

# Punta del Diablo, un pueblo con cinco playas

**URUGUAY.** A 290 kilómetros al norte de Montevideo, barcos de pescadores, bosques, playas de arenas blancas y una gastronomía que crece con productos locales

Julio Céliz  
LA NACION

Si hay algo que Punta del Diablo no quiere perder es esa imagen que se repite, religiosamente, cada día: la de los pescadores llegando a la tardecita a la playa del centro en sus barcazas amarillas colmadas de pescados y mariscos. Es que esa imagen sintetiza, de algún modo, la esencia del pueblo, en el norte del departamento de Rocha; lo que debería conservarse, esa cosa de pago chico, al margen de un crecimiento del que nadie es ajeno.

Luciano Raimondo buscaba naturaleza en estado virgen, tranquilidad y playas de arenas finas y blancas. Y es lo que encontró en Punta del Diablo. Luciano trabaja con unos y otros, con residentes y turistas, y forma parte de la Organización de Gestión del Destino (OGD) Rocha. Además, es el dueño de El Tano, un restaurante muy pintoresco, con una galería que invita a no dejarla, 50 cubiertos y puertas abiertas todo el año.

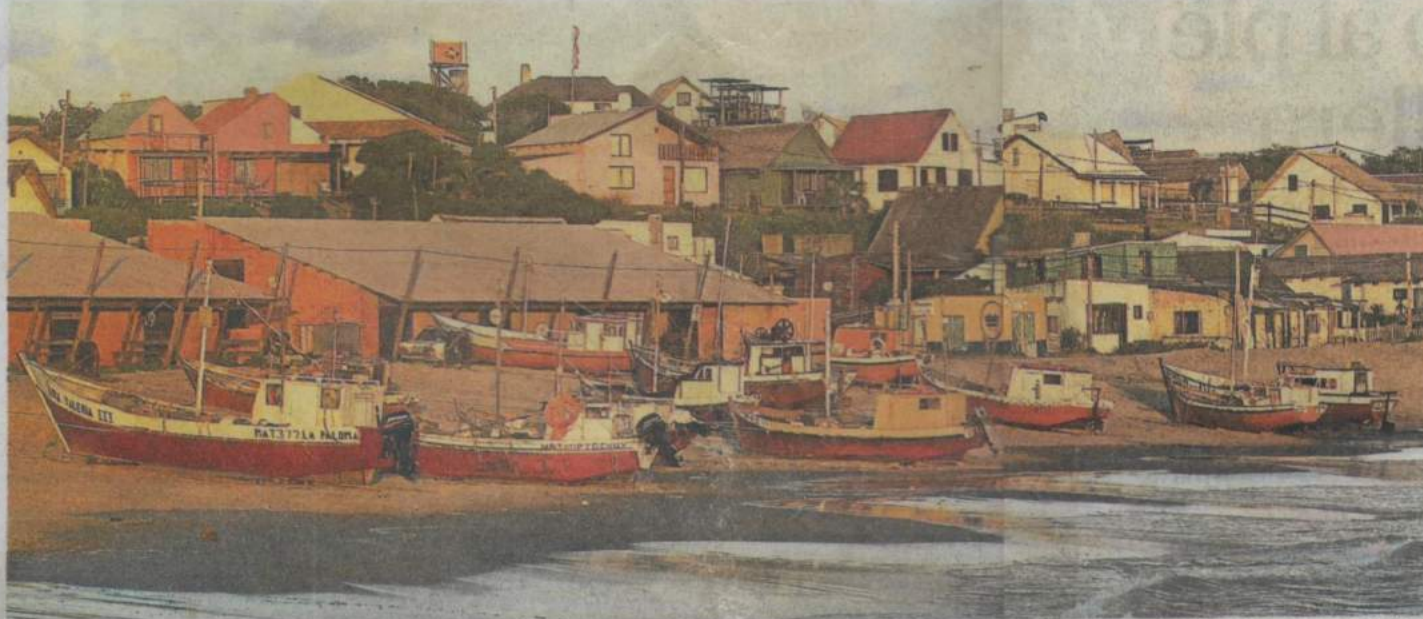
“La gente viene a disfrutar de una naturaleza virgen, a descubrir lugares y a hacer cosas tan simples como andar en bicicleta o a caballo, pero en un entorno fabuloso”, dice Luciano, en su restaurante, rodeado del bosque de pinos que terminó de “convencerlo”, hace diez años, para comprar un terreno en el pueblo, en el que vive con su esposa, que se pasea entre los árboles con su hija de cinco meses en brazos.

