



A TRAVELER'S FEAST /
FESTÍN DEL VIAJERO

18 Book Review

David Sedaris' latest collection of essays

20 Festivals/Festivales

St. Louis' Big Muddy Blues Festival

Todo el blues de St. Louis en un festival

24 Cuisine/Gastronomía

Ohio City Farm offers farm-to-table freshness

Ohio City Farm: calidad de la granja a la mesa

28 Adventures/Aventuras

Mountain biking in Crested Butte

Crested Butte, paraíso del ciclismo de montaña

32 Modern Compass/En brújula

Exploring the great outdoors

Exploración de la naturaleza

34 Shopping/Compras

Stylish gifts for discerning tastes

Regalos para gustos exigentes

86 Landscapes/Paisajes

Frenchmans Hotel in the British Virgin Islands

Descubra el Nirvana en Frenchmans Hotel

Own a piece of the historic Queen Anne Mansion

Sea dueño de un pedazo de la histórica Queen Anne Mansion

Discover the Santa Fe Chamber Music Festival

Santa Fe rinde tributo a la música de cámara

Ocean2000 offers seaside dining in Fort Lauderdale

Puro sabor latino en Ocean2000

Fresh in CLEVELAND



Kayte Deiona

Ohio City Farm plants organic produce to chefs' orders just a block away from Ohio City's Market District.

By | Por Kayte Deiona

While a recession has raged throughout most of the country, Cleveland has been keeping itself busy, growing in many ways. University Circle opened the striking new Museum of Contemporary Art; The Flats got the Greater Cleveland Aquarium; the illustrious Allen Theatre at PlayhouseSquare was reconfigured; and Ohio City became the hot new destination for fresh farm-to-table food.

Many chefs have joined the call for sourcing ingredients locally, and urban farming is growing across the country to meet that demand. Ohio City Farm plants organic produce to chefs' orders just a block away from Ohio City's Market District, where trendy bistros and brewpubs have sprung up, creating a bustling restaurant row next to Cleveland's historic West Side Market.

Pat and Dan Conway of Great Lakes Brewing Company and farm-to-table proponent Chef Karen Small of the Flying Fig were

CLEVELAND SABE FRESCO

Mientras la recesión ha hecho mella en casi todo el país, Cleveland se ha mantenido ocupada creciendo en más de un aspecto: University Circle fue testigo de la inauguración del nuevo Museum of Contemporary Art, The Flats recibió al Greater Cleveland Aquarium, el ilustre Allen Theatre at PlayhouseSquare ha sido renovado y Ohio City se convirtió en el nuevo lugar de interés de la gastronomía fresca y directa de la granja.

Muchos chefs se han unido al llamado que insta a utilizar ingredientes cultivados localmente, y los huertos urbanos crecen a lo largo y ancho del país para satisfacer esa demanda. Ohio City Farm cultiva vegetales orgánicos a pedido de los chefs a apenas una cuadra del Market District de Ohio City, donde bistrós y pubs de tendencias han florecido en los últimos tiempos, creando un vigoroso



Kayle DeJoma (2)

→ **How To Get There**

American Airlines serves Cleveland with daily service from Dallas/Fort Worth, Chicago-O'Hare, Miami, New York-JFK and New York-LaGuardia.

Visit aa.com.

Cómo llegar

American Airlines vuela a Cleveland todos los días desde Dallas/Fort Worth, Chicago-O'Hare, Miami, New York-JFK y New York-LaGuardia.

Consulte aa.com.

instrumental in working with the Cuyahoga Metropolitan Housing Authority (CMHA), the owners of the property, to get the project off the ground in 2010.

Other restaurants in the neighborhood that source everything from beans to beets from Ohio City Farm include The Market Garden Brewery & Distillery, Nano Brew, Bar Cento, The Black Pig and Spice Kitchen & Bar. The chefs and farmers collaborate to determine what will be planted, with menus reflecting seasonal changes. Given the proliferation of microbreweries, it's not surprising that hops are high on the list.

In addition to supplying the freshest possible produce to local chefs, the six-acre farm that looks across the Cuyahoga River toward Downtown Cleveland provides training and jobs for refugees, the developmentally disabled and residents of the CMHA estates.

At the other end of restaurant row from Ohio City Farm is the 100-year-old West Side Market, a Cleveland landmark that attracts more than one million visitors a year and has been recognized as a Best Food Lovers' Market by Food Network. While this celebrated destination has offered prepared foods and delicacies from around the world throughout its history, it has more recently launched the Eating Local at the Market initiative. As part of the program they provide a guide and decals for vendors' stalls to identify businesses that sell meats, cheeses and seasonal produce grown or raised within 100 miles.

ohiocityfarm.wordpress.com

so enclave de restaurantes junto al histórico West Side Market de Cleveland.

Pat y Dan Conway, de Great Lakes Brewing Company, y la chef impulsora de la gastronomía "directa de la granja a la mesa", Karen Small, de Flying Fig, fueron clave en el trabajo con la Cuyahoga Metropolitan Housing Authority (CMHA, organismo que rige la vivienda en la ciudad), dueña de la propiedad, para hacer despegar el proyecto en 2010.

Otros restaurantes del vecindario que se aprovisionan de todo tipo de productos, desde frijoles hasta remolachas, del Ohio City Farm son The Market Garden Brewery & Distillery, Nano Brew, Bar Cento, The Black Pig y Spice Kitchen & Bar. Los cocineros y los agricultores colaboran para determinar qué se va a sembrar y que luego reflejará los cambios de estación en los menús. Dada la proliferación de microcervecas, no sorprende que en la lista también esté el lúpulo.

Además de suministrar los productos más frescos a los chefs del área, la granja de más de dos hectáreas que da al río Cuyahoga, hacia el downtown de Cleveland, ofrece entrenamiento y empleo a refugiados, discapacitados y residentes de las viviendas administradas por CMHA.

En el otro extremo de los restaurantes de Ohio City Farm está el centenario West Side Market, un mercado emblemático de Cleveland que atrae a más de un millón de visitantes al año y que ha sido seleccionado por el canal de TV Food Network como uno de los mercados más apreciados por los fanáticos de la buena comida. Aunque este reconocido lugar lleva ya un siglo ofreciendo comida preparada y exquisiteces de todas partes del mundo, hay que destacar que también fue el promotor de la iniciativa Eating Local at the Market (comer lo que hay en el mercado local). Como parte de ese programa, el West Side Market proporciona a los dueños de los puestos una guía y calcomanías para identificar los negocios que expenden carne, queso y productos de temporada cultivados o criados en un radio de 160 kilómetros. ohiocityfarm.wordpress.com