



DEBUT. Esta cabaña de curioso diseño recién abre a las visitas. Tiene panorámicas privilegiada sobre la península de Guapilacuy.

En el corazón DE CHILOÉ

Ha transcurrido bastante desde los tiempos en que Rilán significaba que "no hay pasada". Según dicen aquí, simplemente porque estaba al final de la península. Es un día soleado. De esos que, con 15 grados Celsius, inspiran una danza: la de ponerse/sacarse/volver a ponerse la chaqueta, en la que está ahora mismo un turista frente a una postal que ni el más ateo podría ignorar: la iglesia Santa María de Rilán.

Desde la plaza vecina, a través de parlantes, las guitarras, violines y flautas grabadas de Bordemar acompañan la visita. La música folclórica parece hacer que el tiempo pase más lento sobre el piso de madera clara y brillante que recorremos en solitario. Es como un viaje en el tiempo. A inicios de 1900, cuando comenzó su construcción. A 1971, cuando se la declaró monumento histórico. Incluso al 2000, cuando se la incluyó en la lista de Patrimonio de la Humanidad, de la Unesco.

Alrededor, la madera (blanco y celeste) en sus paredes es iluminada por la luz que entra por las ventanas. Arriba, la bóveda de crucería es una proeza de la arquitectura neogótica. En nuestras manos, un timbre en blanco y negro —con la imagen de la iglesia de Rilán— ocupa la página 12 del Pasaporte de la Ruta de las Iglesias de Chiloe, un circuito que abarca 16 templos del archipiélago también reconocidos por Unesco, y que uno puede "coleccionar", luego de visitarlas, en esta pequeña librería rojizo oscuro, donde hay detalles históricos de cada una.

"Es un *souvenir* exclusivo", dice Magdalena Larrañaga, gestora del Programa Territorial de Corfo *Iglesias Patrimoniales de Chiloe*, que comparte los pasaportes con evidente orgullo.

Es una de las primeras actividades que realizamos en este circuito veraniego por Chiloe y queda, literalmente, marcada con tinta.

Mientras hablamos del tema, ya fuera de la iglesia, llega el olor del pulmuy, el curanto en olla que se cuece bajo la vigilancia de Roberto Rojas, de Turismo Pemwa Mapu. Felipe López, cantautor que da vida a Carmelo, su "vieja" y su compadre (todos personajes musicales), dice entonces: "Nuestra cultura chilota tiene folclor, lenguaje y modismos; nuestra gente de campo, gente isleña, nuestras raíces... Estamos orgullosos de dónde somos, lo que somos y tenemos, de todo lo que nos ha dado nuestra tierra y lo que podemos producir en nuestros mares". Luego se lanza con una cueca que habla de Villa Quinchao, aquí al "ladito".

Lo que tenemos por delante es el plan que para este verano han desarrollado pequeños agricultores y sus familias, y otros emprendedores, con respaldo del Indap, para atraer a los visitantes con actividades de turismo rural. Una propuesta que tiene que ver con acercarse a los sabores y saberes de esta tierra, dicen. También con las historias que solo ellos pueden compartir. No suena mal. La iglesia y el pulmuy son dos buenos adelantos para un recorrido de apenas dos días.



POMPÓN. Este apreciado musgo acompaña el recorrido educativo por el sendero Turberas de Aucar.

El turismo rural es una de las mejores maneras de experimentar lo que es la vida en Chiloe. Más allá de las postales clásicas, probamos algunos hitos que sirven para sentir que conocimos en verdad algo más de la gente y su cultura. En apenas un par de días.

TEXTO Y FOTOS: María José Cifuentes B., DESDE LA REGIÓN DE LOS LAGOS.



MUELLE EL CALEUCHE. El circuito a las pingüineras se puede combinar con caminatas por senderos muy verdes y pausa en miradores como este.

Pompón y senderos

Es hora de partir a **Quemchi**, donde Segundo Lupercio Aquintuy nos espera para presentarnos un elemento "esencial" para la vida chilota: el pompón.

Caminamos sobre una pasarela de madera que es parte del **sendero Turberas de Aucar**, declarado santuario de la naturaleza en 2021. Segundo para, se agacha, hunde su mano en el terreno casi pantanoso que tenemos alrededor y saca una especie de algodón verde. *Sphagnum*, el nombre científico. Lo aprieta con ambas manos y estira una cantidad sorprendente de agua.

"El pompón es como si tuviera corollera en Chiloe. La nuestra está en el suelo", dice Segundo y de inmediato devuelve el trocito verde a su lugar. Explica: "En invierno estos lugares se llenan de agua y la retienen. Y en verano no se ve agua, pero si aprietan el pompón, hay. Cada kilo retiene unos 20 litros".

