



LEANDRO VESCO

**RUTAS
ARGENTINAS**

Vesco, Leandro
Rutas argentinas / Leandro Vesco. - 1a ed. - Ciudad Autónoma
de Buenos Aires: El Ateneo, 2023.
384 p.; 23 x 16 cm.

ISBN 978-950-02-1449-0

1. Crónica de Viajes. 2. Turismo. I. Título.
CDD 910.4

Rutas argentinas

© Leandro Vesco, 2023

Derechos mundiales para todas las lenguas

© Grupo ILHSA S.A. para su sello Editorial El Ateneo, 2023
Patagones 2463 - (C1282ACA) Buenos Aires – Argentina
Tel.: (54 11) 4943 8200
editorial@elateneo.com - www.editorialelateneo.com.ar

Dirección editorial: Marcela Luza
Coordinación editorial: Carolina Genovese
Edición: Camila D'Angelo
Producción: Pablo Gauna
Coordinación de diseño: Marianela Acuña
Armado: Claudia Solarí
Diseño de mapas: José Pais

1ª edición: diciembre de 2023
ISBN: 978-950-02-1449-0

Impreso en Printing Books
Mario Bravo 835, Avellaneda
provincia de Buenos Aires,
en diciembre de 2023.
Tirada: 4000 ejemplares

Queda hecho el depósito que establece la ley 11.723.
Libro de edición argentina.

Los consejos dados por el autor en este libro son recomendaciones abiertas y generalizadas. De ningún modo reemplazan o pretenden reemplazar el asesoramiento o consejo profesional especializado y personalizado en la materia. Consulte con su profesional especializado y personalizado antes de poner en práctica cualquier sugerencia y/o consejo que el autor pueda indicar en el presente libro. Grupo Ilhsa S.A., sus socios, empleados y/o directivos no se responsabilizan por los resultados de los consejos, sugerencias o prácticas que puedan ser propuestas por el autor en el presente libro.

El editor se reserva todos los derechos sobre esta obra. En consecuencia, no puede reproducirse total o parcialmente por ningún método de reproducción existente o por existir incluyendo el gráfico, electrónico y/o mecánico (como ser el fotocopiado, el registro electromagnético y/o el almacenamiento de datos, entre otros), sin el expreso consentimiento de su editor, Grupo Ilhsa S.A. (Ley n° 11.723).

La presente publicación se ajusta a la representación oficial del territorio de la República Argentina establecida por el Poder Ejecutivo Nacional a través del Instituto Geográfico Nacional por Ley N° 22.963 y su impresión ha sido aprobada por Expte. N° EX-2023-104151644- -APN-DNSG#IGN, de fecha 3 de Octubre de 2023, siendo el número de expediente el que surge del presente trámite.

LEANDRO VESCO

RUTAS ARGENTINAS



 *Editorial El Ateneo*

PARADA SANGUCHERA

"Cada persona brilla con luz propia entre todas las demás. No hay dos fuegos iguales. Hay fuegos grandes y fuegos chicos y fuegos de todos los colores. Hay gente de fuego sereno, que ni se entera del viento, y gente de fuego loco, que llena el aire de chispas. Algunos fuegos, fuegos bobos, no alumbran ni queman; pero otros arden la vida con tantas ganas que no se puede mirarlos sin parpadear, y quien se acerca, se enciende".

Eduardo Galeano

"Ven rápido. No debes perderte el amanecer. Nunca volverá a ser así".

Georgia O'Keeffe

"Pregúntate si lo que estás haciendo hoy te acerca al lugar en el que quieres estar mañana".

Joe Strummer



A Soledad, por todo.

Índice

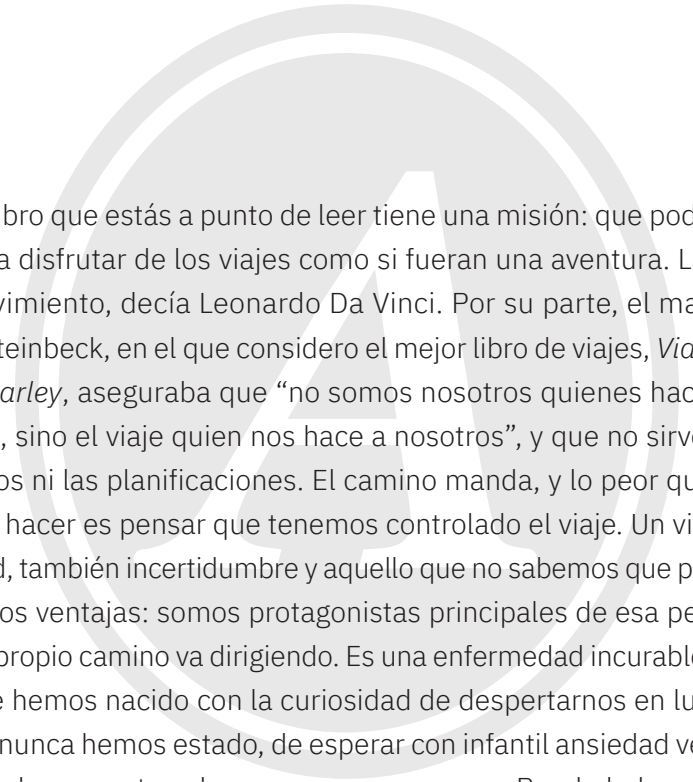
Prólogo	8
LA RUTA AL CORAZÓN DE LA SELVA	
Buenos Aires - Cataratas del Iguazú	15
Bajo Llave 929, Concepción del Uruguay	18
Reina Sandoval, la cocinera del Iberá.....	32
Estancia Santa Inés.....	44
La rapadura de Santa Ana.....	59
Eldorado y el yacaratiá	80
Minas de Wanda.....	88
Puerto Bemberg.....	97
Colonos de La Bonita.....	109
Alina Ruiz	122
La Armonía	131
LA RUTA DEL MAR Y LA CORDILLERA	
Buenos Aires - Bariloche	143
Lin Calel	146
Parador El Tentador Rancul	159
Estancia La Holanda	171
Hostería Naicó	182
Parador Las Dos Rutas	193

Balneario El Cóndor	208
Bahía Creek	217
Punta Mejillón	228
Las Grutas	236
Granja Al Pasto	245

LA RUTA AL CIELO

Buenos Aires - Salta	259
El Paraíso	262
Los Principios	274
Cerro Colorado	283
Alemania	301
Tamalera de Chicoana	312
Norma Ruiz, campeona de la empanada salteña	320
El Baqueano	328
Alfarcito	338
Iruya	353
Olacapato	364
Agradecimientos	375
Marcas mencionadas	377
Sobre el autor	380

