

Condé Nast Traveler

THE WORLD MADE LOCAL

España



Okayango
Itziar
Aguilera &
Irina Isasia

Tokio
Daniel
Illescas &
Carmen

Ecuador
Julia Juste
& Helena
Palau

Pekín
Nuria Val
& Coke
Bartrina

Islay
Laura
Velasco &
Jesús Terrés

Lofoten



UN VERANO ÁRTICO

UN GRUPO DE AMIGOS, UN PLAN SIN PLAN Y SILENCIO. MUCHO.
ASÍ VIVIMOS LOS DÍAS SIN FIN DEL VERANO MÁS BELLO DEL MUNDO.

Texto **David Moralejo** ♦ Fotos **Ricardo de San Eustaquio**





LAS ISLAS LOFOTEN SON ANÓMALAS. Como frase de arranque para una crónica de viajes que se pretende irresistible suena poco sexy, cierto. Pero es que lo son. Aclaremos: su clima es anómalo. Y tal peculiaridad equivale a algo fenomenal. Cuando las ubicas en el mapa cuesta creerlo —nos encontramos a 150 kilómetros al norte del Círculo Polar Ártico, hola—, pero ten fe porque se trata de un asunto empírico: resulta que en las Lofoten, debido a las corrientes del Golfo de México, se halla la mayor anomalía de temperaturas del mundo por latitud —los paralelos norte 67 y 68— y, por tanto, los inviernos no alcanzan el rigor extremo de zonas más australes y los veranos son sorprendentemente cálidos.

Los hechos que aquí se narran sucedieron en pleno verano. En plena vacación española, para ser exactos, durante los primeros días de agosto. Tras comprar los billetes de avión a ultimísima hora —apenas una semana antes, más *typical Spanish* imposible— comprobamos en nuestros teléfonos algo que parecía ciencia ficción: el Ártico nos aguardaba con una semana de sol radiante, temperaturas de hasta 23 grados y escasa variación térmica, ya que en el verano ártico los días no tienen fin. A decir verdad, a eso de las dos de la madrugada parece que anochece un poco... pero el sol brilla exultante de nuevo en un pestañeo. ¿Bañarte a medianoche en las aguas más transparentes que hayas contemplado jamás? Los apenas 13-14 grados del mar de Noruega frenarán tu arrojo cuando una ola impertinente sobrepase los riñones, pero sí, se puede. Resulta rematadamente sanador y, prometido, al tercer chapuzón te zambullirás con el ímpetu (casi) de un bacalao.

El caso: nuestro plan de viaje fue repentino, pero también

En la doble pág. anterior, de izda. a dcha., puerto en Nusfjord Village & Resort; amanecer frente al lago Stor-Kongsvatnet, en Svolvær. Abajo, playa en Lødingen, en la región de Nordland y la "puerta" a las Lofoten si aterrizas en Evenes. En la pág. siguiente, de izda. a dcha. y de arriba abajo, el bucólico restaurante Røkenes Gård, en Harstad; días de playa en la idílica Hauklandstranda; por la carretera que cruza las Lofoten; iglesia de Vågan, en Kabelvåg, conocida también como la "catedral de Lofoten" porque es el edificio en madera más grande del norte de Noruega.

facilón. Cinco amigos, equipaje escueto, ropa de abrigo que no salió de la maleta (excepto alguna sudadera) y un coche confortable que alquilamos en el mismo aeropuerto de Harstad/Narvik-Evenes, situado en la provincia de Nordland y perfecto como puerta de entrada a las cercanas Lofoten. A partir de aquí... carretera y manta con poco margen de error: solo teníamos que seguir la E10, bellísima vía que cruza Suecia y Noruega y que en el tramo que aquí nos ocupa, ya en pos de la salina brisa atlántica, se conoce como el Camino del Rey Olav V. Majestuoso es.

La ruta del bacalao

Nuestra primera base de operaciones fue una casa de cuento, o mejor, de novela de Jon Fosse, situada frente al lago Stor-Kongsvatnet, a las afueras de Svolvær. La ubicación perfecta para movernos por el centro neurálgico de las Lofoten antes de llegar al extremo más occidental. En Svolvær todo sucede alrededor del animado puerto y del restaurante Bacalao, llamado así porque la receta más célebre de su pescado rey es esto mismo, "bacalao" con tomate, cebolla, patata y perejil debido a la relación comercial que se estableció entre Noruega y la Península Ibérica allá por el siglo XVII.

