

eo Viajes

Madrid: bien vale una parada (o dos)



Turismo ufológico:
6 Destinos insólitos que debes visitar para calmar tu curiosidad



Bakú o todos los fuegos, el fuego



Destinos imperdibles en Santiago y sus alrededores

CRETA:

El secreto mejor guardado entre las 2 mil islas griegas

La competencia que le hacen las turísticas Mikonos y Santorini, la histórica Rodas y las románticas Corfú o Naxos, entre otras, la han relegado a recibir menos turistas y por corto periodos de tiempo.

Enrique Sancho/Fotos: Carmen Cespedosa

Es la isla griega más grande entre las más de 2.000 que pueblan el Egeo y el Mediterráneo oriental, también la más joven, ya que se anexionó a Grecia hace poco más de un siglo, en 1913, liberándola del dominio turco.

Allí nació Doménico Theotocopulos, más conocido como El Greco, en 1541, y durante unos años se dedicó a pintar iconos en el estilo posbizantino, aunque su estilizado arte característico lo desarrolló cuando se estableció en Toledo a los 36 años.

También nació aquí el escritor griego Nikos Kazantzakis, autor de "Vida y aventuras de Alexis Zorbas" que popularizó en el cine un joven Anthony Quinn con "Zorba el griego", —escrita, producida y dirigida por el chipriota Michael Cacoyannis—, por cierto que la película de 1964 que se rodó en la isla, irritó bastante a muchos griegos por el fácil y desnaturalizado sirtaki que baila con Alan Bates en una solitaria playa, (algo parecido ocurre con algunos austriacos frente a la edulcorada historia de von Trapp en "Sonrisas y Lágrimas"). Según la mitología también nació aquí el mismísimo Zeus y su hijo Minos, que dio origen al célebre Minotauro y su laberinto, construido por Dédalo, al que solo Teseo con ayuda de hilo de Ariadna logró vencer.

Pero Creta, pese a tan brillantes antecedentes es, en buena parte, una gran desconocida. La competencia que le hacen las turísticas Mikonos y San-



torini, la histórica Rodas y las románticas Corfú o Naxos, entre otras, más habituales como escalas en los cientos de cruceros que surcan sus aguas, la han convertido en solo una breve visita en algunos de ellos, que se limitan a pasear por la capital, Heraklion, con su fortaleza veneciana, situada al lado del puerto, dedicar un par de horas a las espléndidas ruinas del Palacio de Cnosos y rendir homenaje a la refinada civilización minoica.

Creta, sin embargo, es mucho más y bien vale la pena reservarse unos cuantos días para recorrerla con calma. La isla es, por supuesto, un destino para sumergirse en el relato de la antigüedad, un refugio para rastreadores de civilizaciones perdidas



y nostálgicos de dioses y poetas, pero también para amantes de la naturaleza intacta, las playas vírgenes, entre sus más de mil kilómetros de litoral, y la buena vida.

Cerca de la capital aguardan varias sorpresas, como la isla de Día, a un corto paseo en barco desde Heraklion, deshabitada y en la que reina una gran serenidad. Se pueden observar diversidad de aves, en magníficos escenarios naturales. Aguas cristalinas de tonalidad turquesa dan la bienvenida a los visitantes especialmente a los aficionados al snorkel y el buceo que se deleitan, entre infinidad de peces, inspeccionando un barco naufragado a solo 20 metros de la costa.

Encantos del occidente

El oeste de Creta es la zona más verde y montañosa de la isla. Las majestuosas Montañas Blancas o Lefka Ori dominan el paisaje y se elevan a casi 2500m. Un poco más allá, en la punta occidental, está Chania, un conjunto perfecto de encanto y cultura donde disfrutar de sus coloridas calles del casco antiguo, su puerto veneciano con un faro egipcio, la mezquita de los Jenízaros, etc., y en sus proximidades algunas de las mejores playas de Creta, entre las que se encuentra la famosa Elafonisi, la más fotografiada de Creta, en medio del parque Natural de Lafonisi; más que una playa, Elafonisi es una pequeña isla en medio del mar que



“

La isla es un destino para sumergirse en el relato de la antigüedad, un refugio para rastreadores de civilizaciones perdidas y nostálgicos de dioses y poetas, pero también para amantes de la naturaleza intacta, las playas vírgenes, entre sus más de mil kilómetros de litoral, y la buena vida”

cuando la marea está baja se puede cruzar caminando e incluso plantar la sombrilla, con cuidado de que no se la lleva la marea al subir. Tiene muy poca profundidad por lo que es ideal para ir con niños, disfrutar del mar a cada lado del camino es una maravilla. Su arena tiene una tonalidad rosada debido al coral. No le queda lejos en popularidad y belleza Balos, que es playa y también laguna de cálidas aguas junto al mar de aguas turquesas. Hay quienes consideran Balos la mejor playa del mar Mediterráneo. En toda la zona se descubren pequeños y pintorescos pueblos, algunos de ellos solo accesibles por mar.

Como contraste a las magníficas playas de la zona, y para los amantes del senderismo pueden elegir entre las más de 50 gargantas que los ríos han tallado a lo largo de los siglos en las Lefká Óri, las Montañas Blancas de Creta, la más impresionante es la garganta natural de Samaria, la más larga de Europa con un recorrido de 13 kilómetros, un paisaje natural que en algunos tramos poco a poco va estrechándose, dejando un paso de apenas tres metros de anchura entre paredes rocosas de 300 metros de altura. Toda la zona fue declarada Parque Nacional en 1962 para proteger a especies endémicas de flora y fauna, sobre todo la cabra montesa cretense llamada Kri-Kri y posteriormente fue proclamado Patrimonio de la Humanidad en 2003. Por toda la región abundan pequeños pueblitos con personalidad propia, como es el caso de Margarites, dedicado a la alfarería desde tiempos antiguos, y muy agradable para pasear por sus callejuelas con edificios de estilos bizantinos y venecianos. También antiguos monasterios como el histórico Arkadi, uno de los monasterios ortodoxos más emblemáticos de toda la isla, situado en las inmediaciones del monte Psiloritis, la cumbre más alta de Creta, con 2.500 metros de altitud.

Descubrir el este de la isla

Aunque Creta no es tan turística como otras islas griegas, el centro y oeste son las zonas más populares y es hora de descubrir la parte oriental, la menos conocida. De camino, se cruza la región de Rethymno, uno de los lugares más bellos de Creta, con hermosas playas, lugares arqueológicos, iglesias bizantinas y pueblos pintorescos. Fuertemente influenciada por los venecianos, la capital de la región cuenta con una arquitectura elegante y un característico puerto. En todo el casco viejo se encuentran estructuras otomanas, como mezquitas, baños públicos, iglesias católicas y fuentes. Rethymno luce las típicas ventanas altas y balcones de hierro forjado de las antiguas casas venecianas y turcas.

Un poco antes está Moni Arkadi, un lugar hoy solitario, pero que fue un gran centro cultural durante el Renacimiento cretense. De esa época data la iglesia, con su preciosa portada de 1587 y situada en el centro de un claustro amplio y luminoso; el conjunto se encuentra protegido por un muro, como una fortaleza. En 1866, cuando los otomanos asediaban este monasterio ortodoxo por tercera vez, los monjes y refugiados prefirieron hacer estallar su polvorín antes que rendirse: la libertad o la muerte. La tragedia tuvo eco en toda Europa. Ahora, un silencio antiguo planea sobre el claustro. A pocos kilómetros se entra en la región de Lasithi, la más oriental de Creta y la menos conocida.

Sitía y la región de Lasithi, que todavía tiene el auténtico sabor cretense, es un área de rico interés histórico y belleza natural única. Esta ciudad se encuentra en una colina, dominada por un fuerte veneciano recién restaurado, que desciende hasta la pintoresca bahía de Sitía, y el puerto. La ciudad

es el lugar perfecto para perderse y disfrutar de su particular atmósfera. Las estrechas calles que desembocan al paseo marítimo evocan escenas típicas de la vida de la isla.

Hay otra buena razón para venir aquí: solo unos kilómetros más adelante se encuentra el famoso bosque de palmeras de Vai, con más de 5.000 ejemplares y con su maravillosa playa, un oasis en medio del paisaje semiárido de esta parte de la isla. Se trata del bosque de palmeras más grande de Europa, sorprende, al tomar el desvío de la carretera hacia la playa, como el paisaje va cambiando hasta encontrarse rodeado por multitud de palmeras que dan acceso a una playa de aguas claras y cristalinas.

Un lujo poco habitual

Lasithi es una región fascinante con excelente belleza natural y marcados contrastes su meseta es amplia y de suave relieve, en la que se erigen una veintena de pueblos, monasterios y el monte Dicté, donde la tradición señala que nació Zeus. Aquí se siente la «soledad, silencio y blancura» en palabras del escritor Lawrence Durrell. Por un lado cuenta con uno de los centros turísticos más famosos del mundo, Elounda, la zona con los resorts más lujosos de la isla y considerada una de las zonas más cosmopolita, ahí destaca el complejo hotelero Elounda Mare, que lleva el nombre de la zona y ofrece cientos de habitaciones y villas, muchas de ellas con piscina privada, y, por el otro, invita a explorar regiones vírgenes, antiguas ciudades y pueblos medievales, gargantas y montañas que parecen inexplorados, playas donde se puede experimentar la tranquilidad absoluta.

La capital es Agios Nicolaos que de ser un pequeño pueblo de pescadores, se ha convertido en los últimos años en uno de los centros turísticos más famosos de Creta gracias a sus hermosas playas y su historia milenaria.

El centro de la ciudad, caracterizado por tiendas y pequeñas boutiques, serpentea alrededor del hermoso lago Voulismeni que conecta directamente con el mar gracias a un estrecho canal. El puerto es, sin duda, la zona más animada, especialmente por la noche, con decenas de restaurantes y terrazas que sirven platos locales particularmente deliciosos como los omaties, un tipo de chicharrón

de cerdo relleno de arroz, hígado picado, sultanas y especias, las populares tapas Dolmadakia que se prepara con hojas de parra rellenas, un raro y sabroso queso cremoso llamado Xygalo Siteias y sus elogiados pasteles Halva, que se preparan con una gran variedad de ingredientes: desde frutas, frutos secos, semillas, hasta incluso verduras y algunos cereales. Todo acompañado de un Retsina un vino blanco resinado griego que se ha elaborado durante al menos 2000 años, con un sabor único debido a la práctica de sellar los recipientes del vino con la resina del pino de Alepo en épocas antiguas.

Sitía es una bonita ciudad costera, habitada desde la época minoica, que prosperó en todos los periodos históricos de Creta, desde los años clásicos hasta la época del dominio otomano. La nueva ciudad de Sitía comenzó a construirse en 1870 y actualmente cuenta con una población de unos 11 mil habitantes. En comparación con otros centros

cosmopolitas de la isla, Sitía ha sufrido en menor medida el desarrollo turístico. Enmarcada por idílicas playas y numerosos monumentos, podría ser el refugio ideal para quienes buscan unas vacaciones tranquilas, pero también un buen punto de partida para realizar fascinantes excursiones por toda Creta oriental.

Una de las más atractivas es a la isla Spinalonga a la que se llega en un corto paseo en barco desde varios puertos cercanos. Se encuentra en el golfo de Mirambello y originalmente no era una isla, sino una península, pero durante la ocupación de la isla por Venecia, fue separada de la costa para mejorar su defensa. Debido a su ubicación, crucial para la protección de Creta de los ataques turcos, se construyó en la isla una fortaleza muy importante rodeada de treinta y cinco cañones y murallas que bordean toda la costa que hoy en día se conserva en muy buen estado. Pero por lo que más fue co-





CÓMO IR

No hay vuelos directos a Creta, pero sí varios a Atenas. Desde allí, la compañía Aegeanair ofrece vuelos a la isla.

La agencia de viajes Vamos a Grecia con sedes en Madrid y Barcelona, es especialista, como su nombre indica, en viajes a este país, con infinitas combinaciones y viajes a medida.



Según la mitología nació aquí el mismísimo Zeus y su hijo Minos, que dio origen al célebre Minotauro y su laberinto, construido por Dédalo, al que solo Teseo con ayuda de hilo de Ariadna logró vencer”



nocida es por la colonia de leprosos que funcionó allí en la primera mitad del siglo XX. Las casas abandonadas, el antiguo hospital, la escuela y el cementerio recuerdan las historias personales de los pacientes que se exiliaron allí y hacen de la isla un lugar cautivador y mágico.

ejemplos posteriores, son de gran interés artístico ya que muestran las etapas de desarrollo de la Escuela de Arte de Constantinopla, que influyó en el arte cretense. Entre ellos destacan las obras de Ioannis Kornaros, especialmente el ícono “Grande eres Tú, oh Señor, y maravillosas son tus obras” con fecha de 1770, de gran tamaño y con cientos de figuras.

Un monasterio del siglo XV

Sin duda el monumento más importante de Sitia y Lasithi es el Monasterio de Toplou, dedicado a Nuestra Señora de Akrotiri, con un campanario de 33 metros de altura; un monasterio del siglo XV que contiene un pequeño museo sobre la historia del asentamiento y conserva una pequeña capilla con frescos de gran valor artístico. Toplou es el único ejemplo sobreviviente de los muchos monasterios, grandes y pequeños, que una vez estuvieron en el área de Sitia, todos eventualmente destruidos por las guerras y las incursiones piratas. Se alza en un paisaje agreste, casi desértico, con gigantescas turbinas eólicas girando al fondo, en lo que es uno de los primeros parques eólicos en Creta.

En la larga historia del monasterio hay algunos hitos importantes, uno de los más reciente es su papel en la Segunda Guerra Mundial. Durante la ocupación alemana, en la que fue la primera invasión en paracaídas de la historia, el Monasterio de Toplou desempeñó un papel destacado en la Resistencia, como base inalámbrica en comunicación con el cuartel general aliado en El Cairo y como refugio para los operativos de la resistencia. Cuando los alemanes descubrieron la actividad del monasterio, arrestaron al abad, a los monjes y a los combatientes de la resistencia que encontraron allí. Fueron llevados a la prisión de Agia y ejecutados. Aunque los alemanes originalmente planearon volar el monasterio, finalmente se limitaron a confiscar sus propiedades.

El Monasterio, además, alberga una buena colección de iconos del siglo XV que, junto con otros





Puerto Vallarta: Para conectar con la naturaleza

Sus hermosas playas son elegidas por miles de tortugas de diferentes especies -negra, Carey, laúd y golfina- para desovar

En Puerto Vallarta existen diferentes opciones de ecoturismo para esos viajeros que están en busca de lugares y actividades que conecten con la naturaleza. Algunas de ellas como la liberación de tortugas o el avistamiento de ballenas, según la época del año, y otras que se pueden realizar en cualquier momento gracias al agradable clima que oscila entre los 27 y los 32 grados centígrados.

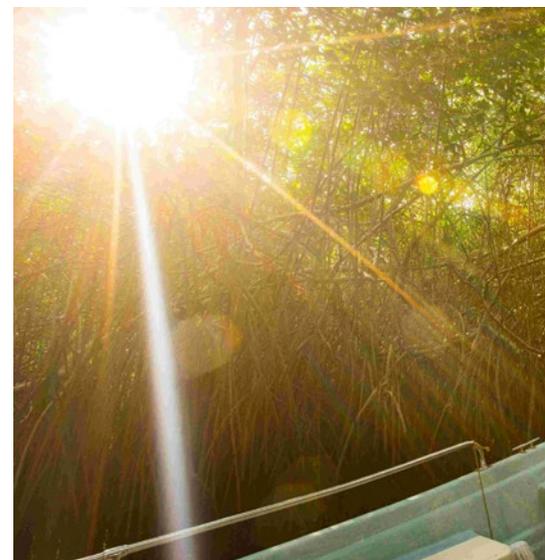
Adicionalmente, Puerto Vallarta (<https://visita-puertovallarta.com.mx/>) cuenta con escenarios naturales que impresionan con su belleza y una amplia biodiversidad en áreas protegidas y lugares ecoturísticos donde es posible disfrutar de la naturaleza y de paisajes maravillosos.