Prólogo



El libro que estás a punto de leer tiene una misión: que podamos volver a disfrutar de los viajes como si fueran una aventura. La vida es movimiento, decía Leonardo Da Vinci. Por su parte, el maestro John Steinbeck, en el que considero el mejor libro de viajes, *Viajando con Charley*, aseguraba que “no somos nosotros quienes hacemos el viaje, sino el viaje quien nos hace a nosotros”, y que no sirven los consejos ni las planificaciones. El camino manda, y lo peor que podemos hacer es pensar que tenemos controlado el viaje. Un viaje es libertad, también incertidumbre y aquello que no sabemos que pasará. Tenemos ventajas: somos protagonistas principales de esa película que el propio camino va dirigiendo. Es una enfermedad incurable para los que hemos nacido con la curiosidad de despertarnos en lugares donde nunca hemos estado, de esperar con infantil ansiedad ver con los ojos lo que antes observamos en un mapa. Puedo haber vuelto hace horas de un viaje, pero, en dos o tres días, cuando oigo el sonido de un avión sobrevolar el patio de mi casa o cuando siento el motor de un auto que pasa cerca, mi mirada se dirige inmediatamente a la maleta que siempre está a un costado de mi escritorio. Esa necesidad de salir se activa y se manifiesta con una comezón en la palma de las

manos, un cosquilleo en la panza y un ardor en los ojos. La mirada de un ser humano no está hecha para permanecer encerrada en una casa, una cueva o un departamento. Nacimos en una libertad absoluta, que solo era interrumpida por la aparición de alguna bestia. Caminamos durante siglos, fuimos personas en movimiento, no sabíamos bien a dónde nos dirigiáramos, pero nos movimos siempre. La intuición se fue perfeccionando en estas salidas prehistóricas, fue necesario que muchos viajes tuvieran un final trágico o el no deseado para que hoy tengamos esa intuición en una versión mejorada, aunque, en todos los casos, la intuición es una señal que sigue a otra. Cuando pienso en aquellos primeros viajeros y en mí, que viajo tanto, o en una persona que en la intimidad de su habitación prepara por primera vez una maleta, es inevitable imaginar que es el mismo rincón del corazón y la cabeza el que se activa ante la inminencia de un viaje. Pasaron siglos, pero somos los mismos. Todos aquellos temores y dudas, curiosidad e inquietud, alegría y sorpresa que tenían esos hombres cuando salían de sus cuevas o de primitivas chozas y emprendían el viaje a lo desconocido son similares a los que sentimos ahora, con tanto mundo que ha pasado por el mundo. Pero qué es un viaje. Por qué necesitamos irnos, qué perentoria, eléctrica, insistente y a veces obsesiva fuerza nos lleva a necesitar salir de nuestro hogar y de nuestra cama. Sin duda, son esquemas que mantenemos de aquellos viajes primitivos, cuando partíamos sin saber a dónde íbamos a terminar el día o a pasar la noche. Todo aquello queda, cómo no habría de hacerlo. Un viaje es un salto al vacío y en esta época es una manera de reconciliarnos con nuestra mejor versión, que es la antigua. Desde el principio de nuestra historia, los viajeros fueron los que la hicieron y, por sobre todas las cosas, los que, con su aventura, trasladaban historias. Viajamos porque nuestra mirada, lo sabemos, necesita

ampliar su alcance; los interminables horizontes son un alimento. Esto es lo que nos lleva a sentir ese impulso de salir. En la actualidad, los viajes son la mejor manera de regresar a la aventura. Anticipo algunas cosas: no existe seguridad más falsa que la de pensar que porque uno ha viajado mucho conoce todo sobre viajes. Vuelvo a Steinbeck: “Un viaje es como una persona: no hay dos iguales”, por lo tanto, ni siquiera quienes vivimos de los viajes tenemos la certeza de conocerlos ni de estar cerca de la verdad sobre ellos. Cada uno es único. Algo para tener en cuenta: cuando avisamos que vamos a irnos, nacen, por generación espontánea, consejeros. Familia, amigos, vecinos y hasta desconocidos que nos dirán lo que tenemos que hacer, horarios para salir y rutas que tomar, cuánta presión poner a las cubiertas en caminos de tierra y hasta cuántas horas dormir, qué comer, qué ropa llevar y a dónde no ir. No hay que olvidarse de la regla: cada viaje es único y el que haremos no lo ha realizado nadie en el mundo, jamás, tampoco se repetirá. Es nuestra *road movie*.

Las historias que vas a leer unas páginas más adelante te pueden decir por dónde arrancar. Solo eso, lo demás forma parte del gusto personal: selva, montaña, mar, estepa, pampa, serranía. Un viaje nace mucho antes de cerrar las puertas del auto o de subir al micro o a un avión. Nace quizás muchos años antes de dar el primer paso. Después de tantos años de armar y desarmar maletas, de sentir ese cosquilleo, que nadie me puede sanar, al oír un motor rodar y, como soy el autor del libro, puedo darme algunas concesiones, puedo contradecirme y decirte algunas cosas que me gustaría que tengas en cuenta. Llegar a destino nunca es lo importante. La ruta, el camino son una partitura, podemos tocar la canción que todos eligen o crear variantes, nuestra propia melodía. Los desvíos en el camino son la improvisación en el jazz. Lo vi una vez a Frank Morgan en Taos (New Mexico), su banda

seguía una partitura, pero llegado un momento, Frank les guiñaba el ojo a sus músicos y continuaba él solo: se desviaba, se iba de viaje dentro del viaje en un show con canciones prefijadas. Eso debemos hacer: comenzar la aventura, pero, en el camino, hacer ese guiño de Morgan, y desviarnos y quedarnos solos en lo imprevisible. Hemos perdido algo que fue crucial en nuestra evolución: el alimento que produce la curiosidad. Los desvíos en un viaje son eso, proteína para las emociones, la arcilla que necesita nuestro corazón para modelar sentimientos de libertad.

Siendo el destino lo menos importante en este viaje, lo que vamos a vivir necesitará de nuestra completa complicidad. Lo que dejamos atrás no es solo nuestro hogar, sino nuestras propias interpretaciones del mundo, con las rutinas que nuestra vida genera para abastecernos de seguridad y confort. Pues bien, será necesario que entendamos que en una aventura no podemos ser los mismos, que esa libertad nos obliga a considerar cambios durante el camino, que van a ayudar a crear nuevas miradas, a estar atentos a señales que podrán llegar de cualquier manera, un cartel despintado, un mojón inclinado de kilometraje, una antena que emite una luz roja con una secuencia particular, el color del auto que retoma la ruta desde una estación de servicio. Esa arcilla que va modelando nuestra libertad en la aventura hallará la señal y nos murmurará, siempre en una voz baja, aunque también, en ocasiones, como si fuera un estornudo, nos encontraremos diciendo una palabra ante el asombro de quienes nos acompañen en el auto. Ahí está la señal, entonces es momento de desviar y comenzar a dejar que esa libertad crezca. Se despertará la intuición, primero, luego, comenzaremos a sentir cierta anhelada liviandad en nuestras manos y piernas, por último, y ya en el desvío y en la plena incertidumbre de no saber lo que vendrá más adelante o más allá de la próxima curva,

comenzaremos a alimentarnos del maná que produce la curiosidad, la más pura de las versiones de la libertad.

