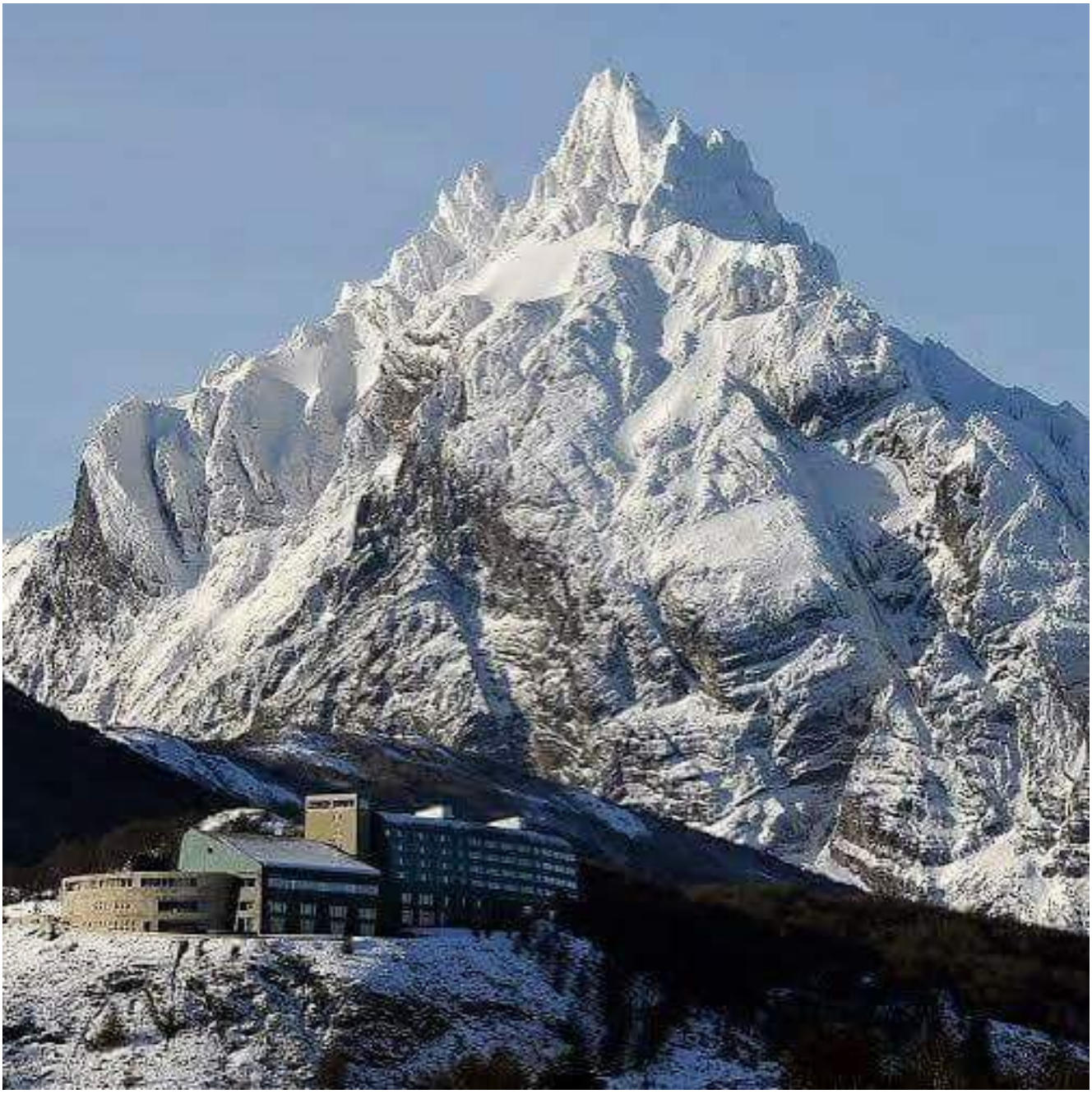
Placeres del Fin del Mundo: Tierra del Fuego

Es tiempo de expandir el espíritu y dejar que se incline hacia la lejanía para encontrarse ante la pura liberación.

Así, la imagen sobrevuela el inmenso escenario de libertad y en este artículo Placeres el Fin del Mundo mientras nos espera la audacia de vivir una experiencia mítica inigualable.

