



## APRENDE A ELABORAR TUS PROPIOS LICORES ARTESANALES CON LOS FRUTOS SILVESTRES DEL LAGO FRÍO

Los macerados de frutas, esos bajativos tan propios del campo chileno, tienen en Aysén un sello único. La pureza del agua, el clima y años de tradición en su elaboración, le otorgan un sabor especial a estos brebajes que puedes llevarte a casa. Aprende también a producirlos y sorprende a tus amigos.



### RELATO

Cuando visites la Región de Aysén, estarás rodeado por sus hermosos paisajes, llenos de colores, olores y sabores de la naturaleza. Sensaciones que se intensifican cuando vas en la temporada en que el ambiente se llena de frutos silvestres, como la murta, el calafate y la frutilla, además de frutos del campo, como la guinda, el damasco y la frambuesa. ¿Te gustaría tener el poder de embotellar estas sensaciones para llevarlas a tu hogar? ¡Puedes hacerlo! Estamos hablando de la versión aysenina de una tradición nacional: reposar frutas y hierbas en aguardiente, para crear un bajativo capaz de capturar y preservar la esencia del lugar.

En este recorrido te llevaremos a la fuente de unos de los licores artesanales más frescos y ricos de la Región, donde puedes participar en el proceso de su creación, aprender a hacerlos tú mismo y llevar a casa una botella mágica, que guarda en cada sorbo un pedacito de alma de la Patagonia. La aventura comienza 23 km al sur de Coyhaique, en el campo de la **señora Norma Quijada de La Hoz y don Hernán Riquelme Jara**. Para llegar, puedes conducir o pedalear 14 km por el camino hacia Balmaceda, hasta la intersección con la ruta X-667, conocida como cruce El Fraile. Sigue el cruce a la izquierda por aproximadamente 7 km, hasta la intersección con la ruta X-659, marcada con letreros que indican el lago Frío. Son sólo 2 km más por este camino, hasta llegar a un hermoso campo al costado derecho con vistas panorámicas del lago. Aquí encontrarás a la señora Norma trabajando en su invernadero o su huerta, o bien preparando un rico asado o receta en su **Quincho don Santiago**.

Este campo fue originalmente del colono Belisario Jara, abuelo del marido de Norma. Hernán y Norma eran vecinos y amigos desde niños, hasta que un día se enamoraron y decidieron casarse. Restauraron la casa histórica y juntos siguieron las tradiciones de sus familias, trabajando el campo y sus animales. Norma aprendió de su mamá cómo hacer licores, a la vez ella lo aprendió de la suya, y así por generaciones se fueron transmitiendo los conocimientos y secretos de estos brebajes. Aprender a hacerlos no es complejo, pero sí requiere de buena materia prima y bastante paciencia, ya que el secreto es un buen macerado durante varios meses. Si no quieres esperar tanto tiempo, te sugerimos comprar algunas botellas ya preparadas a la señora Norma, pero, de todas formas, acompañarla para aprender su técnica, porque de seguro te animarás más adelante a probar tu propia receta, utilizando las esencias de tu hogar.



## FICHA TÉCNICA

Tipo de actividad: Gastronomía. Compra y/o elaboración de licores artesanales.

Lugar de inicio: Quincho don Santiago, Lago Frío.

Lugar de término: Una copa directo a tu paladar, recordando los momentos vividos en la Patagonia.

Distancias del recorrido: 56 km de Coyhaique, ida y vuelta.

Duración de la actividad: Medio día, que contempla la visita al campo de doña Norma Quijada de la Hoz, para degustar los licores artesanales.

Estacionalidad: Todo el año.

Consideraciones especiales: Si no puedes recolectar fruta, también puedes comprarla en una feria o verdulería local.

Reservas: Requeridos. Para organizar una lección o degustación, contacta a la señora Norma Quijada: (09) 87869820. También, puedes coordinar tus reservas con la Casa del Turismo Rural ubicado en el centro de información turística de la Plaza de Armas de Coyhaique; (067) 2524929; [www.casaturismorural.cl](http://www.casaturismorural.cl).



## TIPS VIAJEROS

Cuando visites a la señora Norma, no pierdas la oportunidad de compartir un rico asado al palo en su quincho. Lo preparan con carnes de su propio campo y el lugar para saborearlo es perfecto: un lindo fogón, con una vista inigualable al lago Frío.



## CONTACTOS

Para organizar una lección o degustación, contacta a la señora Norma Quijada: (09) 87869820. También, puedes coordinar tus reservas con la Casa del Turismo Rural ubicado en el centro de información turística de la Plaza de Armas de Coyhaique; (067) 2524929; [www.casaturismorural.cl](http://www.casaturismorural.cl).



## GALERÍA