Senderismo en las playas del sur

Al hacer esta caminata de alrededor 5.7 kilómetros que toma aproximadamente 2 horas y media, se pueden observar los mejores paisajes entre selva y playa, así como la fauna que enmarcará todo el recorrido. Por fortuna, este camino está muy bien señalado y se encontrarán algunas playas para un chapuzón antes del destino final: Playa Colomitos, Playa Caballo y Playa Las Ánimas.

Parque Nacional Marino Los Arcos

Ubicado frente a la playa de Mismaloya, el Parque Nacional Marino Los Arcos es un paraíso natural



para practicar buceo y snorkel, y descubrir la abundante vida marina que se encuentra en sus profundidades, pues sus corrientes marinas son ligeras y permiten una gran visibilidad incluso a 480 metros de profundidad.

Si se quiere llevar a otro nivel la experiencia de inmersión, es posible reservar un tour para bucear al anochecer, una de las aventuras submarinas más extraordinarias e inolvidables. Los Arcos ofrecen además aguas ideales para practicar paddle board y recorrerlas en kayak mientras se descubren las cuevas que se forman entre las inmensas rocas de granito que emergen en medio del mar.

Esta área protegida es el hábitat natural de diversas aves marinas, como los pájaros bobos, algunas especies de pericos y pelícanos, entre otras, y en el fondo del mar sus arrecifes son el hogar de peces multicolor entre los que se encuentran peces payaso, peces globo, mantarrayas y pulpos.

Jardín botánico

En un emocionante logro para la conservación de la naturaleza en el estado de Jalisco, el Jardín Botánico de Vallarta fue recientemente reconocido como Área Natural Protegida (ANP) por la Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial. A tan solo 30 minutos del centro de Puerto Vallarta, se encuentra este increíble espacio dedicado a la conservación y exhibición de plantas exóticas de México y el mundo, que está posicionado entre los 10 Mejores Jardines Botánicos de Norteamérica.



Esencia de la mexicanidad

Puerto Vallarta, Jalisco, es uno de los destinos de playa más importantes de México y el mundo, un lugar impregnado con la esencia de la mexicanidad. Este soleado paraíso mexicano ofrece a los viajeros un espectacular paisaje donde la selva se encuentra con el océano Pacífico. A sus grandes atractivos naturales se suman opciones culturales, históricas y gastronómicas, que lo ubican como un destino de clase mundial. Puerto Vallarta es un lugar que combina a la perfección el lujo con la naturaleza, así como la tranquilidad de un pueblo tradicional mexicano, con la dinámica de una gran ciudad. Cuenta también con un amplio Centro de Convenciones que consolida su oferta para congresos e incentivos y ofrece 25,000 unidades de hospedaje. Puerto Vallarta es donde México cobra vida, este es un destino amigable para familias, para bodas, actividades de aventura, golf, LGBTI, foodies, y además es pet-friendly. Quien visita esta ciudad tiene la garantía de pasar unas increíbles vacaciones en un lugar galardonado por medios especializados.



Estero El Salado

El Salado es considerado el único ecosistema de manglar urbano protegido en toda Latinoamérica. Es un ecosistema fundamental para la ciudad de Puerto Vallarta, contiene tres especies de mangle y marismas, además de dos remanentes de selva mediana subcaducifolia y elementos de vegetación acuática y subacuática. En el Estero se han detectado 134 especies de aves, 46 de plantas, 29 de mamíferos y 29 de anfibios y reptiles.

Este sitio cuenta desde el año 2000 con un esquema de protección Municipal bajo la figura de Zona de Conservación Ecológica (ZCE) y en 2020 se declaró Área Natural Protegida de carácter estatal bajo la categoría de Parque Estatal Estero "El Salado".

Liberación de tortugas

Puerto Vallarta se ha convertido en uno de los principales destinos a nivel mundial para la preservación y cuidado de las tortugas marinas, gracias a su gran biodiversidad y sus excelentes programas de conservación, manejo y protección de esta especie. Las hermosas playas de Puerto Vallarta son elegidas por miles de tortugas de diferentes especies -negra, carey, laúd y golfina- para desovar. Durante el mes de agosto los cascarones comienzan a romperse, iniciando la temporada de liberación que suele prolongarse hasta finales de diciembre.

En Puerto Vallarta -y a lo largo de la bahía- existen diversos campamentos tortugueros especializados en la conservación, manejo y protección de estos

reptiles. Con la orientación de sus respectivos equipos de biólogos, es posible acompañar y ayudar a una tortuga bebé a llegar al mar.

Avistamiento de ballenas

El canto nómada de las ballenas jorobadas y sus crías inunda las cálidas aguas del mar de Puerto Vallarta durante los meses de diciembre a marzo de cada año. Se trata de un emocionante espectáculo natural a mar abierto que se debe apreciar, al menos, una vez en la vida.

El encuentro en altamar con las ballenas jorobadas (*Megaptera novaeangliae*) es una experiencia de vida única. Cada año, durante el invierno, estos colosales mamíferos marinos migran desde las gélidas zonas polares en busca del cálido refugio que ofrecen las aguas de la Bahía de Banderas. Muchas de ellas eligen los mares de Puerto Vallarta para convertirse en madres y comenzar a guiar a sus crías en las complejidades de la vida submarina. Algunas otras disfrutan los elaborados rituales de cortejo y apareamiento de los machos.

Existen diferentes opciones de compañías que ofrecen tours especializados para el avistamiento de ballenas como Vallarta Adventures, Wildlife Connection, Eco Explorer Vallarta y Ecotours Vallarta.

Asimismo, Canopy River y El Jorullo Paradise son algunos ejemplos de empresas dedicadas al turismo sustentable y responsable.



Donde la selva se encuentra con el océano Pacífico

Acerca de Jalisco: Estado de pueblos mágicos

Situado en el oeste del país, el estado de Jalisco es la cuna de muchos de los mayores tesoros culturales de México, como el tequila, el mariachi y el deporte nacional la charrería. La diversa topografía de Jalisco abarca desde pintorescas montañas hasta áridos campos de agave, centros urbanos cosmopolitas y playas de primera clase que se extienden más de 200 millas a lo largo de la costa del Pacífico.

Jalisco alberga nueve Pueblos Mágicos, designados por la Secretaría de Turismo de México. Seleccionados por su belleza natural, riqueza cultural, tradiciones, folclore, relevancia histórica, gastronomía, artesanía y hospitalidad, los Pueblos Mágicos de Jalisco incluyen Tequila y los campos de agave azul que lo rodean (declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO); el centro artesanal de Tlaquepaque; y San Sebastián del Oeste, conocido por el Cerro La Bufa, un punto de ensueño para sus visitantes pues permite ver el nacimiento de las nubes y con un poco de suerte y el cielo despejado, se puede observar Puerto Vallarta y el hermoso océano Pacífico.

JALISCO
ES MÉXICO



Brasil

(y por qué la gastronomía paulista es una de las mejores de Latinoamérica)

Por Montserrat Martorell

A casi cuatro horas en avión, desde Santiago de Chile, se encuentra una ciudad que no duerme. La urbe, la más poblada de Brasil, es un importante centro financiero. Incluso, muchos dicen, es la mejor para hacer negocios en toda la región. Ícono de cultura, moda y entretenimiento, durante algunos días me decidí/decidimos a recorrer los restaurantes y bares más emblemáticos de la famosa rival de Río de Janeiro.



1. Tan Tan

Encabezado por los chefs Thiago Bañares y Caio Carvalhaes, Tan Tan ha logrado posicionarse en listas como Best Restaurants Bar Spirited Awards Regional y como parte del Top 10 de Tales of the Cocktail Foundation. Esa información era importante porque lo que viví aquí se lo recomiendo a todos (ya una amiga brasileña me había dicho que aquí iba a comer el mejor ramen de la ciudad y así fue). Bohemio y entretenido, llegar a TanTan es sumergirse en una experiencia completamente nueva. ¿Con qué me quedo? Con el ramen, por supuesto, los langostinos, el negroni y las empanadas, una especie de dumplings, bastante dulces, que nos llegaron directamente al paladar. También la torta de chocolate. ¡Un 10!

2. Cora

Habíamos ido la noche anterior al concierto de Chico Buarque. Veníamos cargados de buenas y sanas emociones. Estábamos felices. Nos dirigimos a Cora con mucha intriga. Había un edificio, una puerta y un lugar que se abría frente a nuestros ojos. Entramos. Qué ganas de poder traducir todo lo que nos trajeron a la mesa, aquí haré el intento: bolinhos de berinjela (34 reales), quiabos, pasta de castañas e zahtar (35 reales) y terrine de fígado de pato e clementinas (35 reales). Ustedes pueden insistir con la tortilla, el calamar o el pez asado. Acá todo es bueno. La carta de cocteles muy variada. Y por supuesto, no pueden irse sin haber probado el cora sour. Todos los tragos oscilan entre 32 y 55 reales. Qué manera de comer mariscos. El tiradito estaba increíble. Lo mismo las croquetas. Y los postres. Larga vida a los postres de Cora. Estaba lleno de personas. Eso siempre es un buen indicio.



3. Bar da Dona Onça

Sencillo y entretenido, así podríamos definir a Dona Onça, bar que presenta una importante carta de coctelería y un lugar emblemático para hacer una pausa en medio del ajetreo paulista. Destaco la mimosa, el lage sour, la pinga colada y el negroni, pero también puedes tomarte un dry martini o un Tom Collins. Todos cuestan entre 39 y 44 reales. Las caipiriñas, por supuesto, no fallan. En la edición anterior ya publicamos una crítica a su cerveza, ahora nos toca decir que es un lugar con encanto, con mística y magia, sobre todo por la cotidianeidad que ahí aparece. Acá no hay artificios, no hay vanidades. Simplemente está el amor por la tradición. Ricas las croquetas que nos sirvieron. ¿El resto de los productos? Fresco y entretenido. ¿Nuestros favoritos? El tártaro de carne (82 reales) y la ilanesa (82). Hay mariscos, hay papas fritas, hay postres que no vas a olvidar (como los churros con dulce de leche o el mousse de chocolate).

Turismo ufológico:

6 Destinos insólitos que debes visitar para calmar tu curiosidad

Lo que parecería sacado de una película de ciencia ficción toma cada día más fuerza entre los terrícolas.

Tras las declaraciones que han dado la vuelta al mundo, donde se habló de la teoría de que "fenómenos anómalos no identificados" u ovnis han visitado el planeta tierra, la curiosidad de unos y la incredulidad de otros han puesto en el mapa de muchos viajeros destinos que cuentan historias extraterrestres.

Ya sea que estos lugares son conocidos por los supuestos avistamientos de ovnis (objetos voladores no identificados), o simplemente por su inexplicable energía, este fenómeno ha ganado relevancia en los últimos meses gracias a la difusión masiva de información y a la creciente apertura de la sociedad a la posibilidad de vida extraterrestre.

Si también estás buscando respuestas o simplemente una excusa para explorar nuevos horizontes, KAYAK recomienda 6 destinos que se distinguen por su relación con lo desconocido. Además, a través de una innovadora herramienta, el metabuscador indica cuál es el mejor momento para viajar a los destinos que están en el exterior, según precio, clima y afluencia de gente:

2. Warminster, Inglaterra:

Ubicado en la localidad de Wiltshire en Inglaterra, Warminster es considerado un destino ufológico por los informes que cuentan sobre un OVNI. Conocido como "The Warminster Thing", los informes provienen de muchas personas que escucharon sonidos misteriosos y vieron objetos en el cielo en 1965. Estos acontecimientos fueron reportados y libros han sido publicados sobre los hechos. Si vas a visitar este lugar ufológico, no te olvides de ir al mural temático de "The Warminster Thing" en memoria del 50 aniversario de ese evento tan único, este mural fue encomendado por el Centro de Información de Warminster a un "artista secreto".

Cómo llegar: Puedes trazar tu camino desde Santiago al Aeropuerto de Londres, Inglaterra. Warminster se encuentra a 2 horas y 40 minutos de la capital inglesa, así que recomendamos que rentes un auto.

3. Las líneas de Nazca, Perú:

Ubicadas en el desierto de Nazca y Palpa, en el departamento de Ica, son dibujos a gran escala que solamente son visibles desde las alturas. Entre los dibujos de animales podemos mencionar el: mono, araña, garza, grulla, pelícano, colibrí, caracol, ballena, perro, llamas, iguana, serpiente, lagartija y lagarto. Por su antigüedad, complejidad y gran formato, poco se sabe de su creación y entre las teorías más populares es que son una pista de aterrizaje para los alienígenas y fueron creadas por estos.

Cómo llegar: Puedes trazar tu camino desde Santiago al Aeropuerto Internacional Jorge Chávez de Lima, y luego manejar por aproximadamente 6 horas y media para llegar a las líneas de Nazca.



1. Roswell, Nuevo México, Estados Unidos:

Uno de los catalizadores de estos encuentros sobrenaturales fue el incidente de Roswell en 1947, cuando se informó sobre el choque de un presunto OVNI en Nuevo México, Estados Unidos. Aunque el gobierno finalmente lo explicó como un globo meteorológico, el incidente generó teorías conspirativas y una fascinación por los OVNI. Esta ciudad se ha convertido en un epicentro del turismo ufológico, con museos, festivales y recorridos que exploran el incidente de Roswell y los supuestos encubrimientos gubernamentales.

Cómo llegar: Vuela desde Santiago al Aeropuerto Internacional de El Paso, Texas. Roswell, Nuevo México. Para llegar a Roswell debes rentar un auto y se encuentra a unas 3 horas y media del aeropuerto del Paso.



4. Popocatépetl, México

El Popocatépetl es conocido por ser actualmente el volcán más activo de México y uno de los más peligrosos del mundo, pero también es reconocido por los constantes e inexplicables avistamientos de objetos de tecnología supuestamente no humana que se visualizan en los alrededores de "Don Goyo", así como formas luminosas que salen del volcán y se dispersan por el cráter. De acuerdo con un famoso investigador de este tipo de fenómenos, existe la teoría de que la actividad volcánica del Popo puede deberse a que dentro de él se encuentra escondido un portal extraterrestre.

Cómo llegar: El Parque Nacional Iztaccíhuatl–Popocatépetl se encuentra aproximadamente a 2 horas y media en auto desde la Ciudad de México.



“La curiosidad de unos y la incredulidad de otros han puesto en el mapa de muchos viajeros destinos que cuentan historias extraterrestres”

¿Y en Chile, qué destinos debería considerar un viajero amante del misterio?

Chile es un país muy atractivo por su historia, gastronomía, cultura y belleza natural, pero también toma relevancia al contar con algunos destinos para los entusiastas de este curioso tipo de turismo. Algunos de estos lugares son:

5. San Clemente, Chile:

Uno de los lugares recomendados para tener avistamientos de OVNI es la comuna de San Clemente, en la Región del Maule. En el año 2008 se creó una ruta oficial de turismo ufológico, que comprende lugares donde se han producido famosos casos de avistamientos, en el que el lugar más destacado es la plataforma geológica del Enladrillado, donde es posible observar unos 200 bloques volcánicos supuestamente instalados por civilizaciones antiguas.

Cómo llegar: Desde Santiago es un viaje en automóvil de 2 horas con 50 minutos. Otra alternativa para salir desde la capital es tomar un tren hasta la ciudad de Talca y luego un taxi hasta San Clemente, el total de este trayecto es de algo más de 3 horas.

6. Cajón del Maipo, Chile:

El Cajón del Maipo es considerada una de las mejores zonas del país para avistamientos de OVNI y desde hace años se ha transformado en un lugar de encuentro de aficionados a la ufología, quienes incluso le han atribuido una pista de aterrizaje de platillos voladores a la laguna triangular que se encuentra detrás de las montañas que rodean el Embalse El Yeso.

Cómo llegar: Desde Santiago es un viaje en automóvil de aproximadamente 46 minutos hasta el Cajón del Maipo.



