

DAWSON CITY

Abierto desde otoño de 2020, **BonTon & Company** se ubica 240 kilómetros al sur del Círculo Ártico. Es parte de un movimiento que busca la soberanía alimenticia en el norte y fue considerado uno de los mejores 10 restaurantes canadienses de 2021 por la revista enRoute. De día es un café-tienda de alimentos y condimentos locales y, por la noche (de jueves a sábado), un restaurante de atmósfera íntima que ofrece platillos inspirados en el arte de viajar usando ingredientes locales. El menú cambia cada semana.

Annabelle's Noodle House comenzó siendo un pop-up y ahora tiene un hogar permanente en el que sirve su deliciosa carta de cocina del sureste asiático. Entre los favoritos de los comensales están el pad thai y las papas fritas con kimchi picante. Después de la cena, te recomendamos disfrutar un postre, ya sea que lo elijas del menú —como el Sweet Sweet Yukon— o que lo compres en la pequeña pastelería que esconden detrás del restaurante. Abre todo el año.

MERCADO LOCAL

Ya que se encuentra al aire libre, el Mercado comunitario de Fireweed solo puede disfrutarse de mayo a septiembre. Durante esos meses se coloca cada jueves en Shipyards Park, justo a las orillas del río Yukón. Más de 40 vendedores ofrecen productos locales que han cultivado o recolectado. También se puede encontrar arte hecho en el Yukón, artesanías, flores, pasteles, huevo orgánico, conservas, mermeladas y hasta productos de belleza y cuidado del cuerpo. Hay música en vivo y una gran variedad de food trucks donde venden helados artesanales y comida de distintas partes del mundo como Filipinas, India y diversos países asiáticos. Este mercado nació como una iniciativa de emprendimientos yukoneses como Klondike Kettle Corn, Kind Café, Blackbird Bakery y Landed Bakehouse, solo por mencionar a algunos. fireweedmarket.ca



Cathie Archibould

La escena culinaria del Yukón está en plena efervescencia y tiene ofertas para todos los gustos. Desde restaurantes de autor cuyos chefs expresan su creatividad con ingredientes que ellos mismos cultivan o recolectan y cafeterías que tuestan granos obtenidos a través del comercio justo hasta queserías de curaduría impecable, pastelerías, destilerías e interesantes eventos anuales dedicados a la gastronomía. ¡Hay mucho que probar!

WHITEHORSE

Wayfarer Oyster House fue reconocido como uno de los 10 mejores restaurantes de Canadá en 2019 por enRoute, la revista de Air Canada. Dedicado a la costa norte, este restaurante provee a los yukoneses de su necesaria dosis de ostras frescas y otros frutos del mar provenientes tanto del Yukón como de Alaska y British Columbia. Las carnes que aparecen en el menú se obtienen de proveedores locales y tanto las pastas como el pescado ahumado se preparan de manera artesanal. Además, su atmósfera cálida es perfecta para una noche de cocteles. Recientemente, Wayfarer se alió con la cervecería Polarity Brewing para abrir una nueva ubicación con vistas al poderoso río Yukón. wayfareroysterhouse.com

Smoke and Sow es un BBQ sureño ubicado en Porter Creek, en Whitehorse, Yukón. Sirven los platillos clásicos del sur y los favoritos de las barbacoas como brisket ahumado a fuego lento, espaldilla de cerdo, costillas, pollo y otras delicias que complementan con salsas caseras, guarniciones y cocteles. También en Whitehorse, Smoke and Sow opera la Sow Sandwich Shop ubicada en Shipyards Park. Platillos abundantes y barrigas llenas icomo siempre en Yukón! smokeandsow.com

Inaugurado en 2021, **Night Market** se especializa en cocina que fusiona influencias asiáticas con carnes e ingredientes locales. El espacio, largo y estrecho, recuerda a los puestos de los mercados nocturnos de Tailandia, lo que

transporta a sus comensales a esos pasillos lejanos llenos de colorido y sabor. nightmarketyt.com

Gather Cafe and Taphouse es un pequeño y ecléctico restaurante que comparte ubicación con la galería de vidrio soplado Lumel Studios. Sirven cerveza artesanal yukonesa, vinos, cocteles, café, té y comida maravillosa. La vajilla que utilizan la hicieron ellos mismos a mano y los ornamentos de colorido vidrio soplado los crearon en conjunto con Lumel. La comida, hecha con productos que provienen de los alrededores, es una propuesta con acento latino ya que la chef, Daniela Sibaja, es originaria de Costa Rica. Hay carnitas de cerdo, pastel de tres leches con ron, yuca frita y tacos de salmón ártico rebozado con cerveza. Se inauguró en enero de 2021. gather yukon.ca