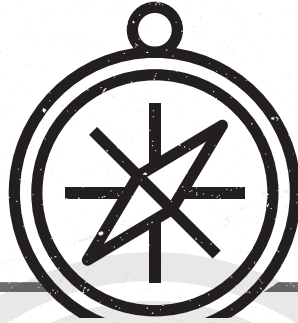
En el desvío, cuando se llega al pueblo o al paraje o a ese lugar que no existe en los mapas y que, sin embargo, tiene un misterio o una historia que queremos conocer, habremos de recordar lo que decía Paul Auster: “Es nuestra responsabilidad como seres humanos no endurecer nuestros corazones”, entonces, si alguien aun después de almorzar te ofrece una bandeja de pasteles, de patay, de colaciones o un pan casero grande como una sandía, decile que sí. Cuando aun después de haber bebido, una doña se acerque con un licor, con una botella de agua, un vino patero o un jugo de alguna fruta que nunca probaste, decile que sí. Si en un día soleado y caluroso una niña está sola en una plaza con el último poncho y gorro de lana cruda, cruzá esa calle y decile que sí, que aunque haga calor vas a llevar el poncho y el gorro, y que son hermosos, además. Todo lo que nunca probaste, aquellos sabores que jamás has sentido están ahí, y tenés que animarte y comer y tocar y acariciar y olfatear, ¿cómo vas a perder la oportunidad de conocer el perfume de una flor que nunca antes viste? Si alguien te dice que a unos pocos kilómetros de donde estás existe una cascada o un río, una playa solitaria, una olla de agua cristalina y fría, acaso un lago o una laguna, no lo dudes, salí en busca de ese lugar y, aunque no tengas con qué, entrá al agua corriendo y dejá que este elemento te calme la piel. En todos los lugares en donde estés tratá de decir mucho que sí, no te fijes en gastos, si existe algo en este mundo más real y cierto es que el dinero siempre vuelve, y de igual manera nunca es lo más importante, ni se acerca. No ahorres en elogios ni en adjetivos para expresar lo sabrosa que está una comida o lo bello que es un pueblo, no guardes sonrisas. El mundo necesita oír más la palabra *sí*, y muchas más sonrisas, y también abrazos, apretones de

manos y brindis. Es tan simple como esto: una sonrisa y una palabra amorosa pueden cambiarle la vida a una persona para siempre. En el viaje, fijate siempre cómo está el tanque de nafta, pero el tanque de los sí, las sonrisas y las aventuras siempre está en reserva y llenalo todo el tiempo, metro a metro.

Esa voz del desvío va a hablarte y en algún momento dirá que podés seguir viaje, despertará las veces que haga falta. ¿Hacer un viaje de diez horas en cinco días?: es un gran promedio, antes necesitaban semanas. El destino hacia donde vamos no va a moverse, tampoco el mundo sentirá nuestra ausencia en aquellos lugares en donde pensamos que somos imprescindibles. Nadie lo es. Un día de felicidad puede con todas las agendas; si tenemos que quedarnos una noche más para ver el amanecer o para desempatar un partido de estrellas fugaces o satélites vistos en el cielo, la respuesta es sí, nos quedamos la noche y todo el día en ese lugar donde hallamos la felicidad. El mundo, mientras tanto, seguirá girando y podrá hacerlo sin que tengas que empujarlo, podés inventar cualquier excusa, por ejemplo, que tenías ganas de ver el cielo o que la voz de la libertad te autorizó a cancelar todos tus planes para hacer nuevos. El viaje y sus desvíos hacen más viajes alrededor de un solo camino. A un viaje, como a un sueño, solo hay que ponerle fecha y dar el primer paso. Suerte ahí donde estés.

Ciudad de Buenos Aires, Leandro Vesco.