El cielo posa sobre las aguas del **Canal del Beagle** y el horizonte interroga a las miradas inquietas con sabida resignación –***“¿Y más allá…?”*** – . Entonces, arriban los navíos de tantas latitudes a constatar una y otra vez – “***es el Fin del Mundo”*** –.

Ushuaia es la activa bahía en la que se percibe la atmósfera marina de viajeros de todas partes, decididos a colmar las ansias por descubrir sus atractivos naturales y los placeres de la buena mesa. Es frecuente ver a los turistas sobrevolar miles de km por la magia de esta porción final de territorio que se ofrece en plenitud con su **cordillera de los Andes, sus mares, lagos, glaciares y bosques**.



Como el lugar ideal para combinar reposo, paseos culturales y aventura por doquier **– navegación, avistaje de flora y fauna, ski, trekking, paseos en 4×4, trineos, vuelos en avioneta, canopy o cabalgatas-** La maravilla del paseo en el **Tren Fueguino** a través del **Parque Nacional Tierra del Fuego,** antiguo hábitat de losprimeros pobladores ***yámanas*** logró dejarnos sin palabras.

Y a poco de andar por sus callecitas céntricas tienta una **deliciosa taza de chocolate caliente con tortas y mermeladas de frutos del bosque**. O ver las coloridas **Centollas** bracear en los escaparates de las tiendas cautivar a los comensales, que

junto a la **Merluza Negra**, los **Frutos de mar** y el **Cordero** comparten el protagonismo de los menús fueguinos en el circuito gastronómico austral en compañía de afamados **Vinos Patagónicos**.

Arakur Ushuaia Resort & Spa

Sorprende el ingreso al monumental *lobby* diseñado con nobles materiales que integran el encanto de la postal de montaña que se cuela a través de los amplios ventanales.

Imposible sustraerse ante tanta belleza visual!

El Resort cuenta con habitaciones y suites elegantes y confortables con última tecnología de sistemas de control inteligente de iluminación y climatización para la comodidad de los pasajeros.

A primera hora de la mañana es grato ver a los huéspedes disfrutar del suculento **desayuno buffet de exquisiteces típicas patagónicas** como interludio del paseo por la belleza de la **Reserva Natural del Cerro Alarken** protectora de *coihues, ñires y lengas* en la que se encuentra emplazado el lujoso **Hotel Arakur & Spa**.

Para luego, decidirse por el **Fitness Center** con aparatos de última generación mientras recrean la vista con la deslumbrante naturaleza y las muy recomendables **piscinas in & out de 2 hot tubs** de aguas del deshielo frente a la inexorable contemplación de los picos nevados. En tanto, el merecido relax y la meditación son posibles en el **Spa** con sauna, baños de vapor, jacuzzi y duchas a la espera de humeante café en el **Bar**.

Arakur se hace eco de las veleidades de sus visitantes pues entiende que el confort en un ámbito que armoniza con su entorno junto a los deleites del paladar cumple su cometido

Alexis Pouvreau *sommelier* del **Restaurante La Cravia** no oculta el entusiasmo por expresar sus preferencias en materia de *vinos y maridaje*, y brinda un recorrido a través de la distinguida **Cava** por las diversas **regiones vitivinícolas argentinas** trazando una paleta degustativa de excelencia. Su acento al hablar delata su origen francés y pronto la curiosidad nos pide sus recomendaciones.

El experto catador basa su propuesta en sorprender, casi se diría en desnaturalizar el paladar del comensal, con vinos de carácter y buen cuerpo de Bodegas Boutiques y ediciones limitadas, como un **Pinot Noir de Salta** – *viñedos más altos del*

mundo – o un **Syrah de Jujuy**.

Destaca los **Vinos Patagónicos** por su frescura, mineralidad y profundidad, producto del terruño austral que caracteriza a la región al agregar matices de identidad y un grado sobresaliente de tipicidad y singularidad que deviene en elegancia. Por supuesto, abundan sus recomendaciones de la Uva de Bandera – **Malbec** –

El Sommelier sugiere:

- **Centolla parmesana, en salsa fileto y *bisque* de langostinos realzan su sabor con la fresca acidez del vino emblema de notables toques florales.**
- **Torrontés salteño Anko crujiente cordero fueguino a las brasas combina con sutil Cabernet Fran de Benegas Lynch cuyas notas especiadas y complejidad aromática deja notables recuerdos en la memoria sensorial**

El **Lobby Bar** del Hotel invita a vivir atardeceres únicos en compañía de copas de vinos de variados cepajes y regiones vitivinícolas como la **Desgustación patagónica** de **Sauvignon Blanc, Cabernet Franc y Malbec**, muy buena opción para acercarse a la variopinta oferta de vinos. Recomendable, luego de una intensa jornada es el exclusivo **Kir Royal patagónico de espumante, licor de Calafate** y gratas melodías

de piano.

