



Puerto Williams: La joya culinaria subantártica al final del mundo

» Aquí, cada plato cuenta una historia, y cada bocado rinde homenaje a la naturaleza indómita del extremo sur del mundo.

Puerto Williams, una remota localidad enclavada a orillas del majestuoso canal Beagle, está emergiendo como un centro gastronómico único en el planeta, gracias a la visión que hoy lidera, Roberto Beltrán Peña, gerente y chef de Worus Gastronomía Subantártica. En este lugar austral, donde el viento parece ser el único testigo, se está forjando una propuesta culinaria que sorprende tanto por su autenticidad como por la utilización de los productos naturales del sector.

"En Worus contamos con el bar más austral del mundo, donde desarrollamos una gastronomía basada en los ingredientes que encontra-

mos en esta área única del planeta", destaca Beltrán Peña. Desde hace años, su equipo está dedicado a diferenciar especies y probar técnicas culinarias innovadoras para realzar los sabores subantárticos. "Nosotros llevamos años diferenciando especies, probando con ellas, haciendo diferentes técnicas de cocción para llevar a cabo platos gastronómicos de calidad", explica.

La cocina subantártica de Puerto Williams se nutre de ingredientes locales que incluyen peces de profundidad, crustáceos, bivalvos, algas, hongos, líquenes, hierbas, árboles y frutos endémicos. Según Beltrán Peña, "hemos recopilado

mucha información de todos estos productos, y con esa información hemos desarrollado nuestro propio estilo de cocina".

El restaurante, una verdadera obra de arte en sí mismo, está completamente decorado con elementos locales. "Cada rincón está ambientado con especies de árboles de la zona, adornos y lámparas elaboradas por la comunidad. Las mesas son bilingües, un homenaje a los árboles locales", comenta Beltrán. El lugar no sólo ofrece una experiencia culinaria, sino un viaje sensorial que se enriquece con la presencia de piedras y artesanías de la

zona, junto con una coctelería elaborada a partir de ingredientes autóctonos.

Este espacio se convierte en un refugio para quienes buscan una experiencia gastronómica auténtica, que incluye carnes locales, mariscos, plantas y hongos de la región. "Queremos que el resto del mundo tenga la oportunidad de probar los ingredientes que nosotros, de niños, no tuvimos la oportunidad de disfrutar", expresa Beltrán Peña. La misión del restaurante va más allá de la buena comida, pues buscan fomentar una economía circular, abasteciéndose con más del 50%

de productos locales y apoyando a los proveedores de la isla, especialmente a los agricultores que de a poco empiezan a surtir con hortalizas frescas el territorio.

La experiencia culinaria es un reflejo de los sabores del fin del mundo, donde los comensales pueden disfrutar de platos que difícilmente se encontrarán en otro lugar del planeta.

Sin duda, Puerto Williams está llamado a ser no sólo un destino turístico, sino un referente de la gastronomía subantártica, ofreciendo a sus visitantes una experiencia culinaria y sensorial que refleja el alma de esta región.