

Hito gastronómico en el fin del mundo:

Restaurante AIMA consolida la cena de alta gama navegando el Estrecho de Magallanes

● Aima, Fuegos de la Patagonia y Solo Expediciones transforman el histórico paso marítimo en un escenario culinario sin precedentes, posicionando a Punta Arenas como un nuevo epicentro del turismo de lujo y la identidad alimentaria chilena.

Texta Padilla
 tpadilla@elpinguino.com



El Estrecho de Magallanes, ruta ancestral de exploradores y navegantes, se convierte en el comedor más exclusivo y cargado de significado de Chile. AIMA, el restaurante que ha revolucionado la cocina de fuegos en la Patagonia, junto a Solo Expediciones, lleva a cabo la Cena en el Estrecho de Magallanes, un hito que expande las fronteras de la gastronomía convencional para habitar el paisaje.

Esta iniciativa no es solo un evento; es una declaración de principios sobre el desarrollo gastronómico y turístico de la Región de Magallanes. Al cocinar sobre las aguas del Estrecho, AIMA busca rendir homenaje a la memoria del territorio, utilizando el fuego y los productos locales como herramientas de identidad.

El socio de Aima, Martín Perdomo, aseguró que “esta experiencia nació del asombro, de nuestras ganas de llevar los ingredientes magallánicos a su mejor nivel, en un lugar simbólico y cargado de historia, como el Estrecho de Magallanes. Quisimos ir

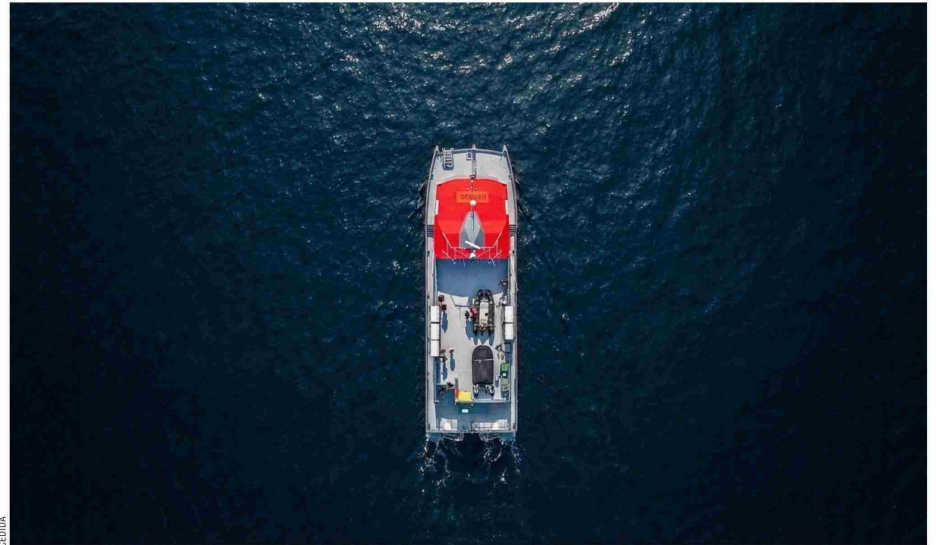
más allá de las paredes del restaurante y unir fuerzas con Solo Expediciones para demostrar que la Patagonia es un motor de desarrollo gastronómico y turístico para todo Chile. Cocinar inmersos en el mismo horizonte que navegaron los pueblos originarios y los primeros exploradores es nuestra forma de poner en valor nuestro territorio ante el mundo”.

Una plataforma de desarrollo para Chile

Desde su concepción, AIMA se ha propuesto ser más que un restaurante: una plataforma que visibilice la riqueza de la zona austral. “Cocinar frente al horizonte que vio navegar a pueblos originarios y expediciones científicas es un acto de respeto y un privilegio”, señalan desde la organización. La colaboración con Solo Expediciones permite que la técnica culinaria de vanguardia se encuentre con la pericia de quienes navegan diariamente estos canales, creando un producto turístico de clase mundial.

La propuesta sensorial: “Frescura radical”

La experiencia consiste en una cena degustación de 6 tiempos diseñada por el chef Fabrizio Aciaras y su equipo, inspirada íntegramente en in-



Una cena en el Estrecho de Magallanes, una oferta turística imperdible. en el fin del mundo.

gredientes magallánicos. La travesía, que se realiza a bordo de las embarcaciones Isla Santa Inés y Magallanes 500, incluye hitos como:

Ingredientes de autor: desde Ostión de Magallanes con Caviar Kenoz hasta Langosta de Juan Fernández y Liebre Magallánica.

Identidad líquida: un maridaje que alterna vinos

boutique chilenos con mocktails de autor basados en ruibarbo, calafate y hierbas regionales.

Escenario Natural: la navegación contempla el arribo al Faro San Isidro y Bahía el Águila, permitiendo a los asistentes observar la fauna austral y el atardecer desde el corazón del Estrecho.

Impacto en el turismo nacional

Con este hito, AIMA y Solo Expediciones elevan el estándar de la oferta turística en Chile, demostrando que la descentralización de la alta gastronomía es posible y necesaria. El evento posiciona a Punta Arenas no solo como un puerto de paso hacia la Antártica o Torres del Paine,

sino como un destino gastronómico por derecho propio, capaz de atraer a un viajero sofisticado que busca autenticidad y excelencia.

Para más información sobre la propuesta y futuras ediciones:

Sitio Web: aimapatagonia.com

Instagram: @aimapatagonia