



[www.beborghi.com](http://www.beborghi.com)

a blog by Valentina Borghi

## CILE DEL NORD: INFORMAZIONI PRATICHE

### DORMIRE

Durante tutto il viaggio ho dormito sempre in ostello. Nella maggior parte dei casi erano stanze doppie senza bagno in camera, talvolta in camerata. Il prezzo medio è sempre stato tra i 15 ed i 20 euro a persona (10-15 in camerata) con la colazione inclusa.

#### Santiago

- Aji Hostel: questo ve lo segnalo per dirvi di EVITARLO. Ha giudizi ottimi su Booking ma è stata un'enorme delusione. L'ostello più brutto del viaggio. Stanze piccole e vecchie senza alcun tipo di comfort. Non ci cascate anche voi!
- Santiago Hostal: nel quartiere di Bellavista (quello della movida), proprio accanto alla Casa-Museo di Neruda. Ostello carino, rinnovato di recente. Molto comodo per girare a piedi e pieno di ristoranti e locali intorno.

#### La Serena

Hostal El Arbol: piccolo ostello familiare in un villino a pochi passi dal giardino giapponese. Carino e con un'ottima colazione.

#### Vicuna

Hostal Las Delicias: piccolo ostello molto carino a ridosso del centro del paese. Proprietario molto simpatico e colazione super.

#### Pisco Elqui

Hotel Elqui: questo ostello è proprio attaccato alla piazza, proprio dove si ferma l'autobus. Situazione bucolica (se siete amanti degli animali impazzite, ci sono almeno 4/5 cani e altrettanti gatti), stanza carina e spazi comuni molto belli. Ha la piscina ed un giardino grande (che non utilizzerete se andate lì in inverno, a luglio/agosto). Colazione buona.

#### San Pedro de Atacama

Hostal Lackuntur: ostello molto carino e pulito con piscina, sdraio per il descanso e sala comune/cucina con una vista pazzesca sul deserto e sul vulcano Licancabur. La proprietaria è super gentile e potete comprare da lei le escursioni a prezzi vantaggiosi. Unica pecca: non c'è la colazione. Ma c'è un minimarket proprio all'angolo, a 50 mt. Leggermente defilato dal centro, ma comodo (in 10' a piedi siete in centro o alla stazione degli autobus).

### MANGIARE

Premessa: in Cile si mangia benissimo! Troverete più o meno ovunque dell'ottimo ceviche (principalmente a base di tonno, salmone, polpo e gambero), tanti buoni pesci oceanici (es. la Reineta) cucinati in mille modi, piatti a base di quinoa (il Cile è uno dei maggiori produttori a livello mondiale) e le famose empanadas (che qui, a differenza di quelle argentine, sono molto più grandi..assomigliano ad un calzone).

A questo buon cibo si accompagnano degli ottimi vini; su tutti mi sono innamorata del Carménère, ma anche i Cabernet Sauvignon, i Syrah e il Pinot Nero non sono affatto male!

### Santiago

- Laminga : ristorante molto carino nel barrio Bellavista. Ottimo il ceviche e il pesce in generale. I piatti sono costituiti da grandi pietre scavate. Carta dei vini all'altezza.
- Cocoa: ottimo ristorante peruviano nel barrio residenziale di Vitacura. Gran bella location! Qui ho mangiato il ceviche più buono di tutto il viaggio.
- The White Rabbit: bistrot carino nel barrio Bellavista. Si mangia un po di tutto
- Mercado central: all'interno del mercato del pesce ci sono diversi ristoranti in cui mangiare. Sono aperti solo a pranzo. Si spende poco e si mangia bene.

### La Serena

Rapsodia: si mangia in un grazioso cortile interno. Piatti di pesce e di carne con un'ottimo rapporto qualità-prezzo

### Vicuna

Paraiso del Elqui: ristorante specializzato nelle empanadas, ce ne sono più di 300 nel menù! Si mangia in un bel cortile interno dall'atmosfera retrò e l'anziano chef è un oste perfetto (cucinae e serve tutto lui!)

### San Pedro de Atacama

- La Estaka: il mio ristorante preferito a San Pedro. L'ambiente è molto bello, luci soffuse e un grande camino a riscaldare l'atmosfera. La cucina è cilena/peruviana fusion, c'è un'ampia carta dei vini e il gestore sa come farti sentire a casa. I prezzi sono italiani (circa 35-40 euro) ma ne vale la pena.
- La Casona: ristorante classico della stessa proprietà de La Estaka e del Blanco. Camino al centro e arredo di legno scuro lo rendono perfetto per mangiare ottime parillade a cena, ma è aperto anche a pranzo e si può mangiare nel patio all'aperto.
- Blanco: uno dei ristoranti più alla moda di San Pedro. L'arredo è minimal, bianco appunto. Anche qui la cucina è cilena fusion.
- Barros Cafe: una taverna che assomiglia ad una baita di montagna. I tavoli sono molto vicini e l'atmosfera è vivace. C'è musica dal vivo quasi tutte le sere: se non amate la confusione...cercate di farvi mettere lontano dal palco. Ampio menù di piatti tipici ad un ottimo rapporto qualità/prezzo. Non si può prenotare quindi andate presto.
- Cafè Peregrino: questo caffè si affaccia sulla piazza principale ed è uno dei più carini di San Pedro. Ha pochi tavoli su un ballatoio rialzato perfetti per fare people watching. Ottimo per la colazione/brunch: abbondante e a prezzo fisso.

PS a San Pedro spesso organizzano feste clandestine in location che si trovano alle porte della cittadina, nel deserto. Fatevi amico qualcuno del posto e non avrete difficoltà a sapere quando e dove sono le feste ;-)

### AGENZIE a San Pedro de Atacama

Agenzia White & Green: Come vi ho anticipato sopra, per scegliere l'agenzia da utilizzare per il tour al Salar de Uyuni in Bolivia ho preso un po di informazioni in giro. Alla fine la scelta è ricaduta su quest'agenzia gestita da 2 gentilissimi fratelli boliviani che sono specializzati in questo tipo di tour e mi sono trovata molto bene. Ho fatto con loro anche l'escursione alla Valle della Luna. La consiglio a tutti! Sono affidabili e veramente gentili. I prezzi sono gli stessi delle altre agenzie.

Agenzia CCAPCHA: Ho utilizzato quest'agenzia per l'escursione al Salar de Tara e mi sono trovata molto bene anche con loro.

Rancho La Herradura: questa agenzia è specializzata nelle le escursioni a cavallo di 1/2-1 o più giornate (le escursioni a cavallo sono abbastanza costose, ma è un'esperienza unica!).

Le altre escursioni le ho comprate direttamente dall'ostello: nessun problema anche lì.