



DUEÑO DEL NEPTUNO ASEGURÓ QUE, A PESAR DEL ÉXITO DE SU LOCAL, PLANEA DEJAR EL RUBRO.



CLUB CROATA BUSCA POTENCIAR SUS SERVICIOS EN SU PRIVILEGIADA UBICACIÓN EN PLAZA PRAT.

Restaurantes históricos revelan su fórmula para perdurar en el tiempo

Aseguran que ofrecer productos frescos y una atención cercana son claves para estar vigentes.

Germán Pozo-Sanhueza
 german.pozo@estrellaiquique.cl

Sabores, olores y recuerdos imborrables atesoran algunos locales gastronómicos de Iquique que han resistido al paso del tiempo, los cambios sociales y económicos que ha sufrido la ciudad en los últimos años.

Uno de esos clásicos es el restaurante Mamatila, ubicado a un costado del Museo Corbeta Esmeralda en Avenida Arturo Prat, que desde 1990 ofrece a su distinguida clientela una amplia variedad de productos del mar. "Comenzamos 8 locales, como marisquerías, en este sector. Hoy quedamos 2, El Español y Mamatila. Este local es legado de mi abuela, la Mamatila, que hemos continuado con los años, preparando nuestras reconocidas ensaladas de

mar con múltiple variedad de pescados y mariscos como el ceviche, chupe, reinita frita, entre otros", señaló la encargada del local, Yanet Rodríguez.

Recalcó que la clave para perdurar en el tiempo, "ha sido mantener la esencia de este negocio familiar, ofreciendo aperitivos de regalo a nuestros comensales, la atención de casa".

Otro de los locales históricos que se niega morir es El Neptuno, ubicado en calle Riquelme, entre Aníbal Pinto y Baquedano. Mario González, dueño del restaurante, expresó que ofrecer un producto fresco ha sido determinante para cantar a la clientela por 25 años.

"Empezamos el 2000 como servicio de comidas preparadas. Con el paso de los años, tras obtener patente de alcohol, nos cons-

tituimos como restaurante, ofreciendo por un cuarto de siglo lo mejor de la gastronomía local, en especial la ligada al mar, con productos frescos, como los que comía en mi niñez en el barrio que me vio crecer, El Morro. Lo más solicitado son platos con pulpo".

ARRENDARÁ

Dijo que no ha sido fácil sobrevivir este último tiempo como recinto, ante el estallido social, la pandemia y la situación económica: "Estos hechos han debilitado a muchas pymes, sin embargo, nos adaptamos a ese escenario y logramos salir adelante. Si bien la clientela no nos ha dado la espalda, yo tengo cierta edad y siento que ya ha trabajado suficiente, debo priorizar mi salud. Es por eso que el local está en arriendo desde hace algún



MAMATILA ES UNO DE LOS CLÁSICOS DEL BORDE COSTERO.

tiempo. A nivel familiar no hay interés de continuar con el negocio. Espero que el futuro arrendador, que se haga cargo de todo esto, continúe con el legado gastronómico que he construido en estos años junto a un gran equipo de trabajadores".

Otro caso es el que relata

Mariella Boccardo, administradora de la concesionaria del casino y cafetería del Club Croata de la Plaza Prat en Iquique. Comentó que si bien en agosto se hicieron cargo del recinto, han podido ver la trascendencia que el local ha tenido en la ciudad.

"Este histórico edificio

tiene 150 años de antigüedad. La gente queda maravillada al visitar las instalaciones, al servirse un café por la mañana, un almuerzo a medio día y en eventos especiales que se realizan aquí".

Enfatizó que para lograr ese fuerte arraigo centenario con la sociedad iquiqueña, "siempre estamos innovando, lo cual ha sido vital para que el club perdure en el tiempo, con una carta con productos frescos, con ricas pastas y carnes, que es nuestro fuerte, junto a la cafetería, donde ofrecemos pasteles y jugos naturales".

Añadió que "ha sido una gran responsabilidad hacernos cargo de un establecimiento con tanta antigüedad. Esperamos seguir fortaleciendo el club, ampliando nuestra venta de productos para ofrecer tragos, cuando obtengamos la patente de alcoholes, permitiendo extender nuestro horario de funcionamiento durante la tarde y noche".