

► El turismo asocia la costa de Rocha, en Uruguay, con inmensas playas de aguas cálidas y arenas blancas. Con la diversidad de paisajes. La posibilidad de disfrutar de vistas imponentes en lugares con características bien dispares en poco más de 100 kilómetros de recorrido. Son pocos los que asocian a Rocha con la gastronomía gourmet. Con platos que rescatan y ponen en valor los productos autóctonos, típicos de la zona.

#### ■ CIEN KILÓMETROS

Desde La Paloma hasta Punta del Diablo, pasando por pequeños paraísos costeros como La Pedrera, Valizas o Cabo Polonio, la Organización de Gestión de Destino (O.G.D.) rochense, ente gubernamental público-privado del sector turístico, se encarga de difundir rincones gastronómicos que vale la pena visitar.

Se trata, en su mayoría, de espacios con una impronta bien local, que ponen el foco en los productos nativos de la tierra y del mar. Locales atendidos por sus propios dueños, la mayoría jóvenes emprendedores que apuestan fuerte a la región.

¿Lo mejor? Mientras el visitante deleita el paladar conjugando exquisitos platos con los mejores tanat de la zona, paralelamente se va enriqueciendo con historias de mostrador contadas por sus propios dueños. Detrás de ellos se esconden anécdotas, aventuras, desafíos y, sobre todo, las ansias de compartir con el turista sensaciones, experiencias y los sabores entrañables del lugar.

#### ■ CIRCUITO DE AROMAS

La primera parada es La Paloma. Hasta allí llegó Diego Mieres, con 33 años, para abrir su restorán Cadaqués. Cansado del ruido de Montevideo, Diego desembarcó en la casa que fue de su abuela y no tiene más que cruzar la calle para ingresar a su local, cuyo nombre eligió luego de un viaje a ese destino de España, al que llegó para visitar a su hermana.

Diego tiene mirada fiel, tono sereno y un hablar pausado. “Además de parrilla, Cadaqués ofrece pastas caseras, minutas, pescados frescos y mariscos”, explica. Al igual que muchos colegas, tiene huerta propia. ¿La sugerencia del chef?: parrillada con papas al romero y raviolones de lenguado con salsa de camarones.

El recorrido por La Paloma continúa en el Hotel Viola. Construido en la década del 30, se podría decir que la gastronomía del lugar es un sello en La Paloma. Ir a Viola es sinónimo de buen comer, y de comer bien, que no es lo mismo. Es fantástico escuchar a Daniel Urioste, su propietario, un reconocido empresario inmobiliario de la zona. ¿La sugerencia?: pez espada con anchoas, alcaparras, limón, tomillo, orégano y tomates confitados. Otro clásico del lugar es el ceviche con la pesca del día, o los sorrentinos con tinta de calamar rellenos de pescado. Una recomendación: no irse del hotel sin antes escuchar las mejores anécdotas de La Paloma relatadas por Daniel, en primera persona.

Unos pocos kilómetros hay que hacer para llegar a La Pedrera, el balneario más glamoroso de la costa de Rocha. Allí, sobre la calle principal, que desemboca en ese imponente



La terraza de La Proa está enclavada sobre la arena, con vista imponente al mar que baña las costas de Valizas.

TOUR GOURMET PARA APRECIAR LA NATURALEZA EN URUGUAY

# Sabores entrañables en la costa de Rocha



Luciano y Ximena posan junto a sus perros Cane Corso, en el patio de Il Tano Cucina.

acantilado sobre el mar, se encuentra Don Rómulo. Su dueño y chef es Jorge Simeone. Exguardavidas en Montevideo y profesor de educación física, Jorge abrió el local inspirándose en su abuelo. “Soy amante de la comida casera, la que rememora a la de tu mamá o a la de tu abuela”, dice este empresario que plantea una carta muy simple: pastas y pizzas básicamente. Con un plus adicional: cocinan las mejores pastas y pizzas de La Pedrera combinando productos autóctonos. “Las pastas de jabalí con salsa de butiá es la vedette del lugar para muchos clientes”, asegura Jorge quien, desde el año pasado, está trabajando en el producto La Pedrera 365, un programa de turismo con descuentos para la temporada baja.

#### ■ UN PEDAZO DE LA TOSCANA

Una oferta completamente distinta tiene La Pedrasanta Posada, también en La Pedrera. Cada recoveco de la cocina guarda secretos de la Toscana, en Italia. Miguel Rodríguez, chef argentino, y su mujer,

**“Las riquezas de la tierra y el mar se traducen en una propuesta inconfundible de gastronomía regional”, dice Oscar Iroldi, coordinador de la O.G.D. rochense.**

Laura Ferrari, italiana, atienden y gerencian tanto el restorán como la posada. La idea es reproducir la gastronomía italiana, pero con una impronta bien local. A juzgar por los resultados, vaya que lo logran.

