

REVISTA diners

FINANZAS
GASTOS
HORMIGA

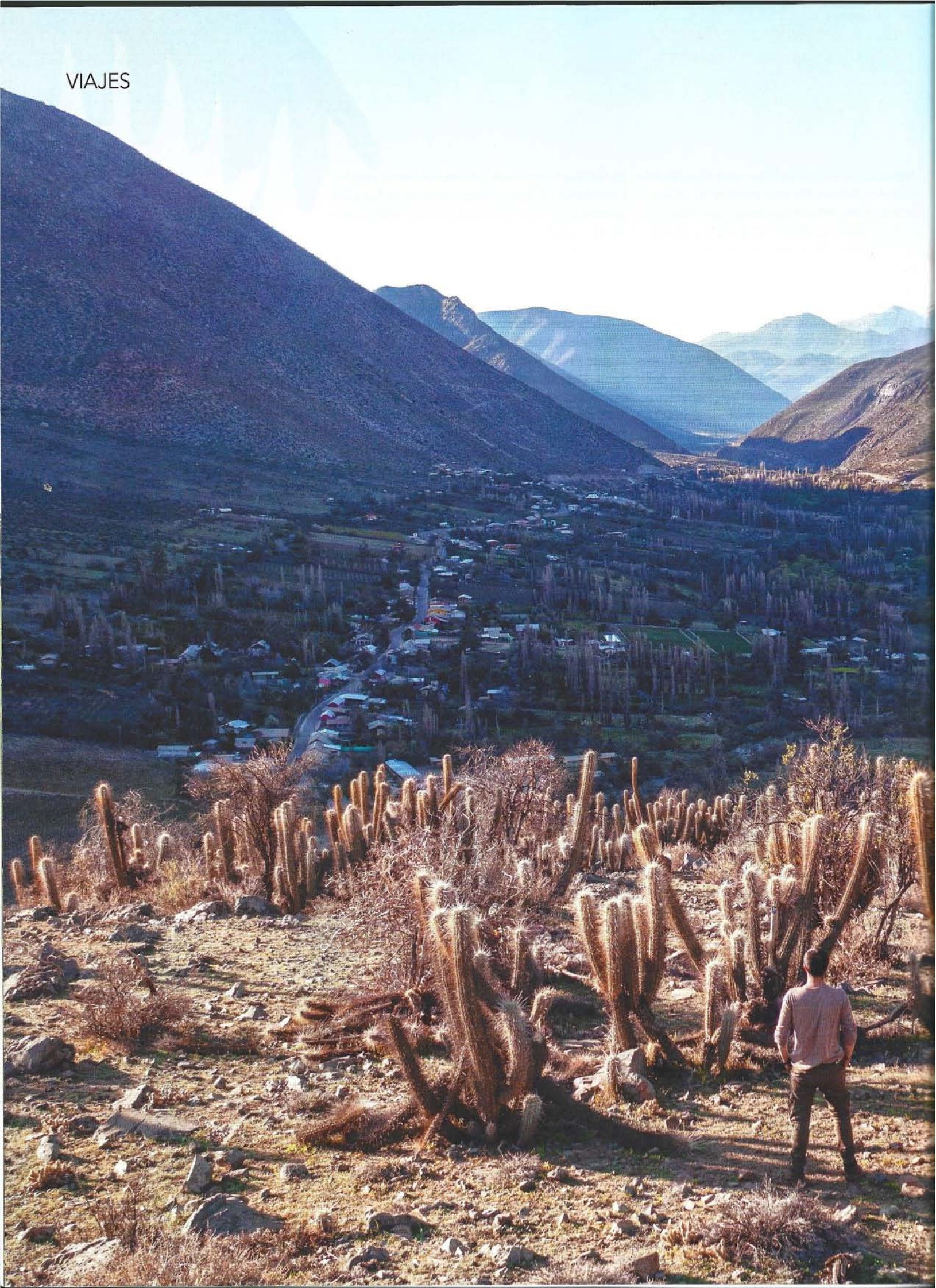
GORDOFOBIA
¿CÓMO COMBATIRLA?
3 ACTIVISTAS CUENTAN SU
HISTORIA


MODA
QUE CELEBRA
LA VIDA

DESCUBRA CHILE

Diners visitó el norte del país, un lugar que vale la pena explorar para observar las estrellas, tomar un ardiente pisco o encontrar un mineral único en el mundo.







En el valle del río Grande se encuentra el pequeño y encantador pueblo de Tuluahuén, a 20 minutos de la frontera de Chile con Argentina.

DESCUBRA CHILE

Coquimbo es un lugar que vale la pena explorar: desde observar las estrellas, tomar un buen vino o un ardiente pisco hasta encontrar un mineral único en el mundo. *Diners* viajó al país austral, hizo un recorrido por carretera y le cuenta todos los planes que hay que hacer para vivir una experiencia diferente.

