

Sabores patagones

The Flavors of Patagonia

Si hay algo que refleja la cultura e identidad de un territorio y permite conocer un pueblo, es su comida. Este es un viaje diferente y sin prisa, donde los paisajes perfectos pasan a segundo plano, para destacar los sabores, texturas y colores de la comida patagónica.

Nothing reflects a region's culture and identity – and lets you get to know its people – like food. Come along on a different kind of adventure, a relaxed journey where perfect landscapes recede into the background, complementing the flavors, textures and colors of Patagonian cuisine.

TEXTO_ TEXT & FOTOS_ PHOTOS EVELYN PFEIFFER @evelynpfeiffer





1.



2.



3.

El aeropuerto de Balmaceda, ubicado a 56 kilómetros de Coyhaique, capital de Aysén, es la entrada principal a una de las regiones geográficamente más complejas, cautivadoras y aisladas de Chile. Un poco más de 100 mil habitantes en una zona donde la naturaleza es la que manda y su gente lo ha sabido desde que llegaron a asentarse los primeros pioneros a principios del siglo XX. Lo hicieron donde la geografía les dejaba algún espacio viable entre esta maraña de fiordos, bosques, estepas, ríos, lagos, montañas y glaciares que son protagonistas de tantas postales.

Llegaron chilenos, especialmente de Chiloé; también árabes, belgas, alemanes, ingleses e italianos, entre muchos otros, que trajeron sus propias costumbres culinarias y tuvieron que aprender a ser exploradores, autosuficientes y, por sobre todo, creativos para sobrevivir. Debieron entender también cómo vencer el clima hostil de estas latitudes para sembrar semillas en huertas e invernaderos; trajeron ganado, abrieron campos y, para conseguir alimentos, recorrían semanas y hasta meses completos a caballo para cambiar corderos en pulperías (almacenes) del vecino territorio argentino o en algunos de los incipientes puertos.

Así comenzó una gastronomía de mera sobrevivencia, que poco a poco se fue transformando en una cocina casera abundante y que cada día se empina más a los sabores gourmet, rescatando antiguas tradiciones e innovando con ingredientes locales que antes crecían como maleza en campos y huertas, entre ellos la nalca, el calafate, la rosa mosqueta y el ruibarbo. Aunque, claro... el cordero sigue dominando la mesa.

“¿Cuántos han preparado?”. Don Juan Arriagada y su hijo del mismo nombre rien a carcajadas y se miran atónitos ante nuestra pregunta. “¿Serán unos mil?”, responden entre más risas para luego volver al silencio y concentrarse nuevamente en el fuego que cocina dos corderos perfectos en estacas de fierro. Ambos hombres se mueven casi en sincronía. Encienden cigarrillos a la vez, se pasan una bota de cuero para beber vino y saben exactamente quién y cuándo debe poner otro palo al fuego, mover las brasas o dar vuelta los corderos, que poco a poco botan la grasa y se llenan de color y sabor.

El aroma es exquisito y las 4 a 5 horas de cocción saben abrir un apetito feroz que se mata comiendo tortas fritas, una especie de pan frito de forma triangular, con pebre, preparación a base de cebolla, tomate, ajo, ají y cilantro. El cordero asado al palo (le llaman así porque antes se usaban estacas de madera), vendría a ser el rey patagón del concepto *slow food*, movimiento internacional que surgió como una forma de ir en contra de las comidas estandarizadas, aprender a disfrutar la buena mesa y rescatar las antiguas tradiciones gastronómicas locales.

Más allá de asarlo al palo, hay buenas innovaciones con cordero que vale la pena degustar. Un ejemplo es el jamón crudo de cordero, de un sabor un poco más intenso que el jamón serrano y con una cantidad de grasa casi inexistente. Recomendamos probarlo en una tabla de fiambres en el restaurante *El Reloj* en Coyhaique.

1. Los frescos productos de los invernaderos se mezclan con preparaciones tradicionales.
2. El calafate es el fruto emblema de la región. Aseguran que quien lo come, regresa.
3. Juan Arriagada es un patagón con maestría en asar corderos.

1. Fresh produce grown in greenhouses appears in traditional fare.
2. The calafate berry is a symbol of the region. Legend says that if you eat it, you're sure to return.
3. Patagonia native Juan Arriagada is an expert at roasting lamb.

Thirty-five miles from Coyhaique, the capital of Aysén, the Balmaceda Airport is the principal point of entry to one of Chile's most geographically complex, captivating and isolated regions. A little more than 100,000 inhabitants populate a region where nature rules, something the people here have known since the first pioneers settled in the early 20th century. They made a home amid a tangled geography of fiords, forests, steppes, rivers, lakes, mountains and glaciers, the stars of a postcard-worthy landscape.

