



PAULO ABAO SE ENCUENTRA ELABORANDO UN MENÚ ÚNICO INSPIRADO EN LOS PRODUCTOS QUE ENTREGA MAICOLPUÉ, AQUÍ EXHIBE UNOS DELICIOSOS ROLLS CRISANTES RELLENOS CON MARISCOS Y VERDURAS DE LA ZONA.

# EL FUTURO DE MAICOLPUÉ CON ACENTO ARGENTINO

Barbara Delgado  
bdelgado@australosorno.cl

Legamos con la lluvia, nada raro para quien nació bajo los aguaceros del sur. De oídos suprimos que la zona estaba siendo invadida por turistas argentinos, dato menos extraño aun, ya que desde hace años zonas como Tril Tril han comenzado a levantar inmuebles con aires trasandinos. Sin embargo, algunos de ellos han decidido adentrarse en la zona y apostar por proyectos comerciales y turísticos, rogando que en algún futuro, esperemos no muy lejano, se repliquen por todo el litoral.

Entre ellos se encuentra Paulo Abad, un sommelier que cambió las tradiciones y paladares de Buenos Aires, para llevarlos hace seis años hasta Villa La Angostura, desde donde decidió cruzar la cordillera hasta Maicolpué para instalarse junto a su esposa e hija en la Hostería Miller, lugar que tendrán bajo su administración por un período de cinco años.

En diciembre fue la primera vez que Paulo y su familia pisaron la zona costera. "Solo conocía por fotos y por lo que me habían contado y la idea era conocer, aprender y desarrollarme en la parte gastronómica. Y bueno, se armó un grupo lindo de trabajo y aquí estamos",

cuenta desde la cocina, donde nos acomodamos junto a él y Eli (su esposa) y las oñas de Don Rubén, trabajador del lugar.

## DESAFÍO

La idea de Paulo es innovar, por lo mismo optó por redescubrir los productos de la zona, para poder utilizarlos, transformarlos y presentarlos a sus visitantes a través de la comida.

No obstante, Paulo está consciente de que Maicolpué no es precisamente una mina turística, desafío que según dice acepta con gusto. "Como desafío está muy bueno y creo que hasta el momento vamos bien, he recibido buenas críticas, a la gente le ha gustado una propuesta distinta", señala.

De hecho cuenta que enero fue "bastante movido", en su mayoría por la visita de argentinos, aunque también con arribo de franceses, austriacos y otros extranjeros. La visita de sus compatriotas Paulo la justifica señalando que "como la mayoría son de Villa la Angostura, el trayecto es corto hasta acá, en vez de ir a hacer mil y pico kilómetros para el Atlántico y hacer 300 para el Pacífico, es mucho más tentador y el paisaje es hermoso", explica.

Paulo y su familia ya están

"instalados", y aunque reconocen que es harto trabajo, están dispuestos a enfrentarlos, pues al parecer la luna redonda de Maicolpué les terminó por hechizar. "Es harto trabajo, pero se disfruta mucho del paisaje también, ayer mismo teníamos toninas, ballenas, lobos de mar... la verdad es que la naturaleza no deja de sorprender", confiesa.

## RESTAURANTE

Y tiene razón, pues al parecer tanta maravilla terminó por inspirarlo en una propuesta que promete cambiar la línea culinaria de la zona o al menos darle un sello a la emblemática Hostería Miller.

"Tenemos servicio de almuerzo y cena con reserva, ya que si bien no tenemos carta estable, hacemos uso de los productos de la zona para confeccionar platos. Por ejemplo los postres son como un helado hecho con frutas naturales de acá. Las pastas son caseras, el pan también y hasta el dulce, como ese de manzana que se está haciendo allí", dice y apunta mientras Rubén pone la olla con mermelada sobre una antiquísima estufa a gas color negro de fines de los años 60'.

Pero así como ha ido incorporando estos manjares a sus platos, también ha debido

*Primero fueron las fotografías, luego los comentarios hasta que su amor por aves los llevó a pisar tierra costeña, esa que hoy los tiene encantados no sólo por sus parajes sino también por la idea de potenciarla como zona turística a través de su naturaleza, sus cerros y el pacífico. Son los emprendedores que llegaron desde el otro lado de la cordillera en busca de la tierra prometida.*

aprender a extraerlos. "Hemos aprendido a mariscar también, con la señora Juana que trabaja aquí y bueno en Bahía Mansa adquirimos choros, sierra, congrio. Y robalo hemos estado pescando, pero aún no lo incluimos en la carta, pero sí lo hemos probado al horno y a la plancha".