POR SIMÓN GRANJA | FOTOS ANTONIO GALVIS

En la mañana recorra una bahía escondida entre dos brazos de montañas; al mediodía, vaya a una mina para buscar un mineral único en el mundo; en la tarde, descifre los petroglifos de culturas ancestrales y en la noche, simplemente, mire el cielo más limpio del mundo para tratar de entender el infinito.

Así es Coquimbo, tierra que esconde grandes tesoros y una de las 16 regiones en que se divide Chile, ubicada en un punto de transición climática: hacia el norte precede al reconocido desierto más árido del mundo, Atacama, y hacia el sur se conecta con un clima mediterráneo.

Este viaje por carretera es una exploración por cuatro de sus comunas (el equivalente a municipios en Colombia): Canela, Combarbalá, Punitaqui y Monte Patria. Y en esta aventura se destacan los paisajes de la cordillera de los Andes, los pueblos pequeños, llenos de historias de gente que ama y cuida su tierra, y, por supuesto, una gastronomía local con recetas tradicionales. Aquí vamos.



1

1. Los paisajes naturales están entre los principales atractivos de Puerto Oscuro.

2. El tiempo se detiene con vistas a la bahía de Puerto Oscuro. Foto desde una de las casas.

LA MAGIA DE PUERTO OSCURO

La Serena queda a una hora en avión hacia el norte de Santiago. Desde esta ciudad partimos en nuestro recorrido por carretera hacia el interior. Pero antes hacemos una parada obligada en Puerto Oscuro, una pequeña bahía de la comuna de Canela.

Después de dos horas y media de viaje llegamos a un camino destapado que recorreremos a pie. A medida que avanzamos aparecen las ñañaucas, unas plantas de flores rojas y amarillas que guían nuestro camino hasta donde el horizonte se abre y aparece el mar en forma de una pequeña bahía de aproximadamente 200 metros de ancho. Estamos en Puerto Oscuro.

Unas cincuenta casas bordean la costa. Barcos pesqueros descansan en la orilla. En Puerto Oscuro viven apenas seis familias. El encanto de esta bahía perdida se encuentra en su paisaje, en su calma, en la oscuridad de sus aguas, en hablar con los pescadores, ver a los buzos y, por supuesto, en su comida.

Tenemos hambre y solo hay un restaurante: Donde Jaimini. Los dueños, Jaime

Arredondo y Carmen Ávalos, conforman una pareja que nació y creció en el mar. La especialidad de su restaurante es la pesca del día. Casi que el pescado sale directo del mar al plato.

Sirven en la mesa una entrada de pebre, similar al hogao, pero que tiene tomate, cebolla, ajo, picante y limón, y se acompaña con amasado, un pan casero crujiente por fuera, pero esponjoso por dentro. Luego llega la merluza frita acompañada de papas fritas, arroz, ensalada y ceviche de *cochayuyo*, palabra quechua que significa "nabo de mar".

Mar, buena comida, risas. Y, por supuesto, un buen vino.

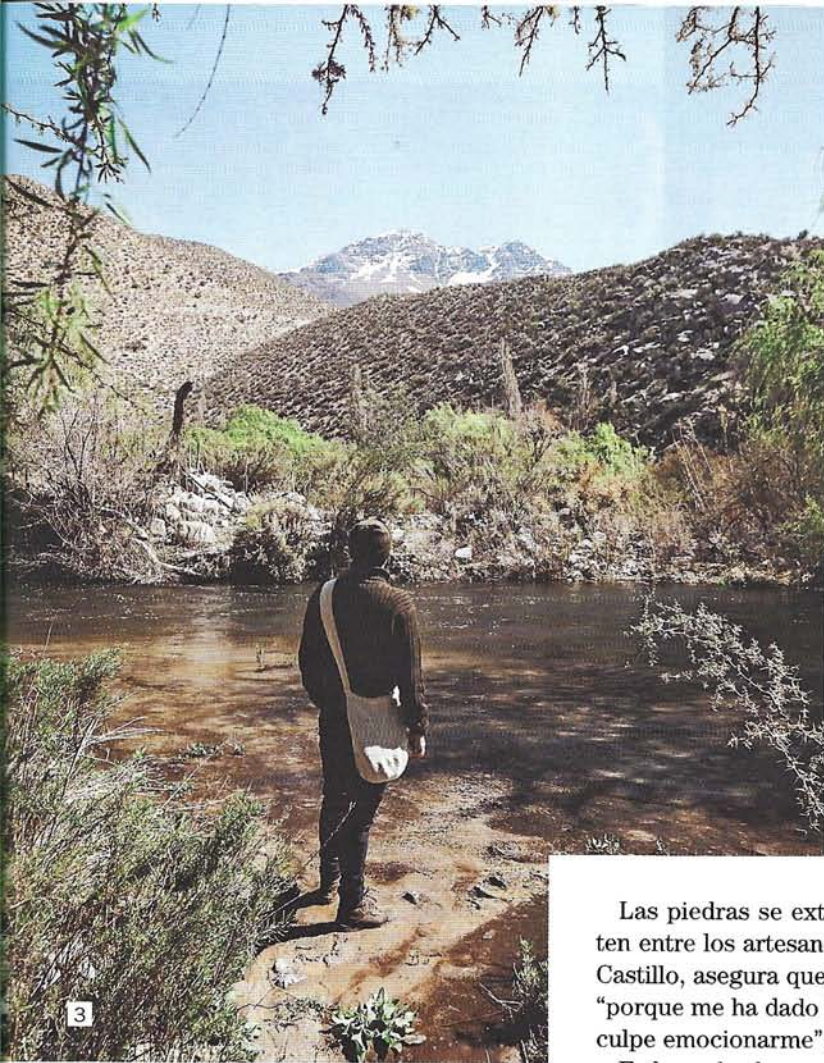
– Miren, miren, los buzos.