Estos destinos ofrecen a los entusiastas la oportunidad de explorar lugares asociados con lo desconocido y fenómenos inexplicables. Como en cualquier experiencia turística, es importante investigar y planificar adecuadamente antes de visitar estos lugares para obtener una comprensión completa de su historia y contexto. Aprovecha herramientas como el mejor momento para viajar para que sepas cuando debes visitar estos destinos, o si tienes un mes en mente, puedes especificarlo también para recibir la mejor combinación de fechas del mes seleccionado.

Bakú o todos los fuegos, el fuego

La capital de Azerbaiyán deslumbra por su modernidad y grandes avenidas, porque huele a petróleo y posee una hospitalidad, cultura y gastronomía que cautivan a sus visitantes. Pero también porque aún conserva una mezcla difícil de encontrar en otras latitudes.

Por Francisco Martorell

Bakú es fuego, historia, anchas avenidas, rascacielos y ciudad vieja. Es luces y también verde, mar Caspio y lugar de bellas alfombras. También de centros culturales que impresionan, miradores que enamoran y edificios de encanto.

Bakú es petróleo, pero también viento y caminatas al borde del mar. Es gas que emana de la tierra y se enciende. Es la tierra del fuego. Es poesía.

Te invitamos a seguir leyendo y adentrarte en la cultura, gastronomía y costumbres de la capital de Azerbaiyán, un país de toques asiáticos y europeos que fue parte de la Unión Soviética hasta los inicios de los 90 y hoy se eleva como un destino exótico para quienes deseen conocer una ciudad llena de energía, que de su tierra emana fuego o un barro que "arde" a cero grados.

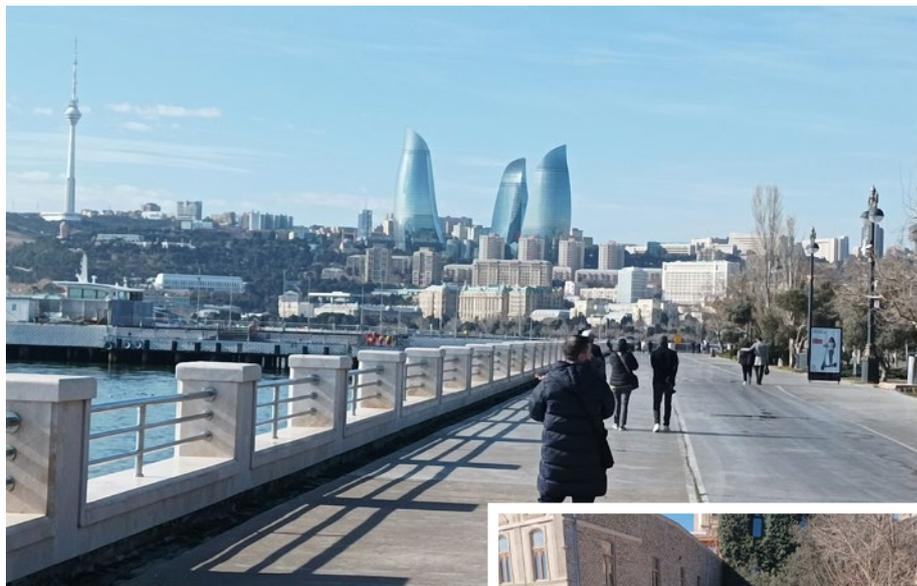
A Orillas del mar Caspio

Desde que te bajas del avión, en el aeropuerto Heyder Aliyev, sabes que estás en un destino diferentes, aquellas ciudades que no existen en otros lugares, que mezclan culturas y fueron el sitio de paso de cientos de miles de caravanas cuando el comercio se movía en esa zona por tierra, arena y mar.

La capital de Azerbaiyán, con su más de 2 millones de habitantes, es una ciudad con una historia rica y multifacética que se remonta a más de dos milenios. Situada a orillas del Mar Caspio, Bakú ha sido un cruce de caminos entre Oriente y Occidente, lo que ha dejado una huella indeleble en su cultura y arquitectura.

Es famosa por su centro antiguo, medieval y amurallado, donde se encuentra el Palacio de los Shirvanshahs, un gran complejo real, además de la icónica torre de piedra Maiden.

Entre los lugares emblemáticos contemporáneos está el centro Heydar Aliyev, diseñado por Zaha Hadi, y las Flame Towers, 3 rascacielos puntiagudos que están cubiertos con pantallas LED, de las que hablaremos más adelante.



Ruta de la Seda

Los primeros asentamientos en la región de Bakú datan de la Edad de Bronce, pero la ciudad como tal comenzó a desarrollarse en el siglo I d.C.

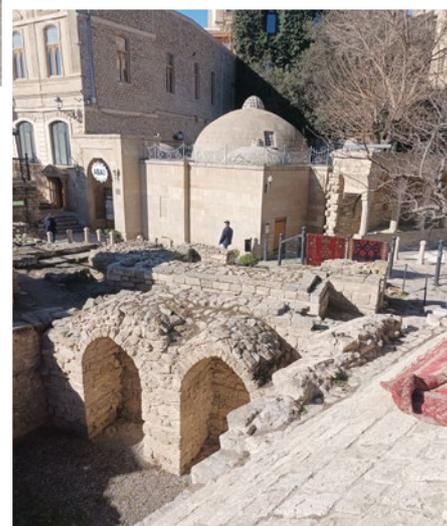
Durante la Edad Media, Bakú fue una próspera ciudad comercial y un importante centro de la ruta de la seda. En el siglo VII, fue conquistada por los árabes, quienes introdujeron el Islam en la región.

En el siglo XII, bajo la dinastía Shirvanshah, Bakú experimentó un auge cultural y económico. El Palacio de los Shirvanshah y la Torre de la Doncella, ambos monumentos icónicos, datan de este período y son testimonios de la grandeza de la ciudad en ese entonces.

El siglo XIX trajo cambios significativos con la incorporación de Azerbaiyán al Imperio Ruso en 1813.

El descubrimiento de vastos yacimientos de petróleo en Bakú a finales del siglo XIX transformó radicalmente la ciudad, convirtiéndola en uno de los centros petroleros más importantes del mundo.

Este boom petrolero atrajo a inversores y trabajadores de diversas partes del mundo, y Bakú se modernizó rápidamente.



Tras la Revolución Rusa de 1917, Azerbaiyán declaró su independencia en 1918, estableciendo la República Democrática de Azerbaiyán, aunque esta independencia fue breve, pero simbólica, porque las mujeres tuvieron derecho a voto y se instauró una democracia ejemplar. En 1920, sin embargo, el país fue incorporado a la Unión Soviética. Durante el período soviético, Bakú continuó siendo un centro industrial clave, especialmente en la producción de petróleo.

Con la disolución de la URSS en 1991, Azerbaiyán recuperó su independencia. Desde entonces, Bakú ha experimentado un renacimiento cultural y económico.

La ciudad ha visto una gran inversión en infraestructura, turismo y modernización urbana.

El Casco Antiguo de Bakú, con sus murallas medievales, ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, y nuevos proyectos arquitectónicos, como las Flame Towers, reflejan la fusión de tradición y modernidad.

Hoy en día, Bakú es una vibrante metrópolis que combina su rica herencia histórica con un futuro prometedor, posicionándose como un importante centro cultural, económico y político en la región del Cáucaso.

Visita con guía en español

La asociación Nacional de turismo es la que nos recibe y coordina la visita que haremos a la ciudad. No dejan nada al azar y, luego de dejar en claro que se requieren mínimo 3 días para conocer esta ciudad y nosotros tenemos solo uno y medio, nos presentan a quien será nuestra guía, en español, cuyo nombre es difícil de pronunciar, pero se escribe Aynura (+994705095055).

La primera salida es a conocer Bakú de noche y parar a cenar en uno de los restaurantes más típicos, Sirvansah, ubicado en el corazón histórico de la ciudad.

Es un destino culinario que captura la esencia de Azerbaiyán a través de su rica gastronomía y ambiente evocador que refleja la opulencia y la historia de la dinastía que gobernó la región durante la Edad Media.

La decoración es un homenaje al patrimonio azerí, con intrincados detalles arquitectónicos, alfombras tradicionales, y elementos decorativos que evocan la grandeza de los palacios antiguos. El ambiente es cálido y acogedor, con un toque de elegancia que lo convierte en el lugar perfecto para una cena especial o una celebración íntima.

La propuesta gastronómica de Sirvansah es un verdadero deleite para los sentidos. El menú ofrece una amplia variedad de platos tradicionales azerbaiyanos, preparados con ingredientes frescos y de alta calidad. Entre las especialidades destacan el "Plov", un arroz sazonado con especias y carne, el "Dolma", hojas de parra rellenas de carne y arroz, y el "Lavangi", pollo relleno con una mezcla de nueces y especias.

Cada plato es una muestra de la riqueza y diversidad de la cocina local, que combina influencias de Oriente Medio, Asia Central y el Cáucaso.

El restaurante, que ofrece música en vivo y bailes típicos en su tres plantas, es ideal para una cena después de un día de turismo o para una velada tranquila disfrutando de las vistas y sonidos del casco histórico.

Al día siguiente, luego de hospedarnos en uno de los muchos hoteles que hay en la ciudad y que presentan diversas vistas de la urbe azerí, nos dispusimos para una larga jornada turística.

El tiempo no nos daba para visitar los alrededores de Bakú, como Yanar Dag (Montaña de Fuego), una colina donde el gas natural se quema continuamente en la superficie, creando un espectáculo natural impresionante. Este fenómeno ha estado ardiendo durante décadas y es una manifestación de la rica herencia geológica de Azerbaiyán. Tampoco pudimos ir a Gobustan, sitio arqueológico que se encuentra a unos 60 kilómetros de Bakú, famoso por sus antiguos grabados rupestres y sus misteriosos volcanes de lodo que "arden" a cero grado. Este sitio es Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y ofrece una ventana a la prehistoria de la región.

Sí nos embarcamos a la aventura de caminar la ciudad, recorrer el Casco Antiguo, también conocido como Icherisheher, un laberinto de calles estrechas, murallas medievales y monumentos históricos. Ahí, siempre guiados por Aynura, pudimos conocer la historia y leyendas que rodean al Palacio de los Shirvanshah, majestuoso complejo de palacios que data del siglo XV, ejemplo perfecto de la arquitectura islámica; la Torre de la Doncella (Qiz Qalasi), erigida en el siglo XII y cuya función original sigue siendo objeto de debate. Ofrece, además, vistas panorámicas de la ciudad y el mar.

Hicimos también un recorrido por los baños medievales y caravasares que reflejan la vida comercial y social de la época.

Imposible ir a Bakú y no recorrer su Bulevar, un paseo marítimo a lo largo del Mar Caspio ideal para relajarse y disfrutar de la brisa marina. Ofrece una amplia variedad de actividades, como paseos en bote, cafeterías, y parques. Es un lugar perfecto para caminar y disfrutar de la puesta de sol.

En la noche, desde ahí, se pueden ver las Flame Towers (Torre de las Llamas), tres rascacielos que se han convertido en el símbolo moderno de Bakú.

Su diseño futurista y su nombre evocan las llamas que históricamente han sido un símbolo de Azerbaiyán debido a sus vastos yacimientos de gas natural que arden de forma natural.

Las torres son visibles desde casi cualquier punto de la ciudad y su impresionante arquitectura las convierte en un icono moderno de Bakú.

Terminadas en 2012, los edificios (que albergan un lujoso hotel, apartamentos residenciales y oficinas) están revestidos con más de 10 mil paneles de LED que crean deslumbrantes efectos de iluminación que simulan llamas en movimiento. Por la noche, estas luces iluminan el horizonte de Bakú, ofreciendo un espectáculo visual que puede ser apreciado desde diversos puntos de la ciudad.





Recorrer sus más de 10 pisos es una aventura increíble, no solo por su contenido, también por su estructura y escaleras blancas, con techos interminables.

El Centro Aliyev, que lleva el nombre del tercer presidente azerí, está ubicado en una zona céntrica de Bakú.

Su estructura curvilínea y sin ángulos rectos rompe con la tradicional geometría de la arquitectura urbana, creando una sensación de movimiento constante y fluidez. El edificio parece surgir del suelo y fluir hacia el cielo, simbolizando el dinamismo y el progreso de Bakú.

El centro alberga una amplia gama de exposiciones temporales y permanentes que cubren temas de arte, historia, ciencia y cultura. Cuenta, además, con salas



También las puedes ver de más cerca, llegar hasta sus puertas, tras recorrer el Parque de Upland, un sitio que ofrece las mejores vistas panorámicas de Bakú, especialmente al atardecer. Puedes llegar en funicular o caminar por sus senderos, que te llevarán a miradores impresionantes y monumentos conmemorativos.

La cultura se viste de blanco

Diseñado por la renombrada arquitecta Zaha Hadid, el centro cultural Centro Heydar Aliyev es un ejemplo espectacular de la arquitectura contemporánea. Su diseño curvilíneo y fluido alberga exposiciones, eventos culturales y un museo que celebra la historia y cultura de Azerbaiyán.

de conciertos, auditorios y galerías, donde se realizan eventos culturales y artísticos de renombre internacional, convirtiéndolo en un epicentro de la vida cultural de Bakú.

Es un lugar donde los visitantes pueden explorar la rica herencia cultural de Azerbaiyán y las tendencias contemporáneas en el arte y el diseño.

Los visitantes pueden explorar tanto el exterior como el interior del edificio, admirando cómo los espacios interiores se integran perfectamente con las formas exteriores.

De esta forma, Bakú se ofrece al turista como una ciudad que combina magistralmente su pasado histórico con una visión de futuro.

Cómo viajar a Bakú

Te recomendamos hacerlo desde Madrid, vía Estambul, en Turkish. Esta línea aérea, además, tiene un beneficio para los pasajeros que hagan una escala sobre 20 horas ofreciendo alojamiento gratuito para explorar la milenaria e imperial ciudad turca.



Otros puntos imperdibles

Museo Nacional de Historia de Azerbaiyán

Ubicado en un magnífico edificio histórico, este museo ofrece una vasta colección de artefactos que narran la rica historia de Azerbaiyán desde tiempos prehistóricos hasta la era moderna. Es una visita obligada para entender el contexto cultural e histórico del país.

Torre de TV de Bakú

Es la estructura más alta de Azerbaiyán y una de las torres de televisión más altas del mundo. Aunque el acceso al público es limitado, la vista desde la base es impresionante y el área circundante es ideal para pasear y disfrutar de la vista de la ciudad.

Mezquita Bibi-Heybat

Una de las mezquitas más importantes y hermosas de Bakú, construida en el siglo XIII y reconstruida en los años 90. Es un sitio de gran importancia religiosa y cultural, y ofrece una visión de la arquitectura islámica tradicional.

Templo del Fuego de Ateshgah

Ubicado en las afueras de Bakú, este templo es un sitio sagrado zoroastriano que data del siglo XVII. Es famoso por su fuego eterno, que arde de manera natural debido a las emisiones de gas de la región. Es un lugar fascinante que refleja la antigua religión y cultura de la zona.

Caravasar Multani y Caravasar Bujará

Estos son ejemplos de los antiguos caravasares, que eran posadas para los viajeros que transitaban por la Ruta de la Seda. Estos edificios han sido restaurados y ofrecen una visión fascinante de la vida comercial y cultural de la antigüedad.

Plaza de la Fuente

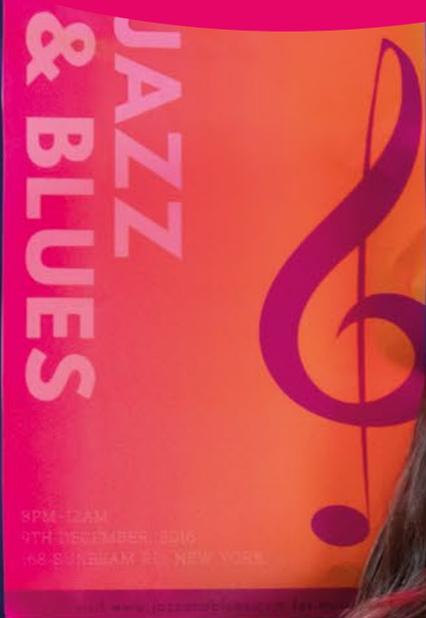
Ubicada en el centro de la ciudad, es uno de los lugares más animados y populares de Bakú, rodeada de tiendas, restaurantes y edificios históricos. Es el lugar perfecto para relajarse, observar a la gente y disfrutar de la vida nocturna de la ciudad.

