

130

JUL/AGO.
2019
3,50€



Condé Nast Traveler

Truth in Travel

España

MEDITERRÁNEO

ISLAS SARÓNICAS

NOTO

COSTA AZUL

ESTAMBUL

+

MALAWI

ALGARVE

PUNTARENAS

PERÚ

HOT LIST

¡HACE CALOR!



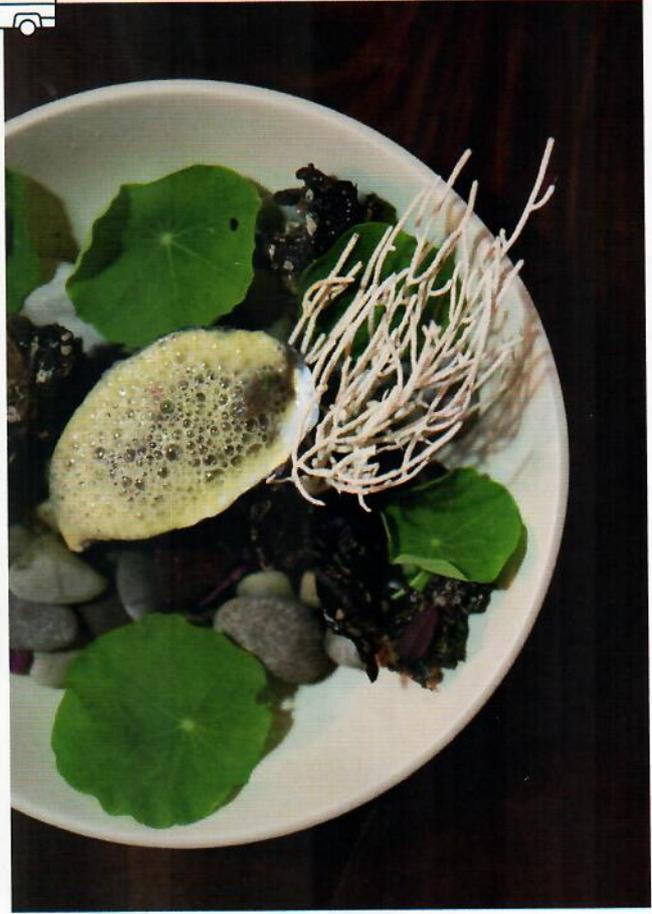
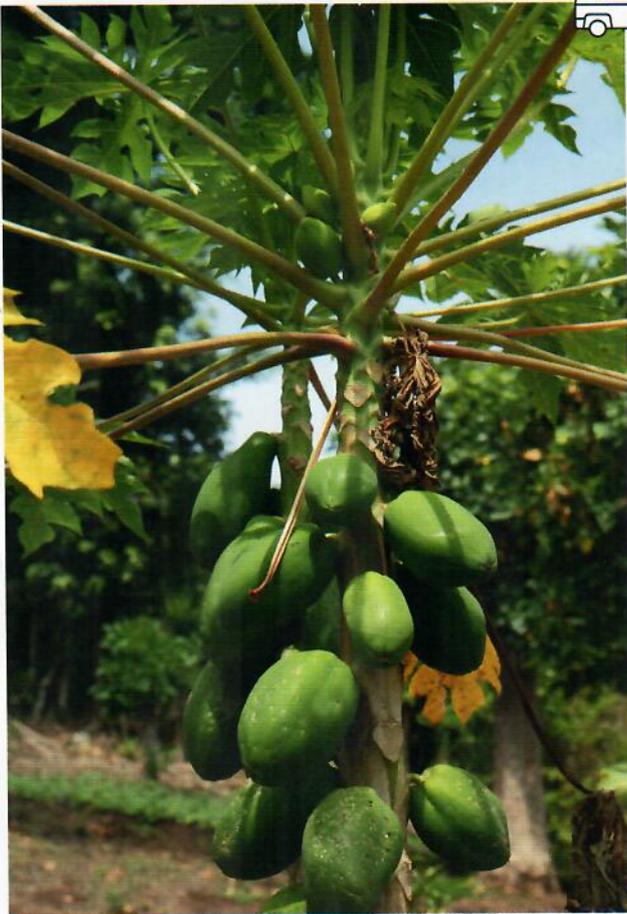


