

PIETRO SORBA

**RUTAS GASTRONÓMICAS DE
CHUBUT**

CORAZÓN DE LA PATAGONIA

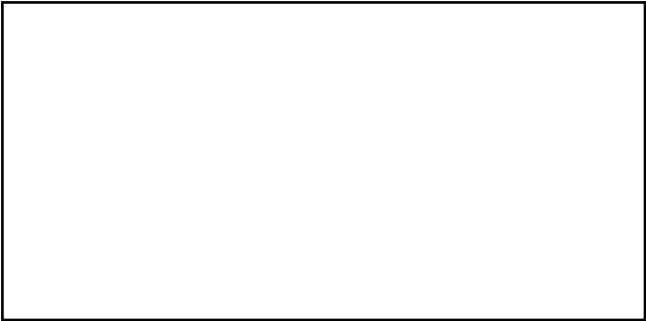
EDICIÓN BILINGÜE ESPAÑOL-INGLÉS



RUTAS GASTRONÓMICAS DE
CHUBUT
CORAZÓN DE LA PATAGONIA

RUTAS GASTRONÓMICAS DE
CHUBUT
CORAZÓN DE LA PATAGONIA

PIETRO SORBA



© 2011

Derechos exclusivos reservados
© 2011
Independencia
www.

Diseño de cubiert
1ª edición
Impreso
Santa Elena

Queda rigurosamente
del Copyr
parcial
la repro

IMPRESO
Queda
ISBN

Autor
PIETRO SORBA

Fotografías
JAVIER PICERNO

Diseño gráfico
**CRISTIÁN BAULÁN,
GERMÁN ROMANI**

Traducción
EMMA CLIFTON

Corrección
GISELA MILIANI

Optimización
TERESA DONATO

Índice

Index

Prólogos	8
Prologues	
Introducción	14
Introduction	
Ruta I	Puerto Madryn and Península Valdés
Camino de Puerto Madryn y Península Valdés	
Puerto Madryn, Puerto Pirámides y Península Valdés	24
Ruta II	The Welsh route
Camino de los Galeses	
Trelew, Rawson, Playa Unión, Gaiman, Dolavon y 28 de Julio	66
Ruta III	From the sea to the mountains
Camino del Mar a la Cordillera	
Dique F. Ameghino, Las Plumas, Los Altares, Paso de Indios, Tecka, Paso del Sapo y Gualjaina	120
Ruta IV	The Los Alerces route
Camino de Los Alerces, y de los pueblos que honran sus ríos	
Esquel, Parque Nacional Los Alerces, Trevelin, Corcovado y Carrenleufú	128
Ruta V	The Andean region
Camino de la Comarca Andina	
Cholila, El Maitén, Epuyén, Lago Puelo / Las Golondrinas, El Hoyo y Puerto Patriada	174
Ruta VI	The road south... Route 40
Camino al Sur... La Ruta 40	
Río Pico, Gobernador Costa, Alto Río Senguer, Río Mayo y Sarmiento	234
Ruta VII	The costal road, the Ruta Azul
Camino Marino, la Ruta Azul	
Rada Tilly, Comodoro Rivadavia, Caleta Córdova, Bahía Bustamante, Camarones y Cabo Raso	258
Fiestas y eventos gastronómicos provinciales	
Provincial gastronomic festivals and events	292
Agradecimientos	
Acknowledgements	293



*"Hay un libro abierto siempre
para todos los ojos: la naturaleza".*

Jean Jacques Rousseau

Prólogos

Chubut: el paladar como memoria y promesa

Por Martín Buzzi *

“Las llamadas cocinas nacionales nunca fueron cocinas nacionales y merecen el estudio detallado de su particularismo, su subdivisión, ligadas a razones de producción, intercambio y cultura circulante por vía oral o escrita que han permanecido inalteradas hasta los últimos años con la expansión de los grandes mercados alimentarios, y técnicas de explotación y conservación que burlan la lógica interna de los productos y los sabores y apuestan por una cocina ecléctica”, escribió Manuel Vázquez Montalbán al introducir la obra *Cocinas del mundo*.

Acepté prologar este libro de Pietro Sorba porque a lo largo de su recorrido por Chubut redescubre con acierto nuestra nueva gastronomía y las tradiciones diversas que le dan sustento, pero al mismo tiempo da cuenta de una historia cultural y de los productos genuinos que permiten a nuestros cocineros y cocinearas reinventar su propia vida mientras eligen nuestros pueblos y ciudades para vivir en paz.

Nuestra marca como provincia es la heterogeneidad y las mixturas, tanto étnicas como culturales. Así como tehuelches y galeses pudieron convivir en paz a partir de 1865—y el intercambio de productos enriqueció recíprocamente sus maneras de alimentarse; los historiadores señalan que unos se aficionaron al pan y las tortas y los otros a la carne de liebre y guanaco—, hoy la nuestra es una región multicultural, marcada por tradiciones europeas, de los antiguos criollos y de los habitantes originarios, pero esencialmente abierta al mundo.

En Chubut atravesamos una etapa de profundo cambio cultural. Alentamos la diversidad, la creatividad y el enrique-

cimiento de la mirada propia con todo aquello que traen en su bagaje ciudadanos de todo el mundo que nos eligen como destino para establecerse y hacer una vida diferente.

Es natural que en este libro se releven historias de cocineros de diversos orígenes, que han optado por algunos de nuestros pueblos o ciudades para concretar proyectos gastronómicos que son, en definitiva, sus proyectos de vida.

Sus fogones están encendidos en lugares pequeños de la Comarca Andina del Paralelo 42 o de la meseta imponente, pero también en Puerto Madryn y en toda la Península Valdés, a lo largo del extenso valle del río Chubut—con especial énfasis en Trelew y Gaiman— y en el puerto de Rawson. Otros han elegido la zona sur, tanto en Comodoro Rivadavia o Rada Tilly como en el corredor que lleva hasta Esquel.

En Chubut confluyen las culturas ancestrales con el acervo de aventureros de las más lejanas latitudes, colonos de naciones lejanas y migrantes de cada una de las provincias argentinas que llegan a la Patagonia en busca de un futuro mejor.

Una síntesis de sus aportes marca nuestro destino como provincia de referencia para viajeros de todo el mundo. Se trata de un destilado de saberes que se fusionan, lejos de cualquier imposición.

Las personas que fueron poblando Chubut—quienes nacieron aquí y los que fueron sumándose en los últimos siglos—aportaron costumbres y creencias atesoradas desde su tierra natal. Este capital cultural incluye recetas transmitidas de padres a hijos, a las cuales el tiempo, la disponibilidad de recursos y el

contacto con otros fue modificando y enriqueciendo.

Como en una preparación en la que se mezclan ingredientes de todo tipo, la cultura chubutense está signada por la convivencia y la fusión de identidades que fueron cruzándose a lo largo de nuestra historia. Es un proceso de construcción de una identidad que sigue macerándose y que dará sus mejores frutos de aquí en adelante.

La diversidad de nuestros paisajes, una fauna extraordinaria y una geografía espléndida que va desde el bosque Andino Patagónico hasta el océano Atlántico nos han dado carta de ciudadanía frente al mundo.

Nuestra gente, a través de una inmensa variedad de expresiones culturales, brinda sustento humano a esos atractivos. Cada uno de los emprendimientos gastronómicos que distingue Pietro Sorba en este libro con nombres y apellidos constituye una parte sustancial de nuestra oferta cultural hacia los viajeros.

Poner en valor esta gastronomía no implica solamente hacerla conocer en toda su plenitud, como hace Sorba en esta obra. Estamos empeñados en desarrollar políticas concretas para mejorar la calidad y la trazabilidad de nuestros mejores productos, y en brindar herramientas para que nuestros servicios hoteleros y gastronómicos adecuen sus prácticas a un estándar internacional.

Hemos trabajado intensamente en la constitución de asociaciones o clústeres, que permiten a los productores dotar de otra escala a sus emprendimientos y conquistar nuevos mercados, utilizar intensivamente una marca regional y acceder al financiamiento necesario para lograr un salto de calidad.

Estamos avanzando en la mejora de la trazabilidad de nuestra producción de alimentos, para que cada plato chubutense que se sirva en cualquier rincón de la provincia o del mundo tenga la garantía de calidad que requieren los paladares cada vez más exigentes de los consumidores.

En cada plato que el lector decida probar en Chubut hay una carga simbólica profunda. Allí están las marcas de la cocina popular, humilde pero sabedora de numerosos secretos, el esfuerzo de los pescadores, los agricultores y todos los que aportan productos de excelencia, pero también las tradiciones llegadas de todo el mundo a nuestra tierra y la sofisticación de la nueva cocina que se nutre de la cultura universal.

Esta obra es una invitación a recorrer nuestra provincia a través de sus sabores, y constituye una promesa de disfrute en uno de los lugares más bellos del mundo, dotado de paz y contacto armónico con una naturaleza en estado de plenitud.

Es una puerta abierta para conocer nuestra historia, nuestra cultura y nuestro arte. Los invitamos a participar del futuro de Chubut, conociéndonos. En estas páginas abundan los motivos para visitar Chubut, donde siempre los estaremos esperando. Todos están invitados al banquete.

*Gobernador de la provincia del Chubut.



PROLOGUES
CHUBUT: THE TASTE OF MEMORIES AND PROMISES
By Martín Buzzi *

“The so-called national cuisines never really were national cuisines and their individuality and subdivisions, in relation to production reasons, trade, and culture circulating orally and in writing, should be studied in detail. They remained unchanged until recent years saw the expansion of large food markets and production and preservation techniques that challenge the internal logic of products and flavours and aim at eclectic cuisine”, wrote Manuel Vázquez Montalbán in the introduction to the book Cuisines of the World. I agreed to write the prologue to this book by Pietro Sorba because throughout his journey around Chubut he skillfully rediscovers our new cuisine and the diverse traditions that support it, but at the same time he reveals a cultural history and the genuine products that enable our chefs to reinvent their lives while choosing our cities and towns to live in peace. Our hallmark as a province is the combination of heterogeneity and ethnic and cultural mixtures. Thus, just as the Tehuelche people and the Welsh were able to live together in peace from 1865 (and the exchange of products between them mutually enriched their eating habits, historians indicate that the former became fond of bread and cakes and the latter of

hare and guanaco), today ours is a multicultural region marked by European traditions and those of the old criollos and native inhabitants. But essentially it is a region open to the world. In Chubut we are going through a period of profound cultural change. We encourage diversity and creativity and the enrichment of individuality provided by the knowledge of citizens from around the world who choose Chubut as a place to settle and form a different life. It is natural that this book acclaims stories of cooks from diverse origins, who have chosen our towns or cities to realize gastronomic projects that are ultimately their life projects. Their stores are on in small places in the Andean Region of the 42nd Parallel or the imposing plateau, but also in Puerto Madryn and the Peninsula Valdés, throughout the extensive Chubut River valley—with special emphasis on Trelew and Gaiman—and in the port of Rawson. Others chose the southern area, Comodoro Rivadavia or Rada Tilly and the corridor leading to Esquel.

In Chubut ancestral cultures come together with the heritage of adventurers from the remotest latitudes, settlers from distant nations and migrants from each of the Argentinian provinces who come to Patagonian looking for a better future.

A synthesis of their contributions marks our destiny as a province of reference for travellers from around the

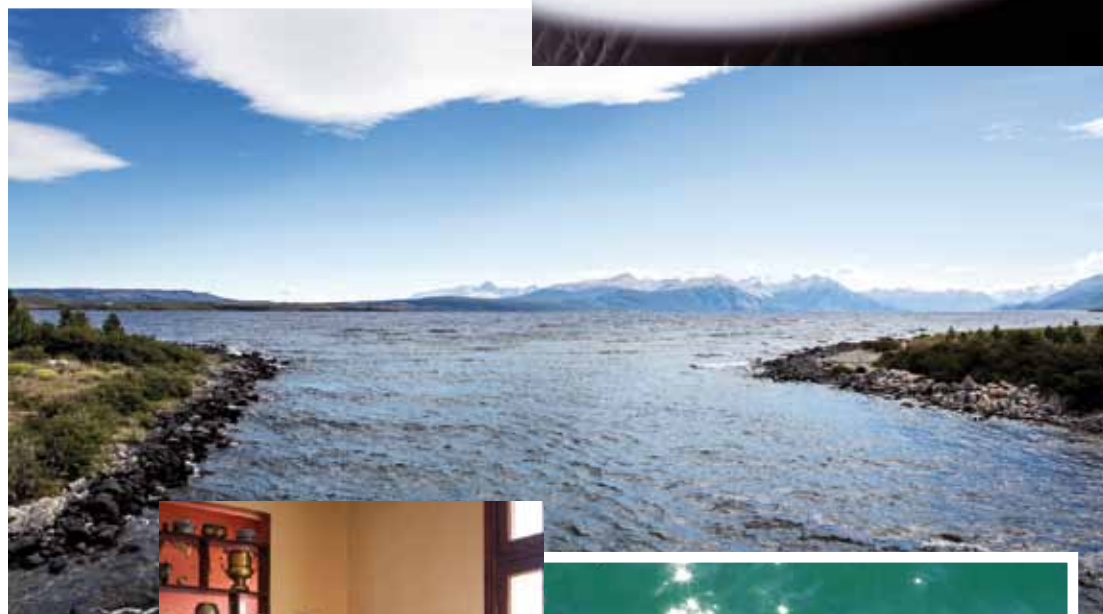
world. It is a concentration of knowledge merged together and is far from being any kind of imposition. The people who populated Chubut (those born here and those who arrived over recent centuries) brought treasured customs and beliefs from their homeland. This cultural capital includes recipes passed down from parents to children, which were modified and enriched by the passing of time, the availability of resources and contact with others. Just as in a recipe where all types of ingredients are mixed, Chubut's culture is marked by coexistence and the merging of identities that crossed paths throughout the course of its history. It's a process of building an identity that continues to marinate and will give better results from now on. The diversity of our landscape, extraordinary wildlife and splendid geography ranging from Andean Patagonian forest to the Atlantic Ocean have given us a well-known identity worldwide. Our people, though a huge variety of cultural expressions, provide human support to these attractions. Every one of the gastronomic ventures that Pietro Sorba honours in this book with names and surnames constitutes a substantial part of our cultural offer to travellers.

Enhancing this gastronomy isn't just about raising awareness of it in all its forms, as Sorba does in this book. We are committed to developing specific policies to improve the quality and traceability of our best products, and to

providing tools so our hotel and gastronomic services adjust their practices to international standards. We have worked hard to form associations or clusters that enable producers to take their ventures to another level and reach new markets, make extensive use of a regional brand and access the funding necessary to achieve a qualitative change. In every dish that the reader decides to try in Chubut there is deep symbolic meaning. In it there are the marks of popular cuisine, which is humble but full of secret knowledge, the effort of fishermen, farmers and all those who provide excellent products, but also the traditions brought from all over the world to our land and the sophistication of new cuisine that feeds on universal culture. This book is an invitation to tour our province through its flavours, and constitutes a promise of enjoyment in one of the most beautiful places in the world, endowed with peace and harmonious contact with nature at its fullest. It is an open invitation to get to know our history, culture and art. We invite you to participate in Chubut's future, so we can get to know each other. These pages are full of reasons to visit Chubut and we will always be waiting for you. You are all invited to the feast.

*Governor of the Province of Chubut.





Por Lic. Carlos A. Zonza Nigro *

En este extenso territorio, que va del mar a la cordillera, la gastronomía se manifiesta a cada paso enriqueciendo los circuitos desde los tradicionales hasta los más exóticos y no tan visitados.

Chubut presenta una infinita oferta que buscamos poner en valor en estas páginas, para que aquellos que visiten la provincia acompañen su viaje con un detallado itinerario de lugares característicos, platos imperdibles y la identidad de los pueblos que se manifiesta sin lugar a dudas en la gastronomía.

Confiamos este intenso trabajo periodístico a Pietro Sorba por su reconocida trayectoria y labor en obras de similares características. Fue un trabajo que implicó el diseño de rutas gastronómicas enmarcadas en escenarios naturales incomparables y acompañadas por entrevistas a personajes vinculados con la cocina y la producción local.

Los viajes se trazaron con el fin de optimizar los tiempos en una provincia vasta. En una primera etapa: Península Valdés, declarada Patrimonio Natural de la Humanidad por la Unesco, junto con la comarca que lleva el mismo nombre, fueron el escenario propicio para recorrer estancias y degustar el exquisito cordero patagónico, visitar destacados restaurantes, observar la elaboración de platos de mariscos y pescados frescos aprovechando la cercanía de los puertos, y para emprender un paseo por chacras agroturísticas.

Luego, acercándose la temporada estival, la colonia galesa fue protagonista del trayecto desde su inicio en Gaiman hasta su punto de llegada en Trevelin, transitando la inmensidad de la meseta y deteniéndose en el majestuoso paisaje de Los

Altare. Mientras que la Comarca Los Alerces y la Comarca Andina pusieron de manifiesto la elaboración de productos orgánicos y artesanales, como chocolates y cervezas, y las tradicionales fiestas provinciales mostraron ese encanto y esa pasión que reúne a los pobladores para disfrutar de espectáculos siempre de la mano de la gastronomía.

En el marco de la Fiesta Nacional del Asado en Cholila, Pietro Sorba emprendió su último viaje por pequeños poblados enmarcados por lagos y montañas, atravesando la provincia hacia el sur por la afamada ruta 40, y desde la cordillera hacia la costa por la ruta 26 en plena temporada de pesca deportiva, lo cual le permitió acceder a ejemplares de trucha.

Su completo trabajo de relevamiento de la cocina chubutense se dio por finalizado con el recorrido de la Ruta Azul, un paseo por el Parque Marino Patagonia Austral, y la visita de lugares como Camarones y Cabo Raso, donde cobran valor las algas y las sales del mar.

Es decisión de este gobierno revalorizar la gastronomía local, y tengo la certeza de que este libro será un excelente compañero de viaje para quienes visiten Chubut; para que puedan encontrarse con la identidad de este pueblo, sus recetas, sabores y aromas, y también con los paisajes más diversos y sorprendentes.

** Secretario de Turismo y Áreas Protegidas
Gobierno de la provincia del Chubut*



In this vast area that stretches from the sea to the cordillera, gastronomy manifests itself every step of the way, enriching the circuits from the traditional to the more exotic and less visited.

Chubut has an infinite number of things to offer and we try to highlight their value in this guide, so that visitors to the province can travel accompanied by a detailed itinerary of characteristic places and must-eat dishes, and by the people's identity that undoubtedly manifests itself in the cuisine.

We trusted this intense journalistic task to Pietro Sorba because he is renowned for his experience and work on projects with similar characteristics. It was a job that involved designing gastronomic routes framed in the context of incomparable natural scenery and accompanied by interviewing people connected with local cuisine and production.

The trips were planned to optimise time in this vast province. The first stage: Peninsula Valdés, declared a World Heritage Site by UNESCO, together with the region of the same name, were the appropriate setting for touring estancias and tasting delicious Patagonian lamb, visiting outstanding restaurants, observing the preparation of fresh seafood and fish dishes taking advantage of the proximity of the ports, and touring agro-tourism smallholdings. Later, with the summer season approaching, the Welsh colony was the protagonist of the route from its start in Gaiman its end in Trevelin, passing through the immensity of the plateau and ending in the majestic scenery of Los Altos. Meanwhile, the Los Alerces and Andean regions highlighted the making of organic, artisanal products like chocolates and beers, and the traditional provincial fairs showed the charm and passion that bring the local people together to enjoy spectacles that are always accompanied by gastronomy.

Pietro Sorba began his last journey in the context of the Fiesta Nacional del Asado in Cholila. He travelled through small villages surrounded by lakes and mountains, crossing the province southward on the famed Route 40, and from the mountains to the coast on Route 26 at the height of the sport-fishing season, which enabled him to try different trout.

His comprehensive survey of Chubut's cuisine ended with the journey along the Ruta Azul, passing through the Parque Marino Patagonia Austral (Patagonian Austral Marine Park), and visiting places like Camarones and Cabo Raso, where seaweed and sea salts are featured products.

It is this government's decision to highlight the value of the local cuisine, and I am certain that this book will be an excellent travel companion for visitors to Chubut. With it they will be able to discover the identity of this region, its recipes, flavours and aromas, and also the most diverse and amazing landscapes.



Introducción

Introduction

Era el año 1988. Primera vez en Argentina. Primera vez en Buenos Aires. Mi querida compañera, Teresa se esmeraba por hacerme conocer su ciudad y sus habitantes, incluyendo costumbres, idiosincrasias y pecados de gula. Yo entendía poco. Me dejaba llevar sin oponer resistencia. Al contrario. Me encantaba la situación. En el torbellino de información que recibía, minuto a minuto, había un dato que se reiteraba con frecuencia. Teresa siempre hablaba con mucho entusiasmo de una compañera de universidad (ambas habían cursado la carrera de Turismo), Cecilia. Me decía que la tenía que conocer. Era una de sus mejores amigas. Era patagónica, chubutense. ¿Chubutense? Nunca en mi vida había conocido a alguien originario de la Patagonia y, menos que menos, a una chubutense. Un origen absolutamente desconocido para mí hasta aquel entonces. Pero el nombre Chubut tenía un lindo sonido. Algo que me hacía acordar, no entendía por qué, a antiguos pobladores ancestrales. De hecho, me explicaron que era una palabra de su pueblo nativo, los tehuelches, y que su significado es transparencia. Bastante tiempo después, iba a entender muy bien el significado de esa transparencia. Para mí, la Patagonia había sido lo que era y es para la mayoría de los italianos

y europeos: una estereotipada construcción virtual del concepto de inmensidad que surge de los relatos de Bruce Chatwin en su novela *En la Patagonia*.

Finalmente, llegó el día del encuentro con Cecilia. Si mal no recuerdo, fuimos a comer a una parrilla que no existe más. Me parece que era Pichuco. Nos sentamos delante de una clásica platina que presentaba algunas suculentas tiras de asado y dorados bastones de papas fritas. Cecilia me hablaba con pasión de su tierra, Teresa traducía lo que yo no entendía y confirmaba las palabras de su amiga asintiendo con largas sonrisas. Los minutos volaron. Esa noche empecé a entender que la Patagonia estaba conformada por varias provincias. Una de ellas era la provincia natal de mi interlocutora: Chubut. Me habló de su ciudad, Puerto Madryn. De su mar y de sus milenarios habitantes: las ballenas. Me habló de la estepa, de las distancias y de las rutas de ripio. Gracias a ese relato empecé a imaginar los acantilados, las restingas y las caletas. Quedé impactado. Intrigado. Terminada la comida nos despedimos y mi nueva amiga chubutense insistió en que viajara cuanto antes a su ciudad. Deseaba que yo, nacido a orillas del mar Mediterráneo, conociera otra ciudad de mar, esta vez ubicada a orillas del Atlántico. Repetía siempre: “Te va a gustar, créeme, Pietro, te va a gustar”.

It was 1988. It was the first time I'd been to Argentina and the first time I'd been to Buenos Aires. My dear companion, Teresa, took great pains to show me her city and its inhabitants, including customs, idiosyncrasies and gluttonous sins. I didn't understand much. I let myself be carried along without resisting. On the contrary, I loved the situation. In the whirlwind of information I received minute by minute, there was some information that was repeated frequently. Teresa always spoke very enthusiastically about Cecilia, a friend from university (both had studied Tourism). She said I had to meet her, as she was one of her best friends. She was from Patagonia, from Chubut. From Chubut? I had never met anyone from Patagonia and, even less so, someone from Chubut. Until then it had been an entirely unknown place to me. But the name Chubut sounded nice. I didn't understand why, but it reminded me of old ancestral inhabitants. In fact, it was explained to me that it was a word from the province's native people, the Tehuelches, and that it means transparent. Much later, I would

clearly understand the meaning of that transparency. For me, Patagonia had been what it was, and is, for most Italians and Europeans: a stereotyped virtual construction of the concept of vastness that emerges from Bruce Chatwin's stories in his novel In Patagonia. Finally, the day of the meeting with Cecilia arrived. If I remember correctly we ate at a parrilla that no longer exists. I think it was Pichuco. We sat down in front of a classic dish that had some succulent tiras de asado and golden French fries. Cecilia spoke passionately about her land and Teresa translated what I didn't understand and confirmed her friend's words by agreeing with long smiles. Time flew by. That night I began to understand that Patagonia was made up of several provinces. One of those was Cecilia's home province: Chubut. She spoke about her city, Puerto Madryn, about its sea and its ancient inhabitants: the whales. She talked about the steppe, distances and gravel roads. Thanks to her account I began to imagine the cliffs, rocky shoreline and coves. I was impressed and intrigued.



Regresé a Italia. Volví a Buenos Aires por razones de trabajo. Viajes breves. Chubut había quedado en mi cabeza. Podría llamarse: asignatura pendiente. Diría algo más. Finalmente, en el año 1992 decidí que había llegado el momento de hacer un cambio en mi vida. Me fui de Italia y elegí Argentina. En pocas semanas estaba organizado y reflató esa vieja idea de visitar Puerto Madryn. Y así fue. Hicimos la valija con Teresa y tomamos el avión. Durante la fase de aterrizaje, conocí el viento de la zona, a pesar del cielo absolutamente terso. Fue una linda sacudida. Como los pasajeros estaban tranquilos, deduje que eso era la normalidad. Aprendí que el viento en Chubut es un pariente que te acompaña durante toda la vida. En ese momento, el único aeropuerto de la zona se encontraba en Trelew. Hoy, existe la alternativa de volar directamente a Puerto Madryn. Fue así que tuvimos que recorrer los casi setenta kilómetros que separan a las dos ciudades. Llegamos al hotel. Lo recuerdo. El Península. Ahí conocí al padre de Cecilia, Antonio Torrejón. Otro chubutense de pura cepa. Un hombre simple, profundamente vinculado con su tierra, que la conoce como pocos. Uno de los hombres que construyó desde los años sesenta del siglo pasado y desde la función pública, con paciencia e inquebrantable perseverancia, el turismo de Chubut.

After dinner, we said goodbye and my new friend from Chubut insisted I travel to her city as soon as possible. She wanted me, who was born on the shores of the Mediterranean, to get to know another city on the sea, this time located on the shores of the Atlantic. She kept repeating: “You'll like it, trust me, Pietro, you'll like it”. I went back to Italy. I returned to Buenos Aires for work. They were short trips. Chubut had stayed in my mind. It could be called a pending assignment, but I would say it was more than that. Finally, in 1992, I decided the time had come to make a change in my life. I left Italy and chose Argentina. After a few weeks I was organised and reflató the old idea of visiting Puerto Madryn. And so it was. Teresa and I packed our bags and took a plane. During landing, despite the absolutely clear sky, I was introduced to the area's wind. It was a nice shock and as the passengers remained calm, I deduced that it was normal. I learnt that the wind in Chubut is a relative that accompanies you throughout life. At that time, the only airport in the area was in Trelew. Today, an alternative is to fly direct to Puerto Madryn. Thus, we had to travel the almost seventy kilometres that separate the two cities. We arrived at the hotel. I remember it: El Península. There I met Antonio Torrejón, Cecilia's father. He's another born and bred Chubut native. He is

Había entendido, con amplia anticipación en relación a la época, la importancia de la diversidad biológica de la región patagónica y el potencial de ese enorme valor. Entre innumerables logros, fue el principal impulsor de lo que es hoy en día la península Valdés. Antonio es una de esas personas que es una suerte y un privilegio conocer mientras se transita por el camino de la vida. Siempre curioso y dispuesto a la conversación, empezó a preguntarme de qué me ocupaba y yo se lo expliqué. Cuando supo que trabajaba en el sector gastronómico, comenzó a decir que entendía la importancia del rol de las comidas y los productos típicos en el contexto de un viaje. Sabía, a la perfección, que se trataba de elementos sumamente atractivos que generaban un valor agregado único que se sumaba a las vivencias del viajero y que, además, eran factores desencadenantes para el desarrollo de las pequeñas economías locales. Para don Antonio era muy importante que aquel que visite un lugar conozca (además de sus bellezas naturales, recursos culturales, servicios, estructuras receptoras y habitantes) los frutos de esa tierra, y que los viajeros sepan que esos frutos son objeto de cuidado y respeto por parte de los pobladores locales. Para mí, recién llegado de Italia, eran razonamientos muy comprensibles, ya que en mi país natal el binomio turismo-gastronomía

a simple man, deeply attached to his land, who knows it like few others. He's one of the men who, from the 1960s, patiently and with unswerving perseverance, built tourism in Chubut from the public sector. Well before its time, he had understood the importance of the biological diversity of the Patagonian region and the potential of its great value. Among innumerable achievements, he was the main driving force behind what is now Península Valdés. Antonio is one of those people who it is a blessing and privilege to meet while travelling along life's road. He is always interested and willing to talk, and he began to ask me what I did and I explained. When he realised I worked in the gastronomic sector, he began to say he understood the importance of the role of food and local products in the context of a trip. He knew perfectly well they were extremely attractive elements and created unique additional value to add to travellers' experiences, and were also triggers for the development of small local economies. For Don Antonio it was very important that visitors to a place know (besides its natural beauty, cultural resources, services, receptive facilities and people) the fruits of the land, and that travellers know that those fruits are cared for and respected by local inhabitants. For me, recently arrived from Italy, they were very understandable reasons since

estaba activo desde hacía tiempo. No se podía decir lo mismo de Argentina, donde pocos hombres, hasta ese momento, habían entendido la importancia de las comidas y los productos típicos locales transformándolos en verdaderos embajadores de zonas y territorios. Hoy, esas ideas de Antonio están más vigentes que nunca.

En ese primer viaje tuve la oportunidad de conocer por primera vez Punta Tombo, Puerto Madryn, Puerto Pirámides, Trelew y Gaiman, las insidias del ripio, los gigantescos acantilados de la costa, las ballenas, los lobos y elefantes marinos, los pingüinos, la paciencia que hay que tener frente a los kilómetros que separan un destino de otro, la importancia del trabajo y de la presencia galesa en la historia local y sus célebres casas de té en Gaiman, la palabra tehuelche, el cordero patagónico, la cantina El Náutico, los exquisitos sabores y las texturas del salmón blanco y del mero, de los langostinos, de las vieiras, del cordero patagónico y de las frutas finas. Al listado no podía faltar el maravilloso carácter de los chubutenses y su sentido de la hospitalidad. El cielo y el mar. Únicos. El viento que parece un domador que, con sus latigazos, pretende someter a la estepa. Los guanacos, los ñandúes y los rebaños de ovejas. Los pescadores. Un mosaico emocionante. Todas sus piezas forman parte

del recuerdo de ese viaje inolvidable. Fue mucho más de lo que había imaginado.

Pasaron los años. Yo seguía progresando entre varios proyectos y experiencias en mi oficio de periodista gastronómico. En el océano de mis deseos tenía uno en especial. Sabía, no sé por qué, que, en algún momento, iba a poder realizar la guía gastronómica de Chubut. El tiempo pasó. Hace un tiempo, de repente, se materializó el sueño gracias al martillo que siguió golpeando el clavo en mi subconsciente, al incansable aliento de Cecilia Torrejón (que, hoy en día, es secretaria de Turismo de Puerto Madryn) y al firme, concreto, imprescindible y entusiástico apoyo de las máximas autoridades de la Secretaría de Turismo y Áreas Protegidas de la provincia, que consideraron muy oportuna la realización de esta guía. Editorial Planeta puso el moño final con su precioso aporte editorial sin el cual esta idea no tendría la dimensión que merece. Había nacido la primera guía gastronómica de la Patagonia. En este caso, de Chubut. Qué honor para esta provincia. Qué honor para mí y qué honor para la Patagonia. Considero muy importante que desde la gestión pública se entienda que la gastronomía representa una herramienta sumamente eficiente, que logra que los turistas vuelvan a su casa

con recuerdos del viaje aún más fuertes. Los buenos sabores vinculados a las vivencias quedan grabados con pegamento del mejor en la memoria. Los buenos sabores generan oportunidades y crecimiento. Y los buenos sabores que ofrece esta tierra son muchos. Todos extraordinarios. Muchas veces sorprendentes.

Realizar una guía gastronómica provincial no es algo que se resuelve en quince minutos. Se necesita planificación, conocimiento previo del territorio, de los productos, productores y establecimientos gastronómicos, ganas de recorrer miles de kilómetros, ayuda de los pobladores locales, tiempo y entusiasmo.

Tuve la suerte de poder contar con todo esto. Decidí que lo mejor para planificar racionalmente el trabajo era pensar en itinerarios que coincidieran con la geografía y las características de las diferentes áreas de la provincia. A partir de este esquema surgieron los siete itinerarios que propongo. Un largo viaje. Maravilloso. Sorprendente. Goloso. Visité casi trescientos establecimientos. Uno tras otro. Restaurantes, cervecerías artesanales, chacras, productores de buenos alimentos, casas de té, etc. Seguramente, se me habrá escapado algo (inevitable en una tarea tan abarcadora), pero intenté ofrecer lo mejor que encontré en este largo viaje. Aseguro que aquellos

que consulten esta guía tendrán información valiosa para encarar el recorrido elegido probando lo mejor que ofrece esta magnífica provincia que, creo, merece ser considerada como el corazón de la Patagonia, así como lo anuncia el título de esta publicación. Usé la palabra corazón porque su posición geográfica regala cientos de kilómetros de costa atlántica y otros tantos de cordillera. Porque Chubut está acolchada entre Santa Cruz (al sur) y Río Negro y Neuquén (al norte). Porque su posición geográfica y sus características territoriales ofrecen una variedad de climas y paisajes únicos. Porque sus habitantes son generosos, hospitalarios y reciben siempre con los brazos abiertos. Porque esta tierra ofrece oportunidades para aquellos que desean vivirla y adoptarla. Una de las situaciones que encontré con más frecuencia fue la presencia de muchos argentinos procedentes de otras provincias y también de extranjeros. Muchos se mudaron aquí con la idea de cambiar su vida. ¿Por qué? Porque aquí encontraron tranquilidad, naturaleza, comida más saludable, prioridades diferentes, más auténticas y menos superficiales. Y muchas de estas personas trabajan en la gastronomía, en la elaboración de productos de calidad o en la producción de alimentos. Aquí encontraron suelo, aire y agua.

in my home country the tourism-gastronomy pairing has been active for some time. You couldn't say the same of Argentina where, until then, few people had understood the importance of food and typical local products, transforming them into true ambassadors of areas and territories. Today, Antonio's ideas are more relevant than ever. On that first trip I had the chance to get to know Punta Tombo, Puerto Madryn, Puerto Pirámides, Trelew and Gaiman, for the first time. I also got to know the tricks of gravel roads, gigantic coastal cliffs, whales, sea lions and elephant seals, penguins, the patience one has to have when facing kilometres separating one destination from another, the importance of work and the Welsh presence in local history and its famous teahouses, the word 'Tehuelche', Patagonian lamb, Cantina El Náutico, the exquisite flavours and textures of sandperch and Patagonian toothfish, king prawns, scallops and berries and aggregate fruits. The list had to include the wonderful character of the Chubut people and their

sense of hospitality; the sky and sea, which are unique; the wind that tries to subdue the steppe by taming it with its lashes; the guanacos, rheas and herds of sheep; and the fishermen. It's an exciting mosaic. All its pieces form part of the memory of that unforgettable trip. It was much more than I had imagined. The years went by. I continued to improve in my role as a food journalist working on projects and experiences. In the ocean of my desires I had one in particular. I knew, I don't know why, that at some point I was going to write a gastronomic guide to Chubut. Time passed. A while ago, the dream suddenly materialised thanks to the hammer that continued hitting the nail in my subconscious, to Cecilia's Torrejón's untiring support (who today is Secretary of Tourism for Puerto Madryn), and the firm, concrete, indispensable and enthusiastic support of the highest authorities of the Ministry of Tourism and Protected Areas of the province, who considered the production of this guide to be very timely. Editorial Planeta added the final bow with its

precious editorial contribution without which this idea wouldn't have the dimension it deserves. The first gastronomic guide to Patagonia had been born. In this case to Chubut. What an honour for the province. What an honour for me and for Patagonia. I consider it very important that the public administration understands that gastronomy represents an extremely efficient tool, which means tourists return home with even stronger memories of their trip. The good flavours linked to experiences remain strongly etched on the memory. The good flavours create opportunities and growth. And this land offers many good flavours that are all extraordinary and often surprising. Producing a provincial gastronomic guide is not something that can be resolved in fifteen minutes. It requires planning and prior knowledge of the region, products, producers and gastronomic establishments, a desire to travel thousands of miles, the help of local inhabitants, time, desire and enthusiasm. I was lucky to have all this. I decided the best way to rationally plan the work was to think of itineraries to coincide with the geography and characteristics of different areas of the province. From this scheme the seven itineraries emerged. It was a long journey. It was wonderful, amazing and gluttonous. I visited almost

three hundred establishments, one after another: restaurants, microbreweries, smallholdings, producers of good food and teahouses, etc. I am sure I've missed out something (inevitable in such a comprehensive work), but I've tried to offer the best of what I found on this long trip. I guarantee that the people who consult this guide will have valuable information for the journey and to be able to try the best on offer in this wonderful province. The province that I think deserves to be considered as the heart of Patagonia, just as this book's title says. I used the word 'heart' because the province's geographic location presents hundreds of kilometres of Atlantic coastline and many others of mountains; because Chubut is cushioned between Santa Cruz (to the south) and Río Negro and Neuquén (to the north); because its geographic position and its regional characteristics offer a variety of climates and unique landscapes; because its people are generous, hospitable and always welcome with open arms; because this land offers opportunities for those who want to live in it and adopt it. One of the situations I found frequently was the presence of many Argentinians from other provinces and also of foreigners. Many moved here with the idea of changing their life. Why? Because here they found calm, nature, healthier food and different priorities



Montaña, estepa y océano. Tienen todo para vivir muy bien y para producir mejor.

Mi visión limitada me hacía pensar que Chubut era esencialmente sinónimo de mar. Fácil pensar en Puerto Madryn y en la península Valdés o en ese gran evento gastronómico que es “Madryn al plato” que, con el tiempo (ya celebró su sexta edición), favoreció el desarrollo de una nutrida oferta gastronómica que juega con la cocina tradicional y las nuevas tendencias que la cocina moderna ofrece. Es cierto, el mar está muy presente, pero la provincia ofrece mucho más. Es la tierra del pueblo tehuelche. Pero también es la tierra de la comarca de los galeses cuyo epicentro es el mágico valle inferior del río Chubut, conocido como VIRCH. Allí se expandieron los primeros asentamientos de estos colonos que llegaron desde Europa en el año 1865. Los nativos y los inmigrantes lograron una coexistencia pacífica. Gracias a su trabajo, encomiable y durísimo, los galeses crearon un pequeño edén que transformó la estepa en una tierra fértil que les devolvió el sudor recibido con productos (en especial frutas y frutas finas) de extraordinaria calidad. El VIRCH es también el santuario de las típicas casas de té (se concentran en Gaiman) y de la torta negra galesa, receta casi autóctona que hoy es

uno de los emblemas de la gastronomía chubutense. No puedo olvidar de mencionar la visión a futuro de algunos productores de quesos de leche de oveja simplemente extraordinarios. Antes de dejar la comarca no se olviden de los antiguos molinos harineros, de las perlititas *gourmet* que pujan fuerte (la sal marina, los téns enriquecidos con frutas de la zona, los ahumados, el queso tipo Chubut y los chorizos de Dolavon), de los restaurantes de Rawson y Playa Unión y del legendarío Hotel Touring Club de Trelew. Si están con auto, no cuesta nada hilar un poco más fino y conocer pequeños parajes y núcleos rurales como 28 de Julio, Bethesda, Bryn Gwyn, Drofa Dulog, Glan Alaw, Glyn Du, Hendre, La Angostura, Maesteg, Puente San Cristóbal, Tom Bach, Treorky y Villa Inés. Recorran y entenderán un poco más esta linda historia que se suma a otras historias de inmigrantes que llegaron al país.

Desde el VIRCH empieza una nueva aventura. Para que esta sea aún más emocionante, imaginen el largo viaje del pueblo tehuelche por el camino que utilizaban antiguamente para mudarse desde el mar hacia la cordillera y viceversa, siguiendo los ciclos de las estaciones. Es uno de los dos grandes cruces de la provincia. El otro está en el extremo sur. Casi coincide con la línea de frontera que divide Chubut de Santa Cruz. De la cor-

dillera hasta Comodoro Rivadavia. El primero de estos cruces, el que idealmente comienza en el VIRCH, es el mismo que muchos años más tarde retomaron los colonos galeses con el objetivo de asentarse en las tierras cercanas a la cordillera. Llegaron hasta Esquel y colonizaron la comarca. Para lograrlo, primero tuvieron que recorrer cientos de kilómetros de la desolada y, a veces, lunar meseta patagónica. Hoy, ese camino coincide con la ruta 25 y, en su parte final, con un tramo de la ruta 62. Ambas se unen a la ruta 40 antes de llegar a la capital del departamento de Futaleufú. A lo largo de los seiscientos kilómetros que separan Trelew de esta ciudad rodeada por cerros, el paisaje cambia. Del jardín encantado del VIRCH se pasa a la sorpresiva e imponente presencia del embalse Florencio Ameghino. A partir de ahí, empiezan a mostrarse en toda su magnitud rojizos colosos de piedra. Gigantescos cañones que se elevan en el medio de la meseta. Y, finalmente, después de cientos de kilómetros recorridos, se acerca la cordillera. Las montañas con sus cumbres blancas. Debajo de ellas los exuberantes bosques seculares y las heladas y cristalinas aguas de los lagos donde viven truchas de textura y sabor excepcionales. Otro mundo. En pocas horas, se pasa de las monumentales costas atlánticas a los asombrosos picos cordilleranos. Del aire húmedo

del océano, perfumado de yodo y de sal, al aire seco y cristalino de Esquel, al Parque Nacional Los Alerces y a sus lagos paradisíacos. De los guanacos a los huemules y luras. De los algarrobillos a los ñires. De los pingüinos y gaviotas a los cóndores y bandurrias. Del salmón blanco de mar a la trucha. La mente y el corazón empiezan a trabajar en otra frecuencia.

Esquel es el punto de partida para conocer otra maravillosa realidad de la provincia. Tómense un par de días para descubrir la buena gastronomía de la ciudad. La tiene. Con sus chocolates, sus negocios de *delicatessen* y los restaurantes que ya empezaron a entender la importancia del producto local. En Esquel se puede comer bien. Lo descubrirán cuando visiten la ciudad o leyendo las próximas páginas. Recorran. Sean curiosos. Visiten el Parque Nacional Los Alerces y queden sin aliento frente al lago Futalaufquen. Alójense en la hostería homónima. Trevelin los sorprenderá con sus casas de té, su molino, sus quesos y sus hongos de ciprés. Sigán sin parar y van a descubrir la despanpanante naturaleza de Corcovado, paraíso de los fanáticos del *rafting*, *kayak*, canotaje y de la pesca de la trucha y del salmón del Pacífico. Prueben sus frutas finas y su miel. Hagan lo mismo en Carrenleufú y, además, intenten coincidir su viaje con su multitudinaria fiesta anual del salmón del Pacífico.

that are more authentic and less superficial. Many of these people work in gastronomy, in making quality products or in food production. Here, they found land, air and water. Mountains, steppe and ocean. They have everything to live very well and produce better. My limited vision led me to think Chubut was essentially synonymous with the sea. It was easy to think so in Puerto Madryn and Peninsula Valdés or in the great gastronomic event “Madryn al plato” (Madryn on a Plate) that, over time (it has held its sixth edition), favoured the development of a large gastronomic offer that plays with traditional cuisine and new trends in modern cooking. It’s true that the sea is very present, but the province has much more to offer. It is the land of the Tehuelche people. But, it is also the land of the Welsh region whose epicentre is the magical lower Chubut River valley, known as the Virch. There, the first settlements of the settlers who arrived from Europe in 1865, grew up. The natives and immigrants achieved a peaceful coexistence. Thanks to their commendable and

very hard work, the Welsh created a small paradise that transformed the steppe into fertile land that rewarded their blood and sweat with extraordinary quality products (especially fruits and berries and aggregate fruits). The Virch is also the sanctuary for typical teabouses (they are concentrated in Gaiman) and Welsh fruit cake, an almost native recipe that today is one of the emblems of gastronomy in Chubut. I have to mention the vision for the future of some of the producers of simply extraordinary sheep’s milk cheese. Before leaving the region don’t forget the old flourmills, the gourmet gems (sea salt, teas enriched with fruits from the area, smoked products, Chubut style cheese and chorizos from Dolavon), the restaurants in Rawson and Playa Unión and Trelew’s legendary Hotel Touring Club. If you’re travelling by car, it doesn’t cost anything to go a little deeper and visit small places and rural communities like 28 de Julio, Bethesda, Bryn Gwyn, Drofa Dulog, Glan Alaw, Glyn Du, Hendre, La Angostura, Maesteg, Puente San Cristóbal, Tom Bach, Treorky and Villa Inés.

Visit and you’ll understand a little more about this lovely history that adds to other stories of immigrants who arrived in the country. A new adventure begins from the Virch. So that it’s even more exciting, imagine the Tehuelche people’s long journey on the road they formerly used to move from the sea to the mountains and vice versa, according to the changes of season. It is one of two major crossings in the province. The other is in the far south. It is almost on the border dividing Chubut from Santa Cruz. From the mountains to Comodoro Rivadavia. The first of those crossings, which ideally begins in the Virch, is the same one that, many years later, the Welsh settlers took in order to settle in the lands close to the mountains. They reached Esquel and settled in the region. To do so, they first had to travel hundreds of kilometres along the desolate and sometimes lunar Patagonian plateau. Today, that road matches Ruta 25 and, at the end, a stretch of Ruta 62. Both join Ruta 40 before reaching the capital of Futaleufú department. Throughout the six hundred kilometres from Trelew to this city surrounded by hills, the landscape changes. From the enchanted garden of the Virch it passes the surprising and imposing presence of the Florencio Ameghino dam. From there, reddish stone giants begin to appear in all their glory;

gigantic canyons rising up in the middle of the plateau. And, finally, after travelling hundreds of kilometres, the mountains get closer. The mountains with white peaks. Below them lie the lush age-old forests and the icy crystalline waters of the lakes inhabited by trout with exceptional texture and flavour. It’s another world. In a few hours, you go from the monumental Atlantic coast to the stunning Andean peaks. From the humid air of the ocean, with the smell of iodine and salt, to the dry crystalline air of Esquel, Parque de los Alerces and its idyllic lakes. From guanacos to southern Andean deer and otters. From Algarrobillos to Antarctic Beech. From penguins and seagulls to condors and Buff-necked ibis. From sandperch to trout. The mind and heart begin to work on another frequency. Esquel is the departure point for visiting another of the province’s wonderful realities. Take a couple of days to discover the city’s fine cuisine. With its chocolates, delicatessen businesses and restaurants that understand the importance of local produce. You can eat well in Esquel. You’ll find out when visiting the city or by reading the following pages. Travel and be curious. Visit Parque de los Alerces and be left speechless by lake Futalaufquen, and stay in the lodge of the same name. Trevelin will surprise you with its teabouses, mill, cheeses



Empecé a entender por qué los antiguos pobladores locales asociaron esta tierra con la transparencia. Sus aguas son puras. Lo mismo pasa con su aire, con su cielo, con el mar, con sus lagos, con sus picos nevados, con el color del pasto y de los árboles. Esa debe ser la transparencia a la que hacían referencia.

Pero las emociones no terminan. Todavía el viaje es largo. Es hora de conocer la Comarca Andina con sus joyas, sus pequeños pueblos, refugios de soñadores que desean una vida más tranquila y más sana para ellos y para sus hijos. Cholila, El Maitén, Epuyén, El Hoyo y Lago Puelo. Deliciosos poblados, uno más lindo que el otro. Cada uno con sus manjares. Cholila con sus carnes vacunas extraordinarias y la fiesta anual que las celebra. El Maitén con sus quesos (vacunos y de oveja) y su azafrán. En la Comarca Andina comienza el circuito de los cerveceros artesanales que aprovechan las aguas del deshielo y el aire puro para elaborar cervezas que reflejan el microclima de la zona. Epuyén, El Hoyo y Lago Puelo los sorprenderán con buenos restaurantes (El Pirque es, con seguridad, el más emblemático de la comarca), con la bodega más austral del mundo, con sus extraordinarias

frutas finas, con los productos ahumados y con su whisky. Los vecinos de la zona son cordiales y reciben felices a los visitantes. Orgullosos de mostrar la belleza del lugar donde viven.

El sur los está esperando. Se viaja en paralelo a la cordillera. Recorriendo la ruta 40. Próximo destino: Río Pico. Paraíso de los pescadores con mosca, con sus extraordinarias truchas que nadan en el río homónimo y en los cinco lagos cercanos (Vinter, Guacho, Engaño, Berta Superior y Berta Inferior). Después le toca a Gobernador Costa, con su Fiesta Provincial del Caballo, a Alto Río Senguer, con sus bosques de lengas, sus frutillas de la cordillera y las truchas de arroyo, únicas, que pueblan los lagos La Plata y Fontana, a Río Mayo, con sus incomparables corderos, y a Sarmiento, con sus pescados autóctonos, la perca del Muster y el pejerrey argentino. Es tiempo de llegar a Comodoro Rivadavia. Con su gastronomía muy desarrollada donde lo tradicional se une a lo nuevo. Se sorprenderán por las posibilidades que ofrecen su hotelería, sus restaurantes y sus negocios de *delicatessen*.

Al final, siempre hay que volver al punto de partida. Esta vez pasando cerca de la costa atlán-

tica. Antes de abandonar Comodoro Rivadavia recuerden que a pocos kilómetros de la ciudad encontrarán dos localidades muy lindas: Rada Tilly y Caleta Córdova. La primera les gustará por su playa protegida por los brazos de la costa, que la encierra entre Punta Piedras y Punta del Marqués. Sus calles ordenadas, sus casas de veraneos y sus pequeños restaurantes no los defraudarán. Caleta Córdova ofrece su feria de maricultores y un restaurante especializado en el tema que vale realmente la pena visitar. ¿Próxima etapa? Bahía Bustamante, minúsculo paraje de gran historia, poblado por cuarenta almas donde van a descubrir que Argentina tiene algas marinas comestibles de valor absoluto. Al punto tal que desde aquí viajan directo a Japón. No dejen de probar el cordero costero de esta zona. Sus carnes son levemente saladas demostrando así que también Argentina, a la par de Francia, tiene su cordero *pré-salé* (salado por la naturaleza), debido a la alimentación del animal, que come las succulentas plantas saladas llamadas salicornias que crecen cerca del mar. Sigán por el ripio y llegarán hasta Camarones. La capital del salmón blanco. Van entender el porqué.

Si les quedan un par de horas más pasen también por Cabo Raso, alejado paraíso de surfistas y lugar de extracción de la sal marina de la provincia.

El viaje está por terminar. Fue largo. Muy sabroso. Fue riquísimo. De los que te dejan una marca en el corazón. Los tesoros gastronómicos de la provincia son realmente valiosos. En esta Argentina tan grande y variada es imprescindible incorporarlos a nuestro conocimiento. Especialmente, si nos gusta la comida y si nos gustan los productos de nuestro suelo. Entre mar y cordillera, entre cielo y estepa, la generosa naturaleza de esta tierra regala todos los días, temporada tras temporada, sus mejores hijos. Mi viaje terminó, ahora debe empezar el de ustedes. Esta guía es un aperitivo. Viajen a Chubut y prueben los platos principales. Quedarán satisfechos por los lugares que irán visitando. Estos platos son de los que una vez probados no se olvidan nunca. Quedan grabados en la memoria. Por este motivo, seguramente van a volver como yo, una y otra vez. La nostalgia y las ganas de conocer más hacen que el viaje se repita. Así pasó conmigo.

PIETRO SORBA

and morels. Continue without stopping and you'll discover the stunning nature of Corcovado, a paradise for fans of rafting, kayaking, canoeing and trout and Pacific Salmon fishing. Try the berries and aggregate fruits and the boney. Do the same in Carrenleufú and, moreover, try to make sure your trip coincides with its massive annual celebration of the Pacific Salmon. I began to understand why ancient local people associated this land with transparency. Its waters are pure. The same goes for its air, sky, sea, lakes, snow-capped peaks, and the colour of its grass and trees. That must be the transparency to which they referred. But the excitement doesn't end there. There is still a long journey ahead. It is time to visit the Andean region with its gems and small towns, refuges for dreamers who want a quieter and healthier life for themselves and their children. Cholila, El Maitén, Epuyén, El Hoyo and Lago Puelo. They are charming villages and each one is prettier than the other. Each one has its delicacies. Cholila has its extraordinary beef and the annual

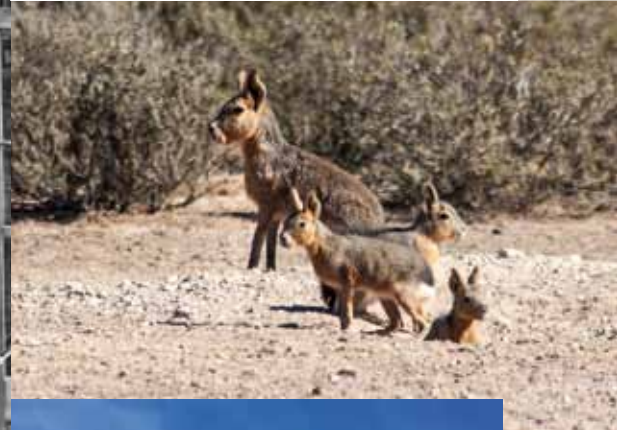
festival that celebrates it. El Maitén has its cheeses (cow's and sheep's milk) and saffron. In the Andean region the circuit begins with artisanal brewers who use the melt water and pure air to make beers that reflect the area's microclimate. Epuyén, El Hoyo and Lago Puelo will surprise with good restaurants (el Pirque is, certainly, the most emblematic in the region), the world's southernmost winery, extraordinary berries and aggregate fruits, smoked products and whisky. The area's locals are friendly and happily receive visitors, proud to show off the beauty of the place where they live. The south is waiting. It is travelled parallel to the mountains, along Ruta 40. Next destination: Río Pico. It's a paradise for fly fishermen, with its extraordinary trout swimming in the river of the same name and in the five lakes nearby (Vinter, Guacho, Engaño, Berta Superior and Berta Inferior). Then it's on to Gobernador Costa with its provincial horse festival; Alto Río Senguer with its Lengua forests, mountain strawberries and unique brook trout that populate

the La Plata and Fontana lakes; Río Mayo with its incomparable lambs; and Sarmiento with its native fish, the Muster perch and Argentinian Pejerrey. It's time to arrive in Comodoro Rivadavia, with its well-developed cuisine where the traditional is fused with the new. You'll be surprised by the options offered by the hotels, restaurants and delicatessens. At the end, you always have to return to the starting point. This time, passing near the Atlantic coast. Before leaving Comodoro Rivadavia remember that a few kilometres from the city there are two very nice places: Rada Tilly and Caleta Córdova. The former has a nice beach protected by the arms of the coast, which enclose it between Punta Piedras and Punta del Marqués. Its tidy streets, summerhouses and small restaurants won't disappoint. Caleta Córdova offers its marine festival and a restaurant specialising in seafood that is really worth visiting. What's the next stage? Bahía Bustamante, a tiny village with a great history, populated by forty souls where you will discover that Argentina has incredibly valued edible seaweed. To such an extent that from here it is sent direct to Japan. Don't forget to try the region's coastal lamb. Its meat is lightly salted showing that Argentina, just like France, has its salt marsh lamb (salty by nature), because the animal feeds on succulent

salty plants called salicornias that grow close to the sea. Follow the gravel road and you'll reach Camarones, the sandperch capital. You'll understand why. If you have a couple more hours, go to Cabo Raso, it's a remote surfers' paradise and where they extract the province's sea salt. The journey is about to end. It was long and very flavourful. In fact, it was delicious. It was the kind that leaves a mark on your heart. The province's gastronomic treasures are really valuable. In Argentina, which is so large and varied, it is imperative to incorporate them into our knowledge, especially if you like food and the products of our soil. Between sea and mountain, sky and steppe, every day, and season after season, the generous nature of this land gives its best. My journey has ended and now yours must begin. This guide is an appetizer. Travel to Chubut and try the main courses. You'll lick your fingers and will be left speechless by the places you visit. The dishes are such that, once tried, they're never forgotten; they remain etched on your memory. For this reason, just like me, you will surely return over and over again. Nostalgia and the desire to discover more mean the journey will be repeated. At least, that's what happened to me.

PIETRO SORBA







Ruta I

Camino de Puerto Madryn
y Península Valdés

- Puerto Madryn
- Puerto Pirámides
- Península Valdés







Puerto Madryn

Parrilla & Restó La Estela



A pesar del dominio absoluto de la oferta gastronómica vinculada a los productos del mar, no podía faltar en Puerto Madryn un restaurante especializado en el rubro carnes a la parrilla. No es una contradicción. Al contrario, resulta un complemento sumamente oportuno que permite a visitantes y vecinos distraer un poco el paladar del sabor dominante de los mariscos y de los pescados, tan presentes sobre las mesas madrynenses. Esta parrilla nace en el año 1989 y es la más antigua de la ciudad. Es muy cálida. La ambientación juega con sus paredes enchapadas con maderas, los ladrillos a la vista y las decenas de postales, fotos y otros elementos decorativos típicos de este tipo de negocio en su versión tradicional. La oferta gastronómica es atractiva. Por supuesto, las carnes a las brasas (que salen gracias a la buena mano del parrillero Pedro) son las que predominan, pero hay algunas sorpresas adicionales. Se pueden activar los jugos gástricos con una tabla de ahumados patagónicos (ciervo, salmón rosado, jabalí y quesos). Si les parece demasiado, limitense al matrimonio parrillero por antonomasia. Con

chorizo y morcilla no se falla nunca. Después pueden completar la obra pidiendo una parrillada de carne La Estela que es realmente muy completa, ya que ofrece cordero, asado, vacío, chinchulines, tripa gorda, riñón, chorizo, morcilla y salchicha parrillera. Los cortes se sirven sobre una plancha caliente de material refractario que mantiene bastante bien la temperatura de las carnes y achuras. Otra posibilidad es pedir asado con o sin hueso y otros cortes clásicos. Y si no pueden vivir sin pescados y mariscos, prueben la parrillada de mar. Muy atractiva para la vista y para el paladar. Tampoco faltan suculentos platos de cocina (en este caso recomiendo las sugerencias del día elaboradas por el chef Martín), como la cazuela de ciervo a la cazadora, un asado braseado al malbec o un cordero en larga cocción. Muy buena carta de vinos. Pueden sentarse también en su linda terraza perfecta para comer al aire libre en los días de sol. Mejor, imposible.

DÓNDE Roque Sáenz Peña 27 — Puerto Madryn
Tel.: (0280) 445 1573

Despite the stranglehold that seafood-based gastronomy has on Puerto Madryn, the town has a restaurant specialising in grilled meat. It's not a contradiction. On the contrary, it is an extremely appropriate complement that allows visitors and locals to distract their palate from the dominant flavour of shellfish and fish that are so present on Puerto Madryn's tables. This parrilla (grill house) was founded in 1989, and it is the oldest in the city. It's very cosy and the atmosphere combines wood-veneered walls, exposed brickwork and dozens of postcards, photographs and other decorations typical of this type of business in its traditional version. The gastronomic offer is interesting. There is, of course, charcoal-grilled meat (cooked thanks to the skill of Pedro, the grill chef) that predominates but there are some additional surprises. You can activate your taste buds with a platter of Patagonian smoked products (venison, salmon, wild boar and cheeses). If you think it's too much, limit yourselves to the grill pairing par excellence that never fails; chorizo and blood sausage. Then you can complete the job by ordering the La Estela mixed meat grill, which really is very complete as it includes lamb, asado, vacío, chitterlings, tripe, kidney, chorizo, blood sausage and salchicha parrillera (a sausage in a spiral shape). The meat is served on a hot plate that maintains the temperature of the meat and offal fairly well. Another option is to order boned or bone-in asado and other classic cuts of meat. And if you can't live without fish and shellfish try the seafood mixed grill. It's very appealing to the eye and to the palate. There is also no shortage of dishes from the kitchen (in this case I recommend the daily suggestions made by the chef, Martín) like the venison casserole, asado braised in Malbec or slow-cooked lamb. There is a very good wine list. You can also sit on the pretty terrace that's perfect for eating outdoors on sunny days. Anything better is impossible. Where: Roque Sáenz Peña 27. Tel: (0280) 445 1573.





Puerto Madryn

Cantina El Náutico

Cada ciudad o localidad tiene su o sus restaurantes más representativos. Los lugares que hay que visitar sí o sí. Es un hecho absolutamente natural, que toma más importancia en las localidades de tamaño no excesivamente grande, donde los restaurantes no son tan numerosos como en las metrópolis y es más fácil designar a uno de ellos como el más conocido o representativo de esa comunidad. La reputación toma volumen y forma gracias a la antigüedad, historia, ubicación y, por supuesto, a la oferta culinaria-gastronómica. Muchas veces, eso sucede por mérito de un plato insigne que se consolida en la carta con el transcurrir del tiempo y el boca en boca de los clientes. En Puerto Madryn, el restaurante por antonomasia es la cantina El Náutico. Lo fundó en el año 1963 don Ángel Bordenave. Y después de medio siglo la misma familia (que llegó a su tercera generación) sigue manteniendo la barra del timón del lugar. ¿Cuál será la clave de este éxito increíble? Digo increíble porque sus mesas en temporada y durante los fines de semana empiezan a poblarse a partir de las 19-19.30 y no se vacían hasta altas horas de la noche. Con seguridad, su antigüedad

juega un rol importante. El hecho de haber sido el pionero en la gastronomía local fue determinante en su proceso de consolidación. Su ubicación céntrica y estratégica sobre la avenida Roca es otro elemento que jugó a favor. Y, finalmente, otra ficha importante es su fórmula única en la cual juegan factores como la atención familiar, la ambientación del lugar (mirar las fotos de los personajes famosos que visitaron esta casa puede ser muy entretenido) y, por supuesto, su carta casi monumental que incluye los caballitos de batalla de la casa que hicieron su fortuna: el *antipasto* gran Náutico, la cazuela de mariscos, la paella a la valenciana, la paella de mariscos, la centolla o el *baby beef* El Gran Náutico. Visitar Puerto Madryn y no visitar El Náutico sería como visitar Buenos Aires y no hacerse un tiempito para conocer el café Tortoni. Así que no se la pierdan.

DÓNDE Av. Roca esquina Lugones – Puerto Madryn
Tel.: (0280) 447 1404
www.cantinaelnautico.com.ar

Every city or town has its most representative restaurant or restaurants; the places one must visit. This is entirely natural and becomes more important in smaller localities where there aren't as many restaurants as in the metropolises, and it is easier to designate one of them that proves to be the most popular or representative of the community. Reputation takes shape due to age, history, location and, of course, culinary-gastronomic offer. Often it occurs by merit of an iconic dish on the menu that was established over the course of time and through word of mouth of customers. In Puerto Madryn, the restaurant par excellence is Cantina El Náutico. It was opened in 1963, by Don Ángel Bordenave. Half a century later the same family (now the third generation) is still at the helm of the restaurant. What's the key to this incredible success? I use the word 'incredible' because in season and at the weekends the tables begin to fill up from 7-7.30pm and don't empty until the early hours. The restaurant's age certainly plays an important role, and the fact it was a pioneer in local gastronomy was decisive in its consolidation process. Its strategic, central location on Avenida Roca is another element that worked in its favour. And finally, another important card is its very unique formula that includes factors like family attention, atmosphere (looking at the photos of the famous people who visited this restaurant can be a very entertaining game) and, of course, the almost monumental menu that includes the bouse fortes that made its fortune: antipasto Gran Náutico, seafood casserole, paella a la valenciana, seafood paella, king crab and the baby beef Gran Náutico. Visiting Puerto Madryn without going to El Náutico would be like visiting Buenos Aires and not making time to go to Café Tortoni. So don't miss it! Where: Av. Roca on the corner of Lugones.

Tel: (0280) 447 1404. www.cantinaelnautico.com.ar



Puerto Madryn

Restaurante En los Fuegos de mi Casa



368 KM

En los Fuegos de mi Casa es un restaurante a puertas cerradas, donde se accede únicamente con reserva. Funciona gracias a la presencia de su creador, el chef Gustavo Rapretti, un dinámico cocinero. Gustavo no nació aquí, pero es como si lo hubiera hecho. Su familia, oriunda de este lugar, le confirió la sangre patagónica. Él se siente patagónico hasta la médula, desde el momento en que despierta por la mañana hasta el momento de irse a dormir por la noche. Sospecho que su sentido de pertenencia al territorio y en especial a Chubut no cesa ni siquiera cuando duerme. Este fuego es el que lo empuja constantemente, es el que alimenta su idea de cocina y es el que no podía faltar en el nombre de su restaurante. Su casa es agradable. Luminosa y dominada por el color blanco de sus paredes, mesas y sillas. El menú cambia con frecuencia. Se basa en los recursos que ofrecen las diferentes estaciones e, indefectiblemente, en los productos de punta de Chubut y de la Patagonia. Así que no será difícil encontrar entre sus propuestas un *carpaccio* de vieiras de

Chubut con sal marina ahumada de Cabo Raso, alguna combinación de mar y tierra como la sopa de calabaza con piñones de araucaria tostados y almejas navajas o un buen risotto que se integra muy bien con los típicos hongos de la cordillera. Son algunas de las propuestas bien diseñadas, pensadas y ejecutadas con mano firme por Rapretti, que cada día más, acompañado por otros colegas de comprobada trayectoria, toma muy en serio su rol de embajador de la cocina de este maravilloso territorio. Agenden el número de En los Fuegos y antes de viajar a Madryn averigüen con Gustavo cuáles serán los platos del menú que coincidirán con vuestra estadía. Gustavo será feliz de sorprenderlos con alguna de sus creaciones impregnadas por la fuerza y el carácter de Chubut.

DÓNDE Marcos A. Zar 980 casi esq. Mariano Moreno – Puerto Madryn
Tel.: (0280) 447 4376 / 154 603342
www.enlosfuegosdemicasa.com.ar

En Los Fuegos de Mi Casa is a closed-door restaurant that can only be accessed with a reservation. It functions exclusively thanks to the presence of its creator, the chef Gustavo Rapretti, who is a dynamic cook. Gustavo wasn't born here but it is as if he had been. His family is native to the region and gave him his Patagonian blood. He feels Patagonian to the core, from the moment he wakes up in the morning until when he goes to bed at night. I suspect that his sense of belonging to the region and especially to Chubut doesn't cease even when he's asleep. This fire is what constantly drives him, is what feeds his idea of cooking and had to be present in his restaurant's name. Gustavo's house is nice, full of light and is dominated by the white of its walls, tables and chairs. The menu changes frequently and is based on seasonal produce and unfailingly on top products from Chubut and Patagonia. So, among his proposals, you'll likely find Chubut scallop carpaccio with smoked sea salt from Cabo Raso, a surf and turf combination like the butternut squash soup with toasted Araucaria pine nuts and razor clams or a very well made fine risotto with typical mushrooms from the mountains. They are some of Rapretti's well-developed, thought through and firmly executed proposals. Accompanied by other colleagues with a proven track record, he takes his role of ambassador for the cuisine of this wonderful region very seriously. Make a note of En Los Fuegos's number and before travelling to Puerto Madryn find out from Gustavo what dishes will be on the menu during your stay. He will be happy to surprise you with some of his creations imbued with the strength and character of Chubut. Where: Marcos A. Zar 980 almost on the corner of Mariano Moreno. Tel: (0280) 447 4376 / 154 603342. www.enlosfuegosdemicasa.com.ar



333



Puerto Madryn

Restaurante Una Mesa

La última estrategia de desarrollo turístico de Puerto Madryn supo canalizar y valorizar de la mejor manera posible varios puntos de fuerza de la comarca. Al lado de los extraordinarios regalos que la naturaleza ofrece y de todas las actividades que surgen desde este recurso, en los últimos diez años hubo otro actor que aumentó los atractivos para los turistas que visitan la zona: la oferta gastronómica. En este aspecto, Madryn ofrece un abanico de posibilidades y de calidad muy interesantes. Único. Al lado de los restaurantes tradicionales están abriendo sus puertas lugares que responden a una nueva filosofía. Más contemporánea. Es el caso de Una Mesa, el restaurante de Julia Domínguez y de Juan Pablo Lucero, pareja de cocineros (ella se ocupa de lo dulce y él de lo salado) que unieron sus conocimientos para volcarlos en una propuesta muy personalizada y absolutamente vinculada al territorio. Ellos la definen como cocina patagónica contemporánea realizada con productos del territorio. Un pequeño bistró para pocos comensales, bien armado en su interior (muy novedosas sus lámparas hechas con metal y piel de pescado) y que además ofrece la posibilidad de disfrutar de una mesa especial ubicada en el fondo del patio

(con huertita incluida) debajo de la sombra de una vigorosa pérgola. Juan Pablo busca los productos de temporada y los elabora de manera muy eficiente. Algunos ejemplos: pulpo local con papas, pizca de pimentón, excelente oliva y perfumes de aromáticas; langostinos salteados servidos con un impecable *chutney*; cogote de cordero braseado y perfumado con hierbas aromáticas acompañado por mil hojas de papas; milanesa de chanco, remolachas asadas, rúcula, huevo y salsa tártara y, finalmente, un par de propuestas muy creativas de Julia: la sexy sandía (enormes labios realizados con sandía que apoyan sobre una cama de queso, yogur y vainilla) y el mojito de limón (bizcocho de ron, granita y miel de caña). Estos platos son la prueba de que este es un lugar donde es posible disfrutar de una buena comida elaborada por cocineros de última generación, respetuosos de la materia prima local y proyectados hacia el futuro. Trabajan con pasión y alegría, condimentos adicionales en una propuesta de buena calidad gastronómica.

DÓNDE Belgrano 346 – Puerto Madryn
Tel.: (0280) 447 4479
www.unamesaelblog.wordpress.com

Puerto Madryn's latest tourist development strategy channels and enhances several of the region's strengths in the best possible way. Over the last ten years, besides the extraordinary gifts of nature and all the activities arising from them, there is something else that has increased the appeal for tourists visiting the area: gastronomy. In this aspect, Madryn offers a unique range of very interesting options and quality. Besides traditional restaurants, places are opening that reflect a new, more contemporary philosophy. This is the case of Una Mesa, Julia Domínguez and Juan Pablo Lucero's restaurant. This couple, who are both cooks (she is in charge of the sweet food and he the savoury), combined their knowledge in a very personalised proposal that's entirely linked to the region. They define it as contemporary Patagonian cuisine made with regional produce. Una Mesa is a small bistro for just a few diners, with a well-put together interior (its lamps made from metal and fish skin are very novel) that also offers the chance to enjoy a special table located at the back of the patio (with vegetable garden included) in the shade of a pergola. Juan Pablo looks for seasonal produce and cooks it very efficiently. Some examples: local octopus with potatoes, a pinch of paprika, excellent olive oil and herbs; sautéed king prawns served with a perfect chutney; braised neck of lamb seasoned with herbs and served with potato millefeuille; and pork milanesa, roast beetroot, rocket, egg and tartar sauce. Finally, a couple of Julia's very creative ideas: Sexy Sandía (huge lips made from water melon on a bed of cheese, yoghurt and vanilla) and lemon mojito (rum sponge, granita and sugarcane boney). These dishes are proof that this is a place where you can enjoy a good meal made by the latest generation of cooks who respect local raw ingredients and look to the future. They work with passion and happiness, which are extra condiments in a good-quality gastronomic proposal. Where: Belgrano 346. Tel: (0280) 447 4479. www.unamesaelblog.wordpress.com



Puerto Madryn

Restaurante Plácido

Muy lindo restaurante. Observando sus formas, los ventanales que conectan la vista al mar adyacente (en temporada no es infrecuente almorzar en compañía de las ballenas que se encuentran a pocos metros de la orilla del mar), la calidad de sus detalles y la propuesta del menú, es evidente que su dueño Javier Orcaizaguirre quiso imprimir un sello de calidad definitivo a la gastronomía local. En pocas palabras: apuntó a realizar un restaurante de alto perfil tanto en lo decorativo como en lo gastronómico. Y creo que lo logró. Una movida importante, teniendo en cuenta que es a partir de emprendimientos de este tipo cuando se desencadenan procesos de emulación que hacen crecer al sector. Plácido es un restaurante de tamaño mediano grande. Bien organizado. Y en el cual no falta ninguno de los elementos que hoy en día marcan el rumbo de un restaurante de estas características. En el medio del salón y al lado de la barra se encuentra una impactante cava delimitada por grandes paneles de vidrio. De esta manera, los clientes tienen la posibilidad de ver las quinientas etiquetas que descansan tranquilas esperando que alguien las elija. Las

mesas son grandes y cómodas, los camareros se desempeñan bien. La cocina (encabezada por el chef Pablo Blanco) armó una carta con platos atractivos que no descuidan los recursos de la zona, pero que también hacen caso a las nuevas tendencias, sin ninguna intención de meterse en peligrosas aventuras culinarias. Los platos son abundantes, bien presentados y muy variados. Se puede comenzar con algunos *fingers* de pescados con *mousse* de berenjenas ahumadas o con una degustación de escabeches, queso criollo y pan de campo. Si desean seguir con el pescado, prueben el salmón blanco con tomillo, perejil, láminas de papas, tomate y zucchini. Si prefieren cambiar de registro, apunten a los raviolis de cordero en salsa rosa con hongos y panceta o al cordero al cabernet con puré cremoso de papa y choclo amarillo. Plácido encontró su camino, que por suerte coincide con el que tomó la gastronomía madrynense.

DÓNDE Av. J. A. Roca 506 – Puerto Madryn
Tel.: (0280) 445 5991
www.placido.com.ar

This is a very nice restaurant. Looking at its forms, the windows that offer a view of the nearby sea (in season it's not uncommon to lunch in the company of whales just a few metres from the shoreline), the quality of its details and the menu, it's clear that the owner, Javier Orcaizaguirre, wanted to make a definitive mark of quality on local cuisine. In brief, he aimed to create a high-profile restaurant from the point of view of the decoration and cuisine. And I think he succeeded. It's a major affair bearing in mind that this kind of venture triggers the emulation process that causes the sector to grow. Plácido is a medium-large, well-organized restaurant that has all the elements that determine the course of a place like this. In the middle of the dining room and beside the bar there is an impressive cellar enclosed by large glass panels. Thus, customers are able to see the five hundred labels that quietly lie there, waiting for someone to choose them. The tables are large and comfortable and the waiters work well. The kitchen (led by the chef Pablo Blanco) has created a menu with appealing dishes that, on the one hand, doesn't neglect local resources and, on the other, also takes into account the latest trends but without any intention of getting into dangerous culinary adventures. The dishes are plentiful, well presented and very varied. You can start with fish fingers with smoked aubergine mousse or a tasting platter of marinated items, criollo cheese and country-style bread. If you want to continue with fish, try the sand perch with thyme, parsley, sliced potato, tomato and courgette. If you prefer to change tune go for the lamb raviolis in tomato sauce with mushrooms and pancetta or lamb cooked in cabernet with creamy mashed potato and sweetcorn. Plácido has found its way, and fortunately it matches the route taken by Puerto Madryn's cuisine. Where: Av. J. A. Roca 506, Tel. (0280) 445 5991. www.placido.com.ar





Puerto Madryn

Altamare



368 KM

Se habla mucho de los langostinos argentinos, que en realidad en su enorme mayoría son los langostinos de la Patagonia. Y si deseamos hilar más fino, en muchísimos casos son los langostinos de Chubut. Con sinceridad, creo que los valoran más en el exterior que en la Argentina. En países (por ejemplo, Italia) que tienen una gran pasión por los productos marinos (en especial por los de su mar) los langostinos argentinos son considerados un verdadero bocado de cardenal, al punto tal que en las pescaderías o en los negocios que venden pescados y mariscos congelados nuestros langostinos siempre están señalados con un cartelito que dice muy claramente: “*gamberoni argentini*”, con el fin de diferenciarlos de otros procedentes de lugares como Brasil o Tailandia, que no llegan ni siquiera a pisarles los talones. Mi madre, jubilada que nunca visitó la Argentina, cuando quiere celebrar algo, me dice: “Hoy iré a la pescadería y me compraré seis langostinos argentinos, esos langostinos tan ricos, grandes, únicos *e così buoni*. . . quiero darme un gusto”. Un pequeño ejemplo del aprecio que existe en el exterior hacia esta delicia que posee características organolépticas únicas. Visitar una industria pesquera dedicada a este maravilloso recurso ayuda a entenderlo más. Puerto Madryn es segura-

mente una capital del langostino y, en esta ciudad, se encuentra Altamare, empresa que procesa los resultados de la pesca obtenida gracias a dos barcos tangeros dedicados a la captura de estos crustáceos. Una vez que el marisco ingresa a la planta, su tratamiento debe ser rápido y se realiza a mano. Operadores especializados seleccionan y acomodan perfectamente en sus cajas los langostinos enteros y crudos en base al tamaño (calibre). Los más grandes (unidades de 50 a 100 g por k) se clasifican con la sigla L1 y, partir de ahí, la sigla puede bajar hasta la L5. Finalmente, las cajitas se apilan en unos grandes carros que entran en un enorme abatidor de temperatura que enfría rápidamente el producto. Una vez salidas del congelador, las cajitas se almacenan en otro depósito a baja temperatura que las conserva a la perfección antes de ser despachadas hacia los mercados compradores que son, principalmente, España e Italia. Es otra realidad productiva que ofrece al mundo una exquisitez chubutense de alto valor agregado.

DÓNDE Parque Industrial
Pesquero s/n – Puerto Madryn
Tel.: (0280) 447 3429
www.altamareproducts.com

There is much talk about king prawns from Argentina when, in fact, the large majority are from Patagonia. And, to go even further, in many cases they are from Chubut. I sincerely believe that they are valued more abroad than in Argentina. In countries (for example Italy) that are very passionate about seafood (especially from their own sea) Argentinian king prawns are considered a true delicacy, so much so that in the fishmonger's or shops selling frozen fish and shellfish, our king prawns are always labelled with a little sign clearly saying “gamberoni argentini” to distinguish them from those from places like Brazil or Thailand that don't even come close in terms of quality. When my mother, who is retired and has never visited Argentina, wants to celebrate something she says to me: “... today I'll go to the fishmonger's to buy six Argentinian king prawns, those very tasty, large unique king prawns, e così buoni... I want to enjoy a little pleasure”. This is a small example of how much this delicacy, which has unique organoleptic qualities, is appreciated abroad. Visiting the fishing industry dedicated to this wonderful resource helps understand it even more. Puerto Madryn is certainly a king prawn capital and the city is home to Altamare, a company that processes the catch from two trawlers dedicated to fishing for these crustaceans. When the seafood enters the production plant it has to be processed quickly and this is done by hand. Specialist operators select and perfectly accommodate the whole, raw king prawns into their boxes, according to size (calibre). The larger (units of 50 to 100 g per kilo) are classified with the acronym L1 and from there it goes to L5. Finally, the boxes are stacked up in large carts that are put into a huge chilling unit that freezes the product rapidly. When the boxes come out of the freezer they are stored in another warehouse at low temperatures that preserve them perfectly, before being shipped to the buyer's markets, which are mainly Spain and Italy. It is another productive reality offering an exceptional Chubut delicacy to the world. Where: Parque Industrial Pesquero s/n. Tel: (280) 447 3429. www.altamareproducts.com



339



Puerto Madryn

Estancia San Guillermo



Una estancia patagónica no es igual a una estancia pampeana o bonaerense. Es lógico. Cambia el clima, el territorio, el tipo de ganado (aquí abundan las ovejas) y, por ende, la dinámica cotidiana, los espacios dedicados al trabajo y a la vida. Esta estancia se encuentra a pocos kilómetros del centro de Puerto Madryn. Solamente diecisiete. Nada. Se llega “al toque”. Pero a pesar de la corta distancia, una vez llegados al casco, parece que estamos en otra dimensión. La estancia San Guillermo, gracias a su privilegiada cercanía con Madryn (un lujo en una tierra en la cual cien kilómetros son la normalidad para llegar a un lugar), es el destino de micros y combis de turistas que desembarcan con dos objetivos: asistir a la esquila de las ovejas y celebrar lo que vieron, en muchísimos casos por primera vez, con un buen almuerzo donde nunca falta el cordero patagónico. La esquila es parte de las actividades estacionales de una estancia patagónica, y aquí se ha transformado en una clase magistral para personas que nunca presenciaron esta labor típicamente local. El lugar donde se realiza la misma tiene pequeñas tribunas para que los asistentes puedan observar todos los detalles de las técnicas utilizadas y escuchar con claridad las explicaciones en castellano y, eventualmente, en otros idiomas. El personal de la estancia

maneja con maestría el ganado tumbando la oveja y rasurando la lana con la esquiladora eléctrica. El corte es rápido, limpio y apunta a obtener un vellón único que, finalmente, se extiende sobre una mesada como si fuera un mantel. Ese es el momento crucial en el cual se eligen las partes del vellón que, a su vez, se dividen por calidad de acuerdo al uso que se le dará posteriormente. Terminada la clase magistral, los turistas se sientan en el enorme salón comedor. En pocos minutos, el personal (muy entrenado, eficiente y cordial) sirve las mesas con los platos del día. Todos degustan en tiempo y forma su exquisita empanada, su abundante porción de cordero al asador con ensalada y el pastelito con membrillo que nunca falta para terminar con algo dulce esta linda experiencia que, con seguridad, ayuda a comprender un poquito más la vida cotidiana de la Patagonia y de la provincia del Chubut. Es posible también el alojamiento con estadía (máximo veintidós personas) para vivir con más calma y tranquilidad la vida del campo, sus comidas y la magia de la infinita estepa que es parte vital de este paisaje único.

