

# Balneário caliente

De dezembro a fevereiro, a Azul leva você a **Punta del Este**, o destino mais badalado do Uruguai. Planeje sua visita e garanta férias inesquecíveis, com direto a lindas praias, *paradores* animados, alta gastronomia e um pôr do sol deslumbrante

**Por** LUIZA VIEIRA **Fotos** VICTOR AFFARO





**A** Saint-Tropez do Uruguai. A Mônaco da América Latina. Ou ainda a Côte d'Azur do Hemisfério Sul. Sim, Punta del Este está em alta. E não é à toa que acumula apelidos que a colocam de igual para igual com alguns dos balneários mais concorridos da Europa. A 140 quilômetros da capital Montevidéu, a cidade e suas elegantes vizinhas, como José Ignacio e La Barra, formam um destino de verão redondinho. Daqueles que satisfazem o turista mais exigente. Há badalação com requinte, praia com infraestrutura moderna, gastronomia refinada e até boas opções de compras e de ro-

teiros pautados na arte – alternativas certas para um dia de descanso da famosa dobradinha sol e mar.

Ano após ano, entre novembro e março, a península ensolarada do distrito uruguaio de Maldonado abre suas portas para turistas do mundo inteiro e passa da calma à efervescência. Seus 10 mil habitantes ganham a companhia de cerca de 200 mil forasteiros, a maioria vinda da Argentina e do Rio Grande do Sul. A 700 quilômetros de Porto Alegre, os gaúchos desfrutam das belezas e das mordomias do local há tempos. Mas neste verão, brasileiros de outras partes do País também podem chegar lá com facilidade: do dia 17 deste mês a 14 de fevereiro, a Azul vai operar voos para Punta com origem na capital gaúcha e em Campinas.



► Na página anterior, a parte da hospedaria da Casapueblo. Nesta página, à esq., o monumento Los Dedos; acima, o nightclub OVO; e, abaixo, o pôr do sol visto da varanda da Casapueblo



Uma vez lá, é só deixar a atmosfera quente da cidade te conduzir. Ladeada por águas, há como escolher entre refrescar-se no calmo Rio da Prata ou no velho conhecido Oceano Atlântico. A porção banhada pelo rio é a Playa Mansa, dona de um lindo pôr do sol e de concorridos *points*: Hotel Serena, bar Virazón e Conrad Hotel, um ícone local. Misto de hospedaria e cassino, é parada obrigatória para viajantes maduros e jovens, que, desde a temporada passada, ganharam mais um atrativo ali. O *nightclub* e *dayclub* do resort, OVO, inaugurou na areia sua versão *beachclub*, garantindo o agito 24 horas por dia.

Mas o principal marco do destino, aquele que se tornou símbolo nacional, fica na Playa Brava, o trecho da costa oceânica. Foi em 1982 que o chileno Mario Irarrázabal ergueu o monumento Los Dedos, uma mão saindo da areia que, para ele, simboliza o homem surgindo para a vida. Além dos turistas que não aceitam voltar para casa sem uma foto com a obra, a praia também atrai a turma do surfe e a dos baladeiros – que rumam ao *parador* Parada 30.

Há ainda outro artista, este uruguaio, que deixou sua marca registrada na geografia de Punta. Carlos Páez Vilaró (morto em 2014) fez morada – e uma baita morada – na estonteante Punta Ballena. A Casapueblo, que tem um quê de mediterrânea, é hoje um hotel e um museu em homenagem ao seu criador. E, anote, é o melhor ponto para apreciar o pôr do sol.





Ainda na costa da cidade, a região do Porto chama a atenção por sua paisagem à la Riviera Francesa, onde as embarcações ancoradas dão o tom. Distrito gastronômico, a área oferece excelentes opções de boa mesa. Um bom exemplo é o Lo de Tere – Cocina de Punta del Este. Comandado pela jovem chef Maria Elena Marfetán, tem cardápio que prioriza os ingredientes locais em receitas como a deliciosa posta de merluza negra – um peixe, branco e saboroso, que chega à mesa com espuma de amêndoas e legumes salteados. “Há Cocina de Punta del Este no nome da casa justamente porque tento utilizar os produtos daqui, incentivando os pequenos produtores”, explica Maria Elena.