EL DESCANSO DEL

G U E R R E R O

LLEGAMOS HASTA
AQUÍ CON UN PAR
DE EXCUSAS -LA
COMIDA Y EL SURF-
Y VOLVIMOS CON
UN MILLÓN DE
MOTIVOS PARA
QUEDARNOS A VIVIR
EN ESTE PARAÍSO
FUNDIDO A VERDE

Texto MARÍA CASBAS Fotos NANI GUTIÉRREZ



“Hay que salir de la cocina para volver a entrar en ella”, dice Diego Guerrero mientras se lleva un pejibaye a la boca. Acabamos de aterrizar en San José, y qué mejor manera de comenzar nuestra aventura que llenando el estómago e intercambiando palabras con el chef de DSTAGÉ. Bastó esa primera cena para que su naturalidad, su cercanía y su ‘buena vibra’ —como dicen por aquí— hiciesen que Diego Guerrero, sí, el biestrellado cocinero vasco afincado en Madrid, pasase a ser, simple —y gratamente—, Diego.

“Mis platos son mis vivencias, mi forma de ver la vida. Cuantos más estímulos reciba y cuantas más cosas me pasen, más historias podré contar”. Diego sabe de lo que habla. En su pasaporte se acumulan países a lo largo y ancho del planeta, al-

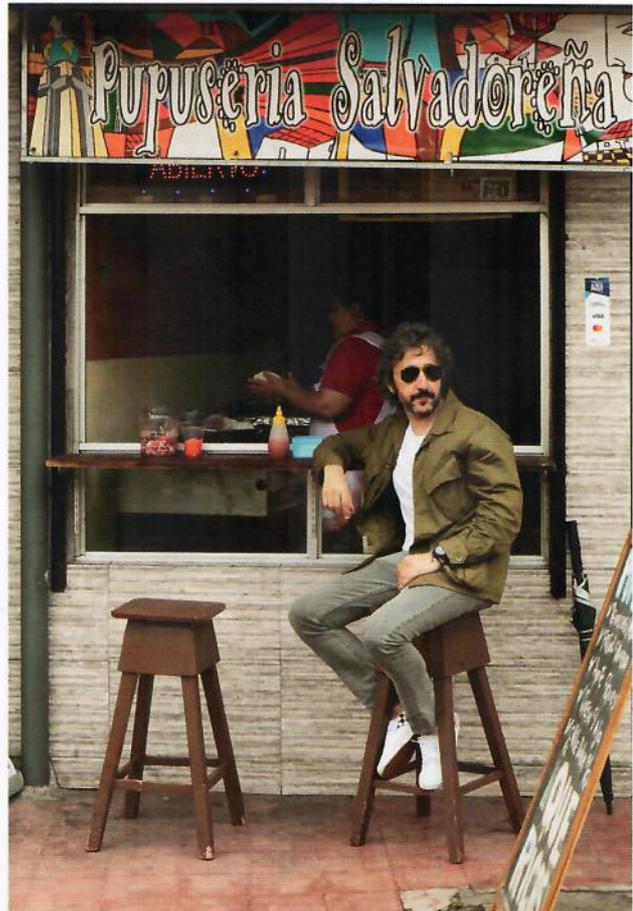
“HAY QUE SALIR DE LA COCINA PARA VOLVER A ENTRAR EN ELLA”

gunos de ellos incluso están tatuados en su piel. “La gente tiene fotografías de sus viajes como recuerdo. Yo, cuando veo el mariachi que me hice en México, o este globo (en Chile), o la Ola de Canagua (en Colombia) me acuerdo de los momentos que pasé en cada uno de esos lugares, de lo que sentía y de las personas con quien estaba”, remata el chef.

Por cierto, estamos en Al Mercat, el restaurante del chef José González en Escalante, uno de los barrios más animados de Chepe —nombre con el que llaman los locales a la capital—. Todos los platos que hay sobre la mesa —como el ceviche de pepino con yuca o el chayote con emulsión de coco y limón negro— han sido elaborados con ingredientes de la finca de José, quien, tras estudiar en la prestigiosa escuela Le Cordon Bleu y trabajar varios años en Francia, decidió volver a su Costa Rica natal para abrir su propio negocio.

Edgar, nuestro guía, y José, nos acompañarán durante nuestro periplo por esta tierra en la que todos se saludan con un

© Arriba, Diego sentado en una pupusería en San José. A la izda., de arriba abajo y de izda. a dcha., aguas termales en la Hacienda Orosi; manglares cerca de Puntarenas; la finca de José González, chef de Al Mercat; y ceviche de piangua con aire de maracuyá, en el restaurante OS en Santa Teresa. En la doble pág. anterior, Diego Guerrero en su cabaña del hotel Latitude 10 y vistas a la playa de Santa Teresa.