DÓNDE 28 de Julio 90 – Puerto Madryn
Tel.: (0280) 445 2150
www.san-guillermo.com

A Patagonian ranch is not the same as a ranch in the provinces of La Pampa or Buenos Aires. It's logical as the climate, land and livestock (here sheep abound) are different and consequently so are the daily dynamics, work spaces and life. This estancia is a few kilometres from the centre of Puerto Madryn. Just seventeen kilometres, which is no distance at all and you get there quickly. But despite the short distance, when you arrive at the ranch's house you seem to enter another dimension. Thanks to its privileged proximity to Madryn (a luxury in a land where one hundred kilometres is the norm between places), Estancia San Guillermo is a destination for buses and minibuses of tourists who arrive with two objectives: to see the sheep shearing and celebrate what they saw, often for the first time, with a fine lunch that always includes Patagonian lamb. Shearing is part of the seasonal activities on a Patagonian ranch and here it has been transformed into a master class for people who have never seen this typically local work. The place where it is done has small stands so attendees can observe all the techniques used in detail and clearly hear the explanations in Spanish and other languages. The ranch's staff masterfully manage the livestock, holding down the sheep and shearing the wool with electric clippers. The cut is quick, clean and aims to obtain a unique fleece that is eventually spread out on a counter as if it were a tablecloth. It is the moment when parts of the fleece are chosen and then divided by quality according to what their final use will be. After the master class the tourists sit down in the huge dining room. Within minutes the staff (well trained, efficient and polite) serve the tables with the day's dishes. In due time and form everyone enjoys a delicious empanada, a plentiful portion of lamb al asador with salad and the pastelito con membrillo (quince pastry) that is always served to end the meal with something sweet. This beautiful experience certainly helps to understand everyday life in Patagonia, and in the province of Chubut, a little more. You can also stay here (maximum twenty-two people) and live the peace and quiet of the country life, its food and the magic of the infinite steppe that is a vital part of this unique landscape. Where: 28 de julio 90. Tel: (0280) 445 2150. www.san-guillermo.com





Puerto Madryn

Restaurante Taska Beltza

Pocas personas en el mundo aprecian los pescados y mariscos como los vascos. Creo que ni siquiera el más ferviente y ortodoxo *gourmet* japonés puede eximirse de rendir homenaje a la cultura gastronómica marina, que ya es un emblema de esta orgullosa comunidad del norte de España. Y si Puerto Madryn es una ciudad de mar con extraordinarios productos marinos a disposición de los cocineros, se cae casi de maduro que no podía faltar un restaurante vasco que ofreciera su interpretación en este asunto. De hecho, existe Taska Beltza, un lugar muy peculiar por diferentes razones. La enorme mayoría de aquellos que tuvieron la suerte de sentarse a una de sus mesas y comer sus platos salen con largas sonrisas en sus rostros. Eso genera un boca a boca que es el que alimenta la concurrencia de público. Sin embargo, no se trata de una concurrencia masiva. Taska Beltza se encuentra a cuatro cuadras del mar y del grupo de restaurantes que coparon esa zona. Cuatro cuadras en Madryn, llegada la hora de ir a comer, representan un viaje intercontinental. Muchos prefieren salir del hotel y recorrer los veinticinco, o, como máximo, cincuenta metros que los sepa-

ran de los restaurantes que se encuentran sobre la avenida Roca. Una piedrita en el zapato que no amedrentó en ningún momento al chef propietario de Taska Beltza, Ricardo Chaves, alias el Negro. Ricardo recibe al cliente como corresponde: le da la bienvenida, se acerca a la mesa para informar sobre los productos del día disponibles, recomienda y explica. No es algo común en la gastronomía de esta época. Y después llegan sus platos: langostinos al coñac, vieiras gratinadas con salsa de camarones, arroz con mariscos, aletas de raya a la manteca negra, simples rabas (¡y qué rabas!) y calamarettes fritos, calamarettes al ajillo, cazuela de mariscos, langostinos a la plancha, etc. Un festín del mar orquestado por un excelente director. El local es simple y confortable. Sin lujos especiales, ni dicroicas. Acá la idea es disfrutar de la buena comida acompañados por alguien que sabe lo que hace y lo hace con amor y pasión.

DÓNDE 9 de Julio 461 – Puerto Madryn
Tel.: (0280) 156 68085 / 474 003
www.latakabeltza.com.ar

Few people in the world appreciate fish and shellfish like the Basques. I don't even think that the most fervent, orthodox Japanese gourmets are exempt from paying homage to the seafood cuisine culture that is an emblem of this proud community in the north of Spain. And as Puerto Madryn is a seaside city with extraordinary seafood available to chefs, it is almost a given that there had to be a Basque restaurant offering its interpretation on the matter. In fact, there is Taska Beltza, which is a very peculiar place for different reasons. The vast majority of people who are lucky enough to sit at one of its tables and eat its dishes leave with large smiles on their faces. It creates word of mouth recommendations that fuel the public's attendance. However, attendance isn't massive since Taska Beltza is four blocks from the sea and the group of restaurants that monopolise that area. When going out to eat, four blocks in Madryn is an intercontinental journey. Many people prefer to leave their hotel and go the twenty-five, or a maximum of fifty, metres that separate them from the restaurants on Avenida Roca. It's an issue that didn't intimidate Taska Beltza's chef-owner, Ricardo Chaves aka El Negro. Ricardo greets customers correctly: he welcomes them, goes over to their table to tell them about the day's products, recommends and explains. It's not common in today's gastronomic world. And then the dishes arrive: king prawns in cognac, scallops au gratin with prawn sauce, rice with seafood, skate wings in black butter, simple squid rings (and what squid rings!), fried calamari, garlic calamari, seafood casserole and grilled king prawns, etc. A seafood feast orchestrated by an excellent director. The locale is simple and comfortable, without special luxuries or halogen lights. Here, the idea is to enjoy good food accompanied by someone who knows what they're doing and does it with love and passion. Where: 9 de Julio 461. Tel: (02965) 156 68085 / 474003. www.latakabeltza.com.ar





Puerto Madryn

Restaurante Ambigú

Ambigú, según la RAE, significa bufé en varias de sus acepciones. Buen nombre para un restaurante. Suena bien. Es corto. Difícil de olvidar. Pero un restaurante no queda en la memoria solamente por su nombre. Para que esto ocurra se necesitan otras cosas. Ubicación (lo decía siempre el querido y entrañable maestro Gato Dumas), buena cocina y yo agregaría algo de historia, que nunca está demás y suma un toque de mística que de alguna manera se refleja en la fórmula que el local propone. Ambigú tiene un poco de todo esto. La esquina que hospeda el restaurante es una casa muy antigua ubicada en uno de los cruces más cotizados de la ciudad. Su construcción se encaró en el año 1912 y hasta la fecha la casa mantuvo su estilo noble. Una vez pasada la puerta de entrada, la música cambia. El interior es moderno y lleno de colores. Una mezcla entre cafetería y restaurante. La propuesta culinaria pudo contar por muchos años con la sabiduría y los conocimientos del chef Fernando Delgado (ex Filó, Buenos Aires) que moldeó una propuesta que satisface a todo los paladares, sin olvidar que estamos en Madryn y que el producto del territorio debe estar siempre presente. Ahora, Fernando encaró

nuevos desafíos, pero quedaron muchas de sus ideas a las cuales se agregaron las del nuevo curso actual. La carta mantiene su abultada propuesta donde no faltan pastas al estilo italiano, sesenta variedades de pizzas, algún *chop suey*, las abundantes ensaladas, algunos clásicos en pescados y mariscos (langostinos al curry o a la sal gorda), los lomos, etc. En la actualidad, se potenciaron las sugerencias del día, pensando en la abundante materia prima local. Por este motivo, podrán ver en la pizarra platos como langostinos envueltos en panceta ahumada con salsa de oporto y arroz gratinado, dúo de *fettuccine* (verdes y amarillas) con vieiras gratinadas, *fettuccine* de espinacas con langostinos grillados al limón y un perfecto abadejo con crema tropical (suave crema aromatizada y saborizada con jugo natural de mandarina y naranja) y papas rústicas. Aquí, en Ambigú, hay mucho para descubrir y muchos platos para probar.

DÓNDE Av. J. A. Roca y Roque S. Peña
— Puerto Madryn
Tel.: (0280) 447 2541
www.ambiguresto.com.ar

According to the RAE (Real Academia Española Spanish dictionary) Ambigú means buffet in several of its definitions. It's a good name for a restaurant because it sounds good, is short and is hard to forget. But a restaurant doesn't stay in one's memory just because of its name. For that to happen other things are required. Location (the dear and beloved master, Gato Dumas, always said that), good food and I would add some history, which never hurts and adds a touch of mystery that is somehow reflected in what the locale offers. Ambigú has a little of all of this. The restaurant is on a corner in a very old house. It is located on one of the most sought-after intersections in the city. The construction was built in 1912, and to date the house has maintained its noble style. Once inside the music changes. The interior is modern and colourful; it's a mixture of café and restaurant. For many years, the culinary proposal relied on the wisdom and expertise of the chef Fernando Delgado (formerly of Filo in Buenos Aires), who shaped a proposal to suit all tastes without forgetting that this is Madryn and local products must always be used. Fernando has now left to face new challenges but many of his ideas remain, in conjunction with new ones that have been added by the current incumbent. The menu maintains its big offer with Italian-style pastas, sixty varieties of pizza, some chop suey, plentiful salads, some classic fish and shellfish (king prawns in curry or with coarse salt), steaks, etc. Today, the daily recommendations have been strengthened, thinking about the plentiful local produce. Thus, on the blackboard you'll see dishes like king prawns wrapped in smoked pancetta with port sauce and rice gratin, duo of fettuccine (green and yellow) with scallops au gratin, spinach fettuccine with grilled king prawns in lemon and perfect Pollack with tropical cream (mild cream flavoured with tangerine and orange juice) and rustic potatoes. Here at Ambigú there is a lot to discover and many dishes to try. Where: Av. Julio A. Roca and Roque S. Peña. Tel: (0280) 447 2541. www.ambiguresto.com.ar





Puerto Madryn

Vinoteca El Descorche

Abrió sus puertas en el año 2009, en una edificación que fue uno de los primeros chalets de la ciudad. La ubicación es muy buena. Muy céntrica. A partir de su estreno se transformó en la primera vinoteca de concepción moderna de la ciudad. Y no me refiero a las instalaciones. Me refiero a la idea y al tipo de servicio. La manejan con pasión y creatividad Paul Giles Flores y Pamela Fernández, compañeros en la vida y en el trabajo. Vinieron de Buenos Aires con ganas de cambiar. La Patagonia. Puerto Madryn. Cada uno por su lado. Sin conocerse. Sin saber que el otro se estaba acercando. Se encontraron en una degustación, chocaron las copas y cambió el destino. Mejor dicho, se cumplió el destino. Se cumplieron los deseos. Paul es *sommelier*, y transitó por ese oficio en una gran bodega patagónica. Por este motivo, entiende muy bien la esencia de los vinos de esta tierra. La entiende tan bien que en El Descorche existe un sector dedicado a los vinos de la región. Excelente fuente de inspiración llegada la hora de elegir una buena etiqueta local. Pregunten todo lo que deseen y Paul responderá con conocimiento y alegría. Pamela es una pastelera experimentada.

Domina la técnica. La estudió. Sabe lo que hace. Y esa minuciosa dedicación que los pasteleros suelen tener la volcó en la cocina, porque en El Descorche, además de tomar y comprar vinos se puede comer (imprescindible la reserva previa). Pamela prepara pequeños deliciosos manjares. Tapas servidas en cacerolitas de hierro negro fundido que llegan a la mesa de una salita especial (para quince personas) rodeada por estantes repletos de vinos. Los pancitos caseros son una tentación, acompañan delicados riñoncitos suavemente salseados, el sabroso guiso de tierno cordero, la impecable tortilla y otras confortables recetas que son perfectas para acompañar los vinos de la casa. Experiencia altamente recomendable. En esta vinoteca se respira un aire amistoso. Fácil ver a algún cocinero de un restaurante amigo que pasa para saludar, para probar los nuevos vinos recién llegados y para charlar un rato. Esto es El Descorche, buenos vinos, buena comida y buena gente.

DÓNDE 9 de Julio 132 – Puerto Madryn
Tel.: (0280) 445 7725

This place opened in 2009, in a building that was one of the first chalets in the city. It's a very good location and is very central. When it opened it became the first modern-concept wine bar in the city. I don't mean in terms of the facilities, but the idea and type of service. Paul Giles Flores and Pamela Fernández, partners in life and work, manage the place with passion and creativity. They came here from Buenos Aires looking for a change; to Patagonia, to Puerto Madryn. Each one for their part, not knowing each other or that the other one was coming. They met at a wine tasting where their glasses chinked and destiny changed, or rather, destiny was fulfilled and their wishes came true. Paul is a sommelier and also experienced working for a large Patagonian winery. For this reason he understands the essence of wines from this region very well. In fact, he understands it so well that in El Descorche there is a sector dedicated to regional wines. It's an excellent source of inspiration when choosing a good local label. Ask Paul everything you want and he will answer happily and knowledgeably. Pamela is an experienced pastry chef. She studied and mastered the technique; she knows what she's doing. She focussed the meticulous dedication that pastry chefs usually have on cooking, because as well as drinking and buying wines you can eat at El Descorche (prior booking is essential). Pamela prepares delicious small delicacies. Tapas served in little, black cast-iron casseroles that arrive at your table in a special room (for fifteen people) surrounded by shelves laden with wines. The homemade bread rolls are tempting and accompany delicate kidneys in a mild sauce, tasty tender lamb stew, perfect tortilla and other comforting recipes that accompany the house wines perfectly. It's a highly recommendable experience. This wine bar has a friendly atmosphere and you can often see cooks from neighbouring restaurants there, who pass by to say hello, try the recently arrived new wines and chat for a while. This is El Descorche; good wines, good food and good people. Where: 9 de Julio 132. Tel: (0280) 445 7725.





Puerto Pirámides

La Estación

Corría el año 1995. Puerto Pirámides seguía (gracias al turismo) con su lento pero inexorable crecimiento. Otro restaurante había decidido abrir sus puertas. Era La Estación. Un puñado de años más tarde se mudó a su actual ubicación manteniendo hasta la fecha de hoy sus características peculiares. Es un local lleno de energía, de colores y de los objetos que lo decoran. Su primer cartel ahora domina la parte central del salón comedor. Inútil el intento de hacer el inventario de los centenares de souvenirs que conforman su ambientación. Son demasiados. La luz natural entra por las claraboyas del techo que dejan pasar los resplandecientes rayos que llegan desde el cielo patagónico. Una cosa es segura, todo hace recordar que estamos en un pueblo costero, donde el mar domina la vida de sus visitantes y pobladores. Giampiero, el anfitrión de la casa, recibe a los clientes con alegría y profesionalidad. Se mueve continuamente entre las sillas y mesas de diferentes tamaños, formas y colores. Parece moverse siguiendo el ritmo de la buena música que se escucha siempre entre estas paredes. El hombre entra y sale de la cocina (muy ordenada y a la vista) para coordinar los pedidos. Sale a la terraza para atender a los clientes que optan por sentarse al aire libre. Con el tiempo,

esta agradable mezcla decoculinaria hizo que el local se transformara en uno de los amarraderos gastronómicos más buscados de Pirámides. El tamaño de sus porciones es un secreto a voces. Algo parecido pasa con la composición del menú impreso en la carta. Muy completo. Hay opciones para todos. Para aquellos que no tienen tiempo de parar más de media hora y que deciden saciar el hambre con un rico sándwich de hamburguesa acompañado por una cerveza helada y para aquellos que desean zambullirse más a fondo para probar el temple de la cocina. Para todos hay opciones de sobra. Arranquen con un sabroso mix de mariscos (mejillones, cholgas, calamares, rabas y tentáculos de calamar) o unos estupendos langostinos a la plancha que hay que comer (como corresponde) con las manos. Todo se sirve en bandejas artesanales bien rústicas. Pueden seguir con las vieiras gratinadas o pasar directamente a un mero perfectamente cocido y saaseado con una suave crema de limón. Hay mucho más para comer y para disfrutar así que paren en esta estación y tómense el tiempo de descubrirla en todos sus detalles.

DÓNDE Av. de las Ballenas s/n – Puerto Pirámides
Tel.: (0280) 449 5047

It was 1995, and Puerto Pirámides was continuing to grow slowly but steadily (thanks to tourism). Another restaurant had decided to open; it was La Estación. A few years later it moved to its current location, where it still maintains its unusual characteristics. The premises is full of energy, colour and decorative objects. The restaurant's first sign now dominates the centre of the dining room. It's useless trying to make an inventory of the hundreds of souvenirs that fill it, as there are too many. Natural light floods in through the skylights in the roof, filling the space with bright rays from the Patagonian sky. One thing is certain, everything reminds you that you're in a coastal town where the sea dominates the lives of visitors and residents. Giampiero, the host, welcomes customers happily and professionally. He moves continuously among the tables and chairs of different sizes, shapes and colours. He seems to move to the rhythm of the good music that can always be heard within these walls. Giampiero goes in and out of the kitchen (very tidy and open plan) to coordinate the orders. He goes out to the terrace to attend to customers who choose to sit outside. Over time, this pleasant deco-culinary mix meant the restaurant became one of the most sought after gastronomic berths in Pirámides. The size of the portions is a well-known secret, and a similar situation occurs with the composition of the menu, which is very comprehensive and has options for everyone: for people who don't have time to stop for more than half an hour and decide to satisfy their hunger with a tasty hamburger accompanied by an ice-cold beer; and for those who want to dive in deeper to test the cooking. There are more than enough choices for everyone. Start with a tasty seafood medley (mussels, clams, calamari, squid rings and squid tentacles) or some great grilled king prawns that have to be eaten with your hands (as is appropriate). Everything is served on very rustic artisanal trays. You can continue with scallops au gratin or go directly for perfectly cooked Patagonian toothfish in a mild creamy lemon sauce. There is much more to eat and enjoy so stop here and take your time to discover all its details. Where: Av. de las Ballenas s/n. Tel: (0280) 449 5047.





Puerto Pirámides

Las Restingas

Las restingas son las típicas formaciones rocosas marinas que sufren el incesante desgaste provocado por la acción del océano y de las mareas. Son parte del típico paisaje de esta parte de la costa de Chubut. Y cuando se construyó la estructura de este hotel-bar-restó, sus dueños lo dedicaron a estas protagonistas de la naturaleza local. Buena decisión. Más allá de todos los aspectos relacionados al servicio (amplios y confortables cuartos con vista al mar, ubicación inmejorable a metros de la playa y con la visión completa del golfo Nuevo, etc.), este hotel puede ofrecer momentos de gastronomía que se escapan a la tradicional oferta local. No son muchos los lugares que ofrecen la posibilidad de saborear un cóctel Martini, un mojito o un daiquiri cómodamente sentados y besados por el sol en mesas ubicadas en una amplia terraza a metros del mar. Es un privilegio que indica que uno está realmente de vacaciones. Si se acerca la hora del almuerzo o de la cena, tomen en cuenta la idea de probar la cocina del restaurante. La propuesta de la casa es ofrecer materia prima del territorio elaborada y presentada con un estilo contemporáneo inspirado en el Mediterráneo y caracterizado por cocciones cortas. Mo-

tivadas por este desafío, las hornallas de la casa se candidatean como una de las principales autoras locales de este tipo de cocina. Gustavo Marina es el anfitrión que impulsa esta movida gracias a su constante presencia. Déjense guiar por sus recomendaciones. Es probable que los tienta con un par de entradas interesantes como el ceviche de vieiras patagónicas acompañadas por pan de campo o unos langostinos y vieiras salteados al limón con rúcula patagónica. Y después pasen al risotto o a las *linguine* a los frutos de mar, a los raviolos de cordero con salsa de hongos o a la pesca del día de punto impecable. Pero también es un buen lugar para un buen sándwich que salga de los habituales "cocido y queso" o un buen café expreso servido en compañía de una dorada mediana. Recuerden que cuando lleguen al final de la primera bajada de Pirámides, se encontrarán con las restingas de verdad, pero allí, a unos pocos metros, encontrarán las otras, quizá no tan marinas pero seguramente más golosas y apetecibles.

DÓNDE 1° bajada al mar – Puerto Pirámides
Tel.: (0280) 449 5101 / 102 / 103
www.lasrestingas.com

Restingas are the typical rocky marine formations that are eroded by the ocean and tide's incessant action. They are part of the typical landscape of this part of Chubut's coast. And when the structure of this hotel-bar-restaurant was built, its owners dedicated it to these local features. It was a good decision. In addition to its services (large, comfortable rooms with sea views, perfect location just metres from the beach and a clear view of the Nuevo Gulf, etc.) this hotel offers gastronomic moments that elude the traditional local market. There aren't many places that offer the chance to enjoy a Martini cocktail, mojito or daiquiri comfortably seated in the sun at one of the tables located on the spacious terrace just metres from the sea. It's a privilege that indicates that you're really on holiday. If it's nearly lunchtime or dinnertime consider trying the restaurant's cooking. It offers regional produce prepared and presented in a contemporary style inspired by the Mediterranean and characterised by short cooking times. Motivated by this challenge the restaurant's kitchen team applies itself as one of the main local authors of this kind of cuisine. Gustavo Marina is the host who drives this movement thanks to his constant presence. Let yourself be guided by his recommendations. It's likely that he'll tempt you with a couple of interesting starters like the Patagonian scallop ceviche served with country-style bread or some king prawns and scallops sautéed in lemon and served with Patagonian rocket. Afterwards, move on to the risotto or linguine with seafood, lamb raviolis with mushroom sauce or the perfectly cooked fish of the day. But the restaurant is also a good place for a fine sandwich that is more than the usual 'ham and cheese' option or a fine espresso served with a golden croissant. Remember that when you reach the end of the first access slope in Pirámides you'll find the real restingas and a few metres away you'll find the other Las Restingas, which perhaps isn't quite so marine-like but is certainly more appetising and tempting. Where: first access down to the sea. Tel.: (0280) 449 5101 / 5102 / 5103. www.lasrestingas.com





Península Valdés

Hotel de campo Faro Punta Delgada



368 KM

Llegar lleva su tiempo. Y sobretodo significa masticar kilómetros de una ruta que pone a prueba la capacidad de los conductores. Pero lo más importante es que el objetivo final será la justa recompensa para todo el esfuerzo producido. Vale la pena comer polvo y ripio para pasar una o más noches en este lugar que transmite momentos de auténtica libertad y de saludable lejanía de la rutina ciudadana. Es otro mundo. Si vienen del norte de la península Valdés, bajando por la ruta 47 que bordea el océano, tendrán el privilegio de admirar la extraordinaria belleza de la caleta Valdés. Paren en los espacios autorizados y observarán, cautivados por la inmensidad que los rodea, los ciclónicos acantilados que bajan abruptamente hacia el mar. Delante de vuestros ojos el infinito océano y a vuestras espaldas la estepa que parece no terminar nunca. Viajar sobre el ripio cansa. Después de horas pasadas manejando casi acandilados por la potente luz de estas latitudes el cuerpo necesita descanso. Lo van a encontrar en este hotel de campo dominado por un imponente faro. El predio fue en su momento sede del correo argentino y del casino de la Armada Argentina. Finalmente, pasó a manos privadas que supieron aprovechar las estructuras existentes para crear un lugar de paz y de descanso donde el buen servicio y la gentileza no faltan nunca. No podía faltar tampoco una buena propuesta gastronómica que comienza por las mañanas con el ex-

celente desayuno servido en el bonito salón comedor. Una vez cargadas las pilas los huéspedes salen para realizar las excursiones elegidas. Una de ellas es bajar por una larguísima escalinata que lleva desde el faro hacia el mar y desde la cual se pueden admirar los lobos marinos que toman sol plácidamente tirados sobre los acantilados o las piedras de la playa. Existen también otras opciones atractivas para pasar el día. A la vuelta, una buena ducha y, finalmente, llega el momento de la cena. Luces bajas, las aventuras del día y los platos que reconfortan. Cocina de muy buen nivel pensada y ejecutada por el chef Marcelo Aguiller y su equipo. Carta de vinos que acompaña. Algunos ejemplos de platos: impecable *brochette* de langostinos envueltos en panceta; suaves y deliciosos ravioles de cordero y un perfecto *roll* (también de cordero) envuelto en hojas de puerro acompañado por un sabroso salteado de vegetales. Terminada la cena salgan y déjense llevar por los sonidos de la noche y por la energía del lugar que, con seguridad, quedarán para siempre en vuestra memoria.

DÓNDE Desde Puerto Madryn, tomar la ruta 2, pasar por el istmo Ameghino y seguir hasta el cartel indicador. Desde Punta Norte, bajar por la ruta 47 hasta encontrar el cartel indicador.
Tel.: (0280) 445 8444 / 154 406304
www.puntadelgada.com

It takes time to get here, and above all it means pounding along kilometres on a route that tests the ability of drivers. But most importantly, the final goal is just reward for the effort made. It's worthwhile enduring dust and gravel road to spend one or more nights in this place that conveys moments of genuine freedom and healthy remoteness from the daily routine. It's another world. If you come from the north of Península Valdés along Ruta 47 that goes along the coast, you'll have the privilege of admiring the extraordinary beauty of Valdés cove. Stop at the authorised points and look; you'll be captivated by the vastness of the surroundings and the cyclopean cliffs that drop steeply down to the sea. Before you is the infinite ocean and behind you is the seemingly endless steppe. Travelling on gravel road is tiring. After hours spent driving almost blinded by the strong light of these latitudes the body needs to rest, and you'll be able to at this country hotel dominated by an imposing lighthouse. This site was once home to the Correo Argentino (Argentinian postal service) and the Argentinian navy casino. It finally passed into private hands that took advantage of the existing structures to create a calm and peaceful place where good service and courtesy are ever present. There is also a good gastronomic proposal that starts in the morning with an excellent breakfast served in the beautiful dining room. Once guests' batteries are charged, they leave on their chosen excursions. One of them is to go down the very long path of steps leading from the lighthouse to the sea, from where the sea lions basking placidly in the sun on the cliffs or on rocks on the beach can be admired. There are also other attractive ways to spend the day. On returning take a shower and finally, the moment arrives for dinner: low lights, the day's adventures and comforting food. The very good level of cooking is planned and executed by the chef, Marcelo Aguiller, and his team. The wine list accompanies the food. Some examples of dishes are: perfect brochette of king prawns wrapped in pancetta; soft, delicious lamb raviolis; and rolled lamb wrapped in leek and served with tasty sautéed vegetables. After dinner, go outside and let yourself be carried away by the sounds of the night and by the energy that will surely remain in your memory forever. Where: From Puerto Madryn take Ruta 2, cross the Ameghino isthmus and continue to the signpost. From Punta Norte, take Ruta 47 until you reach the signpost. Tel.: (0280) 445 8444 / 154 406304. www.puntadelgada.com



533



Península Valdés

Estancia San Lorenzo



368 KM

Esta estancia se encuentra en la región norte de la península Valdés. A pocos kilómetros de Punta Norte. Para llegar desde Madryn no queda otra opción que recorrer la ruta 2 hasta superar Puerto Pirámides y, finalmente, encarar la ruta 3 que los llevará derechos hasta el destino final. Es un viaje bastante largo. El asfalto se termina un poquito después de Pirámides y a partir de ahí arranca el ripio. Las piedras que chocan con el fondo del vehículo y el polvo que levantan los autos que transitan la ruta son compañeros de viaje inevitables. A los costados de la banquina será fácil advertir los guanacos, los ñandúes y las ovejas, infaltables pobladores de la estepa. No es infrecuente ver familias de maras. Una vez llegados a la estancia, uno se encuentra con el típico galpón de esquila chubutense que fue transformado en un gran y confortable salón comedor donde pueden sentarse hasta ciento cincuenta y dos comensales. Capacidad absolutamente necesaria para recibir los contingentes de turistas que desean visitar la enorme colonia de pingüinos (la segunda de la península después de Punta Tombo), que se encuentra a algunos centenares de metros del casco y a la cual se puede acceder únicamente acompañados y con los medios de transporte de la estancia. Los visitantes recorren algunos sen-

deros esquivando los cientos de nidos custodiados por los pingüinos que protegen sus crías. También encontrarán antiguos restos de los depósitos en los cuales en épocas remotas se almacenaba la grasa resultante de la caza de lobos marinos. Y, por fin, la vista de la playa con sus simpáticos pobladores que entran y salen del agua y que caminan sobre las piedras en un equilibrio casi imposible de comprender. A pocos metros, unos lobos marinos se calientan al sol. Emocionante. La excursión termina y es hora de probar otro punto de fuerza del lugar: los corderos al asador cocinados por Gaspar "Nene" Carranza, el puestero de este campo que conoce como pocos los secretos de esta carne. Vale la pena recordar que los corderos son de la estancia. Corderos costeros. Carnes exquisitas. Y después es hora de partir. Destino: Punta Norte. Quizá tendrán la suerte de observar otro magnífico animal emblemático de esta zona: la orca. Naturaleza y sabores de Chubut, nada mejor para celebrar otro día hermoso en la Península Valdés.

DÓNDE Desde Puerto Madryn, tomar la ruta 2, pasar Puerto Pirámides, tomar el desvío para la ruta 3 y seguir hasta el destino final www.pinguinospuntanorte.com.ar

This ranch is in the northern part of Península Valdés, a few kilometres from Punta Norte. To get there from Puerto Madryn you have to travel along Ruta 2 past Puerto Pirámides and take Ruta 3, which will lead you straight to the final destination. It's quite a long journey. The tarmac comes to an end a little after Pirámides and from there on it is gravel road. The stones hitting the underneath of the vehicle and the dust raised by passing cars are unavoidable travelling companions. At the edges of the verge you will be able to see guanacos, rheas and sheep, the inevitable inhabitants of the steppe, and it's not uncommon to see families of Patagonian hares. When you arrive at the ranch you'll find a typical Chubut shearing shed that was transformed into a large, comfortable dining room that can seat up to one hundred and fifty-two people. This capacity is absolutely necessary for receiving the contingents of tourists that want to visit the huge penguin colony (the second largest on the peninsula after Punta Tombo) that is a few hundred metres from the house and which can only be visited accompanied on the ranch's transport. Visitors walk along trails dodging the hundreds of nests guarded by the penguins protecting their young. You will also find the remains of old deposits where in ancient times the fat from hunting sea lions was stored. Finally, you'll visit the beach with its friendly inhabitants that go in and out of the water and waddle over the stones balanced in a way that is almost inexplicable. A few metres away, some sea lions bask in the sunshine. It's all exciting. The tour ends and it's time to try another of the place's strengths: lamb al asador cooked by Gaspar "Nene" Carranza, the ranch's caretaker who knows the secrets of meat better than anyone. It's worthwhile remembering that the lambs are from the ranch and are coastal lambs. The meat is exquisite. And then it's time to leave, destination: Punta Norte. Perhaps you'll be lucky enough to see another of the area's magnificent iconic animals: the orca. Nature and the flavours of Chubut, there is nothing better to celebrate another beautiful day in Península Valdés. Where: From Puerto Madryn take Ruta 2, pass Puerto Pirámides and take the turning for Ruta 3. Continue until you reach the final destination. www.pinguinospuntanorte.com.ar



55



Hotel Territorio



Restaurante Mar y Meseta

guests. It is characterised by a Patagonian style, very personal and attentive service and its regional cuisine developed according to contemporary standards by the female kitchen brigade led by chef Victoria Payal. Excellent breakfasts and good artisanal pastries and cakes. Where: Bv. Brown s/n. Tel.: (0280) 447 0050 / 447 1524. www.hotelterritorio.com.ar

Hotel Península Valdés

Ubicado en una posición estratégica. En este hotel uno se siente como en su casa. Tiene todo lo que uno necesita para sentirse cómodo. Muy buen servicio. Atención eficiente y sumamente cordial. Camas y cuartos confortables. Desde sus ventanas se disfruta el canto de las ballenas. Un capítulo aparte lo merece la cocina a cargo del querido chef Marito. Para algunos, su paella (pedirla con anticipación) es una de las mejores de la ciudad. Desayuno impecable. En cantidad y calidad. Ideal para los excursionistas que deben almacenar fuerzas para las emocionantes travesías del día (avistajes, pingüineras, loberías, etc.). Altamente recomendable.

DÓNDE Av. Roca 155
Tel.: (0280) 447 1292
www.hotelpeninsula.com.ar

Located in a strategic position. At this hotel you'll feel at home, as it has everything you need to feel comfortable including very good service and efficient and extremely friendly attention, comfortable rooms and beds. From its windows you can enjoy the song of the whales. The kitchen, led by the dear chef Marito, deserves a special mention. For some people its paella (order it in advance) is one of the best in the city. The breakfast is perfect, both in quantity and quality. It's ideal for people going on excursions who need energy for the day's exciting trips (bird-watching, penguin colonies, sea lion colonies, etc...). Highly recommended. Where: Av. Roca 155. Tel.: (0280) 447 1292. www.hotelpeninsula.com.ar

Hotel Yene Hue

Otro buen representante del sector receptivo hotelero de la ciudad. Está ubicado justo frente al muelle de Puerto Madryn. Por lo que pispeando a través de las cortinas de sus



Hotel Península

ballenas que, con total tranquilidad, se acercan a la orilla del mar que acaricia la ciudad. Muy buena la cocina. Decididamente orientada hacia el producto del territorio. Prueben sus langostinos crocantes, el cordero a la cazadora o la cazuela de mariscos cocinados por el chef Pablo Maidana y su equipo. Saldrán contentos.

DÓNDE Av. Roca 33
Tel.: (0280) 445 2937
www.hotelesaustralis.com.ar

Another good representative of the city's receptive hotel sector. It is located opposite Puerto Madryn's pier. So by peeping through the windows' curtains you can enjoy a view of the peaceful whales as they approach the shoreline skirting the edge of the city. The cooking is very good and is resolutely orientated to regional produce. Try the crispy king prawns, lamb a la cazadora or the seafood casseroles cooked by the chef, Pablo Maidana, and his team. You'll leave happy. Where: Av. Roca 33. Tel.: (0280) 445 2937. www.hotelesaustralis.com.ar

Náutico Bistró de Mar

Complementa e integra a la perfección a su "madre", la celebrada cantina El Náutico. Náutico Bistró de Mar ofrece una ubicación maravillosa (sobre la playa a metros del mar) y una estética que no tiene nada que envidiar a la de lugares similares ubicados en las costas de Francia o Italia. Siéntense frente a las olas, pidan una caipirinha, agreguen un conito de rabas o de langostinos a la milanesa y empiecen a soñar. Esa es vida.

DÓNDE Bv. Brown 860
Tel.: (0280) 445 7616 / 154 415772
This place complements and seamlessly fits with its 'mother', the famous cantina El Náutico. Náutico Bistró de Mar has a wonderful location (on the beach, just metres from the sea) and an aesthetic that similar places on the coast of France or Italy would be jealous of. Sit facing the waves, order a caipirinha, add a cone of squid rings or breaded king prawns and start to dream. That's the life. Where: Bv. Brown 860. Tel.: (0280) 445 7616 / 154 415772.



Náutico Bistró

Restaurante Vesta

Lo llaman comúnmente el balcón de mar debido a su ubicación panorámica (Punta Cuevas), que permite contemplar la vista de Puerto Madryn. Punta Cuevas es el lugar que los historiadores definen como el sitio de desembarque de los galeses en Chubut. Disfruten de un buen aperitivo acompañado por una abundante picada de mar y de tierra. Si deciden optar por platos más elaborados, la cocina responde con buenas pastas rellenas, carnes y pescados. Intenten

ir de noche y, en lo posible, con luna llena. La situación lo merece.

DÓNDE Último balneario – Punta Cuevas
Tel.: (0280) 445 6392
www.vestarestaurant.com.ar

This place is usually referred to as the sea balcony given its scenic location (Punta Cuevas) that allows you to contemplate the view of Puerto Madryn. Punta Cuevas is the point where historians say the Welsh landed in Chubut. Enjoy a fine aperitif accompanied by a plentiful surfer turf platter. If you decide to opt for more elaborate dishes, the kitchen responds with good filled pastas, meat and fish. Try to go at night and, if possible, with a full moon. The setting warrants it. Where: Último balneario, Punta Cuevas. Tel.: (0280) 445 6392. www.vestarestaurant.com.ar





Restaurante Los Colonos

Chocolates Tepuel



Restaurante Mar y Meseta

Bien ubicado. Está en el centro de la ciudad. No tendrá vista al mar, pero tiene una puesta alegre dominada por los colores rojo y anaranjado. Los platos del menú oscilan entre los productos del Atlántico y los recursos culinarios de la tierra de Chubut, por lo que la propuesta no podría estar mejor aclarada en su nombre. Mariscos y pescados frescos, cordero, pastas artesanales, buenos vinos patagónicos y de otras provincias son la esencia de este local.

DONDE Av. Gales 32

Tel.: (0280) 445 8740

Well located in the centre of town. This restaurant doesn't have a sea view but it is cheerfully decorated in red and orange. The dishes on the menu range from Atlantic products to culinary resources from Chubut's land, and as such the restaurant's name couldn't be clearer. Fresh seafood, lamb, artisanal pasta and fine wines from Patagonia and other provinces are the essence of this locale. Where: Av. Gales 32. Tel: (0280) 445 8740.

Restaurante Los Colonos

Uno de los restaurantes más pintorescos de la ciudad. El interior y el exterior remiten a la imagen de un barco. Con semejante escenario es bastante obvio que los protagonistas de la carta sean los pescados y mariscos. Cazuelas, arroces con frutos de mar, langostinos y mariscos mandan en la composición del menú, pero no faltan opciones para los carnívoros empedernidos que ni siquiera cerca de la orilla del mar están dispuestos a renunciar a sus costumbres.

DONDE Av. J. A. Roca y A. Storni

Tel.: (0280) 447 1039

One of the most picturesque restaurants in the city. The interior and exterior evoke the image of a ship. Given the setting it's quite obvious that the stars of the menu are fish and seafood. Casseroles, rice with seafood, king prawns and seafood rule on the menu, but it also includes options for hardened carnivores who aren't even prepared to change their habits so close to the seashore. Where: Av. Roca and A. Storni. Tel: (0280) 447 1039.

Restaurante El Almendro

El nombre de este cálido restaurante surge del gran almendro de setenta



La Abuela Dorothea Delikatessen

años ubicado junto a su puerta de entrada. Es la criatura de Lisandro Aristarain y de Estela, su madre. Lisandro (que se formó gastronómicamente en Mar del Plata) maneja los fuegos y Estela la recepción y una parte de la organización. Carta corta con infaltables clásicos de la casa y variantes estacionales. La inspiración es netamente mediterránea. Algunos platos: croquetas francesas, pescado en *carpione*, langostinos catalanes (con crudo y pimentón), lomo El Almendro (con pesto) y triple de dulce de leche. Personal muy atento y buena carta de vinos.

DONDE Alvear y 9 de Julio

Tel.: (0280) 447 0525 / 154 673959

www.elalmendro.ucoz.com

The name of this cosy restaurant comes from the large, seventy year old almond tree beside its entrance. It is Lisandro Aristarain and Estela, his mother's, baby. Lisandro (who trained in gastronomy in Mar del Plata) manages the kitchen and Estela handles the reception and some of the organisation. The menu is short with indispensable bouse classics and seasonal variations. The inspiration is clearly Mediterranean. Dishes include: French croquets, fish in carpione, Catalan king prawns (with prosciutto and paprika), El Almendro filet steak (with pesto) and triple dulce de leche. Very attentive staff and a good wine list. Where: Alvear and 9 de julio. Tel: (0280) 447 0525 / 154 673959. www.elalmendro.ucoz.com

Chocolates Tepuel

Segunda generación de chocolateiros, con la tercera que está pidiendo espacio. La historia la comienza Tito Luchessi. En 1976 se incorpora el sobrino Juan Vicente Brasesco. Pasaron muchos años, pero la pasión por el chocolate no disminuye de

intensidad. Ofrecen más de cuarenta variedades de bombones, barritas y ramas. Los alfajores son excelentes. Todo está bien exhibido en las vidrieras. La atención es muy gentil y se entremezcla con los maravillosos perfumes que desprenden las especialidades de la casa. Un placer.

DONDE Av. J. A. Roca 770

Tel.: (0280) 154 325677 / 551 491

www.chocolates-tepuel.blogspot.com

Run by the second generation of chocolate-makers, with the third generation starting to make its mark. The story began with Tito Luchessi and in 1976, his nephew, Juan Vicente Brasesco, joined him. Many years went by but the passion for chocolate didn't diminish. They offer over forty varieties of bonbons, bars and sticks, and the alfajores are excellent. Everything is well displayed in the windows. The attention is very courteous and mixes with the wonderful aromas from the bouse specialities. A pleasure. Where: Av. Roca 770. Tel: (0280) 154 325677 / 551491. www.chocolates-tepuel.blogspot.com

Barrika Delikatessen

Linda esquina, bien armada. En su interior regala amplios espacios que exhiben un buen surtido de vinos de reconocida calidad. A esto hay que agregar las cervezas, los destilados y licores. Pero no es todo. Antes de la vuelta a casa, podrán encontrar una amplia gama de *delikatessen* patagónicas que les permitirán recordar con sus amigos algunos de los sabores encontrados en el viaje realizado.

Hotel Yene Hue



Chocolates/Helados Bomke



DONDE Av. J. A. Roca y

Roque Sáenz Peña

Tel.: (0280) 445 0454

www.barrika.com.ar

A pretty, well set up corner. Inside, the ample space displays a good selection of quality wines as well as beers, spirits and liqueurs. But that's not all. Before going home you'll find a wide range of Patagonian delicatessen products that will enable you to remember some





Pescadería Artesanal San José

Barrika Delikatessen



of the flavours found on your trip with your friends. Where: Av. Julio A. Roca and Roque Sáenz Peña. Tel: (280) 445 0454. www.barrika.com.ar

La Abuela Dorothea Delikatessen

Negocio familiar y de aspecto tradicional, pionero en Puerto Madryn en la venta de vinos y productos *gourmet*. Abrió sus puertas en el año 1999 y, con paso firme, ayudado también por el crecimiento de la ciudad, de la gastronomía y del turismo, fue consolidando su propuesta. Además de los habituales vinos, licores, destilados y cervezas (notable el surtido), los productos más buscados por los turistas son los alfajores y las tortas negras galesas.

DONDE 28 de Julio 93
Tel.: (0280) 445 7555
www.abueladorotea.com

This is a traditional looking family business that was a pioneer in selling wines and gourmet products in Puerto Madryn. It opened in 1999, and steadily consolidated its offer, helped by the growth of the city, gastronomy and tourism. Besides the usual wines, liqueurs, spirits and beers (a notable selection), the products most sought by tourists are alfajores and Welsh fruit cakes. Where: 28 de Julio N° 93. Tel: (0280) 445 7555. www.abueladorotea.com

Pescadería Artesanal San José

Excelente oportunidad para tomar contacto con los productos del mar recolectados en el golfo San José (playa Fracaso) por los pescadores artesanales de la familia De Francesco. Las fotos colgadas en las paredes muestran el método utilizado para llegar a las cholgas, las vieiras, los mejillones, las almejas navajas del mar de la zona. Un trabajo muy duro, pero respetuoso de la naturaleza y de sus ciclos. Comprar en este lugar significa celebrar el trabajo sustentable y el producto de calidad del territorio.

DONDE Av. Gales 1348 local 1
Tel.: (0280) 445 2806

An excellent opportunity to experience the seafood products gathered in the gulf of San José (Fracaso beach) by artisanal fisherman from the De Francesco family. The photos hanging on the walls show the method used to reach the mussels, scallops, clams and razor clams in the area's sea. It's very hard work but respects nature and its cycles. Buying here means celebrating sustainable work and quality regional products. Where: Av. Gales 1348 local 1. Tel: (0280) 445 2806.

Heladería Bonfilio

En una ciudad de mar, no pueden faltar los buenos helados. ¿Cuál es la mejor manera de terminar un paseo por la costanera? Con un buen helado, por supuesto. Y lo encontrarán seguramente aquí. Con más de cuarenta sabores disponibles. Todo el año. Cambia la estación pero el placer es siempre el mismo.

DONDE Martín Fierro 85
Tel.: (0280) 447 0705
www.bonfilioheladeria.com

There has to be good ice-cream in a seaside town. What is the best way to end a walk along the coast? With a good ice-cream, of course. And you will certainly find one here with over forty flavours available. All year round. The seasons change, but the pleasure is always the same. Where: Martín Fierro 85. Tel: (0280) 447 0705. www.bonfilioheladeria.com

Bomke chocolates, café y helados

Nace en 1986. El lema de la casa es: Ciento por ciento natural. Materia prima de calidad, acompañada por buenas técnicas de elaboración. Resultado: producto final de primera. Aquí podrán comprar y/o degustar en el negocio (muy lindo) más de cincuenta sabores de helado muy cremoso y de textura impecable, chocolates y bombones, dulce de leche, alfajores, muffins y, por supuesto, un muy buen café.

DONDE Av. J. A. Roca 542
Tel.: (0280) 447 4094
www.bomke.com.ar

This place opened in 1986. The house motto is: 100% natural. Quality ingredients accompanied by good production techniques. The result: a first-class end product. Here you can buy and/or taste on the premises (very nice) over fifty flavours of very creamy ice-cream with a perfect texture, chocolate and bonbons, dulce de leche, alfajores, muffins and, of course, very good coffee. Where: Av. Roca 542. Tel: (0280) 447 4094. www.bomke.com.ar

Bar Margarita

Probablemente se trate del bar más concurrido de la ciudad. Pero llamarlo bar es, con sinceridad, reductivo. El estilo recuerda al de un pub. La barra despacha excelente coctelería y cervezas, y la carta ofrece muy tentadoras tablas de mar y mixtas, sushi (prueben el *roll* patagónico relleno de cordero confitado) y los variados platos que la pizarra ofrece. Podrán probar bondiola a la naranja, *goulash*, salmón rosado a las hierbas o una pizza. No se olviden del *happy hour* (de 19.30 a 21) acompañado por buenos ingredientes para picar. La música acompaña. Síntesis: propuesta muy completa y entretenida.



Restaurante El Almendro

Heladería Bonfilio

DONDE Roque Sáenz Peña 15
Tel.: (0280) 447 2659

This is probably the busiest bar in town. But calling it a bar is frankly a simplification. Its style is reminiscent of a pub. The bar serves excellent cocktails and beers and the menu offers many very tempting seafood and mixed platters, sushi (try the Patagonian roll stuffed with confit of lamb) and various dishes on the blackboard. You'll be able to try bondiola a la naranja, goulash, salmon with herbs or a



BI





Pescadores-marisqueros artesanales riacho San José



Café Towanda



Parador y Estancia La Elvira

pizza. Don't forget happy hour (from 7.30pm to 9pm) accompanied by good snacks and music. In synthesis: a very comprehensive and entertaining proposal. Where: Roque Sáenz Peña 15. Tel: (0280) 447 2659.

Puerto Pirámides

Coffee Store Towanda

Si el clima acompaña, nada mejor que sentarse en sus banquetas ubicadas en la vereda y apoyar los codos sobre las estrechas mesas mirando la imparable procesión de turistas que suben y bajan por la calle. Y si sobra tiempo, no viene nada mal pedir un buen sándwich como el de pollo, panceta y queso derretido, un plato de rabas y cornalitos o cambiar de rumbo hacia una porción de torta y un buen café. **DÓNDE** 1° bajada al mar s/n Tel.: (0280) 460 8840

If the weather is nice, there is nothing better than sitting on the pavement benches here and resting your elbows on the long tables to watch the relentless procession of tourists going up and down the street. And if you have time it's not a bad idea to order a fine sandwich like the chicken, pancetta and melted cheese one, a plate of fried squid rings and whitebait or change course to a portion of cake and a good

coffee. Where: first access to the sea. Tel: (0280) 460 8840.

Quimey Quipán

Mejor recibimiento sería imposible, ya que el nombre del local (en mapuche) significa: una cálida bienvenida. Abrió sus puertas en el año 2002 y logró consolidarse gracias al buen servicio, a la gentileza de María Betty y Durval y a la buena cocina. Sus platos más emblemáticos son el popurrí de mariscos (con salsa de crema, curry, hierbas y espumante) y la gran picada de mar (con tapas frías y calientes para cuatro personas). Pero hay muchos más y vale la pena descubrirlos.

DÓNDE 25 de Septiembre – 1° bajada al mar Tel.: (0280) 445 8609 / 154 418494 www.quimeyquipan.com.ar

It would be impossible to receive a better reception since the place's name (in the Mapuche language) is 'a warm welcome'. It opened in 2002, and managed to consolidate its position thanks to good service, María Betty and Durval's courteousness and good cooking. Its signature dishes are the seafood medley (with a cream, curry, herb and sparkling wine sauce) and the large seafood platter (with cold and hot tapas for four people). But there is much more and it's worth discovering. Where: 25 de septiembre, first access to the sea. Tel: (0280) 445 8609 / 154 418494. www.quimeyquipan.com.ar



Bar Margarita

Puerto Palos

Posada, cafetería y servicio de restaurante que ofrece un menú variado. Piso de cemento, mesitas y sillas blancas y grandes ventanales. Bien minimalista. Nunca falta el pulpo. Las especialidades de la casa son la paella y el salmón blanco a la pizza o con salsa de crema de limón. Si el mar las ofrece, preparan también vieiras gratinadas y a la milanesa.

DÓNDE 1° bajada al mar Tel.: (0280) 469 3813 / 466 1832 www.hosteriapuertopalos.com.ar *This is an inn, café and restaurant with a varied menu. It has a cement floor, white tables and chairs and large windows and is very minimalist. Octopus is always available. The house specialities are paella and sandperch a la pizza or with a creamy lemon sauce. When available, they also prepare scallops au gratin and breaded scallops. Where: first access to the sea. Tel: (0280) 469 3813 / 466 1832. www.hosteriapuertopalos.com.ar*

Mumo

Mumo es uno de los pioneros gastronómicos de Puerto Pirámides. Como vive en el pueblo desde hace veintiséis años, todos lo conocen. Desde los fuegos de sus hornallas salen un sinfín de platos que se basan en los productos marinos de la zona. Algunos ejemplos: cazuela de mariscos, arroz con mariscos, rabas, los pesca-

dos del día al limón y sus caballitos de batalla que son las vieiras gratinadas y las vieiras al tabasco.

DÓNDE Preguntar en Hidden House. Acceso este a la ribera marítima – 2° bajada al mar s/n Tel.: (0284) 154 95040

Mumo is one of Puerto Pirámides's gastronomic pioneers. Everyone knows it because it has been in the town for twenty-six years. The kitchen makes infinite dishes using the area's seafood. Some examples: seafood casserole, rice with seafood, squid rings, fish of the day with lemon and the house fortes, which are scallops au gratin and Tabasco scallops. Where: Ask in Hidden House. East access to the seashore, second access to the sea s/n. Tel: (0284) 154 95040.

La Covacha Restó-Mar

Su frente es muy atractivo. Sus colores alegres y la terraza dividida en dos niveles que ofrecen cómodas sillas y mesas son un buen motivo que despierta las ganas de visitarla. El juego de pizarras apoyadas en las barandas de madera de las terrazas



Mumo

anuncian rabas, lomo a la pimienta, etc. El contexto merece, con seguridad, una cerveza helada y una tabla de mariscos acompañadas por la selección musical de la casa.

DÓNDE 1° bajada al mar s/n Tel.: (0280) 154 240838

This place's façade is very attractive. The restaurant's bright colours and terrace split over two levels with comfortable tables and chairs are a good reason to visit. The set of blackboards





Quimery Quipán



El Viento Viene

propped up on the terrace's wooden railings announce squid rings and peppered fillet steak etc. The context certainly deserves an ice-cold beer and a platter of seafood accompanied by the bouse music selection. Where: first access to the sea s/n. Tel: (0280) 154 240838.

El Viento Viene el Viento se Va

Lugar que sale del típico esquema local. En este caso más cercano a un negocio de Palermo Soho en Capital que a las propuestas que normalmente se encuentran en Pirámides. La fórmula deco-café es un acierto que no tiene competidores. Además, ofrece jugos naturales, licuados, buenos té, infusiones, tortas, sándwiches con perfil gourmet y platos low impact. Linda ambientación y servicio gentil.

DONDE Av. de las Ballenas s/n www.vientoviene.blogspot.com.ar This is a place that breaks with the typical local scheme: it's more like a business in Palermo Soho in Buenos Aires than what is usually found in Pirámides. The deco-café formula is a success because there aren't any competitors. Besides, it offers fresh juices, smoothies, fine tea, herbal teas, cakes, gourmet sandwiches and low-impact dishes. A

nice atmosphere and courteous service. Where: Av. de las Ballenas s/n. www.vientoviene.blogspot.com.ar

Epecuén

Lugar indicado para una pausa dulce, para un buen desayuno o una buena comida bien casera. Prueben su chocolate caliente y acompáñenlo con algún postre del día. No faltan nunca los brownies, los panes caseros, los alfajores de maicena y las notables tortas de la casa.

DONDE Av. de las Ballenas s/n – 1° bajada al mar Tel.: (0280) 154 19191 www.epecuent.blogspot.com.ar The place for a sweet break, fine breakfast or good homemade meal. Try the hot chocolate accompanied by one of the day's desserts. There are also brownies, homemade bread, cornstarch alfajores and remarkable bouse cakes. Where: Av. de las Ballenas s/n, first access to the sea. Tel: (0280) 154 19191. www.epecuent.blogspot.com.ar

The Paradise

Otro de los pioneros de Puerto Pirámides. Nació como pub hace más de dos décadas. Y de a poco fue mejorando su propuesta. Hoy es una hostería que ofrece cuartos amplios y confortables y un buen restaurante. Pueden comprarlo disfrutando de su completísimo desayuno o de sus platos preparados con pescados y mariscos de la zona.

DONDE Av. J. A. Roca s/n – 2° bajada al mar Tel.: (0280) 449 5030 / 449 5075 www.hosteriatheparadise.com.ar Another of the Puerto Pirámides' pioneers. It was founded as a pub over two decades ago and gradually improved

its offer. Today it is a hotel with comfortable, spacious rooms and a good restaurant. You can test it by enjoying the full breakfast or the food prepared using local seafood. Where: Av. Julio A. Roca s/n, second access to the sea. Tel: (0280) 449 5030 / 449 5075. www.hosteriatheparadise.com.ar

Punta Ballena

Lugar histórico de Puerto Pirámides tanto en el avistaje como en la gastronomía. El lugar es de tipo tradicional. Saben mejor que nadie lo que necesita un turista antes y después del avistaje de ballenas. Es lindo terminar la excursión de la mañana y encontrar una taza de chocolate caliente y una rica medialuna. Y también reconforta disfrutar las rabas de la casa, la picada de mariscos, el arroz o la cazuela de mariscos, la ensalada de mar, los langostinos al ajillo, el cordero patagónico o el merluzón con frutos del mar.

DONDE 2° bajada al mar Tel.: (0280) 466 1363 www.puntaballena.com.ar

This is a historic Puerto Pirámides place from the point of view of whale watching and gastronomy. It's of the traditional kind and knows better than anyone what a tourist needs before and after whale watching. It's nice to finish the morning's excursion and order a mug of hot chocolate and a tasty croissant. And it's also comforting to enjoy the bouse squid rings, seafood platter, seafood rice or casserole, seafood salad, garlic king prawns, Patagonian lamb or merluzón with seafood. Where: second access to the sea. Tel: (0280) 466 1363. www.puntaballena.com.ar

Península Valdés

Parador y Estancia La Elvira

El parador es un lugar privilegiado ubicado justo en la cercanía del punto donde la Caleta Valdés prolonga el último tramo de su istmo. Bien arriba del acantilado que lo domina. Desde ahí la vista es indescriptible. Inolvidable. Uno toma conciencia de la inmensidad de la costa patagónica de Chubut. Simplemente hay que vivirla y emo-

cionarse con ella. El parador ofrece también excursiones y un restaurante para ciento veinte personas. Etapa obligada para un pit stop. Si desean tomarse las cosas con un poquito más de tiempo, muy cerca se encuentra la estancia homónima, que con su hotel de campo promete silencio y paz, sin renunciar a los mejores servicios.

DONDE Península Valdés www.laelvira.com.ar

This roadside bar is in a privileged place located close to the point where Caleta Valdés extends the last part of its isthmus. It's high up on the cliff that dominates it, from where there is an indescribable and unforgettable view. It makes you aware of the vastness of the Patagonian coast of Chubut. You just have to experience it and be thrilled by it. The bar also offers excursions and has a restaurant for one hundred and twenty people. It's an obligatory point for a pit stop. If you want a bit more time, the ranch of the same name is nearby with its country hotel that promises peace and quiet combined with the best services. Where: Península Valdés, Caleta Valdés. www.laelvira.com.ar

Marisqueros de riacho San José

¿Alguna vez en la vida tuvieron la oportunidad de conocer una pequeña aldea de marisqueros artesanales? Si no la tuvieron y pasan por aquí, busquen esta comunidad ubicada en la unión entre el continente y el istmo (el Ameghino) de la península Valdés. Un lugar especial que por sus características físicas (la marea y las corrientes marinas que inundan sus costas por centenares de metros) fue y es objeto de la recolección manual de los mariscos (mejillones, cholgas, vieiras, almejas, berberechos, navajas, pulpos, pulpos, etc.) de la zona. Muy interesante.

DONDE De la RN 3, tomar la RP 2. Recorrer aproximadamente cuarenta kilómetros y tomar el desvío hacia la izquierda. Recorrer aproximadamente seis kilómetros hasta llegar a la aldea. Have you ever had the chance to visit a small artisanal fishing village? If you haven't and are passing by, visit this community located at the junction between the mainland and the isthmus (the Ameghino) on Península Valdés. It's a special place because of its phy-



The Paradise

La Covacha



sical characteristics (the tide and sea currents that flood its shores for hundreds of metres) that mean it was, and is, where the area's shellfish (mussels, clams, scallops, clams, cockles, razor clams, octopus, squid, etc. ...) are harvested manually. It's very interesting. Where: from Ruta Nacional 3 take Ruta Provincial 2. Continue approximately forty kilometres and take the turnoff to the left. Continue approximately six kilometres until you reach the village.





Ruta II

Camino de los Galeses

- Trelew
- Rawson
- Playa Unión
- Gaiman
- Dolavon
- 28 de Julio







Trelew

Hotel Touring Club

No se puede visitar Trelew y no guardar un tiempito para conocer el hotel Touring Club. Sería una falta grave. Es el mismo tipo de previsión que se debería tener con otro lugar emblemático de la ciudad: el Museo Paleontológico Egidio Feruglio. Dos ámbitos que dejarán una marca indeleble en vuestra memoria ayudándolos a recordar la visita realizada en esta localidad. El hotel Touring Club es una pieza importante de esta comunidad. Su historia coincide prácticamente con la fecha fundacional del núcleo urbano. El edificio (que en un primer momento se llamaba hotel Globo) fue, desde sus inicios, un importante lugar de referencia para los viajeros y vecinos, y recibió, desde los primeros días de vida, a muchos visitantes ilustres. Sus recepciones fueron históricas. Un ejemplo: en el año 1896, en honor a un grupo de académicos llegados de la ciudad de La Plata, se organizó un banquete "científico". El menú se anunciaba de la siguiente manera: "Vinos añejados, sopa invernal, mayonesa a lo Daleoso (dueño-concesionario de la época), *stocofisso patagonicus* a la noruega, avutarda Koslowsky a la francesa, omelette suflé al explorador y glase petrificado". Ese menú explica mucho acerca de la jerarquía del servicio en esa época. En 1899, el Touring recibe la vista

del presidente Roca. En el año 1926, al concretarse la incorporación con el lindero hotel Argentino y terminadas las obras necesarias para unir definitivamente las dos propiedades, nace el hotel Touring Club. Recorran su impactante salón comedor y admiren su inmensa barra. Suban al primer piso por la majestuosa escalera de mármol e imaginen que por aquí pasaron Antoine de Saint Exupéry, presidentes de la república y figuras legendarias como Butch Cassidy (visiten el cuarto que lo hospedó). Siéntense en el salón comedor y déjense llevar por el silencio. La mente empezará a retroceder en el pasado. Pidan un vermut o una buena cerveza o un tostado de jamón y queso e imaginen las historias, las personas y los viajeros que visitaron este local en otras épocas. Y si les queda un poquito de tiempo, extiendan la experiencia quedándose a comer una picada tradicional, un excelente sándwich de jamón crudo o los sándwiches de miga y de lomito de la casa. Hagan lo que hagan la recomendación es una sola: no se lo pierdan.

DÓNDE Av. Fontana 240 – Trelew
Tel.: (0280) 442 5790 / 443 3997 / 443 3998
www.touringpatagonia.com.ar

It would be a serious mistake to visit Trelew and not make some time to go to the Hotel Touring Club. The same kind of care should be taken with another of the city's landmarks: the Museo Paleontológico Egidio Feruglio. These two places will leave an indelible impression on your memory and will help you remember your visit to the town. The Hotel Touring Club is an important part of this community and its history almost coincides with the date the town was founded. From the beginning, the building (which was originally called Hotel Globo) was an important reference point for travellers and locals and received many illustrious visitors. Its receptions were historic. For example in 1896, in honour of a group of academics from the city of La Plata, a 'scientific' banquet was organised. The menu was announced as follows: "Aged wines, winter soup, Daleoso mayonnaise (Daleoso was the owner-concession holder at the time), Norwegian-style stocofisso patagonicus, French-style Koslowsky bustard, explorer soufflé omelette and petrified icing sugar". The menu explains a great deal about the service hierarchy at the time. In 1899, the Touring Club received a visit from President Roca. In 1926, with the integration of the neighbouring Hotel Argentino and the completion of the work required to join the two properties, the Hotel Touring Club was born. Visit its impressive dining room and admire its huge bar. Go up the majestic marble staircase to the first floor and imagine Antoine de Saint Exupéry, presidents of the Argentinian Republic and legendary figures such as Butch Cassidy (visit the room where he stayed) passing through here. Sit in the dining room and let the silence carry you away; your mind will begin to go back in time. Order an aperitif, a fine beer or a toasted ham and cheese sandwich and imagine the stories, people and travellers who visited this establishment in the past. And if you have a little time, extend the experience by staying for a traditional picada (platter of cheese and cold cuts), an excellent Parma ham sandwich or the house miga or lomito sandwiches. Whatever you do there's just one recommendation: don't miss it. Where: Av. Fontana 240. Tel: (0280) 442 5790 / 443 3997 / 443 3998. www.touringpatagonia.com.ar





Trelew

Memorable

Luis Giannandrea, a pesar de su origen italiano, habla de la torta negra galesa con una convicción y un afecto únicos. Como si la misma fuera parte de su alma. Este loable apego surgió de su casamiento con Hilda y por el vínculo consolidado con la familia de su esposa, que descende directamente del grupo de los primeros pioneros galeses que desembarcaron en Chubut (procedentes de Liverpool) con el velero *Mimosa* el 28 de julio del año 1865. Fueron ellos, chubutenses de pura sangre galesa, quienes le transmitieron algunos de los rasgos típicos de esta colectividad. Luis empezó entonces a conocer y a apreciar sus costumbres, y una de ellas le pareció particularmente atractiva: la elaboración de la torta negra galesa. A tal punto que hace dieciséis años atrás empezó a producirla absolutamente convencido de que era un producto noble, representativo y que tenía que salir de los límites locales. Fue una idea ambiciosa, romántica y que tenía buenas posibilidades de éxito, porque el sabor y la textura de la torta eran muy apetecibles y, además, en ese momento, no era muy conocida fuera de su ámbito tradicional. Tenía que funcionar. La receta poseía una conexión muy potente con la historia de la familia. Cada grupo familiar de Chubut ceda y guarda su fórmula, sus ingredientes y sus procesos de elaboración que pasan de una generación a otra con la obligación de no revelarlos a terceros.

Luis estaba seguro de que la torta negra de su familia iba a triunfar. La hizo lucir aún más gracias a un lindo “vestido” y la empezó a ofrecer. Al poco tiempo, el sueño y la idea se transformaron en realidad. Hoy (además de su capilar presencia en todos los negocios de *delicatessen* de la provincia y de la Patagonia) es posible encontrarla en decenas de comercios de Capital, de la provincia de Buenos Aires, de la provincia de Santa Fe, etc. Pero lo mejor es tener la posibilidad de degustarla directamente en la pequeña e impecable planta elaboradora. Los perfumes se huelen desde la calle. Son los perfumes de las frutas maceradas en una mezcla de licores y especias. Son los perfumes que se desprenden de la cocción prolongada. Son los aromas de los diez ingredientes que son parte imprescindible de su receta familiar. Y, finalmente, cada uno decide cómo comerla: casi recién hecha (más húmeda) o en versión estacionada por varios meses (un poco menos húmeda y muy perfumada por la guarda). Córtela en fetas (no en cuartos) y disfrútenla pensando que se trata de una de las herencias más preciada de otra colectividad que hizo la historia de nuestro país.

DÓNDE Soberanía Nacional 850 – Trelew
Tel.: (0280) 442 6518
www.memorablegourmet.com

Despite Luis Giannandrea's Italian origin, he speaks about Welsh fruit cake with a unique conviction and fondness, as if it was part of his soul. This praiseworthy attachment arose from his marriage to Hilda and the link he established with his wife's family, which is directly descended from the first group of Welsh pioneers who arrived in Chubut (from Liverpool) on the yacht Mimosa on 28 July 1865. Those pure Welsh-blooded Chubut residents passed on some of the typical traits of this community to Luis. Thus, he began to get to know and appreciate their customs, one of which seemed particularly attractive to him: the production of Welsh fruit cake. So much so that sixteen years ago Luis began to make it, absolutely convinced that it was a noble, emblematic product and that it had to reach beyond the local area. It was an ambitious, romantic idea with a good chance of success because the flavour and texture of the cake were very appealing and at that time it wasn't very well known beyond the traditional sphere. It had to work. The recipe was very strongly connected to the family's history. Each family group in Chubut jealously protects its formula, ingredients and making processes and passes them from one generation to another, with the obligation not to reveal them to third parties. Luis was sure that his family's fruit cake was going to triumph. He made it look even better thanks to a pretty 'dress' and started to sell it. Soon afterwards, the dream and idea became reality. Today, (in addition to its widespread presence in all the delicatessens in Chubut and Patagonia) the cake can be found in dozens of businesses in Capital Federal and the provinces of Buenos Aires and Santa Fe, etc. But even better is being able to taste it in the small, flawless production plant. The aromas can be smelt from the street; they're the aromas of the fruits macerated in a mixture of liqueurs and spices, the smells from the lengthy cooking, and the aromas of the ten ingredients that are an essential part of the family recipe. Finally, each person can decide how to eat the cake: almost freshly made (moister) or the version that's stored for several months (a little less moist and very aromatic from being kept). Cut it into slices (not quarters) and enjoy it while thinking that it's one of the most precious legacies of a community that contributed to the history of our country. Where: Soberanía nacional 850. Tel: (0280) 442 6518. www.memorablegourmet.com





Trelew

La Galesa

¿Es un pan o una torta? ¿Es galesa o nació en Argentina? Son las preguntas que rodean constantemente el origen de la torta negra de Chubut. Para algunos, que se trate de un pan es algo inobjetable porque en Gales el *bara brith* (la madre de la torta negra galesa de Chubut) incluye levadura y no son pocos los que una vez cortada una feta de la deliciosa preparación no esperan ni medio segundo para untarla con manteca salada (otro producto típicamente gales), como si fuera pan común. Pero *bara brith* significa pan moteado. ¿Moteado con qué? Con pasas de uva, fruta abrillantada y arándanos. Casi un budín o un pan dulce que, según relatan algunas historias galesas, se habría originado en tiempos remotos cuando, acercándose el fin de semana, en las casas y en las panaderías se juntaban las masas ya cansadas y sobrantes destinadas a la panificación. Para no tirarlas y aprovecharlas, se les agregaban los ingredientes arriba mencionados. La nueva masa resultante terminaba en el horno y una vez concluida la cocción salía un maravilloso pan dulce. Compacto, húmedo y perfumado: el *bara brith*. Es una versión de la historia. Razonable. Una de las tantas. Y como siempre en estos casos hay otras. La realidad es que así como estaba la receta emigró junto con los galeses hacia Argentina y, a partir del desembarco en la nueva patria, se enriqueció de los pequeños toques

que siempre diferencian una receta original de la que nace después de un proceso de migración. En algunos casos la versión original se empobrece. En otros (como el que nos interesa), se enriquece. Aquí se agregó coñac u otro tipo de licor y destilado, mermelada, almendras y las pequeñas variantes que cada familia y cada fabricante local aporta para crear un producto único que se diferencie de los demás. Obviamente, las recetas se guardan con cuidado y no se revelan. Es uno de los misterios de este producto tan noble. Esto es lo que pasa en la fábrica La Galesa, que produce y vende la torta negra galesa de Chubut desde hace años. Todo empezó en 1974, cuando Hernán Filgueira Risso y su esposa iniciaron una pequeña producción casera de alfajores y tortas galesas. Nunca dejaron de aplicar un cuidadoso criterio artesanal que se ve reflejado en el producto. Fue tan así que la actividad empezó a crecer y hoy en día la torta negra de Hernán ya se vende en todo el país y es una de las más reconocidas de Trelew y de Chubut. Busquen en los negocios de *delicatessen* la lata que la protege y que la conserva por meses. Es un regalo que todos reciben con una gran sonrisa. La sonrisa de la proverbial alegría galesa.

DÓNDE Remedios de Escalada 351 – Trelew
Tel.: (0280) 443 3489

Is it bread or a cake? Is it Welsh or was it born in Argentina? These are the questions that invariably surround the origins of Chubut fruit cake. For some people it is indisputably bread because in Wales bara brith (the mother of Chubut's Welsh fruit cake) includes yeast, and many people, once they've cut a slice of the delicious preparation, don't waste any time in spreading it with salted butter (another typically Welsh product) as if it were ordinary bread. But bara brith means 'speckled bread'. Speckled with what? With raisins, candied fruit and blueberries. It is almost a budin (cake) or panettone that, according to some Welsh stories, originated in ancient times when, as the weekend approached, the tired leftover dough from making bread was gathered together in bouses and bakeries. To take advantage of this dough and not waste it, the above-mentioned ingredients were added. The resulting new dough ended up in the oven and once cooked out came a wonderful sweet bread. Compact, moist and fragrant: the bara brith. It's one, logical version of the story, one of many. And as always in these cases there are others. The reality is that the original recipe came with the Welsh immigrants to Argentina and, on arrival in the new homeland, was enriched with little touches that always differentiate an original recipe from a later one, after a process of migration. In some cases the original version is worsened, in others (as in this case) it is enriched. Here, brandy and other types of liqueur and spirits, jam, almonds and small variations that each family and local maker contribute, were added to make a unique product that differs from others. Obviously, the recipes are kept carefully and aren't revealed; it is one of the mysteries of this noble product. This is what happens in the La Galesa factory, which has made and sold Chubut's Welsh fruit cake for years. It all began in 1974, when Hernán Filgueira Risso and his wife started a small homemade production of alfajores and Welsh cakes. They always applied a careful artisanal criterion that is reflected in the product. So much so that business began to grow and today Hernán's fruit cake is sold throughout the country and is one of the most well recognised in Trelew and Chubut. Look for it in delicatessens; it is sold in a tin that preserves it for months. It's a gift that's always received with a big smile. The proverbial, happy Welsh smile. Where: Remedios de Escalada 351. Tel.: (0280) 443 3489.



110 KM



Trelew

Restaurante Majadero

A pesar del cambio de nombre, muchos vecinos siguen llamándolo como siempre se lo conoció aquí en Trelew: El Viejo Molino. No podría ser de otra manera, ya que este restaurante se encuentra en el lugar y entre las paredes que hospedaron al primer molino harinero galés de la ciudad, inaugurado en el lejano 1886. Un monumento histórico. Una vértebra de la comunidad local. Hoy en día el molino ya no funciona pero su estructura fue recuperada con mucho respeto y cuidado y en su interior se encuentra el que posiblemente pueda considerarse el restaurante de punta de Trelew. Para lograr ese estatus, su dueño, Marcelo Thomas (descendiente de galeses), armó un emprendimiento gastronómico que se destaca por tamaño, tipología de servicio y calidad de la infraestructura. El local ofrece tres espacios. Uno para comida informal, pizzas, sandwiches y minutas clásicas (denominado *snack*), otro más refinado para comidas más elaboradas con inclusión de productos del territorio (denominado *gourmet*) y un tercer espacio dedicado a eventos sociales y empresariales. Se trata de grandes lugares. La ambientación ofrece buena iluminación y añejos ladrillos a la vista acompañados por fotos antiguas que cuentan, a través de la imagen, la historia del

molino y del lugar. Otro atractivo del restaurante es su espacio de cocina. Casi una obsesión para Thomas. Su objetivo fue entregar al chef que se hiciera cargo una cocina altamente equipada, con una superficie adecuada y herramientas que permitieran trabajar de la mejor manera posible. Lo logró. La cocina es una joya. Grande. A la vista. No le falta nada. Es muy probable que la primera vez que el chef se encontró en esta cocina, haya pasado por la misma sensación que le ocurre a un niño cuando entra en un negocio repleto de juguetes. Es una cocina digna de grandes escenarios. Pónganla a prueba pidiendo algunos de los platos de la carta. Por ejemplo, una *mousse* de mascarpone sobre pan de aceitunas negras, jamón crudo, tomates confitados y hojas tiernas o un buen ceviche de pescado blanco de la costa. Y sigan con un tierno y sabroso perrito de cerdo asado o con un jugoso ojo de bife grillado, papas crocantes, salsa criolla ahumada, zapallitos, maíz y zanahoria. Tampoco falta una muy buena selección de vinos mimados y cuidados en la cava climatizada. Lo van a pasar bien. Disfrutarán de la historia y de los buenos sabores del lugar.

DÓNDE Av. Gales 250 – Trelew
Tel.: (0280) 442 8019

Despite the change of name, many locals still call this restaurant by the name it has always been known by here in Trelew: El Viejo Molino. It couldn't be otherwise since this restaurant is located on the site and within the walls that held the first Welsh flour mill in the city, which opened in 1886. It's a historic monument and backbone of the local community. Today, the mill no longer functions, but its structure has been respectfully and carefully restored and is now home to what could possibly be considered Trelew's top restaurant. To achieve such status, its owner, Marcelo Thomas (of Welsh descent), put together a gastronomic venture that is notable for its size, the type of services offered and the quality of its infrastructure. The locale has three spaces: one for casual dining, pizzas, sandwiches and classic quick meals (called 'snack'); a more refined space for more elaborate meals that include regional produce (called 'gourmet') and a third space dedicated to business-social events. They are great spaces. The decoration includes good lighting and old, exposed brickwork accompanied by old photographs showing the history of the mill and its surroundings. Another of the restaurant's attractions is the kitchen space, which is almost an obsession for Thomas. His aim was to give the chef in charge an excellently equipped kitchen with a suitable space and tools to enable him to work in the best possible way. He succeeded, as the kitchen is a gem. It's large, is open plan and is well equipped. It's very likely that the first time the chef entered this kitchen he experienced the same feeling that a child feels when they go into a shop full of toys. It's a kitchen worthy of great scenes. Put it to the test by ordering some of the dishes on the menu. For example, a mascarpone mousse on black olive bread, Parma ham, preserved tomatoes and tender leaves or a fine coastal white fish ceviche. Continue with a tasty, tender roast leg of pork or a juicy grilled rib-eye steak, crispy potatoes, smoked criolla sauce, globe courgettes, sweetcorn and carrot. There is also a very good selection of wines that are pampered and cared for in the acclimatised cellar. You'll have a great time. Enjoy the history and the great flavours of the place. Where: Av. Gales 250. Tel: (0280) 442 8019.



110 KM



Trelew

Sal de Aquí

¡Qué tema! La sal de mar. Para muchas cocinas del mundo, se trata de algo absolutamente normal. En Italia, por ejemplo, es así simplemente porque la sal que se usa a diario en todas las casas es un regalo del Mediterráneo. Sin embargo, en los últimos años la sal marina accedió hasta los pisos más altos de la gastronomía y, en algunos casos, pasó de ser anónimo (pero insustituible) ingrediente de las cocinas hogareñas a producto de excelencia que hay que mostrar en aquellas comidas en las cuales se busca sorprender a los invitados con algún toque especial. Por este motivo, hoy en día, en muchas alacenas o estantes de los amantes de la cocina se encuentran frasquitos de sal (normalmente en escamas) procedentes de diferentes lugares del mundo. Seguramente se trata de uno de los souvenirs gastronómicos más buscados en el contexto de un viaje. Gracias a esta nueva dinámica o moda (más que bienvenida en este caso) muchos se enteraron de la existencia de la sal de Guérande o de Camargue (Francia), de la sal de Maldon (Inglaterra), de la sal de Trapani o de Cervia (Italia), de la sal de Cádiz o Huelva (España), de la sal de Hawái, de la sal de Yakima (Estados Unidos), de la sal de Aguni (Japón), etc. Por suerte, también Argentina, gracias a la voluntad emprendedora de Martín Moroni, Eduardo Ruffa y Verónica Sincosky, tiene su sal *gourmet* originaria de Chubut y extraída de las aguas atlánticas de un lugar alejado y puro: Cabo Raso. Las aguas se bombean aprovechando la marea baja y se trasladan (20.000

litros por cada viaje) hasta una planta elaboradora de la empresa. Allí pasan a algunos tanques, se filtran para eliminar impurezas y, finalmente, son objeto de un cuidadoso proceso artesanal que induce una lenta y constante evaporación del agua que termina formando las capas de escamas de sal. Así se obtiene la sal de la Patagonia. Para ser más precisos, la sal de Chubut de Cabo Raso. Una sal perfecta para acompañar la buena comida argentina y para intensificar el sabor chubutense de la materia prima local. Dejen caer algunas escamas de esta delicia sobre un jugoso corazón de cuadril o una tapa de bife ancho de Cholila, sobre una porción de cordero costero o arriba de una bondiola recién sacados de la parrilla. Hagan lo mismo con un pescado o algún marisco apenas extraído de nuestro océano o de algún río o lago patagónicos. Piensen en estas maravillosas escamas deshaciéndose, casi explotando, entre un bocado y otro de un fresquísimo ceviche brevemente macerado o sobre una crocante bruschetta o una focaccia recién salida del horno. Descubrirán que hay sales y sales. Y la de Chubut es, en este momento, un gran valor agregado para la cocina argentina. Pruébenla. El pecho se les llenará de orgullo y las papilas encontrarán un nuevo aliado para la formación del paladar nacional.

DÓNDE Soberanía Nacional 1070 — Trelew
Tel.: (0280) 154 404253
www.saldeaquisrl.com.ar

What a topic! Sea salt. In many kitchens around the world it is entirely normal. In Italy, for example, that's the case because the salt that's used daily in all households is from the Mediterranean. However, in recent years sea salt reached gastronomy's highest echelons and, in some cases, went from being an anonymous (but irreplaceable) ingredient in household kitchens to a product par excellence that has to be used in dishes that aim to surprise guests with a special touch. That's why today, jars of salt (usually flakes) from different parts of the world can be found in many foodie's store cupboards or shelves. It is certainly one of the most sought after gastronomic souvenirs in the context of a trip. Thanks to this new dynamic or fashion (that's more than welcome in this case), many people discovered salt from Guérande or Camargue (France), Maldon salt (England), salt from Trapani or Cervia (Italy), from Cadiz or Huelva (Spain), from Hawaii, from Yakima (USA), and salt from Aguni (Japan), etc. Luckily, thanks to the enterprising will of Martín Moroni, Eduardo Ruffa and Verónica Sincosky, Argentina also has its gourmet salt from Chubut, extracted from the Atlantic waters in a remote, pure place: Cabo Raso. Taking advantage of the low tide, the water is pumped and is transported (20,000 litres per trip) to the company's processing plant. There it is passed to tanks, filtered to eliminate impurities and, finally, subjected to a thorough artisanal process that provokes a steady, slow evaporation of the water to form layers of salt flakes. That's how Patagonian salt is obtained, or to be more precise, salt from Cabo Raso in Chubut. It's a perfect salt to accompany good Argentinian food and to strengthen the Chubut flavour in local ingredients. Let a few flakes of this delicacy fall on a juicy corazón de cuadril or a tapa de bife ancho from Cholila, a portion of coastal lamb or a pork bondiola just off the grill. Do the same with fish or some seafood freshly caught in our ocean or a Patagonian river or lake. Think of those wonderful flakes falling apart, almost exploding, between mouthfuls of a very fresh, lightly marinated ceviche, or on a crispy bruschetta or freshly baked focaccia. You'll discover that there is salt, and there is salt. And the salt from Chubut is, at the moment, a great added value for Argentinian cuisine. Try it. You'll be very proud and your taste buds will find a new ally in the formation of the national palate. Where: Soberanía Nacional 1070. Tel.: (0280) 154 404253. www.saldeaquisrl.com.ar



110 KM



Trelew

Roger Shop

En mi opinión se trata de un maravilloso cameo de la gastronomía trelewense. ¿Los motivos? Varios. Primero, el negocio en sí. Distinto. Emocionante. Auténtico. Un poco alejado del centro neurálgico de la ciudad. Es un pequeño y delicado museo empapado de recuerdos que se alimenta de los deliciosos perfumes que salen de los hornos de doña María, su dueña. Sus pequeñas vidrieras conservan tarjetas antiguas, teteras, juegos de té y pequeños objetos que remiten al tan querido Gales. Esta historia comienza en el año 1980, cuando María y su querido esposo John Sturdee Roger abrieron una casa de té que estaba justo al lado del negocio actual. La idea funcionaba bien. Los scones y las tortas de María se hicieron notar desde el primer momento. María también incorporó a su repertorio pastelero algunas recetas de la suegra. Y también, en este caso, los clientes dieron su aprobación incondicional. Fue así que en el año 1991 se empezó a potenciar la venta de tortas galesas y tradicionales. El tiempo pasó, la casa de té cerró y doña María quedó al frente de la pastelería. Los vecinos adoran sus scones. Los

consideran inimitables. Son simples. Esenciales. Perfectos. Protagonistas infaltables de un buen té. Pero no faltan otros pedidos. Por ejemplo, la típica torta galesa. Como manda la tradición, cada casa tiene su receta y doña María adoptó (también en este caso) la de su suegra. Si pasan, no dejen de probarla y no se olviden de un par de perlititas más, como la típica torta de crema y pasas de uva o la torta de chocolate y nueces, dulces e inocentes pecados que ni siquiera necesitarán de absolución después de su golosa ingesta. También los horarios de atención son especiales. Cuatro horas por día. De 15 a 19. Todos los días. ¿Por qué? “¿Y por qué más?”, dice doña María con una larga y dulce sonrisa. “Con eso alcanza y sobra”. Y la verdad es que tiene razón. Su historia ya es parte de la ciudad. No serán dos horas más las que la cambiarán.