Settlers came from Chile (particularly the island of Chiloé), the Middle East, Belgium, Germany, England, Italy and many other countries around the world. Each group brought its own culinary customs, but they all had to learn to be creative, self-sufficient explorers in order to survive the region's hostile climate. They sowed seeds in gardens and greenhouses. They brought cattle, plowed fields and spent weeks, even months, on horseback to take lambs to market at the *pulperías* (general stores) in the neighboring Argentinean territory or at some of the new ports popping up along the coast.

Born of this drive to survive, the local cuisine gradually evolved into a rich tradition of home cooking. And yet, more gourmet flavors are being incorporated every day, old recipes are being revamped, and local ingredients are used in innovative creations. These ingredients – including *nalca* (giant or Chilean rhubarb), *calafate* berry, rosehip and rhubarb – once grew like weeds in the area's fields and gardens. But the main attraction is lamb.

“How many have you prepared?” Juan Arriagada and his son (who goes by the same name) laugh and look at each other, speechless. “A few thousand?” they respond, still laughing, before falling silent and returning their focus to the fire roasting two lambs perfectly skewered on iron stakes. The two men move in a well-coordinated, almost synchronized routine. They light cigarettes at the same time, pass a leather wine bag around and know exactly when to put another log on the fire, stir the embers and turn the lambs, which slowly drip fat as they grow more crisp and succulent.

The aroma is divine, and the four to five hours of cooking time stoke a fierce appetite, which can be fought off by snacking on *tortas fritas* – triangular fry bread served with *pebre*, made with finely minced onion, tomato, garlic, hot chili pepper and cilantro. The lamb dish called *cordero asado al palo* (because it used to be cooked on wooden stakes) is the Patagonian king of the international “slow food” movement, which promotes the appreciation of eating well and the preservation of traditional local cuisine.

But there's more than one way to cook a lamb. For example, the locally produced *jamón crudo de cordero* is similar to Serrano ham, but has a more intense flavor and a negligible amount of fat. Try it as part of the cold-cut platter at the restaurant *El Reloj* in Coyhaique.

If anyone who knows how to prepare lamb, it's Señora Teruca at the *Estancia Punta del Monte*, in the neighborhood of Coyhaique Alto, where they breed fine sheep for wool exports and local meat consumption. Most visitors come to the *estancia* (ranch) to see



AVISO

Aquella tendencia llamada *slow food* –que potencia la buena mesa y rescata la gastronomía local– aquí es lo cotidiano.

The slow food movement is part of daily life here, promoting good food and the preservation of local culinary tradition.

Otra preparación destacada son los deliciosos raviolos de la *Estancia*, rellenos de cordero, setas y cebolla caramelizada, cubiertos con nuez y salsa de vino tinto que preparan en *Mamma Gaucha*, uno de los restaurantes más concurridos y con mayor prestigio de la capital aysenina, gracias a sus pizzas, pastas y cerveza artesanal La Tropera, una de las 16 marcas locales. Sí, 16 marcas y siguen aumentando, ya que tienen muy buena acogida y crítica por el uso de las aguas puras y blandas de la Patagonia. ¿Dónde comprarlas? La mayoría se encuentra en el *Emporio Patagonia Gourmet*, donde venden cuanto producto gourmet existe en Aysén, entre ellos miel merquén (ají ahumado de origen mapuche), quesos de oveja, mermeladas, salmón ahumado y jugos de frutos locales como nalca, rosa mosqueta con menta o ruibarbo, entre muchas otras cosas.

Pero si hay alguien que sabe de preparaciones con cordero es la señora “Teruca” en la *Estancia Punta del Monte*, en el sector de Coyhaique Alto, donde crían ovejas finas para la exportación de lana y consumo local de carne. La mayoría de los visitantes llega a la estancia para ver cóndores que se reúnen por docenas, pero recomendamos alojarse con la familia en la estancia y aprovechar de probar una de las 90 recetas de cordero que prepara Teruca.

condors, which gather by the dozen, but we recommend staying with the family at the ranch and trying some of the 90 lamb recipes prepared by Señora Teruca. A favorite is the lamb casserole with apricots and almonds, a real explosion of flavors and textures. It’s impossible not to become a fan of Patagonia’s culinary star.

The *Estancia ravioli*, stuffed with lamb, mushrooms and caramelized onion, served with nuts and a red wine sauce, is another delicious local dish. You’ll find it at *Mamma Gaucha*, one of the most popular spots in Aysén’s capital, thanks to its pizzas, pastas and La Tropera beer, one of 16 craft beers available in the region.

Yes, you read correctly: 16 brands have earned a warm critical reception thanks to their use of Patagonia’s pure water. And more varieties are in the works. Most local craft beers are available at *Emporio Patagonia Gourmet*, which features a comprehensive selection of Aysén’s fine products, including honey with *merquén* (a Mapuche spice blend with smoked hot chili peppers), sheep’s milk cheese, marmalades and jams, smoked salmon and juices that showcase the flavors of the region, like *nalca*, rosehip (with mint) and rhubarb.

¿La preferida? A la cacerola con albaricoques (damascos) y almendras, una explosión de sabores y texturas. Imposible no caer rendido ante el protagonista culinario de la Patagonia.

