

HOTEL PATAGÓNICO:

LA FUSIÓN DE LO TRADICIONAL Y LO NUEVO EN EL ALERCE



El restaurante es un espacio ideal para disfrutar la cocina chilena, donde en cada plato se rescatan los sabores de los productos que ofrece la Patagonia –salmón, mariscos, merluza austral, entre otros– junto a las mejores cepas nacionales.



Indiscutiblemente Puerto Varas es un lugar de renombre por su gastronomía en el sur de Chile. Aquella que resulta de la mezcla de los sabores tradicionales patagónicos y las preparaciones heredadas de los colonos. Los kuchen, galletas, tortas, chocolates y mermeladas artesanales se conjugan con preparaciones tradicionales de una interesante gastronomía asociada a las carnes (vacuna, ciervo, jabalí, cerdo y cordero), a las cecinas y las cervezas preparadas por descendientes

de colonos alemanes. También se destacan los pescados y mariscos del vecino y pintoresco Puerto Montt, sin olvidar las especias como el merkén y productos como los quesos, que entregan una infinidad de posibilidades. Quien ha sabido aprovechar esta gama de productos es Pablo Figueroa, chef del restaurante Alerce del hotel Patagónico. Con una privilegiada vista del lago Llanquihue, el complejo brinda un acogedor espacio con un servicio de excelencia donde

cada detalle es cuidado. Al igual que sus preparaciones de sabores contemporáneos que exploran y desarrollan una cocina noble, sencilla y elegante. Figueroa nació en Viña del Mar, lugar donde adquirió el gusto y conocimiento por los productos del mar. En la Ciudad Jardín formó parte de los hoteles El Alcázar, O'Higgins y Miramar; además de restaurantes como Chez Gerald y el del tradicional Centro Español, donde siempre rescató los productos propios de la zona.

TIPS DEL VIAJERO

Nombre: Alerce del hotel Patagónico.
Dirección: Klenner 349, Puerto Varas, Chile.
Teléfono: (56 65) 201000/(56 65) 201014.
Página Web: www.hotelpatagonico.cl

Asimismo, Figueroa fue parte de variados concursos gastronómicos, donde tuvo una destacada participación. Desde hace tres años que se estableció en el sur de Chile.

El chef define al Alerce como un restaurante con tendencia a la utilización de productos de cocina regional nativos y endémicos del sur de nuestro país, tratando de cuidar siempre las raíces chilenas y de cocina criolla mestiza. Pero la experiencia va más allá, ya que el diseño del espacio don-



Pablo Figueroa.

tradicionales, para que los turistas, que son nuestros principales clientes, los prueben y se enamoren de Chile.

¿Cuál es la especialidad del Alerce?

Nos especializamos en la cocina chilena típica pero renovada, donde utilizamos productos frescos de la zona cuidando su sabor natural y con respeto a nuestras tradiciones. Además, brindamos un servicio de primer nivel con altos estándares de calidad.

¿Y el plato más pedido?

Siempre los productos frescos, en especial pescados y mariscos. En nuestra región los hay en abundancia y de una inmensa diversidad, sobre todo en la fauna del lago Llanquihue con su trucha y el cauque.

de predominan las maderas nativas, cuero y telas de fina textura, se complementa con una vista inmejorable al lago Llanquihue y a los volcanes.

¿Cuál es la orientación que decidieron darle a la carta?

Orientamos nuestra carta con la utilización de productos locales y

¿Cuáles son sus ingredientes favoritos?

Me gusta trabajar mis preparaciones con productos locales,

siempre mostrando lo endémico y nativo. Entre ellos está la nalca, brotes de quila, cordero patagónico, merluza austral, congrio, centolla, culengue, camarón de río y mariscos frescos. Infaltables son las papas nativas de la isla de Chiloé, el ruibarbo, calafate, murta, maqui y chupones, entre muchos otros.

¿Qué no debe faltar en sus preparaciones?

Rigurosidad y respeto por nuestras tradiciones. Ello se refleja en nuestras preparaciones con sabores inolvidables de Chile.

¿Cómo sería una comida memorable?

Probando platos con el sello propio de nuestra cocina mestiza chilena, que no encontrarán en ningún otro lado.

¿Es importante contar con una buena carta de postres?

Siempre es importante, sobre todo si lo vemos por el lado de un buen servicio. Desde el principio y hasta el final de nuestros

platos podrán degustar exquisitas preparaciones con un servicio de calidad superior.

¿Qué me puede decir de su carta de vinos?

Contamos con una amplia cava de vinos chilenos, que es nuestro fuerte: permite maridar cualquiera de los platos de la carta con los mejores vinos de nuestra tierra.

Por último: ¿cuál considera que es la mejor sobremesa?

Disfrutar en nuestro bar un café o un bajativo alrededor de la chimenea, que hace de cualquier comida una experiencia inolvidable en el Patagónico.

Hay que destacar que el estilo del Kütral refleja el concepto patagónico, con la utilización de cueros, maderas y aspilleras.