Australis Cruceros de Expedición

La extendida belleza de una geografía diseñada por los **Fiordos de Tierra del Fuego** se impone a través de los **glaciares, bosques fueguinos, flora y fauna silvestre** que el magnífico **Crucero de Expedición Australis** navega por los canales de la región más austral.

Se trata de explorar la mítica Patagonia con todos los sentidos pues la vista insiste en solazarse y el paladar propone afinar sus sensaciones

Embarcamos por la tarde en **Punta Arenas,** Chile y luego del **brindis de bienvenida** nos esperaba la confortable cabina con vista a las cumbres de montaña y aguas marinas que anticipaban el fantástico viaje. Era hora de partir, nos aguardaban recónditos lugares con historia y tantos secretos por develar *allá a lo lejos*; mientras éramos testigos de cómo la agradecida naturaleza expone su esplendor y pretende embellecer el alma.

Es un itinerario de 4 días con sucesivos desembarcos en ***zodiacs***por ***avistajes de aves patagónicas, pingüinos magallánicos, elefantes marinos*** para luego emprender caminatas en el ***bosque magallánico*** y respirar la ***flora austral***, aproximarse a los ***glaciares*** y presenciar sublimes ***puestas de sol*** que arrancaban nuestra admiración.

La Navegación transcurre entre los míticos **Estrecho de Magallanes** y el **Canal del Beagle**, con paso por la *Bahía Ainsworth, Islotes Tuckers, Glaciar Pía, la espléndida Avenida de los Glaciares y Bahía Wulaia* hasta arribar a **Ushuaia**, Argentina.

No sin antes agradecer la fortuna del desembarco en **Cabo de Hornos**, donde las aguas oceánicas del Pacífico y el Atlántico se entrelazan. Todo el itinerario es acompañado de guías expertos, charlas informativas e interesantes documentales ilustrativos que completan la fascinante propuesta de navegación.

Cada día prometía las bondades de la

cocina con sabores típicos chilenos del Stella Australis. El chef Rodrigo Ruiz gesta las proezas culinarias valiéndose de la rica fauna marina que conforma el elenco de platos.

AUSTRALIS®
CAPE HORN & PATAGONIA
www.australis.com

AUSTRALIS

AUSTRALIS
CAPE HORN & PATAGONIA
www.australis.com

Brinda un **almuerzo buffet temático** muy variado y la **cena es a la carta** con opciones para todos los paladares, felizmente acompañados de destacados **Vinos Chilenos**; **Carmenere (variedad insignia), Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc.** Y como es de esperar, el **Bar,** encuentro de tantos viajeros del mundo, despliega una amplia carta de

licores, vinos, tragos y los atractivos **Pisco** y **Calafate sour** muy oportunosa la hora de disfrutar el ocaso.

Menú Stella Australis

- **Tiradito de pulpo olivado**
- **Crema de zapallo al gruyere**
- **Plateada de vacuno, pastel de papas a la crema**
- **Ó Merluza Austral, Quinoa guisada al parmesano y salsa de Centolla a la crema**

Postre

Mousse de mantequilla de maní y Helado de Chocolat

Buffet Frío

Tartas, Ensalada de habas y camarones, ensalada verde con jamón crudo de Magallanes, Tabla de quesos chilenos, ensalada de tomates y berenjenas asadas, alcachofines, zapallitos italianos gratinados con quinoa y manzana, focaccia de cebolla y tomate, ensalada fresca de estación, ensalada de Salmón ahumado, Cebiche Nikkei, Chop suey de Cochayuyo, Wantan crocante, shot de marisco.

Buffet Caliente

Cordero magallánico, suprema de Pollo a la parmesana, costilla de Cerdo, Salmón grillé, Lasagna bolognesa, Canelones de vegetales, Gnocchi al pesto, Spaghetti con salsas a elección, Sakana al curry, Beef Shogayaki, fusión rice, Yasaitame de vegetales.

Mesón de Postres

Tiramisú, mousse de mango, cannoli de crema pastelera y manjar, torta de chocolate, flanes, helados frutales, wantan

con confitura de piña, panqueques, panacotta de Lychee, perlas de tapioca con berries, selección de frutas frescas.