Y es que más vale que te guste el bacalao: lo verás por doquier. El kilómetro cero de la cocina "lofoteña" se basa en la pesca —también arenque, ballena, fletán, salmón y caballa— puesto que las pocas o inexistentes horas de luz durante gran parte del año limitan la productividad de una tierra preciosa y verdísima en la que, por supuesto, sí encontrarás hierbas aromáticas, frutos rojos silvestres y alguna que otra sorpresa hortícola gracias al empeño de sus habitantes.

De Svolvær a Henningsvær, en tan pintoresco pueblo descubrimos algo que constatamos durante el resto del viaje: no probarás en tu vida una sopa más rica que la *fiskesuppe*. Nata, mantequilla, harina, ▶



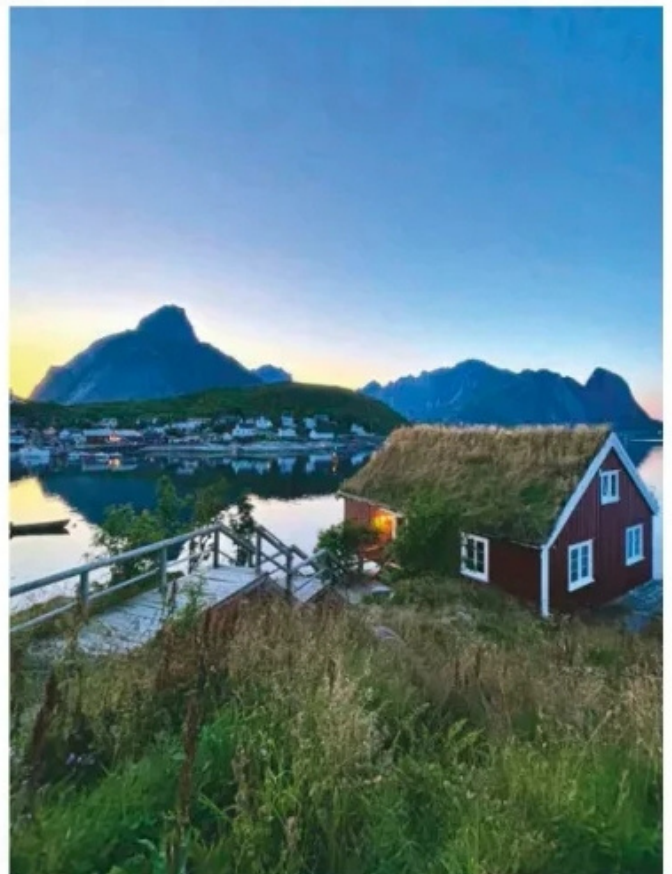
Lofoten presume de la mayor anomalía climática por latitud y, por ende, de veranos árticos y cálidos







En esta doble pág., dos instantes durante una travesía en barco. Aunque la conexión por carretera, gracias a la infinidad de puentes, permite recorrer las Lofoten en coche, no puedes irte sin vivir la experiencia de tomar el ferry. El archipiélago cuenta con más de 2.000 islas, islotes y peñascos, muchos de ellos deshabitados.





En esta doble pág. siguiendo las agujas del reloj, la tienda Sild & Salmon, para disfrutar de ahumados caseros en Å; salita en el bucólico Nusfjord; uno de los innumerables altos en el camino para disparar fotos; casa de alquiler en Svolvær; guiso típico llamado "bacalao", en español, en el restaurante Bacalao, en la misma ciudad; vista del "casi" atardecer a medianoche en el precioso Reine; día de playa en Kvalvika.



