lrededor de dos tercios de las personas que vienen a Repúblia Dominicana aterrizan en Punta Cana: luego son llevados del aeropuerto a exuberantes complejos turísticos con playas preciosas, y después de vuelta al aeropuerto.

Muchos menos viajeros terminan como yo lo hice en febrero pasado, en la última fila de un autobús que va dando saltos durante dos horas y media en un trayecto al norte, desde Santo Domingo, la capital del país, hasta la península de Samaná.

La península de Samaná destaca en la República Dominicana como un dedo nudoso que apunta hacia Puerto Rico, Aunque la estrecha península tiene apenas 16 kilómetros de ancho en algunos lugares, abunda en ofertas naturales como bahías llenas de ballenas, cascadas y hermosas playas solitarias.

Pero era un destino en particular el que me atrajo a la península: Las Terrenas, un pueblo costero en la zona norte de Samaná. Un artículo de Vogue de 2023 se refería a Las Terrenas así, "como era Tulum hace 15 años", elogiando sus "plavas de arena suave", su "relajada vida nocturna" v su "encanto con carácter". Cuando le conté a una amiga que vive en República Dominicana adónde me dirigía, ella validó mi elección con las palabras: "Las Terrenas es la tierra prometida".

Mientras el autobús ascendía por las verdes montañas hacia Las Terrenas, pasó junto a un mirador con una vista panorámica de las playas salpicadas de palmeras y aguas azules, que me produjo una gran emoción. Durante los 20 minutos siguientes, me aferré al asiento frente a mí como un niño en una excursión.

Del mar a mi plato

A la mañana siguiente, alquilé una motoneta para explorar algunas playas en el lado del pueblo opuesto al del Costarena Beach Hotel, el lugar sencillo pero acogedor donde me hospedaba. Pero incluso siendo una conductora experimentada me pareció que sortear el tráfico, las obras, las calles de un solo sentido y los perros que de pronto se atravesaban corriendo fue un reto mayor de lo que esperaba (¿era todo esto el "encanto con carácter" del que había leído?). Estaba lista para una pausa con ceviche

La persona de recepción del hotel me informó que podría encontrar algunas de las mejores comidas de la ciudad en una zona céntrica sin dirección, "entre el cementerio y la playa". El segundo extremo me pareció más atractivo, así que elegi una mesa de plástico en la arena del Zu Ceviche & Grill, a la sombra de una palmera y junto a un grupo de coloridos barcos pesqueros de madera. Pedí el ceviche de pescado y me eché hacia atrás para admirar la vista, cuando observé a mi mesero alejándose al trote por la playa. Un poco preocupada, me levanté para ver hacia dónde se dirigía. No muy lejos de ahí, un grupo de pescadores sin camiseta limpiaba y desescamaba su pesca alrededor de a Cuando el camarero volvió co



SIN LÍMITES. Aunque son varias, esta costa parece una sola playa muy larga.



\$8.091.776

\$8.091.776

Fecha

Vpe pág:

Vpe portada:

Vpe:

En la costa norte de República Dominicana, varias playas marcan el paisaje, aunque en realidad para un viajero primerizo parecen una sola. Una sola larguísima, salpicada de toques de auténtica cultura local e influencia europea. POR Shannon Sims



ZU CEVICHE & GRILL. El pescado aquí es extremadamente fresco: el mesero va a buscarlo directo a los botes

rriendo, sostenía un pescado por la cola:

mi ceviche no podía haber sido más fresco.

hilera de casitas de pescadores frente al

mar, conocida como Pueblo de los Pes-

cadores, había sido durante mucho tiem-

po el corazón de la vida nocturna local, con

música de DJ y vistas a la puesta de sol,

hasta que se produjo un incendio en 2021.

La zona, reconstruida con pequeños res-

taurantes color pastel, reabrió en febrero.

Desde esta zona central, las playas se

extienden en largas líneas que van al este y

al oeste. Aunque todas tienen nombres

que las distinguen, en su mayoría se fusio-

lo que es, en esencia, una playa larga.

nan sin límites visibles, difuminándose en

Más cerca del centro, las playas estaban

en su mayoría deslucidas por la basura y

los escombros de construcción. En busca

de arena más limpia, conduje hacia el este

por una calle llamada **27 de Febrero**, que

corre paralela al mar, con restaurantes en

el lado interior y un sendero peatonal que

En la playa, cerca del restaurante, una





SURF. Un instructor prepara la clase en la escuela Carolina, playa Bonita

océano. Cuanto más avanzaba, más her mosas eran las playas

A unos 10 minutos del pueblo, me detuve en un claro entre los árboles y aparqué con otras motonetas. Luego salí a la paradisíaca **playa Carolina**, donde un arroyo claro y poco profundo desembocaba en el océano y unos niños chapoteaban.

