

La gastronomía se va de vacaciones

Cuando llegan las vacaciones, los chilenos se desconectan de la rutina y buscan experiencias que les permitan disfrutar al máximo cada momento. Entre playas soleadas, montañas imponentes o lindos pueblos, la gastronomía se convierte en una extensión natural del descanso. Porque, seamos sinceros: ¿qué sería de las vacaciones sin una buena comida que calme el hambre y alimente el alma?

Desde el norte con su sabor a mariscos frescos, hasta el sur con sus guisos reconfortantes, los destinos culinarios de Chile ofrecen algo para cada tipo de viajero.

Las vacaciones siempre han tenido un sabor especial. Hace no tantos años, cuando las familias se aventuraban visitando los balnearios y playas más cercanos, o a las casas de los parientes en el campo, la comida ocupaba un lugar central en las experiencias de descanso. Las tradicionales picadas, esos pequeños restaurantes llenos de autenticidad y sabor, eran el lugar donde se compartían longanizas, cazuelas, empanadas y otras delicias locales a precios accesibles. Allí, el relax no solo estaba en el plato, sino también en el ambiente, mesas de madera, música de fondo y el servicio y trato familiar que hacía sentir como en casa.

Hoy, aunque las picadas y restaurantes clásicos siguen siendo un símbolo de nuestra cultura, las personas buscan más cosas. La nostalgia por esos espacios tradicionales sigue viva aún, pero el turismo gastronómico ha evolucionado para combinar esa autenticidad con nuevos conceptos que respondan a las expectativas actuales: sabores innovadores y experiencias que conecten con las raíces culturales de cada lugar. Pero ¿qué busca el chileno moderno al comer fuera?

Principalmente placer, relax y sabor. Quiere satisfacer su hambre y que

cada comida sea parte del descanso. En este contexto destacan las comidas sin prisas, lo que refleja el gusto por almuerzos largos y cenas relajadas, donde cada plato y bebestible se disfruta al máximo.

También busca la conexión con el entorno, comer productos locales y frescos es hoy una prioridad. Ya sea un pescado recién sacado del mar en una caleta o una miel artesanal comprada en el sur de nuestro país, los viajeros gustan de sabores que cuenten historias. Ambientes para el relax, terrazas con vistas al mar, restaurantes con decoración rústica en el campo y espacios temáticos, son claves para atraer a los turistas. En cuanto a los menús estos deben incluir alternativas para dietas especiales, desde veganas hasta sin gluten, sin dejar de lado los clásicos.

Aunque los tiempos cambian, el chileno sigue valorando la conexión emocional que la comida ofrece. Desde las picadas de antaño, hasta las nuevas propuestas que combinan tradición y modernidad, la gastronomía sigue siendo el corazón de las vacaciones.

Comer no es solo una necesidad, sino un placer que se disfruta mejor en los momentos de ocio. Al final, un buen plato siempre es un viaje en sí mismo y en las vacaciones, ese viaje es tan importante como el destino. Y a usted ¿qué destino le apetece?



Héctor Fonseca
Académico Escuela
de Gastronomía
Universidad de
Las Américas