“El secreto es no transar, sino hacer lo que me gusta”, confiesa Miguel, con un marcado acento italiano. El Tano se encarga de la comida, Laura aporta su toque en una variedad de postres deliciosos, como unos bizcochos de almendras cuya receta heredó de su abuela.



Es hora de partir con rumbo a Valizas. Lo primero que el visitante ve cuando ingresa a La Proa, hermoso restorán ubicado al pie de la playa principal, con una imponente vista al mar y acceso directo a éste, es a una niña de seis años. Va y viene. Se trata de Julieta, la hija de Gustavo y María, la pareja propietaria del restorán. Él, pescador de profesión, luego chef, afirma: “Me llaman desde las embarcaciones, mar adentro, para preguntarme qué pescado necesito”. Este hombre, de aspecto rudo y terco, a medida que la entrevista avanza se convierte en un ser entrañable, que demuestra una inmensa pasión por lo que hace.

Gustavo cuenta que “la joya del lugar es el cangrejo sirí, con el que fuimos vanguardia en la zona de Rocha”. La ensalada del chef (viene con sirí, camarones y aceto) es otro fuerte de La Proa, que “tiene toques de la comida thai adaptada a los productos rochenses”, confiesa el chef.

#### ■ DE TÉCNICO DE SEGUROS A CHEF

A pocos kilómetros de Valizas se accede a Punta del Diablo, uno de los destinos preferidos por el turismo durante los últimos años. Allí la oferta es generosa.

Luciano Raimondo es chef y sommelier. De padres italianos, este joven originario de Sunchales, Santa Fe, trabajó desde los 17 hasta los 24 años como técnico en seguros. En

2001 viaja a Italia, donde desarrolla su carrera de chef y se reparte los años entre Italia y la Argentina. Más tarde se instala en Uruguay. Tiene un restó bar en el centro de Punta del Diablo, atendido por Ximena, su compañera de ruta.

Pero su creación estrella es Il Tano Cucina, un acogedor restorán construido en altura (sobre pilotes), inmerso en una zona repleta de vegetación, alejado del mar.

Luciano pasea por la huerta orgánica que abastece al restorán de materia prima fresca, cosechada en el momento. Como tantos emprendedores de Rocha, él no puede ser la excepción: elabora la carta y está a cargo de la cocina.

Tiene un tatuaje inmenso en la pierna: “Es el árbol de la vida”, aclara, “me lo fui dibujando a medida que lograba mis objetivos”. La carta tiene recetas e ideas con inspiración italiana, con productos frescos de Uruguay como los pescados. El nombre de cada plato es italiano. Las pastas, artesanales. Un ceviche con salmón y arándanos, y la merluza negra a la parrilla, con verduras, se destacan entre tantas opciones exquisitas.

#### ■ BUENA COCINA Y CÓCETELES

Después de caminar unas cuantas cuadras se accede a Franca. Germán Cesperes y Billy Mundy son íntimos amigos. Germán es el dueño, Billy, artista plástico, hace relaciones públicas, además de encargarse de la decoración del restorán, que merece un párrafo aparte. En su cuarta temporada consecutiva (este año será la quinta), Franca también apuesta a la idea de la cocina gourmet, pero a la vez muy simple y regional.

La carta mantiene desde siempre una orientación de pescados frescos, si bien cada temporada cambia los platos. A diferencia del restó de sus colegas, Germán y Billy tienen otra fortaleza que los diferencia: la carta de tragos, y una barra donde es posible probar los más exquisitos cócteles con presentaciones generosas y dignas de un catálogo de revista.

Saliendo de Franca, con rumbo a la arteria principal de Punta del Diablo, se llega a la Posada Nativos, una hostería con 10 años de vida que se caracteriza, entre otras cosas, por ser el lugar en donde se comen los mejores hongos de la zona.

La versión en escabeche es conocida por propios y extraños. Eduardo Vigliola es dueño, chef, empresario, y un todoterreno. “Siempre la mejor temporada es la última”, ironiza Eduardo, acostumbrado a trabajar al ciento por ciento de la capacidad en el verano y con un importante porcentaje durante el resto del año.

¿El secreto?: “Trabajar a conciencia, hacer las cosas bien. La mejor promoción tiene que ser el boca a boca. Si el cliente se va contento, vuelve o te recomienda”, confiesa Vigliola.

Mas allá de la oferta de sol y playa, cada rincón de Rocha invita al disfrute de la naturaleza, con innumerables zonas de gran riqueza paisajística, diversidad biológica, histórica, cultural y gastronómica, donde los productos obtenidos por las redes de los pescadores y la producción artesanal se han transformado en pilares fundamentales del sector.