The Kind Café ofrece comida con perspectiva saludable y nutritiva. Cuentan con desayunos hechos a base de vegetales; todos libres de gluten al igual que las comidas, los smoothies y cafés que producen con productos locales y orgánicos. Entre las estrellas de su menú están el mocha con hongos medicinales, los tazones de açai, las tostadas de zanahoria preparada al estilo del salmón ahumado y una gran variedad de bocadillos dulces. kindwholefoods.com



Gather Cafe & Taphouse



Cathie Archibould



El **Well Bread Culinary Centre** es la única escuela de cocina privada de “la última frontera” y Cat McInroy, una de las pocas chefs que cuenta con la certificación canadiense Red Seal tanto en cocina como en repostería. McInroy, quien fundó Well Bread al retirarse tras 20 años de servicio de la Policía Montada de Canadá, da clases privadas a los visitantes que desean aprender a cocinar pastas, postres, carnes o más. Además, Cat muestra y comparte la cultura de la masa madre que ha viajado por el Chilkoot Trail desde 1898 y que los asistentes a sus clases pueden llevarse deshidratada para reactivarla al regresar a casa. El iniciador de esta tradición, que data de hace 124 años, es un residente de Whitehorse, el exalcalde y senador Ione Christensen, ya que fue su bisabuelo quien llevaba consigo esta masa en la época de la fiebre del oro de Klondike. Parte de la premiada masa madre de Christensen fue enviada a Saint-Vith, Bélgica, donde se convirtió en la muestra número 106 de la colección de la Biblioteca de masa fermentada de Puratos. wellbread.ca

La propietaria de **Free Pour Jenny's**, Jennifer Tyldesley cambió los aviones por los cocteles. La otrora piloto, crea bitters y tónicos artesanales en lotes pequeños que se han convertido en los favoritos de los mixólogos. Todos los realiza con ingredientes del norte que ella misma cosecha y recolecta. Jennifer es coautora de dos libros de coctelería que realizó en conjunto con la reconocida chef boreal Michele Genest. freepourjennys.com

Landed Bakehouse es una panadería artesanal especializada en masa madre que hace deliciosos bollos dulces y salados. También tienen una cocina creativa que tiene como prioridad el uso de los mejores ingredientes de la zona, con lo que apoyan a los agricultores y productores de alimentos orgánicos locales. Dedicados a la carnicería y al oficio de moler granos para hacer harinas, se esfuerzan por aprovechar todo y desperdiciar lo menos posible. El pan de masa madre de LB también se vende en distintos restaurantes de la ciudad y ahora cuentan con una nueva ubicación que inauguraron en otoño de 2022 y que sirve como punto de recolección para quienes hacen pedidos en línea. landedbakehouse.ca

Cultured Fine Cheese es una boutique gourmet que ofrece quesos de diversas partes del mundo incluyendo, por supuesto, los yukoneses de Klondike Creamery. Hay baguettes de Alpine Bakery, galletas, charcutería, patés, mermeladas, mieles y más. A su propietaria, Larra Daley, se le atribuye el haber traído la cultura del queso a Yukón y la creación de un inesperado punto de reunión para la comunidad: la zona de corte de quesos de la tienda, donde todos los locales se encuentran. culturedfinecheese.com

Bullet Hole Bagels hace frescos y deliciosos bagels artesanales al estilo Montreal. Los preparan desde cero y los hornean a la perfección ya sea para venderlos solos o como sándwiches que arman ahí mismo. Sus bagels son tan reconocidos que también los encuentras en diversos restaurantes y cafés de Whitehorse. bullet-hole-bagels.com

Klondike Kettle Corn es una empresa familiar orientada a la comunidad. Hacen palomitas de maíz con ingredientes simples y saludables cuya variedad se amplía con las colaboraciones que hacen con otros emprendimientos del Yukón. Esto resulta en mezclas únicas como palomitas con aceite de oliva artesanal de Cultured Fine Cheese, jarabe de abedul de Uncle Berwyn o con bitters de Free Pour Jenny's. En definitiva, son una de las botanas favoritas de los yukoneses. klondikekettlecorn.com

First People's Coffee es una compañía cafetera propiedad de indígenas. También es una plataforma con la que buscan apoyar a su comunidad y contar su historia. Los sellos que utilizan en sus empaques promueven a artistas de las Primeras Naciones del Yukón, a quienes dan una parte de las ganancias obtenidas de la venta del café. First People's Coffee está asociada con la empresa Firebean Coffee Roasters que, ubicada en Whitehorse, vende su café tradicional tostado al fuego en todo Canadá y distintos países por medio de su página web. firstpeoplescoffee.ca / firebeancoffee.ca