A veces, dice, hasta se han visto pudúes que llegan a tomar agua aquí.

Estas turberas son fuente de abastecimiento de agua para las comunidades locales. Además, ayudan a retener carbono. "Más que los bosques nativos", agrega Segundo. El compuesto se acumula entre las capas del pompón, que pueden capturar hasta 1.700 toneladas por hectárea, indica un estudio de 2023 publicado en *Austral Ecology*. Y aquí hay cerca de 27,5 hectáreas de este tipo de musgo, que despierta mucho interés. Su pérdida no solo liberaría gases de efecto invernadero. También pondría en riesgo la vida misma de la isla. Así así, hay señas de que se le extrae indiscriminadamente.

"Se está vendiendo para orquídeas (como sustrato para el cultivo), se lleva a otros países, a Europa, a Japón y también a China, donde hacen mezclas de tierras para grandes siembras", dice Segundo. "Este recurso se está extrayendo mucho, y yo quiero protegerlo". Las visitas guiadas pueden ayudar a eso.

Nos internamos



CHILOZABAL. Las ovejas con las que trabajan en esta granja son de una raza vasca, con cuya leche están produciendo un queso de nivel internacional.

ahora en el bosque nativo. Vamos a la sombra de coigües, canelos, lumas, helechos katalapi, tepus (que les gusta vivir en el agua, dice Segundo) y cipreses por el **sendero El Camelo**. Se siente como si caminásemos sobre nubes: el suelo, húmedo y acolchonado, también tiene pompón. "En verano, si caminas por aquí y no traes agua, puedes tomarla del pompón. Es muy sana", asegura Segundo.

"Más que los bosques nativos", agrega Segundo. El compuesto se acumula entre las capas del pompón, que pueden capturar hasta 1.700 toneladas por hectárea, indica un estudio de 2023 publicado en *Austral Ecology*. Y aquí hay cerca de 27,5 hectáreas de este tipo de musgo, que despierta mucho interés. Su pérdida no solo liberaría gases de efecto invernadero. También pondría en riesgo la vida misma de la isla. Así así, hay señas de que se le extrae indiscriminadamente.

Un toque vasco

Más tarde, y más o menos cerca, vemos cómo las manos de Rafael Maripán, en el sector **Coquiao**, transforman los recursos de la isla en sabores únicos. Su queso Chilozabal está inspirado en uno muy tradicional que se produce en el País Vasco, hasta donde viajó en 1998 becado para aprender sobre el trabajo que realizaban con sus ovejas.

Las que tiene aquí ahora son ovejas lecheras de raza latxa, "originaria del País Vasco", dice Rafael, que además de este queso orgánico produce chicha, sidra y destilado de manzana. Todo en su predio agroecológico, también llamado **Chilozabal**, donde ahora mismo pareciera que no hay un solo espacio en el suelo que no sea verde y tenga pequeñas flores amarillas. Además, hay un huerto, donde trabaja con topinambur, papas y habas, que luego almacenará para el invierno.

Con el aire fresco impregnado del aroma de los eucaliptos, y el balido de sus ovejas y corderitos como banda sonora, vamos al galpón donde apreciamos como el ajo negro fermentado, que tiene un sabor caramelizado, se extiende sobre una mesa con mantel a cuadrillos blanco y rojo, para acompañar una prueba de trozos de queso Chilozabal. Pero Rafael sugiere primero catarlo por sí solo: olfato, consistencia, color, gusto en boca. Su textura es firme y el sabor, levemente intenso. Evoca esfuerzo familiar y aprendizaje.

En la mesa también hay leche de oveja extraída esa misma mañana, con un cuajo que la convierte en un postre con una textura similar a la panna cotta. Sobre todo si agrega un poco de azúcar encima.

Parte del recorrido ofrecido incluye ordeñar ovejas y probar el sabor de esa leche imposible más fresca, tan cremosa que podría quedarle perfecta a un cappuccino.

"El salud por la agroecología", propone Rafael y levanta una copa pequeña con su destilado de manzana. "En Francia se llama 'calvados' —dice—. Lo fabricamos aquí en invierno, en barrica de roble: lleva un año madurando y alcanza los 40 grados de alcohol".

De aquel aguardiente habrá para buen rato: en Chiloe hay, por lo bajo, una decena de variedades de manzanas, aunque según Indap habría 30. Rafael las cifra en 60, y luego muestra más de su trabajo, y explica cómo en la agroecología es clave que todo se ocupe, que nada se pierda y que todo sea parte de un círculo virtuoso, que beneficie además al medio ambiente.



BIENVENIDA. Rilán tiene una variada propuesta de turismo rural.

Más tarde, se acerca y, como despedida, entrega una cabeza de ajo chilote que fácilmente puede cubrir la mano abierta.