DÓNDE Moreno 455 – Trelew
Tel.: (0280) 442 4610 / 443 0690

In my opinion this place is a wonderful cameo of Trelew's cuisine. There are several reasons why. First, the business itself which is different, exciting and authentic. It's a little way from the heart of the city. It is a small, delicate museum steeped in memories and is fed by the delicious aromas from Doña María, the owner's, ovens. Its small windows preserve old cards, teapots, tea sets and tiny objects that refer to the so beloved Wales. This story began in 1980, when María and her beloved husband, John Sturdee Roger, opened a teahouse next door to the current business. The idea worked well. María's scones and cakes were noticed from the very outset. María also included some of her mother-in-law's recipes in her baking repertoire and customers also gave them their unconditional approval. Thus it was that in 1991, she began to develop the sale of traditional and Welsb cakes. Time passed, the teahouse closed and Doña María stayed in charge of the bakery. The locals love her scones and consider them unique. They are simple and perfect and are the unmissable protagonists of a fine tea. But there are other requests too, for example the typical Welsb cake. As tradition dictates, every house has its recipe and Doña María adopted (also in this case) her mother-in-law's. If you pass by, try one and don't forget a couple of other little gems like the typical cream and raisin cake or the chocolate and walnut cake, they're sweet innocent sins that don't even require absolution after their sweet-toothed consumption. The opening hours are also special: every day, four hours a day from 3pm to 7pm. Why? "And why more?" says Doña María with a long, sweet smile. "It's more than enough". And the truth is she's right. Her story is already part of the city and two hours more wouldn't change it. Where: Moreno 455. Tel: (0280) 442 4610 / 443 0690.





Rawson / Playa Unión

Cantina Marcelino

Uno de los baluartes tradicionales de la gastronomía de la ciudad. Su presencia ya es parte de las certezas gastronómicas de casi tres generaciones de rawsenses. Su fecha de nacimiento se remonta al año 1971, cuando la señora Gina, con la infaltable ayuda de su esposo Marcelino, empezó a despachar desde su cocina las recetas que mejor le salían. Simples y sabrosas. Ya en esa época (anticipándose a los dogmas contemporáneos) doña Gina sabía perfectamente que el secreto estaba en la buena calidad de la materia prima. Fácil conseguirla, ya que los barcos pesqueros terminaban sus salidas de pesca (hoy pasa exactamente lo mismo) justo en el muelle que se encuentra a metros del restaurante (en esa época el lugar se llamaba cantina Pleamar). Y desde ese entonces apuntó la proa hacia la máxima frescura que el mar podía ofrecer. En muy poco tiempo, gracias a la buena cocina, a la abundancia de los platos y a la impecable materia prima, el local se consolidó. Casi de inmediato los platos estrella fueron la picada de mar y la cazuela de mariscos, que hoy en día siguen estando en la parte alta de la tabla de los preferidos de los clientes. Hoy los fuegos están a cargo del hijo de la *signora* Gina, Sergio, y la cantina (que tan cantina no es) se llama Marcelino en honor al padre de Sergio y querido esposo de Gina. Toda la familia sigue involucrada en el negocio. Esto asegura continuidad y esa atención tan

especial que se genera cuando un local es manejado por una familia que rema al unísono. Aquí la idea es mantenerlo que hicieron los padres y abuelos aportando pequeñas novedades. Nada más. Por este motivo, cuando se sienten a la mesa seguirán encontrando merluza, abadejo, lenguado, salmón blanco, calamares, pulpo, vieiras, mejillones y cholgas fresquísimos. Con perfume a mar. Impecables. Los preparan de mil maneras. Hoy en día los platos más representativos de la casa (más allá de la opulenta picada y de la soberbia cazuela de mariscos) son: el crocante de langostinos (base de masa crocante con salteado de langostinos y tapenade de aceitunas negras), las vieiras al azafrán y el abadejo Rocco (crema, panceta ahumada, cebolla de verdeo y papas a la española). Pero no se olviden de los mariscos preparados en doce variantes calientes, de los diez tipos de escabeches de mariscos, de los raviolos de centolla (solamente cuando hay buena centolla disponible) y de los estupendos langostinos a la plancha. Agreguen un buen vino blanco servido a la temperatura correcta. Y mientras degusten estas delicias cierren los ojos y piensen que pocas veces la verdadera frescura del mar estuvo tan cerca de ustedes.

DÓNDE Av. Marcelino González s/n – Rawson
Tel.: (0280) 449 6960

This is one of the traditional bastions of gastronomy in the city. Its presence is already part of the gastronomic certainties of almost three generations of Rawson residents. Its founding dates back to 1971, when Mrs Gina with the essential help of her husband, Marcelino, began to dispatch her best recipes from her kitchen. Simple and tasty. At that time (anticipating contemporary dogmas), Doña Gina already knew perfectly well that the secret lay in good quality ingredients. It was easy to obtain, since the fishing boats finished their fishing trips (today the same happens) at the end of the pier just metres from the restaurant (at the time the place was called Cantina Pleamar). And from then on the restaurant aimed at the maximum freshness that the sea could offer. In a very short time, thanks to fine cooking, a large number of dishes and the impeccable ingredients, the locale became established. Almost immediately the star dishes were the picada de mar and the seafood casserole, which are still high up on the list of customers' preferred dishes. Today, Sergio, signora Gina's son, is in charge of the kitchen, and the cantina (that's not so cantina-like) is called Marcelino in honour of Sergio's father and Gina's beloved husband. The entire family is still involved in the business. This ensures continuity and the very special attention that is generated in a place run by a family, all working in unison. Here, the idea is to maintain what the parents and grandparents did, and only make small changes. That's why when you sit at a table you will still find very fresh hake, pollack, sole, sand perch, squid, octopus, scallops, mussels and razor clams. All are faultless and smell of the sea. They are prepared in a thousand ways. Today, the dishes that are most representative of the house (beyond the opulent picada and the seafood casserole) are: crispy king prawns (a crispy dough base with sautéed king prawns and black olive tapenade), saffron scallops, Rocco Pollack (cream, smoked pancetta, spring onion and papas a la española). But don't forget the shellfish prepared in twelve hot ways, the ten types of seafood marinade, the king crab raviolis (only when good king crab is available) and the marvellous grilled king prawns. Add a fine white wine served at the correct temperature. And while you try these delicacies close your eyes and think that rarely has the true freshness of the sea been so close to you. Where: Av. Marcelino González s/n. Tel.: (0280) 449 6960.





Rawson / Playa Unión

Restaurante Giovanni Mar y Fuego

Giovanni se encuentra prácticamente incorporado a una estación de servicio, por lo que su ubicación es un tanto insólita. Normalmente, en una situación de este tipo, encontraríamos una cafeterías *self service* para viajeros, pero Giovanni es un restaurante con todas las letras. Sólido. Bien armado. Esto es lo que sorprende. Presenta una estética moderna caracterizada por paredes y columnas de piedra de color claro. Los espacios son amplios, inundados por la luz que entra por sus grandes ventanales. Su holgada cocina está a la vista. Sus dueños, Juan Manuel Arroyo (gastrónomico) y Pablo Novello (que trabajó en la industria de la pesca), ambos marplatenses que cambiaron su mar por el de Chubut, primero pensaron en armar un lugar donde degustar picadas y tablas, por lo que se puede decir que la génesis de Giovanni fue un *work in progress*. De a poco, la idea empezó a cambiar de formato y ellos pensaron: “¿Por qué quedarse a mitad del camino? Rawson necesita una propuesta diferente. Hagámosla”. Y nació Giovanni. Necesitaban un buen cocinero. Lo encontraron. Era y es Luis Fernando Zárate. Pieza clave para transformarse en uno de los restaurantes emblemáticos de la zona. Objetivo logrado al punto tal que aquí llegan hambrientos clientes desde Trelew y Puerto Madryn bancándose un viaje de decenas de kilómetros. ¿Por qué? Por las por-

ciones generosas. Por el enfoque moderno que no se olvida de los productos del territorio. Por el sabor de las combinaciones. La carta es corta y sus platos cambian cada tres meses. La parrillada de la casa es de las que dejan más que satisfechos (vacío, asado, molleja, riñón, chinchulín, chorizo y morcilla). Pero, más allá del buen sabor y del punto impecable de las carnes, yo apuntaría a los platos de cocina. Algunos ejemplos: platón de mariscos (mariscos de la zona saiteados con aceite de oliva, vino blanco, tomates frescos, cebolla de verdeo y un toquecito, discreto, de crema); mollejas Saratoga (mollejas asadas, langostinos, tocino ahumado y papas encebolladas); Raviolis D'Oro (reellenos de lomo con salsa de malbec, rúcula y tomates); merodea el mero (mero en crema de limón con hojas de espinaca, aceite de oliva y perfume de ajo); y el lomo costoso (buen lomo relleno con queso y panceta con mozzarella gratinada acompañado con salsa de tomate y papas). Hace pocos meses se realizaron reformas para mejorar aún más la eficiencia y las posibilidades de la cocina y la comodidad del salón. Sigán así.

DÓNDE Libertad 321 – Rawson
Tel.: (0280) 448 4532 / 154 581788
www.giovanniresto.com.ar

Giovanni is almost part of a petrol station, which means its location is somewhat unusual. Normally in a situation like this you'd find a self-service café for travellers, but Giovanni is a restaurant in every sense of the word. It's solid, well put together and that is what's surprising. It has a modern aesthetic characterised by light-coloured stone walls and columns. The spaces are ample and are flooded with light that comes through the large windows. The spacious kitchen is on view. The owners, Juan Manuel Arroyo (a gourmet) and Paul Novello (who worked in the fishing industry) who are both from the city of Mar del Plata and changed their sea for that of Chubut, first thought of putting together a place for picadas and platters, so you could say that Giovanni's origin was a work in progress. Gradually, the idea began to change format and they thought: "Why stop halfway? Rawson needs something different. Let's do it". And Giovanni was born. They needed a good cook and they found one. He was, and is, Luis Fernando Zárate, and was the key to becoming one of the iconic restaurants in the area. So much so that hungry customers travel from Trelew and Puerto Madryn, a journey of dozens of kilometres. Why? The answer is because of the generous portions, the modern approach that includes local produce and the flavour of the combinations. The menu is short and the dishes change every three months. The house mixed grill is of the kind that leaves you more than satisfied (vacío, asado, sweetbreads, kidney, chitterlings, chorizo and blood sausage). But, beyond the meat's good taste and perfect cooking, I would go for the dishes from the kitchen. Some examples are: mixed seafood (local seafood sautéed in olive oil, white wine, tomatoes, spring onion and a discreet touch of cream); Saratoga sweetbreads (roast sweetbreads, king prawns, smoked bacon and onion potatoes); Raviolis di D'Oro (raviolis filled with fillet steak with Malbec, rocket and tomatoes); Morodea el Mero (grouper in lemon cream with spinach, olive oil and garlic perfume) and Lomo Costoso (fine fillet steak stuffed with cheese and pancetta with mozzarella gratin and served with tomato sauce and potatoes). A few months ago changes were made to further improve the efficiency and possibilities of the kitchen and the comfort of the dining room. Keep it up! Where: Libertad 321. Tel: (0280) 448 4532 / 154 581788. www.giovanniresto.com.ar





Rawson / Playa Unión

Restaurante Mustafá

Un restaurante que tiene mucha historia. La comenzó don Mustafá Sais (de origen sirio), que llegó hasta Rawson desde Mar del Plata, pasando primero por Necochea, en los años cincuenta del siglo pasado. Mustafá tenía un tesoro: su oficio de pescador y el profundo conocimiento del mar. Era imposible que no quedara atrapado por la belleza de las aguas y de las costas de Chubut. También heredó los secretos de la sabrosa cocina marinera de los italianos de Mar del Plata. El profundo conocimiento del mar, de sus productos y de lo que se puede hacer en la cocina con estos maravillosos recursos culinarios que la zona ofrecía en abundancia, lo convencieron de que había que abrir un restaurante. Y gracias a la imprescindible ayuda de su esposa Lucía nació, en el año 1967, la cantina El Marinero, ubicada sobre el tramo de costa norte donde el río Chubut descarga sus aguas en el océano Atlántico. Rápidamente la cantina se transformó en un lugar concurrido y respetado. Hace algunos años los nietos de Mustafá y Lucía decidieron homenajear a sus abuelos abriendo

el restaurante Mustafá, ubicado en el puerto de Rawson. No muy lejos de donde estuvo por tantos años El Marinero. Cocina de mar. Contundente. Sin medias tintas. Las picadas de mariscos son de las más completas que vi en mi vida. Detallo los ingredientes: escabeches (pulpo, vieiras, calamar, langostino, mejillón y almeja navaja), langostinos a la milanesa, rabas, cornalitos, bastoncitos de merluza, vieiras gratinadas, centolla gratinada, almejas navajas gratinadas, vieiras a la milanesa y langostinos al natural. ¡Tre-men-da! Con seguridad, es la comida emblemática de la casa, pero no se olviden de las cazuelas, paellas, los arroces, de los langostinos a la plancha y del abadejo al verdeo con crema y panceta. Prueben todo. Es el mejor homenaje que se le puede hacer al trabajo realizado por Mustafá y Lucía, trabajo que hoy en día sus nietos están proyectando hacia el futuro.

DÓNDE Av. Marcelino González s/n – Rawson
Tel.: (0280) 449 8286 / 154 824631

This restaurant has a lot of history. Don Mustafá Sais (of Syrian origin), who came to Rawson from Mar del Plata via Necochea, opened it in the 1950s. Mustafá had a treasure: his profession as a fisherman and in-depth knowledge of the sea. It was impossible for him not to be attracted by the beauty of Chubut's waters and coast. He also inherited the secrets of tasty seafood cooking from the Italians of Mar del Plata. This in-depth knowledge of the sea, its products and what can be done in the kitchen with the wonderful culinary resources that the area offered in abundance, convinced him to open a restaurant. And thanks to the indispensable help of his wife, Lucía, in 1967, the cantina El Marinero opened, located on the northern stretch of coast where the Chubut River runs out into the Atlantic Ocean. The cantina rapidly became a busy and respected place. A few years ago, Mustafá and Lucía's grandchildren decided to open Restaurante Mustafá in the port of Rawson, in homage to their grandparents. It's not far from where El Marinero was for so many years. Mustafá offers filling, seafood cooking in no half measures. The seafood platter is the most complete I've ever seen and I'll detail the ingredients: marinades (octopus, scallop, squid, king prawn, mussel and razor clam), king prawns a la milanesa, squid rings, whitebait, bake sticks, scallops au gratin, king crab au gratin, razor clam au gratin, scallops a la milanesa and king prawns. It's amazing! It is certainly the iconic house dish, but don't forget the casseroles, paellas, rice, pan-fried king prawns and the pollack with spring onion, cream and pancetta. Try everything. It's the best tribute you can pay to Mustafá and Lucía's work; the work that today their grandchildren plan to take on for the future. Where: Av. Marcelino González s/n. Tel: (0280) 449 8286 / 154 824631.





Rawson / Playa Unión

Restaurante Amigo's

Como dueño de la pescadería Orcas del Sur en el puerto de Rawson, Domingo Campos contaba con una parte imprescindible del negocio: materia prima de excelente calidad. Ana Giangiordano, su socia actual en Amigo's, tenía un negocio que estaba justo al lado de la pescadería de Domingo. Buenos vecinos. Y entre una charla y otra surgió que Domingo tenía unas ganas tremendas de cocinar, y que Ana, además, tenía el deseo de abrir un restaurante. Ana contaba también con una mirada muy detallista, ideal para complementar y canalizar de la mejor manera posible las ideas culinarias de Domingo y materializar finalmente el menú soñado por ambos. Una buena dupla en la cual cada uno hace lo que mejor sabe. Para concretar el sueño faltaba el lugar. Lo encontraron a pocos metros de la playa. Pequeño. Entrada poco llamativa. El salón comedor está armado con cariño y buen gusto. La carta es tentadora. Para calentar los motores arranquen con la picada de mariscos. Linda. Exuberante. Veinticuatro ingredientes servidos en cazuelitas blancas bien acomodadas sobre una gran tabla de madera.

Menciono algunos para que se activen los jugos gástricos: langostinos en tempura, a la milanesa y en escabeche, mejillones, almejas, cholgas, tentáculos de calamar, rabas, jibia, vieiras gratinadas, etc. Para acompañar estas delicias no hacen faltas muchas cosas: por supuesto, apetito, buen pan, cerveza helada o un sauvignon blanc o ¿por qué no? un buen espumante, obviamente servidos a la temperatura adecuada. La otra opción es no dejarse llevar por el impulso del picoteo y apuntar a platos más estructurados. No pierdan la oportunidad de probar primero una (digo una y nada más porque de lo contrario no se llega hasta el final) empanada de mariscos y después piensen en un buen pulpo a la gallega o en una deliciosa merluza negra (sorprendente el espesor de la porción y su impecable punto de cocción) con salsa de limón acompañada por un simple y fresco salteado de vegetales. No pasen por alto la pizza de mariscos, quedarán impresionados.

DÓNDE Av. Centenario 161 – Playa Unión
Tel.: (0280) 449 8162

As owner of the fishmonger's Orcas del Sur in the port of Rawson, Domingo Campos relied on an indispensable part of the business: excellent quality raw material. Ana Giangiordano, his current business partner in Amigo's, had a business next to Domingo's fishmonger's. They were good neighbours. And over one chat and another it emerged that Domingo had an overwhelming desire to cook and Ana wanted to open a restaurant. Ana also had a very detailed approach, which was ideal to complement and direct Domingo's culinary ideas in the best possible way, and finally make the menu they both dreamt about come true. They're a good pair as each person does what he or she knows best. To make the dream come true all that was missing was a premises, and they found one a few metres from the beach. It was small and with an unimpressive entrance. The dining room has been put together with love and good taste. The menu is tempting. To warm the engines start with a seafood platter. It's pretty and abundant: it has twenty-four ingredients served in white ramekins on a large wooden board. I'll name some of them make your taste buds salivate: king prawn tempura, king prawn a la milanesa and marinated king prawns, mussels, clams, razor clams, squid tentacles, squid rings, cuttlefish, gratinéed scallops, etc. Not much is needed to accompany these delicacies: a good appetite of course, good bread, chilled beer or a sauvignon blanc or even a fine sparkling wine served at the right temperature. The other option is to avoid getting carried away by the momentum of snacks and aim at more structured dishes. Don't miss the chance to try one (I say one and not more because otherwise you won't get to the end) seafood empanada and then think about a fine Galician octopus or a delicious Patagonian toothfish (the portion's thickness and its perfect cooking are surprising) with lemon sauce accompanied by simple, fresh sautéed vegetables. Don't overlook the seafood pizza; you'll be surprised by it. Where: Av. Centenario 161, Playa Unión. Tel. (0280) 449 8162.





Gaiman

Quesos Colega

El señor Rubén Evans, gaimense de pura cepa, tuvo el honor y la responsabilidad de revitalizar una tradición quesera local que por varias razones se había estancado hasta llegar al borde de la extinción. Lo pudo hacer gracias a su vocación y a las valiosas enseñanzas recibidas por un maestro quesero de Lobos, el señor Carlos Recalte. Hace tres años atrás Rubén se hizo cargo (en colaboración con la municipalidad) de la cooperativa lechera local (Colega), que elaboraba el queso tipo Chubut. La denominación queso Chubut fue la primera marca de queso registrada en Argentina. Fue hace un siglo. Años más tarde la compró una gran empresa del sector impidiendo de esta manera que los quesos de Chubut pudieran denominarse directamente con el nombre de su provincia. Por este motivo la cooperativa Colega comercializa su queso con la denominación "tipo Chubut". Se trata de un emprendimiento muy interesante ya que todos los que integran la cadena productiva interactúan con el fin de mejorar la calidad del producto final. Y esto es muy importante para definir cada día más la identidad de este queso local. Los ganaderos (de Gaiman, Treorcky, Bryn Gwyn y la zona limítrofe) se preocupan por mejorar la genética de los animales, su productividad y el carácter de la leche sin olvidarse de evolucionar en la estructura productiva. Es el único camino para

obtener más y mejor leche, linfa vital necesaria para enriquecer al resultado final. Por su parte, Evans sigue mejorando sus técnicas de elaboración, realiza periódicamente razonables mejoras estructurales, cuida la esencia artesanal del producto y gracias al pequeño pero paulatino incremento de la cantidad de leche que recibe de los productores puede aumentar a su vez las cantidades de queso elaborado. En pocas palabras, una hilera productiva que está empezando a funcionar. El primer resultado de todo este trabajo es que el queso tipo Chubut volvió a identificarse claramente con su territorio retomando así su rol de producto típico. Los quesos Colega producidos se venden casi todos directamente en la quesería. Lo que queda sale para algunos negocios de la zona. A pesar de los turbulentos acontecimientos que caracterizaron su historia, el queso tipo Chubut mantuvo su antigua identidad: pasta semidura con cáscara, textura compacta y mantecosa bastante lisa con muy pocos ojos, color amarillo de mediana intensidad y sabor lácteo bien perceptible. Otro inconfundible sabor de Chubut y de la comarca de los galeses.

DÓNDE Parque Industrial liviano de Gaiman – ruta 25 – Gaiman
Tel.: (0280) 436 1776

Mr Rubén Evans, a Gaiman man born and bred, had the honour and responsibility of reviving a local cheese tradition that for several reasons had come to a halt to the point of being almost extinct. He was able to do so thanks to his vocation and the valuable lessons learned from a master cheesemaker from Lobos, Mr Carlos Recalte. Three years ago Rubén took over (in collaboration with the municipality) the local dairy cooperative (Colega), which makes Chubut style cheese. The denomination 'Chubut cheese' was the first brand of cheese registered in Argentina, a century ago. Years later it was bought by a large company in the sector thereby preventing cheeses from Chubut from being called directly by the name of their province. For this reason the Colega cooperative markets its cheese under the name "Chubut style". It is a very interesting venture since all the people in the production chain interact in order to improve the quality of the final product. This is very important to continually define the identity of this local cheese more. The farmers (from Gaiman, Treorcky, Bryn Gwyn and the border area) are concerned about improving the genetics of the animals, their productivity and the character of the milk without forgetting to develop the productive structure. It is the only way to obtain more milk of a better quality, the vital livelihood necessary to enrich the final product. For his part, Evans continues to improve his processing techniques and periodically carries out small structural improvements. He also cares about the artisanal essence of the product and, thanks to the small but gradual increase in the quantity of milk he receives from producers, can, in turn, increase the quantities of cheese made. In short, it is a production line that is beginning to work. The first outcome of all this work is that Chubut style cheese once again became clearly identified with the region, thus resuming its role as a typical product. The Colega cheeses produced are almost all sold directly in the cheese factory. What is left goes to some businesses in the area. Despite the turbulent events that characterised its history, Chubut style cheese kept its old identity: semi-hard cheese with rind, a compact and buttery texture, quite smooth with very few holes, a medium intense yellow colour and a very perceptible milky taste. It's another unmistakable flavour of Chubut and the Welsh region. Where: Parque Industrial liviano de Gaiman, ruta 25. Tel: (0280) 436 1776.





Gaiman

Casa de té Plas y Coed

Así como lo describe su nombre galés, esta es una casa verdaderamente rodeada de árboles y de maravillosos rosales. Pasar por su jardín es un placer que predispone de la mejor manera al objetivo final: degustar el té galés y disfrutar de la maravillosa secuencia de placeres que esto implica. Esta casa es antigua. Su fecha de nacimiento se remonta al año 1887, y desde hace más de un siglo pertenece a la misma familia que la transformó en casa de té en 1944. Su creadora fue la señora Dylis Owen, quien gracias a esa intuición logró algo muy importante: inauguró la primera casa de té galesa abierta al público en la Patagonia. Su herencia cultural-gastronómica está ahora en las manos de su bisnieta Ana Chiabrandó, que custodia con firmeza y amor las recetas y los secretos del té galés que su querida bisabuela le transmitió. Aprendió que los protagonistas imprescindibles para un té galés que merezca este nombre son: los panes caseros blancos y negros (acompañados con manteca salada), los pancitos de leche (escotados con queso tipo Chubut), los scones, los dulces caseros (de cereza, frutilla, frambuesa, ciruela, durazno, damasco, etc.), la

tarta de manzana (con masa finita y canela), la torta de crema, la torta húmeda de limón, el arrolladito de dulce de fruta, las galletas galesas (*picau ar y maen*) y la infaltable torta negra galesa o *bara brith* (cada familia tiene su receta que pasa de una generación a otra; en este caso, Ana transmitió la receta únicamente a sus hijas). La tetera llega a la mesa cubierta con su *tea cosy* (cubretetera) de lana y a partir de ese momento se inicia la fiesta que para algunos clientes puede llegar a durar un par de horas. El salón es muy cálido. El personal es gentil y sonriente. Parece disfrutar en serio de las caras felices y satisfechas de los visitantes. Las paredes están decoradas con un centenar de *lliaín sychu llestri* (pequeños mantelitos para el té decorados con motivos típicos). Linda experiencia. Un placer difícil de olvidar que ayuda a entender un poco más las raíces del pueblo galés y que es parte de esta postal europea insertada en la tierra de Chubut.

DÓNDE M. D. Jones 123. Irigoyen 320 – Gaiman
Tel.: (0280) 491 133 / 156 97069
www.plasycoed.com.ar



*Just as its Welsh name describes, this really is a house surrounded by trees and beautiful rosebushes. Crossing its garden is a pleasure that perfectly influences the final objective: to sample the Welsh tea and enjoy the wonderful sequence of pleasures that it implies. This is an old house. Its foundation can be traced back to 1887, and for more than a century it has belonged to the family that turned it into a teahouse in 1944. It was created by Mrs Dylis Owen who, thanks to her intuition, achieved something very important: she started the first Welsh teahouse open to the public in Patagonia. Her cultural-gastronomic legacy is now in the hands of her great-granddaughter Ana Chiabrandó, who firmly and lovingly guards the recipes and secrets of the Welsh tea that her beloved great-grandmother passed on to her. She learned that the essential protagonists of a Welsh tea worthy of the name are: homemade white and brown bread (served with salted butter), milk rolls (accompanied by Chubut style cheese), scones, homemade jams (cherry, strawberry, raspberry, plum, peach, apricot, etc.), apple pie (with fine pastry and cinnamon), cream cake, moist lemon cake, jam roly-poly, Welsh biscuits (*picau ar y maen*) and the unmissable Welsh fruit cake or *bara brith* (every family has its recipe which is passed from one generation to another. In this case, Ana only passed on the recipe to her daughters). The teapot arrives at the table covered with a wool tea cosy and from that moment the party begins that, for some customers, may last a couple of hours. The room is very warm and the staff are courteous and smiling. They seem to really enjoy the customers' happy, satisfied faces. The walls are decorated with hundreds of *lliaín sychu llestri* (teacloths decorated with traditional motifs). It's a lovely experience and an unforgettable pleasure that helps one understand a little more about the roots of the Welsh people and is part of the European postcard set in Chubut's land. Where: M. D. Jones 123. Irigoyen 320. Tel: (0280) 491 133 / 156 97069. www.plasycoed.com.ar*





Gaiman

Restaurante Gwalia Lan

Si bien la gastronomía de Gaiman se asocia mucho a la imagen de sus célebres casas de té, también existe la posibilidad de ir un poco más allá de los deliciosos scones, panes, budines y tortas que las mismas ofrecen. En la ciudad también se pueden comer otras cosas. Lo demuestra el restaurante Gwalia (Gales) Lan (puro y renovado). Agradable local ubicado en una posición estratégica del centro de la ciudad. El restaurante ya tiene diez años de presencia, divididos en dos etapas. La primera duró seis años durante los cuales el local contó con otro nombre: La Vieja Cuadra. En la segunda, se hizo un segundo bautismo que coincidió con la denominación actual y se potenció la oferta gastronómica. Era casi lógico, ya que el aumento de los turistas imponía una tarjeta de presentación un poco más galesa. Los clientes de este restaurante son obviamente los visitantes de la ciudad, pero también los vecinos que lo adoran. Es frecuente encontrar sentados a sus mesas paladares fieles que viajan desde Trelew, Puerto Madryn y Rawson para saborear sus recetas. Y eso es entendi-

ble porque la cocina a cargo de Marina Bragoli ofrece platos que oscilan entre lo moderno (sin vuelos pindáricos), las porciones generosas y los sabores bien marcados. Lean con calma el menú trilingüe (castellano, inglés y galés). Entre sus líneas encontrarán el plato ideal que coincidirá con vuestros gustos. Recomendando probar los ñoquis rellenos salteados con bocaditos de carne vacuna, pequeños tomates y panceta o un lomo al malbec patagónico acompañado por millojas de papas o una bondiola rociada por una deliciosa salsa agri dulce y servida con papas y batatas. Sabores acertados, puntos impecables, abundancia y combinaciones razonables realizadas con buen criterio y buena técnica. Andrés Evans se ocupa de la organización. Y lo hace muy bien. Marina y Andrés son una dupla que funciona muy bien y que con su trabajo realizó aún más la propuesta gastronómica de la ciudad. Bien hecho.

DÓNDE Eugenio Tello y M. D. Jones – Gaiman
Tel.: (0280) 156 82352 / 153 65840

Even though Gaiman's cuisine is very much associated with the image of its famous teabouses, it is possible to go further than the delicious scones, breads, puddings and cakes that they offer. You can also eat other things in the city and Restaurante Gwalia (Wales) Lan (pure and renovated) proves it. It's a nice restaurant located in a strategic position in the centre of town, where it has been for ten years, split into two stages. The first lasted six years, during which the premises had another name: La vieja cuadra. In the second stage, it was baptised again with its current name and the culinary offer was strengthened. It was almost logical, since the increase in tourist numbers meant a slightly more Welsh presentation was necessary. The restaurant's customers are, obviously, visitors to the town, but also locals who adore it. You'll often find loyal palates who travel from Trelew, Puerto Madryn and Rawson, sitting at its tables to enjoy its recipes. And it's understandable because the kitchen, led by Marina Bragoli, offers dishes that vary between the modern (without fancy touches), generous portions and strong flavours. Read the trilingual menu calmly (Spanish, English and Welsh). Between its lines you'll find the ideal dish for your tastes. I recommend trying the stuffed gnocchi sautéed with morsels of beef, small tomatoes and pancetta or fillet steak in Patagonian Malbec served with potato millefeuille or pork shoulder with a delicious sweet and sour sauce served with potatoes and sweet potatoes. The flavours are successful, the food is perfectly cooked and abundant, and the reasonable combinations are made using good criteria and technique. Andrés Evans is in charge of the organisation and he does it very well. Marina and Andrés are a duo that functions very well and through their work raised the level of the city's gastronomic proposal even higher. Well done! Where: Eugenio Tello and M. D. Jones. Tel: (0280) 156 82352 / 153 65840.





Gaiman

Vreza

En algún momento tenía que pasar. En la comarca de las tradicionales casas de té galesas no podía faltar alguien que pensara en elaborar té compuesto por *blends* atractivos y originales que fueran representativos de la identidad de la zona. La idea fue de Vanesa Pérez, una emprendedora chaqueña con la pasión por las infusiones que hace algunos años se mudó a la comarca. Notó y comprobó de inmediato que la calidad de la fruta que aquí crece y se produce es extraordinaria, y empezó a pensar cómo podía usarla de una manera alternativa. También se asombró por la enorme concentración de casas de té que encontró en Gaiman. Casi sin darse cuenta, apareció en su mente una idea que se transformó con rapidez en realidad: elaborar té novedosos, de alta calidad, basados en la materia prima nacional y local y que se identificaran con el territorio. Armó su micro-emprendimiento, ubicado en el centro cooperativo *delicatessen* de Gaiman, y en ese pequeño ámbito específico empezó a jugar con los ingredientes elegidos. Todos colocados arriba de una gran mesada, delante de sus ojos, perfectamente ordenados y encerrados en grandes bolsas. Empezó a probar. A mezclar. Casi como si fuera un juego. Pero no fue un juego. Fue algo muy serio. Después de muchos intentos llegaron los resultados. El té elegido fue el

misionero (rojo, verde y negro). La gran pegada fue agregar al mismo hierbas, especias, flores y frutas de la zona liofilizadas (rosa mosqueta, moras, casis, arándanos, sauco, frambuesas y ciruelas). De esta manera, durante el proceso de infusión, que se realiza a una temperatura que varía entre los 95 y 85 grados según el *blend* elegido, todos los integrantes desprenden sus sabores y aromas creando una sensación muy especial que remite de inmediato a los perfumes de las charcas de frutales del VIRCH (Valle Inferior del río Chubut). Fue así que nacieron las ocho variedades disponibles hoy en día en el mercado. Ocho maneras diferentes de acercarse al té. Equilibradas combinaciones que se casan de maravilla con las especialidades que normalmente acompañan el ritual de las cinco de la tarde: tortas, scones, panes, budines, etc. La presentación del producto es muy atractiva. Los té se envasan en un elegante cilindro. Pueden elegir el té suelto o las bolsitas individuales de gasa blanca. Un producto que sorprende por su originalidad. Pruébenlo y nunca se olvidarán de él.

DÓNDE Fontana 257 — Gaiman
Tel.: (0280) 446 0162
www.vreza.com.ar

At some point it had to happen. In the region of the traditional Welsh teahouses there had to be someone who thought of developing teas that are representative of the area's identity and are made from attractive and original blends. It was Vanesa Pérez's idea, an entrepreneur from Chaco with a passion for infusions who moved to the region a few years ago. She immediately noticed the extraordinary quality of the fruit that is grown and produced here, and began to think about how she could use it in an alternative way. She was also amazed by the huge concentration of teahouses found in Gaiman. Almost without realising, an idea came to mind that quickly became reality: developing innovative, high-quality teas that are identified with the region, using national and local raw materials. She created her micro-enterprise, located in Gaiman's delicatessen cooperative centre. There, in that small specific environment she began to play with the chosen ingredients. They are all placed on a large worktop, before her eyes, perfectly ordered and enclosed in large bags. She began to try, to mix, almost as if it was a game. But it wasn't a game; it was very serious. After many attempts the results arrived. The tea chosen was Misionero (red, green and black). The great appeal was adding herbs, spices, flowers and freeze-dried regional fruits (rosehip, blackberries, blackcurrant, blueberry, elderberry, raspberry and plum) to it. Thus, during brewing, which is realised at a temperature ranging between 95 and 85 degrees depending on the chosen blend, all the ingredients release their flavours and aromas creating a very special taste that immediately reminds you of the fragrance of the fruit smallholdings in the VIRCH (Valle Inferior del río Chubut). Thus it was that the eight varieties available on the market today, were born, eight different ways of approaching tea. Balanced combinations that marry perfectly with the specialities that usually accompany the five o'clock ritual: cakes, scones, breads, etc. The product's packaging is very attractive: the teas are presented in an elegant cylinder. You can choose loose-leaf tea or individual, white gauze bags. It is a product that is surprisingly original. Try it and you'll never forget it. Where: Fontana 257. Tel: (0280) 446 0162. www.vreza.com.ar



110 KM



Gaiman

Chacra quintas Narlú

El milagro que realizaron los galeses cuando llegaron a esta zona es realmente digno de admiración. Fueron ellos los que moldearon el valle inferior del río Chubut (VIRCH), que también se denomina el valle del río encantado en homenaje a las hermosas quintas de frutales, a los grandes árboles, a las aguas de los canales de riego y a las plantas que crecieron sanas y vigorosas gracias al clima y al durísimo trabajo realizado por los pioneros que llegaron aquí hace ciento cincuenta años atrás. Los pioneros supieron transformar una tierra dura y hostil en un pequeño edén. Gracias a ese esfuerzo que parece casi imposible de entender, hoy en día el valle inferior del río Chubut es la cuna de las chacras que producen inigualables frutas finas. Es evidente que cerezas, frutillas y frambuesas encontraron aquí una cuna perfecta que les permite desarrollar su máximo potencial organoléptico. Las cerezas son únicas. Grandes, carnosas y crocantes. Dulces e impregnadas de jugos. Las frutillas y frambuesas son dulces caricias. Sin embargo, mantienen un nivel de acidez óptimo. La naturaleza agradeció a los hombres y a las mujeres que la trataron con respeto y dedicación. Todos aquí saben que es así y que hay que cuidar lo que se logró con mucho esfuerzo. Para entender

mejor este contexto no queda otra que visitar una de estas chacras que abundan en la comarca. Una de las más conocidas es la Narlú. Un emprendimiento familiar manejado con pasión por la familia Marziali Lloyd. La entrada se encuentra sobre la ruta. Y para llegar hasta la casa hay que recorrer un tramo de calle de tierra rodeado por los famosos frutales de la zona. Es muy probable que allí encuentren a don Arturo Marziali trabajando, así como lo hace todos los días, con su antiguo tractor. La familia ofrece un recorrido presentando la quinta y explicando con pasión cómo se implementan los sistemas de cultivo, cómo y cuándo crecen las variedades de frutas, cómo funciona el sistema de riego y cómo los antiguos colonos lograron poner las bases de este sueño hecho realidad. La excursión termina inevitablemente en el gran salón de la casa familiar donde se exhiben y venden los dulces y licores elaborados con las frutas que crecen en la chacra. También hay miel, tortas y artesanías típicas de la zona. Otra lindísima historia galesa que vale la pena conocer.

DÓNDE Chacra N° 203 – Lote 13 Bryn Gwyn – Gaiman
Tel.: (02965) 491 389 / 156 86685 / 156 90637

The miracle achieved by the Welsh when they arrived in this area is really admirable. They shaped the lower valley of the River Chubut (VIRCH), which is also known as the Valley of the Enchanted River in honour of the beautiful fruit farms, large trees, water in the irrigation channels and plants that grow healthily and vigorously thanks to the climate and the very hard work carried out by the pioneers who arrived here fifty years ago. Those pioneers knew how to transform hard and hostile land into a small paradise. Thanks to that almost incomprehensible effort, the lower valley of the River Chubut is now a cradle of smallholdings producing extraordinary berries and aggregate fruits. Clearly, cherries, strawberries and raspberries found a perfect location here that enables them to develop their maximum organoleptic potential. The cherries are unique; they're large, fleshy and crisp and are sweet and impregnated with juice. The strawberries and raspberries are sweet caresses, but they maintain an optimal level of acidity. Nature thanked the men and women who treated it with respect and dedication. Everyone here knows that this is so and that they must take care of what was achieved through so much effort. To understand this context better, the only option is to visit one of the farms that abound in the region. One of the best known is Narlú. It is a family venture managed passionately by the Marziali Lloyd family. The entrance is located on the main road and to reach the house you have to travel along a stretch of dirt road surrounded by the area's famous fruit trees. It is very likely that you'll find Don Arturo Marziali working there with his old tractor, as he does every day. The family offers a tour to visit the farm and passionately explains how the cultivation systems are implemented, how and when the varieties of fruit grow, how the irrigation system works and how the old colonists managed to lay the foundations of this dream come true. The excursion inevitably ends in the large hall of the family home where the jams and liqueurs made with fruits grown on the smallholding are displayed and sold. There is also honey, cakes and typical crafts from the area. It's another beautiful Welsh story that is worth knowing. Where: Chacra N° 203, Lote 13 Bryn Gwyn. Tel.: (02965) 491 389 / 156 86685 / 156 90637.



110 KM



Dolavon

Restaurante La Molienda y molino harinero

Visita imprescindible si pasan por la zona. Un lugar que sorprende por todo lo que ofrece. El predio fue y sigue siendo el lugar que hospeda un antiguo molino harinero. Un maravilloso molino construido en pinotea que llegó desde Estados Unidos en el año 1881. Una vez llegado a Dolavon fue armado pieza por pieza y funcionó hasta el año 1941. A partir de esa fecha, fue abandonado. Pasaron los años y las historias. Finalmente, en el año 2000, un empresario especializado en turismo, Romano Giallatini, pidió a la municipalidad la concesión de uso del lugar. A partir de ese momento la historia del antiguo molino harinero de Dolavon tomó un nuevo curso. Empezó una nueva vida. Romano lo refaccionó y reacomodó. Pieza por pieza. Como lo hicieron en su momento los pioneros que lo armaron. Un trabajo que parece imposible. Pero lo hizo y lo logró. El viejo molino arrancó de vuelta. Impecable. Cero kilómetro. Romano lo transformó en un lugar para que los visitantes de la ciudad pudieran tomar contacto con esta historia. Para que pudieran entender cómo funciona esta maravillosa pieza. Pero no es todo. En un gran salón contiguo se

abrió un restaurante que, por supuesto, tomó un nombre evocativo: La Molienda, en honor a la noble harina que el molino produce (solo para el restaurante y los visitantes) con el trigo de los valles vecinos, y que luego se amasa y se hornea todos los días para elaborar excelentes panes y pastas de textura noble inspiradas en las recetas de la madre de Romano: doña Elina. Prueben sin pensarlo un minuto la tabla de fiambres y quesos del valle (jamón de capón de producción propia, queso de chanco casero, morcilla, chorizo de Dolavon, selección de quesos del valle, ricota y aceitunas), las estupendas cintas caseras con salsa de cordero, tomates de las chacras del VIRCH y vino tinto, los raviolones de ricota y el cordero o borrego a la olla con papas. Prueben también el malbec de la casa (procedente de uvas locales) servido en jarra. Terminen con una copa de crema americana con frutas finas y merengue y nunca se van a olvidar de Dolavon, de su molino y de sus sabores.

DÓNDE Maipú 61 – Dolavon
Tel.: (0280) 449 2290 / 154 370336

An essential visit if you're passing through the area. It is a surprising place because of everything it offers. The site was, and still is, host to an old flour mill. A wonderful mill built of pinewood that came from the United States in 1881. When it arrived in Dolavon it was put together, piece by piece, and it functioned until 1941, when it was abandoned. The years and stories went by. Finally, in 2000, Romano Giallatini, a businessman specialising in tourism, asked the municipality for the right to use the site. From that moment on the history of Dolavon's old flour mill took a new course. It began a new life. Romano repaired and adapted it, piece by piece, just as the pioneers did when they built it. It was a seemingly impossible job, but he did it and achieved it. The old mill started to work again. It's impeccable and brand new. Romano transformed it into a place where visitors to the town could experience this story and could understand how this wonderful object works. But that's not all. In a large adjoining room a restaurant was opened with, of course, an evocative name: La Molienda. The name honours the noble flour that the mill produces (for the restaurant and visitors only) with wheat from neighbouring valleys, which is then kneaded and baked every day to make excellent breads and pastas with a noble texture inspired by Romano's mother, Doña Elina's, recipes. Without thinking twice, try the platter of cold cuts and cheeses from the valley (wether ham from their own production, homemade pig's brawn, blood sausage, Dolavon chorizo, a selection of cheeses from the valley, ricotta and olives); marvellous homemade pasta ribbons with lamb sauce, tomatoes from smallholding in the VIRCH and red wine; giant ricotta raviolis; lamb or pot-cooked yearling sheep with potatoes. Also try the house Malbec (produced from local grapes) served in a jug. Finish with a dessert glass of cream ice-cream with berries and aggregate fruits and meringue and you'll never forget Dolavon, its mill or its flavours. Where: Maipú 61. Tel: (0280) 449 2290 / 154 370336.





Dolavon

Establecimiento Jacol – Peruzotti

¿Qué significa Jacol? Es la combinación entre las primeras letras de varios nombres: Jorge, Adela, César, Omar y Liliana. ¿Quiénes son? Son los miembros de la familia Peruzotti. Un apellido muy conocido en Dolavon. Se los considera los mejores intérpretes de un producto que ya es marca registrada de esta comarca: el chorizo de Dolavon. Sabrosísimo embutido de sabor inimitable muy conocido por los viajeros, los paisanos y por los vecinos de las localidades aledañas dispuestos a recorrer algunos kilómetros para entrar en este pequeño negocio, impoluto y esencial, para comprar chorizos y morcillas de calidad superior. ¿A qué se debe todo esto? Ningún misterio. Los Peruzotti siguen firmes con el mismo método de elaboración desde hace cincuenta años. Usan las mismas proporciones entre carnes (cortes de primera) y grasa y agregan los mismos condimentos en las proporciones que solamente ellos conocen. Así logran el milagro diario de la creación de un

bouquet único. Inimitable. El sabor de Dolavon. Los protagonistas principales de estas historias fueron Juan José Peruzotti y Enriqueta Conrad, quienes en los años cincuenta empezaron esta producción (chorizo simple y colorado, morcilla y morcilla vasca) que poco a poco se impuso por su calidad. Los puntos sobresalientes de los embutidos de los Peruzotti son la aplicación del concepto de pequeña producción artesanal de calidad, el uso de materia prima de excelente nivel de la zona y una gran pasión hacia este trabajo que empezó hace mucho tiempo, se afirmó y tiene muchas ganas de seguir para que la idea de estos dos maravillosos artesanos de la comida siga prestigiando el nombre de Dolavon. Y no se olviden de probar el queso de cerdo de la casa. Simplemente fabuloso. Adictivo. Imposible parar después del primer bocado.

DÓNDE 28 de Julio 555 – Dolavon
Tel.: (0280) 492 059

What does Jacol mean? It is the combination of the first letters of several names: Jorge, Adela, César, Omar and Liliana. Who are they? They're members of the Peruzotti family. It's a well-known surname in Dolavon. They are considered the best interpreters of a product that is already a registered brand in this region: Dolavon chorizo. It's a very tasty, uniquely flavoured sausage that is well known by travellers, compatriots and locals from neighbouring towns willing to travel a few kilometres to this small, pristine business, to buy top-quality chorizos and blood sausages. Why is this so? It's no mystery. The Peruzottis have used the same production method for fifty years. They use the same proportions of meat (prime cuts) and fat and add the same seasoning in proportions that only they know. Thus they achieve the daily miracle of creating a unique bouquet that's so good it's impossible to copy. It's the flavour of Dolavon. The main protagonists of this story were Juan José Peruzotti and Enriqueta Conrad who, in the 1950s, began this production (plain and coloured chorizo, blood sausage and Basque blood sausage) that gradually became known for its quality. The highlights of the Peruzotti's sausages are: the application of the concept of quality; the small artisanal production; the use of excellent, local raw ingredients; and the family's great passion for this work, which began a long time ago and they clearly want to continue so the idea that those two wonderful food craftsmen had continues to make Dolavon's name famous. Don't forget to try the house pig's brawn; it's just fabulous and addictive. It's impossible to stop after the first bite. Where: 28 de julio 555. Tel: (0280) 492 059.





Restaurante La Comarca



Museo Paleontológico

recorrido. Trelew tiene su escuela de gastronomía, lugar de formación profesional imprescindible para que los aspirantes cocineros locales entiendan y aprendan cuál es la mejor manera de elaborar los estupendos ingredientes ofrecidos por la naturaleza de la provincia.

DONDE Hipólito Yrigoyen 1519
Tel.: (0280) 443 0430 / 442 5140
www.isgsaborpatagonico.com.ar

It is very important for every province to have its own cookery schools and for them to be well rooted in its traditional flavours. After all, no one can know and divulge the culinary-gastronomic secrets of a region better than the natives of a place. And if this knowledge is supplemented by the appropriate cooking techniques so local raw ingredients are transformed into representative recipes, then it's part of the way to forming quality regional cuisine. Trelew has a cookery school offering indispensable vocational training so aspiring local chefs can understand and learn the best way to prepare the wonderful ingredients that the province's nature offers. Where: Hipólito Yrigoyen 1519. Tel: (0280) 443 0430 / 442 5140. www.isgsaborpatagonico.com.ar



Instituto Superior de Gastronomía de Trelew

aquí sin haber probado el tiramisú. Para terminar la experiencia de la mejor manera posible, caminen dos cuadras y tomen un impecable café expreso en la cafetería Vittorio, otra criatura de Miguel Ángel.

DONDE Av. Fontana 246
Tel.: (0280) 443 0403

Mr Miguel Ángel loves Trelew and his beloved, distant Italy. To prove it, he opened a nice restaurant where he, his friends and loyal customers feel at home. Good bread, excellent pizzas, unforgettable pastas and some dishes that leave room for the creativity of the kitchen team and the restaurant's owner. Besides the chambota style melanzane and the spaghetti del gondoliere served in casserole dishes made from bread, there are sautéed Chubut prawns served with basmati rice. No one will be able to leave here without trying the tiramisú. To complete the experience in the best possible way, walk two blocks and have a faultless espresso in the Vittorio café, another of Miguel Ángel's babies. Where: Av. Fontana 246. Tel: (0280) 443 0403.

Estación INTA

Otra pujante estación INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) que fomenta con seriedad el desarrollo de productos típicos de

la zona (en este caso, los del VIRCH) que reúnan los requisitos necesarios para transformarse en embajadores gastronómicos de alto valor agregado de este maravilloso lugar. Uno de los proyectos que apunta con firmeza hacia la valorización de uno de los recursos de la comarca (la leche ovina) es el que se ocupa del estudio y la elaboración de quesos de oveja artesanales de calidad. Objetivo principal: desarrollo de nuevas variedades (duro, semiduro, fresco, saborizado y queso azul) buscando una calidad organoléptica superior claramente reconocible en todos los factores característicos (clima, tipo de alimentación del ganado, raza ovina, tradición, etc.) del VIRCH. Lo lograron. Felicitaciones.

DONDE Ex ruta 25 – km 1480
Tel.: (0280) 444 6422 / 444 6658

Another thriving INTA station (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) that encourages the serious development of typical local products (in this case from the VIRCH), which meet the necessary

requirements to become high added value gastronomic ambassadors for this wonderful place. One of the projects aiming to appreciate one of the region's resources (sheep's milk) studies and develops quality, artisanal sheep's milk cheeses. The main aim: the development of new varieties (hard, semi-hard, fresh, flavoured and blue cheese) in search of a clearly recognisable, superior organoleptic quality in all the VIRCH's characteristic factors (climate, live-stock diet, breed of sheep, tradition, etc.). They achieved it. Congratulations! Where: Former ruta 25, km 1480. Tel: (0280) 444 6422 / 444 6658

Quesos de cabra Gorai

Gorai, en idioma galés, significa el mejor. Elegir este nombre para un



Cerveza Draig

Trelew

Instituto Superior de Gastronomía de Trelew

Es muy importante que cada provincia tenga sus propias escuelas de cocina y que las mismas estén bien arraigadas a sus sabores típicos. Nadie mejor que los nativos de un lugar para conocer y revelar los secretos culinarios-gastronómicos de su territorio. Y si a este conocimiento se agregan las técnicas culinarias apropiadas para que la materia prima local se transforme en una receta representativa, una parte del camino que conduce a la formación de una cocina regional de calidad está

Trattoria Miguel Ángel

El señor Miguel Ángel está enamorado de Trelew y de su querida y lejana Italia. Para demostrarlo, abrió las puertas de un lindo restaurante donde él, sus amigos y sus fieles clientes se sienten como en casa. Buenos panes, excelentes pizzas, pastas de las que no se olvidan y algunos platos que dejan espacio a la creatividad de la brigada de cocina y del dueño de la casa. Al lado de las melanzane tipo chambota y de los spaghetti del gondoliere servidos en "cazuela" de masa de pan, se pueden encontrar langostinos de Chubut salteados y acompañados por un arroz basmati. Nadie podrá salir de



La Cabaña





Restó Pub Boru

queso es una responsabilidad muy grande, pero a Lidia y Oscar, los creadores de este emprendimiento, no les tiembla el pulso y siguen su camino en búsqueda de la calidad. Y los resultados dicen que tan equivocados no estaban. La pequeña planta de producción se encuentra en el VIRCH, a tres kilómetros de Trelew. Quesos excelentes. Finos y delicados que, sin embargo, ofrecen al paladar el inimitable sabor de la leche de oveja. Producen tres variedades: fresco (con quince días de descanso), de pasta semidura en dos variantes (suave con cuarenta y cinco días de maduración e intenso con setenta días de maduración) y de pasta dura (el dolgwin), de sabor bien intenso con maduración prolongada entre

ciento ochenta y doscientos setenta días. Próximamente saldrá a la venta el queso azul Caws Glas. Si sale rico como los otros, tendremos pronto otra joya para nuestra mesa. **DÓNDE** Ex ruta 25 — Km 1478 Tel.: (02965) 446 658 / 422 www.gorai.com.ar *Gorai in Welsb means 'the best'. Choosing this name for a cheese is a big responsibility. But Lidia and Oscar, the creators of this venture, didn't waver and they continue in their quest for quality. And the results show they weren't so wrong. The small production plant is located in the VIRCH, three kilometres from Trelew. The cheeses are excellent, fine and delicate, yet they offer the palate the unmistakable taste*

of sheep's milk. They produce three varieties: fresh (that matures for fifteen days), two varieties of semi-hard cheese (mild and intense that mature for forty-five days and seventy days respectively), and a hard cheese (the dolgwin), with a very intense flavour and prolonged ripening of between one hundred and eighty and two hundred and seventy days. Soon the blue cheese Caws Glas will be released onto the market. If it is as delicious as the others, there'll soon be another gem for our tables. Where: Former ruta 25, km 1478. (0280) 444 6658/442. www.gorai.com.ar

Hueney productos artesanales patagónicos

El lema de esta pyme es: Nosotros nos acercamos a la gente con nuestros productos. Es la idea fundacional de un grupo de jóvenes que se formaron con la ayuda de la oficina de jóvenes emprendedores rurales de la municipalidad de Trelew. La empresa se dedica a la venta de productos de alta calidad típicos de las chacras de la comarca (pollos, conejos, huevos y otros resultantes de la elaboración de los mismos, como conejo ahumado, paté de conejo, escabeche de conejo y de pollo). A esto hay que agregar: cerveza artesanal, miel, torta galesa, chocolates... Otro lindo ejemplo de desarrollo productivo que respeta y valoriza los recursos típicos del VIRCH.

DÓNDE Sarmiento 435

Tel.: (0280) 443 9656 / 15 4261605

The motto of this small business is: We get close to people with our products. It is the founding principle of a group of young people who got together with the help of Trelew's office for young rural entrepreneurs. The company sells typical, high-quality products from the region's smallholdings (chickens, rabbits, eggs and other products arising from their development, such as smoked rabbit, rabbit pâté, marinated rabbit and chicken). Added to this there is: artisanal beer, honey, Welsb cake and chocolates... It's another fine example of productive development that respects and values the typical resources of the VIRCH. Where: Sarmiento 435. Tel: (0280) 443 9656 / 15 4261605.



Restaurante Miguel Ángel

Parrilla El Salón de Juan

Paredes de color verde flúo y sillas de caño. Las cortinas de voile atadas dejan entrever el interior. Un lugar informal y sin pretensiones decorativas. Aquí el objetivo es ofrecer a los clientes (en su gran mayoría vecinos de la ciudad que lo aprecian) carnes de buena calidad asadas a la parrilla y servidas con la fórmula del tenedor libre. Y teniendo en cuenta que la carne vacuna en la Patagonia cuesta bastante cara, un detalle para nada secundario son los buenos precios. Todos los fines de semana a los clásicos cortes vacunos y achuras se agrega el infaltable cordero patagónico.

DÓNDE Av. Hipólito Yrigoyen 2252 Tel.: (0280) 444 4006

Fluorescent green walls and metal chairs. The tied back voile curtains enable a glimpse inside. It is an informal and unpretentious place. Here the aim is to offer customers (mostly locals from the town who appreciate it) good quality meats grilled on the parrilla and served in an all-you-can-eat format. And bearing in mind that Patagonian beef is really quite expensive, a by no means secondary detail is the good prices. Every weekend, unmissable Patagonian lamb is added to the classic cuts of beef and offal. Where: Av. Hipólito Yrigoyen 2252. Tel: (0280) 444 4006.

Parrilla El Quijote

Una de las tradicionales parrillas de la ciudad. Ambientación estilo colonial y menú típicamente argentino, en el cual dominan las carnes a la parrilla manejadas con sabiduría por el maestro asador. Siempre cumple con las expectativas. Si desean una opción diferente a la carne, no duden en preguntar por el mejor pescado del día. Acompañen con una buena ensalada o papas fritas. Van a salir felices y contentos.

DÓNDE Rivadavia y Pje. Mendoza Tel.: (0280) 154 402937 / 443 9554

One of the traditional parrillas in the city. The atmosphere is colonial style and the menu is typically Argentinian. It is dominated by meats grilled on the parrilla that's knowledgeably managed by the master asador (grill chef). It always meets expectations. If you want something different to meat, don't hesitate to ask for the best fish of the day. Accompany it with a nice salad or French fries. You'll leave happy and content. Where: Rivadavia and Pje. Mendoza. Tel: (0280) 154 402937 / 443 9554.



Parrilla La Casona

Otra dirección querida por muchos trelewenses. La fórmula es tradicional: parrilla que despacha buenas carnes a las brasas (vacunas y de cordero), buenas ensaladas, pastas caseras y algunos pescados y mariscos de la costa atlántica chubutense que nunca deben faltar. Un restaurante que no traiciona nunca.

DÓNDE Lewis Jones 155

Tel.: (0280) 154 535615

www.lacasonatrelew.blogspot.com.ar Another address loved by many Trelew residents. It's a traditional formula: a parrilla serving fine, char-



coal grilled meats (beef and lamb), good salads, homemade pasta and some ever-present fish and shellfish from Chubut's Atlantic coast. It's a restaurant that never fails. Where: Lewis Jones 155. Tel: (0280) 154 535615. www.lacasonatrelew.blogspot.com.ar

Parrilla Don Pedro

Existen restaurantes de ruta que con el tiempo se transforman en lugares de culto. Y cada zona tiene el suyo. En Trelew, el restaurante de ruta por antonomasia es Don Pedro. Ubicado en posición estratégica a metros del cruce entre la ruta 3 y la 25. Aquí los clientes son fieles y reincidentes. Casi consideran el restaurante como

la cocina de su casa. La especialidad es la parrilla. María y Carlos, los anfitriones, recomiendan sin titubeos la parrillada (incluye asado, vacío, tripa gorda, chinchulines, mollejas, morcilla y chorizo). Algunos abren el apetito con una buena tortilla. Nunca faltan buenas papas fritas y frescas ensaladas.

DONDE Ruta 3 y 25

Tel.: (0280) 154 557003 / 444 481

There are roadside restaurants that, over time, become cult places. Every area has one, and in Trelew the roadside restaurant par excellence is Don Pedro. It's located in a strategic position a few metres from the intersection of Routes 3 and 25. Here, the

loyal habitual customers almost consider the restaurant to be their home kitchen. The speciality is meat on the parrilla (grill). Maria and Carlos, the hosts, unhesitatingly recommend the mixed grill (it includes asado, vacío, tripe, chitterlings, sweetbreads, blood sausage and chorizo). Some people build up an appetite with a fine tortilla. There are always good French fries and fresh salads. Where: Ruta 3 and 25. Tel: (0280) 154557003/444481.

Cerveza Draig

La cervecería artesanal Draig nació en el año 2008. En esa época se elaboraban tres estilos de cerveza. Todos *ale* de pura malta: una rubia, una roja y una negra. En 2010, Draig cambia de dueños e incorpora dos nuevas variedades: una roja estilo irlandés con lúpulos de cepa inglesa y el agregado de avena en el mosto, para aumentar la suavidad y untuosidad de la espuma, y una negra de autor bautizada 1865 *stout*, que incluye los típicos ingredientes de la torta negra galesa de la comarca (clavo de olor, nuez moscada, azúcar negra, canela, etc.). En 2013 empezaron a elaborar una nueva variedad: la rubia con miel. La Draig se encuentra en muchos bares y restaurantes de la zona.

DONDE Tel.: (0280) 154 608544

Draig microbrewery was founded in 2008. At that time it produced three kinds of beer, all pure-malt ales: a blonde beer, and a red and a black one. In 2010, Draig changed ownership and two new varieties were introduced: a red Irish-style beer made with English bops and oats added to the must to increase the smoothness and creaminess of its head; and a designer black beer called 1865 Stout, which includes the typical ingredients of the region's Welsh fruit cake (cloves, nutmeg, dark-brown sugar, cinnamon, etc.). In 2013, the company began developing a new variety: a blonde beer with honey. Draig beers can be found in many of the area's bars and restaurants. Where: Tel: (0280) 154 608544

Restó Pub Boru

Es uno de los lugares más frecuentados de la ciudad. Se debe a varios motivos. El primero: su ubicación absolutamente céntrica. Pero no es



Chocolate Cakka

solo un asunto de buena ubicación. El lugar es muy agradable. Un gran pub, con todo lo que uno espera de un pub. Las sillas y los sillones tapizados en cuero rojo. Las paredes de madera y los cientos de objetos y botellas ubicados con buen gusto por doquier. Y, finalmente, la barra de tragos, la cerveza tirada y una buena cocina que sorprende. Hay platos muy bien elaborados con carnes (lomo Boru), pollo (*roll* de pollo) y la pesca del día con crema de limón y mariscos. No faltan las picadas y las pizzas. Vayan con confianza.

DONDE Belgrano 351

Tel.: (0280) 443 1606

This is one of the most frequented places in the city for several reasons. Firstly, its central location. But it's not just a matter of a good location; the place is also very nice. It's a great pub with everything you would expect from a pub. The chairs and armchairs are upholstered in red leather, the walls are wood and there are hundreds of objects and bottles tastefully placed everywhere. Finally, there's the drinks bar, draught beer and surprisingly good cooking. There are extremely well made dishes with meat (Boru fillet steak), chicken (chicken roll) and fish of the day with creamy lemon sauce and seafood. There are also picadas and pizzas. Totally reliable. Where: Belgrano 351. Tel: (0280) 443 1606.

Restaurante Deuce

Moderno, esencial, pegado a la cancha de tenis que se ve desde sus grandes ventanales. Agustín Amici, trelewense, cocinero y propietario del lugar, lo inauguró en el año 2008. De a poco, el restaurante se fue consolidando por sus platos novedosos (para las costumbres locales) que se diferencian de los clásicos un poco "inflacionados" de la zona. La propuesta se basa en la materia prima local elaborada con una buena técnica. Fórmula claramente expresada en la carta donde se encuentran platos como el salmón rosado en crema de hinojos, las mollejas salteadas con vino y cebollas, el *pintxo* gratinado de vieiras y langostinos y un cordero braseado servido en sus jugos con puré a las hierbas. Muy buena alternativa si el deseo es el de salir de la clásica parrilla o de los platos de bodegón.

DONDE Belgrano 456

Tel.: (0280) 442 4775

This is a modern, essential restaurant next to the tennis court that can be seen through its large windows.



Restaurante Deuce

Agustín Amici, a Trelew resident, chef and the owner, opened it in 2008. The restaurant gradually became known for its innovative dishes (for local tastes) that differ from the area's slightly 'inflated' classics. The food is based on local raw ingredients prepared using good techniques. It's a formula that can clearly be seen on the menu



Estación INTA



Parrilla Don Pedro



Panadería/Pastelería Güeneken



Parrilla El Quijote

productos del mar. Su propuesta es muy clara: bistró de cocina del territorio con materia prima del territorio. Por este motivo, en su menú o en la pizarra de los platos del día aparecen pescados poco conocidos pero de sabor extraordinario como la palometa, el savorin, el pejerrey, el mero y la trucha salmonada. Al lado de los pescados no faltan excelentes carnes vacunas del territorio seleccionadas con cuidado y cocinadas a la perfección con el calor de las brasas (solo por las noches).

DONDE Av. Fontana 590
Tel.: (0280) 420 005

Marcos Bronzi is from La Plata but he moved here with his family at a young age. He worked for several years at a large fishing company in the area, which gave him the chance to acquire an in-depth knowledge of seafood. What he presents is very clear: a bistro offering regional cuisine made with local ingredients. Thus, his menu and the blackboard with the day's specials offer little-known fish that have an extraordinary flavour such as Palometa, Savorin, Pejerrey, Patagonian toothfish and salmon trout. Besides fish there is excellent, carefully selected regional beef that is cooked to perfection over the heat of the coals (only in the evening). Where: Av. Fontana 590. Tel: (0280) 420 005.

Restaurante La Comarca

Marcos Bronzi es de origen platense pero se mudó aquí con su familia desde su primera infancia. Trabajó algunos años en una gran empresa pesquera de la zona que le dio la posibilidad de conocer a fondo los

Chocolate Cakkao

Emprendimiento familiar que ya tiene seis años de antigüedad. La oferta es de verdad muy tentadora. En la parte dedicada a los chocolates se ofrecen al público más de cuarenta opciones golosas: barritas (se destacan las que incluyen frutas, dulce de leche y cereales), chocolate en ramas, bombones rellenos (prueben los que tienen corazón de frutas de la comarca y licores). Los turistas aprecian, en especial, los bombones con forma de cola de ballena y de cordero, souvenirs por antonomasia que hacen recordar la estadia en la zona. También no faltan opciones saladas: escabeches de mariscos, de cordero, de ciervo y de jabalí, patés de todas clases, tés en hebras de la comarca y las infaltables tortas galesas.

DONDE Av. Fontana 213
Tel.: (0280) 442 4852

This is a family business that is already six years old. What it sells is very tempting indeed. In the part devoted to chocolates there are more than forty sweet options on offer: bars (highlights are those with fruit, dulce de leche and cereals), chocolate sticks, filled bonbons (try the ones filled with regional fruits and liqueurs). Tourists especially appreciate the bonbons in the shape of a whale or lamb's tail, souvenirs par excellence that will remind you of your stay in the area. There are also savoury options: marinated

seafood, lamb, venison and wild boar; all kinds of pâtés, regional loose-leaf tea and the ever-present Welsh cakes. Where: Av. Fontana 213. Tel: (0280) 442 4852.

La Cabaña

Impecable ejemplo de turismo histórico cultural. Fue la primera cabaña dedicada a la cría de ovejas raza merino—australiano de Trelew. En el año 1992 Nelda Williams (descendiente de galeses) compra el predio, que estaba totalmente abandonado. Se hizo cargo de una profunda reestructuración, manteniendo la estructura original y aportando las modificaciones necesarias para que el lugar se transformara en un cálido salón para eventos (entran hasta doscientas personas) donde degustar cordero al asador y disfrutar del típico té la zona. Se dedican también a la cría de ganado ovino para carne.

DONDE Chacra N° 151, calle Soberanía Nacional
Tel.: (0280) 444 7020 / 156 84703

This is a faultless example of cultural-historic tourism. It was the first farm dedicated to rearing the Australian-Merino breed of sheep in Trelew. In 1992, Nelda Williams (of Welsh descent) bought the property, which was totally abandoned. She undertook extensive restructuring, keeping the original structure and making modifications necessary to transform the place into a warm space for events (it can hold up to two hundred people) to sample lamb al asador and enjoy the area's typical tea. They also rear sheep for meat. Where: Chacra N° 151, calle Soberanía Nacional. Tel: (0280) 444 7020 / 156 84703.

Heladería San Javier

No podía faltar aquí una de las heladerías más queridas por los trewelenses. Sus helados son bien naturales, cremosos y de sabor equilibrado. La elaboración es estrictamente artesanal y los ingredientes utilizados son de alta calidad. No renuncien al placer de probar sus sabores preferidos apenas salidos de la máquina que los mezcla a la perfección. Se perderían de una gran delicia.

DONDE Chile 34
Tel.: (0280) 443 2393

This book had to include one of the ice-cream shops most loved by Trelew

residents. Its ice-creams are very natural and creamy and have balanced flavours. The production is strictly artisanal and the ingredients used are of a high quality. Don't pass up the pleasure of trying your favourite flavours just out of the machine that mixes them to perfection. You'd miss a great treat. Where: Chile 34. Tel: (0280) 443 2393.

Panadería Güeneken

El perfume que sale de esta panadería se percibe a dos cuadras. Se trata de una maravillosa estela conformada por los aromas de las facturas y los panes recién sacados del horno. El negocio es lindo, impecable. Las facturas prolijamente exhibidas e iluminadas. Aquí cada vecino tiene la especialidad que satisface su pasión. Y lo mismo les pasa a los turistas, que tienen panes, facturas y tortas para sus dientes.

DONDE Av. Fontana 490
Tel.: (0280) 442 0665

The smell from this bakery can be perceived from two blocks away. It is a wonderful trail of scent formed by the aromas of the freshly baked pastries and bread. The locale is pretty and tidy and the pastries are neatly displayed and lit. Here, locals can find a speciality to satisfy their passion. And the same happens to tourists who can choose from bread, pastries and cakes to sink their teeth into. Where: Av. Fontana 490. Tel: (0280) 442 0665.

Rawson / Playa Unión

Restaurante Costa Bogavante's

Ubicación de privilegio. Desde sus mesas casi se puede tocar el mar con un dedo. Es el encanto de los restaurantes ubicados a orillas del mar, pegados a la playa. La comida es coherente con el ámbito. Perfecto para comer una buena picada de mariscos durante una noche de ve-

rano. En lo posible, con luna llena.
DONDE Av. Guillermo Rawson 1560
Tel.: (0280) 154 671556

This restaurant has a privileged location. From its tables you can almost touch the sea with your finger, which is the charm of restaurants located on the seashore, next to the beach. The food is in tune with the setting. Perfect for eating a fine seafood picada on a summer's night and, when it's possible, under a full moon. Where: Av. Guillermo Rawson 1560, Playa Unión. Tel: (0280) 154 671556.

Sandwichería Tato's

En pocos años logró posicionarse como uno de los lugares de referencia para ir a comer un buen sándwich o una buena picada de mar. Sus especialidades: sándwich



Heladería San Javier



Hueney productos artesanales patagónicos





Orcas del Sur Pescadería

de lomo, de milanesa, de pollo, de hamburguesa, etc. Todos salen con lechuga, tomate, jamón cocido, huevo y papas fritas. Sin embargo, la *vedette* de la casa es la tabla de mariscos en la cual podrán encontrar alguna preparación y condimento que salen de lo tradicional, como el ceviche y la crema de hongos.

DONDE Av. Centenario 767
Tel.: (0280) 449 8290 / 449 8162

Over the course of a few years this place managed to position itself as one of the reference points for eating a fine sandwich or a good seafood picada. Its specialties: steak, milanesa and chicken sandwiches, hamburgers, etc. They're all served

with lettuce, tomato, ham, egg and French fries. However, the star of the house is the seafood platter in which you'll find some untraditional preparations and seasoning like the ceviche and the mushroom cream. Where: Av. Centenario N° 767, Playa Unión. Tel: (0280) 449 8290 / 449 8162.

Puchero Center

Otra señal importante de la renovación que está recorriendo las venas de la gastronomía de Rawson. El lugar es moderno, funcional y trabaja a lo largo de todo el día con propuestas diferenciadas de acuerdo al horario. Por este motivo, aquí se puede tomar un excelente café expreso para empezar el día o se puede almorzar un *wrap* de hierbas relleno de ternera y vegetales, y gratinado con salsa de humita. El té tiene también sus virtudes (prueben los scones) y la cena no defrauda (nada mal el osobuco al malbec con puré rústico).

DONDE Federicci y Rivadavia
Tel.: (0280) 448 5100

This is another important sign of the change that is taking place in Rawson's cuisine. The place is modern, functional and is open throughout the day with different proposals according to the time. Thus, here you can start the day with an excellent espresso, or lunch on a herb wrap filled with beef and vegetables and topped with corn sauce. The tea also has its virtues (try the scones) and dinner doesn't disappoint (the osso buco in Malbec with rustic mash isn't bad). Where: Federicci and Rivadavia. Tel: (0280) 448 5100.

Pescadería Orcas del sur

Si desean comprar pescado realmente fresco, este lugar es uno de los buenos. Domingo Campos, su dueño, controla cuidadosamente todo lo que se exhibe arriba del mostrador. Encontrarán maravillosos langostinos frescos, merluza, merluzón y otros pescados y mariscos del día para disfrutar en serio de estas delicias del mar. De paso, aprovechen para dar un paseo por el puerto y ver cómo los barcos descargan la pesca del día.

DONDE M. González s/n – (puerto)
Tel.: (0280) 449 8170



Puestitos del puerto

If you want to buy really fresh fish, this is a good place. Domingo Campos, its owner, carefully controls everything that is displayed on the counter. You'll find wonderful fresh king prawns, bake, merluzón and the day's fish and shellfish to seriously enjoy these delicacies from the sea. In passing, take the chance to look around the harbour and watch the boats unload the day's catch. Where: M. González s/n, Rawson (puerto). Tel: (0280) 449 8170.

El Muelle

Arrinconado amistosamente entre monstruos sagrados como Marcelino y Mustafá, este lugar decidió ofrecer a los visitantes la alternativa de la comida al paso. Ideal para aquellos que no tienen tiempo para invertir un par de horas en una comida convencional sentados a la mesa y no quieren renunciar al placer de algunas especialidades de la zona. Aquí siempre encontrarán rabas, langostinos a la milanesa, filete y bastoncitos de merluza y el sándwich nacional por antonomasia (el de milanesa).

DONDE Puerto de Rawson
Tel.: (0280) 154 648 297 / 154 506385
Cornered amicably between the sacred giants of Marcelino and Mustafá, this place decided to offer visitors the option of food on the go. It's ideal for those who don't have time to spare two hours on a conventional meal at a table and don't want to miss the pleasure of some of the local specialties. Here you'll always find fried calamari,

breaded king prawns, bake filets and sticks and the classic national sandwich (the milanesa). Where: Puerto de Rawson. Tel: (0280) 154 648 297 / 154 506385.

Gaiman

Huellas de la Patagonia

Nunca hay que olvidarse de que Chubut es el corazón de la Patagonia. Y dentro de los productos que alimentan su gastronomía no pueden faltar los ahumados elaborados por esta empresa que utiliza como materia prima cordero, jabalí, ciervo y quesos transformados con técnicas artesanales y grandes cuidados. El ahumado es natural y realizado con las maderas típicas del valle inferior del río Chubut.

DONDE Independencia 281
Tel.: (0280) 154 402205
www.huellasdelapatagonia.com

One mustn't ever forget that Chubut is the heart of Patagonia. And among the products that feed its cuisine are the smoked items made by this company. It uses lamb, wild boar, venison and cheeses as the raw material that is transformed using artisanal techniques and great care. The smoking



Filleteador de pescados



Parrilla La Casona

is natural and is done with typical woods from the lower valley of the Chubut River. Where: Independencia 281. Tel: (0280) 154 402205. www.huellasdelapatagonia.com

Chocolates Siocled

En la ciudad no podía faltar alguien que elaborara chocolates de buena calidad. Para los amantes del género se trata de una etapa obligada para comprobar la capacidad de la comarca en este rubro tan peculiar. Prueben las barritas de chocolate rellenas o con frutas secas, los bombones, el chocolate en ramas, las cerezas al licor encerradas en chocolate blanco o negro y el licor de cerezas. Les quedará seguramente un dulce recuerdo.

DONDE Sarmiento 618
Tel.: (0280) 449 1517
www.siocledgaiman.com.ar



There had to be someone in the city making good-quality chocolates. For lovers of the genre this is a compulsory stop to test the region's ability in this unique field. Try the little filled chocolate bars or the ones with dried fruits, the bonbons, chocolate sticks, and cherries in liqueur dipped in white or dark chocolate and cherry liqueur. You'll surely be left with a sweet memory. Where: Sarmiento 618. Tel: (0280) 449 1517. www.stocledgaiman.com.ar



Cerámicas Umabel. Juegos de té



Centro para el desarrollo de delikatessen

Posada Los Mimbres

Un lugar para los que buscan tranquilidad, paz, silencio y contacto con la naturaleza. El marco es fantástico. Una pintura realista de Monet dominada por el verde de grandes árboles y las aguas del río que corren a pocos metros de la casa. Aquí la cocina no es un detalle secundario. Los productos utilizados salen de la huerta propia y se privilegian los ingredientes locales. Prueben el conejo al disco, el cordero mechado con las aromáticas de la casa y asado. Una vez terminado el último bocado, tírense sobre la primera reposera que tengan cerca y duerman una siesta acompañados por el canto de los pájaros.

DONDE Chacra 211

Tel.: (0280) 449 1299 / 154 530733
www.posadalosmimbres.com.ar

This is a place for people looking for tranquillity, peace, quiet and contact with nature. The setting is fantastic and is like a realist painting by Monet, dominated by the green of large trees and the water of the river running a few metres from the house. Here the cooking is no minor detail. The products used come from the vegetable garden and local ingredients are prioritised. Try the rabbit al disco, roast lamb stuffed with house herbs and, when you've finished the last mouthful, throw yourself onto the first recliner nearby and have a nap to the sound

of birdsong. Where: Chacra 211. Tel: (0280) 449 1299 / 154 530733. www.posadalosmimbres.com.ar

Cooperativa productores de miel APAVIRCH

Excelente iniciativa local promovida en su momento por el INTA. La idea fue la de reunir a los pequeños productores de miel de la zona para elevar su nivel de capacitación. A esto se agregó otro objetivo crucial: lograr una miel típica con valores organolépticos que fueran representativos de la zona. Esto se obtuvo perfeccionando el proceso productivo y certificando el origen de los polines, garantía absoluta de que esta miel es una hija predilecta y legítima de esta región.

DONDE Parque industrial liviano de Gaiman – ruta 25

Tel.: (0280) 154 640473
Secretaría de producción
Tel.: (0280) 449 1137

An excellent local initiative promoted at the time by INTA. The idea was to bring together the area's small honey producers to improve their level of training. In addition, there was another crucial objective: to achieve a typical honey with organoleptic values representative of the area. It was obtained by perfecting the production process and by certifying the origin of the pollens, so providing an absolute guarantee that the honey is the region's legitimate and favourite daughter.

Where: Parque industrial liviano de Gaiman, ruta 25. Tel: (0280) 154 640473, Production office Tel: (0280) 449 1137.

Casa de té Gaiman

Dos banderitas, una argentina y la otra galesa son parte de los elementos imprescindibles en las mesas de esta casa de té. El salón es simple y cálido. El servicio es gentil y familiar. La oferta es generosa y no puede más que dejar satisfechos a los turistas que desean vivir o reincidir en la experiencia de celebrar la ceremonia del té galés.

DONDE Hipólito Irigoyen 738
Tel.: (0280) 4491 633

Two flags, one Argentinian and the other Welsh, are part of the essential

items on the tables of this teahouse. It's a simple and warm room. The service is courteous and friendly. The offer is generous and leaves tourists who want to live or re-live the experience of having a Welsh tea more than satisfied. Where: Hipólito Irigoyen 738. Tel: (0280) 4491 633.

Casa de té Ty Gwin

Otra de las integrantes del grupo de casas de té que ofrecen el recurso gastronómico más típico de la ciudad. María Elena y su hija Sonia dirigen las operaciones brindando atención muy cordial y una fórmula consolidada que incluye té, tortas, panes, dulces y scones en cantidades al por mayor. Para que nadie se quede con hambre. La casa con su ambientación acompaña bien la experiencia.

DONDE 9 de Julio 111
Tel.: (0280) 4491 009

This is another member of the group of teahouses that offer the most typical gastronomic resource in the city. María Elena and her daughter, Sonia, run operations with very cordial attention and a consolidated formula that includes tea, cakes, bread, jams and scones in huge quantities. No one is left hungry. The house's decoration accompanies the experience well. Where: 9 de julio 111. Tel: (0280) 4491 009.

Casa de té Ty Nain

Casa de viejas chimeneas. Es una casa antigua que tiene ciento veintitrés años. Cuenta con un pequeño museo: el Jones & Doile. Un maravilloso espacio en el cual se puede disfrutar de un buen té galés. Las paredes y los rincones del salón comedor son pequeños escenarios que exhiben antiguos objetos de uso cotidiano, espadas, un gramófono y un gran archivo de fotos y artículos de diarios gastados por la luz y el tiempo. Un sinfín de objetos que rodean a los visitantes durante una excursión gastronómica que se transforma en un viaje hacia el pasado.

DONDE Hipólito Irigoyen 283
Tel.: (0280) 449 1126
This is an old house with fireplaces that is one hundred and twenty years old. It has a small museum: the Jones & Doile. It's a wonderful space where



Casa de té Ty Nain

you can enjoy a good Welsh tea. The dining room's walls and corners are small scenarios exhibiting old, everyday objects; swords, a gramophone and a large archive of photos and newspaper cuttings that have faded over time in the light. A myriad of objects that surrounds visitors during a gastronomic excursion that becomes a trip back in time. Where: Hipólito Irigoyen 283. Tel: (0280) 449 1126.