Más tarde, cuando fui a explorar la se rie de arenas al oeste de Las Terrenas, me encantó encontrar clubes de playa que ofrecían sillas, sombrillas y comida. Por mucho el club más destad



PORTO BY MOSOUITO. Un sofisticado restaurante en el pueblo



EL LUGAR. Vista al mar y buenas carnes este restaurante de Las Terrenas

quito Boutique Hotel, en la **playa Bonita**, a unos 15 minutos del centro, donde había una atractiva zona de olas para surfear, un gran restaurante y un DJ al atardecer.

Con tantas playas hermosas y tantos nombres diferentes (¿estaba en la playa Bonita o en playa Escondida?), me resultó difícil elegir una favorita. Decidí que mi predilecta probablemente sería en la que me encontrara en ese momento

Ambientes (y precios) europeos

Durante el régimen del dictador Rafael Trujillo, de 1930 a 1961, muchos de los habitantes más pobres de Santo Domingo se reubicaron en la costa norte de la penín sula de Samaná, que en ese entonces era un área natural y casi despoblada. La zona siguió siendo un enclave remoto durante décadas, y no tuvo electricidad hasta 1994.

Los visitantes extranjeros empezaron a llegar a Las Terrenas en la década de 1960, una afluencia de expatriados, sobre todo franceses, construyó casas de vacaciones rústicas en la zona. Hoy, la influencia europea está presente por todo el lugar, v en las tiendas para turistas los precios son escandalosamente altos. El verano pasado



CHEF MEDINA. En plava Cosón, un sencillo local sorprende con sus langostas

en Italia, compré un vestido de lino estampado por unos 50 dólares. En Las Terrenas vi el mismo vestido por alrededor de 400 dólares.

Los visitantes que quieran disfrutar del máximo lujo que se puede encontrar en Las Terrenas pueden alquilar una casa de vacaciones con jardín y piscina, comprar en las tiendas estilo europeo y cenar en restaurantes de lujo. Yo tuve una probadita de ese estilo de vida cuando fui a tomar un Coco loco, un cóctel sin alcohol en Porto by Mosquito, un elegante restaurante iunto al mar con decoración tropical estilo The White Lotus. Y mi mejor cena fue en El Lugar, donde los comensales devoraban chisporroteantes bandejas de filetes cubiertos de hierbas asadas en una terraza elevada con vista al atardecer sobre el océano.

Una ventaja de la fuerte influencia europea, incluso para viajeros con poco presupuesto: varias cafeterías de calidad ofrecían croissants y capuchinos, entre ellas **La Paneria Italian Bakery** y la Boulangerie Française

Un camino irregular hacia el tesoro

Un día lluvioso arruinó mi plan de visitar la **cascada El Limón**, por lo general cristalina v apta para nadar, a unos 21 kilómetros de la ciudad. Así que, en vez de eso, me puse un impermeable y subí a la motoneta para explorar un poco más las playas hacia el poniente. El camino subía y bajaba por las colinas, poniendo a prueba mis habilidades de conducción, antes de finalmente nivelarse. Buscaba un sitio para comer en la playa, cuando vi un letrero garabateado que decía "Chef Medina". Sin estar segura de lo que encontraría, tomé un sendero lodoso y lleno de baches. El camino me condujo hasta una cabaña de madera al borde de la selva con cuerdas de conchas a modo de cortinas. Cuando me acerqué, un hombre corpulento saltó de su silla. Era el mismísimo chef Medina.

Él, su mujer y su hija manejaban el diminuto restaurante. Me prepararon una mesa en la arena. Luego la movieron un par de metros para asegurarse de que no me golpeara uno de los cocos de la palmera que había encima. No había más clientes, pero eso me pareció bien. Por el equivalente a unos 14 dólares, el chef Medina me cocinó una deliciosa langosta fresca con frito verde (plátanos fritos).

Mientras su hija se llevaba mis platos. pregunté en qué playa estábamos. "Creo que es **playa Cosón**", respondió. Luego le gritó a su mamá para preguntar. Entonces, como si me leyera la mente, dijo algo que reflejaba mi propia experiencia en Las Terrenas: "No sé qué playa es cuál. Solo sé que esta es mi favorita". D

© The New York Times