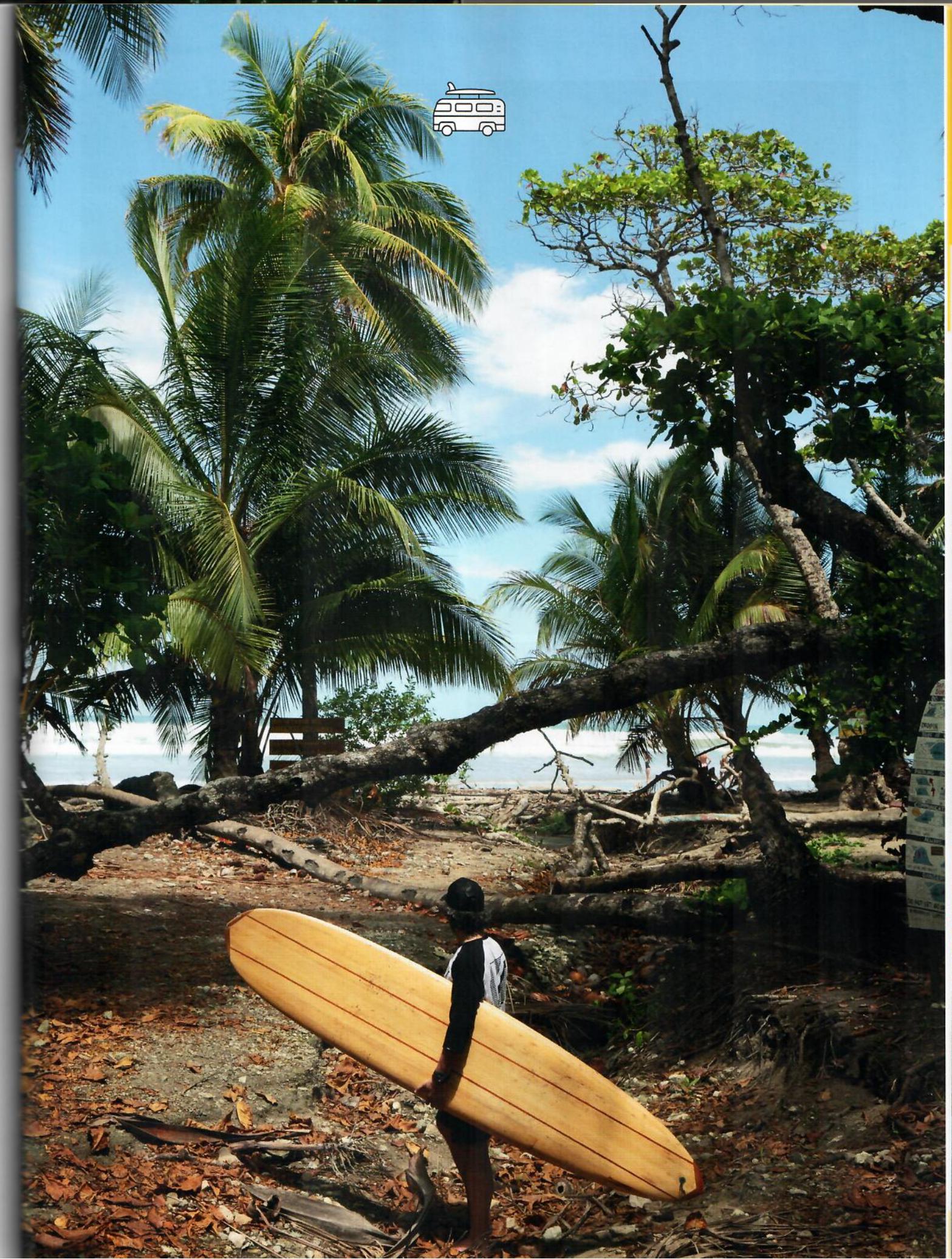
efusivo “pura vida”. ¿Todavía queda alguna duda de por qué gente de todo el mundo escapa a este trocito de paraíso? El espectáculo solo acaba de comenzar.

La primera parada, como no podía ser de otra forma, es la finca de José, a las afueras de la ciudad. “Estamos en un país comestible”, nos dice el chef costarricense, que no ha parado de coger y saborear frutos y hojas desde el momento en que pusimos un pie en la propiedad. “¡La gente no es consciente de que en el huerto de su casa tiene un tesoro! Tenemos mucha suerte de vivir aquí”.

