

Pescadores de Los Vilos participaron en el Festival de Cocina Ñam

En el encuentro, la Cooperativa de pescadores dio a conocer el crecimiento y consolidación que ha tenido su restaurant de productos del mar, agregándole valor a su actividad productiva.

En el marco de uno de los encuentros gastronómicos más importantes de Latinoamérica, Juan Rojas, presidente de la Cooperativa de Pescadores de Los Vilos, expuso con orgullo la experiencia de crecimiento y desarrollo que ha tenido la agrupación durante los últimos años.

En el día de la cocina chilena, el dirigente relató cómo el restorán de productos del mar que fundaron, hoy les permite llevar a la mesa los productos que ellos mismos han cuidado y recolectado con tanto esfuerzo, junto al trabajo con Minera Los Pelambres (MLP).

“La empresa (MLP) nos ha apoyado desde el año 2001, a través de su fundación, y ahora hace dos años estamos trabajando con la minera como tal. A través de ellos conocimos a la consultora IDDE y luego al grupo Pebre. Esto nos ayudó a mejorar el restorán de la cooperativa y darle un valor agregado a los productos que nosotros tenemos en el área de manejo, eso ha sido muy importante para nosotros”, señaló su presidente.

En ese contexto, la Corporación Pebre ha colaborado con la Cooperativa, en la capacitación para nuevas recetas y mejorando su oferta gastronómica. “Hemos podido colaborar para que la cooperativa tenga mejores productos y mejores preparaciones, para que ellos tengan un mejor manejo de sus productos, para que conozcan más de vinos, de servicios de restorán, y ellos

nos han colaborado para que nosotros aprendamos más sobre los pescados y mariscos que tenemos en Chile y también conocer otras preparaciones", indicó Ana Rivero, directora ejecutiva de Pebre.

Alfredo Gutiérrez, chef ejecutivo Bar Liguria, que también ha trabajado con la Cooperativa y que ha sido parte del crecimiento que ha tenido el restorán, desde el cambio de la carta hasta el modo de elaboración de sus platos. "El resultado que han tenido es quererse ellos mismos, valorizar lo que hacen diariamente, sacar las carnes que tenían en su carta del restauran y tener sólo pescados y mariscos y decir que esa es su propuesta, que quien quiera comer carnes y otras cosas pueden ir a otros lugares, pero cuando quieran disfrutar del mar está el Restorán de la cooperativa", expresó.

Para Rodrigo Lotina, ejecutivo de Los Pelambres la participación en esta feria de los pescadores de Los Vilos "viene a coronar un proceso que se realiza la cooperativa San Pedro en torno a la gastronomía y la pesca artesanal, con un trabajo que se realiza desde hace un par de años, es un reconocimiento a los dirigentes y nosotros como compañía minera hemos querido colaborar en ello"

Durante los últimos años, la Cooperativa ha difundido sus platos y recetas con la comunidad de la región de Coquimbo y con los turistas de la zona, a través de Encuentros Gastronómicos Locales que les han permitido mostrar su trabajo y deleitar a los comensales con platos del mar típicos de la cultura chilena. Encuentro que tras el compromiso de las autoridades locales y el apoyo de Minera Los Pelambres, continuará realizándose cada año según comentaron en el Festival.