patatas, zanahoria y pescado (a menudo salmón) dan vida a un plato tan contundente que muchos restaurantes lo ofrecen como media ración. Más que de sobra si pretendes llegar al postre. Tras la primera cata en Henningsvær y el necesario paseo entre tiendas de artesanía —qué calcetines de lana, ay—, la tomamos días después en Nusfjord, un pueblo de pescadores convertido en hotel con el sello de Small Luxury Hotels. Aquí podrás alojarte en preciosas cabañas tradicionales de pescadores (llamadas *rorbu*) y comer media de *fiskesuppe* tras un delicioso aperitivo a base de gambas, pan y mantequilla. El lujo ártico, tan sencillo, tan cálido, era esto. Una atmósfera que también encontrarás en el magnífico Gammelbua, en Reine, donde no dudamos ni un segundo al ver la carta: cenaríamos carne de ballena. ¿Que a qué sabe? Pura proteína, oscura, tersa y potente, podría recordar al atún rojo, pero también a la carne de alce. La preparan en carpaccio, en embutido tipo salami y a la plancha, como un solomillo, con puré de patata y frutos rojos. Aunque en nuestra cabeza pueda sonar inquietante, Islandia, Noruega y Japón son los únicos países del mundo que aún cazan ballenas con fines comerciales, amén de algunas comunidades indígenas en Groenlandia y Alaska, estas de forma casi anecdótica.

Más peces: leerás *tørrfisk* por todas partes. Es el bacalao skrei seco. Las condiciones climáticas de Lofoten crean una combinación perfecta de sol, viento, nieve y lluvia para orear las piezas en unos secaderos tan bonitos que en verano sirven incluso para celebrar bodas y eventos. Lo curioso es que a lo largo de la historia se han desarrollado diferentes variedades de pescado seco, como el *boknafisk* (desalado), el *klippfisk* (salado) y el *lutefisk* (bañado en sosa cáustica, para obtener una textura gelatinosa), que hoy dan sentido al recetario tradicional.

Entre salmones, ballenas y bacalaos, nuestra ruta siguió como sugieren estas líneas, de forma anárquica y con mucho ir y venir por la E10. Las playas mandan en el verano de Lofoten, así ▶



Arriba, flores de mil colores, malvas, blancas, amarillas... colorean el paisaje de Lofoten durante el verano gracias al sol de medianoche y las cálidas temperaturas. Aun así, en las cumbres de algunas montañas verás nieves perpetuas. A la dcha., la animada playa Rørvikstranda, donde el agua estará helada, sí, pero también cristalina.



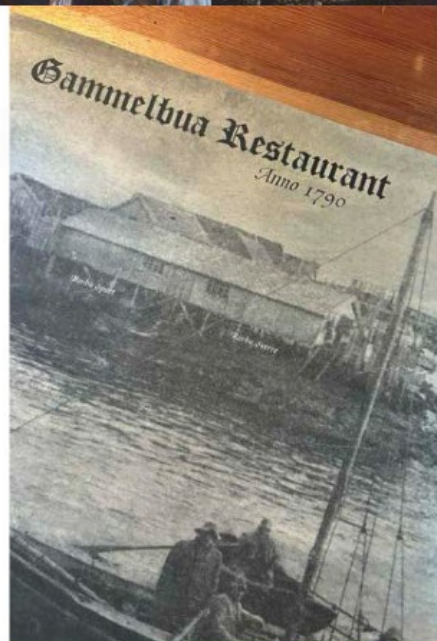


que todo giraba alrededor de esta o aquella bahía, tuerce aquí, desvíate acá. Da lo mismo cuál elijas, las hay por cientos y todas presumen de arena blanquísima, agua cristalina y vistas de impresión. Para los más frioleros, los infinitos lagos de agua dulce que salpican tierra adentro sorprenden a la primera zambullida –hay que tirarse, sin contemplaciones– por su agradable temperatura.

El final del camino se llama Å

Esto quizá sirve también como anomalía. Otra. El último pueblo de las Lofoten al que puedes llegar por tierra, el más occidental antes de la isla de Værøy, se llama Å y ya solo por eso querrás ir aunque ojo, no digas “A”: se pronuncia algo así como “uoo”. Diminuto y apacible, cuenta con hostales, apartamentos de alquiler y un coqueto hotel, Rorbuer, que sirve también de ágora al caer el sol... aunque el sol aquí no decaiga. Al ladito verás Sild & Salmon, una deliciosa tienda de ahumados artesanos donde podrás comprarte un bocata de salmón o de arenque. Por la mañana todo se cuece o, mejor dicho, se hornea, en The Bakery at Å, una panadería que provoca peregrinaciones y largas colas gracias a sus rollos de canela, posiblemente los mejores que hayas probado jamás, que salen cada día (solo durante el verano) de un horno de leña de 1878. Ya de vuelta, en los cercanos Moskenes y Reine, la necesidad de más fotos (y ya van mil) detienen al más presuroso. Pero no hay prisa aquí, pues ni siquiera cabe la excusa de que vaya a anochecer. Nosotros seguimos la ruta y fue tanta la belleza que incluso perdimos la L, como los conductores en prácticas, para acabar en Ofoten, el distrito oriental de la provincia de Nordland. Más playas, más silencio, más sopa, más novelas de Fosse. Un *road trip* que podría haber sido interminable. Ojalá. ♦

