway
www.grownyc.org
Lunedì, mercoledì,
venerdì e sabato,
dalle 8 alle 18.

tiene ogni sabato nel cortile di una scuola e richiama nuovi "creativi" desiderosi di farsi conoscere. Un posto per *talent scout*, insomma. Tra gli ultimi arrivati ci sono Alberto e Chica Michieli, marito e moglie, lui un designer veneto, lei una fotografa giapponese. Vendono mappe della città a due dollari e copricapo che Chica realizza a mano. «Esponiamo qui dal 2009», racconta Alberto; «questo posto è frequentato da proprietari di negozi, spesso non di New York, in cerca di qualche occasione. I cappelli di mia moglie, per esempio, sono in vendita anche nelle boutique del New Jersey. E le mie mappe si trovano nel negozio di souvenir dell'Hyatt Hotel. Insomma, questo è un luogo che dà opportunità per buoni affari e anche per farsi notare e apprezzare».

Va invece ai "greenmarkets" il merito di aver contribuito ad abbattere il livello della criminalità cittadina. I mercati alimentari, infatti, hanno rivitalizzato interi quartieri. Oggi ce ne sono più di 50 e danno lavoro a 200 famiglie di agricoltori: un risultato impensabile nel 1976, quando a Union Square comparvero i primi banchi. Grazie a verdure e frutta "bio", sfidano le grandi catene di distribuzione. Presso chef celebri come Mario Batali hanno vinto da tempo. «Gli americani amano i mercati all'aperto, dove vanno a caccia di prelibatezze o di regali speciali», chiarisce Karen Seiger, autrice della recente guida *Markets of New York City*. «Io sono originaria dell'Ohio, uno Stato agricolo, e da noi ritrovarsi al mercato è una sana abitudine, tanto quanto lo è per gli europei».



LORENZA GERBINI