La comida del litoral

Se dice que los Tehuelches, los mismos corpulentos indígenas que Hernando de Magallanes bautizó como patagones en honor al terrorífico personaje llamado Patagón del libro de caballería *El Primaleón*, usaban estacas de madera de calafate (berrie silvestre) para cocinar los animales que cazaban. Es decir, la técnica existiría en estas tierras hace ya miles de años. Y no solamente se cocina cordero de esta forma, también se hace chivo, vacuno y, tal vez el más exquisito y desconocido, la sierra: un pez de carne tierna y rosada que se cocina estacado en madera de luma. Esta antigua tradición se practica solamente en el archipiélago de las Guaitecas, específicamente en los poblados de Melinka y Repollal, donde Paulo Vera y Jessica Leviñanco ofrecen turismo rural, navegaciones para recorrer los archipiélagos y perfectas preparaciones de esta receta que ellos quieren salvar de la extinción.

También en el litoral, pero en el poblado de Puerto Aysén, a 64 kilómetros de Coyhaique, se encuentra el



1.

Hotel Lodging

NÓMADES
Av. Gral. Baquedano 84, Coyhaique
www.nomadeshotel.com

PATAGONIA GREEN
Puerto Aysén, Carretera Austral
www.patagoniagreen.cl

EL RELOJ
Avda. Gral. Baquedano 828, Coyhaique
www.elrelojhotel.cl

Restaurantes Dining

MAMMA GAUCHA
Horn 47, Coyhaique

ESTANCIA PUNTA
DEL MONTE
www.puntadelmonte.cl

EMPORIO PATAGONIA
GOURMET
Ignacio Serrano 247, Coyhaique

PAULO VERA & JESSICA
LEVIÑANCO, TURISMO
RURAL
Tel. 56-9-9372-8790



2.



3.

AVISO

1. Las aguas puras de la Patagonia son la base de las múltiples cervezas artesanales de la zona.
 2. El cordero es clave en la pirámide alimenticia.
 3. Murilla, hongo silvestre.
1. The pure waters of Patagonia are a primary material for the many microbreweries in the area.
 2. Lamb is one of the most popular meats in the region.
 3. Wild morel mushroom.

Coastal Cuisine

The Tehuelches – the stocky, native peoples who Ferdinand Magellan dubbed “Patagonians” in honor of Patagón, the fearsome character from the chivalric romance *El Primaleón* – are said to have used stakes of *calafate* wood to roast the animals they hunted. So the same technique used in *cordero asado al palo* has existed in these parts for thousands of years. More than lamb is cooked on skewers over an open fire: goat, beef and – perhaps the most delectable and least-known – *sierra*, a fish with tender, pink meat cooked over *luma* wood. This last ancient tradition is only practiced on the archipelago of Guaitecas, specifically in the towns of Melinka and Repollal, where Paulo Vera and Jessica Leviñanco offer rural tourism expeditions, boat excursions around the archipelago and perfect renditions of these recipes, which they want to save from extinction.

hotel y restaurante *Patagonia Green*, donde sus dueños se han esmerado en crear platos especiales. “Quisimos innovar con productos locales y tuvimos el desafío de crear platos gourmet que fueran atractivos visualmente y en sabor. Ha sido un éxito”, nos cuenta su dueña Isabel McKay. Los productos estrellas son los del mar, como el salmón que ellos mismos ahúman con leña de coigüe, la merluza austral y puyes, aunque también preparan vacuno, cerdo y cordero acompañados de sabores exóticos como la nalca y las grosellas. Nuestro recomendado, el lomo de cerdo con salsa de ruibarbo junto a un buen brindis con calafate sour (con pisco), porque la tradición dice que el que come calafate regresa a la Patagonia y, sin duda, querrá regresar. **in**

In the costal town of Puerto Aysén (40 miles from Coyhaique), the hotel/restaurant *Patagonia Green* has taken pains to create truly special dishes. “We wanted to innovate using local products, and we took on the challenge of creating gourmet dishes that were visually attractive as well as delicious. It’s been a great success,” says owner Isabel McKay. The star dishes come from the sea and rivers – salmon smoked on site with *coigüe* wood, southern hake and *puyes* (small, freshwater fish), although beef, pork and lamb are also served, accompanied by exotic flavors like *nalca* and *grosellas* (red currants). Our recommendation? Don’t miss the pork tenderloin with rhubarb sauce and the *calafate* sour (made with *pisco*): tradition says that whoever eats *calafate* will return to Patagonia, and you’ll certainly want to come back. **in**



 **VUELOS LAN**
LAN FLIGHTS

Vuelos diarios a Balmaceda desde Santiago y Puerto Montt. El viaje continúa por tierra hasta Coyhaique.
Daily flights to Balmaceda from Santiago and Puerto Montt, then ground transportation to Coyhaique.

Para más información, revise lan.com / For more information, visit lan.com



DISPONIBLE EN / AVAILABLE AT
www.in-lan.com



AVISO