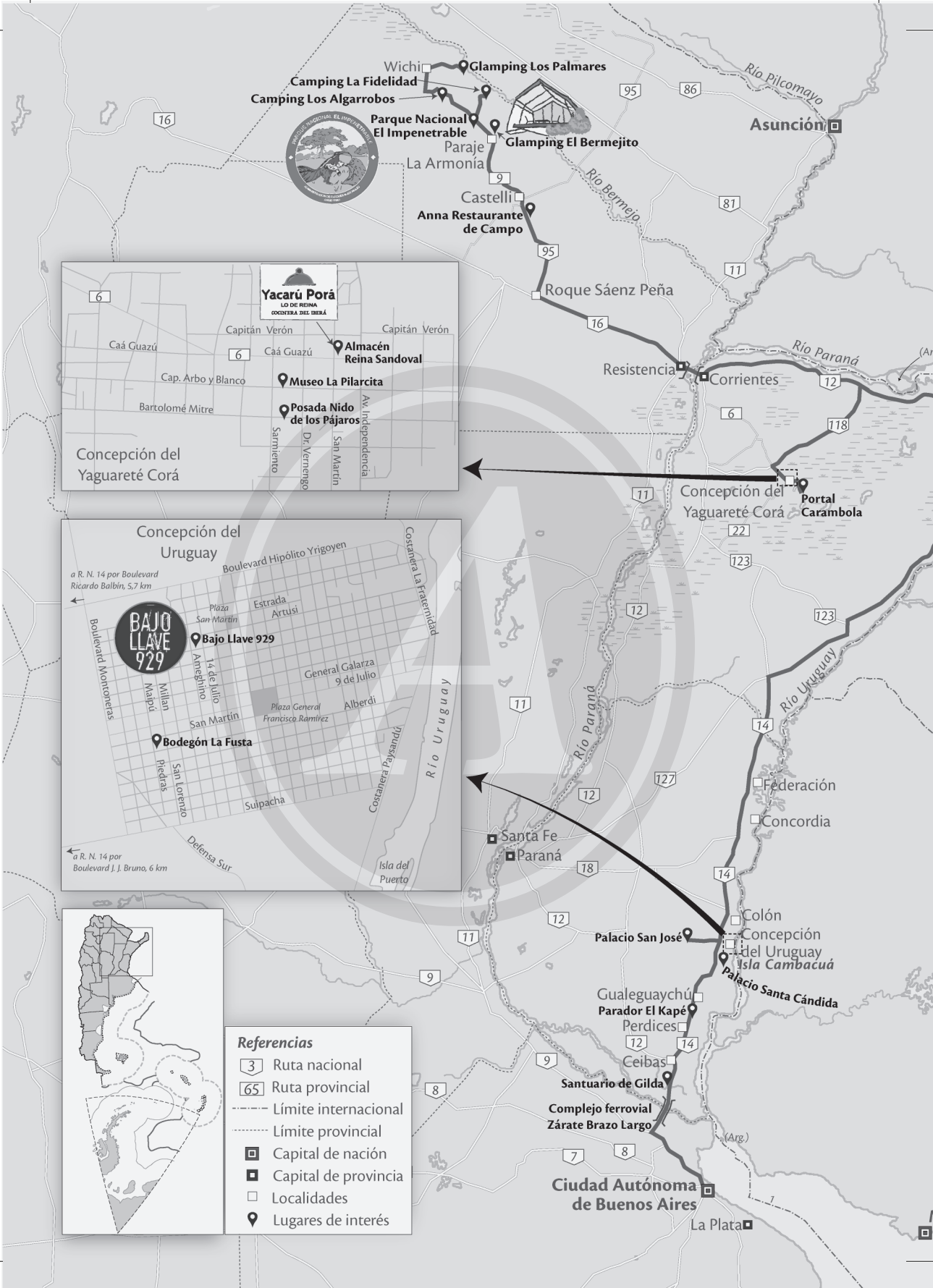


**LA RUTA
AL CORAZÓN
DE LA SELVA**

Buenos Aires



Cataratas del Iguazú



Wichi
Camping La Fidelidad
Camping Los Algarrobos
Parque Nacional El Impenetrable
 Paraje La Armonía
Glamping Los Palmares
Glamping El Bermejo
 Castelli
Anna Restaurante de Campo

Asunción

Yacarú Porá
 LO DE REINA
 COCINERA DEL UBERA

Caá Guazú
 Capitán Verón
 Capitán Verón
Almacén Reina Sandoval
Museo La Pilarcita
Posada Nido de los Pájaros
 Av. Independencia
 San Martín
 Dr. Venenango Sarmiento

Concepción del Yaguareté Corá

Concepción del Uruguay

a R. N. 14 por Boulevard Ricardo Balbín, 5,7 km

BAJO LLAVE 929

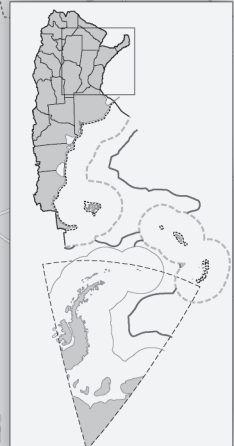
Bajo Llave 929
 Bodegón La Fusta

Boulevard Hipólito Yrigoyen
 Estrada Artusi
 Plaza San Martín
 14 de Julio
 Amehitino
 San Martín
 General Galarza 9 de Julio
 Plaza General Francisco Ramírez
 Alberdi
 Sulpacha
 Defensa Sur

Río Uruguay

a R. N. 14 por Boulevard J. J. Bruno, 6 km

- Referencias**
- 3 Ruta nacional
 - 65 Ruta provincial
 - Límite internacional
 - Límite provincial
 - ▣ Capital de nación
 - ▣ Capital de provincia
 - Localidades
 - 📍 Lugares de interés



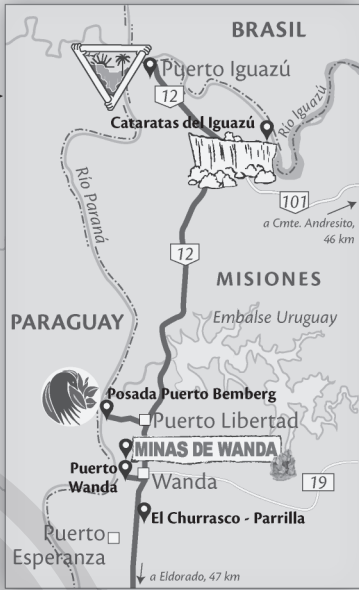
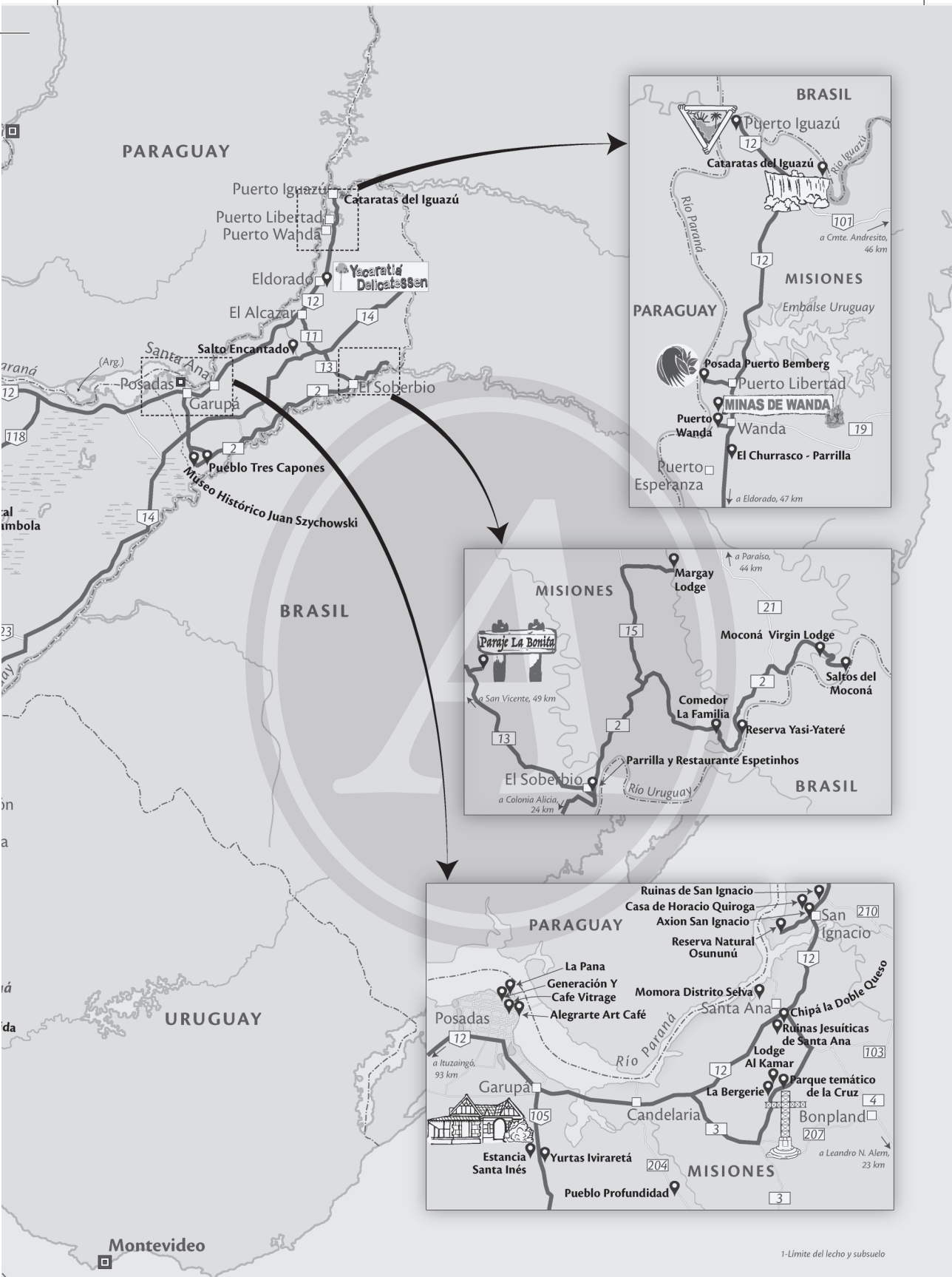
Resistencia
Corrientes
 Concepción del Yaguareté Corá
Portal Carambola

