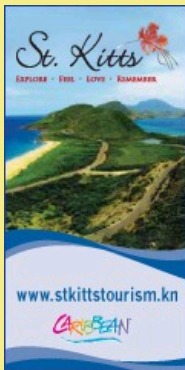


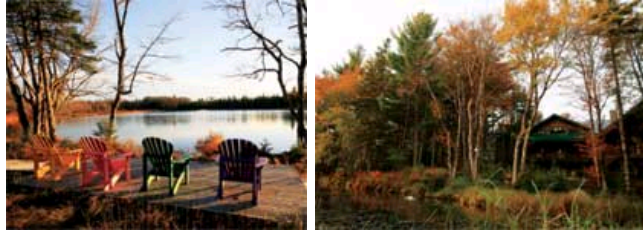
- News
- Search
- Best Places
- Current Edition
- Past Editions
- Focus On
- Photo Gallery
- Watch Videos
- Specials
- Advertise
- Contact
- Routes
- Home

American Eagle



Escapada salvaje en Nova Scotia

By : Melanie Furlong



A tres horas de Halifax y solamente a media hora en auto de Yarmouth, Trout Point Lodge se encuentra tan oculto en los bosques del sudoeste de Nova Scotia que ni siquiera hay cobertura para teléfonos celulares. Ciénagas, aluviones de antiguos glaciares, pozas, promontorios gigantes y planicies áridas conforman el rústico y rocoso paisaje al límite del Área Silvestre de Tobeatic, declarada reserva mundial de la biosfera por la UNESCO. El hotel se asienta entre los ríos Tusket y Napier, donde la fauna silvestre como alces, osos negros, águilas calvas, truchas, puercoespines y ardillas voladoras superan con mucho a los habitantes humanos de la zona. Es, de veras, un retiro natural silvestre, el lugar perfecto para escapar de todo.

Es por eso que sus propietarios, los chefs de Louisiana Charles Leary, Vaughn Perret y Daniel G. Abel lo escogieron hace 10 años. Siguiendo la tradición del Great Lodge del condado Yarmouth, mandaron a edificar un hotel de categoría internacional con troncos gigantes de abeto, granito cincelado y arenisca que recuerdan los hoteles que había en el área a principios del siglo pasado y que fueron frecuentados por Franklin Roosevelt, Babe Ruth, Ernest Hemingway, Amelia Earhart, Zane Grey y el escritor de viajes Albert Paine Bigelow, quien describió la zona en su libro *The Tent Dwellers*. The Great Lodge posee ocho suites junior y una suite full, todas con baño completo y muebles hechos en la zona de Acadia con maderas locales. La decoración incluye losas italianas, alfombras tejidas a mano y pisos de madera, todo con un diseño que los propietarios han dado en llamar confort "haute rustic". Han añadido un área más pequeña, River Bend Lodge, con habitaciones dobles y cuádruples y dos cabañas, una sencilla y una doble. Cada habitación tiene vista al agua.

Otra razón por la que Leary, Perret y Abel se interesaron por establecerse en el condado de Yarmouth fue su proximidad a abundancia de pescados y mariscos, una especialidad de estos diestros chefs, que publicaron el libro de recetas *The Trout Point Lodge Cookbook* con la editorial Random House en 2004 y que recibió muy buenas críticas. El libro explora la cocina de Louisiana de hace más de 300 años de la tradición de Acadia hasta el mismo siglo XXI.

"En el condado Yarmouth se atrapa la mayor cantidad de langostas de Canadá—dice Leary—y también es un centro de pescados de fondo y el lugar más grande de peces para pesca deportiva que llegan con la Corriente del Golfo. En verano, podemos obtener una amplia variedad de pescados y mariscos frescos".

Esto resultó particularmente importante para establecer la escuela de cocina Trout Point Lodge Cooking School, que se encuentra en el hotel principal. Sus vacaciones con clases de cocina, que duran tres días y dos noches, son muy codiciadas, e incluso el Trout Point Lodge fue seleccionado como el segundo destino de vacaciones culinarias en el mundo por la revista *Condé Nast Traveler* en 2007.