“Esto es el kilómetro cero llevado al extremo”, comenta Diego, que también se ha animado a poner en práctica esta versión avanzada del *farm-to-table*. Ayote, tomate, aguacate, chile, pepino, yuca, apio criollo, culantro, albahaca... la oferta vegetal es infinita. “Para nosotros esto es un sueño y aquí está súper interiorizado, es un auténtico privilegio. Tienen una verdadera despensa natural”, comenta. Pasear por las ferias del agricultor, que se celebran en la capital y otras localidades del país, es asistir a un colorido espectáculo de puestos con todo tipo de productos. A pesar de la variedad, todos comparten una característica muy importante: el sabor. “Aquí las fresas saben a fresas y los aguacates a aguacates, ¡hace unas horas todavía estaban en el huerto!”, exclama José.

Es hora de rebuscar un poco más en esta gran despensa. Tras unos pocos kilómetros al volante, la naturaleza vuelve a sorprendernos con infinitas tonalidades de verde al final de







cada curva. Tras hacer una parada en el mirador de Orosí y una subida no apta para aquellos que padezcan de vértigo, llegamos a la Finca Agropecuaria Queveri. El letrero de la puerta no podría ser más esclarecedor: “A veces, las carreteras más difíciles conducen a los lugares más hermosos”. Y es que, desde aquí y hasta donde alcanza la vista, el mundo parece mucho más grande, y nosotros infinitamente más pequeños. El volcán Irazú y el volcán Turrialba se alzan imponentes en el horizonte mientras un colibrí atraviesa la postal para recordarnos que todo esto es real, está vivo, y es nuestra responsabilidad hacer que así siga.

Las ganas de seguir descubriendo este maravilloso país se han apoderado de nosotros y el *jet lag*, por una vez, se pone de nuestra parte y hace que abramos los ojos a las seis de la mañana. Tras dar buena cuenta de un sabroso gallopinto —el desayuno tico por excelencia, a base de arroz, frijoles, pico de gallo, cebolla y salsa Lizano— ponemos rumbo hacia el golfo de Nicoya, en la provincia de Puntarenas. Toca explorar desde el agua.

Navegando entre manglares, playas desiertas y saludando a alguna que otra ballena a lo lejos, llegamos a las islas Tortuga (Alcatraz y Tolinga). Allí nos recibe Berto Cubero, el guardián de este rincón salvaje colmado de palmeras y bañado por las aguas turquesas del Pacífico. “Aquí no hay hoteles ni alojamientos de ningún tipo, la gente viene a pasar el día. El mejor momento es cuando las embarcaciones comienzan a zarpar y solo se escuchan las hojas de las palmeras movidas por la brisa. “Si no podemos quedarnos aquí a dormir, habrá que buscar un

paraíso alternativo. Siguiendo parada: Santa Teresa, a la que muchos ya han bautizado como ‘el próximo Tulum’.

Lo que hace una década era una pequeña aldea de pescadores, ahora es un lugar de ensueño cuyo ritmo lo marcan las olas y cuyos atardeceres hacen que muchos cancelen su billete de vuelta.

Aquí la religión oficial es el surf, así que decidimos acercarnos a uno de los templos que más peregrinos recibe, Playa Hermosa. “El surf te obliga a ser una persona muy tranquila, tienes que saber esperar a la ola, no ponerte nervioso, levantarte en el momento justo y mantener el equilibrio”, comenta Diego mientras se ajusta el *leash* de la tabla al tobillo. “Es absurdo decir que haces surf si no vives cerca del mar, pero siempre que