Museo de Libros Pequeños

En el corazón del casco antiguo, entre sus calles empedradas y monumentos históricos, se encuentra una joya única en el mundo: el Museo de Libros Pequeños. Este peculiar lugar, fundado por Zarifa Salahova en 2002, es el único de su tipo en el planeta y expone más de 8,000 libros en miniatura procedentes de 70 países, entre ellos un texto japonés que mide apenas 0.75 mm y debe ser leído con una lupa.

civitatis

LLENA TU VIAJE



**¡Advertencia
se viene hype!**



Reserva en [civitatis.com](https://www.civitatis.com)



Descarga la App



DISPONIBLE EN
Google Play



DISPONIBLE EN
App Store



Magallanes

Una poesía de la naturaleza

Junto con seguir potenciando a Torres del Paine como destino internacional imperdible, la provincia de Última Esperanza busca desarrollar un turismo de intereses especiales, poniendo énfasis en actividades tales como el “Turismo de Estancias”, la “Red de Senderos de Última Esperanza y Magallanes” y los “Circuitos Gastronómicos” de Puerto Natales.

La apertura turística de la temporada 2024 en la región de Magallanes y la Antártica Chilena llegó cargada de novedades, atracciones y turismo para todos los gustos. Luego del vamos inicial con el “Chapuzón de los Fiordos” en las frías aguas del fiordo Última Esperanza de Puertos Natales, arrancó el funcionamiento del 100% de los operadores, las empresas y los servicios turísticos.

Imposible no partir con Torres del Paine, el corazón de la Patagonia, y un destino de belleza natural en su estado más puro, que aún ofrece mucho por descubrir por sus visitantes. “Puedes buscar tranquilidad y aventura en tierras prístinas, la fuerza del glaciar y las obras de arte de su flora que en todas sus estaciones, pinta los más bellos cuadros para sus visitantes. La octava maravilla del mundo no dejará de sorprender y si se tiene suerte, se

podrá ver solo a metros, los más majestuosos especímenes que jamás se podrían encontrar”, señala Sara Adema, Gerente de la Asociación de Hoteles y Servicios Turísticos de Torres del Paine (HYST).

Además, y entre las novedades que se busca potenciar en esta temporada por parte de la región y particularmente por la Provincia de Última Esperanza, destacan el “Turismo de Estancia”, con 8 espectaculares destinos donde desarrollar actividades únicas como el avistamiento de pumas y aves, fly fishing, trekking, cabalgatas y kayak, a la vez que alojarse en espacios únicos como el glamping más austral o una casa patronal.

Otras de las opciones turísticas que la provincia busca fomentar es la “Red de Senderos de Última Esperanza y Magallanes” con el que se espera

captar el interés del turismo internacional y dar a conocer otros atractivos locales. Los senderos se encuentran ubicados al interior de una serie de establecimientos turísticos y ganaderos, entre ellos: Sendero Pingo Salvaje, Estancia Perales, Villa Dorotea, Estancia San Luis, Hotel Tres Pasos, caminata hacia el cerro Dorotea, Reserva Cerro Guido, Estancia América, Estancia Sierra Leona, Estancia Cerro Prat, Seno Obstrucción y Estancia Kark.

“Puerto Natales o Torres del Paine están mucho más a la mano de lo que todos piensan. Finalmente, llegas en cerca de tres horas en un vuelo directo desde Santiago a Natales. Hay un turismo todo el año y un turismo para todos. Somos un destino accesible y no exclusivo como todos piensan. Hay variedad de precios y gastronomía. Se puede disfrutar, vivir y conocer una experiencia única y de

manera accesible. Solo hay que buscar. Y si bien, las Torres del Paine es el principal icono turístico del país, hay otros atractivos como el Turismo de Estancias, Seno Obstrucción, la Península Antonio Varas, Cerro Guido, etc”, dice Adriana Aguilar, gerente de la Cámara de Turismo de Última Esperanza.

Y agrega: “El lanzamiento de la temporada en la región de Magallanes, que se realizó en Puerto Natales, tiene como objetivo emitir el mensaje que desde septiembre están operativos el 100% de los operadores, de las empresas, de los servicios turísticos. También comienzan las actividades deportivas, las ferias de turismo, las muestras de emprendedores y actividades culturales, que demuestran que tenemos una comunidad viva”.

Diversas actividades, ferias, seminarios, talleres y eventos turísticos destinados a potenciar a la región como destino, se enmarcan dentro del “Programa IFI de Reactivación del Turismo en Tiempos de Crisis”, ejecutado por Corfo Magallanes, financiado con recursos del Gobierno Regional y el apoyo fundamental de las principales cámaras y gremios de turismo, tanto de la provincia de Magallanes, como de otras provincias de la región, junto a la cartera de Economía y Sernatur.

“En la gobernanza del programa IFI de Corfo, constantemente evaluamos las mejores opciones para visibilizar los atributos de los distintos territorios de la región de Magallanes ampliando el abanico de posibilidades hacia zonas con menor difusión y desarrollo, pero que poseen grandes potencialidades. El uso de la tecnología y el apoyo de las redes sociales han sido clave para lucir las acciones innovadoras que se han realizado en el marco de este programa”, recalca Adriana Aguilar.

Circuitos gastronómicos de fiordos, pampas y canales

Degustar la oferta gastronómica de Puerto Natales es disfrutar de una experiencia gastronómica de talla mundial. Es más, la capital de la Provincia de Última Esperanza fue premiada como destino gastronómico por el Círculo de Cronistas Gastronómicos por su atractiva oferta culinaria, donde año a año, a través de la Cámara de Turismo de Última Esperanza, se han desarrollado diferentes acciones para fortalecer la gastronomía. Un ejemplo es “Sa-



Imposible no partir con Torres del Paine, el corazón de la Patagonia y un destino de belleza natural en su estado más puro, que aún ofrece mucho por descubrir por sus visitantes”

bores Natalinos”, un evento gastronómico que se realiza en abril, y que busca poner en valor las preparaciones en base a productos locales en platos, postres, y coctelería austral.

En la Provincia de Última Esperanza, los circuitos gastronómicos han cobrado gran relevancia y se están convirtiendo en imperdibles en la Patagonia. Si se busca sumergir en el delicioso mundo del Salmón austral, existe un fascinante recorrido por diversos restaurantes y resto bares de la ciudad, cada uno con su propio enfoque y propuesta culinaria en torno a este producto, desde platos tradicionales hasta innovadoras creaciones.

Otro de los recorridos destacados es el Cordero magallánico, donde los sabores y aromas transportarán a cualquiera a una experiencia culinaria única. La idea es explorar una selección de los mejores restaurantes de Puerto Natales que ofrecen exqui-

sitas propuestas basadas en este emblemático de la región. Tampoco puede faltar una degustación de la Centolla austral, Charquicán con carne de guanaco o Congrio con puré rústico, sabrosos platos que representan lo mejor de las preparaciones de la Patagonia Chilena.

“La gastronomía es la guinda de la torta para finalizar el ciclo de tu visita. Una aventura debe estar acompañada de un relato donde aparecerán frutos, que pueden transformarse en un dulce, trago o acompañamiento de un plato de tu cena. Esto, además acompañado de la historia, por ejemplo de las Estancias de Magallanes, te invitan a comer un buen asado al palo, luego de conocer cómo se desarrolla la esquila, por ejemplo. Esto hace que tu vivencia esté completa y que quieras volver a estas tierras que son una poesía de la naturaleza”, concluye Sara Adema, Gerente de la asociación de Hoteles y Servicios turísticos de Torres del Paine.

Santiago, un destino turístico imperdible

La Vanguardia de Barcelona y The New York Times resaltan algunos barrios de la capital, como Yungay, que no pueden quedar sin visitar en la región.

Cerro San Cristóbal, Barrio Franklin, Barrio Santiago Centro, Barrio Yungay son algunos de los atractivos que destaca la prensa internacional, como imperdibles para los turistas que visitan Santiago.

Si bien, la capital no cuenta con edificios coloniales centenarios respecto a otras grandes ciudades de Latinoamérica, como lo dice La Vanguardia, pero que han sabido mantenerse en pie debido a los terremotos que han azotado al país, también existen otros lugares modernos e interesantes como La Moneda o Sky Costanera.

Se puede realizar un recorrido en 36 horas en la capital, tal como lo hizo The New York Times, visitando el Museo de la Memoria y Derechos Humanos o bien, la Casa de la Cueva, un lugar que maravilla por nuestro baile típico.

El director regional de Sernatur, Claudio Yáñez, valoró que la prensa internacional destaque a Santiago como un destino importante en Sudamérica y afirmó que "es un orgullo que a nivel internacional muestren la riqueza de nuestra región. Como Servicio, estamos generando una serie de acciones de marketing tendientes a traer prensa internacional, nacional e influenciadores para reactivar los destinos. En la ciudad tenemos muchos lugares donde ir como el Casco Histórico, Lastarria, Franklin, Barrio Italia, Cajón del Maipo, entre tantos otros, que han cautivado a los turistas nacionales y extranjeros. Además, tenemos valle del Maipo y cordillera, lo que llama la atención de los visitantes extranjeros. Por eso, el llamado es a visitar la capital, porque sus calles están llenas de historia, cultura, entretenimiento y buena gastronomía".

Sin duda, Santiago se ha transformado en un polo turístico clave para el país, porque además es la puerta de entrada hacia otros destinos de Chile, como lo señala el periódico norteamericano.

Además tiene buen paladar

¿Dónde comer en la capital? ¿Cuáles son los mejores restaurantes? Aquí tres lugares que muestran que estamos a la altura de los gustos más exigentes.

Por Montserrat Martorell

1. OSAKA

Sin duda uno de los mejores restaurantes de la ciudad. Ubicado en Avenida Nueva Costanera 3736, Vitacura, Osaka Santiago reabrió el 2023 después de dos años cerrado. A cargo del Grupo Mil Sabores, ligado a Gastón Acurio, sigue deslumbrando con su cocina nikkei que nos hace aplaudir la técnica japonesa y la creativa cocina peruana. ¡Un verdadero mestizaje cultural!

En esta oportunidad nos deleitamos con aperitivos como Kodama (pisco Tabernerero, sake ginjo, peachtree, cordial tamarindo, licor Osaka, soda a 9.800) y Omamori (gin, sake dry, leche de coco, miel, espumante a 11.800). También recomiendo la carta de los ahumados: negroni kunsei, aka sour o shotto. ¿Qué degustar? Sashimi Moriawase (20 cortes que incluye una variedad de pescados y mariscos), el tiradito de salmón tataki (salmón sellado al fuego, salsa de ají amarillo, chirimoya y chalaquita) y nigiris directo al paladar. Yo opté por foie scallops (foie gras, ostión, salsa tare y aceite de trufa blanca) e Inca (atún, ají amarillo, quinua crocante y chalaquita). ¿Seguimos? ¡Un aplauso para veggie truffle! ¡Hongos ahumados, camote crocante, palta, salsa yuzu trufada! ¡También para passion shrimp! Camarones crocantes en salsa de maracuyá ligeramente picante. ¿Qué decir del pato mocho? Una delicia. El chef, además, nos atendió y nos dio la bienvenida personalmente, trayéndonos durante todo el almuerzo cada uno de sus platos favoritos. ¿Quiero volver? Claro que sí. Y no dejen de probar sus postres: suspiro nikkei (manjar de hierba Luisa, helado de chirimoya y merengue de té matcha) y miso de lúcuma (manzanas asadas, amelochoados de ajonjolí, helado de lúcuma y miso butterscotch). Imperdible.



2. OSTERIA MAIORI: el must de Alonso de Córdova

En el número 2467 existe un lugar en el Barrio Europeo que es también un viaje por el sur de Italia y la Costa Amalfitana. ¿A qué nos referimos? Al circuito gastronómico a cargo de los hermanos Max, Domingo y Juan Pablo Raide, que integran restaurantes como Bar Jardín Secreto y Casa Las Cujas, además del Teatro C, que nos lleva por una aventura donde su atmósfera, protagonizada por unos collages llenos de vida, nos dan la bienvenida. ¿Con qué partimos? Carpaccio di salmone (12.900), seguido por conchiglioni bolognese (11.900) y ravioli al funghi e manzo (18.900). Una explosión de sabores que no fallan y que se coronan con sus postres cuya tradición y calidad los antecede: tiramisú y gelato alla vaniglia. Mención aparte merece el Bloody Mary que me prepararon (que siempre pido, en cualquier restaurante, y que aquí lo hicieron de manera excepcional). Excelente carta de vinos. Aplauso para María Mansa.



3. Pulpería Santa Elvira: el secreto mejor guardado de Matta Sur

Había ido hace algunos años, específicamente en 2021, después de escuchar muchos comentarios respecto a su buena mesa. En esa oportunidad me encantó y hoy, dos años después, vuelvo a celebrar una carta, que acotada, combina armoniosamente con algo importante que nos sucede a los que vamos allí: la memoria. Sí, sí. Tocaba el mantel y recordaba a mi abuela. Ese aire antiguo, lleno de tradición y calor familiar. “Y es que acá cocinamos con mucho amor”, dicen ellos. Se nota. No por nada fue elegido en el lugar 70 de 50 Best Restaurants 2023 -listado anual que celebró su décima edición y que es el resultado de las opiniones de más de 300 expertos de la industria gastronómica de toda América Latina-. Merecido reconocimiento si hablamos de aquello que probé: nos lanzamos por las mollejas con porotos verdes, ají fermentado y yema. Un plato que uno podría encontrar en cualquier buen restaurante del mundo y que por 9.500 desemboca directamente en tu paladar que se deleita, bocado a bocado, con unas buenas copas de vino. Tampoco le pudimos decir que no a la calabaza (9.000) ni a la lengua (14.000). Menos a la albacora (13.500). Todos ellos muy bien preparados. ¿Los postres? Para comérselos todos: pero nosotros nos inclinamos por Santa Elvira y Santa Elena. Ojo que cada estación los productos van variando. ¡Un 10!



Algunos barrios que pueden visitar los turistas son:

- Barrio Lastarria
- Casco Histórico
- Barrio Yungay
- Barrio Concha y Toro
- Barrio Italia
- Barrio Bellas Artes
- Barrio Bellavista
- Barrio Franklin
- Barrio Brasil
- Barrio Paris-Londres
- Barrio Plaza Italia y Bustamante
- Barrio Manuel Montt
- Barrio Orrego Luco, Las Urbinas y Suecia
- Barrio Tobalaba
- Barrio Borde Río
- Barrio Isidora Goyenechea
- Barrio Isla Centro
- Barrio El Golf
- Barrio La Chimba-Recoleta
- Barrio Alonso de Córdova
- Barrio Plaza Ñuñoa

Hay una premisa: en Santiago de Chile se come bien

Dos restaurantes donde priman la elegancia, el cosmopolitismo y la buena mesa.

1. Amandine Bistró

Se denominan el primer bistró contemporáneo de Chile y tienen razón porque su gastronomía con técnicas francesas y productos locales, sorprende a cualquier comensal. No por nada, dicen, “este restaurante nace del amor, del amor a la gastronomía y la vida campestre”.

¿Qué pedí? Empecé con un Les Champs Elysees (floral/tropical -10.000-, seguí con un carpaccio de locos, emulsión de palta y semillas de dijon encurtidas (20.000), ostras frescas, vinagreta de chalotas y limón natural (18.500) y terminé con unos spaghetti, salsa de champagne y caviar Oscietra (19.500). ¡Los postres inigualables! ¡Exquisita la delice de chocolate (sorbet de limón, salsa de naranja) y la tarte Tatin! Para quienes quieran venir en las mañanas, ofrece, además, diariamente desayuno buffet. ¡Tienen espacio para 164 personas!