Entre los recomendados están los licores de murta, rosa mosqueta y las cervezas artesanales de la zona. También es posible disfrutar de las tablas con productos de la región en una presentación netamente patagónica que le da un toque diferente.



Salmón del estuario de Reloncaví

(2 personas)

Ingredientes:

- 200 gr. de salmón
- 50 gr. de aceitunas
- 20 cc. de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de nuez moscada

Milcao

- 50 gr. longaniza
- 50 gr. papas cocidas
- 50 gr. papas ralladas crudas
- 50 gr. de harina
- 100 gr. habas oliva
- Mantequilla

Preparación:

Grillar el salmón con algunas gotas de aceite y especias. Preparar un puré con las aceitunas y el ajo, aceite oliva y un toque de nuez moscada. Reservar para luego cubrir el salmón.

Para el milcao, con las papas cocidas y ralladas, agregar la harina y longaniza, transformándolo en una masa. Formar pequeños pancitos y freír. Reservar.

Saltear las habas en mantequilla. Para darle un toque sureño, agregar especias y un toque de pebre de tomate.

Para el pebre, picar la cebolla en trozos muy pequeños, al igual que el tomate y el cilantro. Condimentar.

Montaje:

Sobre una cama de pebre, poner el salmón cubierto del puré de aceitunas. Acompañar con el milcao y las habas. Decorar con una ramita de hierbas frescas o brotes.

Pebre tibio

- 1 tomate
- 1/2 cebolla
- 1 cilantro
- 1 pizca de nuez moscada.



La Región del Biobío es atractiva por su naturaleza e historia, además de reunir un amplio campo industrial que permite el desarrollo de nuevos negocios



BiobíoEncanta
Turismo - Convenciones - Incentivos



Puerto Pañuelo en el lago Nahuel Huapi, Argentina.

DE PUERTO EN PUERTO, BARILOCHE ASOMA

Chile y Argentina comparten más de alguna característica, como sus maravillosos paisajes. Un claro ejemplo es el mítico cruce entre los lagos Llanquihue y Nahuel Huapi. Aquí un relato de este recorrido en medio de la naturaleza patagónica.

Enviado especial Aldo Valle Lisperguer.

La invitación a vivir una aventura siempre es bienvenida, más cuando incluye paisajes y recorridos únicos por el fin del mundo. En esta oportunidad nos embarcamos en una de las rutas más apetecidas por los turistas en la Región de Los Lagos, en especial por los visitantes brasileños que ingresan a Argentina desde Chile por medio del mítico Cruce de Lagos. Vale decir que el trayecto no estaba ajeno a las polémicas generadas hace ya varios meses por la erupción del volcán Caulle, lo que ocasionó más expectativas en el grupo, ya que no sabíamos con qué sorpresa nos encontraríamos durante el trayecto a Bariloche. Sin embargo, debemos agradecer a la madre naturaleza que fue benigna con nosotros y nos dio a conocer su más esplendorosa belleza durante todo el trayecto.

SOLO UN APERITIVO.

Ya sea llegando por tierra o por aire, el punto de partida de esta travesía puede ser Puerto Varas o Puerto Montt. Si me permite una recomendación, parta con uno o dos días de anticipación para disfrutar de la zona.

Puerto Varas, por ejemplo, sobresale por sus paisajes de singular belleza con vistas al lago Llanquihue. Es un sitio renombrado por la realización de actividades náuticas y de pesca deportiva; además de los ascensos al volcán Osorno, con un centro de esquí que permanece abierto todo el año. Dueña de una exquisita gastronomía y arquitectura, la llamada Ciudad de las Rosas ofrece una variada oferta de cafés, restaurantes y hoteles de primer nivel. También cuenta con un entretenido casino, donde además se realizan grandes espectáculos.

Puerto Montt por su parte se consolida como centro de llegada de turistas internacionales gracias a su aeropuerto y recaladas de cruceros. En la costa se encuentran hermosos paisajes vírgenes entre los roqueríos bañados por la fuerza del océano Pacífico. En cuanto a la oferta gastronómica, destacan sus platos en base a pescados y mariscos; así como otras famosas preparaciones como el curanto.

EL PODER DE LA NATURALEZA.

Retomando nuestro trayecto hacia

Bariloche, cabe decir que los tiempos son más bien estrictos, porque las embarcaciones deben cumplir ciertos horarios, pero sí permiten la visita a puntos de interés como los saltos del río Petrohué.

El primer tramo es en bus desde Puerto Varas o Puerto Montt hasta una de las orillas del lago de Todos los Santos, para luego realizar la travesía hasta el puerto de Peulla a bordo del catamarán Lagos Andinos. Recorrimos este maravilloso lago de aguas de un intenso color turquesa —antes de la erupción del Caulle eran verde esmeralda— rodeado



Vista aérea de Bariloche y del lago Nahuel Huapi.

Francisco Bedeschi para el Emportur Bariloche.