



ORGÁNICA y chic

Al ritmo hipnótico de sus olas, la Riviera Nayarit brinda rincones para meditar y alimentos frescos para fortalecer el cuerpo. Todo esto bajo un movimiento orgánico y un estilo hippie chic, asegura Elsa Navarrete

FOTOS: CHARLY RAMOS



PÁG. OPUESTA:
FOUR SEASONS
PUNTA MITA;
PLAZA DE
SAYULITA;
MARINA RIVIERA
NAYARIT; HOTEL
LA TRANQUILA;
SURFER.
EN ESTA PÁG. DE
IZQ. A DER, DESDE
ARRIBA: CHEF
CALIXTO GATTÁS;
POSTRE DE LA
PATRONA POLO
CLUB; HOTEL
CIELO ROJO Y SU
BUDDHA BOWL



El universo culinario de la Riviera Nayarit es local, de temporada y orgánico. Sus habitantes le brindan al viajero comida de gran calidad lograda con niveles de frescura, sabor y textura excepcionales

El vuelo sale a las diez de la mañana. Cuento con el asiento 16A y cuatro días para explorar la Riviera Nayarit, la más joven del país. Reviso la aplicación del clima en mi teléfono; me augura días primorosos. Preparo mi equipaje, con telas ligeras y vestidos vaporosos, y me encamino a esta nueva aventura. El vuelo se va en un verdadero suspiro. Los afortunados que viajan en los asientos de ventanilla apreciamos desde el cielo cómo se funde la naturaleza de la Sierra Madre con la grandiosidad de las aguas del Pacífico. Una ola de aire cálido y húmedo, y de buen presentimiento, me da la bienvenida al salir del Aeropuerto Internacional de Puerto Vallarta. La realidad se va definiendo, entre muchas cosas más, por la Carretera Federal 200, marco por el que empiezan a exhibirse la belleza de las costas nayaritas. Impaciente —aunque sean 30 minutos de camino—, sólo deseo una cosa: caer ya sobre su suave arena.

Viaje a la relajación

Casi 300 kilómetros de costa del Pacífico alojan a la Riviera Nayarit con decenas de bahías y playas casi vírgenes. Desde el sur del estado en Nuevo Vallarta hasta el norte en la Boca de Teacapán existen espacios de gran belleza, muchos de ellos todavía poco frecuentados. Y, aunque me encantaría recorrer toda la franja, por esta vez sólo exploraré la parte sur.

Despierto en una de las suites de Villa Bella en el poblado de La Cruz de Huanacaxtle. Albergado en dos casitas, este *bed and breakfast* se luce por la atención personalizada de sus dueños; es como si recibieran a sus amigos. Me asomo por el balcón y, con una vista panorámica de la Bahía de Banderas, reparo que aquí el tiempo es otro, no corre igual y se desvanece lentamente; aquí a uno le sobran y no le faltan horas.

Después de un desayuno casero en el jardincito del hotel, me dirijo por las calles del pueblo hasta llegar a la Marina Riviera Nayarit que, con yates de lujo atracados en alguno de sus 351 muelles, es el escenario idóneo para degustar un plato de ostiones frescos en el restaurante Oso's Oyster Bar. Llegan a mi mesa unos Rockefeller, de sazón increíble; pero lo que en verdad no tiene igual es el hecho de comerlos crudos en su concha con unas gotas de limón y de Salsa Huichol (hecha a base de chile cascabel); como en toda buena mesa nayarita, hay una botellita dispuesta a hacerte feliz. Venir a Riviera Nayarit y no probar mariscos con este aderezo recatadamente incendiario es venir a medias.

Desde la terraza, disfrutando un aguachile de callo de hacha con pera, veo a algunos lugareños descansar de sus jornadas de pesca. “Aquí adelantito, sobre el muelle, se encuentra el Mercado del Mar en donde puede encontrar la pesca del día”, me informa Ana. “Y si todavía anda por acá el domingo no puede perderse el Farmer's Market que reúne a productores y artesanos locales”. “Lamentablemente, parto antes”, pienso. Pero lo que sí no puedo dejar de hacer es probar el platillo clásico de la región: el pescado zarandeado, una delicia que degusto en tacos con una cerveza Pacífico helada. Con un buen sabor de boca me dirijo hacia el mercado, cuyos locatarios sonríen al viajero y le platican sobre los ejemplares recién pescados. Nayarit es uno de los principales productores de camarón (se encuentra a buen precio), así como de huachinango, robalo y lisa, entre otros frutos del mar. Remato el día con una cena en Sandzibar, a cargo del chef alemán Bernhard Güth, quien ofrece ingredientes de temporada trabajados con técnicas enfocadas a la experiencia sensorial. Y vaya que lo logra con el sashimi de atún servido con puré de aguacate, primer tiempo del excitante menú de degustación que está por venir. Sentada al aire libre, escucho cómo revientan las olas en la orilla: un sonido tan reconfortante como los sabores provenientes de la salchicha italiana, del pulpo al ajillo con humus de cilantro, de los camarones con plátano macho y lentejas, y del inolvidable helado de mezcal y piloncillo; todo en exactas porciones para un paladeo de ensueño. Ansiosa por seguir explorando, me duermo temprano para al día siguiente surfear en Sayulita. ➤