Aplauso para su chef Rudi Scholdis (ha ganado cuatro estrellas Michelin), belga de nacimiento, que ha vivido gran parte de su vida en Francia, y que hoy comanda en este hotel del restaurante Hyatt Centric (Enrique Foster 30), llevándose todas las flores.



2. El Cid

Ubicado en Avenida Santa María 1742, El Cid es una invitación a disfrutar de un ambiente variado y entretenido. A tu alrededor escuchas a personas que hablan distintos idiomas (es el restaurante del hotel Sheraton Santiago) y parece como si estuvieras también tú en otro país -por trabajo o vacaciones-. De alguna manera te permite hacer una pausa y romper la monotonía. Además, hace unos meses lanzaron una nueva carta creada por el chef uruguayo Gustavo Villoldo, que pone énfasis en los productos nacionales con un fuerte guiño al mar.

Ahí, en el primer piso y frente a la piscina, me deleité con un exquisito trago que llegó a refrescarme acompañado de un tiradito de camarones patagónicos (16.900), así como de mollejas crocantes (15.900), esturión fresco (21.900), ñoquis de papas nativas (17.900) y un manjar de requinga y cacao (7800). ¡Excelente selección de platos que me permitieron deleitarme con El Cid!



CLASES DE COCINA

CON RODRIGO BARAÑO

Todos los viernes en Espoz 3100 - Vitacura





Cervezas en Chiloé: innovación en la tradición

Por Randy Wolf

Si me preguntan qué pienso cuando pienso en Chiloé, respondería en el Caleuche, la Pincoya o el Trauco. OK, pero ¿qué más? Bueno, si me presionan y con más tiempo, quizás diría: “Naturaleza, bosque, cordero (porque comí uno la primera vez que visité la isla en el 2000)”. Ya, pero... ¿qué crees que evoca Chiloé? “Ahh, bueno. Si no es sobre mi experiencia personal, probablemente la gente diría palafitos, verde, lluvia. No lo sé”. Ya, pero vamos a lo nuestro. Si te pregunto qué piensas sobre copete cuando piensas en Chiloé? “Ahhh!! Haberlo dicho antes! Si lo acotamos al consumo de alcohol es fácil!! Licor de oro y mistela”.

Hagan el ejercicio ustedes mismos. Pregúntele a cualquiera. Apostaría a que recibirían cero respuestas haciendo referencia a cerveza. Y es que la cerveza no solo no está asociada al clima frío -excepto quizás por la (afortunada) asociación a cerveza y frío en Valdivia, Chile- sino además no tiene relación con la idea de Chiloé que se ha implantado en nuestra cabeza. Aún cuando hay una cultura culinaria fuertemente ligada a la isla -curanto, milcao, chapalele (que aún me cuesta distinguir-, la cultura cervecera no ha permeado este mágico y recóndito sector de nuestro país. O al menos eso creía.

Mi último viaje a la isla probó (felizmente) que estaba equivocado. En esta pasada, como hago siempre cada vez que entro a un local -y como sugiero hacer a cualquiera- pregunté si tenían cervezas de la zona. Claro está, en cuanto a cerveza, todos tenemos nuestras favoritas y, entre la experiencia, la edad y la salud, cada vez más queremos probar una buena cerveza si vamos a tomar algo. Pero “arriesgarse” con cervezas locales es siempre una buena idea. En el caso de Chiloé, fueron dos las cervecerías que se repitieron en los restaurantes: **Don Temo** (de Dalcahue) y **Biir** (de Castro).

Y es aquí donde la creatividad del maestro cervecero y del consumidor se juntan: como si nos



Dos mundos ancestrales (la cerveza y Chiloé) nos muestran que en la innovación y la tradición no hay contradicción”

comunicáramos por telepatía, sin conocernos, logramos juntar la propuesta (al menos innovadora) de ambas marcas con la tradición culinaria chilota. Don Temo ofrecía dos variedades: una american pale ale (APA) y una stout; la opción de Biir era una black IPA. ¿Qué hacemos con esto? Usamos la APA para una entrada de erizos -una cerveza de buen cuerpo y mucho sabor que contraste con la fuerza del marisco-, la black IPA para el curanto en olla

NOTA TÉCNICA

- Cervecería: Don Temo
- Lugar: Dalcahue, Isla Grande de Chiloé, Chile
- Cerveza: Aita (American Pale Ale, APA)
- ABV: 6,7%
- Formato: Botella (330 cc)

NOTAS DE CATA

-  Espuma: consistente y compacta, semi amarga, pero muy agradable. Blanquecina sube y baja a buena velocidad.
-  Color: naranja cobrizo denso.
-  Aroma: Muy sutil. Sin embargo, se aprecia la cebada y un olor algo dulce. Como se diría por ahí “huele a cerveza”.
-  Sabor: sigue la idea de un producto sutil, a lo que se agrega un sabor algo terroso. Se siente ligeramente chispeante al comienzo (entrada de la boca) y mantiene una buena carbonatación hasta casi producir un picor y dormir la boca. Bien la graduación alcohólica... se notan esos grados de más! El final (más hacia la garganta) es muy agradable y aparece finalmente algo de cuerpo. Lúpulo, caramelo todo muy balanceado en una buena APA.

(principalmente para resaltar sabores) y la stout para el postre (una cerveza con cuerpo y a temperatura ambiente para acompañar una preparación en base a murta). ¿El resultado? Absolutamente satisfactorio. Dos mundos ancestrales (la cerveza y Chiloé) nos muestran que en la innovación y la tradición no hay contradicción. ¡Larga vida a la cerveza!

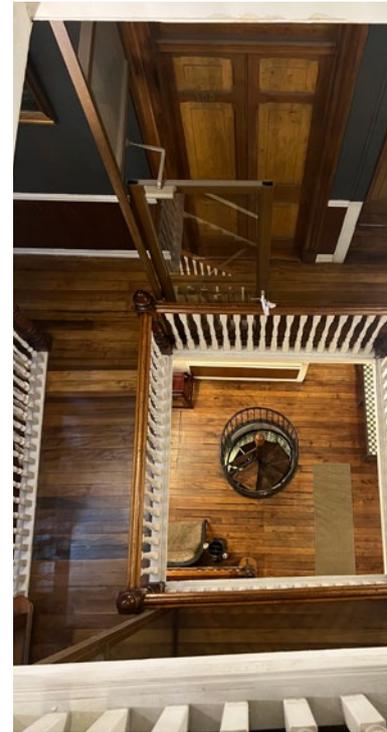
Valparaíso de mi amor

La joya del Pacífico no deja de sorprender. Ubicada a 116 kilómetros de Santiago, ofrece desde caminatas por los cerros hasta paseos que llevan directamente al mar. Qué decir de su cultura gastronómica que se sitúa en un casco histórico y pintoresco que ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. En este recorrido elegimos un hotel, un restaurante y un café donde vas a querer volver siempre.



1. Casa Vander

Originalmente construido entre 1890 y 1910, el hotel, que cuenta con diez habitaciones distribuidas en tres niveles -algunas con terrazas privadas, hidromasaje y balcones-, es Patrimonio de la Humanidad por la Unesco y se encuentra en el corazón del turismo de Valparaíso: el cerro Alegre. Emplazado en el Paseo Dimalow, en una ubicación privilegiada, Casa Vander respeta las tradiciones y la historia. No por nada, sus dueños han preservado cada detalle de la casona, manteniendo sus molduras originales, así como sus detalles en madera nativas y conservando escalera, ventanas y puertas nobles con una vista que te va a enamorar. La atención fue un sueño, así como la cercanía a todo (está a un minuto a pie del funicular Reina Victoria). Su dueño, Felipe Araya van der Schraft, relata que: "la historia de la Casa Vander, comienza cuando desde pequeño viajaba junto a mi familia por



distintos lugares de Europa, donde conocí y alojé en hoteles boutique, al cabo del tiempo empezó a entusiasarme mucho la reconstrucción de casas antiguas. En los constantes viajes me encontré con Valparaíso, el cual me encantó y enamoró, recordando varios paisajes que había vivido en esos tiempos". Fue precisamente en esa búsqueda que dio con la casona que perteneció en sus orígenes a Santiago Dimalow, ilustre inmigrante inglés, que contribuyó con la iluminaria a gas de la ciudad. La reconstrucción comenzó en 2012 y ya en 2014 comenzaron como hotel a recibir a los primeros huéspedes. ¿Qué decir? Buen trabajo el realizado para una estadia con sabor a tiempo pasado y ojos de futuro. Aplaudo, también, el desayuno que deleita a los huéspedes día a día (y que es todo hecho en casa). Habrá que esperar una larga vida para Casa Vander.

2. Maleza

El último gran secreto de la ciudad porteña está en la calle Almirante Montt 727. Sí, sí. Sus dueños convirtieron una casa típica de 1895 en un entretenido restaurante donde puedes ver todo lo que está pasando en la cocina. ¿Lo mejor? La calidad de sus productos y sus precios. Me tomé un New York Sour por solo cinco mil pesos y mi acompañante un tequila margarita por cinco mil 500. ¿Su lema? “Nos mueve el amor a Valparaíso”. La cocina abierta, y de vidrio, permite ver todo lo que sucede adentro. “La inspiración viene de las malezas que nacen en cualquier parte de la ciudad, en una roca, en las murallas, en un adoquín, esa fue la inspiración para el nombre y el concepto”, señala su dueño Pedro Gaona, quien indica que “tenemos una oferta inspirada en una familia porteña, usamos productos que efectivamente vienen de nuestra casa (pulpa de cerdo, panita de pollo, choritos, pebre, mayo) en una casa que está en pleno casco histórico. Junto a eso tenemos una oferta vegana vegetariana, innovadora y abundante, eso hace que entremos de manera muy efectiva al parroquiano y turista vegetariano, quienes agradecen que nuestra carta represente aproximadamente un 40% de esta oferta”.

Y no se equivoca que uno sale contento porque sumada a la experiencia de la historia en el primer piso, el segundo ofrece una vista panorámica a los cerros que se acompañan con los mejores artistas (todos los jueves, viernes y sábado hay música en vivo).

¡Una experiencia única para los amantes de la bohemia y de la buena cocina que podrán disfrutar de una gran oferta gastronómica dentro de una casa que tiene más de 120 años! ¿Nuestros destacados? El pilpil de hongos (9.500), la pulpa de cerdo (receta heredada de la abuela -13.000) y el mote patrimonial (12.500). Los gnocchis caseros, así como los sanguchitos son un must. Hay que probar Maleza y hágame caso, no se olvide de la leche asada y la torta hojarasca manjar frutilla (ambos a 4.500).

3. Entre cerros

Cafetería, desayunos, veggie, brunch, pastelería, sándwich y almuerzos. Esa es la propuesta de este café familiar ubicado en Almirante Montt 399 y que existe hace siete años. Para servir y llevar de lunes a domingo desde las nueve de la mañana. ¡Todo es preparado con productos frescos, que combina lo tradicional de Valparaíso y lo lleva a un estilo más gourmet! Nosotros teníamos muchas ganas de conocerlo, sobre todo porque nos gustan las casas antiguas, y esta era de 1920, así que nos levantamos temprano y optamos por un jugo detox, un desayuno Alma mía (tostones de pan de masa madre con ricota de leche de cabra, tomates asados, palta, hojas verdes más jugo natural y cappuccino) y un “Cerro alegre” (sándwich de pollo teriyaki, queso crema, cebollín, palta y rúcula). ¡Habrà que volver!



Circuito cultural “Guiarte” en el Cerro Alegre

La experiencia organizada por el Museo de Bellas Artes de Valparaíso Palacio Baburizza y el Museo Universitario del Grabado Universidad de Playa Ancha se puede disfrutar con entrada liberada los segundos domingos de cada mes.

El circuito “Guiarte” nace como un proyecto conjunto entre los dos museos para crear un recorrido cultural y artístico en el corazón del Cerro Alegre, sector patrimonial, a solo unas cuerdas de distancia entre ambos.

Rafael Torres Arredondo, director del Museo de Bellas Artes de Valparaíso Palacio Baburizza, destacó la importancia de fomentar el consumo cultural y visitar con regularidad los museos: Como instituciones públicas y culturales, entendemos la importancia de promover el hábito de consumir cultura. Creemos que los museos deberían ser lugares de visita frecuente, y esta alianza con el Museo Universitario del Grabado busca fortalecer este “objetivo para brindar una experiencia cultural y artística de alta calidad a todos nuestros visitantes”.

María Teresa Devia, directora del Museo Universitario del Grabado comentó: “Queremos hacerle una invitación al público para que venga a visitar dos museos tremendamente interesantes e importantes ubicados en el Cerro Alegre de Valparaíso, sitio denominado como Patrimonio de la Humanidad”.

Esta iniciativa marca el inicio de un trabajo colaborativo que busca convertir a estos espacios culturales en centros para visitar y apreciar el arte, involucrando a su entorno. La proximidad de los dos museos, a tan solo tres cuerdas de distancia, permite a los visitantes experimentar una jornada cultural completa. Cabe destacar que esta oferta está disponible cada segundo domingo del mes, con entrada gratuita en el Museo Baburizza y el Museo Universitario del Grabado, desde las 10:00 hasta las 18:00 horas.

Con este proyecto se busca también reflejar el compromiso de ambos museos en enriquecer la experiencia cultural de Valparaíso y su comunidad, y marca un paso importante hacia una mayor accesibilidad al arte y la cultura en la región.

Paseando por Chile: de Olmué a Chiloé

Lugares para hacer una escapada, disfrutar de la naturaleza, sus culturas y una gastronomía llena de matices.

Por **Montserrat Martorell**

Salí de paseo un día camino para Olmué...

Ubicado en la provincia de Marga Marga, Región de Valparaíso, la capital folclórica de Chile guarda a una hora y media de Santiago, pequeños atractivos que valen la pena conocer.

Biosfera Lodge

¡Qué glamping! ¡Qué paraíso cerca de Santiago para descansar del mundo! Esa es la idea de Biosfera Lodge. Un lugar que permite la desconexión, el contacto con la naturaleza y la posibilidad de realizar diversos ejercicios que estimulen el cuerpo. Rodeado por el Parque Nacional La Campana (declarado por la UNESCO como Reserva de la Biósfera por sus más de 500 especies de flora nativa) es un panorama obligado para parejas y familias que quieran vivir un momento agradable dentro de sus domos. Afuera las actividades sobran: trekking, canopy, piscina, escalada, tinaja caliente, yoga y baño de bosque. ¡Un regalo para el corazón!



Combi'n Art

Un lugar bonito y acogedor que además tiene una carta suprema que va desde los entrantes y piqueos (tartar de atún, carpaccio de salmón o camarones apanados) hasta las ensaladas, el lomo saltado, pollo teriyaki o el fetuccini a la huancaína (un plato cuesta en promedio entre 12.500 y 16.900 pesos). De los postres nos inclinamos por el tiramisú. ¡No dejen pasar las hamburguesas! Tampoco las tablas y las chorrillanas. ¿En resumen? Abundante y rico. ¿Los cocteles de la casa? Insuperables.



Regina Restaurante

¿Quieres conocer el mejor restaurante de Olmué? Sí o sí tienes que conocer esta propuesta familiar. Ubicado en Lo Castro, parcela número 4, tiene una atractiva cocina de autor, reflejando sabores y texturas originales en cada uno de sus platos. Si bien la carta ofrece una variedad de pescados, mariscos, pastas, pizzas a la piedra preparadas en hornos a leña, carnes, pastelería y repostería -todo hecho en casa-, yo me quedé con las empanadas, los ceviches y los ravioles. ¡Todo con un claro sello de identidad nacional!