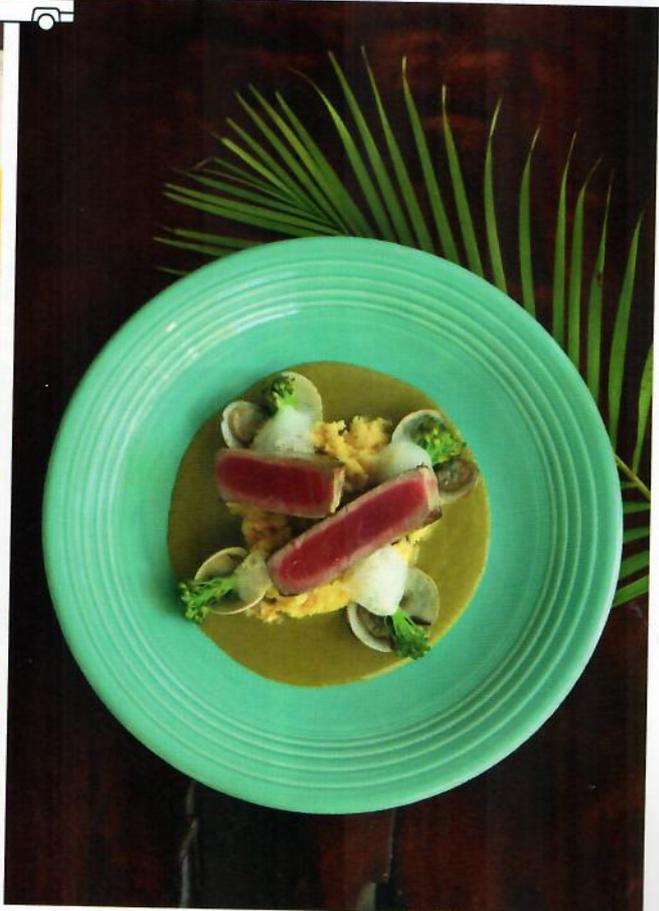
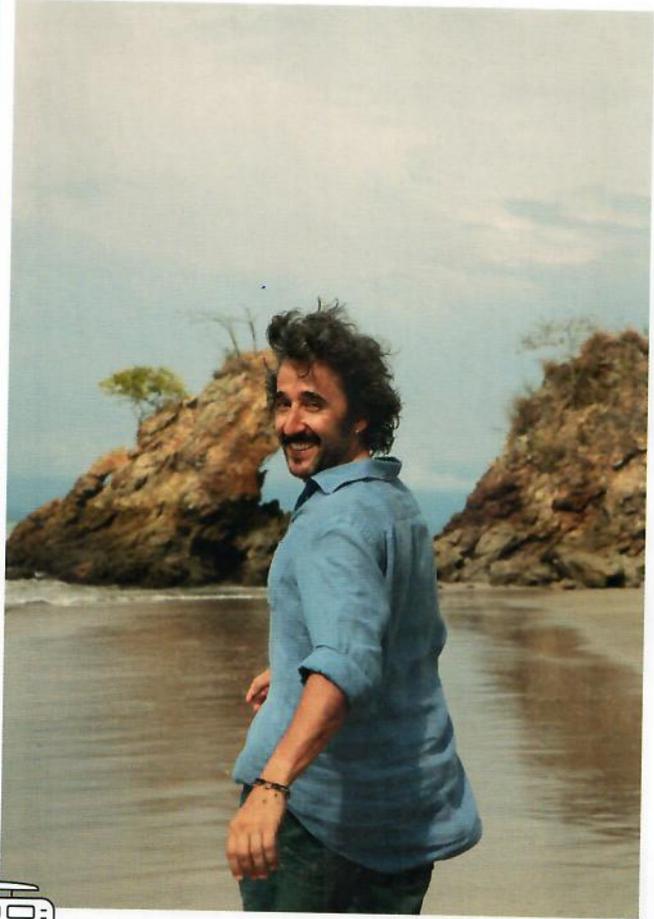
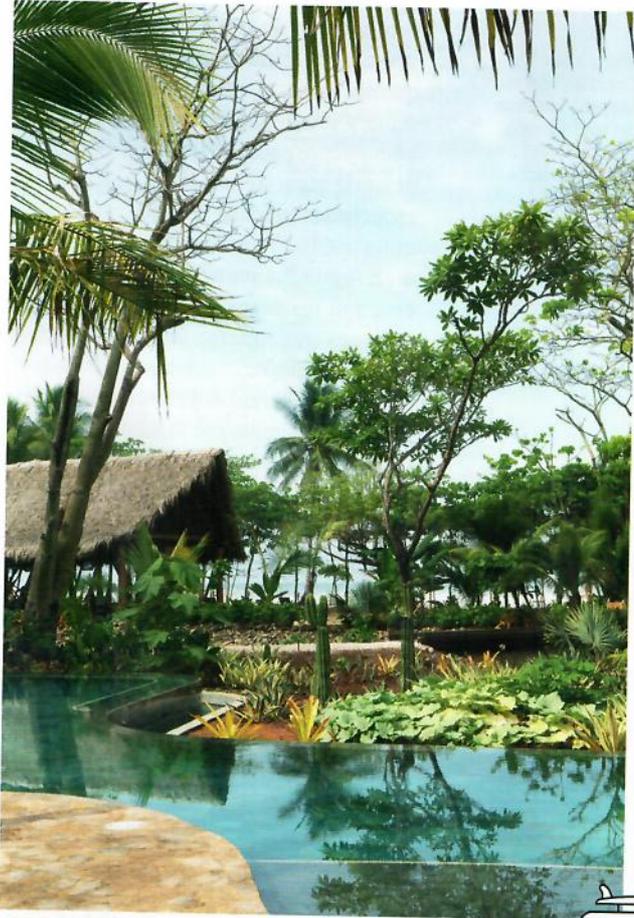
A VECES, LAS CARRETERAS MÁS DIFÍCILES CONducEN A LOS LUGARES MÁS HERMOSOS