Una de las formas de pescar en Puerto Oscuro es con arpón. Para ello, los pescadores se ponen trajes de neopreno y conectados con una manguera se sumergen durante horas.

Luego de disfrutar del almuerzo, volvemos al camino. Nuestro próximo destino: Combarbalá, a una hora de carretera.



2



3

EN BÚSQUEDA DE LAS ESTRELLAS

Al correr las cortinas de la ventana en la habitación del hostel Apuwara aparecen las montañas de la cordillera de los Andes con sus cabezas cubiertas de nieve. Estamos en Combarbalá, pueblo a 291 kilómetros al sur de la ciudad de La Serena.

La primera parada en este pueblo es la búsqueda del mineral que le entrega su nombre: la combarbalita. Llegamos a la mina. Juan Frívola tiene 60 años. "Llevo una vida trabajando esta piedra. Y tengo que seguir hasta que diga el de arriba", asegura entre risas mientras entramos. El recorrido es de 60 metros y llega a una profundidad de 10 metros.

Aunque Chile es uno de los mayores extractores de cobre y oro de América Latina, en realidad lo representan otros dos minerales: el lapislázuli y esta piedra. Los artesanos de la zona explotan esta mina desde hace 35 años y se cree que puede durar hasta cien años o más. La combarbalita es una piedra semipreciosa con más de cincuenta tonalidades de colores, que no se ha encontrado en ninguna otra parte del mundo y que, según explica Frívola, su formación se debe a aguas termales petrificadas hace 80 millones de años.



4

3. El río Grande volvió a tener agua después de diez años y el verde retoñó en esta región de Coquimbo.

4. Tan solo seis familias habitan Puerto Oscuro. Las demás casas son de pescadores ocasionales o para vacacionar.

5. El atardecer tiñe de rojo el cerro de Tulahuén, incrustado en la cordillera de los Andes.

Las piedras se extraen y luego se reparten entre los artesanos. Uno de ellos, Jorge Castillo, asegura que esta piedra es su vida, "porque me ha dado todo lo que tengo. Disculpe emocionarme", dice conmovido.