También recomiendo

Peumayén Ancestral Food: gastronomía inspirada en los pueblos originarios

De lunes a sábado entre las 13:30 y las 21:00 horas, puedes disfrutar de una cocina inspirada en los pueblos mapuche, aimará y rapanui que con diez años de existencia ha logrado imprimir un sello superlativo. ¿Las alternativas? Un servicio a la carta que te va a dejar contento, además de cuatro opciones de menú degustación "Orígenes" (que son 22 bocados en sus versiones mar, tierra, vegetariano y mixto). A ello se suma la alternativa de dos cenas maridajes de seis tiempos con una importante selección de vinos, espumantes y licor. Dicho esto, voy a contarles un poco sobre mi experiencia: es la tercera vez que vengo a cenar a este lugar y sigo pasándolo tan bien

como siempre, sobre todo porque optamos por una cena maridaje "Caballo loco" -totalmente innovadora-. ¿Qué es lo primero que recuerdo? La panera (un recorrido de norte a sur por las distintas panificaciones de nuestros pueblos originarios). Realmente un manjar. Segundo: la ensalada de Achawal (palabra mapuche para gallina, hojas verdes, aceitunas del valle de Azapa y queso de cabra de Ovalle), filete de vacuno grillado, papa chilota y pebre, costilla de chanco en salsa de algarrobina (reducción del fruto maduro del árbol chileno algarrobo o tamarugo con un cremoso de mote). Pensábamos que terminábamos, pero los platos, acompañados por vinos y espumantes, seguían llegando: el cordero patagónico con costra de ajo y cilantro estuvo de maravilla. Qué decir de los postres: fue una tremenda degustación. Me quedo con todos: el mote con huesillos, el repollito relleno

de crema pastelera lúcuma y el pie de papaya. Aplauso para el Caballo loco Grand Cru Sagrada Familia, Apalta y Limarí Syrah. Voy por la cuarta visita. (Constitución 136, Providencia)



Y también llegué a Chiloé...

Voy todos los años a Chiloé. Me gustan sus paisajes, su gente, su tiempo, sus pausas. He comido y he dormido en muchos de sus lugares. Con encanto, con brujería, con paz, con sencillez y glamour. Por eso, en esta pequeña escapada que hice de solo cuatro días, decidí embarcarme en la búsqueda de algo que permanentemente estoy buscando: la buena mesa. Acá tres restaurantes de lujo, que no se van a arrepentir de haber conocido y a los que les doy cinco estrellas.



1. El Mercadito de Chiloé

Sin duda, el mejor lugar para comer del archipiélago. Había ido en el verano. Ahora llegué directamente a un invierno mentiroso porque nos tocaron días fabulosamente primaverales. Ubicado en Pedro Montt 210, en pleno Castro, Mercadito de Chiloé es un restaurante con historia, color, tradición y prestigio (no por nada, su dueña, Marianne Künsemüller, dejó la capital para emprender en el sur de Chile y construir una carta creativa, detallista y actual). ¿Su oferta? Desde choritos en sabroso caldo con papas fritas caseras hasta ceviche del día, calugones de pescaito frito, empanadas de queso, curanto en ollita (por favor pídalo entre varios porque los platos son abundantes a rabiar), pulpo grillado y merluza austral. Un plato cuesta entre siete y catorce mil pesos chilenos. Aplauso cerrado a los pisco sour y su variada carta de destilados, espumantes, vinos y cervezas del sur.

Otro dato importante es que las pastas caseras son frescas, las hacen a diario, y puedes encontrar canelones, raviolos o gnocchis de distintos rellenos. También hay espacio para las ensaladas y los veganos y vegetarianos. Lo mismo para los carnívoros. ¿Y de postre? Yo me quedé con el volcán de chocolates y el creme brulee de murta.

2. Trattoria Pomodoro

En Sotomayor 520 está una pequeña Italia comandada por Jaime Landerer. Y eso no es cualquiera cosa. Su dueño le ha puesto el sello de ser un restaurante familiar, transmitiendo su personalidad, alegre y entretenida, a sus platos y ambiente. Cálido y sencillo, me hicieron el mejor aperol de esta edición (5900). ¡Y no es el único! La lista es larga y sus aperitivos van desde la caipiriña, el mojito y el tequila, pasando por una nutrida propuesta de cervezas y una entrada de miedo. Nosotros nos quedamos con el carpaccio de vacuno (10.400). ¡Las ensaladas! ¡Una delicia! Todas con nombres de actrices italianas: Sofía Loren, Rafaela Carrà y Claudia Cardinale. ¡Qué decir de la pasta! No sabía qué comer. Me perdí entre funghi, puttanesca, alfredo, cárusso, pesto genovés, pomodoro, quatro quesos, amatriciana, bolognesa, carbonara y rosa. Excelente el vino. Mejor todavía lugar. Jaime, te lo advertimos, vamos a volver.



3. Travesía

Ubicado en Eusebio Lillo 188, es un imperdible si vas a Castro. Ahí, su chef, Lorna Muñoz Arias, en una típica casona que antes fue de sus bisabuelos, seduce a sus comensales con el sello de la cocina tradicional chilota. ¿Su receta? La frescura de sus productos que tienen marcada la historia de esta región.

“Tras el terremoto de 1960, Alejandro Zambrano y Filomena García reconstruyeron su nuevo hogar. El primer piso albergó un taller de herrería y mecánica en el que A y sus hijos construían aperos y herramientas para la comunidad. En 1985, lo adquirió su nieta Rosa Arias Zambrano y junto a su familia hicieron parte de su vivienda al año taller. El año 2014 su hija mayor, Lorna, dio vida de forma colaborativa al restaurante Travesía, espacio donde se investiga y difunde el Patrimonio Alimentario de Chiloé”, reza la entrada del lugar. Detalles, colores, objetos y frases que llenan de humor, entre flores de colores y platos antiguos, un lugar inolvidable. Nosotros partimos con el pisco sour, seguimos con el ceviche (pescado fresco, piure y algas) y continuamos con el sabor de la cocina casera -chanchito amor y merluza bañada en salsa de locos y algas-, para finalizar con un tiramisú. Los platos cuestan entre 12 mil y 15 mil pesos. Experiencia redonda y recomendada.

ICA: larga vida a la cocina peruana

Hay un lugar de Santiago de Chile que tiene los mejores platos peruanos, donde se conjuga la tradición y la modernidad. ¿Alguna sospecha? Me refiero a ICA, restaurante ubicado en Isidora Goyenechea 2939, que funciona de lunes a domingo desde las 12.30. Apenas pusimos un pie adentro nos sumergimos en el universo de los piscos (comenzando por algarrobina -pisco peruano, licor de cacao, algarrobina y leche evaporada- y Machu Picchu -pisco peruano, granadina, jugo de naranja y licor de menta). ¡Una delicia! Seguimos con la degustación de causas

(pulpo, centolla, camarón y pollo) y un tiradito nikkei de atún al estilo tataki, bañado con leche de tigre, maracuyá y palta. Los fondos continuaron sorprendiéndonos y optamos por un risotto con mariscos (cocido y fundido en mantequilla, crema de leche y queso parmesano con calamar, pulpo y camarón) y un lomo saltado a la criolla (filete de vacuno salteado con cebolla, tomate y cebollín acompañado de arroz a la peruana y papas fritas). ¡Todavía nos quedó espacio para los postres y disfrutamos de un clásico suspiro limeño y un belgium soufflé servido con helado de vainilla! Una experiencia que repetiría a ojos cerrados.



Puerto Varas: *la perla del Llanquihue*

Creada producto de la colonización alemana entre 1852 y 1853, Puerto Varas se ha convertido en un destino donde se conjuga la aventura, tradiciones y naturaleza de lagos y volcanes invitando a quedarse para descansar y también comer.

Por **Montserrat Martorell**

¿Dónde está la mejor gastronomía sureña?

Quizás te estás preguntando dónde deberías ir a almorzar o a cenar. La oferta es variada.

Aquí te recomendamos tres restaurantes que valen la pena: Estragón, La Vinoteca y Babilonia.

1. Estragón

¿Su promesa? Cocinar con producto local. ¡Y lo cumplen! Ubicado en Camino a Ensenada, kilómetro 6.9, no he dejado de sugerirlo a cada amigo que se dirige hacia el sur. Sus horarios, miércoles a domingo de una a seis de la tarde, son la excusa perfecta para aquellos que gusten de la buena mesa y sean amantes de los perros (es pet friendly).

¿Mis sugerencias? Empezar con un "Molinae" (a base de jarabe de murta orgánica de cosecha propia, ramazotti y jugo de naranja), seguir con los "Re locos" (láminas de locos con papas nativas aderezadas tipo tártara) y dejarse llevar con las empanadas de la casa (carne o almejas). ¡El vino, increíble! En nuestro caso optamos por la recomendación de la mesera, quien se encargó que todo estuviera espectacular. ¿Nuestro elegido? Hussonet (Cabernet Sauvignon 2019) que acompañé con un delicioso plato "Osobuco de invierno" (cocinado durante 10 horas). El puré picante y las cebollas al vino tinto hicieron lo suyo. ¿Cierre perfecto? Panna cotta papaya (suave-císima con toques de vainilla, salsa y trozos de dicha fruta, acompañado de crocante de almendras y coco).

¿Me creerían que solo volvería al sur para estar otra vez en Estragón? Yo sí.



2. La vinoteca

Nos bajamos del avión y nos fuimos directo a La Vinoteca (Diego Portales 204), restaurante y tienda especializada de vinos. ¡Qué lugar más lindo y qué vista! Esa ya es una buena entrada. Luego nos tenían en su bolsillo. La carta que ofrecen es contundente: partimos con un pisco sour (7900), un tiradito ceviche de locos y salmón (18900), mollejas crocantes (16900), vino tinto (López Pangué, mezcla 2019, que estaba fabuloso), merluza austral (16900) y medallón de filete (19900). ¿El postre? El mejor de este viaje: "Chocolatoso" (7500). Volvería exclusivamente para comérmelo -creo que uno de los mejores de mi vida-. En conclusión, un restaurante agradable, que podría estar en cualquier lugar del mundo y que te hace sentir privilegiado de poder contemplar todos los paisajes que ofrece.

3. Babilonia

Conocida es la ciudad por su costanera y por su vida nocturna, que nos llevó directo a conocer un bar restaurante que reúne coctelería y entretenimiento en un solo lugar. Emplazado en Walker Martínez 584, ¡fue un descubrimiento! Nada hacía pensar lo que encontraríamos al cruzar la puerta. ¡Un paraíso para conversar, disfrutar y dejarse llevar por las canciones que se cantan en vivo! ¿Mi experiencia? Perfecta. Empecé con un Bloody Mary que acompañé con unos rollos vietnamitas (tocino, camarón, fideos de arroz, hojas verdes, cebollín envuelto en papel de arroz acompañado de salsa Hosin) que me llevaron de vuelta al sudeste asiático. Seguimos con un tiradito nikkei y una sangría que estaba muy bien preparada. Aplauso para las brochetas Satay (pollo marinadas con curry y leche de coco acompañadas de salsa tamarindo y toques de maní), así como las costillitas bbq y el crême brûlée. Todo hecho con calidad, amor y disfrute.



Y bordeando el Llanquihue...

Te encontrarás con Espantapájaros, el sueño más bonito de Puerto Octay. La primera vez que estuve en esa ciudad fue cuando tenía 13 años. Recuerdo la lluvia, el olor a tierra mojada, el verde que no se quita con nada. Para mí ese es el sur de Chile. Puerto Octay, para los que no lo saben, es una comuna ubicada en la provincia de Osorno, a orillas del lago Llanquihue. Su origen, dicho sea de paso, se remonta a la colonización alemana en 1852, impulsada por Bernardo Philippi y Vicente Pérez Rosales.

Esa historia, la de sus antepasados, ha quedado plasmada aquí, en Espantapájaros. Llegamos con mi marido producto de una mezcla de

razones: trabajo y vacaciones. Dos amigos se enteraron que estaríamos en Octay -así le dicen los que aman este lugar en el mundo- y nos obligaron a pasar por ahí. Buena decisión. Ya su página lo advierte: "nuestro campo es mucho más que una simple explotación agrícola: es un verdadero legado familiar transmitido de generación en generación". Ese sello es innegable. Aquí hay un respeto total por las tradiciones, las costumbres y la historia. ¡Es un deleite pasear por los campos verdes y ser testigo de cómo siguen cultivando una variedad de productos locales con pasión, respetando siempre las prácticas agrícolas y haciéndolas sostenibles". El restaurante, chileno-alemán, nos obligó a hacer una pausa en nuestra rutina. De la mano de Cornelia, nos dejamos llevar por el encanto de sus platos. En ese sentido, hay dos opciones: elegir a la carta o sumergirte en el buffet (cambia periódicamente según las estaciones y la inspiración del chef). ¿Recomendaciones? Yo partí con un frambuesa spritz, seguí con un Spätzle (pasta alemana con salsa mixta de setas champiñones y callampas) y terminé con un crepe ardiente (fino panqueque relleno con manzanas salteadas con manzo cacho y helado de vainilla). Me gustó su ambiente familiar -estaba lleno y era un día de la semana-, la atención personalizada y el hecho de que tienen platos llamados "100k", que son preparaciones con productos de estación adquiridos a máximo 100 km de distancia. ¡Enhorabuena y larga vida a este precioso restaurante!

Cinco imperdibles para tu Próxima Aventura

Este encantador rincón del sur de Chile es conocido por su arquitectura de estilo alemán, su rica cultura y su oferta de actividades al aire libre. Aquí te presentamos cinco imperdibles que no puedes dejar de disfrutar.

Ascenso al Volcán Osorno:

La vista panorámica es simplemente espectacular. Puedes realizar caminatas por los senderos del volcán y disfrutar de la nieve durante todo el año.

Visita al Parque Nacional Vicente Pérez Rosales:

Este es el parque nacional más antiguo de Chile y alberga una biodiversidad impresionante. No te pierdas la oportunidad de explorar el Salto del Petrohué.

Recorrido por el Centro Histórico de Puerto Varas:

Admira la arquitectura de influencia alemana. No dejes de visitar la Iglesia del Sagrado Corazón de Jesús, una impresionante estructura de madera con un diseño neogótico que es uno de los iconos de la ciudad.

Exploración de Frutillar:

A solo 20 minutos en auto encontrarás este encantador pueblo conocido por su ambiente tranquilo y sus vistas al lago y al volcán.

Degustación de la Gastronomía Local:

La cocina de Puerto Varas es un reflejo de su herencia alemana y de la riqueza de los productos locales.



Cala Meli: una pausa ideal (y boutique)

Aguas cristalinas y atendida por sus propios dueños, es un verdadero santuario con estilo y confort, que nos recuerda la importancia de la decoración natural y los detalles.



✉ reservas@calameli.com

☎ (+56) 9 7527 2365

📍 Ruta 225 (Camino a
Ensenada) km 19,5
Puerto Varas

🌐 www.calameli.com

📷 @calamelichile



Dónde dormir es siempre una pregunta que debemos hacernos los que solemos viajar. Llega un punto en el que te importan distintos factores: comodidad, paisaje, experiencia. Cala Melí reúne eso y más: es un viaje en sí mismo porque ofrece lo que uno como turista busca: desconexión y naturaleza.

Ya de por sí el paisaje de la zona lacustre es hermoso, la propuesta de Cala Melí-ubicada a veinte minutos de Puerto Varas-busca generar el difícil equilibrio entre conservar y potenciar el paisaje del sur de Chile y, al mismo tiempo, brindar seguridad y comodidad a los viajantes.

La propuesta del lugar es insuperable: las cabañas, todas con una impecable vista al lago Llanquihue-tienen una distribución que permite circular por su interior, con un bello decorado en madera, un exce-



lente wifi y estacionamiento privado (la entrada al complejo tiene un portón que se mantiene cerrado para aumentar la seguridad).

El loft donde estuvimos, pensado para dos personas, está a tan solo pasos de la playa. En sus 43 metros cuadrados, cuenta con un quincho para hacer asados y una tinaja privada, además de un balcón, donde pudimos disfrutar del silencio y la tranquilidad en un ambiente rodeado de árboles, que permiten escuchar el canto de los pájaros en la mañana y el suave oleaje del lago al atardecer.

La arquitectura, bien pensada y armónica con el lugar, es una invitación para quedarse porque reúne estilo, confort, buen gusto, calidad y modernidad, todos ingredientes necesarios para poder enfocar la visita a disfrutar de las bondades del sur y sus paisajes, ideal para un despertar perfecto mirando el Llanquihue.