© Arriba, Diego junto a una furgoneta Volkswagen en Santa Teresa. A la dcha., de arriba abajo y de izda. a dcha., la piscina del hotel Nantipa de Santa Teresa; Diego en isla Tortuga; Britney, de la tienda Blade & Bone Collective, en Santa Teresa; y atún en costra de especias y hierbas en Ubin by Keilor, en Montezuma. En la pág. doble anterior, piñas del mercado de Orosí; y Diego en el camino que lleva a Playa Hermosa. Lleva una tabla alquilada en Cactus Surf Shop, Santa Teresa.

viajo a un lugar donde pueda practicarlo, intento escaparme a coger unas olas”, añade antes de lanzarse al agua.

Playa Hermosa hace honor a su nombre: una antesala de maleza salvaje nos conduce hacia este remanso de belleza custodiado por el océano Pacífico. Aquí no hay chiringuitos, ni duchas, ni hamacas; mires donde mires, todo es propiedad de la naturaleza.

Desde nuestra lujosa y acogedora cabaña del hotel Latitude 10 tenemos acceso directo a la playa de Santa Teresa, aunque también podemos ver al sol esconderse desde la cama mientras disfrutamos de una refrescante agua de piña con hierbabuena. Suena *Glory Days*, de Bruce Springsteen, y es inevitable no seguir el ritmo con el pie. “Recuerdo que una vez sonó esta canción en DSTAGÉ y vimos como toda una fila de mesas movía el hombro tipo *Full Monty*. Esa es una de las cosas que nos diferencian: la cercanía a la hora de contar nuestra historia”, dice Diego. “Para nosotros es muy importante crear una atmósfera. Somos



muy conscientes de que el plato no es lo único que importa, hay muchas más cosas que forman parte de la experiencia, son una serie de intangibles que hacen que al final estés muy a gusto, aunque no sepas por qué”, afirma el chef.

“Te pondré un ejemplo: ¿por qué una naranja no sabe igual aquí mirando esta playa paradisíaca que en la oficina? Porque influye todo: desde la luz del fluorescente frente a la luz del sol, el aire acondicionado frente a la brisa marina, hasta el sonido del mar frente a la voz de tu compañero de enfrente”, explica Diego. “La naranja es la misma, pero lo que rodea a esa naranja no, y eso influye en tu estado de ánimo”, sentencia.

Eso mismo debieron pensar Gisele Bündchen y Mel Gibson cuando decidieron hacerse con sus propias casas en la zona, que, además de la playa de Santa Teresa y Playa Hermosa, incluye la localidad vecina de Mal País y Playa Carmen, todas ellas conectadas por una carretera, en su mayor parte sin asfaltar, cuyos baches forman parte del encanto bohemio y salvaje del extremo sur de la península de Nicoya.

La mezcla de nacionalidades forma parte de la esencia del lugar: canadienses, italianos, israelíes, argentinos, franceses... Todos llegaron aquí con una excusa que pronto se convirtió en un motivo para quedarse. Su tono de piel, su pelo al viento y sus tobillos salpicados de conchas hacen que a nosotros también se nos ocurran una infinidad de motivos para hacernos residentes.

Pero no solo de surf vive el paraíso, practicar yoga al aire libre o montar a caballo por la playa son otras de las actividades que te reconciliarán con alguien con quien seguro tienes más de una cuenta pendiente: tú mismo. También puedes visitar la Reserva Natural de Cabo Blanco o hacer una caminata a través de la selva hasta las cataratas de Montezuma y darte un baño bajo sus refrescantes cascadas.