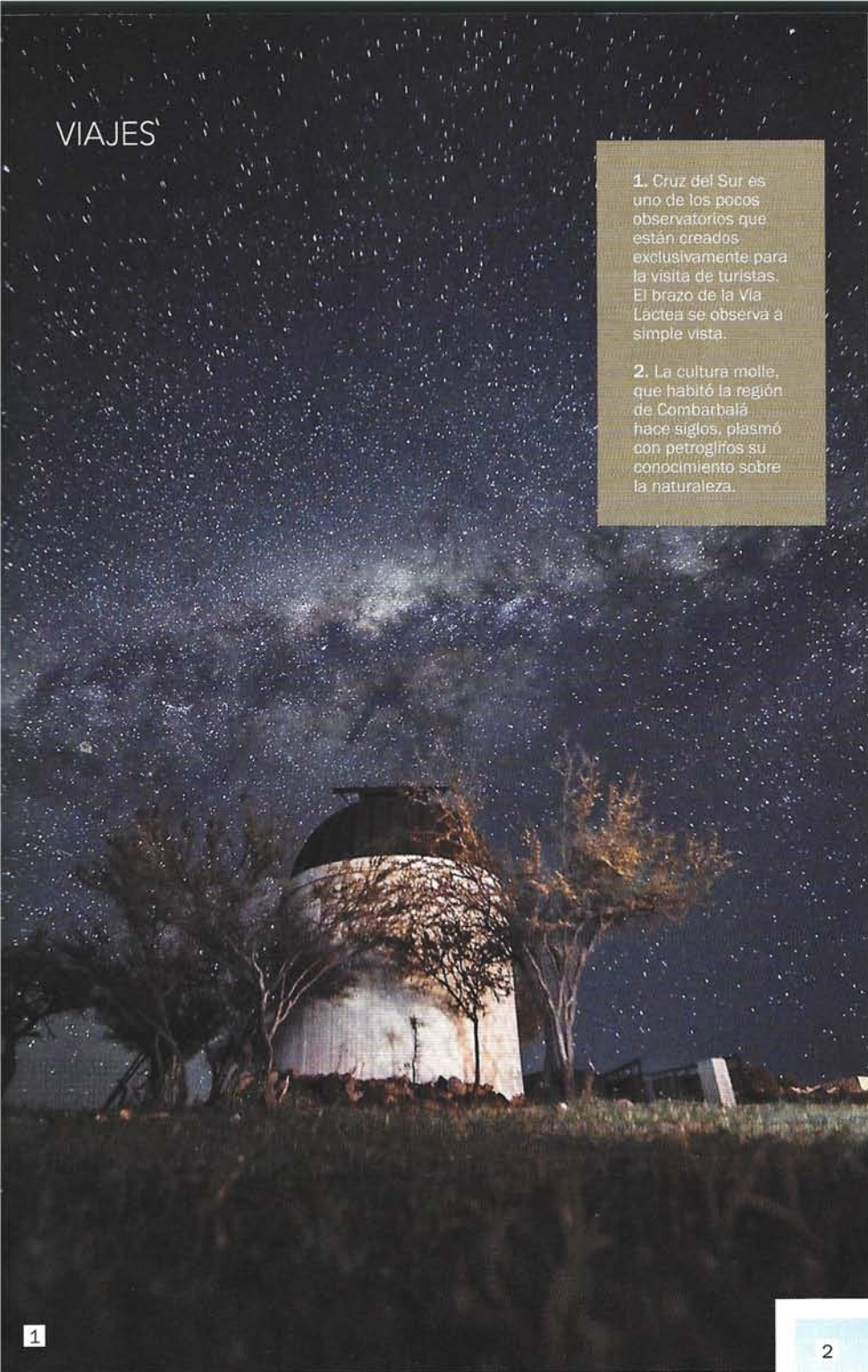
Es hora de almorzar y así llegamos a Rusitiko, restaurante con una vista envidiable. Un valle entero se extiende ante la ventana con la cordillera de los Andes al frente. El chef es Yerko Gómez Cortez y su sueño ha sido mantener la gastronomía de la región por medio de un restaurante de alto nivel escondido entre las montañas, a 4,5 kilómetros del casco urbano.

Según explica el joven chef, los grandes atributos y patrimonios culturales son los crianceros, que producen quesos de cabra de excelente calidad. "Son productos que enaltecen la mesa. Otro producto es la carne de cabrito. Y, por supuesto, los vinos y los piscos", explica orgulloso, y agrega: "Hay mucho por conocer. ¿Ya visitaron los petroglifos?"

Después de la exquisita comida, que empezó por una ensalada *caprese* con queso de cabra, siguió con cabrito sobre puré y finalizó con una panacota de lavanda, todo acompañado de vino chileno, salimos rumbo a los petroglifos.



5



1. Cruz del Sur es uno de los pocos observatorios que están creados exclusivamente para la visita de turistas. El brazo de la Vía Láctea se observa a simple vista.

2. La cultura molle, que habitó la región de Combarbalá hace siglos, plasmó con petroglifos su conocimiento sobre la naturaleza.

el cielo dependiendo de donde nace y muere el sol según la época del año. A su vez, cómo esto se relaciona con la fertilidad.

Pero, además, están calcadas las estrellas. Este sería uno de los primeros observatorios en esta zona conocida como la tierra del cielo más limpio. Empieza a oscurecer y las estrellas a brotar.

PERDIDOS EN EL ESPACIO

Es tarde. Estamos cansados y con sueño. Llegamos al observatorio Cruz del Sur, que se emplaza en el cerro El Peralito, a 3,5 kilómetros de la plaza principal. Nos bajamos de la camioneta y al frente nuestro se extiende a simple vista un brazo de la Vía Láctea. Nos despertamos.

Por su extrema pureza, los cielos del norte de Chile están considerados como los mejores del mundo para hacer astronomía. Poca luz interfiere con la observación, y rara vez hay nubes. En esta región se encuentra casi el 60 % de los observatorios astronómicos del mundo.

En su gran mayoría, los observatorios están dedicados exclusivamente a la ciencia; sin embargo, una de las excepciones es este, Cruz del Sur. Allí los turistas pueden llegar para maravillarse mirando el universo.

Nos acostamos en el piso para ver mejor lo que explica nuestro guía, quien señala con un láser las constelaciones que se ven desde este hemisferio. Entusiasmado nos muestra sus secretos favoritos del espacio. Y nosotros, alucinados con el infinito, nos dejamos llevar a través del telescopio a esos mundos lejanos.