Casa de té Ty Caerdydd

Un poco alejada del centro de la ciudad. Pero no hay que asustarse, ya que se lle-



Casa de té Cymraeg





Restaurante Corneil Wini



Casa de té Ty Caerdydd

ga en pocos minutos. Y eso no es nada si se considera el placer para la vista que ofrecen los jardines diseñados y cuidados con evidente inspiración por el estilo inglés. Esta casa tomó notoriedad por haber recibido en los años noventa a la conocida princesa Diana de Inglaterra. Muy rico y completo el té. Encontrarán también el negocio de souvenirs para comprar algún objeto que les recuerde la estadia.

DONDE Finca N° 202

Tel.: (0280) 449 1510 / 449 1053

A little way from the town centre. But don't worry because you can get there in a few minutes. And that is nothing if you consider the visual pleasure afforded by the sight of the gardens designed and maintained with obvious inspiration from the English style. This house became notorious in the 1990s, because it received a visit from the famous Princess Diana of England. The tea is very tasty and comprehensive. You'll also find a souvenir shop to buy something to remind you of your stay. Where: Finca N° 202. Tel: (0280) 449 1510 / 449 1053.

Casa de té Ty Cymraeg

Además del nombre bien pintado sobre un cartel de madera ubicado delante de esta hermosa construcción, el visitante que preste atención a los detalles no podrá pasar por alto otro cartelito circular que menciona la pertenencia de esta bonita residencia al círculo de casas de té de descendientes galeses. Muy lindo el interior que recuerda la sobria elegancia anglosajona de épocas pasadas. Marcela Mellado es su anfitriona, siempre ocupada en la elaboración de las especialidades que acompañan al té. Un detalle importante: cuando Marcela elabora sus recetas, piensa también en los celíacos y en los niños.

DONDE Abraham Mathews 74

Tel.: (0280) 449 11010 / 154 689733
www.casagalesa.com.ar

Besides the name clearly painted on a wooden sign located in front of this beautiful building, visitors who pay attention to details will see another little round sign that mentions that this pretty residence belongs to the circle of tea houses of Welsh descent. The interior is very pretty and is reminiscent of the sober Anglo-Saxon elegance of past times. Marcela Mellado is the hostess, and is always occupied making the specialities to go with the tea. An important detail: when Marcela makes her recipes she also thinks about coeliacs and children. Where: Abraham Mathews 74. Tel: (0280) 449 11010 / 154 689733. www.casagalesa.com.ar

Centro para el desarrollo de delikatesen

Muy interesante iniciativa para la radicación y capacitación de pequeños productores locales que apuntan a la valorización de la materia prima de la zona a través de la elaboración de productos de calidad de alto valor agregado. Aquí los productores reciben asistencia para lograr sus objetivos. Gracias a este centro, desde aquí salen diferentes dulces regionales (por ejemplo, los excelentes productos Nativa) y, de a poco, se sumarán otros productores que podrán elaborar productos del mar, de las huertas y lácteos. Muy buena



Cooperativa productores de miel Apavirch

perspectiva para aumentar el perfil gastronómico de la comarca.

DONDE Fontana 257

Tel.: (0280) 449 1137 / 154 361287 / 154 301585

A very interesting initiative for the establishment and training of small local producers who aim to appreciate local raw materials through the development of quality products with high added value. Here producers are helped to achieve their aims. Thanks to this centre, different regional jams (for example, the excellent Nativa products) originate here and, slowly, other producers will join who'll be able to develop products from the sea and vegetable gardens as well as dairy items. It's a very good prospect to increase the region's gastronomic profile. Where: Fontana 257. Tel: (0280) 449 1137 / 154 361287 / 154 301585.

Museo Histórico Regional de Gaiman

Imperdible. A través de más de tres mil objetos y documentos exhibidos en las salas es posible reconstruir la secuencia de acontecimientos que caracterizaron la presencia galesa en la zona. Desde el punto de vista gastronómico es muy interesante observar los objetos y testimonios relacionados con la elaboración de productos: la batidora manual para la manteca, los utensilios de cocina, los documentos que testimonian la importancia del trigo para esta colectividad, etc.

DONDE Ex estación del ferrocarril.

Sarmiento y 28 de Julio

Tel.: (0280) 449 1007

A must visit. Through over three thousand objects and documents exhibited in the rooms the sequence of events that characterised the Welsh presence in the area can be

reconstructed. From a gastronomic point of view it is very interesting to see the objects and testimonies relating to the development of products: the hand-held beater for butter, cooking utensils and the documents that show the importance of wheat for this community, etc. Where: Former railway station. Sarmiento and 28 de julio. Tel: (0280) 449 1007.

Restaurante Corneil Wini

Denis Jones y Wini Roberts tomaron la decisión de dejar su chacra de Drofa Dulog en el año 1964. Un cambio grande. Dejaron la naturaleza a cambio de las calles de asfalto de la ciudad. Lo hicieron para armar de a poco este Corneil (esquina) Wini. Un restaurante emblemático en el cual, con seguridad, cada gaimense tiene algún recuerdo o alguna anécdota. La familia sigue firme a cargo del local. Especialidad: parrilla.

DONDE Av. Eugenio Tello 199

Tel.: (0280) 449 1397

In 1964, Denis Jones and Wini Roberts took the decision to leave their smallholding in Droga Dulog. It was a big change. They left nature in exchange for the tarmac streets of the city. They did so to slowly put together this Corneil (corner) Wini. It is an iconic restaurant about which every Gaiman resident surely has some memory or anecdote. The family is still firmly in charge of the locale. Speciality: parrilla. Where: Av. Eugenio Tello 199. Tel: (0280) 449 1397.



Museo de Gaiman

Chocolates Siocled





La Emelina

Cerámicas Umabel

¿Qué tiene que ver la cerámica con la comida? Tiene que ver. Sobre todo cuando el artesano elabora lindas piezas que se pueden usar para presentar en la mesa nuestras recetas o para servir un té. Aquí encontrarán muy atractivos juegos de té, bandejas y platos realizados con buen gusto e inspirados en las formas y los colores locales. Un lugar que resultará de mucha ayuda al llegar a la hora de comprar algún recuerdo para la casa, para los amigos y los seres queridos.

DONDE Av. Eugenio Tello 87
Tel.: (0280) 4594 217 / 449 1644

What do ceramics have to do with food? They have everything to do with it. Especially when the crafts-

man makes beautiful pieces that can be used to present recipes on the table or serve tea. Here you will find very attractive tea sets, trays and plates made in good taste and inspired by local shapes and colours. It's a place that will be a great help when the time comes to buy a souvenir to take home, for friends and for loved ones. Where: Av. Eugenio Tello 87. Tel: (0280) 4594 217 / 449 1644.

Dolavon

Bar España

Es el bar histórico de Dolavon. Tiene más de ciento veinte años. Muchos. Una pieza que se quedó anclada en



otra época. Lo maneja desde siempre el señor Oscar Lloyd, su anfitrión, que pasa la tarde en un *dolce far niente* en compañía de sus fieles clientes y de su adorado perro. Algunos juegan al billar. Otros al metegol. Otros se entretienen con el sifón y el vermut. Etapa casi antropológica que no hay que pasar por alto.

DONDE Roca y Maipú

This is Dolavon's historic bar. It is over one hundred and twenty years old, which is a lot. It is a place that is stuck in another era. It has always been managed by Mr Oscar Lloyd, its boss, who spends afternoons in a dolce far niente in the company of his loyal customers and his adorable dog. Some people play pool, others table football. Others amuse themselves with the vermuth and soda siphon. It's an almost anthropological stop that mustn't be missed. Where: Roca and Maipú.

La Emelina

Será por el clima. Quizá por el suelo. O por las dos cosas. La realidad es que las cerezas de Dolavon y de la comarca son sencillamente extraordinarias. Color, calibre, textura, dulzura y acidez conforman una maravillosa obra de la naturaleza que todos los años se renueva y se ofrece a quienes aman esta fruta. Aquí en la zona existen varios productores. Uno de ellos es La Emelina. Visítenla en tiempo de cosecha y prueben algo único: sus extraordinarias cerezas.

DONDE Para informes, llamar a Romano Giallatini



Almacén Casa Amarilla

Tel.: (0280) 449 2290 / 154 370336
Maybe it's because of the climate, or perhaps because of the soil. Or both. The reality is that cherries from Dolavon and the region are simple extraordinary. The colour, size, texture, sweetness and acidity form a wonderful work of nature that is renewed every year and is offered to lovers of this fruit. There are several producers in the area, and one is La Emelina. Visit at harvest time and try something unique: its extraordinary cherries. Where: For information, call Romano Giallatini. Tel: (0280) 449 2290 / 154 370336.

28 de Julio

Almacén Casa Amarilla

Fue tan importante que en épocas remotas los mapas lo indicaban como punto de referencia de esta localidad. Este antiguo almacén y bar abrió sus puertas en el año 1934. Su interior sigue impecable, mostrando con orgullo sus años. Sigue siendo muy importante para la comunidad. Si necesitan comprar algo o comer un buen sándwich, es el lugar indicado.

DONDE Cruce entre RP 7 y 10
Pedir información en la municipalidad
Tel.: (0280) 449 2251

This place was so important that in past times that it was shown on maps

as a reference point in this area. This old almacén (general store) and bar opened in 1934. Its interior is still impeccable and proudly shows its age. It remains very important for the community. If you need to buy something or eat a good sandwich, this is the place to do so. Where: Intersection of RP 7 and 10. Ask for information in the town hall. Tel: (0280) 449 2251.

Quesos de cabra Prado del Río

Su creadores Héctor Williams. Hombre enamorado de su comarca y profundo conocedor del ganado ovino. El periodo para el ordeño de la leche se extiende desde el 15 de octubre hasta fines de marzo. A partir de este momento, se elaboran los quesos y se dejan madurar. Aquí se producen el tipo fresco con quince días de maduración y en seis variedades (natural, albahaca, orégano, provenzal, ají y pimienta), el semiduro con sesenta días de maduración y el de pasta dura con diez-doce meses de descanso. Otros grandes productos de calidad de la zona. Pruébenlos solos o simplemente acompañados por un buen vino o rociados con un hilo de



Quesos de cabra Prado del río

miel de la zona o, ¿por qué no?, con un buen *chutney* patagónico.

DONDE Tambo chacra 332

Tel.: (0280) 154 669201

Its creator is Héctor Williams, a man who loves his region and has an in-depth knowledge of sheep. The milking season runs from 15th October to the end of March. From then on, the cheeses are made and are left to ripen. Here they produce six different varieties of fresh cheese (natural, basil, oregano, Provencal, chilli and pepper), which matures for fifteen days; semi-hard cheese which matures for sixty days; and hard cheese which matures for between ten and twelve months. They are more of the area's great quality products. Try them on their own or accompanied by a fine wine or drizzled with a little of the area's honey or a fine Patagonian chutney. Where: Tambo chacra 332. Tel: (0280) 154 669201.



119

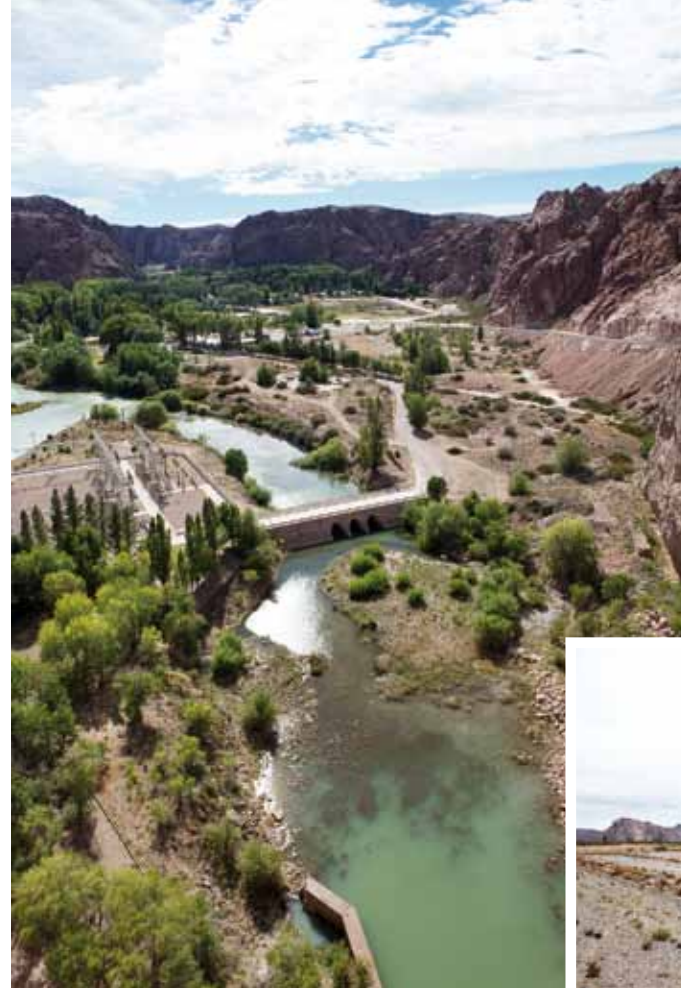


Ruta III

Camino del Mar a la Cordillera

- Dique F. Ameghino
- Las Plumas
- Los Altares
- Paso de Indios
- Tecka
- Paso del Sapo
- Gualjaina







Restaurante Chaltén

stunning sight of the dam's water and rocks, it's time for a deserved rest to recharge one's energy. You can do so at this simple dining room offering quick meals and standard dishes that will appeal to all those who appreciate quantity and strong flavours. For example: homemade pasta with white sauce, breaded cutlets with chips and classic sandwiches like the milanesa and ham and cheese ones. Closed in low season. Where: 19 de abril s/n. Tel: (0280) 449 0314.

Los 7 Robles

El lugar es muy lindo. De los que se recuerdan. Construido íntegramente con madera de la zona. Pieza por pieza. Hermoso. Desde el techo bajan lámparas artesanales bien rústicas que iluminan las mesas macizas y las banquetas de madera parecidas a las de un tren antiguo. Desde la cocina sale la voz del encargado, Alfredo, que le pide paciencia a quien lo anda buscando por ahí, porque está por sacar del horno su pan casero, infaltable ingrediente para armar los conocidos y apreciados sandwiches de milanesa de la casa. Pero, en temporada, no dejen de probar el cordero al asador con hierbas y la trucha a los cuatro quesos o con salsa de limón.

DONDE 10 de Julio s/n
Tel.: (0280) 490 308

This place is very pretty and memorable. It is built entirely from local wood, piece by piece. It's beautiful. Rustic, artisanal lamps hang from the roof, illuminating the solid wood tables and benches that are like those of an old train. You can hear the voice of the manager, Alfredo, coming from the kitchen, asking those people looking for him to be patient because he is about to take his homemade bread out of the oven. It's the essential ingredient for his well-known and greatly appreciated house milanesa sandwiches. But, in season, you must try the lamb al asador (cooked over embers splayed out in the shape of a cross) with herbs, and trout with four cheeses or lemon sauce. Where: 10 de julio s/n. Tel: (0280) 490 308.

Las Plumas

Restaurante Chaltén

Otro refugio seguro para viajeros hambrientos que recorren los kilómetros de esta maravillosa ruta. Un restaurante pe-

queño y ordenado donde se respira aire de hogar. Mónica, su anfitriona, es muy gentil. Si uno la encuentra mientras saca del horno sus deliciosas empanadas de carne, es probable que, orgullosa de su receta, los invite a probar el sabor que tienen. Aquí hay comida casera para todos los paladares. Si les gustan las pastas hechas en casa, las van a encontrar. Si les gustan los sandwiches elaborados a partir de un sabroso pan casero, también los van a encontrar. Los fines de semana cocinan cordero, asado y chivito.

DONDE RP 25 – km 207

Sin teléfono

Another safe haven for hungry travelers exploring the many kilometres of this wonderful route. It's a small, neat restaurant with a homely atmosphere. Mónica, the hostess, is charming. If one finds her taking her delicious meat empanadas out of the oven, it's likely she'll invite you to try them, as she is proud of her recipe. Here there is homemade food to suit all tastes. If you like homemade pasta, you'll find it here. If you like sandwiches made with tasty homemade bread, you'll also find them here. On weekends there is lamb, asado and kid. Where: RP 25, km 207. No telephone.

Los Altares

Comedor Emanuel

Martha y Valeria reciben al cliente siempre con una linda sonrisa. Trabajan con amor y ofrecen una cocina casera abundante y llena de sabor. Para arrancar, piquen una rica tortilla o un escabeche casero de guanaco y después pasen directamente a una buena pasta casera con estofado de capón o muerdan con ganas una clásica costeleta de cerdo o de carne vacuna con papas fritas. Si saben que van a pasar, pueden llamar con anticipación y pedir que los esperen con un excelente cordero al asador. Terminen con queso y dulce. Y después sigan con el viaje.

DONDE Ruta 25 – km 321

Tel.: (0280) 449 9000

Martha and Valeria always greet customers with a nice smile. They work lovingly and offer hearty home cooking full of flavour. To start, snack on a delicious tortilla or homemade marinated guanaco and then go straight on to good homemade pasta with wether stew or devour a classic pork or beef chop with chips. If you know you'll be

passing by, you can call in advance and order the excellent lamb al asador. Finish with cheese and sweet jelly. Then continue on your journey. Where: Ruta 25, km 321. Tel: (0280) 449 9000.

Parrilla El Vasco

El dueño de esta parrilla muy simple (José Urrusmendi, apodado "el Vasco") es un personaje muy conocido en esta pequeña comunidad. Desde hace décadas se ocupa de recolectar y coleccionar piedras insólitas de la zona y de buscarlos testimonios (puntas de flechas, manos de mortero, piedras que se utilizaban para boleadoras, etc.) de la presencia de las antiguas poblaciones indígenas. Sus "tesoros" se encuentran en la parte trasera de su parrilla. Así que antes de clavar los dientes sobre uno de sus churrascos o costeletas con impecables papas fritas, rindan homenaje al fruto de su pasión. También prepara cordero al asador realizando el pedido con anticipación. Horario de atención errático.

DONDE RN 25 – km 321 – Frente al A.C.A.
Sin teléfono

The owner of this very simple parrilla (José Urrusmendi, nicknamed 'el Vasco' or 'the Basque') is very well known in this small community. For decades he has gathered and collected unusual local stones and has looked for evidence (arrowheads, pestles, stones used for boleadoras, etc.) of the presence of ancient indigenous populations. His 'treasures' are kept at the back of the parrilla. So, before digging your teeth into one of his steaks or chops with perfect fries, pay homage to the fruit of his passion. He also prepares lamb al asador (cooked over embers splayed out in the shape of a cross) if you order in advance. Opening hours are erratic. Where: RN 25, km 321, opposite the A.C.A. No telephone.

Estación de servicio A.C.A

¿Pueden creer que son muy pocos los viajeros que no paran en este lugar? ¿Saben por qué? Todo se debe a un sandwich de jamón crudo. Ustedes pensarán: ¿por tan poca cosa? Evidentemente no es un

tema menor. Con el pasar del tiempo y del boca en boca, el sandwich de jamón crudo de la estación de servicio del A.C.A. se ha transformado en un mito de la ruta 25. Grande, alto, cilíndrico (cinco capas de pan, jamón crudo y queso) y cortado al medio para que el cliente lo coma de la manera más confortable. ¿Es realmente un mito? Sí, seguramente. Es el mito gastronómico de Los Altares.

DONDE RN 25 – km 321

Tel.: (0280) 449 9003

Can you believe that almost all travelers stop here? Do you know why? It's all due to a Parma ham sandwich. You will think: why for so little? But evidently it's not a minor issue. Over time and by word of mouth, the A.C.A. service station Parma ham sandwich has become a Ruta 25 myth. It's large, thick and cylindrical (five layers of bread, Parma ham and cheese) and is served cut in half so customers can eat it easily. It is really a myth? Yes, it is. It's the Los Altares gastronomic myth. Where: RN 25, km 321. Tel: (0280) 449 9003.

Paso de Indios

Comedor de la estación de servicio San Nicolás

Se encuentra justo al lado de la estación de servicio Petro Chubut. Y ya que no son pocos los kilómetros que faltan para llegar a Esquel o a Gaiman, mejor pensarlo bien y tomar este comedor como una parada "técnica" necesaria. Algunas especialidades de la casa: arroñado de pollo, pececito relleno, bife a la criolla, milanesas, supremas, raviolos de ricota, jamón y queso con boloñesa o salsa de estofado, flan casero y duraznos con crema. Abierto mediodía y noche.

DONDE RN 25 – Km 367

Tel.: (0280) 449 7212

This place is located beside the Petro Chubut service station. And since there are quite a few kilometres to go before getting to Esquel or Gaiman,

El Lago



Los 7 Robles

Dique F. Ameghino

El Lago

Después de quedarse emocionados y sin palabras frente al imponente espectáculo de agua y rocas que la naturaleza propone aquí en el dique, llega el momento del merecido descanso y de una recarga de energía. Podrán obtener ambas cosas en este comedor simple que ofrece minutos y platos de batalla que no podrán no gustar a quienes aprecian cantidad y sabores contundentes. Ejemplos: pastas caseras con salsa blanca, milanesas con papas fritas y sandwiches clásicos como el de milanesa y el de jamón y queso. Cerrado fuera de temporada.

DONDE 19 de Abril s/n

Tel.: (0280) 449 0314

After the impact and excitement of the





Parrilla El Vasco



Parrilla Comedor Ruta 40

it's best to think carefully and use this dining room as an essential 'technical' stop. Some of the house specialities are: chicken roulade, stuffed peceto, steak a la criolla, milanesas, supremas, ricotta or ham and cheese raviolis with Bolognese sauce or stew, homemade flan and peaches with cream. Open for lunch and dinner. Where: RN 25, Km 367. Tel: (0280) 449 7212.

Tecka

Parrilla Comedor Ruta 40

¿Cuáles la misión de Érida y de su familia? Respuesta: preparar comidas confortables para que los viajeros que enfrentan los cientos de kilómetros de esta ruta, que lleva del mar a la cordillera y viceversa, tengan un viaje lo más placentero posible. Érida habla con los ojos y la voz llenos de orgullo de sus ravioles, ñoquis, canelones, tallarines y sorrentinos y de la salsa boloñesa que los condimenta. Sin embargo, sus palabras son gotas de miel cuando habla de sus excelentes panes caseros, que acompañan sin falta todas las comidas que aquí se sirven.

DONDE RN 40 – km 1609
Tel.: (02945) 156 84887 / 155 29030
What is Érida and her family's mission? The answer is: to prepare comforting meals so travellers facing the hundreds of kilometres of this route, which runs from the sea to the mountains and vice

versa, have as pleasant a journey as possible. Érida's eyes and voice fill with pride when she talks about her raviolis, gnocchi, cannelloni, tagliatelle and sorrentinos and the Bolognese sauce that goes with them. However, her words are like drops of honey when she talks about her excellent homemade bread, which is always served with the meals here. Where: RN 40, km 1609. Tel: (02945) 156 84887 / 155 29030.

Estación de servicio YPF

La recomiendo como última parada antes de llegar a Esquel. Vale la pena sacarse de encima el cansancio del viaje tomando el excelente café que aquí se prepara y se sirve. Pero si desean más, no olviden que las comidas de este lugar son caseras y siempre se encuentra algo rico (el sándwich de milanesa y las pizzas se juegan la primacía en las preferencias de los clientes) para apaciguar los reclamos del estómago. Venden también muchos productos regionales (alfajores, torta negra, etc.) de la comarca.

DONDE Ruta 40 – km 1610
Tel.: (02945) 49 3012
I recommend this service station as the last stop before reaching Esquel. It's worth shaking off the tiredness of the journey by having one of the excellent coffees that are prepared and served here. But if you want more, don't forget that the meals here are homemade and there is always something delicious (the milanesa sandwich and pizzas fight for supremacy in customer preferences) to appease the needs of one's stomach. They also sell lots of regional products (alfajores, black cake, etc.). Where: Ruta 40, km 1610. Tel: (02945) 49 3012.

Paso del Sapo

Los Robles

Juan Giacomino, el hombre que conoce la tierra de este viñedo como sus bolsillos, no tiene dudas: "El clima y la tierra de esta zona no estaban esperando otra cosa que plantáramos vides de la variedad chardonnay. Los resultados son sorprendentes". Con este preámbulo es imposible no tomar en serio esta pequeña, pero pujante, realidad vitivinícola de la provincia que se suma a las otras perlititas que rodean el paralelo 42°. Para todos los aficionados al tema, se trata de una visita imprescindible. Es simplemente emocionante acercarse a esta nueva frontera del vino argentino y del mundo. No se la pierdan.

DONDE Establecimiento Los Robles. A la salida del pueblo

Juan Giacomino, the man who knows this vineyard's land like the back of his hand, is in no doubt: 'The climate and land in this area were just waiting for us to plant vines of the chardonnay variety. The results are amazing.' With this introduction it is impossible not to take this small but thriving provincial wine growing reality seriously. It adds to the other little gems that surround the 42nd parallel. For all lovers of the subject it is a must visit. It is really exciting to come to this new frontier of Argentinian and worldwide wine. Don't miss it. Where: Establecimiento Los Robles. On the way out of town.

Gualjaina

Tertulia

Un lugar que despierta curiosidad. Está ubicado el medio de la estepa patagónica chubutense y justo entre dos ríos: el Lepa y el Gualjaina. Raúl y Graciela armaron un hospedaje familiar en el sentido más estricto de la palabra. Sus huéspedes comparten la misma casa. Por otro lado, el visitante fugaz podrá contar con una librería-café que a su vez se transforma, cuando las circunstancias lo piden, en espacio artístico-cultural sobre la base del programa armado por los dueños. La cocina del lugar es sana y casera. Los vegetales crecen en el invernáculo. Las aromáticas, las frutas y la miel se cosechan y elaboran en la misma chacra. Graciela pone un énfasis especial en el café, en el mate (se toma con bombilla) y en los téis (preferentemente basados en las frutas de la comarca). Desde

la cocina económica salen los panes de molde o deliciosas empanadas y tartas. Sobre la superficie de hierro fundido del antiguo artefacto se tuesta el pan y se preparan excelentes guisos de cordero. Un lugar único en un pueblo único. Trabajan solamente en temporada alta.

DONDE A 2.5 km del pueblo, junto a la pasarela del río Gualjaina
Tel.: (02945) 460 180
www.tertulia.com.ar

This is a place that arouses curiosity. It is located in the middle of Chubut's Patagonian steppe between two rivers, the Lepa and the Gualjaina. Here, Raúl and Graciela built a family lodging in the strictest sense of the word: guests share their house. In addition, fleeting visitors can count on a bookshop-café that in turn becomes, when circumstances demand, an artistic-cultural space based on the programme put together by the owners. The food here is healthy and homemade. The vegetables are from the greenhouse and the herbs, fruit and honey are harvested and processed on the smallholding. Graciela places special emphasis on coffee, maté (drunk using a bombilla) and teas (preferable those made with regional fruits). From the simple kitchen come loaves of bread or delicious empanadas and savoury pies. The bread is toasted and excellent lamb steaks are prepared on the cast iron surface of the old cooker. It's a unique place in a unique town. It is only open in high season. Where: 2.5 km from the town, by the river Gualjaina footbridge. Tel: (02945) 460 180. www.tertulia.com.ar

La Tradición

Es una de las casas más antiguas del lugar. Casi medio siglo de vida. Mario Leske la tomó en el año 1981 cuando todavía funcionaba como almacén de ramos generales. Y desde el año 2006 empezó a reconvertirlo en parrilla. Aquí, como dicen los paisanos del lugar, el fuego está siempre encendido. Esto significa que quienes visitan esta parrilla siempre tendrán algo rico para comer. Se arranca con una entrada bien casera (matambre, berenjenas en escabeche y lengua a la vinagreta) y después, según la temporada o la disponibilidad del momento, les puede tocar chivito o cordero a la parrilla, asado o coste-

leta de ternera, un vacío a la pizza o una pizza a la parrilla. Si deciden dormir acá, disponen de un hospedaje de campo, donde doña Yolanda (esposa de Mario) los despertará con un buen café caliente, tortas fritas y algún dulce casero elaborado con las frutas de la región.

DONDE Av. Benito Fernández s/n
Tel.: (02945) 155 32513

This is one of the oldest houses in the town: it is almost fifty years old. Mario Leske took it over 1981, when it was still functioning as a general store. In 2006, he started to turn it into a parrilla. Here, as the locals say, the fire is always lit. This means that those people who visit the parrilla will always find something good to eat. Kick off with a real homemade starter (matambre, marinated aubergines and tongue in vinaigrette) and then, depending on the season or availability at the time, you can have charcoal grilled kid or lamb, asado or veal chop, vacío a la pizza or a pizza cooked on the grill. If you decide to stay here, there is a country lodging where Doña Yolanda (Mario's wife) will wake you with steaming hot coffee, tortas fritas and homemade jam made with local fruit. Where: Av. Benito Fernández s/n. Tel: (02945) 155 32513.

El Viejo Ñandú

Pueden sentarse en alguna de sus mesas y comer los platos y las minutas del día. Si tienen apuro y desean seguir con el viaje, no tienen que hacer otra cosa que armar el pedido y esperar que se lo entreguen recién salido del horno o de la sartén. La cocina es casera y abundante. Algunos de los platos que siempre están: empanadas, sándwiches de milanesas, supremas de pollos, costeletas, pastas caseras (ravioles y sorrentinos con salsa a elección), pollos y carnes al espiedo, etc.

DONDE Av. Benito Fernández s/n
Tel.: (02945) 479 127

You can sit at one of the tables and eat the day's dishes and quick meals.

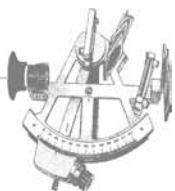


Estación A.C.A.

If you are in a hurry and want to continue on your journey, all you have to do is place your order and wait for it to be delivered to you, straight from the oven or frying pan. The food is homemade and hearty. Some of the dishes that are always on offer are: empanadas, milanesa sandwiches, chicken supreme, chops, homemade pastas (raviolis and sorrentinos with the sauce of your choice), spit-roast chicken and meat, etc. Where: Av. Benito Fernández s/n. Tel: (02945) 479 127.

Comedor Emanuel





Ruta IV

Camino de los Alerces, y de los pueblos que honran sus ríos

- Esquel
- Parque Nacional Los Alerces
- Trevelin
- Corcovado
- Carrenleufú







Esquel

Cervecería artesanal Esquel

Está un poco escondida. Levemente alejada del centro, casi como si no tuviera ganas de ser descubierta. Pero no es así. Sería un pecado capital, ya que la cerveza que se elabora en este miniestablecimiento tiene muchísimas ganas de darse a conocer y cuenta con todos los requisitos para lucirse, porque se trata de un gran producto. Es la criatura de Carlos Miguens. Enamorado de la cerveza, de su elaboración y del misterio que transforma la malta y el lúpulo en esa bebida que tanto le gusta a muchísima gente en todo el mundo. Carlos es meticuloso. Su pequeña planta elaboradora es impecable. El manejo de la materia prima es cuidadoso. Los procedimientos respetan a rajatabla las técnicas necesarias para lograr un producto de alta calidad. Porque elaborar cerveza artesanal (de la buena) no es nada fácil. Y encerrar en la botella la esencia de un territorio, tampoco es sencillo. Cuando la cerveza Esquel hace contacto con el paladar, parece, por momentos, que uno está saboreando el aire fresco de la comarca y su agua purísima que baja de las montañas. Tal vez es autosugestión, pero creo que Miguens logró

una alquimia muy especial. Los estilos de cerveza que se elaboran son tres: american golden ale (fresca, amarga y bien maltosa); red ale (frutada, acaramelada y con agradable toque amargo) y, finalmente, la robusta stout (oscura, chocolatosa, intensa y con delicados aromas a café). Pruébenlas. También se sacaron el gusto de elaborar una cerveza *premium* especial estilo indian pale ale con 9 grados de alcohol encerrada en envase de cerámica con corcho, suncho y lacrado. Un lujo. Les recomiendo tomarlas solas, únicamente acompañadas por unos simples maníes o en desafíos más complejos combinadas con platos que expresen el territorio. Imaginen la stout con un guiso de cordero o con una bondiola braseada. Piensen en una red ale que acompaña una tabla de ciervo y cordero ahumados. Imaginen la american golden ale entre un raviol de trucha y otro. Es otra manera de encarar las delicias de Chubut. No se la pierdan.

DÓNDE Avellaneda 1934 – Esquel
Tel.: (02945) 156 987859

This place is slightly hidden and out of the centre, almost as if it doesn't want to be found. But luckily it's not the case, as it would be a cardinal sin given the beer brewed at this mini-premises is just waiting to be discovered and is a great product with all the requirements to impress. The brewery is the brainchild of Carlos Miguens who loves beer, brewing and the mysterious transformation that turns malt and hops into the drink that so many people around the world like. Carlos is meticulous and his small plant is impeccable. The raw material is handled carefully and the procedures strictly respect the techniques necessary to achieve a high-quality product, because brewing artisanal beer (the good kind) is not easy, nor is capturing the essence of a region in a bottle. When Esquel beer makes contact with the palate, at times it seems like you're tasting the region's fresh air and its pure mountain water. Perhaps it's autosuggestion, but I think that Miguens has achieved a very special alchemy. Three types of beer are produced here: American Golden Ale (fresh, bitter and very malty); Red Ale (fruity, caramely and with a pleasant hint of bitterness); and, finally, the robust Stout (dark, chocolately, intense and with delicate coffee aromas). Try them. Miguens also took pleasure in developing a special, Indian pale ale-style premium beer with 9 percent alcohol in a ceramic bottle capped with a cork, metal ring and sealed with wax: it's a luxury. I recommend drinking the beers on their own, accompanied only by some plain peanuts, or in more complex challenges combined with dishes that express the region. Imagine the Stout with lamb stew or braised bondiola. Think of the Red Ale accompanying a platter of smoked venison and lamb. Imagine the American Golden Ale with trout raviolis. It is another way of pairing Chubut's delicacies. Don't miss them. Where: Avellaneda 1934. Tel.: (02945) 156 987859.



Esquel

Braese

Cuando en Esquel se habla de chocolate, es casi inevitable que los vecinos y también muchos turistas que ya conocen la localidad piensen por asociación de ideas en el nombre Braese. Para esta casa ya se acercan las cuatro décadas de presencia ininterrumpida en el mercado local. Esta historia la inició la señora Inés, una descendiente de alemanes instalados en la zona del lago Futalaufquen, que decidió meterse, utilizando a pleno la proverbial meticulosidad típicas de los germanos, en el difícil rubro del chocolate. Digo difícil porque para elaborar buenos chocolates se necesita excelente materia prima, muy buena técnica de elaboración y un nivel de higiene y prolijidad muy elevados. Nada que pudiera atemorizar en su momento a *frau* Inés, quien, al contrario, se esmeró y se empeñó cada día más para obtener productos impecables. Transmitió esta verdadera pasión a sus familiares que la acompañan en su desafío cotidiano: lograr lo mejor para sus clientes. La producción es de las que impactan por variedad y calidad. En las

vidrieras, los aficionados al chocolate podrán encontrar treinta variedades de bombones (con frutas secas y tiernas, rellenos y especiales), treinta variedades de barritas, diez variedades de dulces artesanales de frutas finas, chocolate en ramas, frambuesas en almíbar, licores frutales realizados por infusión (guindado, de casis, de calafate, de sauco y de frambuesas) y un sinfín de tortas, budines, turrone, masitas y, por supuesto, la infaltable torta negra y un homenaje a los ancestros alemanes con el *stollen*, el típico pan dulce del país europeo.

Visiten este verdadero representante de la gastronomía esquelense y anótenlo en su agenda. Entre los preferidos. Y pensándolo bien se trata de una tarea casi inútil, ya que en realidad sus productos son tan ricos que son imposibles de olvidar. Quedan grabados en la memoria.

DÓNDE 9 de Julio 1540–9 de Julio 1016– Esquel
Tel.: (02945) 451 014
www.braese.com.ar

When it comes to chocolate in Esquel, it is almost inevitable that locals and many tourists who know the area think of the name Braese. This place has had almost four decades of uninterrupted presence in the local market. It was started by Mrs Inés, a descendant of Germans living in the Lake Futalaufquen area, who decided, using the proverbial typical German meticulousness to its fullness, to venture into the difficult world of chocolate. I say difficult because making good chocolates requires excellent ingredients, a very good technique and a very high level of hygiene and neatness. At the time, this didn't scare frau Inés, on the contrary, every day she worked even harder to achieve impeccable products. She passed this true passion on to members of her family who accompany her in her daily challenge to achieve the best for her customers. The production is stunning in both variety and quality. In the windows, chocolate aficionados will find thirty varieties of bonbons (with dried fruit, fillings and special ones), thirty varieties of chocolate bars, ten types of artisanal berry jams, chocolate sticks, raspberries in syrup, fruit liqueurs made by infusion (morello cherry, blackcurrant, calafate or Magellan Barberry, elderberry and raspberry) and infinite cakes, puddings, nougats, biscuits and, of course, the inevitable black cake and stollen, Germany's typical sweet bread and a tribute to Inés's German ancestors. Visit this true representative of Esquel's gastronomy and make a note of it in your address book, as it's one of the favourites. On second thought, it's almost not worth doing so, since its products really are so delicious they're impossible to forget: they remain etched on one's memory. Where: 9 de julio 1540, 9 de julio 1016. Tel: (02945) 451 014. www.braese.com.ar





Esquel

Restaurante Don Chiquino

Es un lugar que despierta la alegría. Es un maravilloso cambalache. No existe una porción de sus paredes, ni siquiera la más pequeña, que no esté ocupada por algún tipo de objeto, foto, botella, papelito con mensajes de visitantes ocasionales y clientes habituales. Una escenografía muy pintoresca. Un bodegón de los que emocionan. Desde hace muchos años, Don Chiquino es sinónimo de pastas en Esquel. De esas pastas caseras bien hechas, de sabor definido, elaboradas con rellenos reconocibles y masas impecables. Se amasan todos los días con el mismo entusiasmo, amor y con el orgullo de presentarlas en los platos que salen de la cocina y llegan a las mesas. Son sentimientos que se perciben y que se encuentran en el producto final. Quizá por todo esto son tan ricas. También debe ser por el amor y la pasión que la familia Fredes (dueña del lugar) sigue inyectando a diario en este restaurante. El lema de la casa es: Pastas con magia. Una idea que nació por casualidad. Durante la primera etapa de la vida del restaurante, don Tito Fredes empezó a tomar la costumbre de realizar pequeños juegos de magia en las mesas de sus comensales. Con el tiempo, esos juegos empezaron a transformarse en juegos de ingenio y, de a poco, la magia se transformó en

parte de la propuesta del local. Hoy en día, todas las noches, un mago se acerca a las mesas por unos minutos (sin ser invasivo) y entretiene brevemente a grandes y pequeños mientras saborean sus platos. La variedad del menú es notable. Quien ama la pasta, encontrará su paraíso: sorrentinos (cinco variedades, entre ellas los de ciervo y los de ricota y hongos de pino), lasañas (tres variedades), raviolos (seis variedades entre las cuales destaco los de espinaca y seso), canelones, tallarines finos y anchos y los infaltables ñoquis. Pero eso no es todo. Prueben los raviolos de trucha ahumada, port salut y ciboulette o los *vermicelli neri* con crema de trucha ahumada. Si las pastas son buenas, imaginen las salsas. Para entender, propongo a modo de ejemplo la salsa Don Chiquino. Una bomba armada con salsa blanca y de tomate, crema, pollo, panceta, champiñones y nueces. Pueden combinar con buenas cervezas artesanales y terminar (si les queda resto) con un buen postre. Es la manera adecuada para disfrutar de la magia de este lugar.

DÓNDE Av. Ameghino 1641 – Esquel
Tel.: (02945) 450 035 / 155 28241
www.donchiquino.com

This is a place that inspires happiness – it's a wonderful mix of second-hand junk. There isn't any part of its walls, not even the smallest part, that isn't occupied by some kind of object, photo, bottle, or little paper with messages from occasional visitors and regular customers. It's a very moving bodegón. For many years, Don Chiquino has been synonymous with pasta in Esquel: well-made, homemade pasta with a defined flavour, made with recognisable fillings and perfect dough. The pasta is made every day with the same enthusiasm and love and is proudly used in dishes sent out from the kitchen to the tables. These feelings can be perceived in the final products and perhaps that's why they are so delicious. But it's also because of the love and passion that the Fredes family (which owns the place) continues to inject into this restaurant every day. The house motto is: pasta with magic. It's an idea that began by chance. During the first stage of this restaurant's life, Don Tito Fredes began the tradition of performing little magic tricks at diners' tables. Over time, these games were transformed into ingenious tricks and, little by little, magic became part of what the locale offers. Today, every night, a magician approaches each table for a few minutes (without being intrusive) and briefly entertains adults and kids while they enjoy their meals. The choice on the menu is remarkable. Whoever loves pasta will be in paradise: sorrentinos (five varieties, including venison, ricotta and pine mushrooms ones), lasagnes (three types), raviolis (six kinds among which I highlight the spinach and brain varieties), cannelloni, thick and thin noodles and the unmistakable gnocchi. But that's not all. Try the smoked trout, Port Salut and chive raviolis or the vermicelli neri with cream of smoked trout. If you think the pastas are good, imagine what the sauces are like: so you understand this, I suggest the Don Chiquino sauce as an example. It's a bomb made with white and tomato sauces, cream, chicken, pancetta, mushrooms and walnuts. The food can be combined with good artisanal beers and finish (if you have room) with a fine dessert. It's the right way to enjoy the magic of the place. Where: Av. Ameghino 1641. Tel: (02945) 450 035 / 155 28241. www.donchiquino.com



Esquel

Restaurante hotel Las Bayas

Y llegó la hora del hotel *boutique*. De los lindos. De los que están pensados y hechos con cariño, buen gusto y sentido común. Alcanza con pasar la puerta de entrada para notarlo de inmediato. Silencio. Grandes ventanales. Colores que abrazan y que parecen proteger del frío. Un pequeño y discreto *desk* que se integra perfectamente con el gran salón de la planta baja donde los divanes y las mesas para comer conviven de manera muy natural. Aquí la cocina ocupa un lugar importante. El chef Juan Bonansea desempeña con orgullo su tarea. Lógico. Es nativo de Esquel y en su carnet tiene dieciséis años de experiencia en la cocina patagónica con trabajos realizados en varios lugares de la región. Para Juan, ofrecer a los clientes la posibilidad de probar los sabores de su tierra es una motivación adicional que se encuentra finalmente en sus platos. El estilo aplicado es sobrio y denota conocimiento profundo de la materia prima e ideas claras sobre cómo elaborarla para que se luzca de la mejor manera posible. Además de tentadores desayunos, la pizarra colgada ofrece excelentes opciones del día. Muy intere-

sante la sopa crema de rosa mosqueta. Delicada. Transmite muy bien su elegante perfume y su textura aterciopelada. Es una muy buena prueba para entender cómo están nuestras papilas gustativas. Si por alguna razón no les convence esta posibilidad, vayan hacia otro extremo: el ceviche de trucha. Excelente. Y si las novedades no los convencen demasiado, tienen a disposición unas tradicionales empanadas. Esta vez, de cordero. Sigán con la misma carne probando su versión en cazuela. Bocados tiernos, sabrosos y acompañados por vegetales y una salsa equilibrada para nada empalagosa o pesada. Terminen con un clásico *parfait* semifrío de frutos del bosque. Un postre que no falla nunca. Fresco y delicado. La carta de vinos es importante. Présténle atención. Y mientras ustedes degustan, Juan los observará complacido desde su cocina, feliz por haber ofrecido lo mejor de sí y de su tierra.

DÓNDE Av. Alvear 985 – Esquel
Tel.: (02945) 445 800
www.lasbayashotel.com

The time's come for this pretty boutique hotel. It's of the kind that are designed and built with love, good taste and common sense, and immediately you go through the entrance you notice this. There's silence, large windows and embracing colours that seem to protect from the cold. A small, discreet desk integrates perfectly with the large hall on the ground floor where the divans and dining tables coexist very naturally. Here great emphasis is placed on the cooking. The chef, Juan Bonansea, proudly carries out his task. It's logical – he's from Esquel and has sixteen year's experience of Patagonian cooking working in different places in the region. For Juan, offering customers the opportunity to try the flavours of his land is an extra motivation that ultimately can be found in his dishes. The style is sober and indicates a deep knowledge of the ingredients and clear ideas about how to use them to their very best. Besides tempting breakfasts, the blackboard lists excellent daily specials. The cream of rosehip soup is very interesting and delicate, and it conveys its elegant scent and velvety texture very well: it's a very good test to see how your taste buds are. If for some reason you're not convinced, go to the other extreme: trout ceviche. It's excellent. And if that doesn't entirely convince you, more traditional empanadas are available, this time lamb ones. Continue with lamb by trying it in a casserole where tender, tasty chunks of meat are accompanied by vegetables and a balanced sauce that's not at all heavy or cloying. Finish with a classic fruits-of-the-forest parfait – it's a dessert that never fails and is fresh and delicate. The wine list is impressive – pay attention to it. And while you sample everything Juan will observe from the kitchen, pleased and happy to have offered his best and the best from his land. Where: Av. Alvear 985. Tel: (02945) 445 800. www.lasbayashotel.com





Esquel

El Mirador

Una familia (Luis, María y Franco) totalmente dedicada a la gastronomía que tiene la suerte de trabajar rodeada del mágico entorno de Esquel, mirándolo desde un lugar bien conocido: su propio restaurante. El nombre del local no es casual. La vista desde sus ventanales es realmente estupenda. Mas allá de las bellezas naturales que rodean esta casa, Luis (el chef) y María (que se ocupa de la repostería) encontraron el lugar perfecto para potenciar al máximo sus anteriores experiencias profesionales y volcarlas en la propuesta gastronómica de El Mirador. Luis es de origen mendocino. Trabajó mucho tiempo cerca de cocineros importantes. Se considera discípulo del Gato Dumas. Aquí logró completar una significativa tarea de valorización y diversificación del producto local a través de una cocina que respeta la materia prima patagónica, presentando la misma de una manera moderna y jugando con sutiles toques de fusión entre algunas vertientes culinarias. De hecho, una comida aquí difícilmente podría no comenzar con una gran picada

patagónica (ciervo, jabalí, trucha y salmón ahumados, berenjenas, paté de ave, quesos saborizados, salame de jabalí y huevas —cuando el mercado las ofrece— de salmón). Pero al lado de lo tradicional podrán probar unas deliciosas quesadillas o el pollo con una salsa agri dulce al whisky muy logrados. Después, pueden volver hacia algo más tradicional como entraña a la criolla o sorrentinos de jabalí. Terminen sin dudarlo un segundo con uno de los postres elaborados por María. Deliciosos. Perfectos. Por ejemplo, una tortita de chocolate con frutos rojos, impecable en presentación, sabor y combinación. Villa Ayelén no está lejos de Esquel. Está en Esquel. Recuérdenla y visiten su mirador por antonomasia. Es el lugar perfecto para recordar la fuerza de la naturaleza, para rendir homenaje a los sabores locales y para llenar el corazón de alegría.

DÓNDE Los Cipreses 1195 — Villa Ayelén — Esquel
Tel.: (02945) 453 764 / 156 99056
www.restaurantelmirador.com.ar

This family (Luis, María and Franco) is totally dedicated to gastronomy and is lucky enough to work in the magical setting of Esquel and be able to see it from a well-known vantage point: their own restaurant. The name is no accident as the view from the locale's large windows is really wonderful. Apart from the natural beauty surrounding the restaurant, Luis (the chef) and María (who looks after the confectionery and chocolate) found the perfect place to maximise their previous professional experience and focus it in El Mirador's gastronomic offer. Luis is from the province of Mendoza and for a long time worked closely with important chefs: he considers himself a disciple of Gato Dumas. Here he has worked hard to appreciate and diversify local produce in cooking that respects the Patagonian ingredients and presents them in a modern way playing with subtle touches of fusion with other culinary trends. In fact, it's hard to start a meal here without a large Patagonian picada (platter of smoked venison, wild boar, trout and salmon, aubergines, pâté, flavoured cheeses, wild boar salami and, when available, caviar). Alongside the traditional meals you can also try very accomplished, delicious quesadillas or chicken with a sweet and sour whisky sauce. Then, you can return to something more traditional like the entraña a la criolla or wild boar sorrentinos. Finish, without thinking twice, with one of the perfect, delicious desserts made by María. For example, a little chocolate tart with berries that is faultless in its presentation, flavour and combination. Villa Ayelén is not far from Esquel, it's in Esquel. Don't forget it and visit its viewpoint par excellence. It's the perfect place to be reminded of the power of nature, pay homage to local flavours and fill one's heart with joy. Where: Los cipreses 1195, Villa Ayelén. Tel.: (02945) 453 764 / 156 99056. www.restaurantelmirador.com.ar





Lago Futalaufquen Parque Nacional Los Alerces

Hostería Futalaufquen

La llegada es de las que no se olvidan. Una vez dejada atrás la movida ciudadana de Esquel, el color verde intenso de los árboles empieza a tomar su rol protagonista. Cada kilómetro recorrido coincide con una mayor presencia de lianas, coihues, helechos, alerces, etc. Son los verdaderos habitantes del parque nacional Los Alerces. En el espacio de pocos minutos, la ruta que lleva a la hostería se transforma en una línea cada vez más sutil que atraviesa los bosques andinopatagónicos que, a su vez, se ponen más vigorosos, más compactos y más presentes. Y de repente aparecen las aguas del lago Futalaufquen. Pequeño mare entre las montañas. Es necesario parar la marcha. Es necesario que la mirada busque los colores y las formas del lugar. El estado de ánimo empieza a cambiar. Llega la calma. La paz. Condición anímica perfecta para llegar a la hostería. Una imponente construcción de piedra y madera insertada armónicamente en el lugar a metros del sector sur del lago. Fue pensada y construida hace décadas por el ecléctico arquitecto Alejandro Bustillo (hacedor del hotel Llao Llao, del complejo Bristol de Mar del Plata y de otras obras arquitectónicas significativas del país). Los cuartos son cómodos. Lindos. Desde las ventanas se admira el lago y se escucha el ruido del viento que acaricia la cima de los árboles. Es tiempo de bajar y

sentarse en el salón de estar dominado por una enorme chimenea. Los antiguos tablones de madera susurran debajo de las pisadas. Son los ruidos de este mágico lugar. Y es tiempo de pensar en cómo se comerá en este lugar. El comedor es austero y elegante. Dominado por otra enorme chimenea. Llegan los ravioles de cordero acompañados por hongos de la comarca. Grandes. Rellenos sabrosos. La materia prima es la protagonista. Nada de salsas complicadas. Masa, relleno y algunos hongos apenas salteados. Simple. Delicioso. Y después, el estofado de cordero. Para nada pesado. Al contrario. Suave. Perfecto para tomar contacto con el sabor de la carne y de los vegetales que la acompañan en una combinación bien lograda. Se puede pedir un buen té para disfrutar la tarde o tomar una copa de buen vino o de whisky cómodamente sentados en algunos de los sillones que permiten admirar, a través de las ventanas, un paisaje único. La recepción informa muy bien acerca de todas las actividades que se pueden realizar en la zona. ¡Gran lugar!

DÓNDE Lago Futalaufquen — Parque Nacional Los Alerces — Chubut
Tel.: (02945) 47008/9
www.hosteriafutalaufquen.com

The arrival here is unforgettable. Once you have left the busy city of Esquel behind you, the intense green of the trees starts to predominate. With every kilometre travelled there are more lianas, Coihues, ferns, larches, etc., which are the true inhabitants of the Los Alerces National Park. In the space of a few minutes, the road leading to the lodge gradually becomes a thinner line running through the Andean-Patagonian woods that, in turn, become stronger and more compact and noticeable. Suddenly the waters of lake Futalaufquen appear, like a small sea between the mountains. You need to stop and look at the colours and shapes of the place. One's mood starts to change and calm and peace take over. It's the perfect mental state for arriving at the lodge. It's an imposing stone and wood building harmoniously incorporated into the site just metres from the southern part of the lake. It was designed and built decades ago by the eclectic architect Alejandro Bustillo (the creator of the Llao Llao hotel, the Bristol resort in Mar del Plata and other important architectural works around the country). The rooms are comfortable and pretty, and from their windows you can see the lake and hear the sound of the wind caressing the treetops. It is time to go downstairs and sit in the living room dominated by a huge fireplace. The old floorboards whisper under the footsteps: they are the sounds of this magical place. It's time to think about what the kitchen will offer: The dining room is austere and elegant and is dominated by another huge fireplace. The large lamb ravioles arrive accompanied by mushrooms from the region and with a tasty filling. The raw material takes precedence and there are no complicated sauces, just pasta dough, filling and some lightly sautéed mushrooms: it's simple and delicious. And then, the lamb stew that's not at all heavy. On the contrary, it is light and perfect for really tasting the meat and the vegetables that accompany it in a well-made combination. You can order tea to make the most of the afternoon or have a glass of fine wine or a whisky comfortably seated in one of the armchairs that enable you to enjoy, through the large windows, a view of the unique landscape. The reception is very well informed about all the activities on offer in the area. A great place! Where: Lago Futalaufquen. Tel: (02945) 47008/9. www.hosteriafutalaufquen.com





Lago Futalaufquen

Parque Nacional Los Alerces

Restaurante Caruhe

Si la hostería Futalaufquen estaba ubicada en el sector izquierdo sur del lago homónimo, este hermoso y cálido restaurante que pertenece al complejo de la hostería Quime Quipan está ubicado casi en frente. En la orilla opuesta del lago. La diferencia es que Caruhe se encuentra más elevado y permite una visión diferente del lago y de sus alrededores. Como de costumbre en estas zonas, la construcción es de madera y está perfectamente integrada con el entorno. Facundo García (el chef) y su equipo (Genaro Márquez y Rocío Prieto) son todos esquelenses y reivindican los valores culinarios de la comarca. Cocina con identidad, directa, sin demasiadas vueltas, apuntando con precisión y sin titubeos a la materia prima. Aquí hay mucha cocina a la chapa, al disco, al asador y poca cocina con hornalla a gas. Sentarse al lado de los ventanales con la perspectiva de comer bien y disfrutando de la incomparable vista del lugar predispone los sentidos de la mejor manera posible. Expectativa que se cumple a rajatabla cuando llegan a la mesa

platos como el bife americano acompañado por chimichurri y criolla con salteado de verduras al disco o la trucha a la chapa con salsa de tomates secos, rúcula, alcaparras y ensalada de hojas verdes de estación. Pero hay más. Aprovechen las terrazas de madera que se encuentran en la parte exterior del restaurante. Pidan una picada. De las buenas, con quesos y ahumados de la zona. No se olviden de la cerveza. Mientras la esperan, admiren los picos de las montañas salpicados de nieve, los bosques aleaños que muestran orgullosos su color verde intenso que a su vez abraza las costas del lago. Y cuando finalmente la picada llegue, opípara y cautivante, piensen que es el momento de pasar un final de tarde inolvidable. Ahí sentados, rodeados de paz y silencio, relajados y disfrutando a pleno de los sabores de esta parte de la Patagonia.

DÓNDE Hostería Quime Quipan – Parque Nacional Los Alerces
Tel.: (02945) 471 021 / 156 96092

Hostería Futalaufquen is located on the southern left-hand section of the lake of the same name, and this beautiful, cosy restaurant that's part of the Hostería Quime Quipan complex is located almost in front, on the opposite shore of the lake. The difference is that Caruhe is higher up and has a different view of the lake and its surroundings. As is common in this area, the building is made of wood and is perfectly integrated into the surroundings. Facundo García (the chef) and his team (Genaro Márquez and Rocío Prieto) are all from Esquel and proudly promote the culinary values of the region. It's straightforward cooking without too many complications that simply focuses unhesitatingly on the ingredients. Here they cook a lot using the hot plate, disco and al asador (over charcoal embers) and not very much using gas. Sitting beside the large windows with the prospect of eating well and enjoying the incomparable view predisposes the senses in the best possible way. The expectation is met to the letter when dishes like the bife Americano accompanied by chimichurri and criolla with sautéed vegetables or trout cooked on the hot plate with sun-dried tomato sauce, rocket, capers and a salad of seasonal green leaves arrive at the table. But there's more: make the most of the wooden terraces outside the restaurant. Order a picada (cold-cuts platter) with cheeses and smoked products from the area. Don't forget the beer: While you wait, admire the mountain peaks dotted with snow and the nearby forest proudly displaying its intense green that, in turn, bugs the lakeshore. And when the sumptuous and captivating picada finally arrives, it's time for a memorable evening sitting, surrounded by peace and quiet, relaxed and fully enjoying the flavours of this part of Patagonia. Where: Hostería Quime Quipan. Tel: (02945) 471 021 / 156 96092.



Trevelin

Casa de té La Mutisia

Muchos creen que las casas de té son una exclusividad de la localidad de Gaiman. Es cierto que allí la concentración de este tipo de establecimientos es única, pero es importante decir que las casas de té se encuentran también en otros sitios. Por ejemplo, en Cholila, y, obviamente, en Trevelin. Mutisia es una de las casas de té que ofrece esta ciudad profundamente relacionada con la historia de la inmigración galesa en Argentina. Su nombre es un homenaje a una típica enredadera que se mete entre ramas y troncos de los árboles de la zona dando a luz atractivas flores. Pero también el salón de esta casa, en el cual los clientes disfrutan del té, es un lugar muy encantador. Ordenado y prolijo. Impecable. El personal es gentil y es evidente que disfruta de lo que hace. Los manteles de color celeste oscuro hacen lucir aún más la elegante vajilla blanca con delicados dibujos florales. Y cuando llegan los protagonistas principales, la mesa se transforma en una explosión de placer. ¿Quiénes son? Por supuesto, los clásicos scones, los dulces frutales de la comarca,

la manteca y el pan casero, tartas y la infaltable torta negra de la casa servida en un envase de cerámica realizado por artesanos de la comarca. Este envase no es un contenedor cualquiera, más bien se trata de un homenaje concreto (gracias a los elementos simbólicos incluidos en su forma) a la buena convivencia lograda entre la cultura celta y la del pueblo nativo. Terminado el té (van a demorar un rato considerando la cantidad de ingredientes que aterrizan sobre la mesa) sugiero la visita al minimuseo Martín Underwood que se encuentra en la misma casa. Underwood (bisabuelo de Marlyn Day, la dueña de la casa) fue uno de los personajes notables de la zona. Visitar Mutisia significa también zambullirse en esta maravillosa historia galesa que es uno de los pilares de la vida de Chubut.

DÓNDE Av. San Martín 170 – Trevelin
Tel.: (02945) 155 48354 / 480 165
www.casadelamutisia.com.ar

Many people believe that teahouses are exclusive to Gaiman. It's true that the concentration of this type of establishment is unique there, but it's important to note that teahouses are also found elsewhere. For example, in Cholila and, of course, in Trevelin. Mutisia is one of the teahouses in this city that's strongly connected to the history of Welsh immigration in Argentina. The locale's name pays tribute to a typical vine with attractive flowers that grows in the branches and trunks of the area's trees. The restaurant's dining room, where customers enjoy their tea, is a charming, impeccably neat and tidy place. The staff is charming and it's obvious they enjoy what they do. The dark blue tablecloths make the white china with delicate floral patterns look even more elegant. And when the main characters arrive, the table becomes an explosion of pleasure with, of course, classic scones, regional fruit jams, butter and homemade bread, cakes and the inevitable house black cake served in a ceramic container made by local craftsmen. But it isn't just any old container, it's more of a special homage (thanks to the symbolic elements included in its shape) to the happy coexistence achieved between the Celtic and indigenous cultures. After tea (it'll take a while given the number of ingredients that arrive at the table) I suggest you visit the tiny Martín Underwood museum that's in the same building. Underwood (great grandfather of Marlyn Day, the owner of the teahouse) was a prominent figure in the area. Visiting Mutisia also means immersing oneself in this wonderful Welsh history that is one of the pillars of Chubut's essence. Where: Av. San Martín 170. Tel: (02945) 155 48354 / 480 165. www.casadelamutisia.com.ar



Trevelin

Lácteos Chubut

Los quesos de leche vacuna no son patrimonio exclusivo de la provincia de Buenos Aires o de Santa Fe. También existen otros lugares, que con producciones mucho más chicas logran expresar a través de sus quesos las características de su territorio. Es seguramente el caso de Lácteos Chubut, un emprendimiento artesanal que está a cargo de doña Stella y don Francisco. Decíamos producción chica porque se basa únicamente en la leche de la comarca y las cantidades de quesos resultantes logran abastecer solo al mercado local. Me encantó entrar en las salas de maduración de quesos que posee este establecimiento. Antiguas, oscuras, con ese intenso perfume a queso (valga la redundancia) típico de los lugares donde los quesos descansan antes de lograr su punto óptimo. Ahí, en el silencio y la tranquilidad, las hormas reposan sobre tablas de madera. Apenas iluminadas por un halo de luz que sale de una solitaria lamparita que baja del techo. Doña

Stella cuida, observa y mueve todas las piezas. Una por una. Un trabajo cotidiano minucioso que requiere ojos entrenados y experiencia. Aquí se producen muchas variedades atractivas: queso tipo Chubut normal y especiado (orégano, ajo, albahaca, ají, pimienta, chimichurri, etc.), pategrás, sardo, romano, regianito, sbrinz, ricotta, manteca, yogur, quesos ahumados y, por supuesto, el infaltable dulce de leche. Si recorren la zona, recomendando una visita y, en especial (si se alojan en cabañas o casas alquiladas), la compra de un buen surtido. Después, pasen por Don Cacho y compren algún chacinado de los buenos. Y cuando lleguen a su casa, armen una picada inolvidable. Ahí van a entender la profundidad y el sabor intenso de los quesos de esta comarca. No los van a olvidar.

DÓNDE Río Futaleufú 2280 – Trevelin
Tel.: (02945) 480 880 / 154 67140/41

Cow's milk cheeses are not exclusive to the provinces of Buenos Aires or Santa Fe. There are also other places, with much smaller productions, which manage to express their region's characteristics through their cheeses. This is definitely the case of Lácteos Chubut, an artisanal venture run by Doña Stella and Don Francisco. It's a small production because it's based solely on milk from the region and the amount of cheese made is only sufficient to supply the local market. I loved going into the rooms where the cheeses mature at this establishment. They are old, dark and with an intense cheesy smell (forgive the repetition) typical of places where cheeses rest before reaching their ideal point. There, in the silence and calm, the moulds rest on wooden boards, lit only by a halo of light from a solitary lamp hanging from the ceiling. Doña Stella looks after all the pieces, watching and moving them one by one. It's a painstaking daily task that requires trained eyes and experience. Here many varieties of cheese are produced: plain and seasoned Chubut type cheese (oregano, garlic, basil, chilli, pepper, chimichurri, etc.), Pategrás, Sardo, Romano, Reggianato, Sbrinz, ricotta, butter, yoghurt, smoked cheeses and, of course, the inevitable dulce de leche. If you are in the area I recommend a visit and (if you are staying in a cabin or rented house) buying a good assortment. Then, pass by Don Cacho and buy some good chacinados (cured and pressed meats), and when you get home, make an unforgettable picada (cold cuts platter) and you will understand the depth and intense flavour of the region's cheeses. You won't forget them. Where: Río Futaleufú 2280. Tel: (02945) 480 880 / 154 67140/41.



Trevelin

Molino Nant Fach

No sé si lo sabían, pero el nombre Trevelin está conformado por dos palabras galesas: *tre* (pueblo) y *velin* (molino). Así que no es para nada casual la presencia de Nant Fach en esta zona. Los folletos que aquí se entregan en ocasión de la visita lo dicen claro clarito: un molino especial. Y es cierto. Es especial por el lugar en el que está ubicado. En el medio del verde. Un ámbito de paz y tranquilidad que permite la vista del Valle Hermoso y de los cerros que lo rodean. Bien alejado de las casas de Trevelin (se encuentra a 22 km de la ciudad). Una imagen que recuerda cuentos para niños. Casi idílica. Visitar el molino Nant Fach es una imperdible oportunidad para entender un poco más cuál fue el rol de la inmigración galesa en esta comarca, ya que en su interior podrán encontrar objetos de uso cotidiano de épocas pasadas que no podían faltar en una casa galesa de más de un siglo atrás. Sus anfitriones serán Mervyn Evans y su familia, quienes les explicarán cada detalle del lugar y de la vida que se hacía en ese lejano entonces cuando este pueblo orgulloso y trabajador se instaló en la zona. Mervyn es bisnieto de Thomas D. Evans, uno de los colonos galeses que impulsaron el desarrollo de esta comunidad a fines del

siglo XIX. Los molinos, necesarios para producir la harina que se utilizaba en las casas en la elaboración de las recetas tradicionales, eran una de las actividades de la época. Hoy, la actividad principal es la recepción de turistas que concurren llenos de entusiasmo y curiosidad. Pero se sigue produciendo harina. Pequeñas cantidades elaboradas con trigo de la zona. Destinadas principalmente a los turistas que visitan el lugar y a unos pocos negocios de la zona que buscan una materia prima de altísima calidad organoléptica. Desde ya que la harina del molino es orgánica. Para aquellos que nunca vieron cómo funciona un molino antiguo accionado por la fuerza del agua, será una ocasión imperdible para entender un proceso ancestral que ha marcado la vida de nuestra civilización y, si a esto le agregamos la posibilidad de conocer otro pedacito más de la historia de los hombres y las mujeres que hicieron nuestro país, se puede decir que la visita a este lugar se transforma en una etapa obligada si pasan por esta zona.

DÓNDE Valle Hermoso — Colonia 16 de Octubre — Ruta 259 — Trevelin
Tel.: (02945) 156 98058

I don't know if you now, but the name Trevelin is formed from two Welsh words: tre (village) and velin (mill). Thus, Nant Fach's presence in the area is by no means accidental. The leaflets given out to visitors here explain it very clearly: it's a special mill. And it's true. It is special because of where it is located, in the middle of greenery. It is a peaceful and tranquil environment from where you can see the Valle Hermoso and surrounding hills. It is far from the houses of Trevelin (it's 22 km from the city) and is an image reminiscent of children's tales. It's almost idyllic. A visit to the Nant Fach mill is an unmissable opportunity to understand more about the role that Welsh immigration played in this region, since inside it you will find everyday objects from the past that were used in Welsh houses more than a century ago. Your hosts will be Mervyn Evans and his family, who will explain in detail about the place and the life lived long ago when this proud, hardworking people settled in the area. Mervyn is the great-grandson of Thomas D. Evans, one of the Welsh settlers who led the development of this community in the late nineteenth century. One of the activities at the time was, of course, the mills, which were needed to produce the flour used in homes to make traditional recipes. Today, although the main activity is receiving tourists who arrive full of curiosity and enthusiasm, flour is still produced in small quantities using wheat from the area. It is mainly intended for the visiting tourists and a few businesses in the area that want a high-quality organoleptic ingredient. The flour produced is, of course, organic. For those who have never seen how an old water-powered mill works, it is an unmissable opportunity to understand the ancient process that has marked our civilization. If you add to this the chance of learning a bit more about the history of the men and women who made our country, you could say that visiting this place is an obligatory stop if you are passing through the area. Where: Valle Hermoso, Colonia 16 de octubre, Ruta 259. Tel: (02945) 156 98058.



Trevelin

Fonda Sur

Era algo que faltaba aquí en Trevelin. Un lugar con un estilo diferente. Con una propuesta que saliera un poco del esquema tradicional. Una fonda (en realidad no lo es) que se acerca a un bistró. Objetivo logrado ya que se mantuvieron los rasgos rústicos típicos del almacén de campo (mostrador, balanza, venta de alimentos, etc.) y se agregaron otros típicos del bistró. La mesa comunitaria de los primeros días (después se agregaron otras) para los comensales, los platos del día con identidad patagónica y las tablas de quesos y fiambres con productos del territorio. Excelente idea llevada a cabo por Paula (bahienense) y José (platense), quienes encontraron en Trevelin un lugar perfecto para salir de una rutina que evidentemente no los hacía felices. La parte de almacén ofrece productos regionales de calidad. Desde la heladera mostrador salen los quesos y fiambres. La antigua cortadora, ubicada sobre la barra, está siempre lista para ayudar en el armado de las tablas que se sirven en las mesas. Pueden

elegir entre la tabla de la fonda (doce ingredientes), la tabla degustación Fonda Sur (dieciséis ingredientes), la tabla para celíacos (doce ingredientes) y la tabla de quesos (diez ingredientes). Por este motivo nunca puede faltar un buen pan casero, que se elabora a mano y con mucho amor. Orgánico (blanco, integral y de centeno) y orgullo de la casa. Se elaboran con harinas puras locales procedentes del molino Nant Fach y con masa madre. Otro punto de fuerza de la casa son las impecables tortas que se lucen magníficamente sobre un antiguo mueble de madera. Esas tortas están a la altura de las que elaboran las mejores pastelerías de Buenos Aires. Para completar el panorama, no faltan vinos de calidad y cervezas artesanales, dulces de la comarca y otros excelentes productos que enriquecen a esta muy buena propuesta. Única y que vale la pena conocer.

DÓNDE Sarmiento y John Daniel Evans – Trevelin
Tel.: (02945) 480 852 / 155 33606

This is what was missing in Trevelin. It's a place with a different style offering something a little different from the traditional scheme: an inn (it's not actually) that's almost a bistro. This is achieved since the typical rustic features of a country almacén (grocer's) have been maintained (the counter, scales, sale of food, etc.) and others, typical of a bistro, have been added: the communal table of the early days (later others were added) for diners, daily specials with a Patagonian identity and platters of cheeses and cold cuts made with regional products. It's an excellent idea realised by Paula (from Bahía Blanca) and José (from La Plata), who in Trevelin found the perfect place to escape from a routine that they obviously weren't happy with. The grocer's sells quality regional products. Cheeses and cold cuts are sold from the refrigerated counter and the old food cutter on the bar is always ready to help assemble the platters that are served. You can choose from the La Fonda platter (twelve ingredients), the Fonda Sur tasting platter (sixteen ingredients), the platter for celiacs (twelve ingredients) and the cheese platter (ten ingredients). That's why there is always good homemade bread here, made by hand with a great deal of love. It is organic (white, wholemeal and rye), the pride of the house and is made with sourdough and pure, local flour from the Nant Fach mill. Another strong point of the house is the perfect cakes that are displayed wonderfully on an old wooden cabinet. These cakes are as good as the ones made by the best bakeries in Buenos Aires. To complete the picture, there are quality wines and artisanal beers, regional jams and other excellent products that enrich this very good proposal. It is a unique place that's worth visiting. Where: Sarmiento y John Daniel Evans. Tel.: (02945) 480 852 / 155 33606.



Trevelin

Parrilla Oregón

José Luis Contreras no lo quiere decir, pero en el fondo de su corazón tiene una gran verdad. Oregón, su parrilla desde hace dieciséis años, es la más conocida de Trevelin. Esto se debe seguramente a la ubicación estratégica del lugar (sobre la avenida San Martín), a la presencia y el crecimiento que el restaurante tuvo en la plaza y, también, por la oferta gastronómica presentada a través de su carta. Es una fórmula que funciona bien. Buena carne vacuna de la comarca (asado, vacío, matambre, colita de cuadril y tapa de nalga), cordero en temporada y, además, carne de cerdo y, por supuesto, las achuras que nunca deben faltar (tripa gorda, chinchulines, riñón, chorizo y morcilla). Con estos protagonistas siempre listos, la parrilla despacha braseritos bien completos que llegan a las mesas en tiempo y forma. Para acompañar las carnes, se armó una mesa de ensaladas bien surtida para que los clientes puedan elegir el mejor acompañante para las proteínas pedidas. Pero antes de empezar con el plato principal, aquí se arranca siempre con

una buena empanada y unas entraditas servidas en cazuelitas. Buen sistema para abrir el apetito. Sin embargo, Oregón no es solamente parrilla. No podían faltar las pastas caseras. Se sirven muy buenos ravioles, sorrentinos y tallarines con las salsas más conocidas y apreciadas por la mayoría de la gente. El trato es cordial. Oregón es un restaurante familiar. Sus clientes son turistas de paso por la zona y otros que se alojan en las cabañas que pertenecen al mismo predio y que son manejadas también por la familia Contreras. Quien se hospeda aquí, puede disfrutar del entorno y realizar múltiples actividades (*ski, snowboard, trekking*, pesca, caminatas, excursiones de todo tipo, etc.), y es normal que cuando regrese a su cabaña, después de una buena ducha caliente, tenga ganas de comer algo rico. Para eso está la parrilla Oregón.

DÓNDE Av. San Martín y J. M. Thomas – Trevelin
Tel.: (02945) 480 408 / 156 80800
www.oregontrevelin.com.ar

José Luis Contreras doesn't want to say so, but deep in his heart he knows the truth. Oregón, the parrilla he has run for the last sixteen years, is Trevelin's best-known parrilla. This is certainly due to its strategic location (on Avenida San Martín), market presence and the growth that the restaurant experienced, and also the gastronomic offer on its menu. It's a formula that works well. Good regional beef (asado, vacío, matambre, colita de cuadril and tapa de nalga), lamb when it's in season and pork and, of course, the ever-present offal (tripe, chitterlings, kidney, chorizo and blood sausage). With these protagonists always available, the parrilla serves tabletop grills that reach the tables perfectly on time. To accompany the meat, there is a well-stocked salad bar so customers can choose the best companion for the protein they've ordered. But before you have the main course, here one always starts with an empanada and some starters served in little casserole dishes. It's a good system to whet your appetite. However, Oregón isn't just a parrilla. It also serves homemade pastas, including very good raviolis, sorrentinos and tagliatelle with a selection of the best-known sauces. Here you receive a warm welcome. Oregón is a family restaurant and its customers are tourists passing through the area and people staying in the cabins on the same site that are also managed by the Contreras family. People staying here can enjoy the surroundings and the many activities on offer (skiing, snowboarding, trekking, fishing, walking, and all types of excursions, etc.), and it's normal that after returning to your cabin and having a nice hot shower, you'll feel like eating something delicious. And that's what Parrilla Oregón is for. Where: Av. San Martín y J. M. Thomas. Tel.: (02945) 480 408 / 156 80800. www.oregontrevelin.com.ar



Corcovado

Parrilla Flamengo

Esta localidad se hizo famosa por su impactante entorno natural y por los deportes acuáticos (*rafting*, canotaje, kayak y pesca deportiva de salmón del Pacífico y trucha) practicados por deportistas, aficionados y profesionales argentinos y extranjeros, que desafían felices y contentos las heladas y poderosas aguas del río Corcovado. Debido a este movimiento turístico y sin importar el tamaño muy reducido del pueblo (1700 almas), no podía faltar alguien que pensara en ofrecer a los visitantes una propuesta culinaria para compensar los esfuerzos físicos que las travesías al aire libre requieren. Y fue así que desde el año 1992 Clinio Pineda se mudó a Corcovado y decidió apostar a esta localidad abriendo las puertas de su local que se transformó, rápidamente, en el restaurante de referencia de esta pequeña comunidad tan conocida entre los fanáticos de los deportes extremos. El lugar es simple. Cálido. Confortable. Sin lujos. Da casi la sensación de comer en casa. Detrás del macizo mostrador realizado con troncos de madera, se pueden ver la parrilla y la mesada sobre la cual Clinio prepara sus platos. El salón comedor es dominado por una bandera que da la bienvenida a los clientes. Pero no es la única gentileza de la casa. Apenas sentados a la mesa, Clinio se acerca con una atractiva picadita bien casera. Una

bienvenida de aquellas. De las que no se olvidan. Esta picadita ya se hizo famosa. Es la picadita de Corcovado. La picadita de Flamengo. En ella van a encontrar lengua en escabeche, ensalada rusa, empanadas, champiñones, porotos pallares, mayonesa casera, vitel toné y peceto con salsa roja. Ya con eso alcanzaría y sobraría. Pero recomiendo seguir un poco más y darle la posibilidad a Clinio de lucirse con su cocina. Franca, generosa y bien sabrosa. Prueben el cordero (cuando está disponible), la abundante parrillada mixta que llega a la mesa servida en braserío (asado, hígado, chinchulines, chorizo, morcilla, costilla de cerdo, etc.), la enorme trucha a la plancha, el salmón del Pacífico (en temporada) o el famoso churrasco Flamengo (chuleta condimentada con una especie de pebre, papas a la española y unos deliciosos pastelitos fritos de papa y choclo). Y si todavía les queda espacio en el estómago, terminen con un flan oportunamente acompañado por crema batida y dulce de leche. Y después de este maratón, que de deportivo no tiene nada, busquen un buen árbol cerca del río y tómense el tiempo suficiente para una siesta al aire libre.

DÓNDE Salida a Carrenleufú – Corcovado
Tel.: (02945) 156 91471 / 494197

This location became famous because of its stunning natural surroundings and the water sports (rafting, canoeing, kayaking and Pacific salmon and trout sport fishing) practised by Argentinian and foreign sportspeople, amateurs and professionals, who happily defy the powerful, freezing waters of the Corcovado river. Given the tourism and regardless of the town's small size (1700 souls), there had to be someone who thought of offering visitors a culinary proposal to compensate for the physical efforts that the outdoor activities require. And so it was that in 1992, Clinio Pineda moved to Corcovado and decided to take a chance on the town by opening this locale, which quickly became the reference restaurant in this small community that's so well known among fans of extreme sports. It is a simple, warm and comfortable place without any frills and it almost makes you feel like you are eating at home. Behind the solid wood counter made from tree trunks, you can see the parrilla and the counter where Clinio prepares the meals. A banner welcoming customers dominates the dining room, but it's not the only charming thing about the locale. As soon as you sit down at a table, Clinio approaches with a tempting homemade picadita as a welcome. It's unforgettable and is famous: it's the Corcovado picadita, the Flamengo picadita. In it you'll find marinated tongue, Olivier salad, empanadas, mushrooms, lima beans, homemade mayonnaise, Vitel Toné and peceto in red sauce, which is more than enough to satisfy you. But I recommend going a bit further and giving Clinio the chance to show off his cooking. It is honest, abundant and very tasty. Try the lamb (when it's available), the abundant mixed grill that arrives at the table served on a brazier (asado, liver, chitterlings, chorizo, blood sausage, pork chops, etc.), the huge grilled trout, the Pacific salmon (in season) or the famous Flamengo churrasco (chop seasoned with a kind of pebre, Spanish potatoes and delicious fried potato and sweetcorn patties). And if you still have room in your stomach, finish with a crème caramel duly accompanied by whipped cream and dulce de leche. And after this marathon, which has nothing sporting about it, look for a tree near the river and take some time for an outdoor nap. Where: On the road out to Carrenleufú. Tel: (02945) 156 91471 / 494197.





Carrenleufú

Establecimiento Patagonia

Después de haber oxigenado y renovado las células en la vecina Corcovado, se impone tomar el camino de ripio que lleva a Carrenleufú (traducción: río de aguas verdes). Son veinticinco kilómetros. Nada que pueda representar un obstáculo para un viajero patagónico. Al contrario, una oportunidad más para disfrutar del paisaje de la zona. Los vigorosos bosques de cipreses y de lenga favorecen el descanso para la vista y para la mente. Tómenlo con calma. Recorran sin apuros la distancia haciendo alguna parada intermedia para observar el paisaje y disfrutar del silencio. Carrenleufú es uno de los puntos fronterizos de Argentina que permiten la entrada a Chile. Se encuentra a casi novecientos metros sobre el nivel del mar. Un pueblo minúsculo, pero, sin embargo, con pequeños tesoros. Uno de ellos es sin duda el Establecimiento Patagonia. Para encontrarlo hay que ser observadores atentos y detectar el cartel que se encuentra justo antes de entrar al pueblo. La alternativa es pasar por la oficina de turismo local y preguntar. Para llegar desde ahí hay que recorrer otro caminito más. Un puñado de kilómetros. Si tienen 4x4, mejor. Pero un conductor cuidadoso lo puede encarar con un coche común. Se empieza a subir. En el camino habrá que abrir (y cerrar) tres tranqueras. Al final del

recorrido se llega a la cima de la montaña. Y si en algún momento del ascenso surge la pregunta sobre cómo alguien pudo pensar instalarse en este lugar tan alejado, una vez llegados será fácil entender el porqué. La vista no tiene precio. El cielo azul acaricia la cima de las montañas cercanas y el pasto verde que rodea el establecimiento. Doña Magdalena vive ahí. Cuida su magnífico jardín poblado de cientos de hermosas flores de distintos colores. Cuida la casa y la huerta. Tiene perfectamente ordenado el salón comedor donde los visitantes se reúnen para disfrutar de sus empanadas caseras, de sus inolvidables corderos asados (hay que pedirlos con anticipación) o de sus tortas fritas. Mantiene aseados los cuartos para quienes tengan ganas de parar aquí para descansar. Recomendando el lugar para disfrutar de una hospitalidad simple y genuina, para pasar un día de descanso en un entorno que ayuda a equilibrar la energía y a bajar el estrés. Y, por supuesto, para disfrutar de la buena comida de doña Magdalena.