Federación
 Concordia

Colón
 Concepción del Uruguay
 Isla Cambacúa
Palacio Santa Cándida

Guauguaychú
 Parador El Kapé
 Perdices
 Ceibas
 Santuario de Gilda
 Complejo ferrovial Zárate Brazo Largo

Ciudad Autónoma de Buenos Aires
 La Plata



1-Límite del lecho y subsuelo

BAJO LLAVE 929, CONCEPCIÓN DEL URUGUAY

Entre Ríos y, mejor aún, el litoral aparecen abruptamente. La presentación es frontal. El puente Zárate-Brazo Largo es la única transición entre el modo pampeano y la realidad litoraleña. El agua, la llanura fluvial, el horizonte de árboles bajos, las casas de madera hechas en altura, los pescados colgados a la venta a un costado del camino. La chamarrita, las voces entonadas y el lenguaje de un idioma en el que todos hablan de prisa y sin eses, isla en el continente, Entre Ríos tiene la personalidad propia del habitante insular. Llegar siempre fue difícil, antes de los puentes estaban las balsas y siempre, las canoas. El canoero es lo que el gaucho en territorio pampeano. Jejenes, mosquitos y las miradas francas de encontrar un amigo que nunca conocimos en cada parada que se hace en el viaje. Amigable y amable, el camino entrerriano se hace con una sonrisa. Ceibas, Perdices, Gualeguaychú, La Docta, Concepción de Uruguay. Aquí trabaja Quique Sobral.

“Los guaraníes y los jesuitas dejaron un legado en la cocina mesopotámica”, afirma Sobral desde Bajo Llave 929. Su restaurante es una reafirmación de sus principios. Solo tres mesas y una capacidad para

atender a diecisiete comensales. Una experiencia personalizada, única e innovadora en Concepción del Uruguay, la localidad a orillas de este río en Entre Ríos. “Necesitaba mostrar nuestros productos y potenciar la cultura e identidad de nuestra región”, cuenta. El restaurante se ubica en una vieja casona centenaria, en el centro de la ciudad, con un patio donde un naranjo enmarca la venturosa experiencia de conocer los aromas de una región de clima cálido y sol omnipresente.

Quique Sobral tiene un largo camino recorrido, que incluye una vasta experiencia internacional, trabajó en Bulli Hotel de Sevilla, bajo las órdenes de Ferran Adrià. “Los elementos que distinguen el litoral argentino son lo fresco y la pureza de sus productos”, reafirma.

“Cada comensal tiene nombre y apellido, hay intimidad y cercanía”, explica Sobral los pilares conceptuales de su espacio. Está abierto solo de noche. “Para nosotros, la cena es una ceremonia”. La información es clave. “El cocinero debe explicarte qué comerás, por qué lo harás y de dónde vienen los productos”, sostiene. El menú es a seis pasos y es un resumen de los aromas de tres provincias.

Primero: aperitivo de bienvenida, hecho con Yatay, una bebida local alcohólica que se produce a partir de un *blend* de hierbas nativas. Segundo: tapeo mesopotámico, que incluye escabeche de yacaré, paté de pacú (pez que llega a través de la pesca artesanal en el río Uruguay) y chipá. Tercero: mbeyú con hongos de Entre Ríos. Cuarto: yopará. Quinto: queso y dulce (zapallo en almíbar con miel de abejas de las islas uruguayenses), y sexto: flan de nuez pecan con mermelada de yacaratiá, la madera comestible misionera. Las señales del litoral son genuinas, sus aromas acompañan el ritmo de vida.

“Es fundamental la influencia guaraní”, reafirma Sobral. Los nombres de los productos y las recetas remiten a esta cultura originaria ancestral, cuya influencia abarca Paraguay, la Argentina, el Brasil y

Bolivia. Los jesuitas tuvieron mucha vinculación con esta cultura y en su trabajo de evangelización mixturaron costumbres del Viejo Continente con señales propias de los habitantes del corazón de la selva.

El chipá —ícono en el recetario guaraní, muy popular— se elabora a base de fécula de mandioca, queso fresco de pasta semiblanda, grasa y harina de maíz. El mbeyú es una variante del chipá, con manteca y leche. El yopará es un guisado similar al locro que tiene maíz blanco, porotos, zapallo y carne. La yacaratiá es la única madera comestible del mundo y se elabora solo en la localidad de Eldorado, Misiones. El kivevé es un puré de zapallo, cebolla y queso.

El gen entrerriano se completa en el encuentro. El mate se comparte en todo momento. No existe una sola persona sin su termo o una pava, en una oficina, en la vereda o en la costanera. Naturales, los encuentros se hacen en parques, en la playa y en las casas. No se consume solo el mate, sino que se lo hace con “algo para acompañar”; ese “algo” es un panificado. Bizcochos de grasa, mosaicos o especiales, “borrachitos” (un vigilante almibarado) y el chipá. La acción de comer está asociada a cada pequeño quehacer diario, como en pocas partes del país, la gastronomía es un pilar en la vida del entrerriano.