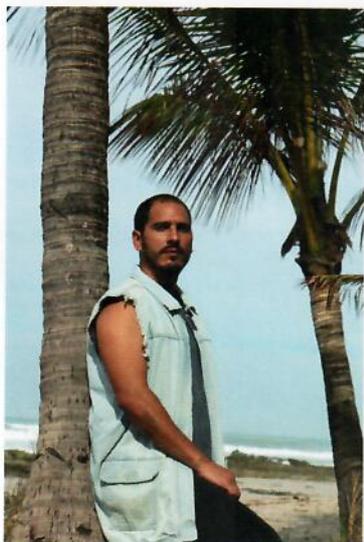
Los días terminan siempre mirando al mar. Y es en este momento, despidiendo al sol sobre la tabla, cuando nos damos cuenta de que ‘pura vida’ no es solo un saludo, ni el *hashtag* que usan los *instagramers* para presumir de sus vacaciones en esta fantasía tropical. Es la esencia, la clave, la razón por la que despiertan cada mañana en esta parte del mundo. “A veces, durante el servicio en DSTAgE, alzo la vista y veo el comedor y, de re-

Abajo, José González, chef de Al Mercat, y hamacas del hotel Nantipa, en la playa de Santa Teresa. A la dcha., Diego abriendo una ostra en Isla Tortuga.

rente, tengo un *flashback* de imágenes: veo el restaurante en obras, el primer día que abrimos... y entonces vuelvo al presente y me digo a mí mismo ‘ostras, lo hemos conseguido’”, afirma Diego sin dejar de mirar al horizonte. “Es como si escuchases muchas cosas ajeno a cualquier ruido. Y merece la pena pararte diez segundos para vivir y sentir todo eso, son las cosas de la vida a las que te tienes que agarrar fuerte, como a la tabla”, continúa.

“La ola durará solo unos segundos, pero igual durante ese instante has sentido más adrenalina y felicidad que en mucho tiempo”, concluye. Sí, hay que agarrarse ahí, sobre todo en el momento de regresar a casa. Al final va a ser verdad eso de que los caminos más complicados, esos cuyos desniveles te hacen saltar del asiento, son los que nos llevan a destinos donde sentimos realmente vivos.

Ahora toca volver a la cocina, aunque, eso sí, con unos cuantos kilos de inspiración como exceso de equipaje y muchas ganas de volver a ver por la ventanilla del avión esta alegoría de la naturaleza fundida a verde. ♦



CÓMO LLEGAR

×

Iberia

iberia.com

Iberia tiene vuelos diarios desde España al aeropuerto de San José. Para llegar a Santa Teresa puedes volar de San José al aeropuerto de Tambor y continuar por carretera o ir en ferry de Puntarenas a Paquera y desde allí en coche a Santa Teresa.

victoriana reconvertida en hotel boutique cuyos patios y jardines te harán sentir en un verdadero oasis tropical, siempre con el sonido de sus fuentes de fondo.

×

Finca Agropecuaria Queverí

Orosí, Cártago

Este agroturismo, ubicado a 20 minutos del centro de Orosí, es el mejor alojamiento para aquellos que busquen la desconexión total—de hecho, solo hay cobertura en el porche—, rodeados de naturaleza, caballos y vacas. La deliciosa comida que prepara Rosi será el premio a una jornada de senderismo, equitación o rafting. Un secreto: sus miradores ofrecen con las mejores vistas de la región.



DÓNDE DORMIR

×

Grano de Oro

Calle 30, Av. 2, San José

hotelgranodeoro.com

El perfecto centro de operaciones en la capital de Costa Rica. Una antigua mansión

x

Latitude 10

Santa Teresa, Puntarenas
latitude10resort.com
Cinco casitas de lujo a unos pasos de la playa y rodeadas de naturaleza donde disfrutar de atardeceres en completa soledad desde la cama y una deliciosa cocina a base de productos locales. La bebida de bienvenida, de piña y hierbabuena, te enganchará desde el primer sorbo.

x

Nantipa

Santa Teresa, Puntarenas
nantipa.com
Abierto en enero de este año, Nantipa –que significa azul en idioma chorotega– es el lujo sostenible hecho hotel. Desde sus *amenities* –con ingredientes naturales costarricenses– hasta los objetos de la habitación –fabricados con tablas de surf recicladas y maderas de la zona–. Un atrapasueños hace las veces de cartel de “no molestar”. No te pierdas el desayuno con vistas al mar en el restaurante Manzu (o, por qué no, en una relajante hamaca).