EN ESTA PÁG:
OSTIONES
ROCKEFELLER; VISTA
DE LA MARINA; TIENDA
EN SAYULITA. PÁG.
SIG. DESDE ARRIBA,
DE IZQ. A DER:
PETIT HOTEL Hafa;
COCTELERÍA DE LA
PATRONA; CASA DE
SAYULITA; HABITACIÓN
DEL HOTEL Hafa;
ARTE HUICHOL EN
SAN PANCHO; BAR LE
ZOUAVE Y SU DUEÑO
CHRISTOPHE MIGNOT;
HELADO ARTESANAL,
DON PEDRO'S;
REVOLUCIÓN DEL
SUEÑO

Sayulita loves you

Los aires de Sayulita están llenos de ese “no sé qué” que invita a la relajación. Propios y ajenos transitan sobre sus apacibles calles para finalmente llegar a la playa, en donde se ha creado una comunidad unida por la libertad de disfrutar las olas.

En un ambiente hippie pero muy chic un grupo de jóvenes en trajes de neopreno llevan tablas de surf sobre sus cabezas y se internan en el mar para practicar uno de los deportes acuáticos más cool. Observo sus acrobacias en el horizonte, el cual me revela que el surf es una verdadera aventura llena de acción. Sus grandes olas y excelente oleaje convirtieron a Sayulita en un lugar ideal para aprender a surfear. La idea es animarse y disfrutar del océano a través del SUP (*stand up paddle boarding*), una modalidad más amable llamada surf de remo. Una buena opción es dirigirse a la tienda Stand Up Paddle Sayulita que también ofrece clases de yoga en su jardín. Con la ayuda de un instructor, aprendes a pararte, pasear y surfear en la tabla de SUP. Ya en el mar, si aún hay nervios, el contacto que se tiene con la naturaleza tranquilizará la mente y el espíritu. Aunque es mi primera clase, me siento, como algunos dicen: “caminando literalmente sobre el agua”. Entretanto otros surfers retan sorprendentemente los arcos de agua antes de caer.

Las recomendaciones sugieren comer en Don Pedro's, uno de los primeros restaurantes asentados en la zona por un par de amigos surfistas de California que en 1994 llegaron para quedarse. Desde entonces, su chef propietario Nicholas Parrillo sigue preparando comida de estilo mediterráneo con productos de su propia granja y de la región. Llego al establecimiento y no titubeo ni un segundo: un par de tostadas de tártara de atún, para empezar, seguidas de unos raviolos de betabel. Para rematar, un sencillo pero bien ejecutado helado de frambuesa hecho en casa.

Cuando las aguas se bañan de atardecer, el lado B de Sayulita empieza a surgir: la noche se pronostica tremenda. Pero antes de ir en busca de algún bar, recorro las boutiques: entre el creciente grupo de interesantes tiendas, Pachamama es una de las imperdibles. Su dueña, Nathalie Mignot, ofrece joyería de lujo creada con perlas negras tahitianas. Para más adornos exclusivos y bohemios visito Scarlett, cuya selección de vestidos para playa también es muy acertada. Por último, en Revolución del Sueño encuentro diseños muy originales de objetos decorativos y de moda producidos en cantidades limitadas.

De galería en galería se respira el arte en esta ecléctica tierra donde florecen artistas, como un campesino-pintor de Guanajuato o un surfista-diseñador de California. Por lo que no es sorpresivo que surjan toda clase de oasis, como Le Zouave, el *hot spot* para la hora del coctel. Así, con una margarita de pepino y serrano en mano me despido de Sayulita desvelando sus noches.