Para cuando anochece (el sol lentamente se esconde en la bahía de Ancud), camino a descansar tras este primer día lleno de sabores, sonidos y aprendizajes, llegamos al **Hospedaje Monserrat**, en el sector Pumillahué, y abrazamos con cariño a Marija, aunque es la primera vez que la vemos: es su cumpleaños. Pero los festejos somos nosotros. La cena tiene ensaladas de tomate, lechuga frescas, hay papas, pescado al horno y copas de vino. Cerca de la estufa, se la puede ver tranquila: habla de su familia y, sobre todo, de su nieta Monserrat. Al rato ya nos enteramos de su vida. Y de cómo cada mañana, sin falta, parte a ordeñar vacas, hacer quesos, cosechar verduras...

Día dos: pingüinos

Pan amasado que derrite la mantequilla al instante, más unas empanadas dulces, dan la bienvenida a la cocina de Mariela, en su **Hospedaje Isla Metalqui**. Afuera, su gato persigue un pajarito en la llovizna, y es como un adelanto de lo que haremos nosotros: ir en busca de aves a **Puñihuil**.

Al rato, se siente como estar en el muelle de Las Almas, pero sin perder tiempo en una fila interminable, esperando el turno para sacarse una foto. El **muelle El Caleuche** es menos conocido, pero es el que haremos nosotros: ir en busca de aves a **Puñihuil**.

Desde El Caleuche se pueden ver los tres islotes de Puñihuil: **Chico**, **Grande** y **Huaguape**. Por el sector hay colonias de pingüinos de Magallanes y de Humboldt, aves fotogénicas, dice Raúl, que ya están acostumbradas a las visitas. Aunque a veces, si no andan de ánimo, les dan la espalda a los forasteros. Tendrán el espíritu de la mítica Píncoya, que augura buena o mala pesca según si ella mira al mar o no?

"Cuando está malo el mar, toda la gente sube acá para mirar a los pingüinos", dice Raúl. La experiencia es tan cercana e in-



tensa, que una niña hasta se puso a llorar de la emoción.

En septiembre de 1999, los islotes de Puñihuil fueron declarados monumento natural y son parte del Sistema Nacional de Áreas Silvestres Protegidas del Estado. Y su conservación implica reglas: por ejemplo, los botes y sus tripulantes no pueden acercarse a más de 30 metros de las pingüineras, hay un número limitado de tures por día.

En la playa, el sol está escondido tras unas nubes grises. Los de **Ecoturismo Puñihuil** ubican a sus pasajeros, equipados con chaleco salvavidas, en su bote celeste con asientos blancos. Un joven francés, Malou, de intercambio universitario en Chile y con un español muy comprensible, viene con sus padres, que están de visita en el país. Marie Pierre, la madre, pelo rojo, emocionada, escucha a su hijo que traduce lo que explican el capitán Enrique Altamirano, el guía Juan Carlos, y una de las operadoras del Monumento y parte de la Agrupación Comunitaria Ecoturismo Puñihuil, María Oyarzo.

El islote más próximo, Huaiguape, tiene una colonia de pingüinos magallánicos adultos y juveniles. Algunos, erguidos, parecieran guardianes de estas pequeñas islas. "Los pingüinos jóvenes no tienen líneas definidas; los adultos se caracterizan por tener un collar de herradura invertida y plumaje negro", dice Juan Carlos. "Son aves migratorias que una vez al año tocan tierra firme para venir a hacer un ciclo de reproducción, uno a dos huevos máximo en cuevas, incubación compartida. También vienen para el cambio de plumaje", agrega.

La segunda colonia es de pingüinos de Humboldt. Forma fácil de reconocerlos, dice Juan Carlos: coloración grisácea, la



PUÑIHUIL. En los tres islotes de esta zona, visitantes chilenos y extranjeros pueden ver de cerca, pero con cuidado, especies de pingüinos como los magallánicos y de Humboldt. Por algo es monumento nacional.



base de su pico es anaranjada y tiene una sola línea pectoral. Hay tanta armonía entre ambas especies que existen colonias mixtas. Fue uno de los motivos para declarar a este lugar monumento nacional.

Luego del recorrido, nos despedimos de los pingüinos con otro dato: también dirán adiós, pero en marzo, cuando salgan a buscar alimento. Retornarán a tierra firme hacia agosto.

Marie baja y habla de los pingüinos que hay en zoológicos de Europa, y en lo diferente que es verlos en su hábitat natural, tan cerca, en una experiencia tan íntima. Y dice que le gustaría que esto fuese un secreto del que pocos turistas se enteren. Para cuidarlo. "Me gusta porque es pequeño, familiar", dice en inglés. "Súper bacán, está la raja", agrega Malou, su hijo.