DÓNDE COMER

x

Al Mercat

Av. 13, San José
almerat.com
Irás en busca de la comida, te enamorarás de su *agua 'e sapo envenenada* (un trago a base de tapa dulce, limón, jengibre y guaro) y te quedarás por José González, su chef, cuya energía y ‘buena vibra’ te contagia al instante. Hacen excursiones a la finca de la que obtienen la mayoría de sus productos para conocer su cocina kilómetro cero de la mejor mano.

x

Silvestre

Calle 3A - Ave. 11 - 955 Barrio Amón, San José
restaurantesilvestre.com
En la que fue la casa de la escritora Carmen Lira en los años 70

encontramos este restaurante regentado por el chef Santiago Fernández Benedetto, donde la cultura popular tica se hace plato. Para un aperitivo más informal, pásate por su cantina Cothnejo Fishy.

x

Sikwa

Casa Batsú
Barrio Escalante, San José
“Esto no es un restaurante, es un centro de información y educación gastronómica que vende comida”. Así definen Pablo Bonilla y Diego Hernández este espacio cuyo menú está elaborado a base de ingredientes orgánicos y frescos traídos directamente de la feria del agricultor. Cocina indígena en el barrio más *cool* de la capital, ¿alguien da más?

x

OS

50 Mt. Sur Supermercado
Ronny's
Santa Teresa
Randy Siles llegó a Santa Teresa atraído por el surf, y ya son 20 años los que lleva en ese paraíso de las olas. Empezó a reclutar jóvenes en riesgo social y los formó en restauración, así nació su proyecto ‘Artesanos de la gastronomía’. Ahora sus chicos vuelan libres por el mundo, y él sigue reclutando y formando. Su restaurante OS (boca en latín), ofrece platos que despertarán todos tus sentidos: ceviche de piangua con aire de maracuyá, pargo rojo local... ¡una delicia!

x

UBIN by Keilor Sánchez

Hotel Nya, Montezuma
Tras veinte años cocinando por el mundo, Keilor Sánchez regresó a su ciudad natal, Montezuma, y abrió su restaurante enfrente de la escuela a la que fue cuando era niño. Ubicado en los jardines del hotel Nya, Ubin ofrece una amplia selección de platos de influencia francesa en un enclave único rodeado de jardines y un pequeño

huerto de donde obtiene algunos de los ingredientes.

x

Las caracolas

Del cruce de Playa Carmen 1 km ctra. hacia Mal País
Todo el mundo que recorre el camino hacia este restaurante acaba con la misma cara de fascinación al llegar al final y descubrir las increíbles vistas al océano. Si a eso sumamos que presumen de hacer el mejor ceviche de la zona y que sus quesadillas son adictivas, el resultado es un rincón único ¡que además cuenta con una piscina para refrescarte!



DÓNDE COMPRAR

x

Blade & Bone Collective

Centro comercial
Playa Carmen
Nada más entrar, los

ojos se van directos a los anillos del mostrador, siguen recorriendo la estantería repleta de gorras y cinturones, pasan por la zona de joyas fabricadas con cuarzos y amatistas y, finalmente, repara en que al fondo del local hay una barbería de lo más *cool*. Britney, canadiense afincada en Santa Teresa, es la simpatía en persona. También hacen *piercings*.

x

Cactus Surf Shop

Santa Teresa
Además de vender neoprenos, camisetas surferas y bisutería, alquilan tablas ¡y están a pocos pasos de la playa!

x

Pawo

Santa Teresa
Alexandra Hawley (española) y Simon Fernández (argentino) se conocieron en Santa Teresa y se enamoraron.

Tres años después lanzaron PAWO (Pacific World Factory), una firma de accesorios hechos a mano, cosmética natural, prendas de ropa y artículos del hogar de estilo boho. Querrás comprarte todo.

x

By The Sea

150 metros al sur del hotel Selina
Santa Teresa
bythesea.store
Los más *fashionistas* todavía recordarán la colaboración de Sandra Korn con la firma Comme des Garçons para crear una edición limitada de tres frascos de perfume pintados a mano. En la tienda que la artista alemana tiene en Santa Teresa, donde vive ahora mismo, encontramos pinturas, esculturas, joyas, velas, vaqueros *vintage*... Tiene también puntos de venta en Francia y Países Bajos.