DÓNDE Para informes y reservas contactar con la oficina de turismo local.
Tel.: (02945) 15692381 / 490738 / 490706
carrenleufu@chubut.gov.ar

After oxygenating and revitalising yourself in neighbouring Corcovado, you need to take the gravel road leading to Carrenleufú (which means river of green waters). It's twenty-five kilometres, which isn't far at all for a Patagonian traveller. On the contrary, it offers another chance to enjoy the area's landscape. The strong cypress and Lenga Beech woods are relaxing for the eyes and the mind. Take it easy and walk the distance slowly, taking time to stop and look at the scenery and enjoy the silence. Carrenleufú is one of Argentina's border crossings to Chile and is almost nine hundred metres above sea level. It is a tiny village but it does, however, have little treasures. One of them is undoubtedly Establecimiento Patagonia. To find it you have to pay attention and detect the sign that is located just before you reach the village. The alternative is to go to the local tourist information office and ask, and from there you have to travel a few kilometres along another route. It's better if you have a four-wheel drive vehicle, but careful drivers will be able to cope in a normal car. The road starts to climb and on the way you have to open (and close) three gates. At the end of the route you reach the top of the mountain. And if at some point on the climb the question arises about how someone could have thought of settling in this place so far from anywhere, when you arrive it's easy to understand why. The view is priceless. The blue sky caresses the top of the nearby mountains and the green grass surrounding the property. Doña Magdalena lives here. She looks after her wonderful garden full of hundreds of different coloured beautiful flowers, the house and the vegetable garden. She keeps the dining room perfectly tidy where visitors gather to enjoy her homemade empanadas, unforgettable roast lamb (it must be ordered in advance) or tortas fritas. She keeps the rooms clean for those who want to stop and rest here. I recommend this place for the simple and genuine hospitality, to spend a restful day in surroundings that help balance energy and reduce stress, and, of course, to enjoy Doña Magdalena's good food. Where: For information and reservations contact the local tourist office. Tel.: (02945) 15692381 / 490738 / 490706. carrenleufu@chubut.gov.ar



184 KM

Esquel

Gonzi y Fede

Imposible que los ojos no queden atrapados por la vidriera repleta de todo tipo de productos *deli* de la comarca. Un imán que atrae casi sin que uno se dé cuenta. Llamar a este lugar fiambrería y quesería me parece una reducción. Además de los chacinados y quesos, aquí van a encontrar hongos secos de pino y de ciprés, patés, téis, licores, ahumados, mostazas, vinagres, escabeches, etc. Van a salir con las bolsas bien cargaditas. Se los aseguro.

DONDE San Martín 782
Tel.: (02945) 156 83528

It is impossible for your eyes not to be

attracted by the shop window full of all types of regional deli products. It is a magnet that attracts you almost without realizing it. To call this place a deli and cheese shop is almost dismissive. In addition to the cured and pressed meats and cheeses, here you will find dried pine mushrooms and morels, pâtés, teas, liqueurs, smoked products, mustards, vinegars, marinades, etc. I promise that you'll leave with very full bags. Where: San Martín 782. Tel: (02945) 156 83528.

La Estación

Hermoso negocio. Grande. Muy bien iluminado por la luz natural que entra por sus enormes vidrieras. Aquí no encontrarán solamente productos re-

gionales (recomiendo especialmente el guindado). Tendrán también la posibilidad de disfrutar de lindas artesanías en cerámica, madera, lana y otros materiales nobles que se lucirán muy bien en vuestras cocinas y casas y que les harán recordar, todas las veces que las usen, de la estadia en la comarca. Agendar sin falta.

DONDE Sarmiento 630
Tel.: (02945) 456 388

This is a beautiful business. It's large and very well lit by natural light that floods in through its huge shop windows. Here, you'll not only find regional products (I especially recommend the Guindado, a morello cherry liqueur), but also the pretty crafts made from ceramic, wood, wool and other fine materials that will look great in your kitchen and home and will make you remember your stay in the region every time you use them. Without fail make a note of this place. Where: Sarmiento 630. Tel: (02945) 456 388.

Bar Hotel Argentino

Un antiguo hotel que cobró nueva vida. Lindo viaje entre pasado y presente. Juan Carlos Seddon, su dueño, supo armar un ambiente de elevada calidez, en el cual reina la madera oscura y los objetos retro. Los clientes lo aprecian tanto de día como de noche, ya que la luz natural y la iluminación nocturna regalan situaciones de buen impacto para los sentidos. Aprovechen el lugar para tomar una buena cerveza o un buen café.

DONDE 25 de Mayo 862
Tel.: (02945) 452 237

This is an old hotel that's been given a new lease of life, making a nice connection between past and present. Juan Carlos Seddon, the owner, has created a very warm atmosphere in which dark wood and retro objects reign. Customers appreciate it day and night, since both the natural light and night lighting create situations that have a good effect on the senses. Make the most of the place to have a beer or coffee. Where: 25 de Mayo 862. Tel: (02945) 452 237.

Fitzroja

Algunos, mejor dicho, varios, afirman que se trata de la mejor pizzería de la



ciudad. Lo cierto es que la variedad a disposición de los clientes es notable. Sesenta y cinco tipos de pizzas no son poca cosa. Prueben la cuatro estaciones (salsa, mozzarella, champiñones, ajíes en vinagre, salmón ahumado, jamón, verdeo, huevo duro, perejil, parmesano y orégano), la choripizza (salsa, mozzarella, rodajas de chorizo casero, chimichurri, aceitunas y orégano) y la de panceta con huevos fritos (salsa, mozzarella, panceta, cuatro huevos fritos, aceitunas y orégano). Encontrarán también empanadas, hamburguesas y lomitos.

DONDE Rivadavia 1050
Tel.: (02945) 450 512 / 15 503906

Some, or rather, many people say that this is the best pizzeria in town. It's true that the variety available is remarkable: sixty-five types of pizza is no mean feat. Try the Cuatro Estaciones (sauce, mozzarella, mushrooms, chilli in vinegar, smoked salmon, ham, spring onion, hardboiled egg, parsley, parmesan and oregano), the Choripizza (sauce, mozzarella, slices of homemade chorizo, chimichurri, olives and oregano), and the pancetta with fried eggs pizza (sauce, mozzarella, pancetta, four fried eggs, olives and oregano). There are also empanadas, hamburgers and lomitos. Where: Rivadavia 1050. Tel: (02945) 450 512 / 15 503906.

Hostería Angelina

Desde hace treinta años aquí, en Angelina, la consigna para don Luis Armando Scaglioni es hacer las cosas con amor para que los huéspedes se lleven un recuerdo imborrable. Y para que esto se concrete hay que empezar desde la mañana, momento en el cual en este hotel se sirve un desayuno realmente muy completo. Perfecto para almacenar las energías necesarias que ayuden a enfrentar las travesías del día. Tortas, galletas con ganache de chocolate, budines, medialunas, merengues, quesos artesanales, leberwurst, fuet, jamón, cereales, frutas finas y, por supuesto, muy buen pan y un café



Hostería Angelina

delicioso esperan a los huéspedes y turistas para un día inigualable.

DONDE Av. Alvear 758
Tel.: (02945) 452 763

www.hosteriaangelina.com.ar
For thirty years, here at Angelina, Don Luis Armando Scaglioni's motto has been to do everything with love so the guests leave with lasting memories. And to make this happen they start first thing in the morning, at the moment when the hotel serves a full breakfast. It's perfect for



Gonzi y Fede





Mil Sabores Delicatessen



El Jabalí Rojo

building up the energy needed to face the day's trips. Cakes, biscuits with chocolate ganache, puddings, croissants, meringues, artisanal cheeses, liverwurst, salami, ham, cereals, berries and, of course, very good bread and delicious coffee greet guests and tourists for an un-



Fidelina Chocolates

beatable day. Where: Av. Alvear 758. Tel.: (02945) 452 763. www.hosteriaangelina.com.ar

Dulzuras de Esquel

Entrar en este negocio hace volver de inmediato a los colores y a los perfumes de la Navidad. En su interior se percibe una sensación de fiesta, serena y placentera. Es tan grande la variedad de chocolates, bombones, chocolates en rama, torta negra galea, alfajores (una de sus especialidades), suvenires, productos regionales, licores, dulces, patés y solamente Dios sabe cuántas delicias más, que es imposible salir de aquí sin una bolsa cargada de productos. Es inevitable. Le pasa a muchos. Austedes les pasará exactamente lo mismo.

DONDE Sarmiento 590 y Rivadavia Tel.: (02945) 445 2038 www.dulzurasdeesquel.com.ar

Entering this shop immediately takes you back to the colours and smells of Christmas. Inside there is a serene and pleasant festive feeling. There is such a big range of chocolates, bonbons, sticks of chocolate, Welsh fruit cake, alfajores (a speciality), souvenirs, local produce, liqueurs, jams, pâtés and goodness knows how many other delicacies, that it's impossible to leave without a bag laden with products. It's inevitable and happens to many people and exactly the same will happen to you. Where: Sarmiento 590 and Rivadavia. Tel.: (02945) 445 2038. www.dulzurasdeesquel.com.ar

Mil Sabores Delicatessen

Ya lo dice su nombre. Es un negocio en el cual los turistas y los lugareños pueden encontrar muchos

productos relacionados a la comida y a sus sabores. Los cálidos muebles de madera son el escenario perfecto para que se luzcan dulces, vinos orgánicos, tés, frutas secas, hierbas aromáticas y especias, un gran surtido de productos regionales, vasijas, cazuelitas de madera, etc. Digno de destacar el buen gusto y la gentileza de su anfitriona (la señora Mónica), valores agregados adicionales que nunca están de más en negocios de este tipo.

DONDE Rivadavia 1054

Tel.: (02945) 455 516/17

The name, which means 'a thousand flavours', says it all. It is a shop where tourists and locals can find many food-related products. The warm, wood furniture is the perfect setting for displaying the jams, organic wines, teas, dried fruits, herbs and spices, a large selection of regional products, pottery, wooden bowls, etc. It is worth highlighting the host's (Mrs Mónica) good taste and charm, additional added values that are never too much in this type of business. Where: Rivadavia 1054. Tel.: (02945) 455 516/17.

María Castaña

Es la confitería más prestigiosa y reconocida de Esquel. Ubicada en pleno centro, es el lugar de encuentro por antonomasia de los esquelenses. Pero también es un imán para los turistas atraídos por sus luces, por sus vidrieras, por su historia y por la variedad de su carta. Aquí siempre encontrarán su excelente café, una taza de chocolate caliente o un té bien humeante y aromático. Pero no se olviden de sus waffles con dulce de leche, de las medialunas, tortas, scones, sándwiches, picadas y de sus platos de cocina. Siempre van a



Hostería Cumbres Blancas

encontrar algo que apacigüe los antojos. Siempre lo van a pasar muy bien.

DONDE 25 de Mayo 609

Tel.: (02945) 451 752/5860

This is the most prestigious and well-known café and patisserie in Esquel. Located right in the centre, it's the typical meeting place for local people. But it's also a magnet for tourists attracted by its lights, shop windows, history and the variety of food on its menu. You will always find excellent coffee, mugs of hot chocolate and steaming aromatic tea here. But don't forget the waffles with dulce de leche, the croissants, cakes, scones, sandwiches, picadas and main meals. You'll always find something to appease your cravings and you'll always have a very good time. Where: 25 de Mayo 609. Tel.: (02945) 451 752/5860.

Fidelina Chocolates

Una de las buenas direcciones de la ciudad para comprar chocolate. El negocio ya tiene ocho años y se está consolidando con su dulce oferta que incluye más de treinta variedades de buenos chocolates, alfajores y bombones. Prueben las tabletas con frutos secos y con frutos de la comarca. Y si tienen un ratito, aprovechen para tomar un buen cafecito.

DONDE 25 de Mayo 692

Tel.: (02945) 455 646

One of the best places in town to buy chocolate. The shop is eight years old and it's becoming established with its sweet offer that includes more than thirty varieties of fine chocolates, alfajores and bonbons. Try the bars with dried fruits and fruits from the region. And if you have time, take advantage and have a fine coffee. Where: 25 de Mayo 692. Tel.: (02945) 455 646.

La Vinoteca

Lugar imprescindible cuando el frío del invierno o las frescas noches de verano invitan a tomar un buen vino. Por suerte existe este lugar en la ciudad que ofrece más de ciento cincuenta etiquetas de calidad. Un buen número que asegura el encuentro con el vino que uno está buscando. Aquí el trato es gentil y nunca faltan las buenas recomendaciones de la casa que ayudan a desatar las dudas que siempre surgen llegada la hora de elegir. También se venden puros, licores, cervezas artesanales, ahumados y destilados.

DONDE Av. Fontana 595

Tel.: (02945) 455 175

www.lavinotecaesquel.blogspot.com.ar

An indispensable place when the win-



El Viejo Expreso



Cervecería artesanal Heiskel





La Montaña Parrilla

ter cold or cool summer nights inspire you to drink a fine wine. Fortunately the town has a place like this, offering more than a hundred and fifty quality wines. It's a good number that ensures you'll find the wine you're looking for. Here the attention is courteous and staff are always on hand to make good recommendations and help resolve any of the doubts that usually arise when the time comes to choose. Cigars, liqueurs, artisanal beers, smoked products and distillates are also sold. Where: Av. Fontana 595. Tel.: (02945) 455 175. www.lavinote-caesquel.blogspot.com.ar

Cervecería Artesanal Heiskel

Dentro del grupo de los represen-

tantes destacados de la gastronomía esquelense no podía faltar la cerveza artesanal. Uno de ellos es la cervecería Heiskel. Esta fábrica artesanal (el dueño se llama Randal Williams) ofrece la posibilidad de observar la elaboración a la vista de sus tres variedades (roja, negra y rubia) y de disfrutarlas sentados en el agradable patio cervecero.

DONDE Chacabuco 2311

Tel.: (02945) 155 07177

Esquel's group of outstanding gastronomic representatives had to include artisanal beer. One such exemplar is the Heiskel brewery. This artisanal brewery (the owner is called Randal Williams) offers the chance to see how its three varieties of beer (red, black and blond) are



La Galesa Chocolates

made and to enjoy them in the pleasant beer garden. Where: Chacabuco 2311. Tel.: (02945) 155 07177.

Cheers Restó Bar

A pesar de que su estilo remite a la idea del pub, Cheers es una elegante mezcla de restaurante y bar que propone buen servicio y comida variada. Algunos clientes reinciden continuamente en la hamburguesa Big Cheers (doble hamburguesa, queso cheddar, panceta y salsa), mientras que otros buscan los sorrentinos de ciervo o de trucha o el ragú de cordero patagónico. Obviamente, nunca falta la cerveza.

DONDE Av. Alvear y Sarmiento
Tel.: (02945) 454 071 / 457 041

Despite the fact that the style of this place gives the idea of a pub, Cheers is an elegant mix of restaurant and bar offering good service and a variety of food. Some customers consistently order the Big Cheers Hamburger (double burger, cheddar, bacon and sauce), while others order the venison or trout sorrentinos or Patagonian lamb ragout. Obviously there's always beer. Where: Av. Alvear and Sarmiento. Tel.: (02945) 454 071 / 457 041.

Café Sport

Si les preguntan a algún vecino de Esquel dónde se puede comer una buena hamburguesa casera, el noventa por ciento de los entrevistados responderá lo mismo: en el Café Sport. No imaginen mucha variedad. En realidad, se vende un solo tipo de hamburguesa. La clásica. Completa: hamburguesa, jamón, queso, mayonesa, lechuga y tomate. Pasa exactamente lo mismo con el sándwich de milanesa que tiene los mismos ingredientes de su hermana de carne picada.



Cheers Restó Bar

Doña Rosa, la dueña del lugar desde hace doce años, dice que no vale la pena complicarse la vida con más variantes. Los resultados dicen que tiene razón.

DONDE Av. Fontana 843

Tel.: (02945) 156 98393

If you ask any Esquel resident where you can get a good homemade hamburger, ninety percent of those asked will give the same answer: at Café Sport. Don't expect much variety, as only one type of hamburger is actually sold. It's the classic one: hamburger, ham, cheese, mayonnaise, lettuce and tomato. It's the same story with the sandwich de milanesa, which has the same ingredients as its mince beef sister. Doña Rosa, who's owned the place for twelve years, says it's not worth making life more difficult with any more variants and the results show she's right. Where: Av. Fontana 843. Tel.: (02945) 156 98393.

Hostería Cumbres Blancas

Hermosa hostería que se encuentra sobre la avenida central que divide Esquel, la avenida Ameghino. Además de sus recomendables servicios de hospedaje, vale la pena destacar la buena cocina que se ofrece en su restaurante llamado La Bodeguita. Arranquen con una excelente tabla de quesos, fiambres ahumados y salmón. Perfecta para empezar. Sigán con los filetes de trucha de la comarca acompañados por una delicada crema de hierbas y terminen con algunos de los postres de la casa que nunca defraudan (alguna de las combinaciones con chocolate y frutos rojos de la zona) y que contribuyen a terminar de la mejor manera posible esta etapa que vale la pena realizar.



La Estación Delicatessen

DONDE Av. Ameghino 1683

Tel.: (02945) 455 100

www.cumbresblancas.com.ar

A beautiful guesthouse on the main street running through Esquel, Avenida Ameghino. Besides the recommended accommodation, it's worth highlighting the good food offered in its restaurant, La Bodeguita. Begin with an excellent cheese and smoked meat and salmon platter that's perfect for getting started. Follow with fillets of local trout accompanied by a delicate creamy herb sauce and finish with some of the house desserts that never disappoint (the combinations with chocolate and local red berries) and help to round off this worthwhile stage in the best possible way. Where: Av. Ameghino 1683. Tel.: (02945) 455 100. www.cumbresblancas.com.ar

La Tour d'Argent

Un clásico de la ciudad. Ya tiene más de treinta años de trayectoria ininterrumpida y aunque a veces parezca un poco cansado sigue fundamentando su propuesta en los pilares de la cocina clásica, poco atenta a las modas pasajeras y más concentrada en los valores tradicionales de la cocina argentina y del territorio. Algunas

sugerencias del chef que podrán encontrar: ganso en escabeche, liebre en escabeche, ciervo ahumado con ensalada Waldorf, cordero a la campesina, agnolotti de trucha, pato a la naranja, raviolones de cordero, etc. ¿Entendieron? Espero que sí.

DONDE San Martín 1063

Tel.: (02945) 454 612

www.latourdargent.com.ar

This is a town classic. It has more than thirty years of uninterrupted experience and although it sometimes seems a little tired it continues to base its offer on the staples of classic cooking, concentrating more on the traditional values of Argentinian and regional cuisine without paying much attention to passing fads. Some of the chef's suggestions are: marinated goose, marinated bare, smoked venison with Waldorf salad, lamb a la campesina, trout agnolotti, duck a l'orange, lamb raviolis etc. I hope it's clear. Where: San Martín 1063. Tel.: (02945) 454 612. www.latourdargent.com.ar

El Viejo Expreso

Parrilla clásica que con su nombre rinde homenaje al viejo expreso patagónico (La Trochita), que todavía regala emociones a los viajeros que desean admirar los paisajes de la zona realizando un paseo transportados por esta verdadera reliquia del pasado. La casa en su menú ofrece un braserito bien cargado en el cual no faltan chinchulines, chorizo, morcilla, tripa gorda y asado, pero también hay cuadril, riñones, costeletas,





La Vinoteca

mollejas y bife de chorizo. Papas fritas a la altura de la situación.

DONDE Roggero 1988
Tel.: (02945) 452 351

This is a classic parrilla whose name pays homage to the Old Patagonian Express (La Trochita), which still thrills travellers who want to admire the area's scenery by taking a trip on this true relic from the past. The menu includes a brazier loaded with chitterlings, chorizo, blood sausage, tripe and asado, but there is also cuadril, kidney, chops, sweetbreads and sirloin steak. The French fries are up to scratch. Where: Roggero 1988. Tel.: (02945) 452 351.

El Jabalí Rojo

Uno de los clásicos imperdibles de Esquel. Pequeño. Casi un bodegón en

miniatura en el cual la presencia de los dueños (Agustín y Natalia) es imprescindible. Es famoso por sus sándwiches (el de milanesa es uno de los *bits* de Esquel), pero recomiendo también su abundante y relajado desayuno. Etapa obligada para aquellos que no le hacen demasiado caso a las apariencias y buscan la esencia.

DONDE Sarmiento 520

Tel.: (02945) 156 95300

One of Esquel's classic must visits. It's a small, almost miniature bodegón where the presence of the owners (Agustín and Natalia) is essential. It's famous for its sandwiches (the milanesa one is one of Esquel's bits), but I also recommend the generous and relaxed breakfast. An obligatory stop for those who don't place too much emphasis on ap-



pearances and want a place with character. Where: Sarmiento 520. Tel.: (02945) 156 95300.

La Abuela

Pequeño restaurante familiar (se definen como casa de comidas) que ofrece una carta corta con platos simples y caseros que reconfortan estómago y alma. Prueben el puchero con sopa o el pastel de papa. ¿No les sirven? Pasen al asado al horno o al guiso de lentejas. Y si prefieren un emparedado inolvidable, no hay que perderse el sándwich de milanesa gigante o el sándwich de hamburguesa gigante. Las pastas caseras son otro *must* de la casa.

DONDE Rivadavia 1109

Tel.: (02945) 451 704

A small family restaurant (it calls itself a food bouse) offering a short menu with simple, homemade dishes to comfort the stomach and soul. Try the puchero with soup or the pastel de papa (shepherd's pie). They're no good for you? Then try the oven-roast asado or the lentil stew. And if you prefer an unforgettable sandwich, don't miss the huge milanesa sandwich or the gigantic hamburger. The homemade pasta is another must. Where: Rivadavia 1109. Tel.: (02945) 451 704.

El Bodegón

En realidad se trata de un bodegón-pub moderno que sin embargo mantiene la calidez y el clima típicos del modelo clásico de restaurante argentino en el cual se inspira su nombre. Aquí, en lugar de tango y milongas, se escuchan (en vivo) las notas de otros géneros musicales: blues y rock & roll. No esperen encontrar en el menú cazuelas de morillas o cordero al asador. Aquí van los cafés para las charlas prolongadas, las cervezas, los sándwiches, las picadas, las milanesas y las ensaladas.

DONDE Rivadavia 860

Tel.: (02945) 154 28117 / 16074

This is actually a modern bodegón-pub, yet it still has the typical warmth and atmosphere of the classic model of Argentinian restaurant from which it takes its name. Here, instead of tango and milongas, you listen (live) to the notes of other genres of music: blues, and rock 'n' roll. Don't expect to find more stew or lamb as asador on the menu. Here there are coffees for long chats, beers, sandwiches, picadas, milanesas and salads. Where: Rivadavia 860. Tel.: (02945) 154 28117 / 16074.

Parrilla La Montaña

Muy buena alternativa llegado el momento de clavar los dientes sobre una buena carne bien cocinada a la parrilla. Sonia y Mariano son el matrimonio fundador que la maneja con dedicación absoluta. La propuesta, sin salirse de los fundamentos de esta tipología de restaurantes, intenta despegarse un poco del modelo ultratradicional del parrillón de barrio apostando a una puesta un poco más cómoda y confortable, logrando perfectamente el objetivo. Los platos más emblemáticos son el matambre de cerdo, el matambre vacuno simple y a la pizza, el bife de chorizo La Montaña (con cebollas, crema y pimienta), los ravioles de ciervo y, por supuesto, el infaltable cordero (a pedido). No se olviden de pedir una buena empanada de carne antes de empezar. Buena carta de vinos.

DONDE Dante Brozzi 420

Tel.: (02945) 155 54782 / 454 247

A very good alternative when you want to get your teeth into fine meat cooked well on the grill. Sonia and Mariano are the couple who founded this place and who manage it with absolute dedication. The idea, without departing from the basics of this type of restaurant, is to vary a little from the ultra-traditional style of neighbourhood parrilla and focus on a more convenient and comfortable place, an aim that is perfectly achieved. The signature dishes are the pork matambre, beef matambre and beef matambre a la pizza, La Montaña sirloin steak (with onion, cream and pepper), venison raviolis and, of course, the not-to-be-missed lamb (to order). Don't forget to order a

fine meat empanada before starting. Good wine list. Where: Dante Brozzi 420. Tel.: (02945) 155 54782 / 454 247.

Parrilla de María

Pertenece a los mismos dueños de la parrilla La Montaña. En realidad, La Parrilla de María fue el punto de partida de Sonia y Mariano en la gastronomía (La Montaña, su último emprendimiento, es reciente), ya que este local abrió sus puertas hace veinte años atrás y les permitió consolidarse en la ciudad como parrilla confiable, que ahora es un clásico del centro de Esquel. Un parrillón de los de antaño, que sirve todo lo que uno espera de un lugar de estas características. Buenas carnes, buenas papas fritas y buenas ensaladas con un condimento que nunca está de más: buena atención. Si les gustan los postres, terminen la comida con la copa Don Lemo (llamada así en homenaje a un cliente que la inventó): helado de crema americana, crema y frutos del bosque.

DONDE Rivadavia 1024

Tel.: (02945) 156 92836 / 45 424

The same people who run La Montaña own this place. Actually, Parrilla de María was Sonia and Mariano's starting point in the gastronomic world (La Montaña, their latest venture, is recent), since this locale opened twenty years ago and enabled them to establish themselves in the city with a reliable parrilla that is now a classic in Esquel's centre. It's an old-style parrilla serving everything you'd expect from a place like this. Good meat, French fries and salads with an extra that's always welcome: good service. If you like desserts finish your meal with the Copa Don Lemo (so called in homage to a customer who invented it): cream flavoured ice-cream, cream and fruits of the forest. Where: Rivadavia 1024. Tel.: (02945) 156 92836 / 45424.

Parrilla El Ancla de Oro

Lugar pequeño. Informal. Sin pretensiones decorativas. Aquí van los que quie-



La Abuela



ren comer una buena carne y, según sus aficionados clientes, las mejores papas fritas de la ciudad y quizá de la comarca. No faltan algunas clásicas minutas.

DONDE Av. Fontana 577

Tel.: (02945) 156 91217

A small informal place with unpretentious decoration. For people who want to eat good meat and, according to regular customers, the best French fries in town and perhaps the region. There are also classic quick meals. Where: Av. Fontana 577. Tel.: (02945) 156 91217

La Luna

Es un lugar céntrico, fácil de encontrar y que no obliga a alejarse del hotel para cenar o almorzar. Se trata de una agradable mezcla de pub, bar y restaurante. Lindo. Cálido. Pisos de madera. Mesas y sillas de madera bien maciza. La carta ofrece un poco de todo con la idea de satisfacer todos los paladares. Y, probablemente,





Familia Jordán Delicatessen

Chacinados Don Cacho



with the idea of satisfying all tastes. And it probably does, as there is homemade pasta, thin-crust pizzas, sandwiches, meat, dishes made with local trout, milanesas combined with high-calorie ingredients (melted cheese, fried eggs, etc.) and many other options (including beer). So no one will return to their hotel or home without satisfying their craving. Where: Av. Fontana 656. Tel: (02945) 453 800.

Serenata heladería y chocolatería

La mejor heladería de Esquel. En pocos años logró imponerse como dirección segura para los amantes de esta especialidad. Los niños entran felices y además tiene a disposición un espacio con juegos para pasarlo bien. Los helados son realmente buenos. Y la variedad de sabores es notable. Son cincuenta los gustos entre los cuales elegir. Prueben la crema a los frutos del bosque patagónicos o el chocolate la olla (chocolate blanco en rama). Elaboran también chocolates y alfajores de muy buena calidad. Personal gentil y sonriente.

DONDE Rivadavia 939

Tel.: (02945) 455 999

Esquel's best ice-cream shop. In the course of only a few years it managed to become the sure fire address for lovers of this speciality. Children enter happily and there's a space with games for them. The ice-creams are really good and the variety of flavours is remarkable: there are fifty to choose from. Try the Patagonian fruits of the forest cream or Chocolate la Olla (white chocolate with chocolate sticks). They also make very good quality chocolates and alfajores. The staff are charming and smiling. Where: Rivadavia 939. Tel: (02945) 455 999.

La Galesa

Otra posibilidad para comprar y degustar chocolates y bombones artesanales. Para entender rápidamente la calidad del producto vayan directo a los chocolates con frutos del bosque o con licor. Tiéntense también con delicadas pasas al ron cubiertas con chocolate. Un tentempié que puede resultar imparable.

DONDE 9 de Julio esquina Sarmiento Tel.: (02945) 450 083

Another chance to buy and taste artisanal chocolates and bonbons. To see the quality of the product go straight to the chocolates with fruits of the forest or liqueurs. Also let yourself be tempted by the delicate rum flavoured raisins covered in chocolate, a snack that may be hard to stop eating. Where: 9 de Julio on the corner of Sarmiento. Tel: (02945) 450 083.

Parrilla La Barra

En temporada está siempre llena. Hay que ir temprano para encontrar un lugarcito cómodo. La propuesta es tradicional. Se arranca con una buena empanada, una provoleta o una porción de ciervo o jabalí ahumados. De la parrilla pidan la típica costeleta (bife con lomo). Y, si no es día para la carne a la brasa, sepan que pueden comer unos raviolones de cordero o de trucha o un pollo a la pastora (a los cuatro quesos y con papas fritas). Prueben salsear alguna pasta con la bagna cauda. Terminen con un clásico panqueque de manzanas al ron. Y vayan a dormir tranquilos.

DONDE Sarmiento 638

Tel.: (02945) 454 321

www.parrillalabarra.com.ar

In high season this place is always full, so get there early to find a good seat. It offers traditional food. Start with a fine empanada, provoleta or a portion of smoked venison or wild boar. Order a typical grilled chop (bife con lomo) from the parrilla. And if it's not a day for grilled meat, you can eat lamb or trout raviolis or chicken a la pastora (with four cheeses and French fries). Try one of the pastas with the bagna cauda. Finish with a classic apple and rum pancake and go home to sleep peacefully. Where: Sarmiento 638. Tel: (02945) 454 321. www.parrillalabarra.com.ar

Trevelin

Familia Jordán

María Elena (descendiente de celtas) y Jorge (forjado por la orden religiosa de los franciscanos) crearon esta chacra en la cual materializaron sus sueños. Trabajan en contacto con la naturaleza. La materia prima utilizada para los productos que aquí se elaboran sale de la huerta orgánica (hierbas aromáticas), de los colmenares, del criadero de truchas, etc. Con todo este bien de Dios y respetando los tiempos y los ciclos de la naturaleza, se preparan ahumados (trucha, panceta de jabalí y jamón de cordero), hongos en aceite y patés. También se venden vinagres, chutneys, especias, hierbas aromáticas, licores, etc.

DONDE RN 259 – km. 60

Tel.: (02945) 156 92324

www.familiajordan.com.ar

María Elena (a descendent of Celts) and Jorge (shaped by the Franciscan religious order) created this smallholding where they made their dreams come true. They work in close contact with nature. The raw material used for the products made here comes from the organic vegetable garden (herbs), apiary and trout farm, etc. With all this manna from God, and respecting nature's times and cycles, they prepare smoked products (trout, wild boar bacon and lamb), mushrooms in oil and pâtés. They also sell vinegars, chutneys, spices, herbs and liqueurs, etc. Where: RN 259, km 60. Tel: (02945) 156 92324. www.familiajordan.com.ar

Alberto Andenmatten hongos de ciprés

Los franceses los llaman *morilles*, los italianos *spugnole*, los argentinos les dicen morillas y en Chubut se los denomina hongos de ciprés. Una delicia extraordinaria. Uno de los grandes productos de esta provincia. Son hongos silvestres de sabor y tex-



Rotisería 2 Naciones

Rincón Andino



Serenata heladería y chocolatería





Postales de Corcovado



Albertito Andenmatten hongos de ciprés

tura delicadísimos que se usan para salsas, guarniciones y para regalar a la receta en la que participan con un inigualable sabor patagónico-chubutense. No es fácil encontrarlos. Por suerte, hay personas que saben muy bien dónde y cuándo encontrarlos. Don Alberto es una de ellas y es considerado una eminencia local en el tema. Consúltenlo.

DONDE Barrio área de frontera — casa n° 15
Tel.: (02945) 480 249

The French call them morilles, the Italians spugnole, the Argentinians morillas and, in Chubut, they are known as hongos de ciprés: morels are an extraordinary delicacy and one of the province's great products. They are wild mushrooms with a very delicate flavour and texture that are used in sauces, side dishes and to give any recipe a unique Patagonian-Chubut flavour. They're not easy to find, but luckily there are people who know where and when to get them. Don Alberto is one of those

people and is considered a local eminence on the subject. Ask him for advice. Where: Barrio área de frontera, casa n° 15. Tel.: (02945) 480 249.

Casa de té Nain Maggie

Esta casa es un respetuoso homenaje de Lucila Underwood a su abuela Margarita (Nain Maggie), una de las figuras destacadas de la comunidad galesa que se estableció en este valle tan bonito. Nain Maggie tuvo larga vida. Vivió hasta los ciento tres años y hasta sus últimos días intentó transmitir a sus seres queridos las costumbres de los ancestros galeses. Y una de ellas es, sin lugar a dudas, la ceremonia del té galés. Lucila elabora las tortas, los scones, los dulces de frutas de la comarca y los panes utilizando las recetas que le dejó su querida Nain Maggie. Gracias a esta casa de té se puede disfrutar de un hermoso legado familiar y cultural. ¿Cómo hacerlo? Sentándose en una de las mesas de esta cálida casa disfrutando con calma los atractivos aromas que salen de sus tazas y del horno de la cocina.

DONDE Perito Moreno 179
Tel.: (02945) 480 232

This teahouse is Lucia Underwood's respectful homage to her grandmother, Margarita (Nain Maggie), one of the leading figures in the Welsh community that settled in this very beautiful valley. She lived until she was a hundred and three years old and right until her last days was passing on the customs of her Welsh ancestors to her loved ones. One of them is, undoubtedly, the Welsh tea ceremony. Lucia makes cakes, scones, jams made with local fruit and bread using the recipes that her beloved Nain Maggie left her. Thanks to this teahouse you can enjoy a lovely family and cultural heritage. Just sit at one of the tables in this cosy locale and calmly enjoy the delicious aromas from the teacups and the kitchen's oven. Where: Perito Moreno 179. Tel.: (02945) 480 232.

Chacinados Don Cacho

Visita imprescindible para los amantes de los chacinados. Don Cacho elabora sus productos artesanales hace diez años. Y de a poco y con el boca en boca su negocio se transformó

en una institución local en el rubro. Los vecinos entran para comprar los chorizos (normales y especiales), las salchichas parrilleras y las morcillas para sus asados, y los turistas no renuncian a sus bondiolas, jamoncitos crudos, longanizas, salames picados gruesos y finos. Para elaborarlos se usa carne de cerdo y de vaca. ¿El resultado? Productos ricos, de buena calidad y que representan muy bien a la ciudad. **DONDE** Ruta 259. Entrada de Trevelin (mano izquierda) viniendo de Esquel
Tel.: (02945) 480 784

An essential place to visit for lovers of chacinados (cured and pressed meats). Don Cacho has been making his artisanal products for ten years, and gradually, by word of mouth, his business has become a local institution in the field. Locals come to buy chorizos (normal and special ones), circular grill sausages and blood sausages for their barbeques, and tourists for the bondiolas, Parma ham, spicy pork sausages, and the finely and thickly chopped salamis. Don Cacho uses pork and beef to make his products and the result is delicious, good quality produce that represents the town well. Where: Ruta 259. On the way into Trevelin (left-hand side), coming from Esquel. Tel.: (02945) 480 784.

Nikanor

Seguramente se trate del restaurante más "coqueto" de Trevelin. Daniel, su dueño, está siempre presente. El local es amplio, cálido, paredes de ladrillos a la vista, grandes ventanas y piso de madera oscura. La cocina ofrece una propuesta sólida donde están presentes los productos del territorio. Algunos ejemplos: raviolos de cordero o de trucha, sorrentinos de hongos, bife de chorizo con puerro y champiñones, cordero asado, cordero con salsa de vino tinto y papas rústicas, bondiola con doble salsa, etc. Cumple con las expectativas.

DONDE Libertad 56
Tel.: (02945) 480 400 / 154 65883

This is surely the most 'chic' restaurant in Trevelin. Daniel, the owner, is always present and the locale is large and warm with exposed brick walls, large windows and a dark wood floor. The kitchen offers solid food using regional products. Some examples: lamb or trout raviolis, mushroom sorrentinos, sirloin



Nikanor

steak with leek and mushrooms, charcoal grilled lamb, lamb with red wine sauce and rustic potatoes, bondiola with double sauce, etc. It meets expectations. Where: Libertad 56. Tel.: (02945) 480 400 / 154 65883.

Rincón Andino

Un restaurante confortable que se destaca por sus pastas caseras artesanales, platos a base de trucha y, por supuesto, por el infaltable cordero y las buenas carnes vacunas de la zona. También cuenta con siete habitaciones destinadas al alojamiento.

DONDE Ruta 259 y calle Gendarmaría Nacional
Tel.: (02945) 155 13195 / 156 81008

A comfortable restaurant that is known for its homemade artisanal pasta, dishes made with trout and, of course, unmissable lamb and good local beef. It also has seven rooms available for accommodation. Where: Ruta 259 and calle Gendarmaría nacional. Tel.: (02945) 155 13195 / 156 81008.

Dos Naciones

Pequeño comedor cuya cocina es manejada por mujeres. Pocas mesas que se llenan rápidamente cuando llega la hora de la comida. Nunca faltan las tortas fritas, las empanadas (también fritas) de carne, la lasaña casera, las milanesas en todas sus variantes (contundente la napolitana) y una hamburguesa de la casa que los sorprenderá por su tamaño. La

tele está siempre encendida y el teléfono no para de sonar por los llamados de los clientes que piden comida para llevar. Es Argentina de verdad.

DONDE Av. San Martín 152
Tel.: (02945) 481 011

A small cafeteria whose kitchen is managed by women. There are only a few tables and they fill quickly at mealtimes. There are always tortas fritas, meat empanadas (also fried), homemade lasagne, milanesas in all their variants (the Napolitana is filling) and a house hamburger whose size will cause surprise. The television is always on and the telephone doesn't stop ringing with customers calling for takeaway food. This really is Argentina. Where: Av. San Martín 152. Tel.: (02945) 481 011.

Corcovado

Postales de Corcovado

Hostería y restaurante manejados por la familia Torre con Mario a la cabeza. Buen lugar para degustar algunos sabores típicos de la zona. Treinta y cinco



El Nire - Productor de miel

Mercado de Productos Típicos de Corcovado





Arroyo Perdido

cubiertos. Para empezar suave, no es mala idea arrancar con una trucha en escabeche. Sin sobresaltos y acercándose como corresponde a la esencia de este territorio. Pero no hay que perder de vista los caballitos de batalla de la casa: sorrentinos rellenos de salmón rosado del Pacífico con salsa de hongos de la zona (morillas o de pino), salmón con salsa de hongos, sorrentinos de cordero con salsa a elección, cordero al asador, peceto a la criolla, etc. No falla. Agendar.

DONDE Av. San Martín s/n
Tel.: (02945) 494 006 / 155 55804

A guesthouse and restaurant managed by the Torre family, led by Mario. It's a good place to taste some of the typical flavours of the area. The restaurant has thirty-five covers. Start lightly with marinated trout that is as expected and reflects the essence of

the region as it should. But don't lose sight of the house staples: sorrentinos filled with Pacific pink salmon with a sauce made with local mushrooms (morels or pine mushrooms), salmon with mushroom sauce, lamb sorrentinos with the sauce of your choice, lamb al asador, peceto a la criolla, etc. This place never fails: make a note of it. Where: Av. San Martín s/n. Tel: (02945) 494 006 / 155 55804.

Arroyo Perdido

Pequeño emprendimiento familiar. Los productos se exhiben y se venden directamente en la casa de la chacra. Lo manejan Eliana y Marcos con la idea de aprovechar de manera razonable todos los productos que su tierra ofrece. Tanto los que nacen en el invernáculo como los que nacen al aire libre. Por este motivo, las hortalizas, las aromáticas y el ajo (producto que se identifica mucho con la tradición de la zona) conviven con las frutas finas (frutillas, moras, frambuesas, corinto y grosellas). Estas últimas se convierten en deliciosos dulces y conservas elaborados con las recetas de la tía de Eliana, doña Adelfa. También recolectan hongos de pino.

DONDE Ruta 17 – camino a Tecka – km 1,5

Tel.: (02945) 156 84086/90738

This is a small family business where the products are displayed in, and

sold directly from, the house on the smallholding. It's managed by Eliana and Marcos and is based on the idea of reasonably taking advantage of the produce that the land provides, both that grown in the greenhouse and that grown outdoors. For this reason, the vegetables, herbs and garlic (an item which is very much identified with the tradition of the area) coexist with the berries and aggregate fruits (strawberries, blackberries, raspberries, redcurrants and gooseberries). The latter are turned into delicious jams and preserves made according to the recipes of Eliana's aunt, Doña Adelfa. They also collect pine mushrooms. Where: Ruta 17, on the way to Tecka, km 1.5. Tel: (02945) 156 84086 / 90738.

El Nire

Si son amantes de la miel y se preguntan qué sabor puede tener una miel obtenida de colmenares ubicados entre bosques andinos – patagónicos, aquí tendrán una respuesta. En esta chacra se perpetúa una de las cosechas más antiguas de la historia del hombre. Pruébena, sola o sobre una tostada caliente, y tendrán idea del sabor de la miel de esta zona. Fabulosa.

DONDE Chacra El Nire

Tel.: (02945) 494 044

If you like honey and wonder what honey from hives located in Andean-Patagonian forests tastes like, the answer is here. This smallholding has

one of the oldest crops in the history of man. Try it on its own or on hot toast for an idea of what honey from this area tastes like. It's fabulous. Where: Chacra El Nire. Tel: (02945) 494 044.

Carrenleufú

Eä

Una pequeña chacra. Insertada en un ámbito incontaminado. Aquí se percibe claramente el contacto con la tierra, con el aire puro y con la naturaleza. Un estado que motivó a María Inés Imperiale, de Germán Gómez y de la familia que desde hace tiempo ha decidido vivir y producir respetando la tierra y las estaciones, dejando que la naturaleza haga su curso. Con esta idea, Eä produce ensalada de frutas finas en conserva, castañas en almibar, vino de casis, vino de flores de diente de león, dulces y frutas en conserva y pan integral elaborado con harina de trigo y centeno orgánicos del Valle 16 de Octubre (Trevelin), molida en el momento y amasada con levadura fresca, sal marina y agua purificada. Los productos se venden en Esquel y, por supuesto, en Corcovado.

DONDE A 150 m del puente internacional río Encuentro

Tel.: (02945) 490 704 / Esquel (02945) 450 604

This is a little smallholding set in an uncontaminated environment. Here contact with the land, pure air and nature can clearly be felt. It is a state that motivated Maria Inés Imperiale, from Germán Gómez and from the family who long since chose to live and produce respecting the land and seasons, and letting nature take its course. With this idea in mind, Eä produces a mix of conserved red berries and fruits, chestnuts in syrup, blackcurrant wine, dandelion wine, jams and conserved fruits and wholemeal bread made with organic wheat and rye flour from Valle 16 de Octubre (Trevelin), freshly milled and mixed with fresh yeast, sea salt and purified water. The products are sold in Esquel and, of course, in Corcovado. Where: 150 m from the Encuentro river international bridge. Tel: (2945) 490 704 / Esquel (02945) 450 604.

Argen-Chil

Argen-Chil es una institución local. Su dueña, Anita, desde hace muchos años recibe a los visitantes con su cocina genuina, casera y siempre fresca. Lleguen a la hora que lleguen, siempre encontrarán un buen plato de comida preparado por la señora Anita, alma mater del lugar. Desde sus manos salen pan casero de salvado, tortas fritas, empanadas, arrolladitos de pollo y de salmón, milanesas y, por supuesto, el orgullo de la casa: el salmón Argen-Chil. Receta secretísima que hay que descubrir y que no revelo por respeto al pedido de reserva que me hizo la señora Anita misma. Edgar (el hijo) y Andrés (el marido) son parte de este emprendimiento familiar que además del comedor incluye un almacén y ofrece alojamiento (dos habitaciones).

DONDE Calle principal s/n

Tel.: (02945) 490 734

Argen-Chil is a local institution. Its owner, Anita, has welcomed visitors for many years with her authentic, homemade and always fresh cooking. Whatever time you arrive, you'll always find a good meal prepared by Anita, the place's alma mater. Her hands make homemade bread, tortas fritas, empanadas, chicken and salmon rolls, milanesas and, of course, the pride of the house: Argen-Chil salmon. It's a top-secret recipe that you must try and I won't reveal out of respect for Anita and her request that I keep it confidential. Edgar (her son) and Andrés (her husband) are part of this family business that besides the dining room includes a grocer's and offers accommodation (two rooms). Where: Calle principal s/n. Tel: (02945) 490 734.

Fiesta Provincial del Salmón del Pacífico

Esta fiesta se inauguró en el año 2007. Y empezó a crecer de a poco. Pero sin parar. En la última edición concurrieron



Eä

aproximadamente diez mil personas. Una cantidad enorme considerando el tamaño de este pueblo. Los pescadores compiten entre ellos para ver quién se queda con el ejemplar más grande de salmón del Pacífico y los visitantes disfrutan de las competencias de *mountain bike*, de los bailes y la música popular, de la doma, de los puestos que venden artesanías y comidas y de la infaltable elección de la reina local. Se realiza durante la primera semana del mes de enero. En el fin de semana. Tres días de fiesta.

DONDE Para informes contactar con la oficina de turismo local

Tel.: (02945) 156 92381 / 490 738 / 490 706
carrenleufu@chubut.gov.ar

This festival was founded in 2007, and grew slowly but steadily. The last edition attracted about ten thousand people, a huge number considering the size of this town. Anglers compete to see who catches the largest Pacific salmon and visitors enjoy the mountain bike competitions, dancing and folk music, dressage, stands selling crafts and food and the inevitable choice of the local festival queen. The festivities take place over three days on a weekend in the first week in January. Where: For information contact the local tourist office. Tel: (02945) 156 92381 / 490 738 / 490 706. carrenleufu@chubut.gov.ar



Argen-Chil





Ruta V

Camino de la Comarca Andina

- Cholimá
- El Maitén
- Epuyén
- Lago Puelo / Las Golondrinas
- El Hoyo
- Puerto Patriada







Cholila

Fiesta del Asado

La carne en Argentina es un asunto serio. Cada uno tiene sus teorías y convicciones al respecto. Es un tema instalado. Importante. Diría que para mucha gente es parte de la vida. Una de las fantasías que muchos de los fanáticos de la carne manifiestan a menudo es la idea de que en el sur, y en este caso en Chubut, se come solo y exclusivamente carne de cordero (dije cordero, no hablé de capón ni de oveja). No es tan así, en primer lugar porque la oveja presenta un ciclo reproductivo que limita su fertilidad a determinados periodos del año, y, por ende, los nacimientos de los pequeños corderos son consecuentes a esos momentos. En pocas palabras: hay épocas del año en las que es muy difícil encontrar corderos porque la naturaleza así lo dispone. Sin embargo, a pesar de esta traba natural, los chubutenses saben que pueden contar con carnes alternativas, como las vacunas de Cholila, que son excelentes. En esta localidad, las características del territorio y el microclima favorecieron el desarrollo de la cría de la raza Hereford que supo adaptarse perfectamente a la zona. Sus carnes son deliciosas, a tal punto que, para rendir homenaje a esta peculiaridad, todos los años, durante la primera semana del mes de febrero, se organiza la

Fiesta del Asado de Cholila. Una kermés carnívora impresionante que se celebra en las inmediaciones de un fogón que mide más de dos cuerdas y que se alimenta con quinientos metros cúbicos de leña (radal, coihue, maitén y ñire). Alrededor de las brasas se plantan quinientas cruces con el fin de asar casi veinte toneladas de carne de ternera, casi seis toneladas de carne de cordero y una tonelada de chorizos. Decenas de asadores, castigados por el calor que desprende la leña, intentan apaciguar el apetito de los cincuenta mil visitantes que llegan de toda la provincia y del país para pasar un fin de semana de alto voltaje proteico. El clima es de fiesta. Es normal observar grupos de amigos que compran directamente la cruz con la pieza entera perfectamente asada, la apoyan sobre una mesa ubicada debajo de un árbol y empiezan a comerla utilizando el cuchillo y ayudándose con el pan. Bien a lo gaucho. Decíamos que la carne en Argentina es un asunto serio. La Fiesta del Asado de Cholila lo demuestra con amplitud.

DÓNDE Predio El Morro – Av. 15 de Diciembre s/n
Tel.: (02945) 498 202 / 498 040
www.fiestadelasado2013.com.ar

In Argentina, meat is a serious matter. Everyone has theories and beliefs about it and it's an important, established topic. I would say that for many people it is part of life. One of the fantasies often stated by many fans of meat is that in the south, and in this case in Chubut, only lamb is eaten (I said lamb, I didn't say wether or mutton). It's not really so, firstly because the reproductive cycle of sheep limits their fertility to certain times of the year and hence the birth of the small lambs coincide with those periods. In short, there are certain times of year when it is very difficult to find lamb because nature made it so. However, in spite of this natural obstacle, Chubut's residents know that they can count on alternative meats like beef from Cholila, which is excellent. In this location the region's characteristics and microclimate favoured the rearing of Hereford cattle, a breed that has adapted perfectly to the area. Its meat is delicious. So much so, that to honour this peculiarity every year, during the first week of February, the Fiesta del Asado is organised in Cholila. It is an impressive carnivorous fair held in the vicinity of a bonfire measuring more than two blocks that is fed by five hundred cubic metres of firewood (radal, coihue, maitén and ñire). Five hundred crosses are planted around the embers to roast almost twenty tonnes of veal, almost six tonnes of lamb and one tonne of chorizos. Dozens of asadores (grill cooks), punished by the heat from the firewood, try to appease the appetite of fifty thousand visitors who come from all over the province and country to enjoy a high-protein weekend with a party atmosphere. It is quite normal to see groups of friends buy a cross with a whole, perfectly roasted piece of meat, place it on a table under a tree and start to eat it using a knife and bread – true gaucho style. We said that in Argentina meat is a serious matter and the Fiesta del Asado de Cholila clearly shows it. Where: Predio "El Morro", Av. 15 de Diciembre s/n. Tel.: (02945) 498 202 / 498 040. www.fiestadelasado2013.com.ar





Cholila

Casa de Piedra

Cuando llegué a este hermoso lugar tuve la clara sensación de que era oportuno acercarse al mismo en puntas de pie. Y no porque se tratara de un lugar endeble. Al contrario, su nombre lo dice todo. Es un lugar fuerte. Su historia y la calidez de sus dueños (doña Victorina y don Miguel Ángel) imponen una aproximación delicada, atenta y cortés. Esta casa tiene mucho para contar. La construyó en el año 1926 Vicente Calderón, riojano y primer maestro argentino enviado a la provincia de Chubut para empezar la escolarización impulsada por el Estado nacional. Tarea nada fácil considerando las distancias a recorrer, las escasas o inexistentes facilidades a disposición en esa época y la desconfianza de las poblaciones locales, en su gran mayoría Tehuelches y galeses, que no veían con entusiasmo la intromisión del Estado en el que consideraban su territorio. Esta verdadera misión hizo que la vida de Calderón se transformara en una aventura emocionante. No sé por qué, pero creo que la fortaleza, el coraje y el compromiso

que caracterizaron la vida y el trabajo de don Calderón están en las piedras que sostienen el frente de esta casa maravillosa que hoy en día está abierta a visitantes y turistas. Se puede pedir alojamiento (muy limitado) o tomar un fabuloso té. Esta actividad comenzó en el año 1985 y fue creciendo de a poco pero sin parar gracias a los turistas que visitan la comarca. Doña Victorina prepara sus tortas, panes y scones en base a las recetas de su abuela. Los dulces de frutas de la zona que acompañan estas exquisiteces son rigurosamente caseros y artesanales. El té se sirve en elegante vajilla de porcelana blanca y, mientras uno disfruta de la situación, desde la cocina contigua salen los perfumes de las tortas y comidas preparadas con el auxilio de la cocina a leña. Son perfumes de hogar. Perfumes que llenan de emoción el corazón. Son los perfumes de Casa de Piedra.

DÓNDE Establecimiento El Retiro—RP 71—km 20
Tel.: (02945) 498 056

When I arrived at this beautiful place I had the distinct feeling that it was appropriate to approach it on foot. Not because it's unsound, on the contrary, its name says it all (piedra means 'stone'). It's a place full of strength. Its history and the warmth of its owners (Doña Victorina and Don Miguel Ángel) impose a delicate, attentive and courteous approach. This house has a lot to tell. Vicente Calderón who was from the province of La Rioja built it in 1926. He was the first Argentinian teacher to be sent to the province of Chubut to start the education system championed by the national government. It was not an easy task considering the distances involved, the scarce or inexistent facilities available at the time and the distrust of the local populations, to a large extent Tehuelche and Welsh, who didn't look kindly on the state's interference in what they considered to be their territory. This true mission meant Calderón's life was transformed into an exciting adventure. I don't know why, but I think the strength, courage and commitment that characterised Don Calderón's life and work are enshrined in the stones supporting the front of this wonderful house that today is open to visitors and tourists. You can stay here in the accommodation (very limited) or have a fabulous tea. This business began in 1985, and grew gradually but steadily thanks to the tourists that visit the region. Doña Victorina prepares her cakes, breads and scones using her grandmother's recipes. The jams made with local fruits that accompany these delicacies are strictly homemade and artisanal. Tea is served in elegant white porcelain and while you enjoy the setting, the smell of cakes and food prepared with the help of the wood-burning stove comes from the adjoining kitchen. They are the home's fragrances, smells that fill the heart with emotion. They are the aromas of Casa de Piedra. Where: Establecimiento El Retiro, RP 71, km 20. Tel.: (02945) 498 056.





Cholila

La Pilarica Lodge

Con seguridad, este es un lugar para pescadores de truchas. Esos pescadores que recorren los ríos buscando los espejos de agua donde con habilidosa paciencia logran lanzar la línea con mosca para que la misma caiga como si fuera una pluma justo donde ellos desean. Una secuencia de técnicas necesarias para vivir la emoción de enganchar la trucha de sus sueños. Aquí encontrarán las que viven en el río Carrileufu, en el río Rivadavia y en el río Arrayanes. Verdaderos paraísos para este tipo de pesca. Me imagino a estos pescadores sentados delante de la imponente chimenea de este lodge después de un día de aventura y de emociones, con un vaso de whisky en la mano, disfrutando del tibio abrazo de las brasas y del sabor del destilado que calienta el corazón y las piernas después de una día al aire libre. Me los imagino hablando con genuina emoción de las travesías de pesca del día, de la fuerza y la picardía de las truchas que, finalmente, llegaron a sus manos y que fueron liberadas. Me los imagino sentados a la gran mesa de madera del salón comedor charlando con los dueños del lugar (Ricardo Cancio y Bill Gough, expertos guías de pesca) tomando un buen tinto y saboreando con genuino apetito los platos que salen de la cocina. Platos generosos. Contundentes. Patagónicos. Una tostada de pan casero con algún ahumado, una cazuela de cordero cocinado largas horas acompañado por una delicada polenta, una buena pasta rellena con una salsa de hongos silvestres de los bosques cercanos, una trucha a la manteca o grillada acompañada por el contenido del wok de verduras y, obviamente, si está disponible, un cordero, capón o costillar de novillito de Cholila al asador cocinados con paciencia para sacar lo mejor de estas carnes exquisitas. Pero Pilarica no es solamente lugar para pescadores. Hay actividades también para quienes buscan otras emociones. Se organizan largas caminatas y avistaje de fauna, en especial, *birdwatching*. El lodge dispone de cinco confortables cuartos dobles con una vista estupenda. Recomendando no mirar televisión, apagar el celular, tener a mano un buen libro y disfrutar de lo que regala el entorno.

DÓNDE Ruta 71 s/n – Villa Lago Rivadavia
Tel.: (02945) 15 588901 / (02945) 154 247748
www.lapilaricalodge.com.ar

This is certainly a place for trout fishermen. Those fishermen who travel rivers looking for pools of water where, with skillful patience, they manage to cast a line with a fly so it lands like a feather right where they want. It's a sequence of techniques necessary to experience the excitement of catching the trout of their dreams. Here you will find trout from the Carrileufu, Rivadavia and Arrayanes rivers. They are true havens for this type of fishing. I can imagine fishermen sitting in front of the lodge's imposing fireplace after a day of adventure and excitement, with a glass of whisky in hand, enjoying the warmth of the embers and the taste of the distillate that warms the heart and legs after a day spent outdoors. I imagine them talking emotionally about the day's fishing and the strength and cunningness of the trout that they finally held in their hands and then released. I imagine them sitting at the large wooden table in the dining room, chatting to the owners of the place (Ricardo Cancio and Bill Gough, expert fishing guides), drinking a good red wine and savouring with great gusto the dishes prepared by the kitchen. They're hearty, filling Patagonian dishes. Homemade toasted bread with a smoked product, lamb stew cooked for hours accompanied by delicious polenta, great pasta filled with a sauce made with wild mushrooms from nearby woods, trout cooked in butter or grilled and served with wok fried vegetables and, of course, if it is available, lamb, wether or ribs from a Cholila steer cooked patiently al asador (over embers splayed out in the shape of a cross) to get the best from these fine meats. But Pilarica isn't just for fishermen. There are also activities for those looking for other thrills: long walks, trekking and wildlife watching and especially birdwatching are organised. The lodge has five comfortable double rooms with an amazing view. I suggest you don't watch TV and you turn off your mobile phone, have a good book to hand and enjoy what the surroundings have to offer. Where: Ruta 71 s/n, Villa Lago Rivadavia. Tel.: (02945) 155 88901 / (02945) 154 247748. www.lapilaricalodge.com.ar





Cholila

Lácteos Valle Hermoso

Cholila (en realidad Chulilaw) es el nombre que los antiguos pobladores indígenas locales le dieron a este pequeño paraíso. Ese nombre significa valle hermoso. Y tenían razón. El clima y las pasturas naturales, que aquí abundan, favorecieron a lo largo del tiempo la cría de ganado vacuno que por un lado provee magníficas carnes de textura y sabor difíciles de olvidar y, por el otro, leche de excelente calidad, al punto tal que poco a poco este territorio se está transformando en una cuenca lechera de importancia. Esto activó acciones para aprovechar esta interesante situación productiva. Paralelamente a lo que se hizo en el El Maitén con la implementación de la quesería artesanal homónima, aquí en Cholila la municipalidad creó una pequeña y eficiente fábrica para la elaboración de tres productos: leche entera, queso de pasta semidura tipo colonia (natural, con orégano, con pimienta verde y ahumado) y yogures (frambuesa, rosa mosqueta y frutos del bosque). Muy lindo proyecto que

abrió a los vecinos y a los visitantes la posibilidad de disfrutar de alimentos ricos y saludables. Esto se debe, por supuesto, a la excelente calidad de la materia prima y al proceso de elaboración artesanal (en la fábrica trabajan once mujeres que fueron bien capacitadas en la manufactura, en el manejo de alimentos y en los procesos que completan la cadena productiva) sostenidos por todo aquello que una industria eficiente y moderna requiere. Los resultados de todo este trabajo están a la vista: los quesos, los yogures y la leche se venden muy bien en la zona, y se reconocen por su alegre y llamativa etiqueta y por su sabor genuino. Los vecinos los aprecian y los sienten como propios. Recomendando probarlos. Y cuando lo hagan, se darán cuenta de que en estos productos está presente con mucha fuerza la esencia de la naturaleza de la zona.

DÓNDE RP 15 y Los Calafates
Tel.: (02945) 498 158

Cholila (actually Chulilaw) is the name that the ancient local indigenous people gave this little paradise. The name means 'beautiful valley'. And they were right. Over time, the climate and natural pastures that abound here favoured cattle farming. On one hand, this provides magnificent meat with texture and flavour that are difficult to forget and, on the other, such excellent quality milk that this territory is gradually being transformed into an important dairy region. This led to efforts to take advantage of this interesting productive situation. In parallel to what was done in El Maitén with the introduction of the artisanal cheese factory of the same name, here in Cholila the municipality created a small, efficient factory to make three products: whole milk, semi-hard Colonia-type cheese (natural, with oregano, with green pepper and smoked) and yoghurts (raspberry, rosehip and fruits of the forest). It's a very nice project giving locals and visitors the chance to enjoy delicious, healthy products. This is, of course, due to the excellent quality of the raw material and the artisan production process (eleven women work in the factory who were well trained in manufacturing, the handling of foodstuffs and in the processes that complement the production chain) supported by everything that an efficient, modern industry requires. The results of the work are easy to see: the cheeses, yoghurts and milk sell very well in the area, and are recognised for their striking, cheerful label and, of course, for their authentic taste. The locals appreciate them and have adopted them as their own. I suggest that you try them and when you do, you'll realise that these products strongly capture the essence of the region's nature. Where: RP 15 and Los Calafates. Tel.: (02945) 498 158.





Cholila

Hostería Ruca Kitai – restaurante El Veril

Linda, impactante y típica construcción de madera y piedra de esta zona. Está rodeada por un extenso pasto de color verde intenso y por las montañas. No necesita de muchos argumentos para convencer a los turistas que visitan el lugar de que este es el sitio perfecto para una estadía larga o una parada más corta. Es una postal hermosa por afuera y por dentro. Sus dos caras (la interior y la exterior) transmiten de inmediato calidad, calidez, buen gusto y armonía. Alejandro y Tatiana (sus dueños) son otros dos soñadores que se escaparon de la cruda realidad ciudadana para buscar una vida diferente, más natural, más tranquila, más digna. Quizá menos cómoda, pero con seguridad, más auténtica. La buscaron aquí en Villa Lago Rivadavia, a un puñado de kilómetros de Cholila. Y la encontraron. Y la construyeron y construyen todos los días en Ruka Kitai. Alejandro se ocupa principalmente de la logística y del funcionamiento de la estructura en general. Tatiana se concentra en su trabajo que es la cocina. Aquí logró materializar sus convicciones profesionales. Tatiana elabora platos en los cuales se encuentra la esencia de los ingredientes que los componen. Busca resaltar sus verdaderos sabores y aromas.

En sus recetas aparecen muchos vegetales y productos de la zona. Los vegetales, las hierbas aromáticas y las flores comestibles salen de un gran invernáculo y de una huerta que se encuentran a pocos metros de la casa. Un chiche que los trata bien a cambio de cuidados genuinos y constantes. El trabajo es mucho, pero cuando uno saborea la tarteleta de ruibarbo, corinto y chantillí en masa de nueces y especias comprende los motivos que inspiran semejante sacrificio. Más claro aún cuando uno saborea la ensalada de hojas verdes, hierbas aromáticas y flores comestibles. Pero desde esta cocina sale también un excelente guiso de cordero con aceitunas negras y tomates secos o un menú degustación que sorprende por la secuencia y la calidad de los platos. Disfruten de estos platos comiendo y mirando desde los ventanales los picos de las montañas que rodean el valle. Tomen un merecido descanso en una de las cómodas camas de los cuartos. Y van a entender por qué Villa Lago Rivadavia es un lugar tan especial.

DÓNDE Villa Lago Rivadavia
Tel.: (02945) 156 90333
www.rucakitai.com.ar

This is a nice, stunning, typical wood and stone local building. It is surrounded by an expanse of bright green grass and mountains. Visiting tourists don't need many reasons to be convinced that this is the perfect place for a long stay or a shorter stop. It is a beautiful postcard on the outside and inside. Its two faces (the inner and outer) immediately convey quality, warmth, good taste and harmony. Alejandro and Tatiana (the owners) are two dreamers who escaped from the harsh reality of the city to look for a different, more natural, more relaxed and more dignified life. Perhaps it is less comfortable, but it's certainly more real. They looked for that life here in Villa Lago Rivadavia, a few kilometres from Cholila, and they found it. And they continue to build it every day in Ruka Kitai. Alejandro is primarily in charge of logistics and the overall functioning of the structure. Tatiana mainly focuses on her work in the kitchen, where she manages to make her professional convictions come true. She cooks dishes in which the essence of the ingredients can be found: she tries to highlight their true flavours and aromas. She uses many vegetables and local products in her recipes. The vegetables, herbs and edible flowers come from a large greenhouse and a vegetable garden a few metres from the house. It's an extra that treats them well in exchange for constant, proper care. It's a lot of work, but when you taste the rhubarb, redcurrant and Chantilly cream tartlet made with a nut and spice pastry you'll understand the reasons for such a sacrifice, and even more so when you taste the green leaf, herb and edible flower salad. But the kitchen also serves an excellent lamb stew with black olives and sun-dried tomatoes or a tasting menu, which surprises with the sequence and quality of the dishes. Enjoy eating the food and looking at the mountain peaks surrounding the valley through the large windows. Take a deserved rest in one of the comfortable beds in the rooms. And you will understand why Villa Lago Rivadavia is such a special place. Where: Villa Lago Rivadavia. Tel.: (02945) 156 90333. www.rucakitai.com.ar





El Maitén

Ecolodge Paralelo 42°

Existen varios motivos para visitar El Maitén. Uno de ellos es, seguramente, la naturaleza y la paz que reinan en esta tierra y que atraen a muchos chubutenses y a algunos visitantes de la vecina provincia de Río Negro un poco cansados de los contingentes de turistas que modifican su tranquila rutina diaria. Pero existe otro motivo importante. Se trata de un tren. El viejo expreso patagónico: La Trochita. Un tren único de principios del siglo XX (1922) que permite un maravilloso viaje en el tiempo. Gracias a esta verdadera reliquia llegan a esta localidad aficionados a los trenes antiguos de todo el mundo. Y es necesario tener a disposición estructuras hoteleras que estén a la altura de la situación. Desde hace aproximadamente un año abrió sus puertas Ecolodge Paralelo 42°. Manejado con energía y visión positiva por Silvia y Guadalupe Guzmán. La estructura impacta. En ella se mezclan de manera muy natural lajas de Cushman con madera de Oregon y de ciprés. Primero arrancó el

restaurante, a cargo de Guadalupe. Buena cocinera, sin inútiles vuelos pindáricos y con ganas de proponer productos de calidad de la zona y de la propia huerta orgánica. Prueben: bruschettas de ciervo o trucha ahumados o sus raviolos de salmón ahumado con salsa de morillas y hongos de pino. Les van a gustar. Seguro. Recuerden también que la trucha local es uno de los productos predilectos de Guadalupe. La prepara con salsa de hongos, con una delicada salsa de queso azul o con una simple manteca de hierbas. Terminen con uno de los postres de la casa. Por ejemplo, una torta tibia de chocolate que hará feliz a más de uno. Terminada la cena descansen en uno de los cómodos cuartos. Y al día siguiente estarán con todas las energías para encarar otra jornada en este maravilloso lugar del paralelo 42°.

DÓNDE RN S1 – 40 (ex RN 40)
Tel.: (02945) 155 97241
www.paralelo42lodge.com

There are several reasons to visit El Maitén. One of them is definitely the nature and peace that reign here and that attract many people from Chubut and visitors from the neighbouring province of Río Negro a little tired of the tourist contingents that alter their peaceful daily routine. But there is another important reason. It's a train. The Old Patagonian Express: La Trochita. A unique train from the early twentieth century (1922) that enables a wonderful trip back in time. Thanks to this true relic, old-train enthusiasts from all over the world come to this town. And it's necessary to have appropriate accommodation available for them. About a year ago Ecolodge Paralelo 42° opened. It's managed by Silvia and Guadalupe Guzmán with energy and positive vision. The structure makes an impact. In it slabs of stone from Cushman mix very naturally with Oregon pine and cypress wood. First the restaurant was opened with Guadalupe in charge. She cooks well, without any unnecessary complications and is keen to offer quality local produce and that from the lodge's own organic vegetable garden. Try the venison bruschetta or smoked trout or smoked salmon raviolis with morel and pine mushroom sauce. I'm sure you'll like them. Remember that local trout is one of Guadalupe's favourite products. She prepares it with mushroom sauce, with an exquisite blue cheese sauce or with a simple herb butter. Finish with one of the house desserts, for example the warm chocolate cake that will make more than one person happy. Once dinner is over relax in one of the comfortable rooms. And the next day you will be full of energy to face another beautiful day in this wonderful place on the 42nd parallel. Where: RN S1, 40 (formerly RN 40). Tel.: (02945) 155 97241. www.paralelo42lodge.com





El Maitén

Finisterre - Quesos de leche de oveja y azafrán

La enorme difusión de ganado ovino en Chubut invita a preguntarse los motivos de la escasa presencia de quesos elaborados con la leche de estos animales. Las razones son varias. Para entender un poco más este asunto es importante considerar el tradicional tipo de pastoreo de los animales, que normalmente se dejan libres en zonas muy amplias para que puedan alimentarse de lo que la naturaleza provee. Se trata del sistema denominado técnicamente como extensivo. Esto impide o atenta contra un eventual sistematización del ordeño. Para ordeñar la leche de los animales, estos tienen que estar controlados, y hay que reunirlos para realizar esa tarea. Por otro lado, históricamente, por la falta de costumbre en el consumo y por privilegiar la producción de lana y, en segunda instancia, la de carne, nunca se le dio importancia a la idea de producir sistemáticamente quesos de leche de oveja. Por estos motivos, la mayoría de las razas ovinas presentes en el territorio argentino son las que se utilizan para obtener su lana o son las de doble propósito (lana y carne). Pero eso no impide que se puedan hacer excelentes quesos con la leche ovina eligiendo la raza adecuada. Eso es lo que pensaron e hicieron Gabriel y Susan

cuando optaron por ovejas de la raza Ost Friesian, que se adaptan a la producción de leche. Gracias a esta certeza, el matrimonio, con mucho trabajo y dedicación, logró elaborar un muy buen queso tipo manchego que expresa las características de esta zona. Presenta un color marfil. Una textura firme. Su perfume es bien láctico, intenso y persistente. Su sabor tiene personalidad pero al mismo tiempo no es dominante. No llega a ser picante como algunos de sus parientes españoles. Es un queso de oveja de El Maitén. Ahora, más seguros y cancheros después de estos primeros cuatro años de trabajo, Gabriel y Susan están pensando incursionar en la producción de queso azul y en la de quesos tipo camembert. Ojalá se animen. Una perlitita más: en Finisterre se produce azafrán. Pequeñas cantidades que crecen en un ámbito puro. Con un resultado organoléptico muy interesante. Ya con los quesos de ovejas estábamos contentos y ahora que tenemos también el oro rojo de El Maitén la alegría llega hasta el cielo.

DÓNDE Chacra 16
Tel.: (02945)155 07666

The widespread presence of sheep in Chubut makes one wonder why there are so few cheeses made with milk from these animals. There are several reasons for this and to understand the issue a little better it is important to consider the traditional type of grazing for these animals: they are usually left to roam free over large areas so they can feed on what nature provides. It is a system that is technically called 'extensive'. This prevents or works against an eventual systematisation of milking, as the animals have to be controlled and berded up in order for them to be milked (intensive system). Moreover, historically, because it's not customary to consume sheep's milk cheese and the production of wool, and secondly that of the meat, are favoured, no importance was ever given to the idea of systematically producing sheep's milk cheeses. Thus, most of the breeds of sheep in Argentina are ones that are used for their wool or are dual purpose (wool and meat). But by choosing the right breed excellent cheeses can be made with sheep's milk. That's what Gabriel and Susan thought and did when they chose the Ost Friesian breed of sheep that adapts well to milk production. So thanks to this couple's conviction, with a great deal of work and dedication, they managed to make a very good Manchego-style cheese that expresses the characteristics of the area. It is ivory in colour and has a firm texture. Its smell is very lactic, intense and persistent. Its flavour has personality but doesn't dominate and it doesn't have the almost spicy kick of some of its Spanish relatives. It is a sheep's milk cheese from El Maitén. Now that Gabriel and Susan are more confident and skilled after four years of work, they are thinking of branching out into the production of blue cheese and Camembert-style cheeses. Hopefully they'll decide to do it. One more gem: they cultivate small quantities of saffron here in a pure environment with a very interesting organoleptic result. We were already happy with the sheep's cheeses and now there's also red gold from El Maitén, happiness knows no bounds. Where: Chacra 16. Tel.: (02945) 155 07666.





Epuyén

Restaurante Dos que Van

¿Por qué dos que van? Simple. Porque el nombre del restaurante es la traducción al castellano de la palabra indígena *epuyén*. Pero no son solamente dos las personas que frecuentan este restaurante. Son más, porque Hernán (que se ocupa de la cocina) y María Eugenia (que se ocupa del salón) están haciendo las cosas bien a pesar de su joven edad y de los pocos meses de antigüedad de este emprendimiento gastronómico. Y cuando las cosas se hacen bien, el público responde. Un día, María Eugenia eligió Epuyén para realizar sus vacaciones y, en ese momento de disfrute, encontró. ... ¿adivinen a quién?, a Hernán. Palabra va, palabra viene y el aire de Epuyén hizo lo suyo hasta lograr que los dos pensarán en la creación de este restaurante en el cual ambos pudieran desarrollar sus ideas y sueños. El lugar es rústico. Agradable. Rodeado por el maravilloso entorno de la zona. Y fue armado con madera: ciprés en los tirantes y machimbre de pino en las paredes. El interior es luminoso. La propuesta culinaria es simple y está dividida en dos concep-

tos: platos rápidos a la minuta para satisfacer las exigencias de los clientes habituales que desean comer algo rápido y sin demasiada elaboración y otros platos que buscan valorizar los productos del territorio y de la hermosa y productiva huerta propia que se encuentra a pocos metros del restaurante. Desde la misma sale la gran mayoría de las verduras que se utilizan en las recetas del restaurante. Algunos ejemplos: cordero confitado con papines y morillas, trucha con crema de arándanos, liebre a la cazadora, estofado o *goulash* de cordero, plato de queso de cabra con confitura de guinda y torta húmeda de chocolate con crema y frambuesas. Obviamente, no puede faltar la excelente cerveza artesanal Murrayana producida en el mismo predio por el hermano de Hernán, Pablo. Buena comida y buena cerveza. Aquí, en Epuyén, queda todo en familia.

DÓNDE Av. de los Retamos esquina Rosa Mosqueta
Tel.: (02945) 499 345

Why is it called 'Dos que van' (two going)? The answer is because the restaurant's name is the Spanish translation of the Mapuche word epuyén. But, more than two people frequent this restaurant. There are more customers because Hernán (who is in charge of the kitchen) and María Eugenia (who oversees the dining room) are doing things well despite their youth and this gastronomic venture being only a few months old. And when things are done well the public responds. One day, María Eugenia chose Epuyén for a holiday and during that enjoyable time met – guess who – Hernán. Promises were exchanged and Epuyén's air did what it does until the two thought about creating this restaurant in which they could both develop their ideas and dreams. The place is rustic and pleasant and is surrounded by the area's wonderful environment. It was built using cypress wood for the beams and pine tongue and groove for the walls. The interior is bright. The culinary proposal is simple and is divided into two concepts: quick meals to satisfy the demands of regular customers who want a quick bite to eat without too much preparation, and other dishes whose purpose is to value local products and those from the beautiful vegetable garden that is just a few metres from the restaurant. The latter provides the great majority of the vegetables that are used in the restaurant's recipes. Some examples: confit of lamb with baby potatoes and morels, trout with cream of blueberries, hare a la cazadora, lamb stew or goulash, plate of goat's cheese with morello cherry jam and moist chocolate cake with cream and raspberries. Of course there is also the excellent artisanal beer Murrayana, which is produced on the same site by Hernán's brother, Pablo. Good food and good beer. Here in Epuyén everything stays in the family. Where: Av. de los Retamos on the corner of Rosa Mosqueta. Tel.: (02945) 499 345.





Epuýén

El Refugio del Lago

Primero hay que hablar de la pieza imprescindible para entender este lugar. Y esa pieza es la señora Sophie Courtois. La vida hizo que varios años atrás aterrizara en Argentina y que, finalmente, se quedara aquí, en Epuýén. Le atrajo la idea de vivir en un lugar donde la naturaleza todavía marca los tiempos y las prioridades del día. A esta hiperactiva señora francesa no le falta fuerza. Todo el día atiende (con la ayuda de Jacques y de sus colaboradores) las necesidades de su chacra, que no son pocas y que no dejan mucho tiempo para mirar televisión o para jugar con una computadora. Hay que cuidar de la huerta, tan necesaria para proveer alimentos sanos y de gran calidad organoléptica. Hay que mantener en perfectas condiciones el camping, las cabañas y las habitaciones de la casa que brindan alojamiento a los turistas que visitan la zona. Hay que elaborar los deliciosos quesos de cabra que aquí se producen de manera absolutamente artesanal, al estilo francés, y que son destinados al consumo propio, al de los clientes del restaurante y al de la casa. Hay que organizar las excursiones y actividades destinadas a los huéspedes. Que no son pocas.

Bicicrós, caminatas, trekking, cabalgatas, paseos en canoa sobre las aguas del lago y del río, pesca, etc. Y ahora, el lugar: muy lindo, grande. Insertado en el verde y cerca del lago. Ahí, a pocos metros está el restaurante: El Quincho. Rústico. Cálido y cómodo. Mesas de madera maciza acompañadas por banquetas del mismo material. Los grandes ventanales permiten disfrutar y almacenar la paz del entorno. La cocina es generosa. Sana. Sabrosa. Para elaborar los platos se usan muchos productos de esta tierra. Para Sophie es muy importante que en su restaurante se coma bien y que la materia prima sea de calidad. No hay que olvidar que Sophie es francesa y que para ella la comida es una religión. Aquí siempre encontrarán buen pan casero, buenas pastas rellenas, algo de parrilla, trucha, cordero, excelentes postres y, por supuesto, la cerveza artesanal patagónica que no puede y no debe faltar nunca. Sin duda, es una de las perlas de Epuýén que no hay que pasar por alto. Al contrario, hay que disfrutarla.

DÓNDE Av. Los Cauquenes s/n
Tel.: (02945) 499 025

First, one has to talk about the essential key to understanding this place. And that element is Mrs Sophie Courtois. Several years ago, life led her to Argentina and finally, to stay here, in Epuýén. She was attracted by the idea of living in a place where nature still marks the times and day's priorities. This hyperactive French woman is very strong. All day, she attends (with the help of her son Jacques and his staff) to the needs of her smallholding, which are numerous and don't leave much time for watching television or playing with a computer. The vegetable garden, so necessary to provide healthy food with great organoleptic qualities, has to be tended to. The campsite, cabins and rooms in the house that provide accommodation for the tourists visiting the area have to be maintained in perfect condition. The delicious goat's cheeses have to be made that are produced artisanally, in a French style and are intended for consumption by the family, the restaurant's customers and in the house. The numerous excursions and activities for the guests have to be organised: cross biking, walks, trekking, riding, canoe trips on the lake and river, fishing, etc. And now for the place itself: it's very nice. It's large and sits surrounded by the greenery, near the lake, and there, a few metres away, is the restaurant: El Quincho. It is rustic, warm and comfortable. The tables and benches are solid wood. The large picture windows enable the peaceful surroundings to be enjoyed and absorbed. The cooking is hearty, healthy and tasty. Many local products are used to make the dishes. For Sophie it is very important that people eat well in her restaurant and that the ingredients are of a good quality. Don't forget that Sophie is French and for her, food is like a religion. Here you will always find good homemade bread, good filled pastas, something from the charcoal grill, trout, lamb, excellent desserts and, of course, Patagonian artisanal beer that can't, and mustn't, ever be missed. El Quincho is undoubtedly one of Epuýén's little gems that mustn't be overlooked. On the contrary, you must enjoy it. Where: Av. los Cauquenes s/n. Tel.: (02945) 499 025.





Lago Puelo / Las Golondrinas

La Perla Productos Ahumados

Era lo que me faltaba para completar el abanico de extraordinarios productos que la comarca ofrece con orgullo a todos aquellos que la visitan. Entre dulces, chocolates, cervezas artesanales, frutas finas, hierbas aromáticas, buena carne y restaurantes que incitan al buen comer no podía faltar alguien que se ocupara de conservar la materia prima usando la antigua técnica del ahumado. En este caso, tenemos que decirle gracias al señor Yuri, hombre del este europeo cuyo tamaño no pasa inadvertido, quien se afincó en este lugar hace algunos años. En 2008 empezó su actividad en esta linda chacra besada por el microclima y la naturaleza del lugar. De a poco arrancó con el desarrollo de diferentes actividades, una de ellas la elaboración de productos ahumados. La variedad es notable. La materia prima es la que se espera de este territorio: ciervo, trucha, jabalí, cerdo, salmón, queso, etc. Gracias a ella prepara muy buenos productos en diferentes variantes. Chacinados y embutidos artesanales con o sin ahumado (lomito de cerdo, de jabalí y de ciervo, salames, salamines y bondiola), filetes de trucha y salmón ahumados, conservas de estos últimos

en aceite, patés, escabeches, quesos, dulces y licores artesanales. Yuri vende todo este bien de Dios directamente en la chacra. Pero si prestan atención, los podrán encontrar en algún plato de los restaurantes de la zona o en alguno de los negocios que venden productos regionales. Todo el proceso de transformación y elaboración se realiza en la chacra, lugar donde se encuentra el corazón de este proceso productivo, el ahumadero alimentado con las mejores maderas de la zona que trasladan a los ingredientes sus aromas característicos. Yuri es muy cuidadoso durante las etapas de la fabricación, desde la elección de la materia prima hasta el envasado final. ¿Resultado final? Un excelente surtido de productos muy tentadores. Para quien lo desea, existe la posibilidad de alojarse en las cabañas de la chacra para descansar y disfrutar cada día de un producto distinto. ¿Por qué no?