Luciano es de Sunchales, Entre Ríos, y también vivió y trabajó en Italia, donde hizo amigos, como Filippo, italiano, claro, que atiende las mesas. “Playa Grande es una bahía hermosa, de olas tranquilas. Desde la costa podés caminar un kilómetro y el agua no te pasa de la cintura. Es muy segura. De las cinco playas del pueblo, es la de arena más fina y blanca, y la que más disfruto”, afirma con el entusiasmo propio del que habla de su lugar en el mundo.

De la playa Rivero, la de la movida nocturna, dice que tiene pozos profundos, que la hacen un poco peligrosa para los no habitués, y que es la elegida por los más jóvenes y surfers. “Los Pescadores está en el centro, es muy familiar, accesible. Ahí el espectáculo lo dan los barquitos de pescadores, que salen a la madrugada y regresan a las 4 o 5 de la tarde. El mejor lugar para comprar pescado barato y fresco”, comenta.

Pero hay arenas y paisajes para todos los gustos: la Playa de la Viuda, por ejemplo, es muy abierta, oceánica, de unos seis kilómetros, vientos y olas que no se quedan atrás y la convierten en la más elegida por los jóvenes que disfrutan de los deportes náuticos. Sin embargo, más allá de los perfiles de cada playa, todas cuentan con puestos de guardavidas, con dos o tres rescatistas cada uno, desde las 8 hasta las 18.

Antes de las vacaciones estivales, no llama la atención ver a más de un europeo corriendo en la arena o en el bosque con los auriculares puestos. En plena temporada, los uruguayos, claro, y los argentinos copan este pueblo de unas 2000 personas, que en verano recibe a más de 50.000. Muchos son jóvenes con ganas de divertirse bulliciosamente. ¿Dónde? en los bares del centro y en las dos discotecas que están cerca del camping. El tercer segmento lo forman los brasileños, sobre todo los del Sur, tentados por la cercanía: El Chuy, en la frontera, está a menos de 50 kilómetros.



FOTOS DE FABIÁN MARELLI, SOLEDAD AZNÁREZ E IGNACIO COLO



Onda descontracturada, en Punta del Diablo, que conserva la tranquilidad de pueblo



Si algo caracteriza a Punta del Diablo es lo natural. Está en todos lados, en la naturaleza en estado puro, pero también en la gastronomía, que se abastece, en gran medida, de productos locales, esos que están al alcance de la mano.

## Algas y hongos

Luciano sabe de esto: es chef y sommelier y frecuenta la costa en busca de las mejores algas. Y en el bosque pone el foco en los hongos silvestres, que luego, igual que las algas, aparecen en las salsas que acompañan sus pastas caseras, su especialidad. Y si no es él, es su esposa la que recorre la huerta orgánica de la casa-resto, para recoger verduras de todos los tipos y colores.

Ese es el espíritu de la cocina de Punta del Diablo, donde en temporada abre sus puertas medio centenar de locales gastronómicos, desde simples carritos de comida rápida hasta otros con propuestas mucho más elaboradas. Pero también es la esencia del departamento de Rocha: una revalorización de lo artesanal, con productos propios, que tuvo su premio hace unos meses, en la última edición del concurso Cocinarte, en Paysandú. Allí Rocha ganó la Copa 19 Departamentos, con un plato principal de camarones salteados con almendras de butiá, el fruto de la palmera, que hasta hace unos años sólo se usaba para preparar licor, pero que pegó el salto a los platos principales y la cocina de autor. ¿De postre? Tarta del Palmar.

Pero no sólo la cocina sufre transformaciones: la arquitectura del pueblo también fue mutando. Y si bien la construcción típica fue, es y seguramente seguirá siendo la cabaña de madera, en palafito (sobre palotes), con techo de quinchá, ya se hacen notar cada vez más las casas modernas, de estilo racionalista, paredes lisas, líneas rectas y amplios ventanales. Sin embargo, más allá de los estilos, la construcción no

se detiene, incluso en el ítem más top, el de las chacras marítimas, que asoman apenas se deja atrás la ruta 9, un rubro creciente.