“

La arquitectura, bien pensada y armónica con el lugar, es una invitación para quedarse”





RAVANAL

TRADICIÓN CENTENARIA

*Ven a
visitarnos*



Viña Ravanal,
Para disfrutar en familia.
Tours y Degustaciones.

Reservas
www.ravanal.cl | +56 9 3951 8112

Oscar Gajardo S/N Placilla
VI Región, Chile

Abierto
Martes a Sábado 09:00 a 18:00 hrs.
Lunes 09:00 a 14:00 hrs.

 VIÑA RAVANAL

 @VINARAVANAL

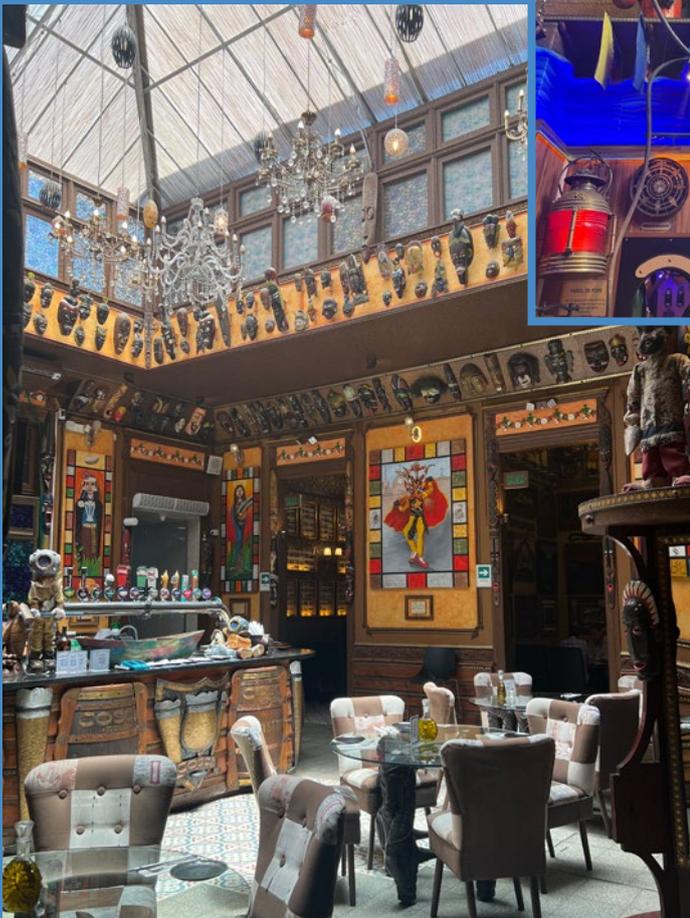
Ocean Pacific's: un paseo por el restaurant-museo de Santiago

Este lugar emblemático ha conquistado tanto a locales como a turistas gracias a su propuesta única que combina exquisita gastronomía, ambiente temático y una atención inigualable.

Por Felipe Nogués

Fundado en 1989 y abierto todos los días del año en Santiago y Vitacura, decidimos embarcarnos en la aventura que supone probar sus mejores platos en un lugar lleno de historia, así que apúntese la dirección y después de leer estas líneas diríjase a Huérfanos 2286-Agustinas 2267.

Lo primero que tiene que saber es que venir a este lugar supone un destino gastronómico y patrimonial donde la sensación de estar en un barco se vive desde el principio. ¡Es sin lugar a duda un restaurante-museo que te transporta a la cabina del capitán, adentro de un submarino o de un enorme cachalote! ¡Aplauso por cómo han cuidado, preservado y exhibido la cultura e historia marítima, pudiendo encontrar una variada selección de elementos náuticos, reproducciones de fauna marina en tamaño natural, barcos históricos a escala y elementos de navegación!



Cabe destacar que en 2019 el restaurante sufrió un incendio que causó que la mayoría de sus elementos resultaran destruidos o dañados, teniendo que hacer una labor de reconstrucción fundamental.

Hoy todo eso quedó atrás y sus dueños se esmeran porque los objetos patrimoniales y únicos sean tan buenos como la comida que preparan y el servicio que entregan.

Yo partí con un pisco sour, seguí con "Loco Mayo" (locos de Tongoy acompañados con papa confitada y finas láminas de betarraga encurtida) y continué con los ostiones a la parmesana. ¡Una delicia! Qué decir del chupe de centolla y el pulpo mediterráneo. Los postres, todos increíbles, pero recomiendo quedarse con el atracadero dulce (una degustación de postres de la casa).

Vinos que tomamos: Esplendor, Masia, Vardon Kennett, 2014, vino de viñedo Los Parientes, Baettig, viñedo Los suizos, Pinot Noir 2022. Todos de calidad.

También pudimos degustar las trufas blancas, una delicia única y que este restaurant tiene dentro de sus especialidades.

Una carta-homenaje a los frutos del mar, con una variedad de platillos que destacan por su frescura y sabor. Desde ceviches y mariscos frescos hasta pescados preparados con técnicas gourmet, cada plato es una celebración de la riqueza marina de Chile. Entre las especialidades, destacan el Pulpo a la Parrilla, la Cazuela de Mariscos y el Congrio Frito, todos elaborados con ingredientes de la más alta calidad.

Si quieres una experiencia inigualable, como almorzar dentro de un submarino, cenar en el elegante comedor de un capitán o beber un trago en un bar de película, este es tu lugar en el mundo.



Trufas blancas: exquisitas y exóticas

Mención aparte merece la experiencia de ir al restaurant a probar trufas blancas. Esta travesía se materializó gracias a las gestiones del equipo de Ocean's Pacific para convertirse en el primer restaurant en Chile que cuenta con este sofisticado ingrediente en sus cocinas.

Hacer realidad esta visión no estuvo exenta de problemas, desde la importación de las trufas de Italia hasta la conservación y, por supuesto, la selección de una preparación adecuada para tan delicado producto; la trufa, usualmente consumida como aceite, tiene un sabor característico, pero muy sutil.

Finalmente, y luego de diversas pruebas, la elección fue un plato de pasta fresca en donde, en lugar de procesar la trufa, esta fue simplemente rallada en bruto sobre el plato. Esta estrategia fue un acierto, que permitió resaltar las características del ingrediente —incluyendo su textura y sabor, muy parecido a un buen queso parmesano— y hacerlo el acompañante perfecto para un plato que resultó bien balanceado. La experiencia fue maridada con un champagne, otra elección atinada.



Madrid: bien vale una parada (o dos)

Madrid bien vale la pena, ello ya lo sabemos, entonces por qué no hacer de la capital española una parada obligada cada vez que vamos a Europa, cualquiera sea nuestro destino.

Por Francisco Martorell

Eso fue lo que hicimos hace unos días, cuando por una razón periodística (el Foro Global de Medios en Azerbaiyán) teníamos frente a nosotros un viaje de 40 horas, con escalas y tiempo muerto en los aeropuertos de Barajas y Estambul. Entonces, para evitar matarnos y luego de tirar varias líneas probables para llegar al exótico destino, optamos por una viaje de 13 horas y una parada de 36 horas en Madrid.

El primer consejo, una vez en Barajas, es alojarse cerca de la estación Atocha, ello porque si se trata de ahorro la



mejor forma de acercarse es con Renfe, aunque no te asegura rapidez, ya que por 2,6 euros el "tren de cercanías" te lleva desde el aeropuerto a la estación que cada día está más rodeada de hoteles, hostales y albergues.

Tu bolsillo determinará si quieres una parada de lujo, en el Marriott o intermedia en el Catalonia u optarás por quedarte en algún hostel de 50 euros frente a la línea del ferrocarril. Supimos que hay uno, Manchega, que por ese precio te da todo lo que un turista de batalla necesita para una parada de 36 horas. Además, como está en el

tercer piso de un edificio típicamente madrileño, conocerás cómo se vive en esa zona de la capital madrileña

Tras dejar las maletas, en el lujo o en lo alternativo, Madrid se expone ante ti con toda la franqueza de su gente y entorno. Solo debes saber qué quieres disfrutar, el tiempo es corto y las posibilidades muchas, como ir al teatro, visitar los museos, degustar la gastronomía o, por qué no, todo aquello.

De aquí en más te contamos qué hicimos nosotros.

Experiencia Real

Cuando uno sale de la Lonja del Mar, luego de haber disfrutado de una sinfonía de sabores y olores, simplemente siente que se enamoró de la comida.

Y es que esta experiencia en el restaurante de Madrid, ubicado frente al Palacio Real, cuya presencia es constante, es majestuosa.

Ello, tal vez, por la pasión que le pone el encargado de la orquesta, Carlos Gutiérrez, quien desde hace 7 años obliga a todo el equipo a superarse en la búsqueda de la excelencia y la calidad.

Arribamos al lugar cansados, tras el largo viaje desde Santiago y luego de dejar las maletas en el hotel, darnos un baño y salir prestos para llegar a la mesa antes de las 9 de la noche.

Madrid hervía ese día, casi 40 grados de temperatura, la ebullición se notaba además en las calles y sus gentes, donde parecía que nadie quería guardarse.

Una vez en la Lonja y elegir el segundo piso (hay mesas afuera y un bar en el primer piso), nos sentamos en

una ventana que miraba a los ojos a la realeza española. Pero lo majestuoso estaba dentro, por eso nos dejamos conducir en un sin fin de platos y experiencias que comenzaron con unas ostras y se fueron sucediendo uno a uno, para coronar la noche con una tarta de queso acompañada de un elixir inigualable para ese postre, un vino de pailles, francés. Recomendamos de este lugar la ostras de la ribera del Ebro, el carabinero y, muy especialmente, el robalo.

La Lonja del Mar, que pertenece a un grupo vinculado desde siempre al pescado y al marisco, ofrece todo tipo de variedades del océano a las que convierte en un manjar de los dioses o los reyes, más apropiado en este caso.

Tras salir del restaurante Madrid todavía se ofrece para que disfrutes sus calles, vayas de pasada al mercadito de San Miguel, te saques una foto con el Oso y el Madroño o el barrendero de hierro forjado. Luego, claro está y si el cuerpo no te da para seguirle el paso a los madrileños, recomendamos ir a descansar en el lugar que elegiste.

A la mañana siguiente dependerá de tu conexión a qué hora puedes levantarte. Nosotros lo hicimos muy temprano porque el vuelo a Bakú (ver nota en páginas 12-14), vía Estambul, salía a las 14 horas y queríamos sacarle provecho a nuestra parada. Fuimos, entonces, al museo Reina Sofía, optamos por el de arte moderno y dejamos el Guernica para la vuelta, porque está en el



clásico. Ambos espacios, muy cerca el uno del otro, están a pasos de Atocha. Tras ver las nuevas exposiciones y encontrarnos en una sala con la voz y las fotos de Pedro Lemebel, salimos a la calle donde empezaban a sentirse

los 24 grados. Caminamos por el Paseo del Prado, luego un poco del Barrio de Las Letras y la vuelta la hicimos andando por el Retiro, aquel parque que tiene su propio ángel caído y una casa de cristal, en medio de un verdor refrescante.

Antes de las 13 horas ya estábamos contactando al Uber para Barajas. El calor y el bajo precio, entre 15 y 20 euros, nos alentó a gastar un poco más. Ya en Barajas, un par de tapas, algo de agua y nada más, porque Turkish Airways, la línea que nos llevaría a Azerbaiyán tiene la antigua costumbre de dar comida a bordo, aunque el viaje sea muy corto. Y eso se agradece.

De nuestro periplo por Bakú y Shusha, el lugar donde se realizó el encuentro de periodistas, hablamos en otro reportaje.

Un circuito de lujo

Que la capital española sorprenda en arte, cultura y gastronomía no es ninguna novedad. Lo que sí mola, como dicen quienes viven allí, es que uno pueda disfrutar de lo mejor de su cocina en solo un par de días. Aquí un recorrido que dejará a cualquiera con ganas de visitar la ciudad que no duerme.

Por Montserrat Martorell

Primera parada: Café comercial

Había escuchado a distintas personas hablar sobre este lugar y en este, mi último viaje por Madrid, decidí que tenía que ir a conocerlo. Emplazado en la Glorieta de Bilbao 7, es un must en la vida cultural y social hace más de 130 años -donde históricamente se han reunido escritores y artistas como Antonio Machado y José Hierro-. Un emblema de la cocina castiza que reabrió sus puertas de la mano del chef Pepe Roch, quien te pasea por los más icónicos platos: huevos rellenos de atún con tomate (7.50), ensaladilla clásica "El Comercial" (9.50-14), su divino salmorejo (12.70), patatas bravas con ali oli de madroño (13.50) o los infaltables whisky sour o moscow mule (10). Una carta clásica y moderna (restaurante y barra) que te permite pasar un excelente rato, incluso si vas sola, como fui yo. ¡Prepárate porque además podrás deleitarte con un concierto de música en vivo. ¡Imperdible total!



Don Lay (o por qué los chinos siguen siendo los reyes de la buena mesa)

Me reencontré con una amiga que no veía hace años y que vive en Madrid hace dos décadas. Cuando supo que íbamos a ir a Don Lay estaba feliz: ¡es increíble! Tenía razón.

Ubicado en pleno barrio de Salamanca, en Calle de Castelló 117, se encuentra un rincón oriental de 400 metros que, elegante y distendido, ofrece las mejores empana-



dillas cantonesas, conservando la esencia de la cocina tradicional china en un ambiente actual y moderno (no por nada su nombre se hizo conocido hace veinte años, después cerró y volvió a abrir hace casi cuatro).

Apúntense estos platos: rollito crujiente con erizo (pasta filo rellena de revuelto de huevo, fideos de boniato y huevas de erizo/17 euros) y trampatojo de zanahoria (masa de arroz glutinoso, rellena de soja y marrón glasé acompañada de helado de yogurt/12 euros). Además, bebí un cóctel especial del año del conejo (pura elegancia). Llevaba Don Julio blanco, licor Humo, naranja y una pizca de sal. ¡Todo por 14 euros! Obviamente seguí con las cajitas mágicas (dums sums Don Lay elaboradas a mano) y los postres. Esa fue mi elección, pero puedes encontrar carnes al fuego, pescados, mariscos, laqueados (el pato es una muy buena alternativa). ¡Además de más de 100 referencias de vino nacionales e internacionales! ¡Aplauso cerrado para Nieves Ye, hija del fundador y dueña de la fábrica y distribuidora de comida asiática Wan Run!

Lettera Trotteria Moderna: un italiano en Madrid

Dudé si ir a comer italiano en mi noche madrileña, pero mis ganas de pastas fueron más fuertes y acá hay dos puntos que no se discuten: la calidad y la tradición en un proceso que es absolutamente artesanal. Así que con mi más uno partimos con la ensalada de pulpo (18 euros), la burrata (17 euros) y el gnocchi fritti di plátano (16 euros). Continuamos con el linguine con carabinero entero y el spaghetti freshi allá ruota di parmigiano reggiano. Todos los sabores intensos y modernos. Una carta sencilla que además, contempla risottos, carnes, pescados y postres (como el cheesecake de gorgonzola o el clásico tiramisú). Todavía no nos olvidamos de ninguno.



Baan

¡Ahora llegamos a Tailandia! ¡O quizás a Vietnam, India, Corea, Japón! Todavía lo estoy pensando. Emplazado en el barrio de Recoletos, uno de los más lindos de Madrid, aquí se conjuga el mejor match: sabores y texturas. Es como un viaje que nos transporta al hogar, de hecho, su nombre, significa en tailandés casa. Elegante y sofisticado, nos dejamos conducir por las sugerencias: ensalada de papaya verde, tiradito de bacalao ahumado, ostras fritas, gyozas de pato pekin, bao relleno de cola de langostinos, samosa india y rollito nem vietnamita. ¡No hay cómo saber qué quiere uno! Me deleité también con la berenjena asada al fuego y las zamburiñas gallegas gratinadas a la parrilla. Qué decir de los curry, los postres y los coctales. ¡Más de 125 variedades de vino! ¡Buen trabajo el del chef ejecutivo Víctor Camargo quien es el artífice de toda esta propuesta gastronómica!