Explica que en lo que respecta al alojamiento, han tratado de incrementar un poco más el flujo de gente. "La costa tiene movimiento, pero no en gran cantidad, durante los fines de semana nos hemos dado cuenta que viene mucho gente de Osorno, pero la idea es que la gente venga y conozca otra propuesta", señala.

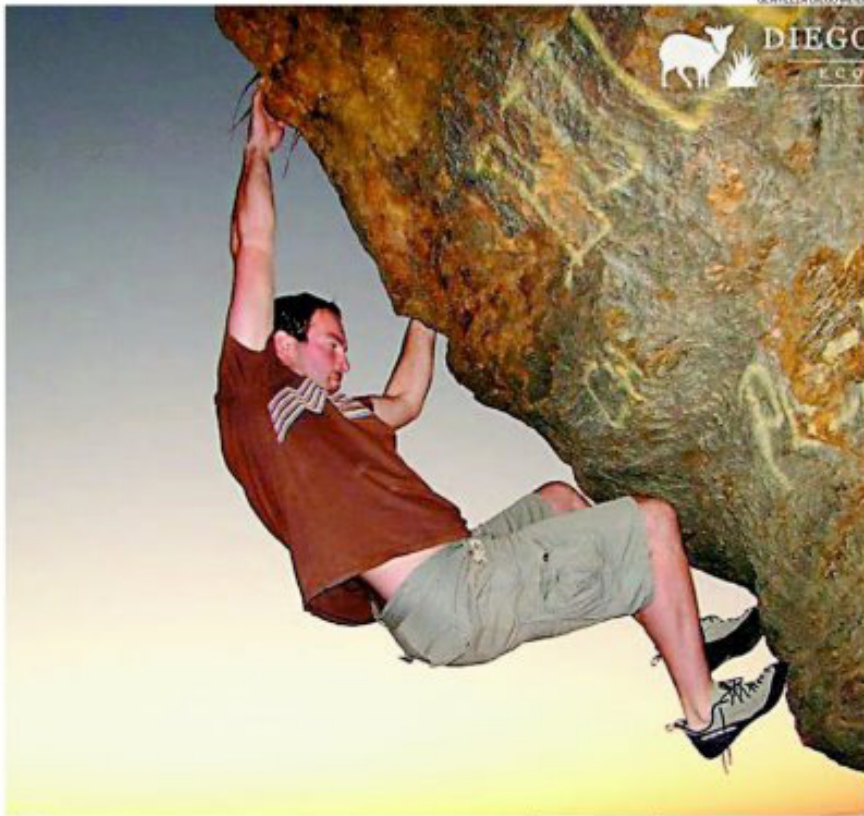
Por su parte, Eli sólo se limita a acompañar a Paulo en esta travesía, adoptando un papel crucial en los quehaceres y organización del "negocio". "Lo admiro al ver todo lo que hace, ver cómo cocina y después ver que los platos le quedan divinos".

Ambos tienen una "nena", y según Paulo, la experiencia es muy buena para ella. "A veces se aburre, pero para mí todo es muy positivo, porque ha conocido a mucha gente, ha conocido un lugar bonito, otros idiomas, otras culturas, lo cual es bueno para todos, más para ella que es más chica y lo absorbe todo", dice el papá.

"Antes que me invitaran, conocía un poco el proyecto porque Ignacio, que es quien arrienda, es amigo y estaba fascinado con el lugar. Lo descubrió a través de la observación de aves, porque nosotros tenemos un grupo que es muy interesante, porque acá hay mucha fauna de aves marítimas. Y bueno, como él quedó encantado con el lugar, se quedó y el proyecto fue creciendo", cuenta Paulo.

#### DE BIÓLOGO A GUÍA

Pero no sólo Paulo confía en los tesoros de Malcolpué, ya que por otro lado Diego Meier, otro argentino, se encuentra



DIEGO MEIER ESCALANDO UNA DE LAS ROCAS UBICADAS EN LA PRIMERA PLAYA DE MALCOLPUÉ. ACTIVIDAD QUE PODRÍA POTENCIARSE EN UN FUTURO.

ejecutando un proyecto desarrollado por Fedepesca, la Asociación de Pescadores Artesanales de la zona y Sernatur.

Nos explica que Fedepesca tiene una iniciativa que intenta sumar actividades que generen productos sustentables para los pescadores de la costa de Osorno. "Uno que está concentrado en San Juan de la Costa y yo estoy encargado de evaluar los potenciales turísticos y marcar las bases a seguir para desarrollar una propuesta turística que sea sustentable económicamente para ellos y ambientalmente también", explica Diego.