DÓNDE Callejón de los Pañiles – Paraje Las Golondrinas – Lago Puelo
Tel.: (0294) 449 8389
www.laperla.me

This was what was needed to complete the wide range of extraordinary products that the region proudly offers to all who visit it. Among jams, chocolates, artisanal beers, 'fine fruits' or berries, herbs, good meat and restaurants that encourage eating well, there had to be someone preserving raw ingredients using the ancient technique of smoking. For this we have to thank Mr Yuri, a notably large Eastern European who settled here some years ago. In 2008, he started his business at this pretty smallholding blessed with a microclimate and local nature and gradually started to develop different activities. One is the production of smoked products. There is a remarkable range. The raw material is what is to be expected in this region: venison, trout, wild boar, pork, salmon, cheese etc. Thanks to them he prepares different versions of very good products including artisanal smoked and unsmoked cured and pressed cold meats (pork, wild boar and venison tenderloin, salamis and bondiola), smoked trout and salmon fillets, trout and salmon preserved in oil, pâtés, pickles, cheeses, artisanal jams and liqueurs. Yuri sells all this heavenly manna on the smallholding. But if you pay attention you'll be able to find the products locally in some of the restaurants' dishes or in businesses selling local produce. The complete production process is carried out at the smallholding, where the heart of the activity is located: the smokehouse fed by the finest local woods that give the ingredients their characteristic aromas. Yuri carefully controls the different stages of production, from selecting the raw ingredients to the final packaging. The end result is an excellent and varied range of very tempting products. For those who wish, there is the chance to stay in the smallholding's cabins to relax and enjoy a different product every day. Why not? Where: Callejón de los Pañiles, Paraje Las Golondrinas, Lago Puelo. Tel.: (0294) 449 8389. www.laperla.me





Lago Puelo / Las Golondrinas

El Bolsonero alfajores y chocolates artesanales

La del bolsonero, que en realidad se llama Juan Merlo, es una verdadera casita en el bosque. De las que se describen en los cuentos para niños. En apariencia es pequeña y está rodeada por hermosos árboles. Es un lugar que desde el primer momento hace volar la fantasía. Me hizo recordar la *shire* (la comarca) de los hobbits, de la saga El Señor de los Anillos. Y la curiosidad es que el apellido del protagonista de la célebre historia, Frodo, es... Bolsón. Qué coincidencia interesante, ¿verdad? Cuando uno pasa la puerta de entrada, el cuento se hace realidad. Sobretudo para los golosos y los amantes del chocolate. Y también para quienes no lo son, porque la visión y los perfumes de dulces, del cacao y del azúcar que invaden las narices, son inebriantes. Sobre una imponente mesada de madera maciza se lucen decenas de bandejas, que responden al estilo rústico del lugar, que exhiben la producción de la casa: alfajores de frutillas, de frutos del bosque, de frambuesa, de dulce de leche al whisky y frambuesas, bombones de chocolates simples, rellenos, con nueces, con almendras, trufas, conitos, masitas bañadas en chocolate, etc. En fin, les aseguro que el surtido

es de los que impactan y la calidad es muy buena. La sala de elaboración está a la vista y es evidente el orden, la pulcritud y la meticulosidad aplicados en la realización de los productos. Pero este no es solamente un lugar donde comprar los recuerdos dulces para revivir una estadía en la zona. Aquí los visitantes pueden sentarse y relajarse mientras Juan o alguna de sus sonrientes y gentiles colaboradoras preparan uno de los orgullos de la casa: la *fondue* de chocolate. Maravillosa y servida en una gran bandeja de madera rústica que incluye un calentador de cerámica artística, que temple el chocolate, y cazuelitas que proponen los ingredientes que serán objeto de la inmersión golosa. Hay minialfajores de dulce de leche, frutas finas, frutas secas, masitas dulces de manteca, etc. Pueden acompañar con café, té o licores artesanales. Lindo lugar que merece ser visitado. Les dejaré dulces e inolvidables marcas en la memoria.

DÓNDE Ruta 16 camino a Lago Puelo sobre el Paseo del Camino Viejo, siguiendo los carteles indicadores.

Tel.: (0294) 449 9396

The house of the bolsonero (person from El Bolsón), who is actually called Juan Merlo, is a real little house in the woods. It's like the ones described in children's tales: seemingly small and surrounded by beautiful trees. It makes your imagination run wild from the first moment. It reminded me of the shire of the Hobbits in The Lord of the Rings. And the interesting thing is that in that famous story the protagonist, Frodo's, surname is... Bolsón. What an interesting coincidence, right? When you go through the front door the story becomes reality, above all for the sweet-toothed and chocolate-lovers, but also for those who aren't, because of the beady sight and aromas of the sweets, cocoa and sugar that invade one's nose. On an imposing solid-wood countertop dozens of trays that match the rustic style of the place shine with displays of the products: alfajores filled with strawberry, fruits of the forest, raspberry and dulce de leche with whisky and raspberries, simple chocolate bonbons and others filled with walnuts and almonds, truffles, conitos, chocolate coated biscuits, etc. The range certainly makes an impact and is very high quality. The production room can be seen and the order, neatness and thoroughness applied in the making of the products are clear. But this is not just a place for buying sweet mementos to relive one's stay in the area. Here visitors can sit and relax while Juan or one of his smiling, kind team members prepares one of the prides of the house: the chocolate fondue. Wonderful and served in a large rustic wooden tray that includes an artistic ceramic heater to warm the chocolate and the little casseroles holding the ingredients that will be immersed in the sweet dip. There are mini alfajores with dulce de leche, 'fine fruits' or berries, dried fruits, sweet butter biscuits, etc. You can enjoy it with a coffee, tea or artisanal liqueurs. This is a nice place that's worth visiting. It will leave an unforgettable, sweet impression on your memory. Where: Ruta 16 on the way to Lago Puelo, on the Paseo del Camino Viejo following the signs. Tel.: (0294) 449 9396.





Lago Puelo / Las Golondrinas

Luz de Luna

Un lugar íntimo y pequeño. Todo de madera e integrado por grandes ventanales. Iluminado en su interior por luces delicadas que salen de artefactos colgados del techo. Apto para recibir casi treinta comensales. Un restaurante bistró de verdad. Mejor dicho: una casa bistró. Así prefieren denominarla sus dueños. Un lugar único en Lago Puelo. Para acceder al mismo hay que transitar una pasarela de madera (ubicada sobre un canal de riego) rodeada por hierbas aromáticas, arbustos y plantas nativas. Sus creadores, Iván (cocinero con muy buena experiencia profesional) e Irina (su compañera), llegaron aquí desde Buenos Aires en el año 2010. Quedaron encantados con el lugar, con el estilo de vida del pueblo y muy entusiasmados con la idea de trabajar de lo que los apasionaba, bien lejos de la capital y en contacto directo con la buena materia prima de la zona. Así nació Luz de Luna. El nombre se debe a esa luna que brilla en la oscuridad de la noche iluminando a la perfección todo el lugar y transmitiendo su magia y energía.

Aquí se hace una cocina de producto. Manipulación mínima, ninguna concesión a los típicos excesos que a veces propone la cocina contem-

poránea y muchísima atención a la procedencia y calidad de la materia prima. Los vegetales y las aromáticas son de la huerta orgánica de la casa mientras que las carnes y las truchas son rigurosamente de la zona. Mejor imposible. En la cocina, al lado de Iván se desempeña Sebastián, cocinero que viajó desde Ushuaia con ganas de conocer esta parte de la Patagonia y sus productos. Buena dupla. Los resultados lo demuestran. La carta es corta pero los platos son atractivos y no dejan a nadie afuera del festín. Algunos ejemplos: trucha a la sartén con humita en cazuela, hojas verdes y costra de cítricos; raviolones de cordero en reducción de hongos de Puerto Patriada y pesto de almendras; pechuga de pollo de campo con papas españolas, hongos y mayonesa de ajo y, finalmente, sopa horneada de chocolate amargo con helado de coco Jauja y tuile de coriandro. Espero que estos ejemplos sirvan para entender. Para mí, fue todo claro. Buena gente, buena comida, buen lugar. Volveré.

DÓNDE Ruta 16 – km 10,2 – Lago Puelo
Tel.: (0294) 449 9635
www.luzdelunabistro.com.ar

This is a small, intimate place that's all wood and large windows. Inside it is lit by delicate light from artefacts hanging from the ceiling. It has room for almost thirty diners. It is a true bistro restaurant or, better said, a bistro house, which is how the owners prefer to describe it. It is a unique place in Lago Puelo. To get there you have to cross a wooden walkway (over an irrigation channel) surrounded by herbs, shrubs and native plants. Its creators, Iván (a cook with great professional experience) and Irina (his companion) came here from Buenos Aires in 2010. They loved the place and the lifestyle and were very excited about the idea of being able to make a living doing what they are passionate about, far from Buenos Aires and making direct use of the good, local raw materials. That is how Luz de Luna began, so called because when the moon shines in the dark of the night it perfectly lights the place, conveying its magic and energy. Here the cuisine is product based: minimal handling, without concessions to the typical excesses that contemporary cooking sometimes offers and a great deal of attention to the origin and quality of the ingredients. The vegetables and herbs are from the house's organic vegetable garden, while the meat and trout are strictly from the area. Anything better is impossible. In the kitchen, Iván is assisted by Sebastián, a cook from Ushuaia eager to get to know this part of Patagonia and its products. They're a good duo and the results show it. The menu is short but the dishes are attractive and don't leave anyone out of the feast. Some examples: Pan cooked trout with humita in a clay pot, green leaves and citric crust; giant lamb raviolis in a Puerto Patriada mushroom reduction and almond pesto; free-range chicken breast with Spanish potatoes, mushrooms and garlic mayonnaise; and finally baked bitter chocolate soup with Jauja coconut ice-cream and coriander tuile. I hope these examples serve to understand the cuisine, because it was clear to me. Good people, good food and a nice place. I'll go back. Where: Ruta 16, km 10.2, Lago Puelo. Tel.: (0294) 449 9635. www.luzdelunabistro.com.ar





Lago Puelo / Las Golondrinas

Cocinero Juan

Se dice que en la vida pasan cosas insólitas. Frase hecha. Casi obvia. Pero, sin embargo, absolutamente cierta. Una de ellas me pasó en Lago Puelo. Me refiero a una de las agradables. Apenas pasé la puerta de entrada me encontré con una figura conocida. La mente retrocedió rápidamente por más de dos lustros y tras un rápido rebobinando, paró y focalizó el recuerdo. Ese señor era Juan Salduna, cocinero que tuvo la oportunidad de conocer y de ver en acción por bastante tiempo en el contexto de una situación de trabajo. En esa época, él estaba en los inicios de su carrera. Una etapa de crecimiento. Ahora lo vi absolutamente firme y muy bien plantado sobre sus ideas. Fue un placer volver a encontrarlo inesperadamente y tan lejos de Buenos Aires, después de tantos años. Juan me explicó la idea del lugar. Cocina de producto. Resaltando sus puntos de fuerza con recetas no excesivamente complejas pero siempre generosas y dominadas por el sabor. Por ejemplo, ravioles de carne o de trucha, lomo con morillas, trucha con crema de limón o algún corte de cordero al romero.

Juan, al contrario de mí, sabía de mi visita y me recibió con un costillar vacuno perfectamente cocinado a la parrilla. Carne de Cholila. Carne de Chubut. Un lujo. Una carne que todos los amantes del género deberían probar una vez en la vida. De hecho, estaba simplemente deliciosa. Tierna, jugosa, llena de sabor y cocinada a la perfección. Juan tiene los cortes del día crudos y listos sobre una gran tabla contigua a la parrilla. El cliente pasa, observa, indica el corte o la parte que le gustaría comer y Juan arranca con lo suyo. Hay que esperar un ratito (amenicen con una picadita), pero la carne llega perfecta y en el punto pedido. Se despegó de los huesos. Este fue el reencuentro con Juan. Con el cocinero Juan. Un lindo momento celebrado con uno de los grandes productos de su nuevo lugar en el mundo: Lago Puelo, Chubut. ¡Felicitaciones, Juan! Te las mereces.

DÓNDE Av. de los Arrayanes, a media cuadra de la estación de servicio YPF – Lago Puelo
Tel.: (0294) 449 9430 / 156 05895

It is said that unusual things happen in life. It's an almost obvious saying, but nevertheless is absolutely true. One such thing happened to me in Lago Puelo – a nice one. I'd only just gone through the front door when I found myself looking at a familiar figure. My mind went back rapidly to over ten years ago and after a quick rewind, stopped and focused on the memory. The man was Juan Salduna, a chef who I met and saw in action for quite some time in the context of a work situation. At that time, he was just beginning his career. Today, I saw he was steady and firm about his ideas. It was a pleasure to unexpectedly come across him again, so far from Buenos Aires and after so many years. Juan explained the idea of the place to me: product based cuisine. Each product is prepared highlighting its strengths in uncomplicated, hearty recipes dominated by flavour. For example, meat or trout raviolis, beef tenderloin with morels, trout with cream of lemon or a cut of lamb with rosemary. Unlike me, Juan knew about my visit and greeted me with beef ribs cooked perfectly on the parrilla. Meat from Cholila, Chubut. A luxury and meat that all lovers of the genre should try once in their life. In fact it was simply delicious: tender, juicy, full of flavour and cooked to perfection. Juan has the day's raw cuts ready on a large table beside the parrilla. The customer passes, looks, indicates the cut or part they would like to eat and Juan does the rest. One has to wait a little (take your mind off it with a picadita) but the meat arrives perfectly cooked as ordered. It falls off the bone. This was the reunion with Juan, the chef Juan. A nice moment celebrated with one of the great products from his new place in the world: Lago Puelo, Chubut. Congratulations Juan! You deserve it. Where: Av. de los Arrayanes half a block from the YPF petrol station, Lago Puelo. Tel.: (0294) 449 9430 / 156 05895.





Lago Puelo / Las Golondrinas

Whisky La Alazana

Después de la excelencia en las cervezas artesanales de Lago Puelo y la perla del vino más austral del continente en El Hoyo, la Comarca Andina presenta otra distinción: una pequeña elaboradora de whisky artesanal single malt. Como la norma es que los whiskies nacionales se elaboren basados en un *blend* de diferentes destilados, obtenidos de la cebada malteada y de otros cereales, que finalmente se ensamblan, este tipo de producción es única en el país. En este caso, el único cereal utilizado es la malta, que se une a otros dos ingredientes: el agua de excelente calidad del cerro Piltriquitrón, que con sus sulfatos y minerales activa de manera óptima las enzimas de la cebada malteada, y, por supuesto, la levadura. Todo este trabajo lo hace una misma destilería: La Alazana. Debido a esta peculiaridad (tipo de elaboración y lugar de producción) los whiskies elaborados con esta metodología se denominan *single*. En pocas palabras, es la antigua receta de los grandes whiskies de las Tierras Altas de Escocia. Un desafío muy interesante que ya se transformó en realidad. La idea la tuvieron Pablo Tognetti y Néstor Serenelli, que, cada uno por su lado, fueron atraídos por el misterio de la

fermentación que transforma pocos ingredientes básicos en una bebida. Finalmente, se convencieron de que tenían que meterse en algo fascinante y atrevido: el whisky. Y lo hicieron armando una pequeña destilería modelo en el paraje Las Golondrinas, pegado a Lago Puelo. Allí empezaron a destilar y colocar el resultado de este proceso (el aguardiente) en barricas de roble europeo para que pudiera descansar y madurar con tranquilidad y limar su aspereza, formando su cuerpo y adquiriendo, de a poco, el sabor cálido, mórbido y aterciopelado que solamente un verdadero whisky single malt sabe expresar.

El resultado buscado y logrado por Tognetti y Serenelli es un whisky de cuerpo medio, suave, bien redondo, perfumado y de buena profundidad. Y como el sueño se materializó, esa búsqueda llegó a su fin. La primera microdestilería de whisky single malt del país logró su objetivo. Salud y felicitaciones por haber creado otro lugar gastronómico de gran interés para esta zona, que no para de crecer y de ofrecer los productos de su alma.

DÓNDE Paraje Las Golondrinas
Tel.: (0294) 447 3125

Along with excellent artisanal beers from Lago Puelo and the little gem of the continent's southernmost wine in El Hoyo, the Andean region has another distinction: a small maker of artisanal single malt whisky. It's unique in the country as usually national whiskies are made based on a blend of different distillates obtained from malted barley and other cereals that are then put together. In this case the only cereal used is malt, which is combined with two other ingredients: excellent quality water from Piltriquitrón hill containing sulphates and minerals that optimally activate the malted barley's enzymes and, of course, yeast. All the work is done by one distillery: La Alazana. Given this peculiarity (the type of production and site where it is produced) the whiskies made with this methodology are called 'single'. In short, it is the ancient recipe of the great whiskies from the Highlands of Scotland. A very interesting challenge that has become reality. Pablo Tognetti and Néstor Serenelli came up with the idea, as both were always attracted by the mystery of fermentation that transforms a few basic ingredients into a drink. Finally, they convinced themselves that they had to try something fascinating and daring: whisky. They did so by putting together a small model distillery in Paraje Las Golondrinas, right next to Lago Puelo. There, they began to distil and put the result of the process (the liquor) in European oak barrels to rest and mature peacefully and refine its roughness, form its body and gradually acquire the warm, morbid and velvety flavour that only a true single malt whisky can express. The result sought, and achieved, by Tognetti and Serenelli is a medium-bodied, soft, well-rounded, fragrant whisky with good depth. Thus the search came to an end with the realisation of their dream. The first single malt whisky micro distillery in the country achieved its aim. Cheers and congratulations for having created another place of great gastronomic interest in this area, and one which continues to grow and offer products from its soul. Where: Paraje Las Golondrinas. Tel.: (0294) 447 3125.





Lago Puelo / Las Golondrinas

Chacra Santa Teresita

Bastante difícil empezar con la descripción de este magnífico lugar ubicado a 480 metros sobre el nivel del mar y beneficiado por un microclima excelente. Los puntos de interés son tan numerosos que se necesitarían varias páginas para hacer justicia, contando todo lo que aquí se hace y se propone. Intentaré. La familia Oyharzábal-Jurjevich realizó un trabajo extraordinario. Compró esta chacra hace algunos años y con un trabajo que parece imposible lograron transformarla en un pequeño edén. Con seguridad, la amistosa naturaleza del lugar ayudó mucho, pero la incansable obra de los colaboradores y la pasión unida al conocimiento profesional que posee la familia hicieron el resto. Clima, pasión, buena tierra y el saber de los pequeños grandes secretos del mundo vegetal hicieron que aquí las plantas expresen al máximo las propiedades beneficiosas que se utilizan para usos culinarios, domésticos, medicinales y para extraer sus aceites esenciales. Sería muy largo hacer el listado de todas las especies que aquí se cultivan, pero les aseguro que es realmente asombroso. Es un jardín botánico natural. En este contexto, en el cual está insertada una hermosa y cálida casa de campo, la familia Oyharzábal-Jurjevich ofrece diferentes actividades. La primera es una visita guiada

de dos horas para conocer todo lo que aquí se hace (cultivos, huerta, etc.). La segunda, es una visita diaria completa que permite participar en primera persona en las actividades de la chacra. Y, finalmente, la tercera opción es la de hospedarse para pasar algunos días en el lugar y disfrutar del silencio, de la comida orgánica, del cordero al asador que enorgullece la casa y de los consejos de don Mario Oyharzábal (que además de ser eximio asador es médico) y de Ana María Jurjevich, que conocen como pocos todas las virtudes y aplicaciones curativas que poseen las plantas y los vegetales que se encuentran en la chacra. Podrán conocer los estupendos efectos de los aceites esenciales (lavanda y romero), de los jabones herbales, de las almohadillas terapéuticas, de los baños de salud y de la fito cosmética.

Si visitan este lugar, se reconciliarán definitivamente con la tierra, con el aire y con la naturaleza. No es una promesa vacía. Es nada más y nada menos que la simple verdad. Volverán a sus hogares más fuertes y cargados de muy buena energía.

DÓNDE Lote 43 – Paraje Las Golondrinas
Tel.: (0294) 447 3006 / 447 3100
www.chacrasantateresita.com

It's quite hard to start the description of this magnificent place located 480 metres above sea level and benefiting from an excellent microclimate. There are so many interesting points, counting all that's done and offered here, that I would need several pages to do them justice. But I'll try. The Oyharzábal-Jurjevich family has done an incredible job. They bought this smallholding several years ago and facing a seemingly impossible task, managed to transform it into a little paradise. It's likely the friendly nature of the place helped a lot but the staff's tireless work and passion combined with the family's professional knowledge did the rest. Climate, passion, good soil and a little knowledge of the great secrets of the plant world mean that here the vegetation fully expresses its beneficial properties that are used for culinary, domestic and medicinal purposes and to extract essential oils. It would take too long to list all the species cultivated here, but I assure you it's really astonishing. It is a natural botanic garden. In this setting, in which there's a beautiful, warm country house, the Oyharzábal-Jurjevich family offers different activities. Firstly, a two-hour guided visit to see everything that is done here (crops, vegetable garden, etc.). Secondly, a comprehensive daily visit enabling you to participate in the smallholding's activities. And, finally, the third option is to stay here for a few days and enjoy the silence, organic food, lamb al asador that is the house pride and tips from Don Mario Oyharzábal (who besides being an eminent asador is a doctor) and Ana Maria Jurjevich, as they know all the properties and therapeutic uses of the plants and vegetables on the smallholding. You'll get to know the incredible effects of essential oils (lavender and rosemary), herb soaps, therapeutic cushions, health baths and phyto-cosmetics. If you visit you'll definitely be reconciled with earth, air and nature. It's not an empty promise, just the simple truth. You'll go home stronger and full of good energy. Where: Lote 43, Paraje Las Golondrinas. Tel.: (0294) 447 3006 / 447 3100. www.chacrasantateresita.com





Lago Puelo / Las Golondrinas

Restaurante Open Patagonia

Uno de los pocos restaurantes del pueblo abierto todo el año. Mediodía y noche. Dato útil, debido a que muchos de los establecimientos gastronómicos de la zona una vez que cierra la temporada ofrecen horarios reducidos o directamente ponen el candado en sus puertas hasta la temporada siguiente. Miguel y Mavy armaron un restaurante alegre, agradable, lleno de colores que aportan energía y buen humor, que invita a sentarse a una de sus mesas. Y supieron crear una propuesta gastronómica sensata e inteligente. Un punto de encuentro entre los baluartes gastronómicos del territorio y los otros puntos firmes del modelo culinario gastronómico argentino que tanto gusta al público en general. Por este motivo, pusieron una parrilla a la vista, techada y protegida por gruesos vidrios de blindex. Ahí se cocinan, lentamente al asador, piezas de carne vacuna y de cordero. Al lado, una linda terraza permite disfrutar del entorno y del sol mientras se pica una tabla de ahumados patagónicos. Por supuesto, sería un delito no acompañarla con una cerveza artesanal local, bien helada. La cocina de Mavy es generosa en

cantidad y sabores. Las empanadas son excelentes al igual que las variantes en provoleta (servidas en cazuelitas de barro), como la de salmón ahumado, tomatitos y aceitunas negras o la de hongos silvestres ahumados. En la pizarra que indica los platos del día nunca falta el bife de chorizo o el cordero. Pero también nunca faltan los platos que le gusta cocinar a Mavy, como las tostadas de pollo y queso ahumado o la bondiola con salsa de rosa mosqueta. Son todas recetas que reciben la aprobación incondicional de los huéspedes de las cómodas y confortables cabañas que integran este restaurante (o viceversa), de los lugareños y de los turistas que visitan este restaurante. Todos vuelven. Por algo será. Buena carta de vinos que reúne elevada calidad, vinos patagónicos y de otras provincias. En fin, realmente no falta nada. Por este motivo, Open Patagonia no defrauda nunca a sus comensales.

DÓNDE Ruta 16 – km 10 – Lago Puelo
Tel.: (0294) 449 9539
www.casapuelo.com.ar

One of the few restaurants in the town that is open all year, for lunch and dinner. It's a useful piece of information because, once the season is over, many of the gastronomic establishments in the area only open for reduced hours or directly shut up shop until the following one. Miguel and Mavy set up a cheerful, pleasant restaurant full of colours providing energy and a good feeling that invites you to sit at one of its tables. They also knew how to put together a prudent and intelligent gastronomic proposal. It's a meeting of the region's gastronomic bastions and other strong points from the Argentinian culinary model that the general public likes so much. For this reason they built a parrilla that's on view, covered and protected by thick glass. There, the cuts of beef and lamb are cooked slowly al asador (over charcoal embers, splayed out in the shape of a cross). Next to the parrilla there is a pretty terrace where you can enjoy the surroundings and sunshine while nibbling on a platter of Patagonian smoked products. It would, of course, be a crime not to accompany them with a very cold, local artisanal beer. Mavy's cooking is generous in quantity and flavours. The empanadas are excellent as are the provozone options (served in little clay casseroles) like the smoked salmon, baby tomato and black olive one or the smoked wild mushroom one. The day's specials are written on the board and always include a bife de chorizo (sirloin steak) or lamb. But there are always dishes that Mavy likes to cook too, such as the cabbage and smoked cheese toast or bondiola with rosehip sauce. All these recipes receive the unconditional approval of the guests of the comfortable cabins that this restaurant is part of (or vice versa), locals and tourists who visit the restaurant. They all return and it must be for something. There's a good wine list that brings together high quality, Patagonian wines and wines from other provinces. It's really not lacking anything. For this reason Open Patagonia never disappoints its diners. Where: Ruta 16, km 10, Lago Puelo. Tel.: (0294) 449 9539. www.casapuelo.com.ar





El Hoyo

Patagonian wines

¿Se pueden elaborar buenos vinos en la Patagonia? Desde ya que sí. Yo diría excelentes vinos. Las experiencias en las provincias de Neuquén y de Río Negro lo demuestran con creces. ¿Pero se pueden elaborar buenos vinos en Chubut? Intrigante pregunta que fue respondida con hechos por alguien que de vinos patagónicos sabe mucho: Bernardo Weinert. Este señor brasileño, profundo conocedor de los vinos argentinos, puso la lupa sobre El Hoyo, encontrando aquí algunas condiciones especiales que podían favorecer el cultivo de la vid. En su momento se preguntó: "Si en este suelo crecen las mejores frutas finas, ¿por qué no deberían crecer excelentes uvas? Si aquí estamos prácticamente en el paralelo 42, ¿por qué no se deberían obtener los mismos excelentes resultados que se obtienen en la misma latitud en Australia y Nueva Zelanda?". Estas deben haber sido algunas de las dudas que carcomían la mente del bodeguero cuando pensó seriamente en este nuevo desafío. Y si a esto le agregamos que aquí prácticamente no existe el granizo y que la amplitud térmica es muy elevada, el panorama se hizo seguramente muy alentador. Y así arrancó. Veintiocho hectáreas. Veintitrés de las cuales fueron plantadas. 270 metros sobre el nivel del mar. Buenas laderas que reciben largos y dulces besos que los rayos del sol regalan con generosidad, especialmente en los largos días del verano. Un lugar

prometedor para variedades como el merlot, pinot noir, chardonnay, riesling y gewürztraminer. El director de orquesta es un buen enólogo: Darío González Maldonado. Un sanjuanino que se enamoró de Chubut y que tiene el vino en su ADN. Y que está elaborando excelentes productos en este terruño. En el año 2006 elaboró el primer vino: Primera Partida (cien por cien merlot). 2576 botellas. En 2007 nació el primer Piedra Parada, excelente corte merlot / pinot noir. En 2008 salieron al mercado los variedades Piedra Parada merlot y pinot noir. Los del año 2009 todavía descansan en sus piletas. En el año 2008 se dio a luz al primer blanco. Su nombre: Faldeo del Epuén, corte chardonnay/riesling, que siguió en 2009, pero Maldonado quiso elaborarlo también como varietal puro, eligiendo la variedad gewürztraminer. En 2010 salió el rosado merlot.

Los vinos se venden en su mayoría en la zona y, solamente, una pequeña parte llega a Buenos Aires. Hay que probarlos. Para conocer y entender los aromas y el sabor del vino argentino más austral de nuestro mercado y de nuestro continente.

DÓNDE Camino Currumahuida s/n — Comarca Andina — El Hoyo
Tel.: (0294) 446 9019
www.patagonianwines.com

Can good wines be made in Patagonia? Of course they can. I would say excellent wines, and the experiences in Neuquén and Río Negro provinces fully demonstrate it. But can good wines be made in Chubut? An intriguing question that was answered by someone who knows a lot about Patagonian wines: Bernardo Weinert. This Brazilian gentleman, a connoisseur of Argentinian wines, focussed his magnifying glass on El Hoyo and found some special conditions here that favour the cultivation of vines. At the time he wondered: "If the best berries grow in this soil why shouldn't excellent grapes grow here too? If we are almost on the forty-second parallel here, why shouldn't the same excellent results be obtained that are achieved at the same latitude in Australia and New Zealand?" These must have been some of the doubts gnawing at the winemaker's mind when he thought seriously about this new challenge. And if one adds to this the virtual absence of hail and the high temperature range, the panorama certainly becomes very encouraging. And that's how Bernardo started. Twenty-eight hectares, twenty-three of which were planted, 270 metres above sea level. Good slopes that are generously kissed by long, sweet rays of sunlight, especially during the long summer days. It's a promising place for varieties like Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling and Gewürztraminer. The man in charge is a good oenologist: Darío González Maldonado. He is from San Juan but fell in love with Chubut and has wine in his DNA. And he is making excellent products from this terroir. In 2006, he produced the first wine: Primera Partida (one hundred percent Merlot). 2576 bottles. In 2007, the first Piedra Parada was born, an excellent Merlot/Pinot Noir blend. In 2008, the Piedra Parada Merlot and Pinot Noir varieties were released on to the market. The 2009 ones are still resting in their tanks. In 2008, the first white wine was born, called Faldeo del Epuén. It is a Chardonnay/Riesling blend that was also produced in 2009, but Maldonado also wanted to make it as a pure varietal, and chose Gewürztraminer to do so. In 2010, the Merlot rosé was released. The wines are mostly sold in the area and only a small percentage reaches Buenos Aires. You must try them to get to know and understand the aromas and flavour of the southernmost Argentinian wine in our market and continent. Where: Camino Currumahuida s/n, Comarca Andina, El Hoyo. Tel.: (0294) 446 9019. www.patagonianwines.com





El Hoyo Restaurante Pirque

Gran restaurante de la comarca. Y es un lugar que tiene su historia. Una historia importante. Nació en el año 1987. Con gran esfuerzo, Gabriela Smith y Gustavo López Echavarrí lograron posicionarlo como uno de los destinos obligados para encontrarse con los sabores de este territorio, gracias a la cocina reflexiva, meticulosa e impregnada de personalidad de doña Gabriela. Esta gran cocinera se describe como una autodidacta forjada bajo las enseñanzas de su abuela. Gabriela posee también envidiables conocimientos sobres las hierbas aromáticas y los yuyos silvestres. Una sabiduría que adquirió gracias a un familiar muy cercano, Edi Rapoport. En el año 2011 un feroz y despiadado incendio desafió la fortaleza de la familia. En pocas horas el fuego pulverizó literalmente muchos años de trabajo. Después del inevitable shock, empezaron a reconstruir todo. En el mismo lugar. Como para decir: "Aquí nacimos y crecimos y aquí nos vamos a quedar, para volver a empezar". Y así fue. Lo único que queda de ese dramático acontecimiento es una gran chimenea quemada, ubicada frente al restaurante nuevo para recordar el hecho. Hoy Pirque funciona a todo vapor. Con Gabriela más metida que nunca en la búsqueda de los mejores productos, Gustavo al frente del salón y Nicolás (uno de los cua-

tro hijos) que también se esmera detrás de los fuegos de la cocina. El restaurante es una joyita. Emplazado casi al pie de la montaña (el Pirque) regala una vista extraordinaria que se disfruta perfectamente desde sus ventanales. Si a esto le sumamos que aquí se come bien en serio, la cuenta cierra *ipso facto*. El vínculo con la montaña es fuerte, y se puede comprobar en muchos de los platos más pedidos por los clientes: *goulash*, *fondue*, *bagna cauda*, guisos, etc. Pero eso sería un pocolimitado. Pirque, Gabriela y Nicolás ofrecen más emociones. Por ejemplo, una bruschetta de pan negro con queso de cabra y morcillas salteadas en aceite de oliva u otra de trucha ahumada con puntas de espárragos y semillas de coriandro frescas. La perca de Muster (pescado autóctono) rebozada con semillas de sésamo y acompañada por una salsa de pomelos confitados y jengibre es otro gran plato. Y así podríamos seguir un rato, ya que los recursos culinarios de esta apasionada cocinera parecen no tener fin. Por este motivo, todos aquellos que se sientan en algunas de sus mesas lo hacen con la idea de disfrutar esta experiencia realmente inolvidable.

DÓNDE Ruta 40 – km 1903 – El Hoyo
Tel.: (0294) 447 1867 / 446 9081 / 154 622470

One of the region's great restaurants. And it is a place that has a history, an important story. It was founded in 1987, and with great effort Gabriela Smith and Gustavo López Echavarrí managed to position it as one of the essential destinations for discovering the region's flavours, thanks to the thoughtful, meticulous cuisine influenced by Doña Gabriela's personality. This great chef describes herself as self-taught, formed by her grandmother's teaching. Gabriela also has an enviable knowledge of herbs and wild medicinal herbs, a wisdom that she acquired thanks to a close relative, Edi Rapoport. In 2011 a fierce and merciless fire challenged the family's strength and, in a few hours, literally pulverised many years of work. After the inevitable shock, they began to rebuild everything in the same place, as if to say: "We were born and raised here and we're going to stay and start again". And so it was. All that remains of the dramatic event is a large burnt fireplace, located opposite the new restaurant. Today, Pirque functions at full steam. Gabriela is more involved than ever in the search for the best products, Gustavo is in charge of the dining room and Nicolás (one of the four children) also works hard in the kitchen. The restaurant is a little gem. Located almost at the foot of the mountain (the Pirque) it has an extraordinary view that can be enjoyed perfectly through its picture windows. If you include the fact that one also eats seriously well here everything adds up perfectly. The link with the mountain is strong and can be seen in many of the dishes most often ordered by customers: goulash, fondue, bagna cauda, stews, etc. But that would be a bit limited. Pirque, Gabriela and Nicolás offer more emotions. For example brown bread bruschetta with goat's cheese and morels sautéed in olive oil or with smoked trout, asparagus tips and fresh coriander seeds. The Muster perch (native fish) coated in sesame seeds and served with a candied grapefruit and ginger sauce is another great dish. And one could continue like this for a while since the culinary resources of this passionate cook seem to be endless. Thus, all the people who sit at her tables do so with the idea of enjoying this truly unforgettable experience. Where: Ruta 40, km 1903, El Hoyo. Tel.: (0294) 447 1867 / 446 9081 / 154 622470.





El Hoyo

El Monje

Con seguridad, se trata de un lugar que no puede dejar indiferentes a aquellos que lo visitan. A pocos metros de la entrada de la chacra se encuentra una estatua que explica perfectamente el porqué del nombre. Es un simpático homenaje a la conocida silueta de roca (que se parece mucho a la figura de un monje) ubicada en la cima del cerro Pirque. El cerro Pirque es la montaña que domina con su imponente presencia esta chacra que se extiende sobre una superficie de aproximadamente cuarenta hectáreas. Encerradas y protegidas por la montaña y las hileras de grandes álamos que las abrazan por sus costados. Esta ubicación tan favorable es uno de los factores que permite el crecimiento vigoroso y saludable de las plantas que regalan extraordinarias frutas finas que se transforman a su vez en los dulces producidos por esta empresa. Dulces que se elaboran de manera simple y artesanal, privilegiando la materia prima, cuidando de que la misma exprese al máximo sus virtudes. Esta es la idea, la filosofía, que guía a las familias Huisman y Calderón, dueñas y creadoras de este lugar. Alan y Paul Huisman, cansados de la vida de Buenos Aires, se mudaron, hace varios años atrás, a Bariloche. Conocieron a

Lali y Pati Calderón. Al poco tiempo, se mudaron a El Hoyo y allí se quedaron para materializar sus sueños. Intuyeron desde el comienzo que este lugar tenía las características ideales para el cultivo de las plantas destinadas a la producción de las mejores frutas finas. Poco a poco y con un gran trabajo extendieron los cultivos y lograron los niveles productivos actuales: casi sesenta mil kilos de frutas finas. Hoy en día, los mayores esfuerzos se concentran en los dulces típicos de la zona (frutillas, frambuesas, grosellas, cassis, rosa mosqueta, sauco, etc.), en los *chutneys* (frambuesa, manzana, ciruela y pera), en una línea de dulces absolutamente naturales (sin azúcar agregada) y en las frutas finas al natural. En El Monje se pueden conseguir, también, hongos de pinos (*boletus edulis*) y de ciprés (morillas). La chacra está siempre abierta para las visitas del público interesado. Un quiosco en la entrada permite la compra de los productos y, si les queda tiempo, jueguen con las truchas que nadan en el piletón que se encuentra al lado del mismo quiosco.

DÓNDE Ruta 40 – km 1894 – El Hoyo
Tel.: (0294) 446 9028

*Those who visit this place certainly won't remain indifferent to it. A few metres from the entrance to the smallholding there is a statue that explains perfectly why this place is called what it is. It is a pleasant homage to the well-known silhouette of a rock (that looks very like the figure of a monk) at the top of Pirque hill. Pirque mountain dominates this smallholding, which extends over an area of approximately forty hectares, with its imposing presence. The site is enclosed and protected by the mountain and the rows of tall poplars that embrace its edges. This favourable location is one of the factors enabling the vigorous and healthy growth of the plants that produce the extraordinary berries that, in turn, become the jams made by this company. The jams are made simply and by hand, favouring the raw materials, ensuring that they express their properties to the maximum. This is the idea and philosophy that guides the Huisman and Calderón families, the owners and creators of the business. Several years ago, Alan and Paul Huisman moved to Bariloche tired of life in Buenos Aires. They met Lali and Pati Calderón. A short time later they moved to El Hoyo and stayed there to make their dreams come true. From the outset they intuitively sensed that this place had the ideal characteristics for growing plants destined to the production of the best berries. Gradually and with hard work they increased the crops and achieved the current production levels: almost 60,000 kg of berries. Today, the greatest efforts are concentrated on the typical local jams (strawberry, raspberry, gooseberry, blackcurrant, rosehip, elderflower, etc.), chutneys (raspberry, apple, plum and pear), a line of entirely natural jams (without added sugar) and natural berries. At El Monje you can also get pine mushrooms (*boletus edulis*) and cypress mushrooms (*morels*). The smallholding is always open for visits by interested people. There's a kiosk at the entrance where you can buy the products and, if you have time, play with the trout swimming in the large pool beside it. Where: Ruta 40, km 1894, El Hoyo. Tel.: (0294) 446 9028.*





Puerto Patriada

Palo Quemado

Pasa muchas veces en esta fascinante Patagonia. Pasa muchas veces en Chubut. Para llegar hasta donde uno quiere, es necesario recorrer kilómetros. Pero la recompensa es grande. Una vez encontrado el destino soñado, es difícil dejarlo. Es lo que le pasó a Ariel Souto y a su familia. Ariel es un gastronómico de larga trayectoria. Llegó aquí, a este pequeño paraíso en tierra, desde Buenos Aires, hace quince años atrás. Conoció, también, la terrible realidad de los devastadores incendios forestales que a veces golpean la comarca. Pero nada en el mundo puede convencerlo de cambiar de lugar. ¿Y quién lo haría si tuviera la posibilidad de vivir y trabajar en un bosque a ciento cincuenta metros de un hermoso lago como el Epuyén? Ariel se las ingenió para armar su restaurante y lo hizo bien. Típica construcción de madera local, un *deck* muy grande para que los clientes puedan aprovechar la paz absoluta mientras se relajan delante de una taza de té o café, y un interior muy cálido con cocina a la vista. Ariel cocina, atiende, elabora el pan, los scones y las tortas. Y me quedo corto. Los años de oficio se notan. Es un profesional

en serio. Aquí se puede desayunar, merendar, tomar un fantástico y pantagruélico té, almorzar y cenar. Muchos clientes reinciden. Gente que viaja desde Comodoro Rivadavia, desde Bariloche, hasta desde Buenos Aires. Es que el hombre cocina bien y el lugar acompaña. La de Ariel es una cocina vigorosa y abundante en la cual domina el sabor de la materia prima y de una franca elaboración. Algunos de los platos de su autoría: gazpacho de rosa mosqueta; crocante de papas y trucha ahumada; jamón sudado con papas, cebollas y huevos a la plancha; lomo Palo quemado (con echalotes, hongos, morrones y panceta); pechugas rellenas de espinacas, piñones y queso de cabra; trucha crocante rellena; cordero braseado marinado en cerveza negra ahumada, etc. Ariel elabora también sus helados (cassis y malbec o grosellas y chardonnay) que son el final perfecto para cerrar una comida muy gratificante. Bravo, Ariel. No aflojes nunca.

DÓNDE Puerto Patriada – Lago Epuyén – El Hoyo
Tel.: (0294) 154 206323 / 154 514288

It often happens in this, fascinating Patagonia and it often happens in Chubut: to get to where you want to go you have to travel kilometres. But there's a great reward. Once you've found the dream destination it's hard to leave it. This is what happened to Ariel Souto and his family. Ariel is a gastronome with a long career. Fifteen years ago, he arrived in this small paradise on earth from Buenos Aires. He even experienced the terrible reality of the devastating forest fires that sometimes hit the region. But nothing in the world would convince him to change location. And who would do so if they had the chance to live and work in a wood 150 metres from a beautiful lake like Epuyén? Ariel managed to build his restaurant and he did it well. It's a typical local wood building with a very large deck so customers can take advantage of the absolute peace while relaxing over a cup of tea or coffee, and a very warm interior with an open kitchen. Ariel cooks, serves and makes the bread, scones and cakes. And that's not the least of it. His years in the trade are evident: he is a serious professional. Here you can have breakfast, a snack, a fantastic gargantuan tea, lunch and dinner. Many customers return, people who travel from Comodoro Rivadavia, Bariloche and even Buenos Aires. Ariel cooks well and the place accompanies his dishes. His cooking is healthy and hearty and the flavour of the ingredients and a straightforward style dominate. Some of his own dishes are: rosehip gazpacho; crispy potatoes and smoked trout; ham sweated with potatoes, onions and fried eggs; Palo Quemado tenderloin (with shallots, mushrooms, red peppers and pancetta); chicken breast stuffed with spinach, pine nuts and goat's cheese; stuffed crispy trout; braised lamb marinated in smoked black beer, etc. Ariel also makes his own ice-creams (blackcurrant and Malbec or gooseberry and Chardonnay) that are the perfect finale to end a very satisfying meal. Well done Ariel! Don't ever let up. Where: Puerto Patriada, Lago Epuyén, El Hoyo. Tel.: (0294) 154 206323 / 154 514288.





Carnicería Shwitzgabel



homemade food. The family runs the dining room and is proud to offer good, hearty and filling food. The homemade pastas are first on the list of dishes chosen by customers but the asados (roasted or grilled food) provide serious competition to threaten the carbohydrates. Finish with the bouse flan. Where: Los Notros s/n. Tel.: (02945) 498 0312.

La Colmena

Hace ocho años atrás Mario Montiel estaba convencido de que había que abrir una buena pizzería en este lugar de encanto. Una idea basada en conceptos simples. Buena materia prima, horno a leña y estilo a la piedra. Poco a poco, pieza tras pieza (todo con madera local) y con mucho esfuerzo, Mario logró materializar su sueño. Y La Colmena abrió. La masa bien descansada se estira finita sobre una gran superficie de madera. Se agregan los ingredientes y en tres minutos sale una estupenda pizza, bastante fina, crocante y sabrosa. Con hongos, con rúcula o con los típicos ingredientes que hacen la felicidad de los amantes de esta especialidad. Adriana (la esposa de Mario) es la responsable de los postres (por ejemplo, la copa de fram-buesas) y de la elaboración de deliciosos licores artesanales (por ejemplo, el de sauco y el de hierbas silvestres). Si están cansados de comer trucha y carne, es el lugar para ustedes.

DÓNDE Villa Lago Rivadavia
Tel.: (02945) 154 65808

Eight years ago, Mario Montiel was convinced he had to open a good pizzeria in this charming place. An idea based on simple concepts: good ingredients, a wood fired oven and a thin-crust style. Little by little, piece by piece (all with local wood) and with a great deal of effort, Mario managed to realise his dream. And La Colmena opened. The well-rested dough is stretched out very thin over a large wooden surface. The ingredients are added and in three minutes a stupendous pizza is ready, quite thin, crispy and tasty. With mushrooms, rocket or with the typical ingredients that make the lovers of this speciality happy. Adriana (Mario's

Cholila

Cumelén Hueñüi

En este hospedaje familiar, simple y a buen precio, se puede encontrar una confortable cama y comida casera. El comedor es atendido por la familia, que se enorgullece de ofrecer una buena cocina. Generosa y contundente. Las pastas "hechas en casa" están primeras en el listado de los platos elegidos por los clientes, aunque los asados son serios competidores que amenazan a los hidratos de carbono. Terminen con el flan de la casa.

DÓNDE Los Notros s/n
Tel.: (02945) 498 0312

At this simple and affordable family lodging you can find a comfortable bed and



Apill Paihuen



Secadero de rosa mosqueta

wife) is responsible for the desserts (for example the raspberry cup) and for making delicious artisanal liqueurs (for example the elderberry or wild herb ones). If you are tired of eating trout and meat, this is the place for you. Where: Villa Lago Rivadavia. Tel.: (02945) 154 65808.

Apill Paihuen

Pequeño puesto que se encuentra en el borde de la ruta que conduce a Cholila. Si lo encuentran cerrado, no se preocupen, golpeen la puerta y muy probablemente Patricia les abrirá para mostrarles los productos que vende: dulce de leche y miel pura de abejas de las colmenas la zona. Productos bien artesanales. Muy ricos. Otro recuerdo más de los sabores de la comarca.

DÓNDE Ruta 71 – Paraje El Blanco
Tel.: (02945) 155 30374

A small stand located beside the road leading to Cholila. If it's closed, don't worry. Knock on the door and it's very likely that Patricia will open it to show you the products she sells: dulce de leche and pure honey from the beehives in the area. They are truly artisanal, very delicious products. Another memento of the region's flavours. Where: Ruta 71, Paraje El Blanco. Tel.: (02945) 155 30374.

Carnicería Shire

Después de tanto hablar de la carne de Cholila hay que saber dónde comprarla. La buena la tiene don Carlos

Navarrete (el Negro) en su carnicería. Si se observa con atención la carne exhibida en la vidriera de su heladería, uno se da cuenta de que el lugar es el indicado. Los vecinos compran básicamente la pulpa (bola de lomo, cuadrada, etc.) y las costeletas o chuletones. El asado se vende completo (costillar y falda) y se puede pedir con anticipación asado con cuero y vacío.

DÓNDE Av. 15 de Diciembre sobre calle Los Álamos
Tel.: (02945) 155 31758

Having talked so much about meat from Cholila you need to know where to buy it. Don Carlos Navarrete (nicknamed 'el negro') has good meat at his butcher's. If you look carefully at the meat on display in the window of his cold counter you'll realise that it's the right place. The locals basically buy boneless meat (bola de lomo, cuadrada, etc.) and chops or T-bone steaks. The asado is sold whole (ribs and skirt) and you can order asado con cuero and vacío in advance. Where: Av. 15 de Diciembre on calle Los Álamos. Tel.: (02945) 155 31758.

Carnicería Schwitzgabel

Otra perla carnicera de Cholila. Ri-



Estepa - Queso de vaca

cardo Schwitzgabel es el propietario de esta atractiva carnicería local. Además, elabora excelentes chorizos artesanales y nunca faltan en su cámara frigorífica corderos, capones, lechones y, por supuesto, la fabulosa carne vacuna de Cholila (el asado hay que pedirlo con anticipación). Su pasión son los licores artesanales de guinda, fram-buesa y de rosa mosqueta que ofrece a sus amigos y clientes. El sitio incluye un camping y una granja ecológica.

DÓNDE El Cajón
Tel.: (02945) 498 030 / 154 12369

Another little gem of a butcher's in Cholila. Ricardo Schwitzgabel is the owner of this attractive local butcher's. He makes excellent artisanal chorizos and his cold store always contains lamb, wethers,





La Colmena



La Ribera Alfajores

suckling pigs and of course fabulous Cholila beef (the asado has to be ordered in advance). His passion is artisanal cherry, raspberry and rosehip liqueurs, which he offers to his friends and customers. The site includes a campsite and an organic farm. Where: El Cajón. Tel.: (02945) 498 030 / 154 12369.

Cabañas Cerro La Momia - restaurante Las Ruedas

Roberto y María Alicia abrieron sus cabañas (pueden recibir hasta dieciocho huéspedes) hace once años atrás. Con el tiempo, Alicia no pudo conte-

ner su pasión por la cocina y empezó a cocinar para sus clientes y para los turistas que visitaban el lugar. La cosa funcionó. Sus platos son genuinos y son el reflejo de este terruño. Desde la huerta y el invernáculo salen todos los vegetales que aquí se utilizan. Nunca faltan en el menú el paté de trucha arcoiris en fondo de lechuga flecha dorada, los raviolos de ricota con salsa de hongos, la pierna de cordero arrollada con hierbas aromáticas acompañada por flan de verduras de la huerta y salsa bechamel y, finalmente, las manzanas al oporto con cubierta crocante. Roberto (hablando de asuntos culinarios) se especializa en los asados.

DONDE Villa Lago Rivadavia Tel.: (02945) 156 96161 / (0297) 154 006820 Roberto and María Alicia opened their cabins (they can receive up to eighteen guests) eleven years ago. Eventually, Alicia couldn't restrain her passion for cooking and started to cook for their customers and tourists who visited the place. It worked. Her dishes are genuine and reflect this territory. All the vegetables used come from the vegetable patch and greenhouse. The menu always includes rainbow trout pâté on a base of lettuce, ricotta ravioli with mushroom sauce, rolled leg of lamb with herbs served with a flan of vegetables from the garden and bechamel sauce, and finally apples in Oporto with a crispy topping. Roberto (speaking of culinary matters) specialises in asados.

Where: Villa Lago Rivadavia. Tel.: (02945) 156 96161 / (0297) 154 006820.

El Maitén

La Ribera

Mario José Fernández se dedica con éxito desde hace dos años a este emprendimiento focalizado en la producción de dulces y alfajores artesanales. Los dulces (frambuesa, frutilla, calafate, cassis, grosella, mora y maqui) se elaboran con fruta de la comarca y el objetivo es ofrecer a quienes los compran un sabor natural y genuino. Absolutamente dignos de un encuentro cercano son los alfajores. Además del clásico (releno de dulce de leche), recomiendo con énfasis los rellenos de frambuesa y los rellenos con mezcla de frutos rojos. Simplemente, deliciosos.

DONDE Calle Costanera s/n Tel.: (02945) 495 280

For two years, Mario José Fernández has successfully run this venture focusing on the production of artisanal jams and alfajores. The jams (raspberry, strawberry, calafate or Magellan Barberry, blackcurrant, gooseberry, blackberry and maqui) are made with fruit from the region and the aim is to offer those who buy them a natural, genuine flavour. The alfajores are truly worthy of a close encounter. Besides the classic one (filled with dulce de leche) I emphatically recommend the ones with a raspberry filling and

with a mixed red fruit and berry filling. Simply delicious. Where: Calle Costanera s/n. Tel.: (02945) 495 280.

Quesos Estepa

Primo hermano de Finisterre, ya que la elaboración de sus quesos de leche vacuna Estepa utiliza la misma estructura: la quesería artesanal El Maitén. Esta es una herramienta que la provincia y la municipalidad pusieron a disposición de los productores de leche que tuvieran ganas de incursionar en la elaboración de quesos identificados con esta localidad. Gracias al asesoramiento del maestro quesero Raúl Rafael, Héctor Guajardo logró transformar la leche de su ganado vacuno de raza Jersey, que come, vive y respira en este maravilloso terruño, en un excelente queso de pasta semidura que expresa los perfumes de esta tierra. Después de seis años de actividad, la producción actual es de aproximadamente siete mil kilos por año. Nada mal.

DONDE Aldea de Buenos Aires Chico Tel.: (02945) 155 29571 (señor Raúl) Estepa is a cousin of Finisterre since it uses the same place to make its cow's milk cheeses: the El Maitén artisanal cheese factory. It's a tool that the province and municipality made available to dairy producers who wanted to try making cheeses identified with the town. Thanks to advice from master cheesemaker Raúl Rafael, Héctor Guajardo transforms the milk from his Jersey cows, which eat, live and breathe on this wonderful land, into an excellent semi-hard cheese that expresses the aromas of this region. After six years of activity, current production is approximately seven thousand kilograms per year. Not bad. Where: Aldea de Buenos Aires Chico. Tel.: (02945) 155 29571 (Señor Raúl).

Epuén

Cervecería artesanal Murrayana

La murrayana es una variedad de pino local. El creador de esta cerveza es Pablo Leo que antes de meterse en esta aventura se capacitó como corresponde frecuentando un curso de elaboración



Cabañas Cerro La Momia - restaurante Las Ruedas

Carnicería Shire



de cerveza artesanal que se dictó en su momento en Buenos Aires. Volvió con las herramientas necesarias para encarar una elaboración artesanal basada en parámetros muy profesionales. La malta tostada, el lúpulo de la zona y el agua de la montaña son sus mejores aliados. Produce tres tipos de cerveza: una rubia (dorada pampeana), una roja (scotch ale) y una negra (stout). El próximo paso será mostrar al público el proceso de elaboración para que disfruten aún más de la magia de esta bebida. Murrayana es parte de la Ruta de la Cerveza y de la Coocepa. La cerveza se vende en el restaurante Dos que van, en el centro cultural y en el restaurante El Refugio del lago.

DONDE Av. de los Retamos s/n Tel.: (02945) 499 006

Murrayana is a local variety of pine. The creator of this beer is Pablo Leo,





Chacra Paisa

who before getting involved in this adventure trained accordingly by attending a course on artisanal brewing in Buenos Aires. He returned with the tools required to manage an artisanal production based on very professional parameters. The roasted malt, local hops and mountain water are his best allies. He makes three types of beer: a blonde one (Dorada Pampeana), a red one (Scotch Ale) and a black one (Stout). The next step will be to show the public the production process so they can enjoy the magic of this drink even more. Murrayana is part of the Beer Route and a member of COOCEPA. The beer is sold in the restaurant Dos Que Van, the cultural centre and in the restaurant El Refugio del Lago. Where: Av. de los Retamos s/n. Tel.: (02945) 499 006.

Chacra La Tranquera

En realidad es un tráiler que pertenece a la chacra homónima. Diego y Laura lo denominan "el boliche rodante", pero el hecho es que no se mueve de su lugar, junto a la oficina de turismo ubicada sobre el acceso a Epuyén. Vale realmente la pena parar y empezar a descubrir de a poco los productos artesanales que aquí se venden. Una perdición. Fuet de puro cerdo, bondiola y jamón de cerdo, bresaola de peceto, panceta enrollada, jamón de ciervo en aceite, morillas en aceite, escabeches de ciervo, jabalí y berenjenas, quesos artesanales de la comarca (El Maitén, Cholila y El Bolsón) y mucho más. Agenden y paren sin olvidarse un cuchillo y algún pan de campo, muy útiles para atravesar como corresponde esta situación golosa.

DONDE RN 40 – Acceso a Epuyén al lado de la oficina de turismo
Tel.: (02945) 154 17807

This is really a trailer belonging to the smallholding of the same name. Diego and Laura call it 'the bar/shop on wheels', but it doesn't actually move from its location beside the tourist office on the way into Epuyén. It is really worth stopping to start discovering the artisanal products sold here. It'll be your downfall. Pure pork fuet (sausage), pork bondiola and ham, peceto bresaola, rolled pancetta, venison in oil, morels in oil and marinated venison, wild boar and aubergines, regional artisanal cheeses (from Maitén,

Cholila and El Bolsón) and much more. Make a note and stop without forgetting to take a knife and some country bread, which are very useful for appropriately experiencing this appetising situation. Where: RN 40, entering Epuyén beside the tourist office. Tel.: (02945) 154 17807.

Restaurante Ruca Mahuida

Cabañas y restaurante. No se sorprendan si pasando la puerta de entrada Mónica o Roberto (los dueños) los reciben con una larga sonrisa explicándoles que uno de los lemas de la casa son dos palabras en mapuche (*re mangueln*) que significan convidar a beber y comer. Aquí, las ensaladas y las hierbas aromáticas salen de la huerta propia y del invernáculo. El orgullo de Mónica son sus tartas, pero nunca falta una buena trucha, un buen cordero o un chivo al asador. Llamen y pregunten por los platos del día.

DONDE RN 40 (ex 258) – Km 1.833 – entrada a Epuyén – Camino del lago a 1000 m del área del lago
Tel.: (02945) 499 303 / 154 45438

www.ruca-mahuida-epuyen.com.ar
Cabins and a restaurant. Don't be surprised if Mónica or Roberto (the owners) greet you with a large smile as you enter, explaining that one of the house mottoes is the Mapuche words (re mangueln) that mean 'invite to drink and eat'. Here the salads and herbs come from the vegetable garden and greenhouse. Mónica's pride and joy are her savoury pies, but there are always a good trout or lamb or goat al asador. Call and ask about the day's specials. Where: RN 40 (formerly 258), km 1,833, on the way into Epuyén, route to the lake at 1,000 m from the lake area. Tel.: (02945) 499 303 / 154 45438. www.ruca-mahuida-epuyen.com.ar

Chacra Paisa

Un pequeño paraíso. Paula Myndlis y Albes Liempe conocen cada centímetro de su chacra. No podría ser de otra manera, ya que solos y con la fuerza de sus manos y brazos plantaron árboles, armaron la huerta, cuidan a diario los plantines de hierbas aromáticas (lavandín argentino, lavanda marítima, tomillo, tomillo limón, orégano, orégano amarillo, mejorana, menta, poleo, melissa, romero, salvia *officinalis*, salvia *officinalis* *variegata*, salvia *elegans*, estragón, ajedrea) y hacen todo lo nece-

sario para vivir en plena armonía con la naturaleza. Ellos la respetan con trabajo duro y ella les regala sus mejores frutos. Linda visita para despejarla mentemente y para comprar plantas, hierbas aromáticas y hongos secos de pino (*boletus suillus*).

DONDE Arroyo Minas
Tel.: (02945) 499 088

A tiny paradise. Paula Myndlis and Albes Liempe know this smallholding like the back of their hands. It's not surprising, since they alone with their own strength planted trees, built the vegetable garden, care for the herb seedlings (Argentine lavender, maritime lavender, thyme, lemon thyme, oregano, yellow oregano, marjoram, mint, pennyroyal, lemon balm, rosemary, sage, variegated sage, pineapple sage, tarragon, savory) and do everything possible to live in harmony with nature. They respect nature in the hard daily work and it gives them its best fruits. This is a nice place to visit to clear the mind and buy plants, herbs and dried mushrooms (boletus suillus). Where: Arroyo Minas. Tel.: (02945) 499 088.

Chacra Pai Hue

Otra chacra de la zona que logró organizar y segmentar su actividad para ofrecerse al mercado del agroturismo y, al mismo tiempo, generar múltiples fuentes de ingresos. Aquí se pueden alojar, aproximadamente, diez personas con ganas de vivir en un lugar tranquilo y agreste y que tengan la curiosidad de conocer cómo es la vida en una realidad de este tipo. No podía faltar una cuidada y vigorosa huerta orgánica, un quincho en el cual se preparan suculentos asados, las plantas de frutas finas (cuyas bayas se transforman en excelentes dulces) y el rebaño de cabras que proveen la leche necesaria para elaborar sabrosos quesos artesanales. Desde la chacra, también se proponen excursiones y actividades para conocer la naturaleza de la zona.
DONDE RN 258 – km 170
Tel.: (02945) 499 068

Another of the area's smallholdings that managed to organise and segment its



El Balcón

Valle de Epuyén dulces



activity for the agro-tourism market and at the same time, generate multiple sources of income. Here they can accommodate about ten people who want to live in a quiet, rugged place and are curious to know what life is really like in such a location. There is, of course, a carefully cared for, organic vegetable garden, a garden barbecue where delicious asados are prepared, the berry bushes and aggregate fruit plants (whose berries are made into excellent jams) and a herd of goats that provides the milk needed to make tasty artisanal cheeses. The smallholding also offers excursions and activities to get to know the local surroundings. Where: RN 258, km 170. Tel.: (02945) 499 068.



Cervecería Artesanal Murrayana





Heladería Jauja



Restaurante Ruca Mahuida

Epuyén y la Comarca Miel



Bar restaurante El Balcón

Abrió sus puertas hace cinco años. Al surgir directamente en la bajada que, desde la ruta 40, desciende hasta Epuyén, este lugar no pasa inadvertido. También se destaca por su considerable tamaño y por la envidiable posición que permite admirar, desde sus ventanas, el hermoso paisaje de la zona. Y si a esto agregamos que aquí se puede comer bien, rico y abundante, la ecuación cierra a la perfección. Nunca faltan cordero, trucha, salmón, tablas de quesos y fiambres ahumados, escabeches, pizzas orgánicas y otros platos más. Excelentes desayunos.

DONDE RN 40 – km 1881 – antiguo acceso a Epuyén

Tel.: (02945) 499 148

This place opened five years ago. It doesn't go unnoticed since it sits right on the slope that descends from Route 40 to Epuyén. It also stands out for its considerable size and its enviable location, which enables the area's beautiful landscape to be admired through its windows. And in addition you can eat well here – tasty and plentiful food – so the equation makes perfect sense. There is always lamb, trout, salmon, platters of cheeses and smoked meats, marinated dishes, organic pizzas and other dishes. Excellent breakfasts. Where: RN 40, km 1881, on the old road into Epuyén. Tel.: (02945) 499 148.

Cervecería artesanal La 40

Nicolás y Darío arrancaron con este juego en el año 2007. Y de a poco el juego empezó a transformarse en algo más serio. Hoy en día son parte de la cooperativa de los cerveceros patagónicos que pisan fuerte para dar a conocer las cervezas de la comarca. Decidieron dedicar su cerveza a la mítica ruta sobre la cual surge el lugar de elaboración. Producen aproximadamente nueve mil litros de cerveza divididos en seis estilos diferentes: dos negras (doppelbock y stout), dos rubias (una pilsen y una de trigo), una roja y otra roja ahumada. El noventa por ciento de la producción se vende y se consume directamente en Epuyén. El resto, llega hasta El Maitén. Como el lugar de producción se encuentra en la planta baja del restaurante El Balcón, gran parte

de la venta se realiza allí (tirada y en botella). Aprovechen para combinar esta cerveza con algunos de los platos típicos de la zona que aquí se sirven.

DONDE RN 40 – km 1881 – antiguo acceso a Epuyén

Tel.: (02945) 499 148

Nicolás and Darío started out in this game in 2007. And the fun gradually turned into something more serious. Today, they are part of the cooperative of Patagonian brewers that works hard to publicise the region's beers. They decided to dedicate their beer to the legendary route on which the brewery is located. They produce approximately nine thousand litres of beer divided across six different types: two black beers (Doppelbock and Stout), two blonde beers (a Pilsner and a wheat beer), a red beer and a smoked red. Ninety percent of the production is sold and drunk in Epuyén and the rest goes to El Maitén. As the production site is located on the ground floor of the restaurant El Balcón, a large proportion of the sales is there (on tap and in bottles). Take the opportunity to combine this beer with some of the typical local dishes that are served here. Where: RN 40, km 1881, on the old road into Epuyén. Tel.: (02945) 499 148.

Valle de Epuyén dulces

Es la única productora de dulces del lugar y tiene más de veinte años de trayectoria. Esto hizo que su nombre trascendiera el ámbito local y que esta empresa ya participe asiduamente en la Fiesta de la Fruta Fina de El Hoyo. Sus productos se encuentran hasta en Buenos Aires. La filosofía de la casa es utilizar la mayor cantidad posible de materia prima del territorio y elaborarla de la manera más natural posible. En pocas palabras: pura fruta y azúcar para encontrarse con el verdadero sabor de Epuyén. La variedad de dulces y frutas finas al natural es notable (frambuesa, frutilla, rosa mosqueta, zarzamora, grosella, sauco, cassis, arándano y guinda). Si pasan, no dejen de comprar directamente en la fábrica. No renuncien al placer y al privilegio de comprar en el lugar de producción.

DONDE Av. Los condóres 5307

Tel.: (02945) 499 022

This is the only producer of jams in the town and it has over twenty years' experience. This means that its name is rec-



Chacra La Tranquera

ognised beyond the local area and the company participates regularly in the El Hoyo Fiesta de la Fruta Fina (Berry and Aggregate Fruit Fair). Its products can even be found in Buenos Aires. The company philosophy is to use the greatest possible amount of local raw material and use it in the most natural way. In short: pure fruit and sugar to discover the true flavour of Epuyén. The variety of jams and natural berries and aggregate fruits is remarkable (raspberry, strawberry, rosehip, blackberry, gooseberry, elderflower, blackcurrant, blueberry and morello cherry). If you visit, buy directly from the factory. Don't miss the pleasure and privilege of buying at the production site. Where: Av. Los condóres 5307. Tel.: (02945) 499 022.

Lago Puelo / Las Golondrinas

Cerveza artesanal Pestrébola

“La vida pasa, la birra queda”. Este es el lema de la cervecería. Y si lo pensamos bien, los dueños de esta marca no están lejos de la realidad. Por lo menos es lo que piensa Everardo Aldonza, llegado a este lugar siete años atrás procedente de Buenos Aires e impulsado por una enorme pasión por la cerveza artesanal. Produce doce mil litros por año repartidos en tres variedades: american pale

ale (seca, de amargor medio alto y color dorado pálido), porter (seca, de amargor marcado y chocolatoso) y stout (seca, de amargor intenso y con aromas de torrado que recuerdan al café). Para el futuro próximo está pensando en nuevas variedades. Pertenecen a la COOCEPA (cooperativa de cerveceros patagónicos), integrada por siete cerveceros chubutenses y un vecino de El Bolsón (Río Negro).

DONDE Chacra N° 4, parcela 72 – Villa del Lago

Tel.: (0294) 420 4699

“Life goes by, but there's always beer”. This is the brewery's motto. And if you think about it carefully, the owners of this brand aren't too far from the truth. At least that's what Everardo Aldonza thinks, who arrived here seven years ago from Buenos Aires driven by a huge passion for artisanal beer. He produces twelve thousand litres per year, split into three varieties: American Pale Ale (dry, medium-high bitterness and pale golden in colour), Porter (dry, with a marked bitterness and chocolatey) and Stout (dry, intense bitterness and with roasted aromas reminiscent of coffee). He's thinking about producing new varieties in the near future. He belongs to



Cervecería artesanal La 40

COOCEPA (Patagonian brewers cooperative) made up of seven Chubut brewers and a neighbour from El Bolsón (Río Negro). Where: Chacra N° 4 parcela 72, Villa del Lago. Tel.: (0294) 420 4699.

Chacra El Mangrullo

Conocidísimo puesto de venta de dulces ubicado sobre la ruta. Y la verdad es que los productos de la señora María Margot tienen una magia y un sabor realmente especiales. La materia prima de sus especialidades sale exclusivamente de su chacra: frambuesas, sauco, manzana, arándano, frutos del bosque,





Villa del Lago



El Café de la Esquina

cassis, membrillo y rosa mosqueta son algunos de los maravillosos intérpretes de sus recetas. En el puesto se venden también una excelente miel local, licores artesanales (cereza, sauco, moras y cassis), nueces y flores. Parada imperdible si pasan por la zona. Para conocer los productos, pero sobre todo, para conocer a quien los elabora: doña María. **DONDE** Ruta 16 – km 9,5 – Lote 40 Tel.: (0294) 449 9049

A very well known roadside stall selling jam. The truth is that Mrs Maria Margot's products are magical and have a flavour that makes them really special. The raw material for her



Olaf & Elisa

specialities comes exclusively from her smallholding: raspberries, elderberries, apples, blueberries, fruits of the forest, blackcurrants, quinces and rosehips are some of the wonderful actors in her recipes. The stand also sells an excellent local boney, artisanal liqueurs (cherry, elderberry, blackberry and blackcurrant), walnuts and flowers. It's a must stop if you are travelling through the area – for the products but above all, to meet the person who makes them: Doña María. Where: Ruta 16, km 9,5, Lote 40. Tel.: (0294) 449 9049.

Abalauquen dulcería artesanal y agroturismo

Jorge Harmath, el titular de este emprendimiento, es una persona especial. Trabajó muchos años en el caótico universo de la finanza porteña. Y, finalmente, un día, cansado del estrés y de la exigencia, decidió cambiar de rumbo y encontró en esta comarca su lugar en el mundo. Gracias al método y al rigor que su profesión le otorgó, empezó a aprender cómo hacer dulces. La fruta sale de su chacra y la idea es trabajarla de la manera más natural posible, para que cada variedad no pierda su esencia. En el lugar de

elaboración, las pailas trabajan a todo vapor y el perfume que sale de ellas revela de manera inequívoca cómo será el contenido de los frascos. Sus productos son: frutas finas en fresco y al natural, dulces, conservas, licores, *chutneys*, etc. La chacra está abierta al público y, si lo desean, pueden disfrutar de un té de campo (con reserva). **DÓNDE** Paraje rural Las Golondrinas – Las Golondrinas Tel.: (0294) 447 3033

Jorge Harmath, the owner of this business, is a special person. For many years he worked in the chaotic financial world in Buenos Aires. Finally, one day, tired of the stress and demands of the job, he decided to change course and found his place in the world in this region. Thanks to the method and strictness that his profession gave him he began to learn how to make jams. The fruit comes from his smallholding and the idea is to use it in the most natural way possible, so that each variety maintains its essence. At the production site the large pans work flat out and the unequivocal smell from them reveals what the jars will be filled with. His products include: fresh and natural berries and aggregate fruits, jams, preserves, liqueurs, chutney, etc.



Cerveza artesanal Huemul

The smallholding is open to the public and if you wish you can enjoy a country tea there (with a reservation). Where: Paraje rural Las Golondrinas, Las Golondrinas. Tel.: (0294) 447 3033.

Villa del Lago

Es realmente envidiable la ubicación de este lugar. Se encuentra a orillas del lago, con una vista maravillosa. José Luis y Rubén lo armaron de a poco. Con mucho cariño y esfuerzo. Primero fue el negocio de artesanías al cual se sumó, al poco tiempo, el *restó-bar*, ubicado en el piso superior. Los clientes se sientan a la mesa y, mirando el fantástico entorno, pueden disfrutar de una tabla patagónica de quesos acompañada por un *chutney*, sin olvidarse de pedir una cervecita artesanal local. Pero eso no es todo. La carta ofrece variedad. Desde platos de cocina en los cuales se destaca la presencia de ingredientes del territorio, como la trucha y el cordero, hasta tortas, panqueques con frutas finas y un fantástico licuado de arándanos.

DÓNDE Av. Los Notros s/n – Villa Turística y Parque Nacional Lago Puelo Tel.: (0294) 449 9725

The location of this place is truly enviable. It is on the shore of the lake with a wonderful view. José Luis and Rubén set it up, little by little and with a lot of love and effort. The handicrafts business was first, and a short time later the restaurant-bar on the upper floor was added. Customers can sit at a table and look at the fantastic surroundings while enjoying a Patagonian cheese platter accompanied by chutney, not forgetting to order a small, local artisanal beer. But that's not all. The menu offers variety: from dishes in which the presence of regional ingredients is highlighted, such as trout and lamb, to cakes, pancakes with berries and a fantastic blueberry

smoothie. Where: Av. Los Notros s/n, Villa Turística and Parque Nacional Lago Puelo. Tel.: (0294) 449 9725.

Cerveza artesanal Huemul

Otro integrante de COOCEPA (la cooperativa de cerveceros de la Patagonia). Un microemprendimiento familiar que se metió con pasión y ganas en esta actividad obteniendo excelentes resultados. Dedicaron su cerveza a uno de los animales (el ciervo sur andino) más representativos y queridos de la Patagonia y de esta parte de Chubut. Producen cuatro variedades: pilsen, roja del sur, negra del sur y rauchbier. Todas dignas de ser probadas solas o combinadas con las comidas del territorio.

DÓNDE Calle El Huemul s/n entre Los Nires y Los Alerces Tel.: (0294) 154 596899

www.cervezahuemul.com.ar

Another member of COOCEPA (the Patagonian brewers cooperative). This is a family micro business that started with passion and desire, obtaining excellent results. Its beer is dedicated to one of the most representative and loved animals in Patagonia, and this part of Chubut (the southern Andean deer). They produce four varieties: Pilsen, Roja del Sur, Negra del Sur, Rauchbier. They are all worthy of being tried alone or combined with regional food. Where: Calle El Huemul s/n between Los Nires and Los Alerces. Tel.: (0294) 154 596 899. www.cervezahuemul.com.ar



El Mangrullo

Lago Puelo Chocolates

Impecable! Es la primera palabra que uno piensa cuando traspasa la puerta de entrada de este lugar. La segunda es: cautivante. Aquí la exhibición de los chocolates y de los bombones no puede dejar indiferente a nadie. Eduardo y Walter, los dueños, han logrado trasladar sus sueños y sus ideas en esta chocolatería, bombonería, cafetería y heladería que podría estar ubicada tranquilamente en el barrio de Recoleta de Buenos Aires. Casi imposible contar las variedades de bombones y tabletas de chocolates disponibles. Lo que es seguro es que todo se elabora con cuidados artesanales y buscando la mejor materia prima. Hasta los rellenos son de fruta natural. Es una visita imprescindible durante la tarde para disfrutar de un cafecito con dulzura.

DÓNDE Ruta 16 – km 11,2 entre Los Notros y Las Lengas Tel.: (0294) 449 9661

www.chocolateslagopuelo.com.ar
Perfect! It is the first word that springs to mind when you go through the front door of this place. The second is 'captivating', because the display of chocolates and bonbons will excite everyone. Eduardo and Walter, the owners, have managed to recreate their dreams and ideas in this chocolate and bonbon shop, cafeteria and ice-cream shop that could



Abalauquen
dulcería
artesanal

easily be located in Recoleta in Buenos Aires. It is almost impossible to count the varieties of bonbons and chocolate squares available. What is certain is that everything is carefully handmade using the best raw material. Even the fillings are made of natural fruit. It is a must-visit in the afternoon to enjoy a small coffee with a little sweet something. Where: Ruta 16, km 11.2 between Los Notros and Las Lenguas. Tel.: (0294) 449 9661. www.cboclateslagopuelo.com.ar

Heladería Jauja

Esta marca de helados artesanales tiene un vínculo carnal con la Patagonia. Originaria de la vecina localidad de El Bolsón, ya tiene décadas en el mercado y sus productos reflejan realmente el sabor de la materia prima del territorio. Es otra puerta de entrada al mundo de los sabores patagónicos y de esta zona. Prueben sin dudarlo un segundo sabores como: cerveza del paralelo 42, maqui con leche de oveja, cassichoco, sauco, murra, etc. Fabulosos. Adictivos. Inolvidables y, fundamentalmente, ricos. Muy ricos.

DONDE Ruta 16 – km 10,2 (junto al restaurante Luz de Luna) Tel.: (0294) 449 9635 www.heladosjauja.com This brand of artisanal ice-creams has a carnal link to Patagonia. Originating in the nearby town of El



Lago Puelo Chocolates

Bolsón it has been in the market for decades and its products truly reflect the flavour of regional produce. It is another gateway to the world of Patagonian, and this area's, flavours. Try, without hesitating for a second, flavours like Cerveza del paralelo 42^a, Maqui with sheep's milk, Cassichoco, Saucó (elderberry), Murra (blackberry), etc. They are fabulous, addictive, unforgettable and fundamentally delicious. Really delicious. Where: Ruta 16, km 10.2 (beside the restaurant Luz de Luna). Tel.: (0294) 449 9635. www.heladosjauja.com

El Café de la Esquina

Existen personas que para tomar un buen café son capaces de recorrer varias cuadras. Me incluyo en la categoría. Pero en este caso no hay que caminar tanto, porque esta cafetería se encuentra en pleno centro. Por el contrario, hay que esforzarse mucho para no verla. Su dueño Sergio Ferrán vive en Lago Puelo desde hace diecisiete años y es un cultor del buen café. De hecho, vale la pena probar los que salen de su máquina. Primero, un vasito de soda para preparar el paladar y, después, el mágico contenido de la tacita que es el resultado de la sabiduría de Sergio. Una pequeña dosis de adrenalina, de buen sabor y de perfume bien aromático que regala energía y buena onda.

Prueben también sus pizzas y en el verano sus licuados de frutas frescas. **DONDE** Av. Los Notros y Av. Islas Malvinas

Tel.: (0294) 449 793

There are people who are capable of walking several blocks to have a good coffee and I include myself in the category. But in this case you don't have to walk far as this café is located right in the centre. On the contrary, it's very hard to miss it. Its owner, Sergio Ferrán, has lived in Lago Puelo for seventeen years and is a devotee of good coffee. In fact it is worth trying the coffee from his machine. First, drink a little glass of soda water to prepare the palate and then the magic contents of the little cup that is the result of Sergio's wisdom. It's a tiny dose of adrenaline, good flavour and a very aromatic fragrance that gives energy and good vibes. Try his pizzas too and in summer his fresh fruit smoothies. Where: Av. Los Notros and Av. Islas Malvinas. Tel.: (0294) 449 793.

El Churro Loco

Si desean despejar un poco el paladar de patés, quesos artesanales, trucha, ahumados, cordero, etc., podrán visitar este minúsculo local que ofrece churros rellenos dulces y salados y, además, si uno lo desea, bañados en chocolate. Entre los salados se destacan, definitivamente, los churros al queso azul, al leberwurst y los de que-

so crema y ciboulette. Entre los dulces, los ganadores son los de frambuesa, de murra y los de frutos del bosque.

DONDE En la entrada de Lago Puelo Tel.: (0294) 154 560646

If you want to clear your palate a little of pâtés, artisanal cheeses, trout, smoked products, lamb, etc., you can visit this miniscule locale offering sweet and savoury filled churros (long, thin fried doughnuts) and, if you so wish, chocolate coated ones. Among the savoury options the blue cheese, Leberwurst, and cream cheese and chive churros definitely stand out. Of the sweet ones the winners are raspberry, blackberry and fruits of the forest. Where: At the entrance to Lago Puelo. Tel.: (0294) 154 560646.

Olaf & Elisa

El lema de la casa es: Coma y descansa como un vikingo. De hecho, aquí se puede encontrar buen alojamiento pero también muy buena comida. La reminiscencia nórdica del nombre se limita a algunos simpáticos detalles decorativos ubicados en la plazoleta de entrada. Adentro, se respira un verdadero clima patagónico. Prueben las recetas de doña Susana. Por ejemplo, las tablas de ahumados (ciervo, jabalí y trucha), el escabeche de trucha, los sorrentinos de la casa rellenos de trucha y platos como el cordero a la miel con papas rústicas. Buena experiencia.

DONDE Ruta 40 – km 1906 – Las Golondrinas

Tel.: (0294) 447 1550

www.laposadadeolaf.com

The house motto is: "Eat and rest like a Viking". In fact there is good accommodation here, but also very good food. The name's Nordic reminiscences are limited to a few pleasant decorative details located in the small entrance plaza, while inside, a true Patagonian climate radiates. Try Doña Susana's recipes. For example the smoked platters (venison, wild boar and trout), marinated trout, house sorrentinos filled with trout and dishes like honey lamb with rustic potatoes. A good experience. Where: Ruta 40, km 1906, Las Golondrinas. Tel.: (0294) 447 1550. www.laposadadeolaf.com

Cerveza artesanal Vikinga

Gerardo Daniel Flaming parece realmente un personaje de la mitología



Cerveza Artesanal Sheken

nórdica salido del cielo de Asgard, así que no sorprende el nombre que pensó para representar sus cervezas. Hace todo en su chacra. Elabora y vende directamente al público los dos tipos de cerveza que produce: la golden ale rubia (bastante opaca, consistente, sutilmente amarga y perfumada) y la brown ale negra (chocolatosa, tostada, dulce y delicada en su textura). Espero que pronto logre sumarse al patio cervecero local y se aleje un poco de su aislado buen retiro. Sería muy bueno para que más gente conozca el fruto de su trabajo. **DONDE** Camino a Lago Puelo – Ruta 16 – km 4,3



Cerveza artesanal La Vikinga





Larsson Restó Café



Pinares Restó

Tel: (0294) 449 8819
www.cervezapilker.com.ar
It is obvious that COOCEPA plays a local role since Pilker is also part of the group of members from this region. Pilker's artisanal beers aim (and succeed) in transmitting the sacred link with the land that characterises the lifestyle of native peoples. For this reason its three beers reference elements of ancient local culture. The blonde Antu (sun) is an ale in character, dry and fragrant. The red is called Lenga, and is a well-structured bitter ale with hints of caramel. And finally, the black beer, Cuyen (moon) is a type of stout, dry and with roasted nuances. Where: Lote 7 Mza.16, Barrio Arrayanes, El Hoyo. Tel.: (0294) 449 8819. www.cervezapilker.com.ar

El Hoyo

Cooperativa Paralelo 42

Loable iniciativa para incentivar y ayudar a los pequeños productores de frutas finas de la comarca. El objetivo es transmitir a los socios (cien) las normas que favorecen las buenas prácticas agrícolas, un enfoque productivo orientado a la responsabilidad social y el respeto, la valorización y el cuidado del medio ambiente. Aquí los productores reúnen sus productos y los pueden preparar para la venta tanto frescos como congelados.

DÓNDE Ruta 258—km 148—El Hoyo Tel.: (0294) 447 1030

A praiseworthy initiative to encourage and help the region's small producers of berries and aggregate fruits. The aim is to convey to members (one hundred) the standards that favour good agricultural practices, a production focus orientated at social responsibility and respect, and the appreciation and care of the environment. The producers bring their products here, where they can

Cerveza Pilker

Es evidente que COOCEPA juega realmente de local. Tal es así que Pilker también integra el grupo de socios que pertenecen a esta comarca. Sus cervezas artesanales pretenden (y lo logran) transmitir el sagrado vínculo con la tierra que caracterizaba el estilo de vida de los pueblos nativos. Por este motivo, las tres cervezas que produce hacen referencias a elementos de la antigua cultura local. La rubia es la Antu (sol), una ale de carácter, seca y perfumada. La roja se llama Lenga, se trata de una bitter ale bien estructurada y con matices acaramelados. Y, finalmente, la negra, Cuyen (luna), tipo stout, seca y con matices tostados.

