



Economía & Negocios

8.000

es el costo del kilo de merluza austral respecto de los \$ 4.000 de la merluza común para el restorán Doña Iris, en Tumbes.

RESTRICCIONES DE PESCA SUMAN TRES MESES EN LA REGIÓN

Gastronomía costera analiza impacto de la veda de la merluza en el Biobío

Locatarios/as de Dichato, Talcahuano, Tumbes y Arauco se refieren a efectos de la limitación de pesca de un producto marino, que es esencial en sus cartas. Hay otras especies, pero a mayor valor.

Edgardo Mora Cerda
 edgardo.mora@diarioconcepcion.cl

Entre la veda de la merluza común durante el mes de septiembre más la veda de la corvina que finaliza en octubre, se acumulan tres meses de restricciones para el sector gastronómico costero de la región del Biobío, sin embargo, restaurantes de Dichato, Talcahuano, Tumbes y Arauco dieron cuenta de un efecto más bien acotado en su actividad, que considera principalmente a la merluza común en sus cartas. La corvina no forma parte de la oferta general de los consultados.

Cristal Ortega, presidenta de la Cámara de Comercio y Turismo de Dichato explicó que los socios del área gastronómica, por lo general, para los periodos en que rigen las vedas, se abastecen con productos congelados. "También, ponen a disposición de los visitantes la merluza austral y otras variedades como salmón, congrio o reinita para enfrentar las restricciones que imponen las vedas, entonces, no hay un efecto mayor por las vedas", afirmó.

Por su parte, Carolina Pérez, dueña del restorán La Sirenita, emplazado en Dichato, confirmó que "como tengo una carta de varios platos, no me afecta mucho ni la veda de la corvina ni la de la merluza porque compro congelado previamente, entonces, en general, no me ha faltado, lo que sí, la merluza congelada es más cara que la normal y en las ventas también hay un efecto a la baja, en resumen, no nos hace tanto daño".

En el caso del restorán "Terra Angamos" en un espacio tradicional de Talcahuano, frente a la Tortuga, Daniela Ramírez, administradora del local indicó que no trabajan con la corvina, solo lo hacen con la merluza y que "cuanto está en veda la merluza común nuestros clientes manifiestan su malestar porque se trata de un plato de alto flujo y en su



FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

reemplazo, durante la veda, debemos tener la merluza austral que es más cara, alrededor de \$ 6 mil más respecto de la merluza común que para nuestros clientes, además, forma parte de las colaciones que tenemos a su disposición".

También tradicional, pero, esta vez, en Tumbes, está el local "Doña Iris", donde su administradora Lorena González dio cuenta que durante las vedas no venden productos en restricción y en reemplazo de la merluza común ofrecen la austral, que tiene un costo mayor. "La merluza austral vale como \$ 8 mil el kilo

mientras que la común sale a \$ 4 mil, es decir, es el doble más cara, lo que, a su vez, implica otro valor para el cliente y en el caso de la corvina, no la trabajamos. Entonces, cuando hay veda de la merluza nos bajan mucho las ventas en el restorán porque hay gente que solo vienen a comer ese plato que es bastante popular" expresó la administradora.

En tanto, en Arauco, desde el restorán "Jardín Marino" manifestaron que para resolver las restricciones de la veda de la merluza común se preparan para este periodo conservando adecuadamente y reservan-

do adquisiciones previas para satisfacer la demanda de sus clientes. "Tenemos un sistema de que compramos antes de la veda y así pasamos el periodo en que está vigente la restricción donde contamos con los equipos necesarios para preparar el producto y conservamos con el mismo sabor, color y textura, entonces no reviste de mayores inconvenientes para nosotros" dijo Juan Antonio Ríos, representante legal del establecimiento.

OPINIONES
 Twitter @DiarioConce
 contacto@diarioconcepcion.cl