De esos "potenciales turísticos", Diego explica que "no es simple, porque por una parte existen estos potenciales, pero por otro están las limitantes como la comunicación y los accesos. Existen dos sectores como muy marcados acá: uno es toda esta zona de la costa a la que se llega en vehículo y otra es como tierra dentro... por ejemplo de Tril Tril hacia el Sur o Caleta Marzano hacia el norte", señala.

Sin embargo, Diego señala que las características del lugar dan para formular propuestas turísticas, pero no las tradicionales, sino más bien una que incluya un turismo de naturaleza y cultura, "que son facto-

res muy fuertes que tiene esta zona", afirma. Y que se pueden incorporar a actividades tipo caminatas o trekking conjugadas a su vez con el emoturismo.

Entre las limitantes que actualmente tienen estancando este proceso, Diego es claro en apuntar a las comunicaciones y a las vías de acceso. Es decir, por una parte mejorar a través de la capacitación la comunicación entre los pescadores y trabajadores de la zona con el turista, tarea que desde hace algunos meses se ha comenzado a ejecutar gracias al apoyo de Sernatur. "La idea es que por ejemplo, los pescadores artes-

nales se transformen en boteiros habilitados, como guías y así la gente pueda llegar a la costa y recorrer el lugar sin problemas".

De los sectores, Diego sostiene que se debe evaluar la forma que la gente pueda venir por su cuenta o con guías, pero que no se pierdan. "Para mí, en esos lugares que son de difícil acceso se pueden transformar totalmente y el punto más importantes es que para lograrlo no se debe hacer mucha inversión, porque los atractivos ya están".

Además señala que "es muy difícil para un operador turístico ir a Caleta Cóndor

porque no hay ningún seguro, recién este año hay un boteiro habilitado, entonces en ese sentido aún quedan muchos puntos en el aire. Por ejemplo, ¿qué seguro cubre a alguien que va hasta caleta Cóndor a traer un tour operador?, ¿cómo se asegura ese tour operador de que los van a estar esperando los caballo en la entrada?. Entonces, hay muchas incertidumbres, que dentro del turismo formal estarían resueltas y son factores que no son fáciles de formalizar a través de los agentes oficiales.

#### TRABAJAR EN EL PARAÍSO

Todos estos análisis han nacido del constante trabajo en terreno que ha realizado Diego, uno que lejos de traerle estrés, lo ha llenado de satisfacciones no sólo por una cuestión de desarrollo personal, sino más bien por esa "complicidad" que los conecta a ambos, Malcolpué con su paisaje y Diego con su libertad.

"Yo vengo acá hace varios años. El año pasado estuve a cargo de la Hostería, con el objetivo de conocer y formar una imagen más sólida del lugar y desde allí quedé muy vinculado con Sernatur. Hoy mi trabajo es establecer qué actividades se pueden hacer, ver qué lugares hay, los circuitos que se pueden armar. Todo ese estudio debo entregarlo en abril", comenta.

De esta forma, señala que pese a no poseer una relación directa con la Hostería, sí están generando una propuesta en conjunto. "Todos confiamos en el potencial de este lugar, es decir, con la misma visión de venir no a imponer las cosas, sino que con los conocimientos más teóricos y prácticos que traemos nosotros, impregnarnos de lo local y desde allí desarrollar una propuesta de turismo", dice Diego.

"Para mí la costa de Osorno estuvo varios años como una meseta que sólo se consideró para venir a pasar el domingo y comer una empanada de loco, quizás por lo mismo nunca pudo despegar, pero sí me parece que ahora se está dando la situación de un nuevo tipo de demanda (turística) tanto de gente de Chile, Argentina y otros lugares, que esperan la valorización de la cultura y sus recursos locales", sentencia.

Como sea, la novedad, al menos para nosotros, no son las maravillas de Malcolpué, sino el cómo explotarlo y al menos hoy estos argentinos están sentando las primeras bases para hacerlo.

Eso sí, con el mayor de los respetos hacia su gente y a su naturaleza, pues bien dicen, "no somos empresarios, esto es un emprendimiento que si bien esperamos que genere recursos, mantenga las raíces costeras".

Pues claro, no podría ser de otra forma tratándose de un lugar que aunque conocido para nuestros lectores, aún esconde un sinfín de encantos y misterios, entre sus dunas, montes y olas del Océano Pacífico.



EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA MILLER CUENTA CON UNA CAPACIDAD PARA 30 PUESTOS MIENTRAS QUE EL HOSPEDAJE POSEE 22 CAMAS.

BERNARDO ARRAGADA