

## País

# Pichilemu: una ruta gastronómica que compete con el surf

► Además de las olas, el principal balneario de la VI Región renovó su carta y la mezcló con circuitos patrimoniales de corte rural.

Ximena Bertin

La sal marina de Cahuil, cosechada artesanalmente en las cercanías de Pichilemu, supuestamente más sana que la industrial y saborizada con distintos aliños, es el ingrediente de uso obligado por los chefs de este balneario. Se trata de la costa más pujante de la Región de O'Higgins y que, con una población de 17 mil habitantes, recibió un récord de 70 mil turistas el último verano.

La famosa sal, con 400 años de tradición y precios que llegan a los \$ 4 mil pesos los 100 gramos, es el complemento ideal de la variada oferta gastronómica levantada para atraer turistas durante todo el año. Va de la mano con el surf, la actividad símbolo del sector, y de las tradiciones locales del campo a lo ancho de la comuna de Cardenal Caro.

"Nuestra meta es mantener el ritmo de visitas durante los 12 meses, y lo estamos logrando. Todos los fines de semana llegan turistas, porque hay mucho que recorrer en otoño e invierno", dice Julio Ibarra, presidente de la Cámara de Turismo de Pichilemu.

Varios son los restaurantes que están abultando la oferta gastronómica en la comuna, y 120 de ellos se capacitan actualmente para mejorar su calidad con fondos Corfo a través de la Corporación de Desarrollo Social del Sector Rural (Codesser). "La oferta en Pichilemu se está consolidando y ya salió del pescado frito con puré. La idea es rescatar lo local con un toque gourmet e ingredientes naturales. Mis pizzas se hacen en el minuto, sin grasa animal, son muy frescas y se cocinan con productos de temporada, como locos, rúcula o tomate orgáni-

co de aquí. Y por supuesto que con sal de Cahuil", comenta José Nasar, chef de la pizzería La Ballena.

Esta es la única en el camino entre Pichilemu y Punta Lobos y el lugar de reunión para los surfistas.

Sin embargo, la oferta también abarca a las familias que no se adentran en el mar. El boom gastronómico incluye comida thai, italiana, mediterránea, japonesa y española. También locales que incorporan productos como la quinoa, altamente cultivada en la zona de secano costero, y la carne de cordero, menos graso que el magallánico, y con más de 30 mil cabezas disponibles.

"Todos estos locales nuevos son un aporte para Pichilemu y han ayudado a atraer otro tipo de público, dispuesto a pagar también por calidad y una mejor oferta", asegura

Ana María Becerra, dueña de la Hostería La Gloria, el local más antiguo del lugar, ya con 50 años de tradición.

Todo el conjunto da una mezcla que une lo tradicional con lo gourmet, y que junto a actividades distintas del surf, rutas patrimoniales y rutas del vino (Colchagua) hacen que este destino, a sólo tres horas de Santiago, sea cada vez más demandado frente a la oferta de la V Región.

"Aquí no sólo vienen surfistas, vienen familias enteras a mirar a los deportistas en el agua, los niños se motivan y quieren aprender a surfear. Hay varias escuelas que funcionan todo el año, y también tenemos circuitos para andar en bicicleta o a caballo. Otros, simplemente, vienen a descansar o a comer rico mirando el mar. En esta época no hay congestión y es ideal para eso", relata Marcelo Ortega, de

las cabañas Loica, en plena construcción de cinco departamentos de lujo frente a Punta de Lobos, considerada una de las 10 playas con las mejores olas del mundo. "Para Fiestas Patrias ya tenemos todo reservado. La gente sabe que se llena y por eso se apuran", apunta Ortega.

Famosos surfistas como Israel Herreros se han diversificado al rubro ecoturístico y son grandes conocedores de los alrededores, ventaja que aprovechan para compartir con los turistas. "Tenemos standig paddle surf, que son tablas en las cuales se navega de pie. Son muy fáciles de usar. También llevamos a los turistas a conocer los molinos de agua o a la arcilla de Pañul, que es única por su color casi blanco. Siempre se llevan un recuerdo de estos lugares. Además, así promovemos un turismo sustentable". ●



►► El emblemático ex casino Agustín Ross, el primero creado en Chile, es visitado por turistas todo el año.

### ATRATIVOS TURISTICOS

#### Ruta de Los Molinos

El molino de agua de los años 50 está ubicado a 22 kilómetros de Pichilemu y es uno de los atractivos patrimoniales del lugar. Es manejado por los hijos y nietos de su primer dueño, que siguen fabricando harina a la antigua, conservando el entorno y la arquitectura original. Los visitantes pueden fabricar su propia harina.

#### Arcilla de Pañul

Esta pequeña localidad se ubica 18 kilómetros al sur de Pichilemu y es famosa por su artesanía en arcilla, material que en este pueblo tiene un color mucho más claro que la tradicional. Esa característica la hace más fina y delicada y, por lo tanto, muy apreciada por turistas de todo el mundo.