Bean North Coffee ha tostado café orgánico hecho con grados obtenidos por comercio justo desde 1997. Se encuentran ubicados en el bello bosque boreal del valle Takhini, que está al noroeste de Whitehorse. Su cafetería, llamada Café in the Woods, es una de las favoritas de los locales para disfrutar un lunch hecho con ingredientes orgánicos acompañado de un buen espresso. beannorth.com

Midnight Sun Coffee Roasters es una pequeña empresa familiar. Cafetería y tostadora de café, se encuentra en el centro de Whitehorse y tiene la peculiaridad de estar dentro de una tienda de bicicletas. midnightsuncoffeeroasters.com

La chef y autora de libros de cocina, **Michele Genest, Boreal Gourmet**, es una apasionada experta en la cultura culinaria local que siempre está dispuesta a compartir su conocimiento. Lo que más le entusiasma es encontrar nuevas formas de cocinar los ingredientes del norte, tanto los que crecen de manera silvestre en el bosque boreal, en los lagos y en los ríos como los que son cultivados en la región. borealgourmet.com



Michelle Doucette

CERVECERÍAS ARTESANALES DE WHITEHORSE QUE BIEN VALEN UNA ESCALA

Disfrútalas en un vaso bien frío desde tu balcón, a la orilla de un lago o junto a un glaciar...

Yukon Brewing

Alan y Bob siempre han amado la cerveza, pero —por más que la buscaran— nunca encontraban una que capturara los sabores únicos del Yukón. Así que, en lugar de conformarse con las que llegaban desde Alaska, decidieron montar su propia cervecería para fabricar una bebida a su gusto. El primer reto fue crear una receta que capturara la unicidad de un lugar como Yukón y, para conseguirlo, se inspiraron en los colores del paisaje. Así nació Yukon Gold, una cerveza de barril que tiene a todos los locales pidiendo por más. También crearon la compañía hermana Yukon Spirits, ganadora de un reconocimiento a Mejor microdestilería de 2018, donde producen su whisky Two Brewers Yukon Single Malt, que también ha ganado una buena variedad de premios. Cada lanzamiento es único y de ediciones numeradas. yukonbeer.com

Winterlong Brewing

Esta historia comienza con dos universitarios y un kit para hacer cerveza casera, una pasión que comenzó a crecer tanto que Marko y Meghan Marjanovic terminaron por fundar su propia fábrica que, pese a lo que hace parecer su nombre —Winterlong (“a lo largo del invierno”)— está abierta durante todo el año. En lugar de producir de manera masiva, ellos se enfocan en preparar la cerveza que les gustaría tomar. Así que haz escala en su sala de cata, donde también puedes probar botanas locales, y deja que sus sabores te sorprendan. No te decepcionarás. winterlongbrewing.com

Deep Dark Wood Brewing

Sin ninguna agenda de fabricación, Deep Dark Wood Brewing realmente trabaja en “tiempo yukonés”. Cada una de sus cervezas se elabora en barricas de roble utilizando una gran variedad de levaduras y cultivos que los ayudan a obtener los sabores más “funky” posibles, mismos que todos adoramos beber y odiamos desperdiciar. Esta inclinación por lo experimental está inspirada en las cervezas tradicionales de las granjas europeas de los viejos tiempos en las que era más seguro beber cerveza que agua. deepdarkwoodbrewing.com

Woodcutter's Blanket

Se ubica en un pedacito de historia yukonesa. Un pequeño edificio de madera construido en los años 30 al que la gente suele llamar “the moose” (el alce), en referencia a los animales falsos que adornan su exterior. Ahora un bar, es un clásico de la vida local, perfecto para tomar cocteles y cerveza de producción propia. La hacen con ingredientes de la mejor calidad, la mayoría de origen local, y con la ciencia y arte que merece la cerveza. Comprometidos con lograr los tarros perfectos, para que la cerveza se sirva lo más fresca posible, conectaron los grifos de la casa directamente a los tanques de servicio. woodcuttersblanket.com

Para solicitudes de información para prensa: [JENNIFER GLYKA](mailto:jennifer.glyka@yukon.ca)
Tel: +1.867.332.7972

Para requerimientos comerciales: [MAURINE FORLIN](mailto:maurine.forlin@yukon.ca)
Tel: +1.867.667.3606 / +1.867.334.9510