

# JOSÉ IGNACIO

EN ESTE  
PEQUEÑO  
BALNEARIO  
DE LA COSTA  
URUGUAYA  
RESIDEN LAS  
MUSAS Y UN PUÑADO  
DE ARTISTAS,  
EMPRENDEDORES  
Y CHEFS QUE  
HAN LLEGADO  
EN SU BUSCA.



Texto **MARTA LEÓN** Fotos **MARÍA Y DANIEL BALDA**



Desde lo alto del faro de José Ignacio (150 escalones) se aprecia playa Mansa (al oeste), playa Brava (al este) y el pueblo. A la izda., está también es un buen lugar para surfear.



**N**unca he veraneado en los Hamptons. Tampoco viví la Ibiza gloriosa de los 80 porque estaba entretenida naciendo. Y no he ido a Saint-Tropez porque dejó de tener sentido en cuanto la *jet set* europea se lo arrebató a los cineastas de la Nouvelle Vague. Es por ello que no puedo saber hasta qué punto son acertadas las comparaciones habituales que intentan ubicar a José Ignacio en el imaginario viajero colectivo. De lo que sí puedo hablar es de cómo, en esta pequeña localidad costera de Uruguay, más allá de donde el río de la Plata se abraza con el Atlántico, hay hoteles que descansan sobre las dunas salvajes de la playa y un simple pescado a la parrilla es capaz de encumbrar a un restaurante a la lista de los *50 mejores de Latinoamérica*.

En José Ignacio la vida es sencilla y, a la vez, sublime. Me refiero a la verdadera vida, no la que se consume a grandes sorbos de champán en temporada alta —de Navidad a después de Reyes— o al rebufo del polvo que levantan los Ferraris en los caminos de tierra para los que no fueron concebidos. Lo que de verdad interesa de este exclusivo balneario es el alma que durante el resto del año avivan los emprendedores, cocineros, escultores y demás artistas que han hecho de este su nuevo lugar en el mundo. Aquí es donde residen las musas y ellos han sido los primeros en venir a buscarlas.

Es difícil imaginar que el escritor británico Martin Amis pudiera idear el cruento escenario de la URSS Stalinista de *La casa de los encuentros* con las olas de playa Mansa y el faro de José Ignacio en el horizonte. Por lo visto, este tipo de retiros resultan de lo más productivos. Tampoco Amis, por aquella época (entre 2003 y 2006), era partidario de las comparaciones con las que Uruguay ha tenido que lidiar desde mediados del siglo pasado: “La idea de que este país pueda haberse llamado la ‘Suiza de Sudamérica’ me parece un ‘insulto’ a los uruguayos. No tienen nada que ver con ser suizos”, le confesaba al periodista argentino Andrew Graham-Yooll.

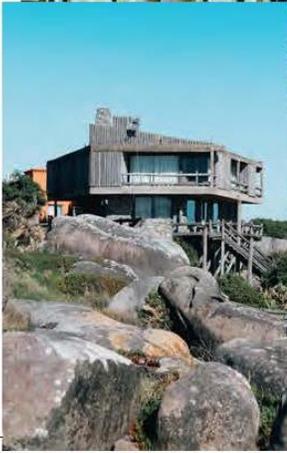
En la actualidad, es notable el número de artistas que han instalado sus talleres en la zona con la intención de ser más prolíficos. Sin ir más lejos —bueno, quizás un poco sí, hasta la cercana localidad de Manantiales—, el montevideano Pablo Atchugarry ha creado un parque-museo de 25 hectáreas con esculturas gigantes en el que las obras de mármol de Carrara dialogan en armonía con el entorno natural que las rodea.

Otra escultura, en este caso urbanística, en playa Mansa de José Ignacio, es el hotel Playa Vik, diseñado por el conocido arquitecto uruguayo Carlos Ott por encargo de Alex y Carrie Vik, sus propietarios. Alexander era un lobo (de Wall Street) con piel de noruego al que no le temblaba la mano a la hora de fragmentar y revender negocios, pero que cuenta con la sensibilidad suficiente para elegir, junto a su mujer Carrie, todas y cada una de las sillas y obras de arte con las que han decorado los increíbles bungalós de Bahía

**DISEÑO CASUAL** De arriba abajo, de izda. a dcha., barco de pescadores en la laguna Jose Ignacio; terraza de uno de los bungalós de Bahía Vik; Sol Acuña y su hijo Lucio; salón de juegos en Estancia Vik; con una obra del artista José Pelayo, raya con mantequilla de nuez, calabacines, kale y hojas de remolacha, en el restaurante Garzón de Francis Mallmann; chimenea en la Estancia Vik; el chef Fernando Trocena, en El Mostrador de Santa Teresita; arquitectura típica; terraza del Marismo y Paula Martini junto a su socia, la interiorista y diseñadora Patricia Torres 'La Negra', propietaria de la tienda Santos Negras, que ha decorado las casas más bonitas de Jose Ignacio.