Próxima parada: comuna Monte Patria.

1

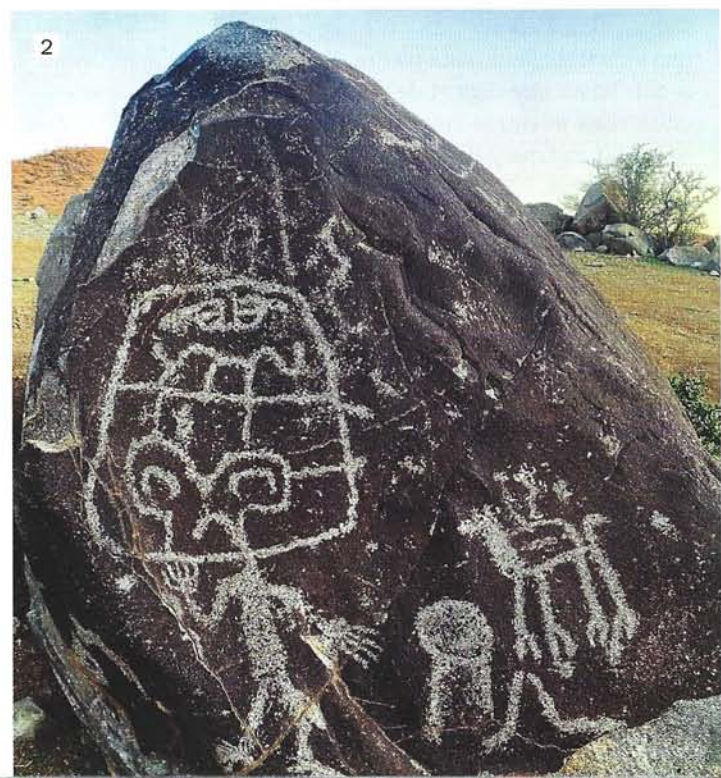
PIEDRAS QUE CUENTAN HISTORIAS

A unos veinte kilómetros al noreste de Combarbalá se encuentra una finca cercada por montañas nevadas. Es la finca de Gabriel Tapia Rubino, el sector se llama Rincón de las Chilcas y es reconocido porque tiene más de doscientos petroglifos distribuidos en cerca de cincuenta piedras.

Tapia Rubino se crió entre estas rocas, su familia era trashumante y mientras pastoreaba paseaba entre los petroglifos. Siendo niño pensaba que eran simples dibujos, pero con el tiempo entendió que en su jardín tenía una historia de hace siglos.

Según investigaciones arqueológicas, los petroglifos que allí se encuentran pertenecen a la cultura molle (300 a. C. - 800 d. C.). Por las características del lugar se cree que era un enorme centro de estudio. Por ejemplo, algunos indican cómo cambia el lugar en

2



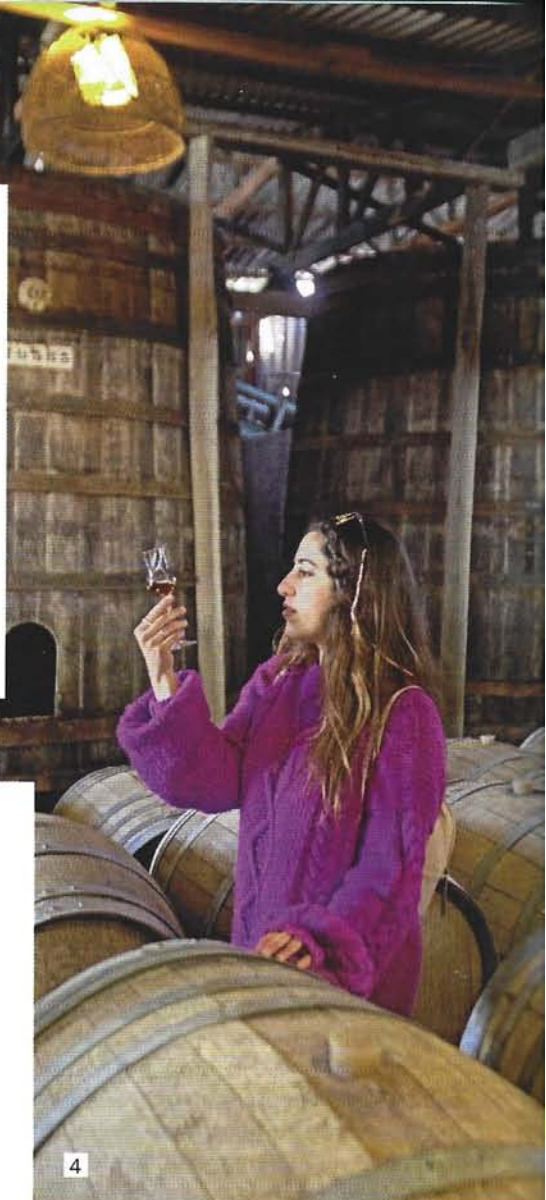


3. Por el contraste de temperatura entre el día y la noche las uvas adquieren características que le dan un excelente sabor al vino de Coquimbo.