"Comenzamos con un programa de tres días después del almuerzo del viernes, con una introducción a los pescados y mariscos y calidad de los frutos del mar", dice Leary. "Le enseñamos a la gente cómo seleccionar pescados y mariscos frescos, qué buscar en términos de frescura y calidad. Y nosotros provenimos de Louisiana, de manera que siempre enseñamos algo acerca del estilo de cocina creole". Esto significa que los estudiantes siempre aprenden a preparar gumbo de mariscos y un étouffée, un guiso tradicional de Louisiana que por lo general se rellena con langostinos (el nombre significa "estofado"), aunque también puede llevar camarones o vieiras.

"Cuando estamos enseñando acerca de pescados y mariscos—comenta Leary—demostramos cómo se pueden adaptar recetas con lo que se tiene a mano a nivel local y fresco. También tratamos de que la gente sea consciente, o por lo menos que piense en ello, de lo que es sustentable en términos de pesca. Hablamos un poco acerca de lo que se produce en granjas de peces y les indicamos fuentes y sitios web que tienen listas de ese tipo de granjas sustentables".

Leary dice que ellos también enseñan a cocinar los frutos del mar sin calor, como por ejemplo el ahumado en frío que realizan en un local del hotel destinado a tal fin, al igual que platos como ceviche y gravlax, un plato sueco con salmón crudo curado en una mezcla de sal, azúcar y eneldo.



El segundo día, los estudiantes hacen un viaje de campo con el instructor. "Podemos conducir por la costa

hacia el área de Acadia, cerca de Yarmouth, y visitar una granja productora de ostras en Eel Lake, el segundo mayor lago de agua salada de Nova Scotia—explica Leary—. A la gente le encanta. Los huéspedes tienen la oportunidad de salir en un barco, aprender sobre las ostras y su calidad y ver cómo se cultivan".

Otros viajes de campo pueden ser a estanques de langostas, viveros de mejillones, embarcaderos de pesca, al pantano salado de Chebogue y a los bosques repletos de setas. De regreso al hotel, los estudiantes pasarán de tres a cuatro horas al día en la cocina preparando su almuerzo o su cena.

Otros cursos de cocina de fin de semana son sobre queso y su elaboración, vinos y también dan una clase de cocina sefardita, que se concentra en pescados con un giro mediterráneo.

Las clases pueden tener entre dos y 15 alumnos, pero generalmente tienen de ocho a 10 personas. Leary apunta que son por lo general familias y parejas con un interés en la cocina y que proceden de todas partes de Estados Unidos y Canadá. "Recibimos a muchas parejas, y por lo general ambos están interesados en la cocina. De vez en cuando recibimos a un hombre o a una mujer cuya pareja se va a pescar o a pasear en kayak".

Trout Point Lodge puede organizar paseos a la costa cercana para observar ballenas, remar en kayak en el mar y excursiones en embarcaciones zodiac. Cerca del hotel, disponen de paseos guiados para pesca con mosca, canotaje, kayak, excursiones a pie y para nadar en una poza del río. También ofrecen paseos para observar aves, pesca deportiva y ciclismo de montaña, así como masajes con cita previa.

"Este verano abriremos también un nuevo comedor solamente para parejas, en caso de que los huéspedes quieran tener una cena romántica sólo para dos", comenta Leary.

Con este tranquilo paraje, románticas vistas del agua, emocionantes aventuras al aire libre y exquisitos deleites culinarios, una visita al Trout Point Lodge alimenta por igual el cuerpo y el alma. Está abierto de mediados de mayo a finales de octubre. River Bend Lodge and Cottages está abierto todo el año. troutpoint.com

Cómo llegar: American Eagle ofrece servicio a Halifax vía JFK. Visite aa.com.



[Back to This Issue](#)