“Llegamos a tener unas temporadas atrás 300 pedidos anuales de construcción en Punta del Diablo. Todo un boom. Y desde hace un par de años nos mantenemos en unos 80. El interés no se detiene”, afirma Jesús Ramos, presidente de la Corporación Rochense de Turismo. “Mucha gente se está radicando no sólo en el pueblo, sino en toda el área costera de Rocha, que dejó de ser un destino exclusivamente de verano. Hoy tenemos en Rocha

entre 80 y 100 restaurantes y hoteles abiertos todo el año, todos los días”, agrega Ramos, con cierto orgullo.

## Pegado al mar y a los médanos

La Viuda del Diablo, al que se accede con los médanos rozando el auto, es uno de los que apuesta al turismo todo el año. Y lo que comenzó como un simple bar de playa, devino con los años en nueve suites que tienen un denominador común: un gran jacuzzi interior, desde donde se tiene una fantástica vista del mar. Habitaciones que además cuentan con balcón privado, decks, mini DVD, café y té de cortesía. Lo que

no hay que buscar son televisores. No hay, justamente, para que el enchufe sea total.

“Es un complejo sólo para parejas, por una cuestión de perfil y tranquilidad”, explica el dueño del lugar, Osvaldo Muratorio, que después de transitar por la hotelería cinco estrellas se animó al proyecto propio, que además incluye, dentro del hotel, un pequeño restó con comida casera y gourmet, y algún fueguito en la playa al caer el sol.

Entrada la noche, velas, algún incienso, tragos y música muy tranquila para un final de jornada playa soñado. ●



## DATOS ÚTILES

### Cómo llegar

- ▶ **En avión:** a Montevideo, por Buquebus, pasaje ida, desde \$769, con tasas e impuestos incluidos. Promociones. [www.flybqb.com](http://www.flybqb.com).
- ▶ **En nuevo barco Francisco:** a Montevideo, ida, \$749; vuelta, \$644. Hasta en 12 cuotas sin interés con tarjeta Visa. [www.buquebus.com](http://www.buquebus.com).
- ▶ **Punta del Diablo:** está a 290 kilómetros de Montevideo, por la ruta 9, en el kilómetro 298, hacia El Chuy. Desde la ruta son seis kilómetros hasta la costa.
- ▶ **En ómnibus:** desde Montevideo, 136 pesos.

### Dónde alojarse

- ▶ **Una cabaña tipo, para dos personas, en enero, desde 120 dólares.** En febrero, las tarifas bajan entre un 20 y un 30 por ciento. La mayoría de los alquileres se pueden abonar con tarjeta de crédito. Además, una gran parte de los complejos decidieron mantener los precios de la temporada pasada.

### Excursiones

- ▶ **A pie, al Cerro de la Viuda:** todo el día, con picnic en la falda del cerro.
- ▶ **En botes de pescadores:** a la isla de la Coronilla, donde habitan lobos marinos y aves, entre interesantes formaciones rocosas.

## EN LA PATAGONIA, EL VERANO SE DISFRUTA EN LLAO LLAO.

Del 1 al 28 de Febrero de 2014 inclusive

# \$2.499 (\*)

HABITACIÓN STANDARD DOBLE  
PRECIO POR NOCHE

**LA TARIFA INCLUYE:** Desayuno buffet / Wi-Fi / Happy hour todas las tardes / Actividades recreativas / Uso libre del Health Club & Fitness Center / Nahuelito's Club de Niños con merienda incluida (de 3 a 12 años).

**FAMILY PLAN: 30% DE DESCUENTO:** en la tarifa de la segunda habitación ocupada por hasta dos menores de 12 años.

[www.llaollao.com](http://www.llaollao.com) | + (54, 294) 4445700 | [reservations@llaollao.com.ar](mailto:reservations@llaollao.com.ar) | O a través de tu agencia de viajes

LEADING HOTELS

(\*) TARIFA EN PESOS, POR NOCHE, POR HABITACIÓN STANDARD DOBLE. I.V.A INCLUIDO. VÁLIDA DEL 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2014, AMBOS INCLUSIVE Y/O HASTA AGOTAR STOCK DE 5 HABITACIONES STANDARD EN TOTAL POR DÍA. CONSULTAR TARIFAS EN OTRAS CATEGORÍAS DE HABITACIÓN. NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES. LLAO LLAO RESORTS S.A. - AV. EZEQUIEL BUSTILLO KM.25 - R8401ALN - BARILOCHE - RÍO NEGRO - ARGENTINA - CUIT NRO. 30-70724360-7