4. Cataer pisco es uno de los planes que no pueden faltar en una visita a Tulahuén.

5. El pisco de Chañaral de Caren es único porque conserva la antigua tradición del alambique de cobre y el uso de leña a la hora del proceso de destilado.

3



4

DONDE EL TIEMPO SE DETUVO

Desde Combarbalá hasta el pueblo de Tulahuén el recorrido es de casi tres horas. De ahí que parar en Punitaqui es una buena opción para descansar, almorzar unos enormes sándwiches en Sanguchería Simple, comprar algunas artesanías y tomar un buen vino.

En nuestro caso recomendamos el viñedo Dalbosco, ya que maridar un viaje con una buena bebida es agregar un sabor al recuerdo de esa experiencia.

Es agosto y el viñedo está seco, es invierno. Sin embargo, nos recibe el calor de hogar. Dos de los cuatro hermanos Dalbosco, Renato y Franco nos muestran orgullosos su viñedo. Ellos, junto a Giorgio y Roberto Dalbosco decidieron lanzarse al ruedo en 2008 para rendir homenaje a la tradición vinícola de su padre Renato Dalbosco Roncalli, quien llegó a Chile en 1952 proveniente de la provincia de Trento, norte de Italia.

Después del recorrido nos invitan a su casa a descorchar botellas. Lorena Vélez, enóloga de Dalbosco, abre un Gran Reserva Assemblage: *syrah*, *carménère* y *cabernet sauvignon*. Según explica, en este territorio de día hace mucho calor y en la noche mucho frío. Por eso esta uva es una fruta muy aromática y de muy buen color. Utilizan barricas de roble francés para darle elegancia, pero no para que la madera sobresalga sobre la fruta.

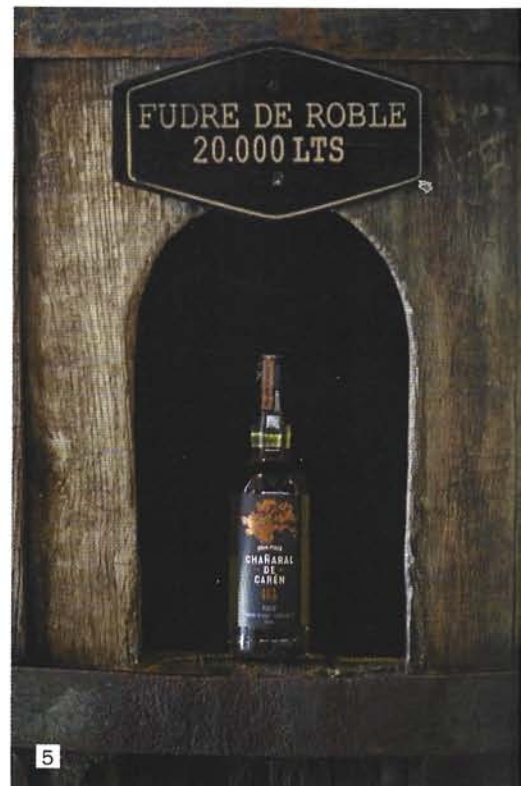
Arrancamos de nuevo. Nos espera un trayecto de dos horas. La carretera serpentea al borde de la montaña. Nos encontramos de frente con el embalse La Paloma, el segundo en tamaño de Latinoamérica y, a simple vista, la sequía es evidente.

En 2017, la Organización de las Naciones Unidas publicó un informe lapidario: en la comuna de Monte Patria la falta de agua obligó a parte de sus habitantes a abandonar la zona, convertidos en los primeros migrantes de la crisis climática en la región. Sin embargo, en julio de este año se produjo una nevada que terminó por convertir lo que durante muchos años fue un desierto, en un manto de nieve. Y luego, el río volvió a fluir y el campo a reverdecer.

El día empieza a caer. Nuevamente el silencio ante la maravilla nos invade. Se eleva el cerro Tulahuén, sus picos nevados brillan. Y una luz roja lo abarca todo.

Tulahuén es un pequeño pueblo de casas campesinas antiguas en el valle del río Grande, casi en la frontera con Argentina. Es una comunidad detenida en el tiempo que ha sido construida por el paso de la trashumanicia. Esa milenaria tradición de pastoreo en continuo movimiento.