“Siempre pensamos en los productos de Entre Ríos y la Mesopotamia”, reafirma Sobral. Suma a la lista de sus imprescindibles el yacaré, el búfalo y el carpincho. Los peces del río Uruguay configuran un abanico de especies que forman parte de la dieta de la localidad, que tiene una intensa vida fluvial, con islas como la Cambacué, un destino turístico anhelado por aquellos que buscan un contacto directo con la naturaleza y un escenario agreste. El citado pacú, pero también el dorado, el patí, la boga, la tararira y el surubí, los peces capitulares de los aromas del río. “Tenemos amistad y trabajamos con los pescadores artesanales, los que pescan como antes”, cuenta Sobral.

La cercanía con los propios protagonistas evidencia el compromiso con el uso de productos que no tengan intermediarios, sabores puros.

“Nuestras mieles son únicas”, ejemplifica. La campiña tiene una flora muy diversa, donde se destacan los eucaliptus, los naranjos y sus azahares, entre tantas plantas con floración en una naturaleza que desborda vida. Frente a la costa de Concepción del Uruguay existe una amable constelación de islas, que son la transición natural antes de llegar a la vecina costa de la República Oriental del Uruguay. Cada isla es un reservorio de especies y un santuario donde pescadores artesanales capturan sus piezas y apicultores producen miel orgánica. La gastronomía de la Mesopotamia, y particularmente la entrerriana, se nutre de productos autóctonos.

“Las islas” son dos palabras que se oyen con familiaridad. Caprichosas, el río Uruguay las moldea. Las playas son prístinas, algunas parecen no haber tenido contacto con el ser humano. Belleza en estado virgen. La relación con “las islas” es muy directa, se las puede visitar y muchas son el escenario diario del trabajo de pescadores, los mencionados apicultores y el hogar de los isleros, familias que eligen la vida en el agua antes que en tierra.

“Frescos y puros”, reafirma Sobral, refiriéndose a los productos de su pueblo. La batata zanahoria (conocida también como camote o boñato), la hierba marcela (se usa también para la elaboración de aperitivos), los cítricos como la mandarina de la variedad criolla, el pomelo y la naranja (Entre Ríos es el principal productor de la Argentina), y el yatay (fruto fibroso y agridulce de una palmera). Dos elementos tienen un poder hipnótico: la yerba mate y la yacaratiá. “Cuando les decimos que es una madera que se puede comer, todos se asombran”, advierte sobre un producto misionero que maravilla. “Pensamos en platos que han comido nuestros abuelos, respetando sus recetas y el

uso de nuestros productos”, cuenta Sobral. Su cocina es, entonces, un rescate del sabor puro de su tierra.

Sobral entiende la cocina como una acción social formativa. En una ciudad que está a orillas de un río, persigue un sueño: que las nuevas generaciones consuman más pescados, la proteína natural local. “Los cocineros debemos enseñar a comer pescado de río”, cuenta.

“Es un compromiso y una forma de vida”, refiere Sobral respecto del vínculo que tiene con la gastronomía y que se materializa en Bajo Llave 929, pero también en una idea que lo ha llevado —junto a su esposa Florencia Martino, su aliada— por todo el mundo: Proyecto Mesopotamia. ¿Qué pilares lo sostienen? Dar a conocer toda su investigación y búsqueda de sabores de la región hacia el mundo, tejiendo alianzas con otras cocinas y cocineros. El año 2019 fue el momento del despegue internacional, y Europa, su primer destino. En un mes recorrieron 3000 kilómetros por tres países, diez ciudades, cinco institutos gastronómicos y el mismo papa Francisco los recibió.

Madrid, Barcelona, Sevilla, Jerez de la Frontera y París, puntos nodales de un viaje exploratorio y de aprendizajes compartidos. “El contacto con cocineros y productores europeos, la experiencia de trabajo con alumnos fueron claves para el posicionamiento de las gastronomías regionales”, sostiene Sobral. En la pequeña escala, halla su impulso para comunicar que la revalorización de productos locales fortalece la identidad de un pueblo y una región.

Proyecto Mesopotamia es pionero en Entre Ríos y es la primera vez que un cocinero pretende unir esta región a través de recetas, productos y sabores, pero también de búsqueda, de viajes para anclarse en el territorio y establecer vínculos con los propios productores. “Es un trabajo en conjunto entre productores y pescadores artesanales, en la diversidad de nuestra tierra y ríos, se halla el alma de nuestro

proyecto”, resume. “Los cocineros ya no solo debemos hacer platos bonitos, sino que tenemos que comprometernos con nuestro terruño y mostrarlo al mundo”, concluye. **Contacto: @bajollave929 / WhatsApp 3442 58-1234**



CONSEJO VIAJERO

Entré a la casa de Quique y me sentí en mi hogar. Es la intimidad de un cocinero, pero también de su vida. Existe algo sacro en la ceremonia, durante los pasos que tiene el menú, se sienten en la casa charlas, sonidos en su cocina, ruidos familiares. Cada plato es una sorpresa, un nuevo descubrimiento. En cada paso una parte de la Mesopotamia muestra su calor, sus colores y texturas. Quique cuenta la historia de cada elemento, lo hace con docencia, pero sin caer en el estereotipo, le gusta lo que cuenta y le gusta ser ese puente entre el productor, entre su tierra, y la persona que desconoce todo esto. La gastronomía es cultura, en Bajo Llave se aprecia, acaso más que en ningún otro lugar, ese concepto. Todo lo que sucede a puertas cerradas es mágico. Las conversaciones de aquellos que pasan por la vereda, los autos y todo sonido exterior desaparecen. La clave es la entrega completa, estamos ante uno de los grandes cocineros de la Argentina.

PARADOR
EL KAPÉ



Estratégica, la ubicación del parador es ideal para estirar piernas a la ida o la vuelta del viaje, en sus mesas y estanterías está resumida toda esta región entrerriana. Embutidos, quesos, conservas, dulces y una gran variedad de vinos locales. Aromático, el interior es un paraíso para el que disfruta de los sabores del territorio. Es la mejor manera de conocer la tierra que se recorre. Es un portal a todo lo exquisito que se produce en la costa uruguaya y, como si fuera poco, ellos mismos producen gran parte de los mejores productos exhibidos, un lujo el parador.

Contacto: @elkape.gchu

SANTUARIO
DE GILDA



La santa de la Alegría. El km 129 de la ruta 12 siempre tiene coches parados con sus balizas. Mientras por la ruta pasan cientos de autos y camiones, muchos de los cuales, al ver gente, tocan bocina, los devotos de Gilda se detienen para rendirle tributo a su santa. El 7 de septiembre de 1996, a las siete de la tarde, un camión chocó de frente con el micro en el que Gilda (Miriam Alejandra Bianchi) viajaba para dar un show en Entre Ríos, junto a su familia y sus músicos. Estaba en el mejor momento de su carrera. En el choque murieron el chofer, tres miembros de su banda, Gilda, su madre y su hija. Muchos piensan que el alma de la cantante sigue en el lugar.