El bohemio San Pancho

San Pancho es el apelativo cariñoso –y casi oficial– del poblado de San Francisco, a sólo 10 minutos en auto de Sayulita. Su oferta turística es tan relajada como su nombre y su calidad está a la altura de sus hermosos paisajes.

Silenciosa y rústica, pero no por ello menos sofisticada, su playa es el refugio para gozar tranquilamente del sol. Aquí, en calles con nombres como Camboya, Kenia y Avenida del Tercer Mundo, las casas de los pescadores se mezclan con tiendas de norteamericanos, grupos ecologistas en defensa de las tortugas, centros de yoga, galerías de arte y el hotel boutique Cielo Rojo, que me recibe bajo el lema “Descanso total y encanto” en cómodas habitaciones decoradas con textiles tradicionales y adornos kitsch traídos de los *flea markets* de Los Ángeles.

Bajo el techo de este “hotel de autor” –el cual cuenta con su propio tequila–, se localiza Bistro Orgánico, un pequeño paraíso gourmet nada pretencioso. Su chef ejecutivo, Calixto Gattás, trabaja con productores locales, muchos de ellos certificados como orgánicos para lograr que el concepto sea 100% sustentable y local. Siembran sus propias hierbas, generan su composta y no utilizan plástico. Aunque los platos de comida y cena suenen deliciosos, opto por probar el desayuno. Un buddha bowl (espinaca, quinoa, frijol negro, aguacate, huevo estrellado y salsa roja) acompañado de un café orgánico de Peñita de Occidente ha creado un comienzo de día memorable.

La conciencia ecológica de los lugareños es admirable. San Pancho es casa de una comunidad multicultural comprometida con un desarrollo armónico, respetuoso del entorno e impulsor del arte. Con tiendas de comercio justo, casas ➔

Información de viaje

CÓMO LLEGAR

Interjet (*interjet.com.mx*) tiene vuelos directos desde la Ciudad de México a Puerto Vallarta; viaje redondo desde \$3,500. Para recorrer la Riviera Nayarit renta un auto (*avasa.com.mx*) en el aeropuerto desde \$400 por día.

RECURSOS

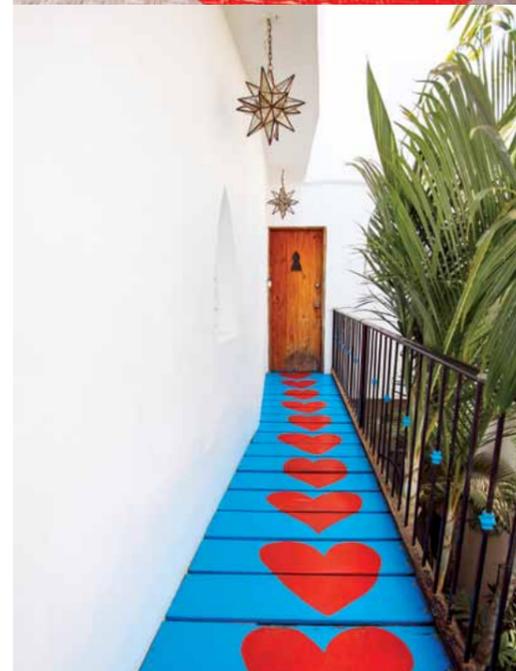
La Oficina de Visitantes y Convenciones de Riviera Nayarit

(*rivieranayarit.com.mx*) ofrece información de los pueblos, hoteles y tours.

NO TE PIERDAS

La Patrona Polo Club Presencia las prácticas y partidos de polo desde su restaurante de cocina mexicana en San Pancho. *polovallarta.com*

Rancho Mi Chaparrita Experimenta ecoaventuras y el tour de Canopy que consta de 13 líneas de tirolesa con vistas panorámicas. *michaparrita.com*





ESTA PÁG. DE IZQ. A DER. DESDE ARRIBA: TABLAS DE SURF SOBRE LA PLAYA DE SAYULITA; *FLATBREAD* DE PORTOBELLO EN MARK'S; SUITE DE MARIVAL, NUEVO VALLARTA; OSO'S OYSTER BAR; GELÉE DE HINOJO Y HUEVA DE SALMÓN DEL HOTEL LA TRANQUILA

MATERIAL EXTRA

PARA VER MÁS FOTOS INGRESA A:
bit.ly/nayaritfotos

con paneles solares, cooperativas de artistas, tejidos orgánicos y bicicletas sobre sus calles, también ofrece gastronomía depurada en sitios imperdibles como el restaurante del club de polo La Patrona, así como Café del Mar y su hermano menor Mar Plata.