En esta doble pág., siguiendo las agujas del reloj, cabezas de pescado seco a la venta en la magnífica tienda Anita's Sjømat, en Reine; gambas típicas de Lofoten en Karoline, uno de los restaurantes de Nusfjord; casitas de pescadores en Å, rincón de nuestra casa en Svolvær; rollos de canela recién horneados en la famosa panadería Bakeriet i Å, que solo abre de junio a septiembre y presume de horno de leña centenario, de 1878; detalle del restaurante Gammelbua, otro clásico, este ubicado en Reine, donde preparan deliciosas recetas con carne de ballena.





CÓMO LLEGAR

×
Visit Lofoten
visitlofoten.com

Vuelo con conexión desde Oslo. En Visit Lofoten explican todas las opciones: podrás llegar al aeropuerto de Evenes desde Oslo (y también Bergen) utilizando SAS y Norwegian. La aerolínea Widerøe te llevará al aeropuerto de Svolvær y al de Leknes. Desde ellas podrás moverte por las islas en coche de alquiler. Existe además el autobús de la Ruta Ártica, que cruza el archipiélago y conecta con Evenes.



DÓNDE DORMIR

×
1 Nusfjord Village & Resort
nusfjord.com

Un típico pueblo pesquero convertido en bucólico hotel, con

el sello de Small Luxury Hotels. Solo el camino hasta aquí ya merece la pena. Pero también su preciosa tienda, la gastronomía, el puerto (desde el que podrás salir a pescar) y su ambiente de relajada felicidad.

×
2 Villa Lofoten
villalofoten.com

Conjunto de viviendas tradicionales que un día pertenecieron a granjeros y pescadores. Un proyecto sostenible situado en Kvalnes que en verano cuenta además con restaurante.

×
3 Holmen Lofoten
holmen.com

Hogar de los eventos culinarios anuales Kitchen

on the Edge of the World, de obligada visita, también es un acogedor hotel que acoge suites, cabañas para grupos o familias y habitaciones dobles, todo con el encanto de lo nórdico.

×
4 Reine Rorbuer
reinerorbuer.no

Del sello Nordic Classic Hotels, resulta perfecto para conocer el área más occidental de las

Lofoten. En su restaurante, Gammelbua, probarás, si te atreves, la mejor carne de ballena de la zona.



DÓNDE COMER

×
5 Lofoten Food Studio
lofotenfoodstudio.no

Roy-Magne Berglund dirige este restaurante en Ballstad solo para 15 comensales. ¿El plan? Menús de temporada en un ambiente íntimo y muy auténtico.

×
6 Bacalao
bacalaoobar.no

Svolvær resulta perfecto para quienes añoren un poco más de bullicio, aunque sigue siendo tranquilo. El epicentro es este restaurante donde, en efecto, el bacalao es el rey. La terraza invita a alargar la sobremesa.

×
7 Fiskekrogen
fiskekrogen.no

Henningsvær merece una visita, no solo por su fenomenal campo de fútbol a ras de mar. También por sus alegres calles salpicadas de tiendas y restaurantes como este, una oda al pescado local. Y pide una soppa.

×
8 Røkenes Gård
roekenesgaard.no

Siendo puristas... aquí nos hemos ido de las Lofoten. Pero no tan lejos y la excursión merece la pena. A las afueras de Harstad se encuentra este bucólico restaurante y hotel que esconde un secreto: su preciosa tienda de artesanía en la planta superior.



DE PLAYA EN PLAYA

×
Todos creen que la playa más bonita de Lofoten es una... hasta que descubren la siguiente. Toma nota: Kvalvika, Ramberg, Haukland y Vik, Uttakleiv, Rørvik... y encuentra otras tantas.