DENTRO DEL RADAR

BODEGÓN
LA FUSTA



Curioso el caso de La Fusta, porque le creció una ciudad alrededor. En la esquina de San Martín y Piedras, el boliche es una pulpería. Ni más ni menos, y por esos misterios del universo, tiene casas alrededor, cuando debería tener monte, árboles y el palenque. Tiene medio siglo, pero parece que tiene más de uno. Jamás un bar fue tan pulpería, es un caso único. La buena noticia es que ese misterio le ha posibilitado vivir en sintonía con la dinámica urbana de una ciudad inquieta. Despreocupados, los clientes o la familia de “vagos” (los entrerrianos llaman así a todo el mundo) que lo frecuentan entran al lugar como si fuera una universidad y tuvieran que dar una conferencia en un aula magna. El interior es un sueño. Cuadros evocativos del mundo rural, motivos de gauchos y caballos, ranchos y fustas, haciéndole honor al nombre. El mostrador es un altar donde se presentan las bebidas más pedidas, para no perder el tiempo, Adalberto Sotto, el maestro de ceremonias, las deja al alcance de la mano: Cazalis, Cinzano, fernet, soda y la reina del aperitivo, Lusera. En Concepción del Uruguay nació el primer aperitivo nacional y popular, y desde la cuna este pueblo aceptó ese destino y el lugar que la historia le tuvo preparado, y defiende a Lusera por sobre las demás bebidas. No hay publicidades ni modas posibles. Es Lusera y punto. Aún se sigue

fabricando a pocas cuerdas del boliche con el nombre Yatay, así que eso da mucha tranquilidad. Se toma con Coca o con soda, y hielo. El hereje pide algo para comer, Sotto lo mira de reojo: puede ser o que sea un turista o un novato, el bebedor profesional no se somete al arbitrio de tener que pararse frente a una pequeña cazuela con alimento, no está muy bien visto. “Acá se viene a tomar, no es un restaurante”, dice. Así y todo, sirve lo que todo boliche considera como comida: maní y aceitunas, es demasiado. Las señales del boliche son clásicas, los habitués, cuando entran, saludan, se sientan en el mostrador como aquel estudioso que asiste a una clase magistral, se puntean el cinto, se tocan la billetera en el pantalón, por impulso innato se acomodan el pelo y con las dos manos acarician el mostrador. Solo así miran a Sotto y, cuando todo está en su lugar, le dicen: “Lo de siempre”. No hace falta mucho más. “Acá tenés que saber de todo, desde el clima hasta el fútbol, pasando por la política y cuanto tema te puedas imaginar, lo único que no dejamos avanzar son las discusiones fuertes, enseguida ponemos un freno, porque hay cosas en las que nunca habrá acuerdo, así que cuando la cosa se pone complicada cambiamos de tema y seguimos para adelante”, le dijo Sotto al diario entrerriano *Uno*. A las bebidas que tiene delante de él, se les agrega el cartón de vino de mesa, Termidor o Toro, no hay otro. Siempre está en la heladera, al vino hay que servirlo frío. La charla nace sola. Hay mucho de qué hablar. Los tópicos son variados, pero redundan en noticias de corte local y nacional, también se deja el lugar para el deporte y algún chisme. La ronda se completa al mediodía, o mejor, a la caída del sol. El bar, con la complicidad de la noche, se vuelve un antro de queridas emociones. La única aspiración es pasarla bien entre amigos. Una televisión, a un costado, muestra postales de la Ciudad de Buenos Aires con sus eternos problemas. “Mirá el loquero”, dice uno. En las mesas, se van desparramando los

vagos, algunos juegan al truco, otros al mus. El profesional sabrá y, antes de entrar en el juego, va a pedir un litro de vino y un sifón de soda, para no tener que pararse tan seguido. Mientras, el mundo gira, los autos no dejan de pasar por esta esquina céntrica, los niños pispean, las doñas con sus bolsos de los mandados, los hombres ocupados, los estudiantes y las mujeres que van a un gimnasio, el ocupado y el que simula estarlo. Nada parece detener la felicidad dentro de La Fusta. “Es que a este oficio hay que dedicarle tiempo y constancia, no es fácil ser bolichero, lo dejaban caer, no lo atendían bien, y la gente se termina yendo”, sigue el testimonio de Sotto. Hace dos décadas atiende este templo. “La que tenía sus dudas era mi señora, es que a mí siempre me gustó estar del otro lado del mostrador, y la verdad es que esa costumbre mía no generaba mucha confianza”, cuenta y lo va llevando bien. Abre a las diez de la mañana hasta la hora de la siesta, meridiano horario cuando todo se cierra y ni los perros caminan por las calles. El mamerto también cumple esta ceremonia. Recién a las seis de la tarde, las puertas vuelven a abrirse, con energías nuevas. Algo convierte a este boliche en una reserva de humanidad: las cuentas corrientes. Aquellos clientes de fiar (lo son todos) no pijotean con el pago diario, tienen una cuenta y pagan al final de la semana o cuando “juntan” dos o tres días. Algunos, los catedráticos, pagan una vez por mes, una cuenta con la que podrían apuntalar un cero kilómetro, pero entonces no habría felicidad. Hacia la noche, todos olvidan que tienen que regresar a sus casas a cenar. Las esposas han perdido la esperanza, aunque saben que sus maridos no están en acaloradas aventuras amorosas. “Si fuera por ellos, se mantiene abierto todo el día, pero no hay forma de negociar, ya todos lo saben y así se organiza, yo, de todas maneras, voy avisando cuándo es tiempo de la penúltima copa, como para que vayan cortando, pero es siempre la penúltima, porque

la última nunca sabemos cuándo la vamos a tomar”, aclara Sotto. La Fusta es una runfla de corazones sensibles, muchas veces curtidos por la vida. Pero dentro del infortunado misterio de la vida, la amistad es un sostén que apuntala a los parroquianos. “Acá recordamos siempre a los que ya no están, es más, tenemos una botella de vino y un vaso servido siempre para un amigo que se fue”, señala al medio local. La pulpería a la que le creció una ciudad es ni más ni menos que un lugar de otro tiempo que ha tenido la fortaleza de permanecer y resistir en este. Todo el mundo sabe dónde está, es fácil llegar.