A poco de bajar del bote, empanadas de loco. El molusco se saca en la zona. La preparación es de **Bahía Puñihuil**, restaurante decorado con imágenes de pingüinos que toman jugo o engullen sardinas. Está justo frente al muelle. Jovita se luce con las de loco con queso y las camarón-queso. Es solo un aperitivo.



PUMILLAHUE. Una vista privilegiada de los diferentes tonos de azul de esta bahía... que tiene unos buenos restaurantes cerca.

dor de **La Ballena Azul**. Maritza Paillave, su anfitriona, pareciera dispuesta a distraer la vista, llenando la mesa con sus preparaciones. Ya para el postre (leche asada), dan ganas de tirarse a mirar esas aguas azules y no levantarse más.

La Ballena Azul es un emprendimiento de agroturismo, donde uno puede acampar, hay miradores, observar animales de granja o bajar a bordear la bahía, entre flores violeta tan alargadas que parecen campanas. También comer, claro. Sería un pecado perderse eso. Una mirada que comparten pasajeros que llegan, alemanes, franceses, brasileños, dice Maritza: "Es gratificante ver que lo que estás haciendo se ha hecho bien. Todos los días se aprenden cosas".

El cafecito posalmuerzo, eso sí, lo dejamos para más adelante: en **Luz de Luna**, una cafetería "de especialidad" que hace

que el tiempo se detenga al ritmo del *soul*. El paso de unas vacas frente a sus ventanales, por la ruta W-220, solo le da más carácter. No hay otro lugar igual por aquí: un refugio dulce y amaderado, donde María Oyarzo ofrece su kuchen de miga, tortas o pie de naranja. "Buscamos reflejar la identidad de un territorio y nuestra propia identidad en este tránsito entre el mar, la tierra y el bosque", dice.

Final de ruta

Parece una lancha en tierra, en lo alto, con todo el mar al frente. Es la recién estrenada cabaña de madera de Freddy Barria, con cama matrimonial y baño, al borde de la península de **Guapilacuy**, que es parte de Turismo Rural La Bahía. "Hasta el Titanic se puede hacer aquí", bromea, y muestra la cercanía del océano Pacífico. Guapilacuy puede significar "lugar que

se anexa" o "la abuela y la nieta", según dice Sonia Barria, quien nos habla luego sobre la cultura huilliche, que es otro de los atractivos del lugar, para hacer un turismo con sentido, dice: "Queremos que las personas que vengan sepan que hay una historia, antepasados que transitaron por el lugar". Y sí, hay hartos que escuchar. También por hacer. Como esto se trata de turismo rural, podemos ir a buscar frutillas (o flores) en el invernadero. Después, salir por ostras. En este caso, es tarea de Freddy, que va y vuelve del mar con su traje de pesca y botas de agua: en una mano tiene estos moluscos y en la otra, un cuchillo con el que los abre en segundos.

Poco después, Bernardita Oyarzo nos espera en el gran comedor de La Bahía con más ostras con limón, y locos con quinoa y pulpo.

Luego de un par de días apenas en esta isla, escuchamos ahora la historia de amor de Bernardita y Freddy, mientras el aire se llena con la delicada fragancia de la infusión de hierbas del invernadero que tenemos al frente. Un momento cualquiera en Chiloé, podríamos decir. **■**

AGENDA

Pasaporte Iglesias de Chiloé: En Instagram, @iglesiasdechiloe
Turismo Pewma Mapu: Cel. +569 8984 8381.

Sendero Las Turberas: Mail turberasdeaucar@gmail.com

Chilozabal: En la web chilozabal.cl
Agroturismo y hospedaje Monserat: Cel. +569 9909 7187.

Raúl Altamirano: Cel. +569 9181 2240.

Muelle El Caleuche: En Instagram, @muelleelcaleuche

Ecoturismo Puñihuil: En la web PinguinerasChiloe.cl

Agroturismo Ballena Azul: Mail, maritzapaillave@gmail.com

Cafetería Luz de Luna: En Instagram, @cafe_luz_de_luna

Turismo rural La Bahía: Mail, turismorallabahia@gmail.com

Isla Metalqui: Mail, hospedajemetalqui@gmail.com

Más información en la página web de Indap, ViajaRuralchile.cl/z/archipelago-de-chiloe/destinos



REFUGIO. El olor a café parece más intenso cuando la cafetería tiene estos paisajes alrededor.

La ballena y la luna

La bahía de **Pumillahue** podría parecer un cuadro de Rothko: una superficie azulada con una franja más clara que pareciera dividir sus aguas. Dicen que es por la profundidad de cada sector. Es una buena panorámica desde el come-