Não longe dali está o centro de Punta, onde o que importa mesmo é a Avenida Gorlero, que corta a cidade. Seduzidos por lojas pomposas, *fast fashions* locais – a paralela Calle 20 concentra marcas mais conhecidas e *outlets* de grifes – e restaurantes suntuosos, os visitantes batem perna sem descanso por suas largas calçadas. E já garantem ali mesmo o *look* para a noite quente do balneário.



► No alto, à esquerda, posta de merluza negra do Lo de Tere – Cocina de Punta del Este; acima, María Elena Marfetán, chef da casa; acima, à direita, a piscina do Estancia Vik; e, ao lado, panorâmica de José Ignacio. Na página ao lado, suite do Playa Vik (no alto) e o movimentado parador La Huella



### Chique e aconchegante

Para muitos, Punta é considerada o aperitivo daquilo que está por vir. Mais sofisticação e exclusividade – e uma porção extra de sossego – o visitante encontra ao pegar a estrada para explorar suas cidades vizinhas.

José Ignacio é, sem dúvidas, o *must* da região. Por ali, nada de prédios e grandes construções. Seu ponto mais alto é o farol, a 32 metros do nível do mar, de onde avistam-se as praias rochosas e os suntuosos casarões do município, que compõem a típica paisagem de um lugar ainda intocado pelo turismo de massa.

Badalação até existe, com nome e endereço definidos: o *parador* La Huella, uma das casas mais famosas de todo o Uruguai, fica cheio mesmo fora de temporada. Muito por conta de seu menu executado com precisão. “Mas nem sempre José Ignacio foi assim”, diz a voz experiente de Lucy Acevedo, que se diverte com os tipos que chegam, a

cada ano, em sua terra tranquila. Dona de um dos restaurantes mais antigos dali, batizado com seu nome, ela utiliza na cozinha ingredientes cultivados em seu rancho. E o carinho com que recebe a clientela passa a sensação de estarmos na casa de nossa avó.

O contraponto perfeito para este ambiente são as três propriedades de Alexander Vik, sueco apontado pela revista *Forbes*, em 2014, como o bilionário mais interessante do mundo por ser um dos grandes entusiastas da arte contemporânea. Seus hotéis, Playa Vik, Bahia Vik e Estancia Vik, são verdadeiras galerias a céu aberto. Filho de uma uruguaia, ele cresceu na Europa e se apaixonou pela região quando a visitou para apresentá-la aos filhos. O que resultou na estância construída em José Ignacio. “Este é o único lugar na Terra onde Wyoming [estado norte-americano conhecido por ser pouco populoso] se encontra com Saint-Tropez”, diz.





► Em sentido horário, obra de Pablo Atchugarry em exibição na sua fundação; uma das vistas da propriedade da Colinas de Garzón; e escadaria do elegante Argentino Hotel, em Piriápolis



A afirmação de Vik pode soar um pouco injusta quando se conhece La Barra, Manantiales e Garzón. A poucos quilômetros dali, os dois primeiros pequenos balneários exibem belas mansões – um bom indicador do PIB local. Já o terceiro é um vilarejo com 200 habitantes que tem fama internacional por conta da alta gastronomia. Uma de suas estrelas é a premiada casa do chef argentino Francis Mallmann, recém-reformada para atender à crescente demanda de clientes ávidos por comer bem e se desligar do mundo. Sim, porque em Garzón o tempo corre de maneira diferente, sem pressa, sem praia e sem festança.

Mallmann ainda deu consultoria na montagem do menu da Bodega Garzón, instalada no alto de uma montanha, para que o turista tenha vista privilegiada da vegetação nativa e dos vinhedos. A visita à vinícola, novidade da estação, é combinada com a experiência na Colinas de Garzón, a fábrica de azeites da marca. As plantações de

oliveiras podem ser apreciadas de diversas maneiras, de caminhadas a voos de balão, e o tour termina com uma deliciosa degustação.