SANTA
CÁNDIDA



Majestuoso y nobiliario, el Palacio Santa Cándida está rodeado de una histórica y bondadosa arboleda de tipas, en cercanías al arroyo La China. Fue la administración del mayor saladero de América del Sur y morada de Justo José de Urquiza, quien lo mandó a construir en 1847, con un diseño que incluye mucha simbología y con un sentido estratégico: desde su mirador se podía ver todo el movimiento del puerto y también su aduana, que Urquiza mandó a edificar para no pagarle impuestos a Rosas. El nombre lo puso el general en honor a su madre, Cándida García González. La última vez que Urquiza se hospedó allí fue en 1870, poco antes de su asesinato (el 11 de abril del mismo año). Hoy se ha transformado en un hospedaje de lujo, que propone vivir dentro de un palacio que se hizo con materiales europeos. “La estadía comienza en el portón de acceso, recorriendo el centenario camino de tipas, que da la bienvenida a la casa. El régimen de comidas es *all inclusive*. Intentamos que cada una de ellas sea en un espacio diferente, a fin de que puedan disfrutar de cada rincón. Las actividades son variadas, cabalgatas, paseos en lancha, noches de fogón en La Taberna y en El Rancho, visitas guiadas, senderismo, paseos en carros. Cabe destacar que la más apreciada por nuestros huéspedes

es el cruce en balsa a la isla. Una actividad en la que con los caballos se recorre el monte en galera, interpretando flora y fauna, hasta llegar al arroyo El Chanco, donde suben a la balsa (caballo y jinete), que los traslada hasta la margen opuesta, y así sigue la travesía por la isla, donde los recibe un bonito almuerzo o té a la orilla del río Uruguay. Concepción del Uruguay es cuna de la organización nacional y Santa Cándida es parte de la historia”, todo esto lo cuenta Antonella Sack, quien recibe a los huéspedes. **Contacto: @santa_candida**

ISLA
CAMBACUÁ



Se ubica frente al puerto y nació como un banco de arena dorada, que fue atrayendo alguna vegetación. Es un oasis. Tiene una extensión de 23 kilómetros, y un balneario muy concurrido en verano, aunque por su longitud (5 kilómetros) siempre tiene espacio para la tranquilidad y los momentos de paz. Para preservar la naturaleza, una gran superficie de la isla está protegida. Desde el puerto salen lanchas que, en pocos minutos, cubren la distancia hasta estas playas tropicales en el litoral.

FARO
STELLA MARIS



Se encuentra sobre la costa del río Uruguay y se ve desde la costanera; es el único faro ubicado en un río en la Argentina y uno de los pocos del mundo. Se trata de una imagen de la Virgen que protege a los navegantes con una señal luminosa. Anuncia el ingreso al puerto de Concepción del Uruguay, en tiempos de Urquiza, uno de los más importantes del país. Se inauguró en 1949.

MARCELA Y
LUSERA



Son los aperitivos que marcaron una época y varias generaciones, pero también crearon mitos, algunos decían que la primera era alucinógena. Lo cierto es que las dos tuvieron una legión de fieles seguidores en todo el país. Sin embargo, la historia

tiene final feliz. Esto pasó. Un inmigrante yugoslavo llegó al puerto de Concepción del Uruguay en 1871, fue una parada no planificada, una tormenta desvió su barco que tenía destino a Asunción (Paraguay) y fondeó en el puerto entrerriano. Se bajó del barco para buscar una farmacia, tenía un resfrío. La encontró y le cambió la vida para siempre, el dueño era un compatriota suyo y tenía una hija bellísima. Fue amor a primera vista, jamás fue a Paraguay y se casó con ella. Comenzó a trabajar en la farmacia. Su nombre era Nicolás Miloslavich. De su país trajo la afición por la ceremonia del aperitivo. En 1899 creó la fórmula que lo depositaría en la historia, usando flores, tallos y hojas de plantas nativas, como lucera, marcela y araya. Así nació el gran aperitivo argentino, que luego llamó El Paisano, para modificarlo definitivamente en 1913 por Lusera, rindiendo homenaje a la planta que le daba su sabor inconfundible. La “yerba lucera” (*Pluchea sagittalis*) crece en forma silvestre en el monte entrerriano, donde siempre se la usó en el mate o en forma de té por sus virtudes digestivas, pero también sedantes. Muchos gauchos decían que las vacas cuando la comían actuaban de manera extraña. En pocos años, Lusera se hizo muy famosa. En los años cuarenta llegaron a producir un millón y medio de botellas anuales. Las vías del tren llegaban hasta la fábrica y las formaciones salían cargadas hacia el norte, el centro y el sur del país. Fue una bebida muy popular. Lusera hizo posible el nacimiento de otras bebidas de gran trascendencia, como el Amargo Obrero y la Caña Palanca.

En 1947, el hijo de Miloslavich se independizó y creó Marcela, un aperitivo de similares características organolépticas, aunque con sutiles diferencias. Se abrió una grieta. Estaban los que tomaban esta última y aquellos que le seguían siendo fieles a Lusera. El mito asegura que en un ala del hospital local había pacientes que habían enloquecido por beberla en exceso. Marcela se volvió más popular que Lusera, el

secreto de su fórmula, que nadie conocía, la transformó en un furor. Tal fue el suceso que en 1992 compró a Lusera. El crecimiento de estas bebidas fue a nivel nacional y esto alertó a las marcas de Buenos Aires. En una fría y calculada estrategia, Cepas Argentinas (dueña de los principales aperitivos, como Gancia) adquirió Marcela y cajoneó para siempre las fórmulas de ambas bebidas. Nunca más se volvieron a producir. Pero dos señadores cambiaron la historia de nuevo. En 1996 se unieron Juan Clerico y Carlos Guinsel, dos extrabajadores de Marcela, y rescataron una fórmula semejante a la original para crear el aperitivo Yatay, que se elabora en la vieja fábrica de Lusera, y, de esta manera, la ciudad recuperó una parte importante de su identidad. Yatay es fácil de hallar en Concepción del Uruguay, es el recuerdo perfecto para llevar en el baúl del auto. **Contacto: @aba_bebidas**



PALACIO
SAN JOSÉ



El general Justo José de Urquiza lo construyó para vivir junto a su esposa, Dolores Costa, y su prolífica familia. Desde aquí gobernó Entre Ríos y la Confederación Argentina. El Palacio hospedó a las más importantes personalidades de su época, como Domingo Sarmiento. Tiene particularidades que lo vuelven especial: mientras en Buenos Aires ninguna casa tenía red de agua corriente, Urquiza logró que el Palacio sí la tuviera. Fue la primera vivienda en el país en contar con este servicio, además de iluminación propia generada por gas acetileno. La construcción tiene aires del renacimiento italiano, originalmente contaba con 2500 hectáreas y 20 destinadas a jardines y parques de árboles frutales. Posee treinta habitaciones, en una de ellas, ocurrió el fatídico asesinato del general el 11 de abril de 1870.