

DIARIO DE VIAJES

LOS NUEVOS RUMBOS DE PICA

UNA DESTILERÍA DE GIN EN PLENO DESIERTO Y UN RESTAURANTE QUE FUSIONA TRADICIONES ITALIANAS, CHILENAS Y PERUANAS, SON DOS NUEVAS (Y BUENAS) RAZONES PARA VOLVER A PICA, DESTINO QUE, ASEGURAN AQUÍ, TIENE TODO EL POTENCIAL PARA DEJAR DE SER UN BREVE PASEO POR EL DÍA DESDE IQUIQUE. TEXTO Y FOTOS: *Sebastián Montalva W.*, DESDE LA REGIÓN DE TARAPACÁ.



El Huarango, buena base para recorrer esta zona.



En Destilados del Desierto usan frutas locales.



La Cachimba del Nono abrió en septiembre.



Iglesia de Matilla, una escala antes de Pica.

“Este es el oasis de Chile, pero ese título apenas se promociona”, dice una soleada mañana de mayo Rubén Fairlie, empresario hotelero de Pica (es dueño del **hotel Rucarú** en el centro, y otros) y ferviente defensor de la tierra que lo ha visto crecer, aunque en rigor nació en Calama. “¿Sabías que en Sudamérica solo existen dos oasis? El otro es el de Ica, en Perú, pero es más pequeño. No se compara con Pica”.

En los ojos de Fairlie, Pica es como el Sahara, por el milagro que efectivamente se produce en este lugar: en medio del desierto, existe un lugar verde, de clima tropical y benigno, que permite producir varias de las mejores frutas de Chile, desde los mejores limones y naranjas hasta guayabas, mangos y maracuyás, y otras exóticas como los dátiles, que aquí se ven colgando de las palmeras a orillas de la calle y pareciera que nadie les diera mucha bola.

Pero también es, asegura, “una mina turística que no está siendo explotada”, porque tiene mucho más que sus baños termales en la cocha: sus alrededores están llenos de atractivos naturales, como los salares de Huasco y Coposa, el Santuario de la Naturaleza Quebrada de Chacarillas (donde hay huellas de dinosaurios), la Pampa del Tamarugal (donde opera el renovado *lodge* **El Huarango**, excelente base para recorrer toda esta zona) o las decenas de sitios con petroglifos y geoglifos de los alrededores (todo lo que contaremos con un detalle en un próximo artículo de Domingo, atentos).

“Incluso Pica está mucho más cerca del salar de Uyuni que San Pedro de Atacama: si se habilitase un paso internacional en el sector de Cancosa, se podría abrir toda una ruta turística desde y hacia Bolivia”, sigue soñando Fairlie, unos minutos antes de sentarse en una de las mesas de uno de esos sitios que justifican quedarse en Pica (al menos un par de horas): **La Cachimba del Nono**.

Abierto en septiembre del año pasado, este restaurante es el proyecto de Enzo Daponte —descendiente de italianos— y de su esposa Marianela Fernández, quienes decidieron rescatar toda la historia de su familia. Eso no solo se ve en sus platos, que fusionan la cocina italiana (elaboran sus propias pastas) con la chilena y peruana, sino también en la decoración, que parece casi un museo. El pasillo de entrada, de hecho, está lleno de fotos antiguas de Pica y en su patio interior hay un auto que perteneció al abuelo de Enzo, además de cientos de botellas y todo tipo de artefactos del pasado que alguna vez estuvieron en su casa. También, por

cierto, hay fotos y camisetas de Deportes Iquique, varias de ellas autografiadas por los jugadores, aunque todavía esperan tener la de Edson Puch y de Álvaro “El Chanchito” Ramos, ídolos de la actual temporada.

Su apuesta no solo busca atraer a turistas de paso, sino también a la propia gente local: en la semana, de hecho, hay un contundente menú con precios económicos y platos que van desde tallarines salteados hasta porotos buros, que sirven todos los lunes, como es tradición en Pica, y que sugerimos acompañar con sus jarras de jugos de frutas, todas cultivadas en el oasis de Chile.

Otro novedoso emprendimiento en Pica está a la entrada del pueblo, bien indicado por un cartel que aparece pasado el pintoresco **Valle de los Dinosaurios**, donde hay réplicas de estos animales que valen una foto, así como también la merece la restaurada **iglesia de Matilla**, con su gran campanario, que está un poco más abajo.

Hablamos de **Destilados del Desierto**, donde los agricultores Álex Lama y su esposa Myriam Huerta están elaborando cuatro exclusivos destilados, y pueden contarle cómo lo hacen en una pequeña salita donde tienen alambiques de cobre para la cocción y hay frutas macerándose.

Los vamos a probar una tarde, cuando el sol anaranjado del desierto comienza a caer en el horizonte. En un pequeño vaso de degustación, Myriam sirve sus preparaciones: tres destilados llamados Picay (de limón de pica, de guayaba y mix de cítricos dulces), y un cuarto que es la estrella: el gin Altiplánico, elaborado con hierbas medicinales que ellos mismos recolectan en esta zona.

“Por ahora, estamos elaborando unas 500

botellas al mes, pero el objetivo es llegar a dos mil”, dice Álex Lama, consciente de que para eso deben seguir trabajando: “Nuestra idea es generar un punto turístico en Pica”.

Al menos, el producto y las materias primas ya los tienen. ■

MÁS INFORMACIÓN:

La Cachimba del Nono, cel. +569 4229 3466.
Destilados del Desierto, @destiladosdeldesierto
Lodge El Huarango, @elhuarango
Hotel Rucarú, @hotel.rucarú