Punta Mita: antojo de lujo

Las opciones de lujo abundan en la Riviera Nayarit; sin embargo, en Punta Mita impera una pujante infraestructura turística de primera donde Four Seasons ha abierto sus puertas. Puedes alojarte en una casita con vista al océano o simplemente darte una vuelta para acompañar el atardecer con un coctel en la terraza del lobby; también puedes presenciar un ritual huichol llevado a cabo en la orilla del mar. Con énfasis en ingredientes frescos, sus espacios gastronómicos también son parte de la explosión del movimiento orgánico de Nayarit.

Otro exponente de esta tendencia es Sufí que, ubicado entre las colinas del campo de golf diseñado por Jack Nicklaus, brinda tranquilidad, magnificas vistas al Pacífico y manjares

confeccionados con ingredientes cultivados por campesinos y pescadores locales, como los calamares a la parrilla con aceite de oliva. Por último, paso a Bucerías (cerca de Nuevo Vallarta) para conocer Mark's, punto de reunión de surfers, bohemios o *baby boomers* que gustan del buen comer. La neozelandesa Jan Benton y su esposo se acercaron en este poblado hace más de 20 años, encontrando su hogar y forma de vida: complacer a los paladares con su comida de toques asiáticos y mediterráneos.

Después de una ensalada de betabel, *flatbread* de hongo portobello caramelizado y un rack de chuleta de puerco orgánico en salsa de oporto, me encamino al aeropuerto pensando en que en la Riviera Nayarit se encuentra una manera de ser y estar en armonía con el entorno. Sus alegres pueblos hacen alarde de una naturaleza salvaje sin renunciar a ninguna comodidad. Si esto no es lujo, francamente no sé qué pueda serlo. □

Elsa Navarrete y Charly Ramos viajaron a la Riviera Nayarit por cortesía de la Oficina de Visitantes y Convenciones.



Dónde comer

Oso's Oyster Bar Si gustas de ostiones o de pescado zarandeado, éste es el lugar. La frescura de sus ingredientes es genial, así como su vista a la Marina. La Cruz de Huanacaxtle, 01 (329) 295 5426, ososoysterbar.com

Sandzibar Aquí se sirve un emocionante menú que reinventa sabores en su reinterpretación de recetas antiguas y uso de ingredientes locales. La Cruz de Huanacaxtle, 01 (329) 295 5697, sandzibar.com

Bistro Orgánico Su cocina se asocia con el concepto orgánico y sustentable del Hotel Cielo Rojo; muestra de ello son su galletas veganas. (ver *Dónde quedarse*)

Don Pedro's Dentro de su cocina mediterránea y causal, su ensalada niçoise es un *must*, así como la vista hacia la playa coronada de surfers. Sayulita, 01 (329) 291 3090, donpedros.com

Sufí Frente al muelle y al Pacífico, sirve cocina mexicana contemporánea sobre su magnífica terraza. Punta Mita, 01 (329) 298 7317, sufipuntamita.com

Mark's Es el favorito de la localidad por su selección de vinos, ambiente y fresca comida de buena sazón. Bucerías, 01 (329) 298 0303, marksbucerias.com

Dónde quedarse

Villa Bella Este *bed and breakfast* cuenta con seis suites, alberca infinity con vista panorámica y un agradable jardín. Habitación doble desde \$1,500 por noche. La Cruz de Huanacaxtle, 01 (329) 295 5161, villabella-lacruz.com

Petit Hotel Hafa Ofrece una experiencia bohemia y romántica gracias a su decoración. No dejes de practicar yoga en su terraza. Habitación doble desde \$1,000 por noche. Sayulita, 01 (329) 291 3806, hotelhafasayulita.com

Hotel Cielo Rojo Este boutique se aloja en una casa llena de curiosos detalles; ofrece ocho habitaciones con acogedoras estancias. Habitación doble desde \$1,500 por noche. San Francisco, 01 (311) 258 4155, hotelcielorojo.com

Four Seasons Sumérgete en su relajante y sofisticado *mood* a través de diversas actividades y sesiones de spa. Habitación doble desde \$9,000 por noche con desayuno incluido. Punta Mita, 01 (329) 291 6000, fourseasons.com

La Tranquila Cerca de Punta Mita, este exclusivo resort brinda un refugio; su campo de golf y piscinas son de ensueño. Habitación doble desde \$9,000 por noche con desayuno incluido. Litibú, 01 (329) 298 4222, latranquila.com.mx