DÓNDE Lote 7 Mza.16—Barrio Arrayanes—El Hoyo

Tel.: (0294) 449 9456 / 153 42591

Gerardo Daniel Flaming really seems like a character from the sky of Asgard in Norse mythology, so the name he thought of for his beers is no surprise. He does everything on his smallholding. He makes, and sells directly to the public, two types of beer: blonde Golden Ale (quite opaque, consistent, subtly bitter and fragrant) and black Brown Ale (chocolatey, roasted, sweet and delicate in texture). Hopefully he'll soon manage to become part of the local brewers patio and move away a little from his isolated retreat. It would be great so that more people can get to know the fruit of his labour. Where: Road to Lago Puelo, Ruta 16, km 4.3. Tel.: (0294) 449 9456 / 153 42591

prepare them for sale, both fresh and frozen. Where: Ruta 258, km 148, El Hoyo. Tel.: (0294) 447 1030.

Larsson Restó Café

Un restaurante auténticamente familiar dedicado al gran pintor sueco Carl Larsson. Cada miembro de la familia, que trabaja los 365 días del año, sabe lo que tiene que hacer. Agustín atiende las mesas, Gastón está detrás de los fogos, Eugenia supervisa el salón y, si hace falta una ayudita adicional, es suficiente hacer un llamado para que lleguen los refuerzos necesarios. En las mesas de este restaurante ubicado sobre la ruta 40 se sientan camioneros, vecinos y, por supuesto, los turistas atraídos por el cartel y por la comida auténticamente casera. Prueben las empanadas, las pizzas a la piedra (una bomba la de panceta y queso azul), el bife a la criolla y las pastas (en especial los tallarines con la salsa que más les guste).

DÓNDE Ruta 40—km 1901—El Hoyo Tel.: (0294) 447 1126

An authentic family restaurant dedicated to the great Swedish painter Carl Larsson. Every member of the family who works here, 365 days a year knows what he or she has to do. Agustín waits on the tables, Gastón is in the kitchen, Eugenia oversees the dining room and, if they need a little bit of extra help, all they have to do is make a call so the necessary reinforcements arrive. The tables of this restaurant, located on Route 40, host lorry drivers, locals and, of course, tourists attracted by the sign and the truly home-made cooking. Try the empanadas, thin-crust pizzas (the pancetta and blue cheese one is incredible), bife a la criolla and the pastas (especially the tagliatelle with the sauce of your choosing). Where: Ruta 40, km 1901, El Hoyo. Tel: (0294) 447 1126.

Cerveza artesanal Sheken

Dos variedades: pilsener premium (dorada, liviana, transparente, amable, levemente amarga con matices que recuerdan la miel y la fruta) y la bock premium (acaramelada, intensa y chocolatosa). Dos cervezas totalmente diferentes con tres deno-

minadores comunes: el agua cristalina de la cordillera, la malta y el lúpulo totalmente patagónicos. Son los elementos imprescindibles para lograr una cerveza artesanal patagónica de verdad. Hay que probarla y compararla con las otras. Puro placer.

DÓNDE Ruta 40—km 1888—El Hoyo Tel.: (0294) 446 9023

There are two varieties of beer: Pilsner Premium (golden, light, transparent, mild, slightly bitter with hints reminiscent of honey and fruit) and Bock Premium (caramely, intense and chocolatey). Two totally different beers with three common denominators: the crystalline water from the mountains, malt and the Patagonian hops. They are the essential elements needed to make a true Patagonian artisanal beer. You have to try them and compare them with others. Pure pleasure. Where: Ruta 40, km 1888, El Hoyo. Tel.: (0294) 446 9023. www.sheken.com.ar

Azul Sur Arándanos

La zona que algunos llaman Comarca Andina del Paralelo 42º, y que incluye también El Hoyo, fue y es objeto de estudios para evaluar el potencial del cultivo de algunas variedades de arándanos que se adapten al clima y al suelo de la zona y que regalen sus frutos después de la cosecha del sur de Chile, logrando así entrar en un mercado alternativo en franca expansión. Los resultados de los estudios fueron alentadores. Aquí, en El Hoyo, Lali Calderón aceptó el desafío y ya está empezando a ver (literalmente) los frutos de su trabajo. En su chacra, al lado de la fruta fina tradicional, crecen los arándanos que quieren sumarse a las otras frutas de la zona.

DÓNDE Ruta 40—km 1894—El Hoyo Tel.: (0294) 447 1057 / 154 567159

The area that some people call Comarca Andina del Paralelo 42º (Andean region of the 42nd parallel) that also includes El Hoyo was, and

is, the subject of studies to evaluate the potential for growing some blueberry varieties that have adapted to the area's climate and soil and bear fruit after the harvest in the south of Chile, thus managing to enter into an ever-expanding alternative market. The results of the studies were encouraging. Here in El Hoyo, Lali Calderón accepted the challenge and is starting to see (literally) the fruits of her labour. The blueberries grow beside the traditional berries on her smallholding, so joining the area's other fine fruits.



Cerveza artesanal Pestrebola

Cabaña Huemules





Azul Sur Arándanos

beer), a meaningful tribute to the area's traditional crops of berries. Where: Ruta 40, km 1894, El Hoyo. Tel.: (0294) 447 1057 / 154 567159.

Pinares Restó

Si pasan por la zona y se acerca el horario del almuerzo o de la cena, aquí podrán encontrar pan para sus dientes. Más que pan, diría carnes. Parrilla tradicional, cordero, chivo y lechón al asador, comidas al disco y una buena selección de platos regionales con una vuelitita de tuerca interesante. Buena ambientación y ubicación.

DÓNDE Ruta 4 – km 1889 – El Hoyo
Tel.: (0294) 446 9066 / 156 23992
www.pinaresdelepuyen.com.ar

If you're passing through the area and it's almost time for lunch or dinner, you'll find bread for your teeth here. In fact I would say meat rather than bread. A traditional parrilla serving lamb, goat and suckling pig al asador, disbes al disco and a good selection of regional food with an interesting twist. Good atmosphere and location. Where: Ruta 4º, km 1889, El Hoyo. Tel.: (0294) 446 9066 / 156 23992. www.pinaresdelepuyen.com.ar

Aldea Los Huemules

Base perfecta desde la cual salir en dirección de los varios puntos de interés de la zona. Ubicada sobre la ruta 40 en El Hoyo, ofrece confortables cabañas rodeadas por el silencio, grandes árboles y por montañas que parecen proteger todo el complejo con un enorme abrazo. Descanso y logística asegurados.

DÓNDE Ruta 40 – km 1894 – El Hoyo
Tel.: (0294) 447 1057 / 154 567159
www.aldealoshuemules.com

A perfect base from where you can reach several points of interest in the area. Located on Route 40 in El Hoyo, it offers comfortable cabins surrounded by silence, tall trees and mountains that seem to protect the complex in a huge hug. Rest and logistics assured. Where: See website for details. Tel.: (0294) 447 1519. www.aldealoshuemules.com

Chacra Danis

Otra chacra que hace las cosas bien. Ubicada en la Capital Nacional de la Fruta Fina. El eje sobre el cual se fun-

da el estilo de esta empresa familiar (ya trabaja la segunda generación) es el de vivir y producir con absoluto respeto al medio ambiente que la rodea. Una verdadera integración con la naturaleza. La naturaleza da y el hombre toma lo estrictamente necesario cuidando del territorio. Producen berries y fruta fina. Más específicamente: frutos del bosque, arándanos, cerezas y frutos del bosque en almíbar y frutas finas congeladas. Se elabora también una línea de dulces frutales sin azúcar agregada.

DÓNDE El Hoyo, Callejón de paladino, Lote N° 20. A 1800 m de la entrada principal al pueblo de El Hoyo (hay carteles indicadores, Danis Patagonia)
Tel.: (02944) 154 556685
www.danispatagonia.com.ar

Another smallholding located in the National "Capital of Fine Fruit (berries)" that does things well. The style of this family business (the second generation now work here) is based on the concept of living and producing with absolute respect for the environment around it: true integration with nature. Nature gives and man takes what is strictly necessary, taking care of the land. They grow berries and aggregate fruit, more specifically: fruits of the forest, blueberries, cherries and fruits of the forest in syrup and frozen berries. They also make a line of fruit jams without added sugar. Where: Callejón de paladino, Lote N° 20, El Hoyo. 1800 m from the main entrance to El Hoyo (there are signs for Danis Patagonia). Tel.: (02944) 154 556685. www.danispatagonia.com.ar

Establecimiento frutícola Silva

Se encuentra al pie del cerro Piltriquitrón. Es una empresa familiar que sabe muy bien lo que hace porque desde hace veinte años se esmera en la producción de la mejor fruta fina (frutillas, frambuesas y cerezas), llegando a ganar prestigiosos premios por la calidad de su trabajo y del producto final. Enrique (padre) y Emanuel (hijo) Silva todos los días recorren la chacra. Libertad, desde la fábrica y aplicando ideas basadas en el respeto de lo tradicional y de lo natural, controla la elaboración. Todo esto se traduce en productos

naturales de muy alta calidad, divididos en tres líneas: dulces, frutas al natural y frutas frescas en temporada. La chacra está abierta para las visitas y dispone de una cabaña. Los turistas que realizan visitas pueden adquirir los productos y degustarlos. Desde el año 2009 están cultivando un viñedo de una hectárea de chardonnay y merlot.

DÓNDE Lote N° 2 – Km 137 – El Hoyo y Las Golondrinas
Tel.: (02944) 471 555 / 156 03133
www.silvafrutasfinas.com.ar

This establishment lies at the foot of Cerro Piltriquitrón. It's a family business that knows exactly how to do what it does since it has worked hard to produce the best berries and aggregate fruit (strawberries, raspberries and cherries) for twenty years, and has managed to win prestigious prizes for the quality of its work and the final product. Enrique (father) and Emmanuel (son) Silva tour the smallholding every day. Libertad controls the processing in the factory and applies ideas based on respecting tradition and what's natural. All this produces very high quality natural products, split into three lines: jams, natural fruit and fresh seasonal fruits. The smallholding is open for visits and has a cabin. Since 2009, they have been cultivating a one-hectare vineyard of Chardonnay and Merlot. Where: Lote N° 2, km 137, El Hoyo and Las Golondrinas. Tel.: (02944) 471 555 / 156 03133. www.silvafrutasfinas.com.ar

Cavas del Sur

Rafael Federico es otro pequeño productor de vino fino que entendió el potencial vitivinícola de la zona. Se metió en este sueño en el año 2008. Produce (bajo la supervisión del enólogo Darío González Maldonado) un bivarietal (chardonnay y sauvignon blanc) denominado Pirque Custos. La producción actual ronda las mil quinientas botellas. El próximo paso será la producción de un espumante (que

también se llamará Pirque Custos) elaborado con el método Champenoise y basado en las dos variedades cultivadas en las cinco hectáreas de la chacra (aproximadamente cinco mil parras). Otro sueño que se está materializando de a poco es la pequeña producción de aceite de oliva.

DÓNDE Rincón del Rumahuida – Chacra N° 5 – Parcela 6 y 8 dentro de la ruta del vino – El Hoyo

Tel.: (0297) 44 81898 / 154 206489

Rafael Federico is another small fine wine producer who understood the area's potential for viticulture. He started this dream in 2008. He produces (supervised by the oenologist Darío González Maldonado) a bivarietal (Chardonnay and Sauvignon Blanc) called Pirque Custos. Current production is about one thousand five hundred bottles. The next step is to make a sparkling wine (that will also be called Pirque Custos) using the Champenoise method and based on the two varieties cultivated on the smallholding's five hectares (approximately five thousand vines). Another dream that is gradually coming to fruition is a small production of olive oil. Where: Rincón del Rumahuida, Chacra N° 5, Parcela 6 and 8 on the wine route, El Hoyo. Tel.: (0297) 448 1898 / 154 206489.

Cerveza Artesanal Chaura



Where: Ruta 40, km 1894, El Hoyo. Tel.: (0294) 447 1057 / 154 567159.

Cerveza artesanal Chaura

La chaura es una fruta de sabor exquisito que crece en la cordillera y que, en muchos casos, los excursionistas usan para aplacar la sed que se manifiesta a lo largo de las travesías. Paul Huisman decidió dedicar su cerveza artesanal a esta fruta emblemática y tan relacionada con el placer de mitigar la sed. Una linda imagen que aumentan las ganas de degustar su rubia chubut pale ale (con trigo), su scottish ale (roja, dulce y con buen cuerpo) y su negra stout (cremosa, intensa y bien lupulada). A estos tres clásicos se agrega la chaura blues

(una cerveza de arándanos), un sentido homenaje a los tradicionales cultivos de fruta fina de la zona.

DÓNDE Ruta 40 – km 1894 – El Hoyo
Tel.: (0294) 447 1057 / 154 567159

Chaura (Gaultheria mucronata) is a delicious fruit that grows in the mountains and bikers often use them to quench their thirst during treks. Paul Huisman decided to dedicate his artisanal beer to this emblematic fruit that's so strongly associated with the pleasure of drinking. It's a lovely image that increases one's desire to taste his Rubia Chubut Pale Ale (with wheat), Scottish Ale (red, sweet and full bodied) and Negra Scout (creamy, intense and very hoppy). In addition to these three classics there is also the Chaura Blues (a blueberry



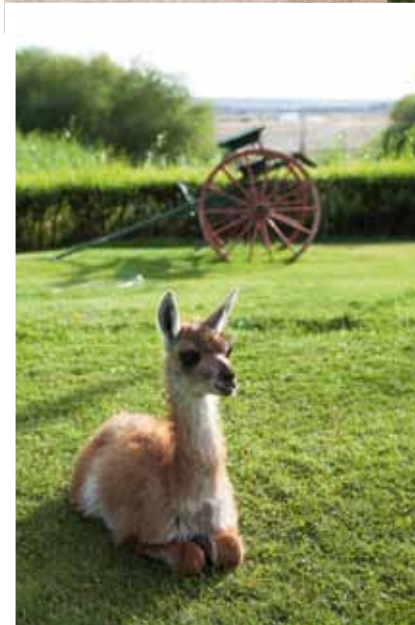


Ruta VI

Camino al Sur... La Ruta 40

- Río Pico
- Gobernador Costa
- Alto Río Senguer
- Río Mayo
- Sarmiento







Río Pico

Chimen Aike

Este lugar parece salido de un cuento de Hans Christian Andersen. Lo anuncia de alguna manera su nombre que significa lugar bonito en el idioma de los antiguos pobladores locales y lo confirman el hermoso entorno natural y la tranquilidad que aquí se respira al por mayor. Esta situación ayuda a pensar que en el mundo existen personas que viven una vida mejor. Es cierto que Jorge, Nancy y Juan (los integrantes de la familia Amuinahuel) trabajaron y trabajan mucho para mantener, cuidar y hacer funcionar este pequeño paraíso, pero a pesar del gran esfuerzo y sacrificio que esto significa, la recompensa es el genuino amor que adquirieron por el lugar y la felicidad que traspasa a través de sus ojos. Es evidente que aquí los objetivos diarios y las prioridades son distintos a los que tienen muchas de las personas que viven en las grandes ciudades. Chimen Aike es un pequeño emprendimiento familiar dedicado a la piscicultura. En este caso, piscicultura de truchas arcoíris. Pocas piletas, rodeadas por el verde y la paz del lugar, ubicadas sobre una pendiente que asegura un buen recambio de las aguas que hospedan a los pescados. En una se crían alevines, en otra, truchas “de plato” y, en la última, están los reproductores. Por supuesto, la idea es la de crecer aumentando el número de piletas con el fin de hospedar más peces y subiendo de a

poco el volumen de la actividad, pero se trata de un trabajo muy grande y hay que implementarlo paulatinamente ya que todo aquí se hace a pulmón. Con paciencia y muchas horas de duro trabajo manual.

Esta actividad fue el disparador para otras: las visitas guiadas al lugar y la producción de riquísimos productos derivados de los filetes de las truchas. Las recetas salieron de la sabiduría y del buen gusto de la señora Nancy. Gracias a un pequeño ahumadero artesanal, Nancy aromatiza y cocina la carne de las truchas favoreciendo también su proceso de conservación. Sucesivamente, los filetes ahumados se conservan en frascos en compañía de un muy buen escabeche o aceite aromatizado. Nancy elabora también un sabrosísimo paté de trucha. Y si tienen suerte, podrán apreciar su delicioso queso de oveja fresco elaborado en pequeñas cantidades. Lamentablemente, apenas se termina su elaboración, desaparece como por arte de magia, objeto del deseo y del apetito de los visitantes y de la familia. La leche proviene del pequeño rebaño de quince ovejas que viven en el lugar. No pierdan la oportunidad de visitar este lugar. Es sin dudas bonito.

DÓNDE Piscicultura familiar Amuinahuel—Río Pico
Tel.: (02945) 154 14709

This place looks like something out of a Hans Christian Andersen tale. Its name, which means 'beautiful place' in the language of ancient local settlers, somehow gives this impression and the beautiful natural surroundings and feeling of complete peace here confirm it. This helps one think that there are people in the world living a better life. It's true that Jorge, Nancy and Juan (members of the Amuinahuel family) worked and work hard to maintain, care for and run this tiny paradise. But despite the great effort and sacrifice this implies, the reward is their genuine love for the place and happiness, which can be seen in their eyes. It's clear that here the daily goals and priorities are different to those of many people living in big cities. Chimen Aike is a small family business dedicated to fish farming, in this case rainbow trout farming. There are only a few pools, surrounded by greenery and peace, located on a slope that ensures a good flow of water to where the fish are kept. In one pool young fish are raised, in another, trout for eating and, in the last, the breeding fish. Of course, the idea is to grow by increasing the number of pools in order to have more fish and gradually up the volume of activity. But it's a big task that has to be done gradually since everything here is done with sheer grit and determination: patiently and with many hours of hard manual labour.

Fish farming was the trigger for other activities: guided tours of the site and the production of delicious products from the trout fillets. The recipes were the result of Mrs Nancy's knowledge and good taste. Thanks to a small artisan smokehouse, Nancy flavours and cooks the trout, which also benefits its preservation. Subsequently, the smoked fillets are preserved in jars with a very good marinade or flavoured oil. Nancy also makes a very tasty trout pâté. And if you're lucky, you will be able to try her delicious, fresh sheep's cheese that's made in small quantities. Sadly, as soon as it is finished it disappears, as if by magic; it's an object of desire for visitors and the family. The milk comes from a small flock of fifteen sheep kept on site. Don't miss the chance to visit this place: it is, without a doubt, beautiful. Where: Amuinahuel family fish farm. Tel.: (02945) 154 14709.





Alto Río Senguer

Huente-Co

Algunos dicen que el paraíso hay que conquistarlo con esfuerzo y perseverancia. Es probable que sea cierto. Y en este caso, casi seguro, ya que para llegar a este lugar de ensueño hay que recorrer muchos kilómetros. El tramo final (el que separa Huente-Co de Alto Río Senguer) es de casi cien kilómetros de ripio. Buen ripio. Pero ripio al fin. A esto hay que agregar que no es un lugar accesible a lo largo de todos los meses del año. Aquí, el clima permite estancias confortables entre noviembre y abril. Este paraíso de la cordillera patagónica se acomoda entre los lagos La Plata y Fontana. Y ese es el motivo que da origen a su nombre, que significa entre aguas. Además de agua, Huente-Co está rodeado por vigorosos bosques de lenga, ñire y coihue poblados a su vez por huemules, ciervos colorados, pumas, jabalíes, guanacos, choiques, liebres, zorros y muchos animales más. Entonces hablar de paraíso no es una casualidad. Es lo que corresponde. Aquí los huéspedes se alojan en cómodas y típicas cabañas de lenga. La energía la proveen los molinos eólicos. Como no es necesario, no hay señal de teléfono celular. Lo que hay que hacer es disfrutar de las caminatas (para principiantes y para expertos) en los bosques y en la montaña, de las cabalgatas, de los paseos en lancha, de la pesca con mosca o cucharita, de la paz y del descanso en su esencia más pura y placentera. Cuando empieza a bajar el sol, y después de una ducha caliente y relajante,

llega la hora de pensar en la comida que aquí no es un detalle menor. Los huéspedes se sientan a la mesa del comedor para saborear el jamón de ciervo ahumado, el escabeche de liebre o la liebre a la manteca de salvia, el conejo al disco, el paté de trucha (arcoiris y fontinalí), la trucha ahumada o a la manteca negra. Los platos siempre están acompañados por verduras, frutas y hierbas aromáticas que provee la huerta (lechugas, tomates, cebollas, frutillas, frambuesas, romero, tomillo, etc.), un verdadero lujo debido a que estos ingredientes crecen en un ámbito puro e incontaminado incorporando a los platos emblemáticos de la casa un sabor natural de gran impacto organoléptico. Imaginen esa materia prima que surge de la tierra de Huente-Co elaborada por una cocina coherente con el entorno. Es lo mejor para entender la esencia del lugar. Imaginen estar sentados en un comedor delante de un humeante y perfumado plato de comida mirando el agua de los lagos y los bosques. No existe nada mejor. Se los aseguro. Y aquí tendrán la posibilidad de vivirlo.

DÓNDE Antes de entrar a Alto Río Senguer, tomar desvío, indicado por el cartel, hacia la ruta 57. Se recorren 96 kilómetros de ripio antes de llegar a destino. Se recomienda cargar combustible en Senguer. Tel.: (02903) 480 810 / (0297) 154 160309 / (0297) 154 161619 | www.huente-co.com

Some people say that effort and perseverance are needed to reach heaven. It's probably true. And in this case it's almost certainly so, since to get to this dream location you have to travel many kilometres. The last stretch (which separates Huente-Co from Alto Río Senguer) is almost a hundred kilometres of gravel road. Good gravel road, but it's still gravel. It should also be noted that this place is not accessible all year round. Here, the climate enables comfortable stays from November to April. This paradise lies between La Plata and Fontana lakes in the Patagonian Andes, and the location is what gave rise to its name, which means 'between waters'. Besides water, Huente-Co is surrounded by strong Lenga and Antarctic beech and Coihue forests populated by South Andean deer, red deer, pumas, wild boar, guanacos, rheas, hares, foxes and many other animals. So talking about heaven is no coincidence, it's appropriate. Here guests stay in comfortable, traditional beech-wood cabins, electricity is generated by wind turbines and there's no mobile phone signal as it's unnecessary. What you need to do is enjoy walks (for beginners and experts) in the woods and up the mountain, horse riding, boat trips, fly fishing, the peace and relaxing in the purest and most enjoyable way. When the sun starts to set, and after a hot, relaxing shower, it's time to think about food, which is no minor detail here. Guests sit at the dining room table to taste the smoked venison, marinated hare or hare in sage butter, rabbit al disco, trout pâté (rainbow and brook), smoked trout and trout in black butter. The dishes are always served with vegetables, fruit and herbs from the vegetable garden (lettuce, tomatoes, onions, strawberries, raspberries, rosemary, thyme, etc.), which is a real luxury because these ingredients are grown in a pure, uncontaminated environment, thus giving the signature house dishes a natural flavour with a great sensory impact. Imagine the raw material from Huente-Co's land cooked by a kitchen team that's in tune with its surroundings. It's the best there is to understand the essence of the place. Imagine sitting in a dining room in front of a steaming plate of aromatic food looking at the water of the lakes and the forests. There is nothing better I promise you. And here you'll have the chance to experience it. Where: Before arriving in Alto Río Senguer take the turning, as signed, to Route 57. Travel 96 kilometres on gravel road before arriving. A recommendation: fill up with petrol in Senguer. Tel.: (02903) 480 810 / (0297) 154 160309 / (0297) 154 161619. www.huente-co.com





Río Mayo

Estancia San José

La primera piedra la puso en 1948 don José Mazquiarán. Con sueños, ideas y objetivos relacionados con esa época. Con el tiempo y el crecimiento de las nuevas generaciones de la familia, las cosas empezaron a cambiar. El esquema de negocio original fue objeto de una reconversión, a fin de buscar valores agregados diferentes. Es el eterno desafío de quienes trabajan en el campo. Después de estudios adecuados, en el año 1998 empezó la cría adaptativa y sustentable del guanaco con el fin de aprovechar su lana de altísima calidad. Nació una línea de ropa de calidad *premium* realizada en base a lana merino y a lana de guanaco. Su marca es GuenGuel, una palabra que homenajea al río que toca Río Mayo, y que a su vez (en idioma tehuelche) indica la parte blanca del pelaje del animal. Otra actividad que en este momento moviliza la estancia es sin lugar a duda la del turismo rural de alto nivel. Las plazas disponibles (comodísimas y confortables) son catorce y son objeto de la estadía de extranjeros y argentinos. El casco ofrece un conjunto de actividades (pesca, trabajos rurales, visita al criadero de guanacos, cabalgatas, safaris fotográficos, etc.), sin olvidar un bienveni-

do y muy oportuno descanso y un entorno que justifican ampliamente la estadía. Nada mejor que pasar una tardecita al lado de la chimenea del galpón (el hermoso lugar de reunión social para los huéspedes) leyendo un buen libro y tomando un té o simplemente escuchando el canto de los pájaros y el ruido del viento que acaricia las hojas de los grandes árboles que rodean la estancia. A esto hay que agregar la posibilidad de comer estuendas carnes de cordero local, criado en campos vírgenes, asadas con sabiduría con la técnica criolla o cocinadas en el horno de la cocina a leña de la casa principal. Pero aquí no se come solamente cordero. Las recetas de la casa son variadas, francas, generosas y caseras. Imposible que así no sea, porque para las mujeres de la familia Mazquiarán la cocina es una pasión que se transmite de una generación a otra. Disfrútenlas. Será otro motivo más que se agrega al encanto del lugar y que hará de la estadía algo inolvidable.

DÓNDE A 2,5 km al oeste de Río Mayo
Tel.: (02903) 42 0015
www.guenguel.com.ar



In 1948, Don José Mazquiarán laid the first stone here, full of dreams, ideas and goals related to that era. Over time and with the growth of new generations in the family, things started to change. The original business scheme was restructured, in order to seek different added values – the eternal challenge for people who work in the countryside. In 1998, after the appropriate studies, they began the adaptive, sustainable breeding of guanaco in order to exploit its high-quality wool. A premium-quality line of clothing was started, made using merino and guanaco wool. The brand is called GuenGuel, a word that pays tribute to the river that runs through Río Mayo and also (in the tehuelche language) indicates the white part of an animal's coat. Another activity that is currently mobilising the estancia is, undoubtedly, high-end, rural tourism. There are fourteen places available (very comfortable) for stays by foreigners and Argentinians. The centre offers a range of activities (fishing, farm work, visits to the guanaco breeding centre, horse riding, photography safaris, etc.), not to mention a welcome and very opportune, restful environment that entirely justifies a stay. There's nothing better than spending an afternoon in front of the fireplace in the barn (a beautiful space for social gatherings for the guests) reading a book and drinking tea, or just listening to the bird song and the sound of the wind brushing the leaves of the large trees surrounding the estancia. To all this, one must add the chance to eat incredible local lamb, raised on virgin land, roasted knowledgeably using the criolla technique or cooked in the wood-burning oven in the kitchen of the main house. But it's not just lamb that is served here. The house recipes are varied, natural, hearty and homemade. It couldn't be any other way because for the women in the Mazquiarán family cooking is a passion that is passed on from one generation to another. Enjoy it since it adds to the charm of the place and makes for an unforgettable stay. Where: 2.5 km to the west of Río Mayo. Tel.: (02903) 42 0015. www.guenguel.com.ar



243



510 KM



Sarmiento

El Viejo Tambo

Atractivo, eficiente y diversificado emprendimiento de turismo rural. Un ejemplo concreto de lo que significa valorizar los recursos del territorio transformándolos en pilares para sostener una actividad de alto valor agregado puesta a disposición de las personas que tengan ganas de conocer las perlas gastronómicas de este sur chubutense. El complejo surge a pocos kilómetros del centro de Sarmiento. El acceso es fácil. Todos allí lo conocen y el camino está bien señalizado. La idea de este lugar nace cuando la familia Salgueiro decidió, hace un tiempo atrás, apostar a revalorización de una chacra de la zona. Al mando de las operaciones estuvieron (y siguen estando) Silvana Salgueiro y Luis Sansegundo, licenciado en gastronomía en España. Gracias a un gran trabajo de diversificación y revalorización de los recursos existentes, integrados con otros nuevos, en poco tiempo la chacra se transformó en un emprendimiento orientado hacia el turismo rural y gastronómico. Gracias a estas estrategias, El Viejo Tambo hoy en día ofrece la posibilidad de disfrutar de placenteros días en el medio del campo sin que el contacto directo con la naturaleza signifique renunciar a un buen servicio y a la comodi-

dad. Y eso no es todo. Los visitantes comprueban *de visu* que aquí se preparan exquisitos almuerzos domingueros en los cuales no faltan las carnes de la zona (cordero, carne vacuna y cochinitos criados en la granja), los vegetales de la huerta y los lácteos elaborados con leche de ovejas, también criadas en el lugar. Es frecuente dar con reuniones empresariales que evidentemente descubrieron en el Viejo Tambo un lugar propicio para los encuentros de trabajo. Buen sitio entonces para trabajar y para tomar una pausa disfrutando de los desayunos de campo y de los almuerzos en los cuales nunca faltan los imperdibles cordero y lechón al asador, las recetas que salen del horno de barro y el arroz con leche de oveja (una gloria). Si queda tiempo, vale la pena visitar la huerta, el criadero porcino y el almacén, que ofrece quesos producidos en la localidad (quesillo, Musters, San Bernardo y Cuatro Vientos), yogur natural y dulce de leche. Visita a 360 grados. Placer y descanso asegurados.

DÓNDE Chacra 75 – Colonia Sarmiento
Tel.: (0297) 406 4449 / 154 274252
www.elviejotambo.com.ar

An attractive, efficient and diverse rural tourism business. It's a concrete example of how to value the region's resources and transform them into the basis for sustaining a high added-value activity for people who want to get to know the culinary gems from this part of southern Chubut. The complex lies a few kilometres from the centre of Sarmiento. The access is easy as everyone knows the place and the road is well signposted. The idea for this business arose a while ago, when the Salgueiro family decided to gamble on remodelling a smallholding in the area. Silvana Salgueiro and Luis Sansegundo, who has a degree in gastronomy from Spain, were (and still are) in charge of operations. Through great work diversifying and improving the existing resources and integrating new ones, in a short time the smallholding was transformed into a business orientated to rural and gastronomic tourism. Today, thanks to this strategy, El Viejo Tambo offers the chance to enjoy pleasant days in the middle of the countryside, without the direct contact with nature meaning good service and comfort are lacking. And that's not all. Visitors can confirm for themselves that exquisite Sunday lunches, including local meats (lamb, beef and suckling pig bred on the farm), vegetables from the garden and dairy products made with sheep's milk (also raised here), are prepared here. It's common to find businessmen here as they evidently find Viejo Tambo to be good for meetings. So, it's a good place for working and for taking a break to enjoy the country breakfasts and lunches, which always include the unmissable lamb and suckling pig al asador, recipes from the clay oven and rice pudding (heavenly, it's made with sheep's milk). If there's time, it's worth visiting the vegetable garden, the pig breeding centre and the general store, which sells locally-made cheeses (quesillo, Musters, San Bernardo and Cuatro Vientos), plain yoghurt and dulce de leche. A 360-degree visit with pleasure and rest ensured. Where: Chacra 75. Tel.: (0297) 406 4449 / 154 274252. www.elviejotambo.com.ar





Sarmiento

Pescadería Noelia

Alguien se preguntará: ¿Por qué una pescadería en una guía gastronómica? Porque sí. Porque en esta pescadería se encuentran algunos de los pescados autóctonos de la zona. Y del país. Poco conocidos y poco usados en otras comarcas, por suerte de nuestros amigos pescados. También me permito decir que es una pena para aquellos que nunca han tenido el placer de conocer el excelente sabor y la versatilidad de sus carnes. En primer lugar, aprovecho esta oportunidad para hablar de la perca del Muster. Pescado absolutamente autóctono. Carnes finas. Sabrosas. Delicadas. Se pueden obtener muy buenos filetes que a su vez pueden ser utilizados en combinaciones con otros productos autóctonos logrando recetas bien representativas de los sabores de la provincia. Otro protagonista es el pejerrey argentino. Más robusto, menos plateado y un poquito más chico que su pariente cercano el pejerrey de lagunas. Sus carnes ofrecen a la vista el característico color blanco-transparente-brillante y la delicadeza típica de esta especie que ha cautivado también a varios *sushiman* que lo han incorporado en sus

nigui, rolls y sashimi. Un gran mérito considerando la cuidadosa meticulosidad de esta vertiente culinaria japonesa. Es evidente que este pescado está a la altura de la situación. Y ya que están, aprovechen para ver de cerca y comprobar la calidad de los filetes de trucha arcoíris que se venden aquí. Simplemente fabulosos. Por tamaño, intensidad de color y textura, estas carnes no tienen nada que envidiar a las que ofrece el mejor salmón rosado del Pacífico. Se los aseguro. Por estos motivos hay que visitar este lugar. Para conocer estos pescados de agua dulce típicos de la zona y, si tienen la posibilidad de hacerlo, para comprarlos y cocinarlos en casa de algún amigo y entender con exactitud de qué se trata. La experiencia será, seguramente, muy gratificante. Déjense guiar por la maravillosa gente de la pescadería Noelia que conoce a fondo el tema y que obtiene sus capturas a través de métodos sostenibles y compatibles con el medio ambiente.

DÓNDE Roca y 20 de Junio – Sarmiento
Tel.: (0297) 489 3751

You might ask why a fishmonger's is in a restaurant guide. It is because this fishmonger's sells some of the fish that are native to the area, and country. They are little known and little used in other provinces, luckily for our friends the fish. It is a shame for those people who have never had the pleasure of experiencing the excellent flavour and versatility of their flesh. Firstly, I'll take this opportunity to discuss the Muster perch, a native fish that has fine, tasty and delicate flesh. You can get very good fillets that can be combined with other native products, creating recipes that are entirely representative of the province's flavours. Another star fish is the Argentinian pejerrey. It is more robust, less silver and a little bit smaller than its close relative the lake pejerrey. Its flesh looks characteristically shiny, transparent and white, and the tenderness typical of this species has also captivated several sushimen who have incorporated it into their nigiri, rolls and sashimi. This is a great merit considering the careful meticulousness of this Japanese culinary form. It is clear that this fish meets expectations. When you're here, take the opportunity to see the quality of the rainbow trout fillets sold here for yourself. They are simply fabulous. In size, intensity of colour and texture this fish has no reason to envy the best Pacific pink salmon, I promise you. So, you must visit this place to get to know these typical, local freshwater fish and, if you have the chance, to buy them and cook them at a friend's house and understand exactly they are like. The experience will surely be very satisfying. Let yourself be guided by Pescadería Noelia's wonderful employees who know the subject in depth, and get their catch using sustainable methods compatible with the environment. Where: Roca and 20 de junio. Tel.: (0297) 489 3751.





Panadería Los Gurises

vinaigrette, matambre with Olivier salad, homemade pastas, breaded cutlets with tagliatelle, roast beef, capón stew, etc. It's a good stop to appease one's appetite when it unexpectedly appears. Where: Av. San Martín s/n. Tel.: (02945) 155 31391.

Panadería Los Gurises

Mario y Adriana lograron transformar en diez años este lugar en la panadería más destacada de Río Pico. Mario amasa en su amplio y prolijo lugar de elaboración y prepara, solo solito, una cantidad sorprendente de especialidades: galletas trinchas (una de las preferidas por los pescadores que frecuentan la zona), adictivas tortas fritas, raspaditas, pan de queso, facturas, rosetas, pan francés, tortas y las comidas para llevar, como sándwiches de milanesa, empanadas, tartas saladas, etc. Tampoco hay que olvidarse que aquí se preparan (para quienes hacen largas excursiones de pesca) viandas sustanciosas, perfectas para recuperar las energías. Anoten la dirección y prueben. No se van a arrepentir.

DONDE Eric Hermann s/n
Tel.: (02945) 49 2052

In ten years, Mario and Adriana managed to transform this place into the most renowned bakery in Río Pico. Mario kneads the dough in his spacious, neat work space and prepares an amazing number of specialties all on his own: trinchas biscuits (one of the favourites of fishermen who frequent the area), addictive tortas fritas, raspaditas, cheese bread, pastries, rosetas, French bread, cakes and food to take away like breaded cutlet sandwiches, empanadas, savoury quiches, etc. Don't forget that they also make substantial ready-to-eat food here (for those going on long fishing trips) that is perfect for recharging one's energy. Note down the address and try it, you won't regret it. Where: Eric Hermann s/n. Tel.: (02945) 49 2052.

Los Notros – Terminal de ómnibus

El lugar reúne varias funciones. Quiosco, librería, bar-café, etc. Como se trata del lugar de concentración de los micros que pasan por la ciudad, no podría ser de otra manera. Sus dueños, Emilio y Mariana, entendieron que había que buscar alternativas gastronómicas que elevaran el nivel de la propuesta. Por



Hotel Los Lupinos

este motivo, todas las mañanas Mariana elabora perfumados panes caseros y Emilio se la ingenió en la producción de dulces artesanales (guinda, ruibarbo, frutillas silvestre, corinto, etc.) que los acompañan. El pan recién horneado, los dulces, la manteca y un buen café son los protagonistas de muy ricos y generosos desayunos que viajeros y turistas han aprendido a disfrutar aquí en Los Notros. La producción artesanal de Emilio abraza también licores elaborados con la técnica de la maceración del alcohol con las frutas de la zona. Si van de pesca, pueden pedir la vianda para el día.

DONDE Jorge Aida s/n
Tel.: (0294) 154 411526

This place combines several functions: kiosk, bookshop, bar-café, etc. It's the only way it could be since it's where the buses serving the city stop. The owners, Emilio and Mariana, realised they needed to find alternative dishes to raise the standard of the food. Thus, every morning, Mariana makes aromatic, homemade breads and Emilio manages the production of artisanal jams (morello cherry, rhubarb, wild strawberry, redcurrant) to go with them. The freshly baked bread, jams, butter and a good coffee are the stars of the delicious and generous breakfasts that travellers and tourists enjoy here at Los Notros. Emilio's artisanal productions also include liqueurs made by soaking local fruits in alcohol. If you're going fishing you can order the day's packed lunch. Where: Jorge Aida s/n. Tel.: (0294) 154 411526.

Camping municipal Lago 3

El lago 3 se encuentra a muy pocos kilómetros de Río Pico. Quince minutos en auto. Camino rigurosamente de río. El camping municipal es el lugar perfecto para descansar. El espejo de agua está rodeado por el color

verde de los árboles de la zona. Reina el silencio. Paz. Mi recomendación es comprar un cordero y entregárselo con total y absoluta confianza a Eric (trabaja en el lugar), y mientras ustedes se relajan, él se encargará de prepararlo al asador. Y cuando llegue la hora de la comida, disfrutarán de un auténtico manjar local. Terminada la comida no debe faltar una siesta a la sombra de los árboles y un chapuzón (en el verano) en las vigorizantes aguas del lago.

DONDE Complejo municipal
Margen Lago 3
Tel.: (02945) 49 2114

Lake 3 is located a few kilometres from Río Pico and it takes fifteen minutes to get there by car. The route is all gravel road. The municipal campsite is the perfect place to relax. The body of water is surrounded by the green of the area's trees. Silence reigns. Peace. My recommendation is to buy a lamb and give it trustingly to Eric (who works there), and while you relax, he will take care of preparing it al asador (cooked over embers, splayed out in the shape of a cross). When it's time to eat you will enjoy an authentic local delicacy. After the meal take a nap in the shade of the trees and a dip (in summer) in the lake's invigorating waters. Where: Municipal complex – Margen Lago 3. Tel.: (02945) 49 2114.

Hotel Los Lupinos

Muy lindo complejo hotelero que se encuentra antes de entrar en la ciudad. Sorprende por su gran infraestructura, que fue pensada por Pedro Héctor López (su dueño) para recibir importantes



Los Notros - Terminal de ómnibus

volumenes de turistas atraídos por el encanto de la naturaleza y la riqueza de fauna icítica (truchas) disponible para exitosos días de pesca. El hotel dispone de un hermoso jardín, laguna propia y ofrece cuartos grandes, confortables y equipados. Una hermosa e imponente barra recibe con los brazos abiertos a aquellos que desean tomar un whisky o un coñac para calentar el corazón después de un día de pesca. El desayuno es casero y abundante. Y desde la inmensa e impoluta cocina del restaurante salen siempre platos elaborados con la materia prima local de excelencia: la trucha. Los pescadores felices. Y contentos.

DONDE RN 19
Tel.: (0297) 154 139284 / (02945) 154 67311

A very nice hotel complex located on the outskirts of the city. Its surprisingly large infrastructure was designed by Pedro Héctor López (the owner) to receive large numbers of tourists attracted by the charm of nature and the rich fish fauna (trout) available for great days of fishing. The hotel has a lovely garden, its own lake and large, comfortable and well-equipped rooms. A beautiful, imposing bar welcomes you with open arms to try a heart-warming whiskey or cognac after a day's fishing. The hearty breakfast is homemade. The huge, spotless restaurant kitchen serves dishes made with the high-quality local raw ingredient: trout. It makes for happy and content fishermen. Where: RN 19. Tel.: (0297) 154 139284 / (02945) 154 67311.



La Casona del Tío

Río Pico

La Casona del Tío

Es el bodegón de Río Pico. Su anfitrión, el gallego Casas, es una institución gastronómica de la zona. Todo el mundo lo conoce. Tiene casi veinticinco años en el negocio, todos transcurridos aquí. Antes de entrar en el restaurante, vale



Camping municipal



Gobernador Costa

Frigorífico Santa Elena

En esta imponente planta de última generación se procesan carnes bovinas (en menor cantidad) y ovinas. Entre las ovinas es importante destacar los cortes de alta calidad envasados al vacío. Un nicho de mercado muy interesante que permite la creación de valores sobre uno de los recursos gastronómicos más típicos de la provincia. Muy interesante el asado de cordero con hueso y los cortes alternativos como el cuadril y el bife. Obviamente, no faltan el lomo, la paleta deshuesada y la pierna entera y sin hueso.

DONDE A 5 km de Gobernador Costa y a 100 m de la RN 40.

This state-of-the-art plant processes lamb and beef (in smaller quantities). It's important to highlight the high-

quality, vacuum-packed cuts of lamb among the ovine meat. A very interesting niche market that adds value to one of the province's most traditional gastronomic resources. There's a very interesting on-the-bone lamb asado (ribs) and alternative cuts like cuadril (rump roast) and bife (steak). Obviously there is also lomo (tenderloin), boneless paleta (silverside) and whole legs, boneless and bone-in. Where: 5 km from Gobernador Costa and 100 m from RN 40.

Ruca Hueney

Ruca Hueney, en el antiguo idioma local, significa casa de amigos. Y como todas las casas de amigos, sus puertas están abiertas prácticamente todo el día. El salón comedor es prolijo, limpio y ordenado. La señora Beatriz está a cargo de todo. Entra y sale de la cocina. Atiende el mostrador y las mesas. Prueben el mixto frío (escabeches de mondongo, carne, pollo y berenjenas, queso de cerdo, ensalada rusa, etc.), la sopa de verdura casera, la costeleta de ternera, la suprema de pollo y, los fines de semana (o a pedido), la parrillada completa y el cordero a la parrilla (en temporada).

DONDE Av. J. A. Roca s/n, frente a la oficina de turismo

Tel.: (0297) 154 136670

www.restauranrucahuency.com.ar
Ruca Hueney in ancient local language means 'house of friends'. Like all 'friends' houses, its doors are open almost all day. The dining room is neat, clean and tidy. Mrs Beatriz is in charge of everything: she goes in and out of the kitchen and serves at the counter and tables. Try the mixto frío (cold combination: marinated tripe, meat, chicken

and aubergines, pork brawn, Olivier salad, etc.), the homemade vegetable soup, veal cutlet, chicken supreme and, on weekends (or to order) a full parrillada (mixed grill) and lamb a la parrilla (charcoal grilled, in season). Where: Av. J. A. Roca s/n, opposite the tourist office. Tel.: (0297) 154 136670. www.restauranrucahuency.com.ar

Hotel y restaurante Roca

Otra opción para comer en Gobernador Costa. Propuesta insertada en el marco de un hotel. La carta ofrece platos bien conocidos por la mayoría de los argentinos que frecuentan las mesas de los restaurantes. El chef Damián los elabora con solvencia. Omelettes, truchas y ciervo ahumados, pastas caseras con buenas opciones en salsas (por ejemplo, la parisienne con cebolla, morrón, pollo, jamón cocido y crema), pizzas, como la especial (morrón, jamón cocido, huevo duro y aceitunas) y postres de ordenanza.

DONDE Av. J. A. Roca s/n

Tel.: (02945) 49 1126

This is another option for eating in Gobernador Costa, set within a hotel. The menu includes dishes that are well known by most Argentines who frequent the restaurant's tables. The chef, Damián, makes them competently. There are: omelettes, smoked trout and venison, homemade pastas with a good choice of sauces (for example, parisienne with onion, red pepper, chicken, ham and cream), pizzas - I eat the Especial (red pepper, ham, hard-boiled egg and olives), and by-the-book puddings. Where: Av. J. A. Roca s/n. Tel.: (02945) 49 1126.

Parrilla El Petiso

Don Alberto Delgado "el petiso" es una institución en Gobernador Costa. Su parrilla también. Con el pasar de los años, los viajeros y los locales han aprendido que sus brasas nunca fallan. El esquema es muy sencillo y sin muchas vueltas. Es probable que esta sea la clave del éxito. Antes de arrancar con las carnes se puede preparar el estómago con una sopa de verduras bien criolla o irse al otro extremo con una entrada de fiambres. Después, llegan asado, costeleta, bife de chorizo y pollo rigurosamente acompañados por papas fritas y ensalada mixta.

DONDE Av. J. A. Roca s/n

Tel.: (02945) 49 1279



Escuela Agropecuaria de Senguer

Don Alberto Delgado 'el petiso' (shorty) is an institution in Gobernador Costa, and his grill house is too. With the passing of the years, travellers and locals have learnt that his coals never fail. The philosophy is very simple and without being overly complicated: it's likely that this is the key to its success. Before starting on the meats you can prepare your stomach with a truly criollo vegetable soup or go to the other extreme with a starter of cold cuts. Afterwards come the asado (ribs), costeleta (chop), bife de chorizo (sirloin steak) and chicken, always accompanied by chips and a mixed salad. Where: Av. J. A. Roca s/n. Tel.: (02945) 49 1279.

Centro artesanal

Una muy buena iniciativa local donde los artesanos de la zona logran expresar su creatividad sin olvidarse de las tradiciones de sus ancestros. Es frecuente encontrarlos terminando sus mates con adornos o empezando a dar forma a rústicas vajillas de cerámica pintadas a mano. Si pasan por la ciudad, vale la pena dedicar algunos minutos a este sitio y quizá llevarse un recuerdo para los amigos o para la cocina de casa.

DONDE Oficina de informes turísticos de Gobernador Costa

Tel.: (02945) 49 1004

A very good local initiative enabling craftsmen from the area to express their creativity without forgetting the



traditions of their ancestors. They can frequently be found finishing their decorated mates or starting to shape rustic, hand-painted, ceramic tableware. If you pass through the city, it's worth visiting this site for a few minutes and perhaps buying a souvenir for your friends or your kitchen at home. Where: Gobernador Costa tourist information office. Tel.: (02945) 49 1004.

Fiesta Provincial del Caballo

Los dos mil habitantes de esta pequeña ciudad y de los pueblos vecinos esperan ansiosos el mes de febrero para celebrar la gran fiesta de la ciudad: la Fiesta Provincial del Caballo. Una preciosa oportunidad para ver desfilar a los gauchos de Chubut y comprobar sus habilidades en la jineteada. Obviamente, como en toda fiesta criolla que se respete no falta la elección de la reina. Pero no se trata sólo de esto. Cuarenta puestos ofrecen diferentes tipos de bebidas y comidas. Y no faltan los succulentos e inolvidables asados de la zona que perfuman, con sus inconfundibles aromas durante





Restaurante Los Carreros



Agua Mineral Orizon



Hotel restaurante La Tradición

throughout the entire weekend. Where: Gobernador Costa tourist information office. Tel.: (02945) 49 1004.

Alto Río Senger

Hotel restaurante Bety Jay

Es el hotel emblemático de la ciudad. Tiene setenta años de antigüedad y lo fundó la familia Beloqui. Alba y Rubén lo atienden con cariño. Siempre reciben con una sonrisa y una cálida bienvenida. Pasada la puerta de entrada es imposible no ver el salón comedor dominado por la madera del techo, de las paredes y de la antigua heladera que sigue cumpliendo con su deber. Alba es una cocinera apasionada. Sus ñoquis, canelones y tallarines caseros son famosos entre los viajeros. Ni hablar del pollo con salsa Bety Jay (vermut, mostaza y limón), del escabeche de trucha, de la trucha al horno con crema, del guiso de cordero y del puchero. También Rubén tiene su espacio en la carta con las milanesas de su autoría. Prueben el flan casero, los waffles con dulce de leche, frutas rojas y crema o el chocolate caliente en taza perfecto para apaciguar los efectos del frío invierno de la zona.

DONDE San Martín 142
Tel.: (02945) 49 7187

This is the city's emblematic hotel. It is seventy years old and was founded by the Beloqui family. Alba and Ruben manage it lovingly and always greet guests with a smile and a warm welcome. Inside the entranceway it's impossible to miss the dining room dominated by the wood ceiling, walls and old fridge that still fulfils its task. Alba is a passionate cook. Her homemade gnocchi, cannelloni and tagliatelle are famous among travellers, not to mention the chicken with Betty Jay sauce (vermouth, mustard and lemon), marinated trout, oven-baked trout with cream, lamb stew and the puchero. Ruben also features on the menu with his breaded cutlets. Try the homemade crème caramel, waf-

fles with dulce de leche, red fruits and cream, or the mug of hot chocolate that's perfect for beating the effects of the area's cold winter. Where: San Martín 142. Tel.: (02945) 49 7187.

Hotel restaurante La Tradición

La gran rueda de un antiguo carruaje apoyada en el árbol que está justo al lado de la puerta de entrada indica la llegada al lugar buscado. Es el hotel restaurante La Tradición. Otra institución del pueblo. Tanto el hotel como el restaurante trabajan con reserva. Esto significa que si no llaman previamente, pueden encontrarlo cerrado. No tiene lujos pero es confortable y ofrece una buena cocina. En especial carnes a la parrilla (ubicada en el salón comedor) y carnes de cordero. Aquí tendrán la posibilidad de probar una excelente milanesa de cordero acompañada con grandes y doradas papas fritas o algún corte de cordero a la parrilla.

DONDE F. Ameghino s/n
Tel.: (02945) 49 7052

The large wheel of an old carriage leaning against the tree right next to the front door indicates your arrival at the place sought. It is the hotel-restaurant La Tradición, another town institution. Both the hotel and restaurant work with reservations, which means that if you don't call beforehand, they might be closed. The restaurant isn't luxurious but is comfortable and offers good cooking. In particular beef cooked on the charcoal grill (located in the dining room) and lamb. Here you will have the chance to try an excellent breaded lamb cutlet with large, golden chips or a cut of lamb cooked on the grill. Where: F. Ameghino s/n. Tel.: (02945) 49 7052.

Escuela agropecuaria de Senger

Si pasan por aquí, es una visita que vale la pena realizar. Una excelente oportunidad para entender los fundamentos de los procesos productivos del campo de esta zona. En la escuela (directora Dora Williams) las actividades son bien variadas. Los alumnos aprenden los secretos de la piscicultura (ciclo reproductivo completo con desove, fertilización y cría de alevinos de truchas), las tareas diarias para criar correctamente ganado vacuno y



Hotel El Viejo Covadonga

ovino y las técnicas de elaboración de productos (carnes y chacinados) que se venden gracias a la organización periódica de ferias. También cuenta con una huerta y un vivero y todos los años (entre noviembre y diciembre) se realizan clases abiertas y públicas para mostrar a la comunidad los trabajos realizados durante el ciclo escolar. La escuela capacita aproximadamente doscientos cincuenta alumnos.

DONDE Esquina derecha de la municipalidad. Pedir información en la oficina local de turismo.

Tel.: (02945) 49 7105

If you pass by here, it is worth making a visit. It's an excellent chance to understand the basics of the countryside's productive processes in this locality. At the school (director Dora Williams) the activities are extremely varied. The pupils learn the secrets of fish farming (complete reproductive cycle with spawning, fertilisation and breeding of trout), the daily tasks for raising cattle and sheep correctly and the techniques for making products (meats and cold meats) that are sold thanks to the regular organisation of fairs. The school also has a vegetable garden and a greenhouse. Every year (between November and December) classes open to the public are given to show the community the work done during the school year. The school trains about two hundred and fifty students. Where: On the right-hand corner of the town hall. Ask for infor-

mation in the local tourist office. Tel.: (02945) 49 7105.

Río Mayo

Rotisería El Gordo

Clásica rotisería argentina de pueblo y de antaño. Al pasar la puerta de entrada, uno entiende que la comida que aquí se cocina y se despacha es rica, generosa y contundente. Para comprobarlo con rapidez, es suficiente con pedir la milanesa a la napolitana de la casa. Enorme. Casera. Sabrosa. O la costeleta. No se olviden del plato del día, que a veces puede ser un guiso de capón, experiencia para nada despreciable. Al contrario, altamente recomendable. Es un platazo patagónico de aquellos. Mojen el pan en la salsita y acompañen con un tinto rebajado con un chorro de soda. Pero la oferta no se limita a esto. Hay sándwiches, pollos, empanadas, pizzas y si no tienen tiempo de sentarse en el salón comedor, unas ricas viandas para llevar.

DONDE San Martín 566
Tel.: (02903) 42 0453

A classic, Argentinian town deli-cum-rotisserie of yesteryear. On entering, one realises that the food that's cooked and dispatched here is delicious, abundant and filling. To quickly confirm this you only have to order the house milanesa a la napolitana (breaded cutlet topped with cheese and tomato) – it's huge, homemade and tasty – or the chop. Don't forget the daily special: sometimes it's a capón stew, an experience that's not inconsiderable. On the contrary it's highly recommendable. It's a huge Patagonian dish. Dip your bread in the sauce and



accompany it with red wine cut with a dash of soda water. But the offer isn't just limited to this. There are sandwiches, chicken, empanadas, pizzas and, if you don't have time to sit down to eat in the dining room, there is delicious food to take away. Where: San Martín 566. Tel.: (02903) 42 0453.

Hotel El Viejo Covadonga

El hotel más antiguo y emblemático de la ciudad. Se fundó en la década del cuarenta del siglo pasado. Por sus



Hotel restaurante Aka-Ta

dimensiones en relación al tamaño del pueblo, es evidente que quien lo realizó pensó en un desarrollo de la ciudad que hasta el momento no se ha producido. En su interior contaba con un cine y un salón de baile que fueron sucesivamente transformados en espacios dedicados a la estructura hotelera. Es un lindo viaje en el tiempo. El hotel está ubicado en pleno centro y es imposible no verlo. También es un buen destino para una pausa, para tomar un café o para comer algo casero y bien preparado por la cocina del lugar.

DONDE San Martín 573
Tel.: (02903) 42 0020

The oldest and most emblematic hotel in the city. It was founded in the 1940s. Given the size of the hotel in relation to that of the town, it is clear that whoever built it imagined the city developing in a way that's still not happened. Inside there was a cinema and a ballroom that were successively transformed into spaces destined to hotel services. It is a nice trip back in time. The hotel is located in the city centre and is impossible to miss. It is also a good destination for a break, a coffee or a well-prepared homemade meal. Where: San Martín 573. Tel.: (02903) 42 0020.

Restaurante Los Carreros

Gabriel Gutiérrez trabajó varios años como cocinero en un conocido restaurante de Buenos Aires. Después, un poco cansado del frenesí de la gran ciudad, decidió buscar un lugar más tranquilo para seguir con su vocación profesional. Y encontró su lugar en el mundo: Río Mayo. Primero abrió una rotisería y finalmente, hace cuatro años atrás, abrió su propio restaurante. Grande, prolijo y con cocina a la vista. Cocina casera. Sabrosa. El horario de atención es muy amplio y el sacrificio es grande. Se abre a la mañana para café y desayunos y se cierra a altas horas de la noche cuando sale el último cliente. Algunos platos emblemáticos de Gabriel: ravioles de cordero con salsa de azafrán, fuchiles con salsa de pollo y azafrán, bife a la criolla, lomo al champiñón y lomo a la pimienta. También hay diferentes variedades de pizzas.

DONDE San Martín 313
Tel.: (02903) 420 180 / (0297) 154014462

Gabriel Gutiérrez worked for several years as a chef at a well-known Buenos Aires restaurant. Then, a little tired of the frenzy of the big city, he decided to look for a quieter place to continue his professional vocation. He found his place in the world: Río Mayo. First he opened a deli-cum-rotisserie and finally, four years ago, he opened his own restaurant. It is large, neat and the kitchen is on full view. It serves home-made, flavoursome food. The opening hours are long and it's a big sacrifice. In the morning, the restaurant opens for coffee and breakfasts and it closes late at night when the last customer leaves. Some of Gabriel's characteristic dishes are: lamb raviolis with saffron sauce, fusilli with chicken and saffron sauce, bife a la criolla, tenderloin steak with mushrooms and peppered tenderloin steak. There are also different varieties of pizza. Where: San Martín 313. Tel.: (02903) 420 180 / (0297) 154 014462.

Hotel restaurante Aka-Ta

José y Susana atienden este hotel restaurante desde hace muchos años. Es una conducción absolutamente familiar. Ellos se ocupan de todo. También de la cocina. Pocos platos, simples, pero bien caseros y contundentes. La especialidad emblemática de la casa es el pollo a la piedra, receta que ya tiene más de quince años de antigüedad y que de alguna manera hizo famoso el lugar. Muchos de los clientes que se hospedan acá no pueden renunciar a probarla y alimentar a su vez con el boca a boca la fama de este plato.

DONDE San Martín 640
Tel.: (02903) 420 054 / 420 558

José and Susana have run this hotel restaurant for many years. It is an entirely family business. They take care of everything, including in the kitchen. The few dishes offered are simple, but truly homemade and satiating. The typical house speciality is chicken a la piedra, a recipe that is already fifteen years old and that somehow made the place famous. Many guests that stay here insist on trying it and, at the same time, feed the dish's fame through word of mouth recommendations. Where: San Martín 640. Tel.: (02903) 420 054 / 420 558.

Café de Ramón

Una pizzería insólita, mezcla de bar, pub o *night bar*. Para trasnochadores. Sea como sea, la verdad es que las pizzas pensadas, elaboradas y servidas por Ramón Ignacio Tapia (catamarqueño radicado en la Patagonia desde hace varios años) son dignas de ser apreciadas. Ramón las imagina y, finalmente, las prepara con amor y entusiasmo. Son grandes y generosas en el sabor y en la cantidad de ingredientes. Las variedades disponibles son más de veinte pero sugiero probar algunas combinaciones poco habituales como la de pollo al coñac y la que incluye carne de pierna de cordero. Como los horarios y días de atención dependen de los compromisos de Ramón, averiguar antes de ir.

DONDE Perito Moreno 751
Tel.: (02903) 420 068

An unusual pizzeria that's a mix of bar, pub or night bar. It's for night owls. Whatever it is, the truth is the pizzas created, made and served by Ramón Ignacio Tapia (from the province of Catamarca but who's been living in Patagonia for several years) are worthy of being appreciated. Ramón imagines the pizzas and then, finally, he lovingly and enthusiastically prepares them. They are large and are generously flavoured and abundantly topped with ingredients. There are more than twenty varieties available, but I suggest trying some unusual combinations like the chicken and brandy pizza and the one that includes leg-of-lamb meat. Check opening times and days since they depend on Ramón's commitments. Where: Perito Moreno 751. Tel.: (02903) 420 068.

Agua mineral Orizon

Chubut, entre la gran variedad de exquisitos productos naturales que presenta, posee también su agua mineral. Totalmente natural. Pura. Refrescante. Se extrae de la vertiente de un manantial ubicado en el valle del río Guenguel, a cuatro kilómetros de Río Mayo. La tierra de donde sale el agua es virgen y orgánica, asegurando así un altísimo índice de pureza del producto. La planta de embotellamiento es moderna, eficiente y perfectamente equipada. Además de las conocidas botellas en PET, el agua Orizon presenta un no-



Café de Ramón

vedoso sistema llamado *bag-in-box*, una especie de bolsa que una vez cargada con el agua toma la forma de una caja. Su capacidad va desde los cinco hasta los mil litros.

DONDE www.orizon.com.ar

Among the wide variety of exquisite natural products that Chubut has is mineral water. Entirely natural, pure and refreshing, it is extracted from a spring located in the river Guenguel valley, four kilometres from Río Mayo. The land where the water comes from is pristine and organic, thus ensuring high levels of purity in the product. The

bottling plant is modern, efficient and well equipped. Besides the well-known PET bottles, Orizon water uses a novel system called 'bag-in-box', a kind of bag that when full of water takes on the shape of a box. Capacities range from five to one thousand litres. Where: www.orizon.com.ar

Sarmiento

Labrador

Hermosa chacra que se encuentra a pocos kilómetros de Sarmiento. Fácil identificarla gracias al cartel ubicado sobre la ruta 26. Ana Luisa Gerritsen y Nicolás Ayling llegaron aquí desde del lejano norte de Europa en búsqueda de paz y una nueva vida. Y las encontraron. La casa original, construida por Casimiro Szlapelz (conocido pio-



nero de la aviación patagónica) en el año 1930, se ha transformado en un lugar de refinada sencillez. Tranquilo, cálido y cómodo. Aquí descansan la mente y el cuerpo. Se hacen revitalizantes caminatas y se puede pescar o visitar los restos de milenarios bosques petrificados. Otro valor agregado es la comida. Casera y natural. Cordero, trucha, tortas fritas, frutas finas de la chacra y miel. Los panes y las tartas son rigurosamente caseros. Y existe también una línea de chocolates, miel, dulces y alfajores realizados en homenaje a don Casimiro, personaje emblemático de la zona e iniciador de este muy agradable lugar.

DONDE Ruta 26, km 146,5

Tel.: (0297) 489 3329

www.hosterialabrador.com.ar

A beautiful smallholding just a few

kilometres from Sarmiento. It's easy to find thanks to the sign on Route 26. Ana Luisa Gerritsen and Nicolás Ayling came here from the far north of Europe in search of peace and a new life, and they found it. The original house, built by Casimiro Szlapelitz (a well-known pioneer in the field of Patagonian aviation) in 1930, has been transformed into a refined, down-to-earth place. It is tranquil, warm and comfortable, allowing the mind and body to rest. There are revitalising walks and you can go fishing or visit the remains of ancient petrified forests. Another added value is the food, which is homemade and natural: lamb, trout, tortas fritas, fine fruits from the smallholding, and boney. The breads and savoury tarts are strictly homemade. There is also a line of chocolates, boney, jams and alfajores made in homage to Don Casimiro, an emblematic local character and founder of this very pleasant place. Where: Ruta 26, km 146,5. Tel.: (0297) 489 3329. www.hosterialabrador.com.ar

Quesos vacunos Jorge Pardo

Sarmiento tiene sus propios quesos, elaborados en base a leche vacuna, que son otra genuina expresión de este territorio. Jorge Pardo, productor local, elabora de manera artesanal quesos tipo pategrás argentino. Pequeños volúmenes y mucho sabor. Al corte, los quesos no revelan defectos. El color es amarillo intenso y el contacto con el paladar es sumamente agradable. De los que no se olvidan. Son quesos que se casan muy bien con picadas o pueden acompañar perfectamente algún dulce regional o un clásico dulce de membrillo. Pero también es impecable para sándwiches que necesiten sabor intenso, donde el queso deje su marca y manifieste su presencia.

DONDE Chacra n° 40

Tel.: (0297) 489 3059

Sarmiento has its own cheeses, made with cow's milk, that are another true regional feature. Jorge Pardo, a local producer, makes Argentinian pategrás-type cheese (a semi-hard cheese) in a traditional way. Small quantities and with a lot of flavour. When cut, the cheeses don't have any defects. They are an intense yellow colour and are very agreeable to the palate. They're the type of cheese

you don't forget. These cheeses go very well with picadas (platters of cold cuts) or can perfectly accompany a local jam or a classic quince jelly. But they are also perfect for sandwiches that need a strong flavour, where the cheese leaves its mark and makes its presence known. Where: Chacra n° 40. Tel.: (0297) 489 3059.

Centro de feriantes

En el año 2004, en Sarmiento, se juntó un grupo de pequeños productores/feriantes con el objetivo de potenciar la acción y el rol de los pequeños emprendimientos artesanales. La municipalidad les concedió el uso de un predio gracias al cual pueden exhibir y vender sus productos. En este centro se encuentra un poco de todo: tejidos artesanales, papel reciclado, suvenires, frutas y verduras de las chacras que rodean la ciudad, las tortas, la torta negra y los dulces de la casa de té Abuela Alicia y un resto bar que vende también los quesos artesanales de Jorge Pardo, los dulces San Cayetano y los alfajores y chocolates de don Casimiro, producidos en la chacra Labrador.

DONDE Av. Regimiento de infantería 25 y Pietrobelli

Frente a la oficina de Turismo

Tel.: (0297) 489 2105

In 2004, in Sarmiento, a group of small producers/stallholders got together to promote the activities and role of small artisanal enterprises. The municipality granted them the use of a site, thanks to which they can display and sell their products. The centre offers a little bit of everything: handmade woven items, recycled paper, souvenirs, fruits and vegetables from the smallholdings around the city, cakes, fruit cake and jams from the teahouse Abuela Alicia, and a bar-restaurant that also sells Jorge Pardo's artisanal cheeses, San Cayetano jams, and Don Casimiro alfajores and chocolates produced at the Labrador smallholding. Where: Avenida Regimiento de infantería 25 and Pietrobelli. Opposite the tourist office. Tel.: (0297) 489 2105.

Dulces artesanales de la fábrica municipal

Otro proyecto productivo-gastronómico de la ciudad. En este caso, la idea fue la de reunir diferentes

recursos gastronómicos típicos de la zona (frutas y leche) y convertirlos, en base a recetas simples y naturales, en productos terminados para la venta al público. Cuentan con el asesoramiento de Norma Cretton, dinámica hacedora que trabaja en el Viejo Tambo, que abrazó la idea del proyecto. Algunos de los productos disponibles: dulce de leche con leche de oveja del Viejo Tambo, dulce de damasco, de cereza, de cassis, de ciruela, de membrillo con nuez, de zanahoria con limón y jalea de membrillo. Los frascos de 250 g salían, en el momento del relevamiento, 15 pesos; los grandes, de 500 g, 25. Se venden en la Dirección Municipal de Turismo de Sarmiento.

DONDE Dirección Municipal de Turismo de Sarmiento

Av. Regimiento de Infantería 25 y Pietrobelli

Tel.: (0297) 489 2105

Another of the city's productive-gastronomic projects. In this case, the idea was to bring together different typical, local gastronomic resources (fruits and milk) and convert them, based on simple, natural recipes, into finished products for sale to the public. Norma Cretton, a dynamic woman who works at Viejo Tambo and who embraced the idea of the project, advises the factory. Some of the available products are: dulce de leche made with sheep's milk from Viejo Tambo, apricot, cherry, blackcurrant, plum, quince and walnut, carrot and lemon jams and quince jelly. At the time of writing, the 250 gram jars cost 15 pesos, and the 500 gram ones, 25 pesos. They are sold at the Dirección Municipal de Turismo (Municipal Tourism Office) in Sarmiento. Where: Dirección Municipal de Turismo de Sarmiento. Av. Regimiento de Infantería 25 and Pietrobelli. Tel.: (0297) 489 2105.

Hotel restaurante Los Lagos

Otro "histórico" de la ciudad. Simple pero confortable. Desde hace algunos años fue relevado por nuevos dueños que aportaron mejoras y remodelación, manteniendo la esencia de este lugar muy identificado con la ciudad. Marcelo, el encargado de fuegos y homallas, elabora para sus clientes platos de la cocina clásica argentina: lomo al champiñón con papas fritas, lomo a la pimienta verde con papas



Productos y dulces de la municipalidad

a la crema, carré de cerdo al verdeo, sorrentinos de jamón y queso y raviolos de ricota y verdura con salsas tradicionales.

DONDE Roca y Alberdi

Tel.: (0297) 489 3046

Another 'historic' city place. It's simple but comfortable. A few years ago, it was taken over by new owners who made improvements and refurbishments, but kept the essence of this place that is so identified with the city. Marcelo, who is in charge of the grills and stoves, makes classic Argentinian dishes for his customers: tenderloin steak in mushroom sauce with French fries; tenderloin steak in green pepper sauce with creamed potatoes; pork loin with spring onion; and ham and cheese sorrentinos and ricotta and vegetable raviolis with traditional sauces. Where: Roca and Alberdi. Tel.: (0297) 489 3046.

Dulces Sabores del Valle – Establecimiento San Cayetano

La etiqueta lo dice claro clarito. Estos dulces se denominan "producto regional de Sarmiento". Un concepto muy importante que permite, en términos generales, la identificación de los productos gastronómicos con su lugar de origen y elaboración. Un valor agregado que ayuda al público a conocer mejor la localidad que visita. En San Cayetano el área de producción es impecable. Perfecta. La responsable de esta deliciosa línea de dulces re-



gionales (cereza, frutilla, frambuesa, cassis, corinto rojo, grosella, damasco, pera, tomates verdes con pasas y nueces, guinda, pelón, durazno, ciruela) es la señora Betty Navarro que trabaja con verdadero amor buscando un producto final lo más natural posible y que refleje el extraordinario sabor de la fruta local. Si esto no alcanza, prueben también los damascos, peras y cerezas al natural y las jaleas de rosa mosqueta y de membrillo.

DONDE Chacra n° 5

Tel.: (0297) 446 3292

The label says it very clearly. These jams are called "local Sarmiento products". It's a very important concept that generally enables these gastronomic products to be identified with their place of origin and making. It's an added value that helps the public get to know the location they're visiting better. At San Cayetano the production area is impeccable. Perfect. The head of this line of delicious local jams (cherry, strawberry, raspberry, blackcurrant, redcurrant, gooseberry, apricot, pear, green tomato with raisins and walnuts, morello cherry, melon, peach and plum) is Mrs Betty Navarro, who works lovingly to achieve a final product that's as natural as possible and reflects the extraordinary taste of the local fruit. If that's not enough, try the apricots, pears and cherries in their natural state and the rosehip and quince jellies. Where: Chacra n° 5. Tel.: (0297) 446 3292.

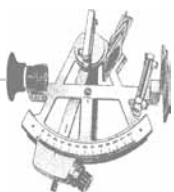


Quesos vacunos Jorge Pardo



Establecimiento San Cayetano



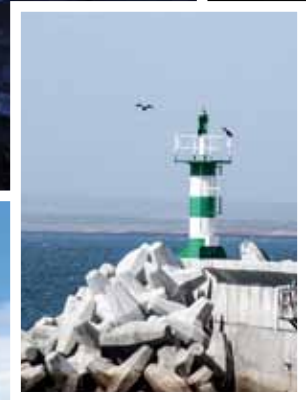


Ruta VII

Camino Marino, la Ruta Azul

- Rada Tilly
- Comodoro Rivadavia
- Caleta Córdova
- Bahía Bustamante
- Camarones
- Cabo Raso







Comodoro Rivadavia

Restaurante Tuset – Hotel Austral

En este restaurante se come bien. En serio. Los platos generan emoción, cosa que no siempre ocurre con los productos que salen de las cocinas de los restaurantes de hotel. El chef Pablo Soto y su mano derecha Gustavo Casetta imprimieron un rumbo muy tentador a la cocina del lugar. Es evidente que logran trasladar en los platos que preparan además de la técnica y de la idea, el costado emocional de su propia visión culinaria. El ambiente del lugar es confortable. Los espacios entre mesa y mesa son holgados. El personal es sumamente gentil. La fórmula de la carta se basa esencialmente en el producto, buscado y analizado con una determinación casi maníaca. En esto mucho tiene que ver el apoyo de los propietarios del hotel que, a pesar de los altos costos, no escatiman esfuerzos para que el restaurante pueda contar con lo mejor que la plaza ofrece. El otro factor crucial es representado, por supuesto, por las recetas que apuntan con firmeza hacia una cocina contemporánea. En síntesis: grandes

productos de mar y de tierra (en su mayoría del territorio) insertados en recetas conocidas revisitadas en clave moderna, y presentadas, a su vez y sin titubeos, gracias a un equilibrado juego de suave fusión culinaria.

Probé una merluza negra extraordinaria. Hace años que no encontraba una penca de este maravilloso pescado austral tan importante en tamaño, textura y sabor. Pero mejor hablar de platos. Tres ejemplos para entender la música: centolla patagónica natural, espuma, polvo y salsa de pimientos en bizcochuelo de sepia; agnolotti de cordero en cocción lenta y salsa verde y pato estilo Pekín sobre cebolla morada al caramelo. La panera y los pequeños tentempiés que anteceden la comida son otros detalles que completan una experiencia digna de ser vivida.

DÓNDE Moreno 725
Tel.: (0297) 447 2200
www.australhotel.com.ar

At this restaurant you eat well, really well. The dishes create a sense of excitement, which is not always the case with food prepared in the kitchens of hotel restaurants. The chef, Pablo Soto, and his right-hand man, Gustavo Casetta, have given a very tempting direction to the cuisine here. They clearly manage to communicate not just technique and ideas, but also the emotional side of their culinary vision, in the dishes they prepare. The restaurant's atmosphere is comfortable, the space between tables is generous and the staff is extremely courteous. The menu's formula is essentially based on ingredients that are sought and analysed with an almost maniacal determination. This has a lot to do with the support provided by the hotel's owners who, despite the high costs, strive for the restaurant to have the best the market offers. Of course, the other crucial factor involves the recipes, which focus firmly on contemporary cuisine. In short: great produce from land and sea (mostly from the region) is used in well-known recipes that are revisited with a modern slant and presented unhesitatingly, thanks to a balanced play on light culinary fusion. I tried an extraordinary Patagonian toothfish. It was years since I'd found a steak of this wonderful southern fish so notable in size, texture and taste. But let's talk about the dishes. Three examples to understand what they're like: natural Patagonian king crab, pepper foam, powder and sauce in a sepia sponge; slow-cooked lamb agnolotti and salsa verde and Peking duck on caramelised red onion. The breadbasket and the small snacks that come before the food are other details that complete an experience that's worth living. Where: Moreno 725. Tel.: (0297) 447 2200. www.australhotel.com.ar





Comodoro Rivadavia

Restaurante La Tradición

Visita obligada si uno pasa por Comodoro. La Tradición nace por voluntad del señor Néstor Zuñeda y su esposa Gueñola, cuando treinta y tres años atrás quisieron dejar una marca importante en la gastronomía de la ciudad. ¿Cómo lo lograron? Armandando un restaurante que apuntara derecho a los sabores más queridos por los argentinos y por los chubutenses en especial. Aquí no se busca nueva cocina argentina. Y la familia Zuñeda sigue firme en esta postura. ¿Por qué cambiar lo que funciona perfectamente? Claro que no es cuestión de encerrarse en ideas preconstituidas, pero la propuesta original funciona y para que todo siga marchando viento en popa se aportan los necesarios e imperceptibles cambios que el transcurrir del tiempo impone. Nada más. El responsable de los fuegos, Adrián Bascuñán (que confiesa una profunda admiración por el chef francés Xavier Meric), sigue proponiendo con humildad y dedicación, platos abundantes, generosos y pensados para satisfacer al público que, evidentemente, no quiere renunciar a los va-

lores tradicionales de nuestra cocina. Cantidad, sabor y generosidad no faltan en ningún plato. No es casualidad entonces que el restaurante tenga el nombre que tiene. Comer aquí no es simple porque la concurrencia es notable. Hay que reservar. Caso contrario se corre el riesgo de quedar afuera. Y sería una pena ya que adentro, en el comfortable salón comedor, los mozos de antaño esperan a los clientes con amabilidad y con la comanda en la mano para anotar algunos de los platos de la parrilla (prueben bife de chorizo, cordero, matambre de cerdo y mollejas) y de la cocina (lomo tradición envuelto en panceta y acompañado por huevo duro y papas rejilla; salmón combinado con centolla, langostinos, salsa de azafrán y crema, y el congrio molinera con espárragos, langostinos, queso y salsa ketchup). Y, por favor, no dejen de probar las famosas papas a la crema. Una verdadera institución de la casa.

DÓNDE Mitre 675
Tel.: (0297) 446 4010 / 5800

An obligatory stop if you visit Comodoro. La Tradición was started through the persistence of Mr Néstor Zuñeda and his wife, Gueñola, who thirty years ago wanted to make an important mark on the city's gastronomic scene. How did they do this? They set up a restaurant focusing on the flavours most beloved by Argentinians, and especially Chubut's inhabitants. New Argentinian cuisine isn't what they are trying to create here, and the Zuñeda family is steadfast about this. Why change what works perfectly well? Of course it's not a case of being stuck with pre-established ideas, but the original proposal works. To ensure things continue to go well, necessary, imperceptible changes called for by the passing of time are made. Nothing more. Adrián Bascuñán (who admits to admiring the French chef Xavier Meric) is in charge of the kitchen. He humbly and assiduously continues to serve hearty, generous dishes aimed at satisfying the public that obviously doesn't want to give up the traditional values of our cuisine. Quantity, taste and abundance are features of all the dishes. Thus the restaurant's name is no coincidence. Eating here isn't easy because it's popular, so you need to make a reservation otherwise you run the risk of not getting a table. And that would be a shame since inside, in the comfortable dining room, the friendly, old-fashioned waiters await customers with order pads in hand, ready to note down dishes from the charcoal grill (try the bife de chorizo (sirloin steak), lamb, matambre de cerdo and the sweetbreads) and the kitchen (lomo Tradición tenderloin wrapped in pancetta and served with hard-boiled egg and waffle chips; salmon with king crab, king prawns and cream and saffron sauce; and eel with asparagus, king prawns, cheese and ketchup sauce). And, please, don't forget to try the famous creamed potatoes: they're a true house institution. Where: Mitre 675. Tel.: (0297) 446 4010 / 5800.





Comodoro Rivadavia

Restaurante El Mercadito

Guillermo y José tenían un restaurante en Rada Tilly (el Costa Rica). Comida tradicional. Como muchas veces pasa en el negocio gastronómico, venció el contrato de alquiler. No hubo renovación. Ese hecho se transformó en un disparador que los empujó hacia la vecina Comodoro Rivadavia. Con un objetivo. Cambiar el foco de su propuesta gastronómica y ofrecer algo nuevo en la gran ciudad del sur de Chubut. El nombre de este nuevo restaurante es un homenaje a quienes ocuparon anteriormente este espacio: un antiguo almacén de ramos generales y un mercado. Es un lindo gesto para preservar la memoria colectiva del barrio. Guillermo y José son cocineros y esto los ayudó a olfatear lo que podía funcionar en esa zona de la ciudad. Tenían bien claro en sus cabezas que, en general, las propuestas gastronómicas en Comodoro son bastante homogéneas y clásicas. Sabían que había espacio para osar con algo que se diferenciara. El lugar tiene la apariencia del bistró moderno, sin demasiados cubiertos, agradable,

cómodo y sin lujos superfluos. Un lugar simpático. La carta es corta. Cambia con frecuencia y se basa en los productos del territorio y de estación. La chef Carolina Estevao propone platos del día muy atractivos que tienen como protagonistas carnes alternativas (conejo, cordero y bondiola) y la infaltable chuleta. Para comprobarlo, prueben el arrollado de conejo (envuelto en panceta y relleno con bastones de zanahorias y queso gouda) y papas a la huancaína; el gigot de cordero relleno con queso de oveja acompañado por una fresca ensalada o el *rotolo* de ricota y lomito ahumado. No falta comida de bajo impacto con propuestas vegetarianas (hamburguesa de zanahoria o estofado de tofu al curry) y platos al wok. El pan y las medialunas son caseros. El Mercadito es una linda luz que se encendió en la nueva gastronomía comodorenses.

DÓNDE San Martín 1002
Tel.: (0297) 406 3537

Guillermo and José had a restaurant in Rada Tilly (the Costa Rica), serving traditional food. As often happens in the restaurant business the lease expired and wasn't renewed. This became the trigger that pushed them to move to the neighbouring city of Comodoro Rivadavia, with an aim: to change the focus of their gastronomic proposal and offer something new in the big city in southern Chubut. The name of this new restaurant pays homage to what previously occupied the building: an old almacén (general store) and market. It is a nice gesture to preserve the neighbourhood's collective memory. Guillermo and José are cooks, which helped them sense what would work in this area of the city. They clearly knew that, in general, the culinary proposals in Comodoro are quite homogeneous and classic, and there was room to be daring with something different. The locale has the look of a modern bistro and not too many covers, and is pleasant and comfortable without any unnecessary luxuries. It's a friendly place. The menu is short, changes frequently and is based on regional and seasonal produce. The chef Carolina Estevao, suggests interesting daily specials whose main ingredients are less traditional meats (rabbit, lamb and bondiola) and the obligatory chop. To confirm this, try the rolled rabbit (wrapped in pancetta and stuffed with carrot sticks and gouda cheese) and huancaína potatoes; the gigot of lamb stuffed with sheep's cheese accompanied by fresh salad or the ricotta rotolo and smoked tenderloin. There is also light food with vegetarian proposals (carrot hamburgers or tofu curry stew) and wok-cooked dishes. The bread and croissants are homemade. El Mercadito is a shining light on Comodoro's new gastronomic scene. Where: San Martín 1002. Tel.: (0297) 406 3537.