**Es notable el número de artistas que han instalado sus talleres en la zona con la intención de ser más prolíficos**





# Este pueblo de pescadores se ha convertido en el lugar ideal para ensayar los gustos del nuevo tipo de viajero

Vik, otro de sus lujosos resorts en la zona. En él, las musas (o los cantos de sirena, quién sabe) te despertarán al alba para que abras los ventanales de tu habitación, cruces la terraza y camines por las dunas hasta entrar en comunión con un Atlántico diferente al que conocemos en esta otra orilla del océano. Yo me arrepiento de no haber aprovechado esta experiencia, al más puro estilo de Martín Amis, para escribir un libro y completar así la ecuación vital de plantar un árbol y tener un hijo.

También es propiedad del matrimonio la rústica y romántica Estancia Vik. “Es como estar en el país de Marlboro”, ha dicho Alex sobre esta casa de campo rodeada de 1.400 hectáreas de terreno. Hasta este exclusivo trampantojo colonial, salpicado de gauchos a caballo, vienen los norteamericanos a jugar al polo en año nuevo. Sin embargo, los europeos nos dejamos cautivar más por su tradicional parrilla uruguaya. Tradicional en lo que a encender el fuego se refiere, porque el espacio es en sí mismo una enorme obra de arte contemporánea grafitada de forma caótica por el artista uruguayo Marcelo Legrand.

Los emprendedores han encontrado en este antiguo pueblo de pescadores un lugar idóneo para desarrollar sus ideas, una especie de laboratorio de tendencias en el que ensayar los gustos del nuevo tipo de viajero –y eso que desde 1993 las regulaciones en materia de inversión y construcción son bastante estrictas–. Por aquí, entre muchas otras caras conocidas, han pasado Naomi Campbell, Zinedine Zidane o Ronnie Wood, de los Rolling Stones. No obstante, salvo Shakira –que, al parecer, tuvo aquí un terreno con su anterior pareja–, lo único que buscaban era sol, fiestas privadas y un anonimato momentáneo. Quien compra en José Ignacio es porque tiene la intención de venir una y otra vez a visitar a sus inspiradoras vecinas. Este es el caso de la ex-modelo Sol Acuña, quien se vale desde hace años de las divinidades de José Ignacio para lanzar al mercado argentino las prendas bohemias de su firma Rapsodia.

Cuando Guzmán Artagaveytia, Gustavo Barbero y Martín Pituluga se instalaron, junto al chef Alejandro Morales, en un parador sobre la arena de la playa brava, no todo el mundo acabó de entender la idea de un chiringuito con cocina de calidad e ingredientes de cercanía. Hoy, más de 15 años después, el experimento de La Huella ha resultado un éxito: está considerado el mejor restaurante del país y ocupa el puesto 22 en la lista de los 50 mejores de Latinoamérica. En su ordenado caos lo mismo hay familias con niños que surfistas y señoras de la *jet set* europea vestidas como para el Baile de la Rosa de Mónaco –hay quien se toma las comparaciones a pie de la letra–.

Uno de los últimos en lanzarse a la aventura de conquistar el paladar de José Ignacio ha sido el televisivo chef argentino Fernando Trocca con El Mostrador de Santa Teresita. En este relajado restau-



© **ESPIRITU MARINERO**  
De lo que capturan estos barcos de pescadores en playa Mansa se nutren los cada vez más numerosos restaurantes (y parrillas) de José Ignacio.

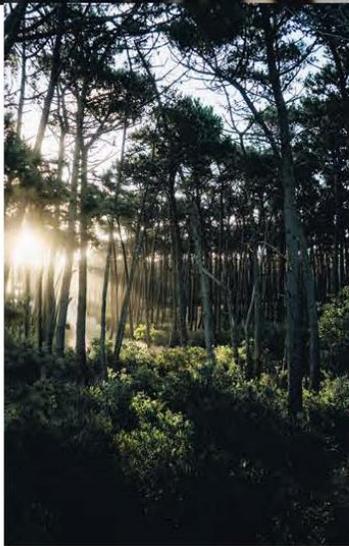
rante, que recupera el espíritu clásico de las rotiserías locales de platos para llevar, cada uno se sirve lo que quiere del mostrador (de ahí su nombre) y come en las mesas comunales. A los que llegan con invitación de los Grimaldi puede que este concepto cercano al comedor de un colegio les espante, pero los expertos en el arte de experimentar y los socios de los *dinner clubs* escandinavos más cotizados entienden que el nuevo lujo es tener un lujo de compañía; y que la comida sea en un 90% vegetariana.