Llama inn y su apuesta peruyorkina

Con dos sedes en Nueva York, el chef Erik Ramírez y su socio Juan Correa, están revolucionando la calle Conde de Xiquena. ¿Su concepto? ¡Peruyorkino! ¿El ambiente? Divertido, juvenil y cálido. De hecho fue el último restaurante que visité antes de subirme al avión para volver a Chile y lo elegí precisamente por su fusión. Me interesaba recorrer lo mejor de la cocina peruana con tintes madrileños. Un imperdible son los coctales: yo me incliné por un "huma rojo" (ginebra, campari, pomelo, vermut, higos) y "oro parece" (mezcal, ron, quinoa, banana, entre otros ingredientes). Continuamos con los anticuchos (corazón de vaca, ají panca, rocoto carretillero), el crudo (pulpo, calamar, togarashi, camote, cancha) y el coquelet, ají amarillo y arroz con aceituna. Cada plato cuesta entre 7 y 25 euros. Una carta acotada, entretenida y llena de vida. ¡Felicitaciones por los destilados latinoamericanos! ¡No fallan!



Dormir en Madrid: el placer de un Ocean Drive

Viví muchos años en Madrid, específicamente, en mi época de recién llegada, en el barrio de Ópera. Quizás por eso cuando vengo me gusta quedarme cerca de esos primeros lugares que fueron sagrados. Qué sorpresa cuando en calles que conozco de memoria, me encuentro con un hotel que está en plena Plaza de Isabel II, a pocos pasos del Palacio Real y muy cerca, por supuesto, de Plaza Mayor, Puerta del Sol o Gran Vía. Una ubicación privilegiada si tomamos en cuenta que está al lado de emblemáticos barrios como La Latina, Huertas, Malasaña o Chueca.

¿Qué decir de la experiencia? Fantástica. ¡72 habitaciones componen este edificio histórico de madera y piedra! ¡Todas modernas y luminosas con una vista increíble! Demás está decir que fue reconocido en los premios Re-Think 2019 como mejor proyecto en sostenibilidad y rehabilitación hotelera en España por ejecutar. Otro punto: el desayuno (que por lo demás reúne a los propios madrileños que viven allí y que disfrutan sin ser turistas del espacio de coworking, la barra de coctelería, la azotea y la piscina). ¡Un 10! ¡Habrà que volver!



Escapada a Sevilla: "El limón" también tiene un color especial

Dos veces he estado en Sevilla, dos veces me he enamorado de esta ciudad ubicada en el sur de España. Flamenco, gastronomía y un mundo cultural que no se agota, convierte a la capital andaluza en un viaje obligado. Esta vez viajé por un par de días y tuve la suerte de conocer "El Limón", la nueva apuesta gastronómica del Hotel Don Ramón (cinco estrellas), que, ubicado en la Plaza del Duque, sorprende por su versatilidad e historia). Moderno y clásico, con una barra que parece sacada de una película antigua, me sorprendió desde que entré y me entregaron un menú degustación absolutamente personalizado. ¡Partimos el viaje de los sabores y sentidos! Apunten por favor: anchoa de santoña, terrina de foie, ravioli de tapín, carpaccio de presa, merluza en hoja de plátano y trigo con coco, carrillera de ternera a baja temperatura y una mini tarta de manzana. ¡Todos los platos acompañados de vino blanco y tinto! ¡Qué ganas de perderme otra vez allí!

Otra opción gastronómica y típica: Virrey

Ubicado en la Calle Zurbarán, 8, en el vibrante barrio Chamberí, Virrey es más que un simple lugar para comer, es una celebración de la cocina española y un refugio para los amantes de la buena mesa. Con su atención al detalle, su ambiente acogedor y su exquisita oferta culinaria, este lugar promete una experiencia gastronómica inolvidable que deleitará todos tus sentidos.

El pan en Virrey es una verdadera delicia que merece una mención especial. Este producto, crujiente por fuera y suave por dentro, es un regalo para los sentidos. El corte en cruz que se le realiza permite que la mantequilla derretida se infiltre en su corazón, creando una explosión de sabor que por sí sola justifica la visita al restaurante.

Las aceitunas son descritas como "de ensueño", un acompañamiento perfecto que realiza cada bocado con su sabor robusto y auténtico. Sin embargo, la verdadera joya de la casa son las ostras francesas. Más pequeñas que las del Ebro, estos moluscos sorprenden con su intenso sabor y frescura.



El menú de tapas de Virrey es variado y está cuidadosamente elaborado para satisfacer todos los paladares:

Pincho de Jamón Ibérico y Pescado: Este pincho es una explosión de sabores, combinando la riqueza del jamón ibérico con la frescura del pescado. Aunque se sugiere que la aceituna podría sobrar, cada ingrediente aporta una capa de sabor único a este delicioso bocado.

Ensaladilla con Lubina: La ensaladilla rusa de Virrey, combinada con la delicadeza de la lubina, es suave y sabrosa, ofreciendo una fusión perfecta que sorprende y deleita.

El tinto de verano está "en su punto", proporcionando una bebida refrescante que se agradece disfrutar al llegar. Ya sea que prefieras sentarte en las mesas al aire libre o en el interior del restaurante, siempre encontrarás un espacio cómodo y bien climatizado. La barra, diseñada para comer mientras observas a quienes te sirven, añade un toque de intimidad y cercanía que enriquece la experiencia gastronómica.

Entre las delicias que no puedes dejar de probar en Virrey se encuentran:

Croquetas y Buñuelos: Tanto las croquetas como los buñuelos son auténticos manjares, elaborados con ingredientes de alta calidad y una técnica que realiza sus sabores naturales.

Alcachofas Asadas: Las alcachofas, perfectamente asadas y preparadas para ser degustadas sin esfuerzo, son una muestra de la maestría culinaria del lugar. Su sabor y textura son simplemente excelentes.

Para cerrar con broche de oro, Virrey ofrece postres que te transportan a los sabores de la infancia. Entre ellos, el arroz con leche destaca por su perfecta caramelización y su encanto gastronómico, superando incluso al famoso coulant de chocolate. Este postre es una oda a la tradición y una muestra de la excelencia culinaria del restaurante.

Destinos imperdibles en Santiago y sus alrededores

La Región Metropolitana y sus alrededores -o también las regiones vecinas- nos regalan variadas ofertas cuando tenemos pocos días o debemos estar a un clic de distancia de nuestro hogar. Aquí algunos consejos que te harán pensar, una vez que los conozcas, que a veces no se necesita irse muy lejos para encontrar nuestro lugar en el mundo.

Por Montserrat Martorell

Majadas de Pirque (o por qué volví por segunda vez)

Hace algunos años fui a este precioso hotel ubicado en el Valle del Maipo, uno de los sectores con más tradición vitivinícola de Chile. Y ahora, en 2024, repetí la experiencia. ¡La distancia no es una excusa y me tomé un Uber desde la puerta de mi casa en Santiago hasta el hotel! Lo primero que te sorprende es el palacio que data de principios del siglo XX y que te guiña el ojo en medio de un parque centenario que evoca paz y tranquilidad. Allí puedes caminar y perderte, entre araucarias, peumos, secuoias y cipreses que cambian de color con las estaciones del año, convirtiéndolo en un paisaje mágico e inspirador.



El recinto, que cuenta con 50 habitaciones dobles -todas con vista a los jardines-, invita a descansar y desconectarse en espacios acogedores y confortables. Resulta llamativa su moderna construcción -para la cual se usaron materiales nobles y expresivos como encinas y olmos-. Hay muchas actividades disponibles, pero yo recomiendo el tour Majadas, donde aprendes un poco más de la historia del lugar. El restaurante Sequoia también es un imperdible y nosotros nos dejamos llevar por su cena de dos tiempos, que fresca y sabrosa, es creada con ingredientes estacionales de la zona y de su propia huerta. Además, cuenta con una carta de vinos que recoge lo mejor de las viñas de Pirque, las cuales son reconocidas a nivel internacional por la calidad de sus tintos.



Kechua: Perú glamoroso

Hay muchos restaurantes peruanos en Chile, ¿cuál elegir? He ido a la gran mayoría y me sigo quedando con Kechua. Ubicado en Borderío, en un lugar entretenido y bien atendido, nace con el objetivo de traer toda la tradición de la cocina peruana a tu mesa, adaptándola a los nuevos retos que exige el mundo gastronómico.

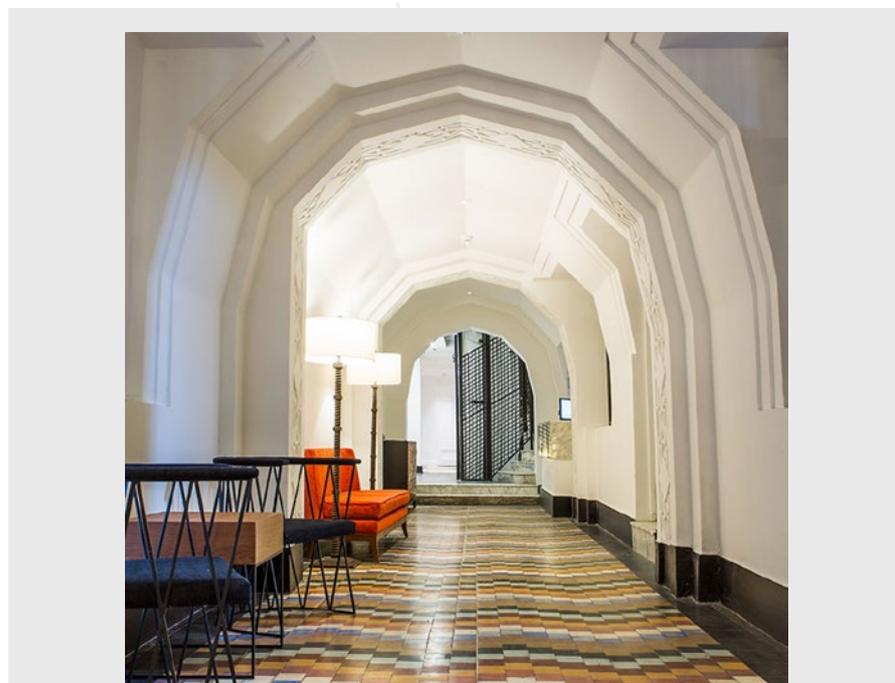
¿Qué fue lo que más me gustó? Que la experiencia te demuestra que ellos están abiertos a todos los sabores y a la multiplicidad de influencias culinarias. ¿Imperdibles? El pisco sour. No puedes ir y no probarlo. Además de las ostras y los sorrentinos con centolla, los ravioles, el pulpo al olivo y el suspiro limeño. Mención aparte merece uno de sus cocteles: Costa azul (gin, St Germain, cucarao blue, limón, piña, espumante).

¿Próximo paso? Conocer su local ubicado en Ñuñoa (Alcaldesa Balbina Vera 3561).



Leonera Hotel, remanso a solo 80 km de Santiago

Ubicado en un entorno único natural, en la comuna de Codegua, Región de O'Higgins está uno de los lugares más bonitos de Chile: Leonera. Sumergido en la precordillera y rodeado de una biodiversidad y paisajes increíbles -a solo 80 kilómetros de la capital- este mágico escondite te hará vivir una experiencia sublime donde la naturaleza es la protagonista -no por nada tiene más de seis mil metros de áreas verdes-. Destaco también sus rincones: llenos de historias, obras de arte, esculturas y trenes de fines del siglo XX (rescatados como habitaciones). Con mi marido -que ese día nos enteramos, además, que seríamos papás- disfrutamos de sus parques, salones y spa, además de una relajante sesión de 45 minutos en tinas de hidromasaje con una preciosa vista a la cordillera y parques-, que nos permitió salirnos de la rutina y abrazar el descanso. ¡Habrà que volver!



Luciano K, una joya histórica

A veces permitirse una escapadita es una buena idea para disfrutar en la ciudad como si estuviéramos también de vacaciones. Esa fue nuestra idea y misión: sumergirnos como turistas en la capital chilena y dejarnos agasajar por Luciano K, hotel boutique con 38 habitaciones, ubicado en Merced 84 y desarrollado originalmente por el arquitecto Luciano Kulczewski en la década de los veinte (al momento de su construcción fue el edificio más alto de Chile y el primero con ascensor -precioso ascensor- y calefacción central). Lo primero que nos llamó la atención es la cantidad de extranjeros (europeos y norteamericanos, principalmente), que se hospedan aquí. Probablemente tiene que ver con que está ubicado en un barrio bohemio y cultural (Lastarria), pero también producto de su decoración, mezcla de carácter antiguo y diseño art deco, que te hace pensar que podrías estar en cualquier lugar del mundo de cualquier época posible. Demás está decir que disfrutamos la piscina que está en la terraza (300 metros que te invitan a contemplar preciosas vistas al Parque Forestal y la Alameda), así como del sauna. También recomendamos su gastronomía (de hecho nos fijamos que era muy popular entre quienes aquí se quedaban), exquisitos tragos y tapas, todo con el sello de Terraza K.



Córdoba, para darse un gusto

Ubicado en Alonso de Córdoba 3080, está un restaurante donde puedes encontrar todo lo que te gusta en un ambiente relajado y ameno (de hecho, da la impresión de ser un gran invernadero). ¡Hay para todos los gustos! ¡Desde tapas frías y calientes hasta sushi, tacos, hamburguesas, platos de fondo, guarniciones, ensaladas y postres! En ese sentido, yo partí con un H-ABILOSO (gin, frambuesa, sirope jengibre, limón top de ginger), seguí con unas croquetas de jamón serrano (cremosas y crujientes), una causa limeña con tártaro de camarones (tres porciones pequeñas) y un increíble tinto de verano (que me recordó mis mejores años en Madrid). Qué decir del flan de leche condensada... ¡una maravilla!

Palcos de Apalta: naturaleza, vinos y relaxo

En un oasis de tranquilidad y en los faldeos del cerro, en el Valle de Apalta, Santa Cruz, se encuentra un lugar que te hará volver: Palcos de Apalta. Rodeado de un bosque nativo de boldos, quillayes, espinos y robles, es una muy buena opción para quienes buscan la paz, el bienestar y la comodidad.



El lugar se sitúa a unos pocos kilómetros de Santa Cruz y a la entrada del valle de Apalta-saliendo desde el centro de la ciudad, el recorrido nos tomó unos diez minutos-, localidad cada vez más conocida por su inmensa belleza natural, pero además por ser el lugar escogido por muchas viñas nacionales para la producción de sus vinos premium.

En este espacio, los Palcos de Apalta se constituyen en una opción atractiva para disfrutar de las bondades del valle, incluyendo gastronomía y por supuesto, vinos, pero también para poder desconectarse y admirar la naturaleza de la zona central en todo su esplendor. Si bien estuvimos solo una noche, pudimos disfrutar de sus inigualables vistas, permitiéndonos sentir también muy libres.

En ese sentido, destaco la independencia que brindan, de hecho, el concepto que manejan es el de hotelería autónoma (sin recepción física y sin servicio al cuarto), privilegiando la tranquilidad de la persona que decide quedarse. La comunicación es muy fluida, vía WhatsApp, y el desayuno queda servido el mismo día que uno llega:



café, té orgánico, hogaza de pan, dos sabores de jugos naturales, queso mantecoso, mermelada casera, mantequilla artesanal, leche descremada y masas dulces.

Esta estrategia combina a la perfección la modernidad de la casa, la privacidad que existe entre una cabaña y otra (son cuatro), combinando a la vez el concepto de un complejo de cabañas y la privacidad -incluyendo hot tub en todas las habitaciones- de la unidad propia.

A estas comodidades de la cabaña se adicionan los distintos *amenities* del complejo, incluyendo sectores para pasear y un quincho de uso compartido, ideal para compartir al aire libre o hacer un asado con una rica copa de vino en la mano: no por nada estás en una zona donde se encuentran las mejores viñas del mundo.



“Una opción atractiva para disfrutar de las bondades del valle, incluyendo gastronomía y por supuesto, vinos, pero también para poder desconectarse y admirar la naturaleza de la zona central en todo su esplendor”

Reservas: +56984188697
www.palcosdeapalta.com
@palcosdeapalta