Chef Jorge Monopoli

Kalma Restó

La intrépida aventura marina llegaba a su fin y nada mejor que ir a **Ushuaia** por **Kalma Restó Cocina de autor** del Chef **Jorge Monopoli** nos motivó con una cena de tono minimalista con énfasis en el producto local en un cálido ambiente que despertaba nuestra inquietud por las creaciones tan logradas de su chef. www.kalmaresto.com.ar

Menú Degustación

- **Pan de Cachiyuyo, Focaccia con pimienta de Canelo & Lactonesa**
- **Papel de Arroz rebosado en Cachiyuyo, alioli y Caracol del Beagle –**

- **Gazpacho de diente de león**
- **Centolla tibia al vapor y puré de manzanas verdes**
- **Capelleti de Centollón, extracto de vegetales pesto de Levístico (Apio de mar) c/Chaura**
- **Entraña al vacío sobre emulsión de zanahorias de primavera, brotes de alfalfa**
- **Mejillones frescos en reducción de Torrontés (vino emblema argentino)**
- **Torta tres leches, Merengue de Apio de mar & Crema helada de Dulce de leche**

En el elegante **Restaurante Gourmet Le Martial** nos recibió **Santiago Teitelman Van Kemenade,** chef régisseur quien dirige con elogios a su dedicado equipo de cocineros. Es muy generoso y si bien intenta alejarse del protagonismo es notable su impronta barroca en la confección de los platos fueguinos. Santiago resalta ante todo la importancia del cuidado del producto regional y su promoción a través de una propuesta **conceptual** de reminiscencias francesas.

La prosperidad de la tierra insiste en dar a conocer sus frutos y es algo que comprendieron muy bien jóvenes cocineros patagónicos que tienen por visión redescubrir y revalorizar los productos gastronómicos fueguinos recuperando la riqueza ancestral.

De cara al **Beagle** como quien da la bienvenida a estas remotas tierras el Museo Restaurante con Vinoteca y Pastelería de **Enrique Chasco – Ramos Generales El Almacén** – es un fragmento de historia viva que data del S XIX. Lugar de encuentro obligado de aventureros, personajes históricos e inmigrantes por la inmensa tranquilidad y la promesa del comienzo de una nueva vida. Los viejos retratos, muebles, botellones, atuendos y publicidad de otrora forman parte de este relicario de antaño en estos confines que dan cuenta de ello.

RAMOS GENERALES
EL ALMACEN
MUSEO
CONFITERIA - VINOTECA
PASTIS
51
749
CAPE HORN
Periodistas Viajeros

USHUAIA
fin del mundo
Los Pobladores de Ushuaia les damos la bienvenida

La autora

Es conocido en el lugar por su menú de **sopas de vegetales, Cordero al oporto, Conejo confitado a la mostaza y Salmón grillado** que remata con delicias dulces de **tartas de frutos rojos** y era una verdadera tentación llevarnos **facturas recién horneadas** o ricos **alfajores de maicena con dulce de leche**.

Atraídos por el mediodía que obsequiaba un cielo azul de nubes tenues y luego de un paseo para el recuerdo por la orilla del Canal nos atrevimos a launtuosa suavidad de la **Merluza Negra** que se llevaba de maravillas con las notas tostadas de la **Roja cerveza tirada** en este legendario Almacén.– www.ramosgeneralesush.com.ar –

El deseo de compartir con familia y amigos la riqueza fueguina fue posible gracias a los productos gourmet **Ahumadero Ushuaia** – www.ahumaderoushuaia.com.ar –

AGRADECIMIENTOS

Destino Argentina – www.destinoargentina.com.ar

Instituto Fueguino de Turismo – www.infuetur.gob.ar

INFORMACION GENERAL

Casa de Tierra del Fuego – www.tierradelfuego.com.ar

Parque Nacional Tierra del Fuego – www.parquesnacionales.gob.ar

Tren del Fin del Mundo – www.trendelfindelmundo.com.ar

City Tour Ushuaia – www.ushuaiacitytour.com

Museo del Fin del Mundo – Av. Maipú 173/465 – Ushuaia

Museo Marítimo y del Presidio de Ushuaia – www.museomaritimo.com

Galería temática Historia Fueguina – www.historiafueguina.com

Andino Gourmet – Av. San Martín 600 – Ushuaia

Casa Olmo – Av. San Martín 87 – Ushuaia