Caleta Córdova

Cordano

Ya es casi un mito en Caleta Córdova. La calidad de su cocina hizo que en muy poco tiempo su fama se extendiera fuera del ámbito local. Abrió sus puertas hace nueve años, pero es como si hubiera estado aquí desde siempre. El lugar es sobrio, prolijo, impecable, lleno de luz natural que entra desde los enormes ventanales. Las fotos de los clientes mediáticos y famosos están colgadas en la pared que alberga la puerta de entrada. Una pequeña cosquilla al ego que no le hace mal a nadie. Al contrario. Es un detalle simpático que siempre regala un toque especial a un restaurante y un mimo cariñoso a la autoestima de sus dueños y trabajadores. Cordano está ubicado sobre la playa a pocos metros de las olas del mar. Tiene muy buena energía. Ningún lugar podría ser más coherente con su propuesta gastronómica. La conducción del lugar es familiar, y este restaurante es fruto de una idea madurada por muchos años que finalmente se materializó. Yanina, Bruno y Bruno (hijo) trabajan con entusiasmo sostenidos en la seguridad de que el fiel y confiable equipo de cocina (todas mujeres capitaneadas por doña Alicia) cumple siempre con impecables realizaciones de los platos de la carta.

Por este motivo, los clientes de Sarmiento, Rada Tilly, Caleta Oliva y los viajeros que por una razón u otra pasan por Comodoro Rivadavia vuelven una y otra vez para comer pescados y mariscos en serio. Sin vueltas. La mayor parte de la materia prima es de la zona y lo que la naturaleza local no provee viene de Chile. No se pierdan las empanadas de centolla, las de lapa (sabrosísimo molusco de roca) y las de calamar. Son perfectas para empezar el baile. No se queda atrás el escabeche de mar, las albóndigas de atún, los langostinos a la panceta y las ostras a la parmesana. Los platos más pedidos son la picada de mariscos (fríos y calientes) y el pulpo a la gallega servidos en porciones más que generosas. Pero no pasaría por alto los pescados. Fresquísimos. ¿Cómo no aprovechar la oportunidad para saborear las maravillosas carnes de pescados como el abadejo, la merluza negra y el merluzón? Sería una pena. Recuérdenlo.

DÓNDE El Faro 24
Tel.: (0297) 459 0009
www.restaurantecordano.com.ar
cordanorestaurante@yahoo.com

This place is almost a myth in Caleta Córdova. The quality of its cuisine meant its fame spread beyond the local area in a short time. The restaurant opened its doors nine years ago, but it feels as if it's always been here. The locale is sober, neat and immaculate and full of natural light that floods in through the huge windows. The photos of famous and celebrity customers hang on the entranceway's walls. It's a small ego boost that doesn't do any harm. On the contrary, it's a nice detail that always gives a special touch to a restaurant and an affectionate kick to the owners' and employees' self-esteem. Cordano is located on the beach a few metres from the ocean waves. It has a very good vibe. Nowhere could be more consistent in its cuisine. The restaurant is family run and is the realisation of an idea that was formed over many years and was finally fulfilled. Yanina, Bruno and Bruno (the son) work enthusiastically, safe in the knowledge that the faithful, reliable kitchen team (all female and led by Doña Alicia) consistently and impeccably delivers the dishes on the menu. For this reason, customers from Sarmiento, Rada Tilly, Caleta Oliva and travellers, who for one reason or another pass through Comodoro Rivadavia, return again and again to eat simply prepared fish and shellfish. The majority of the raw ingredients are from the area, and what the location can't provide comes from Chile. Don't miss the king crab, limpets (a tasty rock mollusc) or squid empanadas. They are perfect for starting with. Not far behind come the marinated seafood, tuna meatballs, king prawns cooked with pancetta and Parmesan oysters. The most frequently ordered dishes are the seafood platter (hot and cold) and the Galician octopus served in more than generous portions. But I wouldn't ignore the fish – it's very fresh. So, make the most of this chance to taste wonderful fish like pollack, Patagonian toothfish and merluzón (a variety of hake). It would be a shame not to, so don't forget. Where: El Faro 24. Tel.: (0297) 459 0009. www.restaurantecordano.com.ar, cordanorestaurante@yahoo.com



269



392 KM



Bahía Bustamante

Hostería Bahía Bustamante (pueblo alquero y estancia patagónica)

Difícil empezar la descripción de este lugar. Las emociones que despierta son muchas y comienzan treinta kilómetros antes de la llegada. Justo cuando se toma el camino de ripio que desde la RN 3 conduce hacia este sitio maravilloso. La distancia a recorrer permite disfrutar de la inmensidad del paisaje y de las manadas de guanacos, de choiques, de ovejas y de animales que habitan libremente la estepa. De repente, la llegada. Un paraje. Un pueblo minúsculo. Fundado por un soñador, don Lorenzo Soriano, que hace más de medio siglo atrás, en búsqueda de un lugar que le diera la materia prima necesaria para su industria (un coloide extraído de las algas) encuentra Bahía Bustamante, donde halló lo que buscaba. Con rapidez surgió un minúsculo centro con cuatrocientos habitantes (con escuela y proveeduría incluidos). Hoy en día los habitantes son pocas decenas, pero la actividad de cosecha de algas sigue más que nunca y respetando los principios de una actividad ecosustentable. Lessonia, ulva, gigartina, porphyra y undaria son algunas de las algas que la empresa comercializa en Argentina y en el mundo. Se destaca también la presencia de salicornia (en este caso no es alga) conocida también como espárrago de mar. Paralelamente a esta actividad nació otra relacionada con la hospitalidad: una hostería. Maravillosa. Cómoda. Acogedora. Que ofrece paz, tran-

quilidad, silencio, verdadero contacto con el mar y la naturaleza del lugar, comodidad y comida. La señora Zunilda (cuarenta años de vida en el lugar) les contará emocionada esta magnífica historia chubutense. Rosario los recibirá con alegría y profesionalidad. La chef Mercedes Miranda les hará degustar sus panes, croquetas y crepés de algas, el cordero pre-salé de la estancia cercana preparado al asador, al horno o guisado. No faltan los pulpos y el salmón blanco, pescados a pocos centenares de metros de la hostería. Los platos son acompañados por los vegetales de la huerta orgánica que aseguran sabor intacto, pureza e integridad. Y no faltan otros placeres como la visita a un impactante bosque petrificado, el avistaje de fauna, el disfrute de pequeñas y maravillosas playas escondidas entre los acantilados y la experiencia de vivir un día de estancia patagónica. Es cierto, para llegar hay que recorrer un largo camino, pero créanme: vale realmente la pena.

DÓNDE Para llegar desde la RN 3, tomar el camino de ripio (dirección este) a la altura del km 1674

Tel.: (011) 4778 0125

www.bahiabustamante.com

info@bahiabustamante.com

www.organicseaweeds.com.ar

It's difficult to start describing this place. It sparks many emotions that start thirty kilometres before arriving, just when you turn off RN 3 on to the unpaved road leading to this wonderful site. The distance allows you to enjoy the vastness of the landscape and the herds of guanacos and rheas, the flocks of sheep and the animals that live freely on the steppe. Suddenly, you arrive at a place, a tiny village. Founded by a dreamer, Mr Lorenzo Soriano, who, over half a century ago, came across Bahía Bustamante while searching for a place with the raw material that he needed for his industry (a colloid extracted from seaweed). Here he found what he was looking for. A tiny centre with four hundred inhabitants was quickly formed (including a school and grocery store). Today there are only a few dozen inhabitants, but the seaweed harvesting continues stronger than ever and respects the principles of an eco-sustainable activity. Lessonia, ulva, gigartina, porphyra and undaria are some of the seaweeds that the company sells in Argentina and worldwide. The presence of salicornia (in this case it's not a seaweed), also known as sea asparagus, is also notable. In parallel to this business another was started related to the hospitality industry: an inn. It is wonderful, comfortable and cosy and offers peace, tranquillity, silence, true contact with the sea and nature, convenience and food. Mrs Zunilda (who has lived here for forty years) will tell you, excitedly, about this magnificent Chubut story. Rosario will greet you happily and professionally. The chef, Mercedes Miranda, will make you taste her seaweed breads, croquettes and pancakes, the pré-salé (salt marsh) lamb from the nearby estancia prepared al asador, in the oven or as a stew. There is also octopus and sandperch, caught a few hundred metres from the inn. The dishes are served with vegetables from the organic garden, ensuring an unadulterated taste, purity and integrity. There are other pleasures too, like visiting an impressive petrified forest, wildlife watching, enjoying the tiny, wonderful beaches hidden among the cliffs and the experience of spending a day on a Patagonian estancia. Admittedly, to get here you have to travel a long way, but believe me, it's really worth it. Where: To get here from Ruta Nacional 3 take the dirt road (towards the east) at kilometre 1674. Tel.: (011) 4778 0125. www.bahiabustamante.com, info@bahiabustamante.com, www.organicseaweeds.com.ar





Camaronés

Fiesta Nacional del Salmón de Mar

El salmón blanco (el *pseudoperca semifasciata*, que no tiene ningún parentesco con el salmón rosado) es uno de los grandes pescados de nuestro mar. Se lo encuentra a partir de las aguas cercanas a Mar del Plata y, desde esa latitud, su difusión crece hacia el sur. Pero es justo en la cercanía de las costas chubutenses y, en especial, la de Camarones, que sus carnes logran quizá la máxima expresión organoléptica. Temperatura del agua, alimentación y medio ambiente que lo rodean juegan a favor para que sus carnes resulten perfectamente blancas, delicadas en su sabor y ofrezcan una textura firme. Al punto tal que aguantan maravillosamente el abrazo de las brasas de la parrilla. Estos peces llegan a pesar entre dieciocho y veinte kilos, pero normalmente el peso de las capturas oscila entre los cinco y diez kilos. Tamaño absolutamente respetable y propicio para ser elaborado y cocinado en diferentes recetas. Por supuesto y como pasa con todos los pescados, lo mejor es ser muy cuidadosos con el punto de cocción ideal, parámetro imprescindible para que sus carnes se expresen al máximo. Si se cocina en exceso, este pescado pierde muchos puntos. También recomiendo limitar al máximo

los condimentos que lo acompañan. Sal marina (si es de Chubut, mucho mejor), pimienta y un poco de aceite de oliva son lo mejor para acompañar y disfrutar del salmón blanco. Si lo preparan al horno, saborean con una copa de vino blanco, que se integrará a la perfección a los jugos de cocción y al aceite de oliva. En honor a este pescado tan representativo del lugar, todos los años en el mes de febrero se celebra en Camarones la Fiesta del Salmón Blanco. Ya estamos en su edición número treinta y tres. Es una kermés que todos los camaronenses esperan con devoción y cariño y que atrae a muchos turistas. La fiesta es un sentido homenaje a la tradición pesquera de la ciudad y a uno de sus productos más emblemáticos. Incluye la elección de la reina, espectáculos musicales y artísticos y un aguerrido concurso de pesca en el cual los pescadores concursantes exhiben con orgullo sus trofeos. Cierre gastronómico de rigor con el gran chupín del pescador. Un evento que hay que vivir y que hay que conocer. Es otra de las grandes fiestas gastronómicas de la provincia y del país.

Para más información www.camarones.gov.ar

The Argentinian sandperch (pseudoperca semifasciata; its Spanish name, salmón blanco, translates as 'white salmon', but it's not related to pink salmon) is one of the big fish in our sea. It is found in the waters off Mar del Plata and from that latitude it becomes more common towards the south. But it is in the vicinity of the Chubut coast and, in particular, around Camarones, that its flesh achieves perhaps the greatest organoleptic expression. The water temperature, food and surrounding environment work in its favour so its flesh is perfectly white, delicately flavoured and firm; so much so that it withstands the heat from a grill's embers marvellously. These fish can weigh between eighteen and twenty kilograms, but usually the ones caught weigh between five and ten kilos: a perfectly respectable size and suitable for preparing and cooking in different recipes. Of course, as with all fish, it's best to take care to achieve the perfect cooking point, as it's an essential factor for getting the best result from the flesh. If it is overcooked, the fish loses many points. I also recommend limiting the number of condiments used. Sea salt (even better if it's from Chubut), pepper and a little olive oil are best for accompanying and enjoying sandperch. If you cook it in the oven, add a glass of white wine and the flavour will mix in perfectly with fish's juices and the olive oil. Every year in February, the Sandperch Festival is held in Camarones in honour of the fish that's so representative of the town. It is already in its thirty-third edition. All the inhabitants of Camarones fervently and affectionately look forward to this celebration, which attracts a lot of tourists. The festival pays tribute to the city's fishing tradition and one of its most characteristic products. Events include choosing the queen, musical and artistic performances and a valiant fishing contest in which the competing fishermen proudly display their trophies. The festival ends with a gastronomic high – the great chupín del pescador (fisherman's stew). It's an event that you must attend and experience. It is another of the province's and country's great gastronomic festivals. For more information: www.camarones.gov.ar





Camarones

Granja Marina San Julián

Chubut posee recursos gastronómicos extraordinarios. Su mar es todavía un gran espacio muy poco contaminado que regala pescados y mariscos de gran valor culinario. La calidad de sus aguas y la escasez de industrias y de población costera contribuyen definitivamente a la posibilidad de pensar que en un futuro no demasiado lejano desde esta zona marítima empiecen a florecer y a darse a conocer los productos más representativos de este ámbito marino tan sugestivo. En buena hora, ya que se trata de perlas que harán la felicidad de los amantes de la comida de mar. Es la misma convicción que impulsa el trabajo de Stefan y Carolina, un matrimonio francés originario de Montpellier que encontró en esta localidad su lugar en el mundo en el cual desarrollar su trabajo tan soñado. Stefan logró, con mucho esfuerzo, armar una granja de mejillones y cholgas en Caleta Carolina, lugar que se encuentra a pocos kilómetros de Camarones. Es un lugar protegido por los vientos y que tiene condiciones ideales (pureza del agua y los nutrientes necesarios para el crecimiento óptimo de los mitílicos) para la cría de estos bivalvos, realizada con el sistema *long line* de profundidad, una idea que remite al concepto de la ecoresponsabilidad. El

resultado de este emprendimiento son mejillones de cáscara nacarada, verdosa-amarilla-negra, grandes, de pulpa abundante, de sabor dulce y refinado que a su vez desprenden frescos aromas marinos. Se comercializan frescos, congelados y en frascos conservados gracias a un sabroso escabeche ahumado. También Stefan está incursionando en otro producto de gran potencial gastronómico: la sal. En este caso, se trata de la sal que se encuentra entre las rocas de los acantilados de la zona en la cercanía de su granja de mejillones. Una sal que realiza de manera natural todo plato de buena comida, en especial, aquellos que tienen ingredientes y materia prima procedentes del mar. Los próximos pasos de esta empresa familiar serán los de salir paulatinamente del ámbito provincial y acercarse a los mercados de gran consumo, como Buenos Aires, para dar a conocer el extraordinario sabor de estos productos de Camarones. Con seguridad, lo lograrán. Las ganas no faltan. Y el producto, tampoco.

DÓNDE Pasaje Aveluto casa 2
Tel.: (0280) 154 621213
www.gm-sanjulian.com
info@gm-sanjulian.com

Chubut has extraordinary gastronomic resources. Its sea is still a large, mostly uncontaminated space that is the source of fish and seafood with great culinary value. The water quality and scarcity of industries and coastal population mean it's possible to think that, in the not too distant future, the most representative products from this very attractive marine environment will start to prosper and become known. It's about time, since they are little pearls that will make seafood-lovers very happy. This same conviction drives Stefan and Carolina, a French couple originally from Montpellier, who found in this town a place in the world to develop their dream. Stefan managed, with a lot of effort, to build a mussel and clam farm in Caleta Carolina, a few kilometres from Camarones. The site is protected from the wind and has ideal conditions (water purity and the necessary nutrients for the optimum growth of mytilids) for raising these bivalves with a deep, long-line system, an idea that follows the concept of eco responsibility. The result of this endeavour is pearly-shelled, green-yellow-black, large mussels that are rich in pulp and have a sweet, refined flavour that, in turn, gives off fresh marine aromas. They are sold fresh, frozen and conserved in jars in tasty, smoked marinade. Stefan is also dabbling in another product with great gastronomic potential: salt. In this case, the salt is found among the rocks of the cliffs in the area close to his mussel farm. It's a salt that naturally lifts any dish of good food and, especially, those with ingredients and raw materials from the sea. The next step for this family business will be to gradually extend its reach beyond the provincial area and into large consumer markets like Buenos Aires, in order to raise awareness of the extraordinary flavour of these products from Camarones. They will surely achieve this, as they are enthusiastic about their products. Where: Pasaje Aveluto casa 2. Tel.: (0280) 154 621213. www.gm-sanjulian.com, info@gm-sanjulian.com





Cabo Raso

Hospedaje y camping agreste El Cabo

El ripio parece no tener fin. Como siempre pasa aquí en Chubut. En esta Patagonia. Y, finalmente, algo aparece en el horizonte. Es Cabo Raso. Ubicado sobre las rutas de los faros. Y el faro está abandonado y sin una gota del kerosene que alimente sus destellos de luz para orientación de los navegantes. Está junto a lo que queda de un minúsculo paraje olvidado y abofeteado por la sal y los poderosos vientos del Atlántico. Todo tenía sentido cuando aquí se intercambiaban géneros de primera necesidad entre las estancias de la zona y cuando los pescadores llegaban con sus capturas. Hoy, reina la soledad. Por el amor de Dios, nada triste. Al contrario. Es la soledad que acompaña la fuerza de la naturaleza. Aquí Eliane, Eduardo y su hermosa familia buscaron una nueva vida. Con seguridad menos cómoda, pero infinitamente más libre y menos condicionada por cuestiones superficiales. Aquí, los problemas son otros. Aquí, no hay teléfono. Las comunicaciones se hacen vía radio en horas preestablecidas. No hay tendido eléctrico. Y tampoco importa demasiado. Las hijas de Eliane y Eduardo crecen felices y sin temores. Y la familia

está volcando sus energías para concretar un sueño. Sacando las piedras de las casas abandonadas están construyendo un lugar para su vida, pero también destinado a hospedar a quienes deseen disfrutar del silencio, del mar, de la paz y de la buena cocina chubutense. La proveeduría ya está funcionando. Un chiche. Mezcla de almacén de campo y lugar de descanso para la mente, decorada con muy buen gusto y con materiales reciclados. Están disponibles una casa completa para cinco personas, una habitación tipo apart para dos personas, dormitorios compartidos y un camping agreste. No falta un lindo quincho que incluye un amplio fogón para inolvidables asados. Para disfrutar de la paz, del mar y de sus productos y de la cocina patagónica de Chubut. Por supuesto, debido a la particularidad del lugar es imprescindible reservar con anticipación.

DÓNDE Cabo Raso
Tel.: (0280) 154 709080 / 154 308852 / 442 0354
www.caboraso.com.ar
caboraso@hotmail.com

The gravel road seems endless, as is always the case in Chubut, in this part of Patagonia. Finally, something appears on the horizon: it's Cabo Raso, located on the lighthouse routes. And there is an abandoned lighthouse, without a drop of kerosene to feed its flashing light to guide mariners. It stands beside what remains of a tiny, abandoned settlement, buffeted by the salt and powerful Atlantic winds. It all made sense when the area's estancias exchanged essential materials here and the fishermen came in with their catch. Today, loneliness reigns. For the love of God, it is nothing sad. On the contrary, the solitude accompanies the force of nature. Here Eliane, Eduardo and their beautiful family sought a new life. It's surely less comfortable, but infinitely freer and less conditioned by superficial issues. Here, there are different problems: there is no telephone and communications are made via radio at pre-established times; and there are no electricity lines. But it doesn't matter too much. Eliane and Eduardo's children are growing up happy and fearless. The family is focusing its energy on making a dream come true. Using stones from the abandoned houses they are constructing a place to live, which is also designed to accommodate those who want to enjoy the silence, sea, peace and good Chubut cooking. The grocery store is already up and running – it's a gimmick – a mixture of a country general store and a place to relax the mind, and it's tastefully decorated using recycled materials. A house for five people, an apartment-style room for two, shared dormitories and a simple campsite are available. There is also a nice but with a large fireplace for unforgettable barbecues. It's a place to enjoy the peace, sea and its produce, and Patagonian cuisine from Chubut. Of course, due to the particularity of the place it's essential to book in advance. Where: Cabo Raso. Tel.: (0280) 154 709080 / 154 308852 / 442 0354. www.caboraso.com.ar; caboraso@hotmail.com





Hotel Lucania Palazzo - Restaurante Gourmet Patagonia

Comodoro Rivadavia

Hotel Lucania Palazzo - Restaurante Gourmet Patagonia

Refinado restaurante ubicado en el interior de uno de los hoteles más exclusivos de Comodoro Rivadavia. El chef Sebastián Ramos, que tuvo la oportunidad de trabajar codo a codo con el mediático colega Borja Blázquez, ofrece una carta cuyos platos demuestran, antes que cualquier cosa, respeto por la materia prima (con énfasis especial en la que surge del territorio) e impecables tiempos de cocción. El estilo es, con seguridad, contemporáneo con una marcada simpatía por el estilo mediterráneo. Aquí podrán

encontrar centolla fresca y confitada con vinagreta de pistachos y mousse de queso manchego; mollejas de cordero con tortita de maíz y jalapeños + su salsa y huevos de codorniz; cordero asado tres horas con provoleta de oveja, taboule de burgol + chimichurri suave de limón y tomillo y otras tentadoras ideas que los llevarán de la mano directamente a un dulce final (por ejemplo, el parfait de queso de cabra con quinotos confitados) para cerrar como corresponde esta gratificante experiencia.

DONDE Moreno 676
Tel.: (0297) 449 9300

www.lucania-palazzo.com

A refined restaurant located in one of the most exclusive hotels in Comodoro Rivadavia. The chef Sebastián Ramos, who had the chance to work side by side with his high-profile colleague Borja Blázquez, offers a menu whose

disbes show, more than anything, respect for the raw ingredients (with a special emphasis on produce from the region) and impeccable cooking times. The style is definitely contemporary with a marked Mediterranean influence. Here you'll be able to find confit of fresh king crab with pistachio vinaigrette and Manchego mousse; lamb's sweetbreads with corn fritters, jalapeños in their juice and quail's eggs; lamb roasted for three hours with sheep's milk provolone, tabbouleh and mild lemon and thyme chimichurri, and other tempting ideas that will lead you directly to a sweet finale (for example, goat's cheese parfait with candied kumquats) to end this rewarding experience in a befitting way. Where: Moreno 676. Tel.: (0297) 449 9300. www.lucania-palazzo.com

Parrilla La Rastra

Lo que uno espera de una parrilla que se respete y que pretenda definirse como tal. Desde hace treinta y cinco años cumple con su misión. Por algo será. Y si no lo creen, despejen sus dudas con el decano de los mozos, Mario Gustavo, que desde hace veintiocho años atiende a los fieles clientes de la casa. Él les contará la historia de este éxito. Que sigue sin parar. La puesta es muy linda. Clásica. El asador y la parrilla están totalmente a la vista, aunque elevados y encerrados por un enorme vidrio templado que impide que el calor y los ruidos se insinúen en el salón comedor. Aquí nunca falta el clásico cordero al asador. Y los viernes y sábado se agrega el vacío asado con la misma técnica. No se pierdan dos clásicos de la casa: la costeleta La Rastra, que sorprende por su tamaño, sabor y textura y el bife de chorizo La Rastra abrazado por jamón cocido, huevos a caballo y acompañado por unas infaltables papas noisette salteadas con arvejas. Fácil imaginar que la carta no se limita a estas pocas opciones. Aquí hay pan, mejor dicho carne, para todos los dientes.

DONDE Rivadavia 348



Parrilla La Rastra

Tel: (0297) 444 3623

What you'd expect from a parrilla (grill house) that is respected and claims to be defined as such. For thirty-five years it has fulfilled its mission, and there must be a reason why. If you don't believe it, clear any doubts with the doyen of waiters, Mario Gustavo, who has served the parrilla's loyal customers for twenty-eight years. He will tell you the history of the parrilla's success, which continues unstoppably. The setting is very pretty and classic. The grill chef and charcoal grill are in full view, although they are raised up and enclosed in a huge, tempered glass wall that prevents the heat and noise from infiltrating the dining room. Here the classic lamb al asador (cooked over charcoal embers, splayed in the shape of a cross) is always available. In addition, on Fridays and Saturdays, charcoal-grilled vacío cooked using the same technique is served. Don't miss two house classics: the La Rastra cutlet, which is amazing in size, taste and texture and the La Rastra bife de chorizo (sirloin steak) with ham, topped with fried eggs and accompanied by unmissable noisette potatoes sautéed with peas. It is easy to infer that the menu is not just restricted to these few choices. There is bread, or better said, meat, for all types. Where: Rivadavia 348. Tel.: (0297) 444 3623.

Restaurante Puerto Cangrejo

El mar que acaricia las costas de Comodoro Rivadavia invita a pensar que en esta ciudad no deberían faltar los restaurantes que ofrecen menús basados en pescados y mariscos. Uno de ellos es Puerto Cangrejo. Ubicado sobre la Costanera, representa desde hace más de diez años un paraíso para los amantes de este tipo de cocina. El menú está constantemente monitoreado por Walter Antonio Ojeda que imagina, prueba y aprueba todos los platos antes de que entren a formar parte de la carta. El chef Franco es quien los transforma en realidad. Y qué realidad. No se pierdan el medallón de atún rojo, el chupín de congrio, el lenguado a la crema de mejillones, la parrillada de mariscos, la langosta al champagne, la sopa de centolla y decenas de platos más que desencadenarán las más largas sonrisas en aquellos que aprecian y buscan a los hijos del dios Neptuno.

DONDE Costanera 1051

Tel: (0297) 444 4590

The sea lapping the coast of Comodoro Rivadavia makes one think that the city must have restaurants with fish- and seafood-based menus. One of them is Puerto Cangrejo. Located on the seafloor, for more than ten years it has been a paradise for lovers of this type of cuisine. Walter Antonio Ojeda constantly oversees the menu: he thinks of, tries and approves all the dishes before they are included on it. The chef, Franco, then makes them reality: and just how real! Don't miss the medallion of red tuna, the chupín de congrio (eel stew), sole in a creamy mussel sauce, seafood grill, lobster in champagne, king crab soup and dozens more dishes that will trigger broad smiles from people who appreciate and search for Neptune's children. Where: Costanera 1051. Tel.: (0297) 444 4590.

Restaurante Cayo Coco de Mar

Después del éxito de Cayo Coco, uno de los restaurantes más conocidos de Comodoro, donde se despachan grandes y generosas pizzas, carnes y minutas, Adrián Marinho, su creador, diversificó la marca con una propuesta que apunta hacia los productos del mar. Y, valga la redundancia, nació Cayo Coco de Mar. Ubicado a orillas del mar y sostenido por una puesta arquitectónica y decorativa moderna e impactante en la cual dominan el color blanco, el vidrio y el acero. La barra de tragos es importante. Detrás de ella no falta ni siquiera un lindo horno pizzerero. De día, es la luz natural la que inunda los espacios. De noche, un sofisticado sistema de iluminación varía los tonos y los colores de los *leds* regalando buenas sensaciones. ¿Y la carta? Pidan el trago que más les guste (la variedad es notable) y saboreen centolla y/o langostinos al natural, ceviche de salmón rosado o una excelente picada de mar de la casa (con fríos y calientes). Si no alcanza, refuercen con un abadejo a la isleña o un mero con hongos de la cordillera.

DONDE Profesor Luis Mora 1050
Tel.: (0297) 444 0809

Following on from the success of Cayo Coco, one of the best-known restaurants in Comodoro where large, hearty pizzas, meat and quick meals are served, Adrián Marinho, its creator, diversified the brand with a proposal serving seafood. Thus, it's worth the repetition in the name, Cayo Coco de Mar was born. It is located on the seashore and supported by a stunning, modern architectural and decorative setting in which white,

Restaurante Cayo Coco de Mar



Restaurante Puerto Cangrejo





Del Viento Sabores Patagónicos - Helados y chocolate



Ele Multiespacio

or balibut with mountain mushrooms. Where: Profesor Luis Mora 1050. Tel.: (0297) 444 0809.

Ele Multiespacio

Un local sorprendente. Una gran caja con moño que una vez abierta presenta en su interior otros regalos. El lugar nació en 2007 cuando su creador, Daniel Lee, materializa esta propuesta innovadora. Máximo Magallanes, el encargado, describe la fórmula con claridad: tres situaciones en un único espacio. Discoteca, restaurante y eventos. Discoteca inmensa y equipada con todos los chiches de última generación y espacio para eventos adaptable a cualquier exigencia. La parte dedicada al restaurante presenta propuestas diferenciadas: imponente barra para tragos acompañada por un enorme salón comedor. Estilo neto, minimalista y moderno insertado en volúmenes muy grandes. La carta es un resumen de varios estilos y tendencias. Ejemplos: tacos de ternera, nachos y salsas; BBQ ribs con papas bastón y coleslaw; agnolotti de cordero a la salvia; cordero criollo asado, papas al plomo y verduras al rescoldo. Y no hay que olvidarse de las pizzas a la piedra que salen del horno de barro del primer piso. La carta de vinos y de tragos satisfacen cualquier antojo.

DONDE Av. Rivadavia 1460 Tel.: (0297) 447 2005 / 5005 www.elemultiespacio.com.ar

An amazing place that's like a big box with a bow that once opened reveals other gifts inside. It was inaugurated in 2007, when its founder, Daniel Lee, came up with this innovative idea. Máximo Magallanes, the manager, describes the formula clearly: three options in a single space - a disco, restaurant and events. A huge disco equipped

with all the latest generation of gadgets and an events space adaptable to any requirement. The part dedicated to the restaurant has different proposals: an imposing cocktail bar accompanied by a huge dining room. The net, minimalist and modern style is incorporated into very large spaces. The menu is a summary of several styles and trends. Examples are: beef tacos, nachos and sauces; BBQ ribs with chunky chips and coleslaw; lamb agnolotti with sage sauce; criollo grilled lamb, charcoal-baked potatoes and vegetables al rescoldo (char grilled). And don't forget the thin-crust pizzas cooked in the clay oven on the first floor. The wine and cocktail list satisfies all cravings. Where: Av. Rivadavia 1460. Tel.: (0297) 447 2005 / 5005. www.elemultiespacio.com.ar

Cerveza artesanal Mamba

Cerveza artesanal elaborada en Comodoro Rivadavia. Un nombre potente. Potente como el sabor y la textura de estos nobles productos. Utilizando ingredientes de alta calidad, esta cervecería produce cinco variedades: la dorada *Pale Ale*, su hermana *India Pale Ale*, la *Weizen*, la *Stout* y la *Red Ale*. De esta manera, todos los gustos y segmentos principales están cubiertos. Muy interesante combinarlas (en base a sus características) con productos chubutenses como, por ejemplo, la torta galesa, los ahumados, la trucha, los quesos, etc. **DONDE** Tel.: (0297) 154 366 581

www.cervezamamba.com.ar

Artisanal beer brewed in Comodoro Rivadavia. It's a powerful name, just like the taste and texture of its noble products. Using high-quality ingredients, this brewery produces five varieties of beer: golden *Pale Ale*, its sister *India Pale Ale*, *Weizen*, *Stout* and *Red Ale*. Thus all important tastes and segments are covered. It's very interesting to combine the beers (based on their characteristics) with Chubut products such as Welsh cake, smoked meats, trout, cheeses, etc. Where: Tel.: (0297) 154 366 581. www.cervezamamba.com.ar

Vinoteca Musters

Fue la pionera en Comodoro Rivadavia en este rubro. Hace cinco años atrás arrancaron con algunas decenas de etiquetas y hoy en día en sus

elegantes estantes los clientes pueden encontrar más de cuatrocientos vinos diferentes, cuidadosamente seleccionados por un sommelier. Como ofrece asesoramiento a privados y restaurantes, y organiza cursos y degustaciones, esta vinoteca es referente en Comodoro. Cuando las bodegas necesitan presentar vinos en el mercado local, muchas de ellas recurren a sus conocimientos. Además del vino, sus muebles exhibidores tientan al cliente con bebidas espirituosas, cervezas artesanales y algunos productos típicos de un negocio de estas características. Por ejemplo, té, habanos, etc.

DONDE España 539

Tel.: (0297) 446 8591

www.vinotecamusters.com.ar

This was a pioneer in its field in Comodoro Rivadavia. Five years ago, it opened with a few dozen wine labels and today clients can find more than four hundred different wines in its elegant racks. The wines are carefully selected by a sommelier. This wine shop is a point of reference in Comodoro as it offers advice to individuals and restaurants, and organises courses and tastings. When wineries need to launch wines in the local market, many of them draw on the owners' knowledge. In addition to wine, the shelving tempts customers with spirits, artisanal beers and products typically found in businesses of this kind: for example teas, cigars, etc. Where: España 539. Tel.: (0297) 446 8591. www.vinotecamusters.com.ar

Hotel Patagónico y restaurante Wam

La chef Valeria Cavanna armó una carta que llama la atención. Quizás ecléctica sea la palabra que mejor la define. Las razones de esta afirmación se fundamentan en los platos que la componen. Al lado de los profiteroles de mar (reellenos con mousse de langostinos) se encuentran un supertradicional peceto a la cacerola, el *rabble* de conejo al chocolate, las patas de conejo rellenas (camembert, jamón crudo y pimientos), los calamares reellenos (verduras y aceitunas) con salsa de curry y los tournedos de pejerrey reellenos con langostinos acompañados por un puré de palta y camarones. En síntesis: interesante utilización de los productos del territorio en recetas clásicas actualiza-

das pero sin vuelos pindáricos. El lugar es agradable. Moderno, neto y esencial. Dominan el color rojo cardenalicio y el patio contiguo (perfecto para tomar un cafecito y leer tranquilos los últimos mensajes de correo), que se luce por la presencia de madera maciza y por el verde de su pasto.

DONDE Hipólito Yrigoyen 2196

Tel.: (0297) 406 8020

www.wamhotel.com.ar

The chef, Valeria Cavanna, has put together a menu that catches the attention. Perhaps 'eclectic' is the word that best describes it, based on the dishes appearing on it. Beside the seafood profiteroles (filled with prawn mousse) there is a very traditional peceto a la cacerola, saddle of rabbit in chocolate, stuffed rabbit's legs (filled with camembert, Serrano ham and red peppers), stuffed squid (filled with vegetables and olives) with curry sauce and tournedos de pejerrey filled with king prawns and accompanied by prawn and avocado puree. In short: an interesting use of local produce in updated versions of classic recipes but without fancy twists. The place is nice, modern, pure and essential. Cardinal red dominates and the adjoining patio (perfect for a quiet coffee and reading your latest emails) impresses due to its solid wood and the green of the grass. Where: Hipólito Yrigoyen 2196. Tel.: (0297) 406 8020. www.wamhotel.com.ar

Dulce Tentación del Sur

Pequeño negocio, casi escondido, dominado por la imponentia del Chenque. Impresiona la cantidad de productos que entran en el reducido espacio disponible. La apuesta iniciada en el año 2008 fue la de ofrecer al público una producción de chocolate y bombones artesanales de alta calidad que, efectivamente, son ricos y agradables al paladar. Con el tiempo se fueron sumando otros artículos, como los ahumados patagónicos, algunos vinos, licores (de dulce de leche y de fruta), dulces frutales de

la cordillera, etc. Este negocio es una buena opción para apaciguar las tentaciones golosas y para comprar esos regalitos destinados a los amigos y parientes más cercanos que nunca faltan en nuestros viajes.

DONDE Carlos Pellegrini 989

Tel.: (0297) 444 4836 / 154 037974

www.dulcetentacionsur.com.ar

A small business, almost hidden, that is dominated by the imposing Chenque. The number of products that fit into the



Vinoteca Musters



Hotel patagónico y restaurante Wam





Panadería Barile

limited space available is impressive. Started in 2008, the business's challenge was to offer the public a high-quality, artisanal production of very tasty and palatable chocolate and sweets. Over time other items were added, like the smoked Patagonian produce, some wines, liqueurs (made from dulce de leche and fruit), fruit jams from the cordillera, etc. This business is a good place to satisfy sweet cravings and find gifts for close friends and relatives that one always needs to buy on trips. Where: Carlos Pellegrini 989. Tel.: (0297) 444 4836 / 154 037974. www.dulcetentacionsur.com.ar

Chocolates de La Colonia

Se autodefine como empresa patagónica que elabora productos regionales con estricto estilo artesanal. Es absolutamente cierto. Es muy fácil comprobarlo. Primero, entren en el negocio. Ubicado justo al pie del cerro Chenque. El intenso e inebriante perfume del chocolate despertará todos vuestros sentidos y antojos. Pero una cosa es el perfume y otra el sabor y la textura. A veces, no coinciden. En este caso, sí. Al cien por cien. Prueben los bombones de frutas secas y los rellenos de cremas y dulces. Disfruten de las trufas, de los alfajores (glaseados o bañados con excelente chocolate) rellenos con los dulces frutales de la provincia, de la torta negra galesa, de



Restaurante Peperonni

los dulces naturales de sauco, grosella, frambuesa y zarzamora. Será una fiesta para los amantes de lo dulce y para los afortunados que recibirán algún presente que salga de aquí.

DÓNDE: Sarmiento 318

Tel.: (0297) 447 5321

www.delacolonia.com

This company describes itself as a Patagonian business that makes strictly artisanal regional products. It's true and is very easy to confirm. Firstly, enter the locale, located at the foot of Chenque hill. The intense, intoxicating aroma of chocolate will awake all your senses and cravings. But one thing is the smell and another is the flavour and texture: sometimes they don't match. But in this case they do, a hundred percent. Try the dried fruit chocolates and those with cream and sweet fillings. Enjoy the truffles, alfajores (glazed or coated in excellent chocolate) filled with fruit jams from the province, Welsh fruit cake, and the elderflower, gooseberry, raspberry and blackberry jams. It's a feast for lovers of sweet things and for those lucky enough to receive a present from here. Where: Sarmiento 318. Tel.: (0297) 447 5321. www.delacolonia.com

Panadería Familia Barile

La cola de los clientes delante del mostrador casi desalienta, pero, en segundos, uno se da cuenta de que la eficiencia en la atención logra una dinámica impecable. Esa cola es el resultado del delicioso perfume de pan recién horneado, de manteca, azúcar, esencia de vainilla y levadura que sale hacia afuera por la puerta de entrada. Es el perfume de deliciosos pandulces que descansan en su atractiva presentación esperando a quienes los degusten. Es el perfume de las decenas de variedades de fac-

turas, del pan, de los sándwiches, de los panes saludables y de decenas de productos más que son el testimonio concreto de cómo la sabiduría, los buenos ingredientes y la voluntad de ofrecer al público lo mejor que uno puede son las claves del éxito de un emprendimiento gastronómico. Por este motivo, hay que visitar y probar algunos de los productos de esta panadería (que ya tiene siete sucursales) tan conocida y respetada en la ciudad.

DÓNDE: J. F. Kennedy 2312

Tel.: (0297) 446 6453 / 448 5657

The queue of customers at the counter is almost discouraging but, in seconds, one realises that the efficiency with which they serve here makes for an impeccable dynamic. The queue is the consequence of the delicious smell of freshly baked bread, butter, sugar, vanilla essence and yeast wafting out through the front door. It is the smell of delicious panettone waiting, attractively presented, for people to try. It is the smell of dozens of types of pastries, bread, sandwiches, wholemeal breads and dozens of other products that are concrete proof of how knowledge, good ingredients and the desire to offer the public the best are the keys to the success of a gastronomic venture. You must visit this well-known and respected bakery (which already has seven branches in the city) and try some of its products. Where: J. F. Kennedy 2312. Tel.: (0297) 446 6453 / 448 5657.

Restaurante Vale la Pena

Tres mujeres (Susana, Natalia y Claudia) al mando en la cocina y Antonio "Kike" (el anfitrión) que tiene en sus manos la batuta de la orquesta. Vale la Pena es un restaurante que desde su ubicación (sobre la costa y a metros del mar) regala la posibilidad única de

observar de noche las luces de Comodoro Rivadavia. Un encanto especial que no se limita al panorama. Aquí se ofrece una honesta y sabrosa cocina de producto. Por este motivo, en relación a algunos platos, la carta advierte que están disponibles sólo "a veces". Porque a veces el producto está. Y otras, no. Prueben la Tormenta perfecta (buena combinación entre pacú del río, salmón rosado del Pacífico y lenguado del Atlántico, perfumados y saborizados con una vinagreta de cardamomo y acompañados por tomates asados, rúcula, champiñones y queso); el lomo con corazón de queso azul, salsa de Malbec, espinacas gratinadas y papas españolas y la Novela de amor (mousse de queso al coco con vinos de naranja y pomelo con suave almíbar y perfume de albahaca).

DÓNDE: Balcarce 1570, km 3, junto al Club Náutico de Km 3

Tel.: (0297) 455 9883 / 154 357366

valelapena.resto@gmail.com

Three women (Susana, Natalia and Claudia) are in charge of the kitchen and Antonio "Kike" (the maître d') conducts the orchestra. Vale la Pena is a restaurant whose location (on the coast and just metres from the sea) offers the unique opportunity to observe the lights of Comodoro Rivadavia at night. It has a special charm that isn't limited to the view. Here honest, tasty, ingredient-based cuisine is offered. As such, the menu warns that a few of the dishes are only available "sometimes", because sometimes the ingredients are available and sometimes they aren't. Try the Tormenta perfecta (a good combination of the river fish pacú, pink Pacific salmon and Atlantic sole, scented and flavoured with a cardamom vinaigrette and accompanied by roasted tomatoes, rocket, mushrooms and cheese); tenderloin filled with blue cheese, Malbec sauce, spinach gratin and Spanish-style potatoes; and the Novela de amor (coconut cheesecake mousse with orange and grapefruit wines with a mild basil syrup and scent). Where: Balcarce 1570, km 3, with the Club Náutico at Km 3. Tel.: (0297) 455 9883 / 154 357366. valelapena.resto@gmail.com

Restaurante Peperonni

Simpático y cálido. La fuerza del color rojo es la que domina el local.



Restaurante Vale la Pena

Energía. Fuego. Es lo que vibraba con Nelly y Raúl cuando en 1996 tuvieron la idea de abrir un restaurante que se dedicara únicamente a las pastas artesanales. Los motivos: en ese momento era muy difícil encontrar carnes de buena calidad para encargar la parrilla que tenían ganas de abrir. Así que la pasta ganó y hoy, después de mucho trabajo y esfuerzo, son referentes en la ciudad. Algunos platos emblemáticos de la casa: raviolones de cordero saltados en su jugo con crema y almendras; raviolones de langostinos con masa de curry y salsa de hongos; sorrentinos de centolla y lasaña especial. Si desean probar un poco de todo, existe la degustación de la casa, una cuidada selección de las mejores pastas servidas con diferentes salsas. Y si desean comprar los productos para cocinarlos en casa, existe otro negocio específico ubicado en la calle Belgrano 861.

DÓNDE: Sarmiento 581

Tel.: (0297) 446 9683

Friendly and warm. The strong red colour of energy and fire dominates the locale. It's what resonated with Nelly and Raúl when, in 1996, they had the idea of opening a restaurant dedicated solely to artisanal pastas. The reason: at the time it was very difficult to find good quality meats for the grill house that they wanted to open. So, pasta won and today, after a lot of work and effort,

Chocolates de la Colonia



the restaurant is an example to follow in the city. Some of the signature house dishes are: giant lamb raviolis sautéed in their juice with cream and almonds; giant prawn raviolis with curry pasta casing and mushroom sauce; king crab sorrentinos and special lasagne. If you want to try a little bit of everything there is a house tasting dish that is a careful selection of the best pastas served with different sauces. And if you want to buy some of the pasta to cook at home, there is another business located at calle Belgrano 861. Where: Sarmiento 581. Tel.: (0297) 446 9683.



Del Viento Sabores Patagónicos – Helados y chocolate

Ya son varias las sucursales de esta propuesta que reúne helados, chocolates, cafetería y sandwichería. Los helados son realmente muy buenos en calidad y variedad (cuarenta y dos sabores). Algunos de ellos merecen una atención especial. Por ejemplo, el de frutillas con leche de oveja del Viejo Tambo, el de murra enamorada (crema blanca, murra y salsa de mora) y el de crema de la Patagonia (cassis, corinto, frambuesas y crema blanca). En chocolates encontrarán deliciosos bombones y trufas en diferentes variedades. La ambientación es moderna y agradable.

DONDE www.delviento.com.ar



Dulce Tentación del Sur chocolates

There are already several branches of this business that brings together ice-creams and chocolates with a café and sandwich shop. The ice-creams are really very good both in quality and variety (there are forty-two flavours), and some of them deserve a special mention. For example: strawberry with sheep's milk from the Viejo Tambo; murra enamorada (cream, blackberries and blackberry sauce); and Patagonian cream (black-currant, redcurrant, raspberry and cream). You'll also find chocolates such as different types of delicious bonbons and truffles. The setting is pleasant and modern. Where: Comodoro Rivadavia. www.delviento.com.ar

Almacén de vinos

Otra opción para buscar los vinos que a uno más le gustan. El lugar es cálido y moderno. Amplio, con decenas y decenas de etiquetas que se muestran desde grandes estanterías de madera. También disponen de cava climatizada, salón para degustaciones y cursos para personas que tienen ganas de iniciarse en el mágico mundo del vino. Interesantes las propuestas que se encuentran en el sector de las ofertas. Muy tentadoras.

DONDE Rivadavia 1407

Tel.: (0297) 406 3041

Another place to find your favourite wines. The locale is warm, modern and spacious, with dozens and dozens of labels on display on the large wooden shelves. There is also a temperature-controlled cellar and a room for tastings and courses for people who want to start learning about the magical world of wine. There are interesting ideas to be found in the offers section. Very tempting. Where: Rivadavia 1407. Tel.: (0297) 406 3041.

Heladería y confitería Chocolate's

La oferta es de las que impactan. En bombones de chocolate la variedad disponible oscila entre las cuarenta y las sesenta especialidades. Las más pedidas son el chocolate en rama, los bombones con relleno frutal, con licor y con cremas de diferentes sabores. La heladería casi marea por los sabores a disposición de los cucuruchos. Son setenta. En este caso, el público hizo también su propia elección. En los primeros puestos de la tabla están: arándano, frambuesa, selva negra, poema, tiramisú y cheesecake. Y la oferta sigue con la pastelería que regala momentos de puro placer con sus generosas porciones de tortas acompañadas por un buen café.

DONDE San Martín 231

Tel.: (0297) 446 4488

What's sold here is the kind of thing that makes an impact. The variety of chocolates available varies between forty and sixty specialties. The most popular are the chocolate sticks and the chocolates with fruit, liqueur and different flavours of cream fillings. The ice-cream parlour is almost as confusing due to the number of flavours available: there are seventy. In this case, the public also made its own choice. In the first few places on the board are: blueberry, raspberry, black forest, poem, tiramisú and cheesecake. And what's for sale continues in the bakery where moments of pure pleasure are provided in its generous portions of cakes accompanied by good coffee. Where: San Martín 231. Tel.: (0297) 446 4488.

Pastelería Suee

Todo lo que un goloso amante de los dulces puede pedir a sus fantasías más atrevidas lo tendrá a disposición en esta pastelería. Tortas de cumpleaños, cupcakes, pastelería fina, budines (con frambuesa, con chocolate y de otros sabores), pandulces, pan genovés, tortas refinadas (cheesecake, sacher, moka, dúo de chocolate, torta húmeda de pera y limón, torta húmeda de frambuesa, torta nata, lemon pie, frutales, etc.). Es una dirección que hay que tener en la agenda. Para lucirse cuando se visita la casa de un amigo o de parientes que viven en la ciudad o para apaciguar inaguantables antojos de dulce.

DONDE Av. J. A. Roca 1079

Tel.: (0297) 448 6863

Everything that a sweet-toothed lover of sweet food could ask for in their most extreme fantasies is available at this bakery. There are birthday cakes, cupcakes, fine pastries, puddings (with raspberry, chocolate and other flavours), panettone, Genoese cake and cakes (cheese-cake, sacher torte, moca, chocolate duo, moist pear and lemon cake, moist raspberry cake, cream cake, lemon pie, fruit cakes, etc.). It's an address that you must save in your contacts list. Perfect for making an impression when visiting friends or relatives who live in the city or to appease unbearable sweet cravings. Where: Av. J. A. Roca 1079. Tel.: (0297) 448 6863.

Feria de productores Del productor al vecino

Valiosa iniciativa que empieza a tomar cuerpo. Un grupo de productores de Comodoro y Sarmiento unieron sus esfuerzos para organizar periódicamente esta feria que acerca al productor al vecino, eliminando intermediarios y logrando un contacto directo entre quien produce y quien está interesado en sus productos. La iniciativa tuvo muy buena aceptación entre los vecinos y la feria está empezando a transformarse en algo habitual. Algunos de los productos disponibles: hortalizas de campo e invernáculo de Silvia Dolly; plantines, hortalizas y hierbas aromáticas de René Duval; dulces caseros de Casa María; huevos de gallina fresquíssimos de Eliana Almonacid; escabeches de María Elena Arañeda; carne de cordero de la zona y otros productos más.

DONDE Para más información sobre fechas de la feria, consultar www.conocimiento.gov.ar

This valuable initiative began to take shape when a group of producers from Comodoro and Sarmiento joined forces to organise this fair every now and again. It brings the producer closer to customers, eliminating middlemen and forming direct contact between producers and those who are interested in their products. The initiative was well received among locals and the fair is starting to become a regular event. Some of the products available are: Silvia Dolly's garden and greenhouse vegetables; René Duval's seedlings, vegetables and herbs; Casa María's homemade jams; Eliana Almonacid's



Rueda La Mata

very fresh eggs; María Elena Arañeda's marinated products; lamb from the area and other products. Where: For more information about the dates of the fair, visit www.conocimiento.gov.ar

Rada Tilly

Rueda La Mata

Todo nació de una rotisería con perfil gourmet. El éxito de la misma indujo a los dueños a subir la apuesta manteniendo la calidad del producto, el servicio original y agregando las comodidades y el nivel de atención que le corresponden a un restaurante. Fue así que la rotisería Gourmet Express empezó a compartir el camino con el restaurante Rueda la Mata. Lindo, moderno, cómodo y pegado a la playa. Aquí se come mirando el mar. Algunos platos emblemáticos elaborados por los chefs Víctor Pinacho y Germán Da Silva: picada de mariscos fríos y calientes; risotto con langostinos, vieiras y mejillones y raviolos de cordero en salsa de hongos. No faltan pizzas, chop suey, sushi, ensaladas y otros platos perfectos para los días de playa. Y todas las tardes no faltan cafés (treinta y cinco variedades), té, tortas y pastelería.

DONDE Armada Argentina

y Comodoro Rivadavia

Tel.: (0297) 445 3666

www.ruedalamata.com.ar

It all started with a deli-cum-rotisserie with a gourmet profile. Its success led the owners to up the stakes, maintaining product quality and original service and

adding the comforts and level of service that apply to a restaurant. Thus it was that the Gourmet Express deli began to share ground with the restaurant Rueda la Mata. It's pretty, modern, comfortable and right next to the beach: here you eat looking at the sea. Some of the signature dishes made by the chefs Víctor Pinacho and Germán Da Silva are: platter of hot and cold seafood; king prawn, scallop and mussel risotto; and lamb raviolis in mushroom sauce. There are also pizzas, chop suey, sushi, salads and other dishes that are perfect for days on the beach. And in the afternoon there's no shortage of coffees (thirty-five kinds), teas, cakes and pastries. Where: Armada Argentina and Comodoro Rivadavia. Tel.: (0297) 445 3666. www.ruedalamata.com.ar

Marina Bella Restó Bar

Linda y conmovedora historia la de este restaurante. El nombre es un afectuoso homenaje a la hija de los dueños: Jorge y Patricia. En Marina Bella se percibe una gran energía. Impetuosa la de Jorge, gastronómico de pura cepa y motoviajero. Más alegre la de Patricia. El coctel dio, con seguridad, buenos frutos ya que con mucho esfuerzo y cariño este matrimonio armó un resto bar muy atractivo. Realmente única la oferta de cervezas artesanales (son decenas) que acompañan de maravilla a las hamburguesas, los panini (el completo sale con pollo, jamón, queso, huevo, lechuga y tomate) y excelentes pizzas elaboradas con la cantidad de masa ideal, piso crocante e ingredientes de calidad. El mejor ejemplo es la Marina Bella que une el sabor del tomate y de la muzzarella con el de los langostinos, vieiras y camarones. Delicioso.

DONDE Av. Fragata Sarmiento 1668

Tel.: (0297) 156 244 742





Parador Oliverio

The story behind this restaurant is a lovely, moving one. The name is an affectionate tribute to Jorge and Patricia's, the owners', daughter. At Marina Bella you can feel the energy: the impetuous energy of Jorge, a pure-blooded gastronome and biker; and Patricia's happier energy. The combination of the two certainly gave rise to good results since with hard work and love this couple set up a very attractive restaurant and bar. The really unique selection of artisanal beers (there are dozens) wonderfully accompanies the hamburgers, panini (the 'full' one comes with chicken, ham, cheese, egg, lettuce and tomato) and excellent pizzas made with the perfect amount of dough, with a crispy base and quality toppings. The best example is the Marina Bella which mixes the taste of tomato and mozzarella with king prawns, scallops and shrimps. Delicious. Where: Av. Fragata Sarmiento 1668. Tel.: (0297) 156 244 742.

Chocolates del Marqués

Empresa que se dedica desde hace más de veinte años con pasión y sacrificio a la producción y venta de chocolates artesanales de alta calidad. Con el tiempo, al lado de los bombones y chocolates de diferentes formas y tamaños se fueron sumando alfajores (los Redonditos del Marqués con dulce de leche y frutas y los Estación Patagonia con relleno distinto según la temporada), la torta negra de la Patagonia, las maragatas, los scones y las magdalenas. Todo digno de ser probado y disfrutado.

DONDE Juan Guteff 2041
Tel.: (0297) 445 2271

For more than twenty years, this company has been dedicated, with passion and sacrifice, to the production and sale of high-quality artisanal chocolates. Over time, in addition to the bonbons

and chocolates in different shapes and sizes, they started to produce alfajores (the Redonditos del Marqués with dulce de leche and fruit and the Estación Patagonia with a different filling according to the season), Patagonian torta negra (fruit cake), maragatas, scones and muffins. They are all worthy of being tried and enjoyed. Where: Juan Guteff 2041. Tel.: (0297) 445 2271.

Sushi Kazé

En un lugar de mar y de veraneo todos esperan encontrar restaurantes que ofrezcan las infaltables rabas o picadas de mar. Pero existen otras alternativas. En este local inspirado en el lejano país asiático, conviven los clásicos del sushi, algunos infaltables de la cocina japonesa como el *tempura*, el *yakisoba* y el salmón rosado con salsa *teryaki*, algunos intrusos muy bienvenidos como el *chop suey* y platos del día como el pulpo al malbec y la tabla de mariscos. También participan del festín los langostinos *crispy*, los clásicos cornalitos y las berenjenas en escabeche. Todo bajo la supervisión constante del chef Patricio y del *sushiman* Walter.

DONDE Av. Armada
Argentina 1126
Tel.: (0297) 154 185 003 / 735 426
www.sushikaze.com.ar

In a seaside and summer-holiday location everyone hopes to find restaurants offering the obligatory fried calamari or seafood platters. But there are other options. In this locale inspired by the distant Asian country, sushi classics are served side by side with some unmissable Japanese dishes like tempura, yakisoba and pink salmon in teriyaki sauce, and some welcome intruders like chop suey and daily specials such as squid in Malbec and the shellfish platter. Crispy king prawns, classic deep-fried whitebait and marinated aubergines also partake in the feast. All under the constant supervision of the chef Patricio, and the sushiman Walter. Where: Av. Armada Argentina 1126. Tel.: (0297) 154 185 003 / 735 426. www.sushikaze.com.ar

Il Vero

Es inevitable que cada localidad tenga su lugar de cabecera cuando se conversa sobre quién elabora los mejores panes, productos de pastelería y, por supuesto, los mejores medialunas. Infaltables

compañeras de desayunos y meriendas que todos los argentinos adoran y sobre las cuales existen millones de opiniones al respecto basadas en los gustos de cada aficionado. En Rada Tilly no hay dudas sobre quién saca las mejores del horno. El dato posta es Il Vero. Sus medialunas son suaves, bien doradas, no excesivamente dulces. En pocas palabras: una caricia para el paladar que no se escapa a la tentación de una zambullida rápida en la taza del café con leche.

DONDE Moyano 1891 y Combate Naval de Quilmes
Tel.: (0297) 445 1743

It is inevitable that every location has its top spot when talking about who makes the best breads, pastries and, of course, the best croissants. The latter are essential breakfast and teatime accompaniments that all Argentinians adore, and about which there are millions of opinions based on the taste of each fan. In Rada Tilly there is no doubt about where the best croissants are baked. Reliable information says it's at Il Vero. The croissants are soft, golden brown and not too sweet. In short: they caress the palate but don't escape the temptation of being dunked quickly in a mug of white coffee. Where: Moyano 1891 and Combate Naval de Quilmes. Tel.: (0297) 445 1743.

Parador Oliverio

Los restaurantes ubicados a orillas del mar tienen un encanto especial. Los paradores aún más. Oliverio surge en la exsede del Club Náutico, y su concesionario Rodrigo Fernández apostó fuerte a una carta que pudiera responder a la ubicación y a las necesidades de sus clientes. Para quienes tienen apuro de volver rápidamente a la playa, no faltan las pizzas y los sándwiches. Para aquellos que después de un día de playa quieren terminar en total relax, no faltan rabas, picadas de mar y cerveza helada para el atardecer. Y para aquellos que no pueden renunciar a un almuerzo contundente, no falta el chuleton completo, inexorable preámbulo para una siesta larga y reparadora.

DONDE Armada Argentina 3050
Tel.: (0297) 445 2984
Restaurants located on the seafront have a special charm and beach bar-cafés even more so. Oliverio is located in the former Yacht Club, and its licensee, Rodrigo Fernández, bet heavily on a menu that could respond to the

location and his customers' needs. For people in a hurry to return to the beach there are pizzas and sandwiches, while for those who want to relax after a day on the beach, there are fried calamari, seafood platters and ice-cold beer for the sunset. And for those who can't give up a filling lunch, there's the chuleton completo (full T-bone steak), an inexorable preamble for a long, restful siesta. Where: Armada Argentina 3050. Tel.: (0297) 445 2984.

Juan Jo's

Maximiliano, su dueño, lo define como una mezcla de bar y pub. Es probable que parte de la propuesta sea esa, pero yo no me olvidaría de los platos que salen de la cocina. Son contundentes y no se limitan a la minuta. El lugar es lindo. Cálido. Dominado por el color de la madera oscura. Algunos de los platos más pedidos de la carta: ñoquis con ragú de lomo, cordero a la cazadora, lomo a la pimienta y papillote de merluza. Se puede comer en el salón o en las mesas al aire libre. Y no se olviden del té de la tarde.

DONDE Av. Piedrabuena 1970
Tel.: (0297) 445 2985

Maximiliano, the owner of this locale, defines it as a mixture of bar and pub. This is surely part of the idea, but I would also mention the food made in the kitchen. The dishes are convincing and are not just limited to quick meals. The place is nice, warm and dominated by dark wood. Some of the most requested dishes from the menu are: gnocchi with beef ragout, lamb a la cazadora, peppered tenderloin and bake cooked in foil. You can eat in the dining room or at the tables outside. Don't forget the afternoon tea. Where: Av. Piedrabuena 1970. Tel.: (0297) 445 2985.

Pizzería Zio Angelo

La familia Vento es una institución en el rubro pizza en Rada Tilly. Desde hace un cuarto de siglo salen del horno de su local pizzas humeantes, sabrosas, creativas y fieles al estilo

pizzero argentino. Para entenderlos: pizza zio Angelo (salsa de tomate, jamón, muzzarella, champiñones, roquefort, palmitos, anchoas y aceitunas), Especial Pusinelli (muzzarella, cebolla, provolone, panceta y aceitunas) y la Superluiggi (muzzarella, cebolla, roquefort y aceitunas). Verdadera pizza argentina.

DONDE Antártida Argentina 326
Tel.: (0297) 445 1441

The Vento family is an institution in the world of pizza in Rada Tilly. For over a quar-



Sushi Kazé

Chocolates del Marqués





Marina Bella



Restaurante Puerto Caleta

Marcelo Sautier made a great effort to provide Rada Tilly with a place for people who want to buy wines and delicatessen produce. The number of labels available is already about four hundred. There are also chocolates from Cbubut (De la Colonia), Bariloche (Mamuschka) and imported ones. For platters of cold-cuts there are pâtés, smoked produce and artisanal beers. Where: Av. Fragata Sarmiento 1696. Tel.: (0297) 445 3866 / 155 098638.

Caleta Córdova

Puerto Caleta

Buena opción si llegan por aquí cerca de la hora de la comida. El salón es tradicional. El menú ofrece (por supuesto) pescados y mariscos que son la especialidad destacada de la casa. No podría ser de otra manera. La cocina es sólida y sin vientos pindáricos. La carta es amplia y, además de los productos de mar, no faltan pastas y carnes elaboradas sin chirimbolos. Bien al estilo argentino.

DÓNDE Punta Novales 659

Tel.: (0297) 459 0128

A good option if you arrive here at a mealtime. The dining room is traditional. The menu (of course) offers fish and shellfish, which are the standout house specialities. It couldn't be otherwise. The cooking is solid and without fancy additions. The menu is extensive and, besides the seafood, includes simple pastas and meats. Typically Argentinian in style. Where: Punta Novales 659. Tel.: (0297) 459 0128.

Feria Frutos del Mar

Se trata de una feria que se realiza periódicamente (en general los fines de semana y a partir de la llegada de

la primavera) sin fechas preestablecidas. La organiza una cooperativa local de maricultores llamada cooperativa de trabajo Frutos del Mar. La misma está conformada por marisqueros, pescadores y cocineras especializados en este recurso gastronómico típico del lugar. La idea fue generar una fuente genuina de trabajo a través de la venta de especialidades (empanadas de mariscos, langostinos a la milanesa, rabas, paella, picadas de mar, mariscos envasados, etc.) con el objetivo adicional de mantener un antiguo oficio típico de la zona cuidando al mismo tiempo el recurso natural. ¡Excelente!

DÓNDE Caleta Córdova

www.coopfrutosdelmar.com.ar

This market is held periodically (usually on weekends from the beginning of spring) and doesn't have pre-established dates. It is organised by a local seafood producers' cooperative called Cooperativo de Trabajo Frutos del Mar. It consists of shellfish producers, fishermen and cooks specialising in these typical, local gastronomic resources. The idea was to generate a genuine source of employment through the sale of specialities (seafood empanadas, breaded king prawns, deep-fried squid rings, paella, seafood platters, canned seafood, etc.), with the additional aim of maintaining an old trade typical to the area and at the same time protect a natural resource. It's excellent! Where: Caleta Córdova. www.coopfrutosdelmar.com.ar

Camarones

Hotel restaurante Indalo Inn

Agradable emprendimiento de conducción familiar. De hecho, siempre encontrarán a don Francisco Rodríguez y a su esposa Nilza al pie del cañón. El hotel y el restaurante son simples, ordenados y confortables. Los cuartos ofrecen buen descanso y el restaurante, cuyas cocinas son capitaneadas en este momento por Cinthia Torres, presenta un menú insospechable en cuanto a variedad de platos. Algunas de las especialidades de la casa: escabeche de pulpo con paté de salmón blanco, calamares Tushee (hojas verdes, aceitunas negras, papas al pimentón y calamares fritos), pulpos Tushee, salmón blanco de Camarones al queso



Feria Frutos del Mar

azul y mejillones al grán. Muy atractivas y confortables también las cabañas que pertenecen a la misma empresa y que están ubicadas a la vuelta del hotel.

DÓNDE J. A. Roca s/n

Tel.: (0297) 496 3004 / 448-6452

www.indaloinn.com.ar

info@indaloinn.com.ar

This is a nice family-run business. In fact, you will always find Mr Francisco Rodríguez and his wife, Nilza, working away. The hotel and restaurant are simple, neat and comfortable. The rooms offer relaxation and the restaurant, whose kitchen is currently managed by Cinthia Torres, offers an unsuspicious menu as regards the variety of dishes. Some of the house specialities are: marinated octopus with sandperch pâté, Tushee calamari (green leaves, black olives, paprika potatoes and fried calamari), Tushee baby squid, and Camarones sandperch in blue cheese and mussel gratin. The cabins located around the corner from the hotel that belong to the same company are very attractive and comfortable. Where: Ingeniero J. A. Roca s/n. Tel.: (0297) 496 3004 / 448-6452. www.indaloinn.com.ar, info@indaloinn.com.ar

Restaurante Alma Patagónica

Un lugar lleno de encanto. Un lugar patagónico. De hecho, la idea de sus



creadoras fue la de reunir en un mismo lugar tres ideas que son el resumen de la esencia de esta zona: las imágenes de la estepa y del campo que rodea Camarones por cientos de kilómetros (con fotos y objetos típicos), las imágenes de la cercanía del mar y la típica solidez de la arquitectura local gracias a la casa patagónica que hospeda al restaurante. A todo esto hay que agregar una cocina sabrosa y abundante, a cargo de Mara y Pato, que apunta sin rodeos a los productos del territorio. Algunos de sus platos: picada de mariscos, brochette de langostinos, arroz con mariscos, salmón blanco a la crema de verdeo, agnolotti de cordero y panceta acompañados por gran variedad de cervezas y buenos vinos. Por supuesto, no falta nunca un buen cafecito por la mañana o una humeante taza de té por la tarde.



Bar Juan Jo's

ter of a century, steaming, tasty, creative pizzas faithful to the Argentinian style have been coming out of the locale's oven. Let's be clear: Angelo zio pizza (tomato sauce, ham, mozzarella, mushrooms, blue cheese, palm hearts, anchovies and olives), Especial Pusinelli (mozzarella, onion, provoleta, pancetta and olives) and the Superluigi (mozzarella, onion, blue cheese and olives). Real Argentinian pizza. Where: Antártida Argentina 326. Tel.: (0297) 445 1441.

De Copas y Algo Más

Marcelo Sautier hizo un gran esfuerzo para que Rada Tilly tenga un lugar para aquellos que desean comprar vinos y delicatessen. Las etiquetas disponibles ya rondan las cuatrocientas. No faltan chocolates chubutenses (De la Colonia), de Bariloche (Mamuschka) e importados. Para las picadas no faltan pâtés, ahumados y cervezas artesanales. **DÓNDE** Av. Fragata Sarmiento 1696 Tel.: (0297) 445 3866 / 155 098638





Restaurante Alma Patagónica



Hotel restaurante El Viejo Hotel

DONDE Roca y Sarmiento
Tel.: (0297) 154 22270
almapatagonica@gmail.com

This place is charming and it's Patagonian. In fact, the idea of its creators was to bring together in one place three concepts that sum up the essence of the area: images of the steppe and countryside that surround Camarones for hundreds of kilometres (with photos and traditional objects), images of the sea's proximity and the typical solidity of the local architecture thanks to the Patagonian bouse that the restaurant occupies. To all of this one has to add Mara and Pato's plentiful and tasty cooking, which



Centro Lana Camarones

simply uses local produce. Some of their dishes are: shellfish platter, king prawn brochette, rice with seafood, sandperch in a creamy spring onion sauce, lamb and pancetta agnolotti, all accompanied by a wide range of beers and good wines. Of course, there is always good coffee in the morning or a steaming cup of tea in the afternoon. Where: Roca and Sarmiento. Tel.: (0297) 154 22270. almapatagonica@gmail.com

Hotel restaurante El Viejo Hotel

Emprendimiento familiar que ofrece una atención más que cordial. Los Gutiérrez lo manejan con cariño y gentileza haciendo todo lo posible para que el cliente vuelva una y otra vez. Desde la cocina salen los platos preparados por la señora Maura. Son platos simples pero bien sabrosos: infaltables rabas, empanadas de salmón blanco, pulpo a la vinagreta, merluzón al horno y guiso de corderito costero. Comida que le hace bien al estómago y al corazón. Y que alimenta el recuerdo, mecanismo perfecto para que los turistas vuelvan a disfrutar de Camarones y de sus encantos.

DONDE Calle Brown 100
Tel.: (0297) 156 242378
elviejohotel@hotmail.com

A family enterprise offering more than friendly attention. The Gutiérrez family manage it affectionately and charmingly, doing everything possible so customers return again and again. The food is prepared in the kitchen by Mrs Maura. The dishes are simple but very tasty: inevitable squid rings, sandperch empanadas, octopus a la vinagreta, oven-baked merluzón (a variety of bake) and coastal lamb stew. Food that is good for the stomach and heart, and that feeds the memory: a perfect mechanism so tourists return to enjoy Camarones and its charms. Where: Calle Brown 100. Tel.: (0297) 156 242378, elviejohotel@hotmail.com

Casa de comidas Camarones

La señora Dionila Fuentes todos los días se levanta y piensa cuáles serán los platos que cocinará para sus fieles clientes. Todo sale con el típico sabor, intenso y natural, de las comidas elaboradas en casa. En especial, sus inolvidables pastas caseras y los típicos platos de rotería. Para llevar o (si tienen la suerte de encontrar lugar en las dos mesas disponibles) degustar en el local.

DONDE San Martín s/n, entre 25 de mayo y Mariano Moreno
Tel.: (0297) 496 3094

Mrs Dionila Fuentes gets up every day and thinks about what dishes she will cook for her loyal customers. Everything has the distinctive, intense and natural taste of food prepared at home, in particular, the unforgettable homemade pastas and typical deli dishes. Take away or (if you are lucky enough to find a place at the two tables available) try them in the locale. Where: San Martín s/n, between 25 de mayo and Mariano Moreno. Tel.: (0297) 496 3094.

Doña Berta Pizzería Resto Bar

Quizá Doña Berta sea el lugar ideal para aquellos viajeros que necesitan realizar una parada rápida por la tardécita cuando se hacen sentir las ganas de comer algo casero preparado y servido en pocos minutos. Aquí nunca faltan pizzas, empanadas, minutas, sandwiches, postres y comidas para llevar.

DONDE J. A. Roca y 25 de Mayo
Tel.: (0297) 154 304605

Perhaps Doña Berta is the ideal place for travellers who need to make a quick stop in the early evening when they feel like eating some homemade food prepared and served in a few minutes. Here there are always pizzas, empanadas, quick meals, sandwiches, puddings and food to take-away. Where: J. A. Roca and 25 de Mayo. Tel.: (0297) 154 304605

Fiesta de la Sal



Centro Lana Camarones

La lana de Camarones fue la primera en obtener la denominación de origen en su género en la provincia de Chubut. Y, por este motivo, existe en Camarones un centro dedicado a este producto del territorio. Creo que vale realmente la pena invertir algunos minutos para visitar este lugar. Es una mirada que ayuda a comprender que en Chubut y en la Patagonia la producción ovina no se destina únicamente a la alimentación. Al contrario, la lana y su calidad son recursos de enorme importancia para la región. Aquí, en el centro, se capacitan las personas que se acercan a la actividad y se venden los productos relacionados con este importantísimo y tradicional oficio de la comarca.

Para más información
www.camarones.gov.ar

Camarones wool was the first of its kind in the province of Chubut to receive a certificate of origin. For this reason, there is a centre in Camarones dedicated to this regional product. I really think it's worth taking a few minutes to visit it. It helps you to understand that in Chubut and Patagonia sheep farming isn't just about rearing animals for food. On the contrary, wool and its quality are extremely important regional resources. Here, at the centre, people interested in the activity are trained and products related to this

very important, traditional provincial trade are sold. For more information: www.camarones.gov.ar

Patagonia Austral Extreme and Wild

Si desean conocer de cerca el mar de la zona, su fauna y quizás intentar pescar su almuerzo o cena, la opción segura es la de esta empresa que gracias a su minucioso conocimiento garantiza a los amantes del océano emociones en cantidad industrial a través del buceo, del avistaje de fauna, de la navegación y de la pesca embarcada. También ofrecen cómodas cabañas.

DONDE Urquiza 101
Tel.: (0297) 156 258180 / 154 664056 / 154 004844
patagoniaaustralexpeditions@hotmail.com

If you want to learn first hand about the sea in the area, its wildlife and perhaps try fishing for your lunch or dinner, the safe option is to do so with this company. Thanks to the in-depth knowledge of its employees, it guarantees ocean-lovers bucket loads of thrills with scuba diving, wildlife watching, sailing and fishing from boats. It also has comfortable cab-

ins. Where: Urquiza 101. Tel.: (0297) 156 258180 / 154 664056 / 154 004844, patagoniaaustralexpeditions@botmail.com

Cabo Raso

Fiesta de la Sal

Todos los años en el mes de febrero los fanáticos surfistas de este alejado e impactante lugar organizan la Fiesta de la Sal, ya que son las purísimas aguas que bañan estas costas las que regalan la única sal marina en escamas de la provincia y del país. Se come un gran curanto realizado en la playa y empanadas típicas de la zona. Para llegar hay que recorrer los ciento cuarenta kilómetros de ripio que lo separan de Trelew.

DONDE Todos los meses de febrero (la fecha es variable).

RP 1, a 150 km de Trelew y 80 de Camarones

Every year in February, the fanatical surfers from this remote, stunning place organise the Fiesta de la Sal (Salt Festival), as the pure waters that lap these shores are the only source of sea salt flakes in the province and country. A large curanto (food cooked over hot stones in a hole in the ground) cooked on the beach and traditional, local empanadas are eaten. To get there you have to travel a hundred and forty kilometres on gravel road from Trelew. Where: Every February (the date changes). RP 1, 150 km from Trelew and 80 from Camarones



Fiestas y eventos gastronómicos provinciales

ENERO

Camarones	Fiesta Nacional del Salmón
Carrenleufú	Fiesta Provincial del Salmón del Pacífico
El Hoyo	Fiesta Nacional de la Fruta Fina
Rawson	Fiesta de los Pescadores
Río Mayo	Fiesta Nacional de la Esquila
Trevelin	Fiesta del Ternero Cordillerano

FEBRERO

Cholila	Fiesta Nacional y Provincial del Asado
Lagunita Salada	Fiesta del Chivo (El Escorial)
Tecka	Fiesta Provincial del Calafate
Trevelin	Fiesta Regional de la Torta al Rescoldo (Sierra Colorada)
28 de julio	Fiesta del Agricultor

DE MARZO A DICIEMBRE

Caleta Córdova	Fiesta de los Pescadores (diciembre)
Comodoro Rivadavia	Fiesta de las Colectividades Extranjeras (septiembre)
Comodoro Rivadavia	La Gran Gourmet de la Patagonia (octubre)
Comodoro Rivadavia	Fiesta Provincial del Pejerrey Patagónico (mayo)
Comodoro Rivadavia	Gran Gourmet (noviembre)
El Hoyo	Fiesta Regional de la Cerveza Artesanal (marzo)
Gaiman	Muestra agropecuaria (abril)
Puerto Madryn	Fiesta de Pescadores Artesanales (marzo-abril)
Puerto Madryn	Madryn al Plato (junio-julio)
Puerto Madryn	Fiesta Nacional del Cordero (entre noviembre y enero)
Puerto Madryn	Feria de alimentos orgánicos (todos los fines de semana)
Telsen	Fiesta de la Empanada (mayo)
Trevelin	Fiesta Regional de la Producción (marzo)

PROVINCIAL GASTRONOMIC FESTIVALS AND EVENTS

JANUARY		FROM MARCH TO DECEMBER	
Camarones	National Salmon Festival	Caleta Córdova	Fishermen's Festival (December)
Carrenleufú	Provincial Pacific Salmon Festival	Comodoro Rivadavia	Festival of Foreign Communities (September)
El Hoyo	National Festival of Berries and Aggregate Fruit	Comodoro Rivadavia	Grand Gourmet of Patagonia (October)
Rawson	Fishermen's Festival	Comodoro Rivadavia	Provincial Patagonian Pejerrey Festival (May)
Río Mayo	National Shearing Festival	Comodoro Rivadavia	Grand Gourmet (November)
Trevelin	Mountain Calf Festival	El Hoyo	Regional Artisanal Beer Festival (March)
FEBRUARY		Gaiman	Agriculture Show (April)
Cholila	National and Provincial Asado	Puerto Madryn	Artisanal Fishermen Festival (March-April)
Festival		Puerto Madryn	Madryn on a Plate (June-July)
Lagunita salada	Festival of the Kid (El Escorial)	Puerto Madryn	National Festival of Lamb (between November and January)
Tecka	Provincial Festival of the Magellan Barberrry	Puerto Madryn	Organic Food Fair (every weekend)
Trevelin	Regional Festival of the Torta al Rescoldo (a type of bread cooked over embers) (Sierra Colorada)	Telsen	Festival of the Empanada (May)
28 de julio	Farmer's Festival	Trevelin	Regional Production Festival (March)

Agradecimientos

A la Secretaria de Turismo y Áreas Protegidas de la provincia del Chubut.

A Carlos Zonza Nigro (secretario de Turismo y Áreas Protegidas de la provincia del Chubut); Sebastián Planas (subsecretario de Turismo y Áreas Protegidas de la provincia del Chubut), Magalí Volpi (directora de promoción turística de la provincia del Chubut) y a todo el equipo de la secretaría que participó activamente en la coordinación de las diferentes etapas de realización de esta guía.

A todos los secretarios y secretarías de Turismo de las localidades que visitamos en este viaje. Gracias también a las/los guías e informantes que nos acompañaron en nuestros recorridos.

A Leo Gaffet y Cecilia Torrejón (Secretaría de Turismo de Puerto Madryn), por haber plantado la primera semilla de esta guía.

A Estancia San Guillermo (Puerto Madryn), por la imprescindible colaboración y ayuda prestadas en la realización de la foto de tapa.

A Estancia Faro Punta Delgada (Península Valdés), por el apoyo y la colaboración prestados para la realización de una serie de importantes pruebas fotográficas.

A los choferes que cuidaron de nuestras vida y que nos ayudaron a recorrer miles de kilómetros de este territorio.

A Leoni Gaffet, por habernos guiado con competencia profesional y alegría durante dieciséis días en dos de los tres viajes que fueron necesarios por la realización de la guía.

A Gabriela Zuñeda de la Cámara de restaurantes, hoteles, bares y afines de Comodoro Rivadavia, por haber sido nuestra anfitriona local.

A todos los hoteles, restaurantes, las empresas de servicios, los chefs, cocineros, empresarios y personal gastronómicos, que nos dieron alojamiento y confort durante la totalidad de nuestro viaje.

A Editorial Planeta (Ignacio Iraola y Mariano Valerio) y su equipo y a Diego Mileo, que una vez más me permitieron transformar en realidad una nueva idea.

A Javier Picerno. Fotógrafo, amigo y compañero de viaje. Cada día más sensible, técnico y lleno de intuición. Un gran fotógrafo de Argentina.

A Germán Romani y Cristian Baulán, que en cada libro logran sorprender por la calidad del diseño.

A Gisela Miliani y Emma Clifton, por el impecable trabajo de corrección y traducción.

Agradecimiento especial a Teresa Donato, por su trabajo de optimización y por haber soportado mis ausencias en momentos importantes de su vida que coincidieron con mis viajes.

ACKNOWLEDGEMENTS

The Ministry of Tourism and Protected Areas for the province of Chubut. Carlos Zonza Nigro (Secretary of Tourism and Protected Areas for the province of Chubut); Sebastián Planas (Subsecretary of Tourism and Protected Areas for the province of Chubut), Magalí Volpi (Director of Promoting Tourism for the province of Chubut) and the entire team from the Secretary's office who actively participated in coordinating the different stages of production of this guide. All the Secretaries of Tourism in the locations we visited on this trip. Thanks also to the guides and people who accompanied us on our travels. Leo Gaffet and Cecilia Torrejón (Secretary of Tourism for Puerto Madryn) for planting the first seed of this guide. Estancia San Guillermo (Puerto Madryn) for the indispensable cooperation and help given in taking the cover photo. Estancia Faro Punta Delgada (Península Valdés) for the support and cooperation provided for carrying out a series of important photographic tests. The drivers who looked after us and helped us to travel thousands of kilometres across the region. Leoni Gaffet for guiding us professionally, competently and happily for sixteen days on two of the three journeys needed to research the guide. Gabriela Zuñeda from Comodoro Rivadavia's Chamber of restaurants, hotels, bars and related businesses for being our local host. All the hotels, restaurants, service companies, chefs, cooks, businessmen and culinary personnel who gave us accommodation and comfort during the entire length of our trip. Editorial Planeta (Ignacio Iraola and Mariano Valerio) and their team, and Diego Mileo who, once again, enabled me to transform a new idea into reality. Javier Picerno, photographer, friend and travelling companion. Every day more sensitive, technical and full of intuition. A great photographer from Argentina. Germán Romani and Cristian Baulán, who in every book manage to surprise with the quality of the design. Gisela Miliani and Emma Clifton for the impeccable job of editing and translating. Special thanks to Teresa Donato for her work optimising the book and also for enduring my absences at important times in her life that coincided with my trips.



Los invitamos a participar y dejar su opinión:

We invite you to participate and leave your opinion:

<http://bodegonesdebuenosaires.blogspot.com>

