

Una intensa dinámica innovadora se desarrolla en los restaurantes de Iquique, gracias al proyecto FIC “Fortalecimiento de la cadena de valor del sector gastronómico de Tarapacá”.

Ejecutado por la Universidad Santo Tomás y financiado la Gobernación Regional a través de los Fondos para la Innovación y Competitividad (FIC). el trabajo establece una sinergia clave entre la academia, los productores de alimentos y los restaurantes, prefiriendo los insumos locales para fortalecer una propuesta gastronómica con identidad.

Así, a través de la investigación académica, la experiencia en la producción y el conocimiento del mercado de los restaurantes, se establece un eficiente lazo que potencia la oferta del sector.

Respetando la estacionalidad de los alimentos y estableciendo lazos comunicantes entre las partes mencionadas, finalmente se le otorga un valor agregado a la propuesta gastronómica de Tarapacá, aprovechando su rica diversidad de productos disponibles.



“Santo Pecado”, “Chimán & Food” y “Club Náutico” son los restaurantes que recientemente han sido destacados por el periodista especializado Carlos Reyes, quien es el autor del libro “Viaje al sabor: Crónicas gastronómicas de un Chile que no conoces” y que estuvo analizando la oferta in situ.

Para el experto nacional, propuestas como la empanada piqueña, la papaniagua con quinoa, el chutney de mango tibio y el chuño puti estilo chifa -por ejemplo- «constituyen alternativas gastronómicas propias de la zona, de alta calidad y acordes a la identidad regional», enfatiza.

Reyes explica que si bien su visita fue corta «resultó muy intensa, confirmando que en Iquique existen alternativas diversas y, en varios casos, de muy buena calidad a nivel de restaurantes de turismo. Pude disfrutar también de expresiones culinarias acordes con la historia local”, precisa el experto.

El trabajo ha sido mancomunado entre academia, productores y restaurantes, dinámica que ha implicado que los integrantes del rubro gastronómico de la región se estén reuniendo y capacitando para innovar en sus procesos y preparaciones, centrando la preferencia por lo local e identitario.