



Un paseo por un Punta del Este desconocido

CUANDO SE DICE que Punta del Este es “la Ibiza de Sudamérica”, yo ya no sé si es un eufemismo o un disfemismo. Cierto es que, año tras año, la temporada irrumpe con un continuado de fiestas que parecen olvidar los diciembres llenos de incertidumbres. Ahora, inversamente proporcional a la parranda, también asoma, aunque tímidamente, lo que me gusta llamar “el Punta del Este canuto”.

En lunfardo, “canuto” refiere al tubito de metal en el cual los presos ocultan la plata. Calculo que de ello deriva su más popular significado de “escondido”. Algo es “canuto” cuando bastante más de la mitad más uno no lo conoce.

Pues el Punta del Este canuto es *offline*. ¿Se acuerda cuando el boca en boca era la madre de las difusiones? Está ahí, algo invisible, algo visible. Nos invita a perdernos por el bosque y a seguir carteles hechos a mano que cuelgan desprolijamente de los árboles, con indicaciones y fle-

chas que, la mayoría de las veces, desorientan. Pero a no rendirse: unas vueltas extras en auto se olvidan rápidamente cuando llega uno a lugares como el descripto a continuación.

Punta Lobos es una chacra productora de olivas ubicada al costado de la ruta que va a San Carlos, en un inmejorable terreno ondulado. Existe hace 10 años.

**La remera dice:
“La vida es simple:
oliva, muzzarella y
tomates”. ¿Qué más?**

Y aún no tiene página web. Es un encanto. Se puede visitar todos los días, sin aviso. Me apersoné el 1° de enero y me recibieron dos perros (infaltables, uno con una mulita en la boca) y un joven de entrecasa. Con un español de tonada híbrida se presentó: “Soy Luca Barata”.

Brasileño de padre italiano – quien otrora fuera un megamag-

nate de las comunicaciones en el gigante país vecino–, se instaló en Punta Lobos hace diez meses para encargarse del negocio familiar: una producción anual de 10.000 botellas de aceite de oliva extra virgen.

“Mi padre vio que el clima en Punta del Este se parecía bastante al del Mediterráneo y hace diez años plantó 5000 olivares. Hoy en Uruguay hay más de un millón”, explicó mientras mostraba la fábrica (un recinto de diez metros cuadrados con máquinas que hacen, como él mismo lo llamó, “el mejor jugo de aceitunas”).

Vino honesto

Al rato nos instalamos en un cuarto lleno de objetos con personalidad: una radio antigua, una televisión camuflada en un cajón de madera, flores de lavanda y una cocinita improvisada. Se acercó la mujer y preparó una bandeja de panes tostados para la degustación. Sirvió vino blanco y tinto, que también producen en el campo, cuyas etiquetas avisan: “vino honesto”.

“Es que es sencillo, pasa como agua”, alegó Luca. También acercaron jabones de aceite de oliva y una remera-souvenir que dice: “La vida es simple: oliva, muzzarella y tomates”. ¿Qué más?

Como suspendidos en el barullo de enero, Luca, su mujer y su hijito en camino reciben a diario al sibarita que quiera tomarse una copita, charlar de la vida y probar, como dijo un diario brasileño que Luca mostró con mezcla de orgullo y desinterés, “el Chanel Nº 5 de los aceites de oliva”. ●