De diversidad culinaria también saben mucho los cinco amigos al mando de Casa Lobos. Diego Pérez-Olave, Ramiro Lescano, Bruno Gervais, Lucrecia Maldonado y Matías Romano han importado desde cada uno de sus restaurantes en Williamsburg, Nueva York, conceptos tan ‘brooklynicos’ como el *branch* o el aprecio por lo local y ecológico. Este espacio gastronómico es una continuación física y esencial de la maravillosa tienda Santas Negras, junto a la que se encuentra. La diseñadora de interiores Patricia Torres y la diseñadora de ropa Paula Martini descubrieron la esencia de José Ignacio –esa que no tiene comparación por más que nos empeñemos– y han conseguido que los visitantes se lleven un pedacito de ella en forma de ropa, accesorios, muebles o libros. Porque en Santas Negras, al igual que en José Ignacio, todo es auténtico, sencillo y sublime al mismo tiempo. ☘





© **CON PERSONALIDAD** Desde arriba a la izda., siguiendo las agujas del reloj, las hermanas Nani y Macarena Lanza, propietarias de la tienda El Canuto, en Bahía Vik; el chef Martín Pittaluga y Guzmán Artagaveytía, en el Parador La Huella; escultura de Pablo Atchugarry; la playa; Lucrecia Maldonado, Matías Romano, Bruno Gervais y Diego Pérez Olave al mando de Casa Lobos; habitación de la Posada Paradiso; playa Mansa; el Parador La Huella; playa de rocas; bañera de Estancia Vik; un pinar al atardecer.





## CUADERNO DE VIAJE



### DÓNDE DORMIR

× **Vik Retreats**  
[vikretreats.com](http://vikretreats.com); desde 250€  
 Escoge Playa Vik para dormir en uno de los mejores resorts de Sudamérica, o en Bahía Vik si prefieres un bungalow sobre las dunas de playa Mansa, o en una de las suites de Estancia Vik para una estancia más rural.

× **Posada Paradiso**  
[posadaparadiso.com](http://posadaparadiso.com);  
 desde 100€  
 Habitaciones cálidas, bohemias y rodeadas de un entorno natural.



### DÓNDE COMER

× **Restaurante Garzón by Francis Mallmann**  
[restaurantegarzon.com](http://restaurantegarzon.com);  
 unos 100€  
 El reputado cocinero argentino fue el prime-

ro en trasladar la alta cocina hasta Uruguay con este restaurante ubicado en el pueblo de Garzón, cerca de José Ignacio.

× **Parador La Huella**  
[paradorlahuella.com](http://paradorlahuella.com); 80€  
 Indispensable reservar, por más que vayas con vestidos de fiesta. Su especialidad es el pescado fresco y carne a la parrilla.

× **El Mostrador de Santa Teresita**  
[fernandotrocca.com](http://fernandotrocca.com); 30€  
 Un nuevo concepto que combina take away y alta cocina, de la mano del chef argentino Fernando Trocca.

× **Casa Lobos**  
 Un restaurante con espíritu "brooklyniano" que presume de productos y platos uruguayos, como la excelente milanesa.

× **Marismo**  
[restaurantemarismo.com](http://restaurantemarismo.com);  
 unos 80€  
 En el agreste restaurante de Federico Desseno nunca falla el pescado del día a

la brasa. Una delicia igual que el cordero, también a la brasa.



### DÓNDE COMPRAR

× **Santas Negras**  
[facebook.com/santanegras](https://www.facebook.com/santanegras)  
 Relajada y con mucho estilo, en esta tienda todo es idílico, desde los muebles recuperados hasta la ropa de diseño local.

× **El Canuto**  
[elcanuto.com.uy](http://elcanuto.com.uy)  
 No te dejes confundir por el nombre de esta tienda de diseñadores exclusivos: en Uruguay la palabra canuto significa escondite, refugio, lugar acogedor. Seguramente su nombre se deba a los ladrillos artesanales de barro y paja con los que está construida, y a sus techos de madera y paja.