Luego de descansar vamos a la planta pisquera de Chañaral de Carén, a 67 kilómetros de este pueblo. El pisco que producen es único en el mundo, pues conserva la tradición antigua del alambique de cobre y leña para alcanzar la temperatura necesaria para destilar un producto con identidad. Este pisco arde, pero con la primera exhalada se sienten tonos a moscatel, membrillo y cáscara de naranja. Los meses de guarda otorgan notas tostadas que lo hacen más complejo y elegante. Y en la boca es suave, dulce y perfumado, con un muy buen final.



5



1

1. En Amansa Racional Cuna del Sol, Claudio Araya cuida y ama animales que han sido violentados.

2. El lapislázuli es una de las piedras más representativas de la región de Coquimbo y en general de todo Chile. Los artesanos la trabajan con gran maestría.

3. La caprinocultura es una de las principales actividades de los habitantes del sector.

RECOMENDACIONES PARA VIAJAR A CHILE

1. Se exige certificado de vacunación o PCR negativo máximo 48 horas previas al viaje (para viajeros no residentes).

2. Por ser parte de Mercosur, los colombianos pueden ingresar a Chile con la cédula de ciudadanía.

3. El cambio de moneda es similar al dólar. Es decir, 1000 pesos chilenos equivalen a 4500 pesos colombianos, aproximadamente.

Salimos hacia el próximo punto. A cinco minutos del casco urbano se encuentra Cordillera Azul, un emprendimiento familiar dedicado a trabajar el lapislázuli. Empezaron Rita Álvarez con su socia, Pamela Carvajal, a trabajar esta piedra. Y luego, las hijas de Rita, Viviana y Tatiana Iriarte, decidieron embarcarse en esa aventura.

Se capacitaron en joyería y ahora son unas importantes artesanas de lapislázuli, una piedra que revela el color azul cuando se moja. “Las mejores son aquellas que se ven atravesadas por vetas blancas y doradas”, explican.

—¿En qué se inspiran para los diseños?

—Nos inspiramos en los petroglifos de la cultura diaguita y la molle que hay por esta zona —cuenta Tatiana Iriarte.

Además, para aprovechar el espacio que tienen —en el terreno hay frutales y un viñedo que se extiende hasta la orilla del río—, decidieron crear un hostel.

De ahí arrancamos hacia el corral de Amansa Racional Cuna del Sol. A diez minutos desde Cordillera Azul, entre los cerros del Chañaral de Carén, con vista al valle más verde de la zona, Marcela Iriarte y su esposo, el amansador Claudio Araya, curan los traumas de los animales con el poder del arpa.



3



2

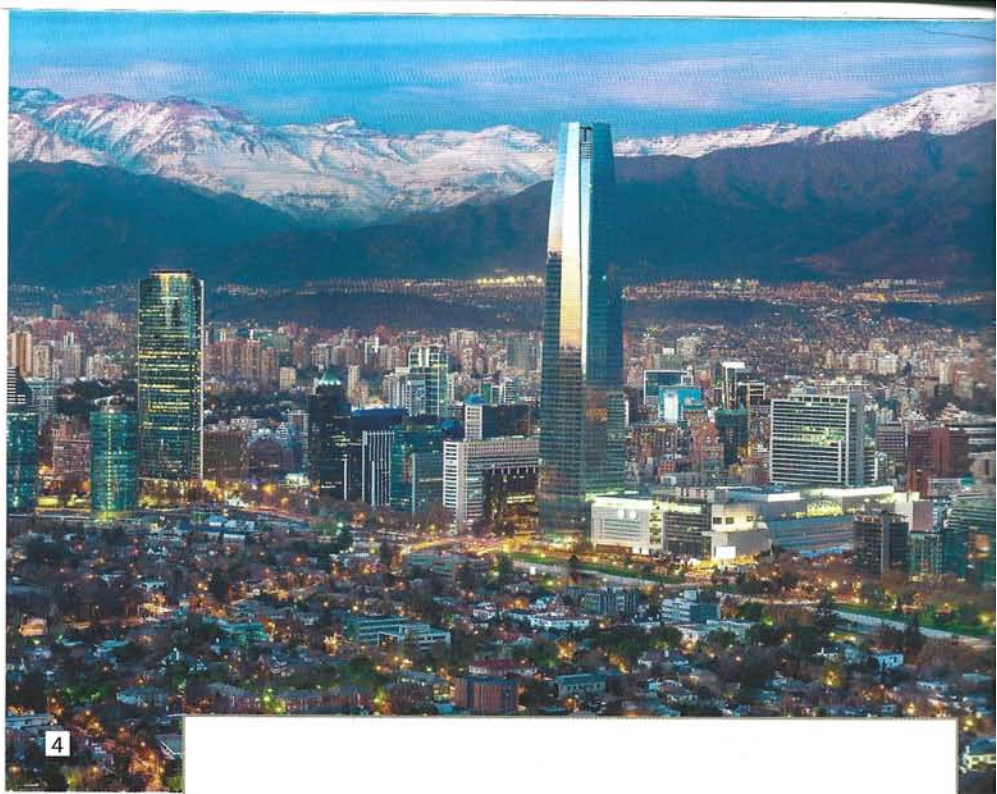
Foto Optimarr / Shutterstock

Esta técnica ancestral consiste en que Araya les toca el arpa en luna llena. Ellos cuentan que se dedican a amansar caballos de una manera distinta, se respeta al animal, no se maltrata, solo se le demuestra amor.