Não pense que as atrações se esgotaram. Há ainda a mística Piriápolis, com 20km de praia, o Castelo de Piria (de 1897), a capela de San Antonio e o imponente Argentino Hotel, em atividade desde 1930. E El Chorro, que abriga a Fundación Pablo Atchugarry, uma preciosidade do mundo artístico. Como uma espécie de mini-Inhotim, reúne em seu jardim mais de 30 peças de mestres da arte contemporânea, além de uma galeria dedicada ao uruguio que nomeia o espaço. Com sorte você o encontra por ali. Pois, ainda que tenha viajado o mundo expondo suas lindas esculturas de mármore, ele não abriu mão de manter seu ateliê nessa porção ensolarada e paradisíaca de seu país natal. ➤



ONDE FICAR

**Golden Beach Resort & Spa**

Instalado numa via paralela à Avenida Gorlero, fica a poucos metros dos principais pontos turísticos de Punta. Conta com piscina aquecida, spa e um delicioso café da manhã.

CALLE 24, ESQUINA COM CALLE 29, PUNTA DEL ESTE  
 ☎ 598 4244 1314 ✎ [GOLDENBEACH.COM.UY](http://GOLDENBEACH.COM.UY)

**Conrad Punta del Este Resort & Casino**

Uma das hospedagem mais tradicionais da cidade. Tem hoje 296 quartos e está passando por uma ampliação para que totalize 900. Além dos serviços clássicos de um resort, possui cassino, *dayclub*, *nightclub* e *beachclub*.

RAMBLA CLAUDIO WILLIMAN PARADA 4, PUNTA DEL ESTE  
 ☎ 598 4249 1111 ✎ [CONRAD.COM.UY](http://CONRAD.COM.UY)

**Playa Vik**

A propriedade dispõe de três suítes para casais e acomodações feitas sob medida para famílias, com dois quartos e *living* – todas com cara de obra de arte. Outros dois destaques são a piscina de borda infinita de frente para o mar e a sua instalação artística, acionada à noite, que reproduz as estrelas no Hemisfério Sul.

CALLE LOS CISNES, ESQUINA COM CALLE LOS HORNEROS, JOSÉ IGNACIO  
 ☎ 598 9370 4866 ✎ [PLAYAVIK.COM](http://PLAYAVIK.COM)



ONDE COMER

**Lo de Tere – Cocina de Punta del Este**

A vista das embarcações ancoradas no Porto embala um agradável almoço ou jantar. O menu contemporâneo tem receitas memoráveis, preparadas com ingredientes oriundos de pequenos produtores locais.

RAMBLA DEL PUERTO, ESQUINA COM CALLE 21, PUNTA DEL ESTE  
 ☎ 598 4244 0492 ✎ [LODETERE.COM](http://LODETERE.COM)

**Argentino Hotel Casino & Resort**

Fazer uma refeição nesta hospedaria, de 1930, tem certa pompa de outros tempos. E pode ser um programa que vai além da gastronomia – vale a pena visitar suas instalações e o cassino.

RAMBLA DE LOS ARGENTINOS, PIRIÁPOLIS  
 ☎ 598 4432 2791 ✎ [ARGENTINOHOTEL.COM](http://ARGENTINOHOTEL.COM)

**Lucy**

A culinária afetiva da proprietária conquista pelo carinho com que os pratos são preparados. Muitos ingredientes, inclusive, vêm da fazenda da própria cozinheira, e o restaurante conta ainda com um interessante menu orgânico.

CALLE LAS GARZAS, ESQUINA COM CALLE LAS GOLONDRINAS, JOSÉ IGNACIO  
 ☎ 598 4486 2090 ✎ [LUCY.COM.UY](http://LUCY.COM.UY)



COMO IR

De 17 de dezembro a 14 de fevereiro, a Azul opera voos diretos para Punta del Este, com origem em Campinas e Porto Alegre. As operações serão realizadas às quintas-feiras e aos domingos.



**Azul viagens**  
 ☎ 4003 1181

**Punta del Este**  
 Três noites no Conrad Resort e Casino, com café  
 SAÍDA EM 21/1/2016 (DE CAMPINAS)

a partir de  
**10x R\$331**  
 sem juros