Aunque no es luna llena, Claudio nos empieza a amansar. El sonido del arpa pareciera extenderse por el valle. Es tal el poder del trabajo que hasta un toro bravo se acerca y se deja acariciar. Un caballo que fue golpeado en su anterior vida se recuesta en el suelo y nos podemos acostar encima suyo sin ningún sobresalto. Los animales corren felices en el corral de la Cuna del Sol.

Sin duda, una vez se descubre Coquimbo, una vez se recorre, es inevitable querer volver, pues los secretos que guarda son tantos como las estrellas que se pueden ver en su cielo.

El camino se aleja al igual que el atardecer. 6



4

4. La Gran Torre de Santiago, el edificio más alto de Suramérica, es un plan obligado para hacer en la capital chilena.

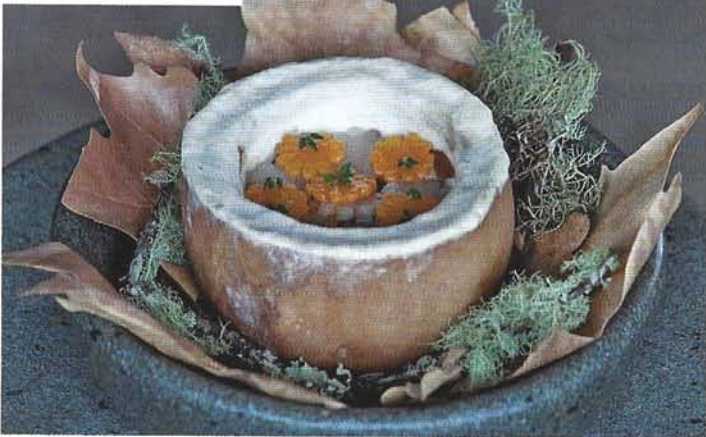
5. Ceviche caliente de hongos silvestres de Quintay, servidos en una calabaza cuidada y luego rostizada, en Boragó.

6. Kūchen de corazón de pato ahumado en melfy topinambur de Boragó.

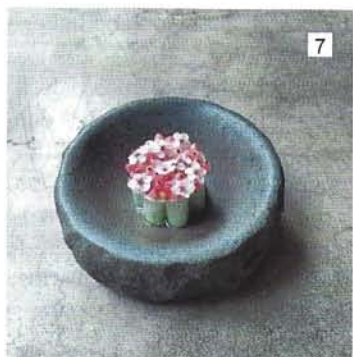
7. Los platos del restaurante Boragó se inspiran en la naturaleza que hay en el desierto de Atacama.



5



6



7

UN DÍA EN SANTIAGO

No hay vuelos directos de Colombia a la región de Coquimbo; entonces, sí o sí tiene que pasar por la capital de Chile. Una buena opción es aprovechar el tiempo y visitar algunos puntos recomendados. Estas son nuestras sugerencias.

PLAN SKY COSTANERA

Este es un plan imperdible. La Gran Torre de Chile es el edificio más alto de este país y de América del Sur, con 62 pisos y 300 metros de altura. El rascacielos se encuentra en el Costanera Center, el centro comercial más grande de la región y cuenta con una gran variedad de tiendas y de oferta gastronómica. La entrada para el mirador cuesta 10.000 pesos chilenos para adultos (casi 50 mil pesos colombianos) y 5000 pesos chilenos para niños (25.000 pesos colombianos). Desde el mirador se puede observar toda la ciudad y admirar los cerros nevados.

www.skycostanera.cl

¿DÓNDE COMER?

Boragó, del chef chileno Rodolfo Guzmán, es considerado uno de los mejores 50 restaurantes del mundo. Y el mismo chef lleva más de una década buscando arrieros, botánicos, micólogos, recolectores y agricultores que viven, como lo hace él ahora, del desierto de Atacama. Su oferta gastronómica se centra justamente en explorar los sabores más autóctonos de Chile y llevarlos de la manera más sofisticada a la mesa de sus comensales.

<https://borago.cl/>

¿DÓNDE HOSPEDARSE?

The Ritz-Carlton, Santiago, se llevó el premio este año a mejor hotel de Chile en los World Travel Awards. Este sofisticado refugio en el corazón de El Golf ofrece experiencias como tratamientos relajantes en un *spa*, o comida exquisita en su restaurante.

<https://www.ritzcarlton.com/es/hotels/santiago>