

Este año cumple 66 años el local que sigue adelante en una zona afectada por la sensación de inseguridad

Dueña del histórico restaurante Marco Polo de Plaza de Armas: "Aparecieron los turistas"

Marisa Lubiano y su marido Fernando La Fuente son la tercera generación que tuvo que superar la crisis que dejó el estallido social y la pandemia.

MAURICIO RUIZ

«Desde el año pasado aparecieron los turistas acá en la Plaza de Armas. El 2024 ya vino una oleada de brasileños, fue increíble; y ahora viene gente de todas partes del mundo. La llegada de más cruceros; que Argentina esté más caro que Chile y que las agencias de turismo han visto un mejoramiento de la seguridad ha ayudado», celebra Marisa Lubiano, tercera generación de la familia que lleva el timón del restaurante Marco Polo.

Este histórico local está al costado poniente de la Plaza de Armas, al lado de la Catedral hacia calle Merced. En 1959 "el nonno" de Marisa, Juan Lubiano, compró el restaurante arriba del barco que lo traía de retorno a Chile. "Fue un acuerdo de palabra cuando venían de regreso. Mi familia había decidido volver a Génova a buscar un mejor destino, pero regresaron y ahí, en el barco, mi abuelo sin saber nada de cocina, le compró al dueño anterior, el señor Lagomarcino. Sólo sabía que estaba en la Plaza Armas y le gustó la oferta".

Hace casi 66 años, era una fuente de soda reconocida y un elegante salón de té por las tardes, en tiempos en que el centro de Santiago fue el epicentro de una buena parte de la actividad económica de Chile. "Más adelante mi papá, Ítalo Lubiano, junto a sus hermanos, se hizo cargo del negocio, y pasó una buena época en los años 80 y nosotros tomamos el restaurante el año 2019, hace seis años, y fue muy duro con el estallido social y la pandemia", recuerda Marisa.

Ella y su marido Fernando La Fuente decidieron seguir adelante con el tradicional negocio familiar y, pese a las dificultades, tienen la esperanza de que llegue más gente en busca de la oferta gastronómica del centro y que se profundice la vuelta de los turistas extranjeros.

"Antes del estallido social, te diría que el 50% de los clientes eran turistas, venían a degustar los platos chi-



Marisa Lubiano y Fernando La Fuente tomaron las riendas del negocio familiar el 2019, estallido social mediante.

lenos. Ahora se ha ido recuperando, pero hay interés de las agencias de traer extranjeros", dice Fernando.

El combate que se está haciendo al comercio ambulante y las cocinerías callejeras y la mayor vigilancia ayudan a que haya una sensación de seguridad. "Vimos turistas caminando con guardaespaldas contratados por las agencias para que no les roben las mochilas o los celulares. Pero como hay una sensación de mayor seguridad, ahora caminan más tranquilos y vienen a consumir, aunque aún falta que entren a los locales", cuenta Fernando.

Un estudio, presentado este miércoles, confirma que los turistas son un eje importante de recuperación de estos locales. La Cámara Nacional de Turismo (CNC) y la Asociación de Turismo y Comercio del Centro Histórico de Santiago (TUCHS), encuestaron a 394 locales gastronómicos del centro de Santiago y constataron que en un 38% de los locales dicen que los turistas representan 21% y 40% de su clientela en temporada alta y, llama la atención, que un 25% asegura que recibe entre un 41% y 60% de turistas en temporada baja (más datos del sondeo en recuadro). A esto se suma el récord de llegada de extranjeros a Chile: sólo los meses de diciembre, enero y febrero se han registrado 2.143.468 arribo de turistas

Más de 4.000 empleos y optimismo

Los 394 locales encuestados por la CNC y la TUCHS tienen un total de 4.034 trabajadores. Un 69% menciona que no ha variado su cantidad de colaboradores respecto a un año atrás y un 16% la redujo.

Un 28,2% menciona que sus ventas bajaron comparado con un año atrás y un 29% dice que se mantuvieron, mientras que un tercio registró alzas.

Respecto al 2025, un 88% es optimista y espera ver mayores ventas, un 10% no prevé mayores cambios y solo un 2% cree que las ventas caerán.

57
POR CIENTO
 aumentó la llegada de turistas al país a febrero de este año en relación al 2024.

internacionales durante la temporada, lo que representa un 57% más que la temporada estival 2023-2024, según datos de la Subsecretaría de Turismo. "Los turistas se están recuperando y esto puede seguir creciendo: acá llega gente de todos lados; hemos tenido que atender gente de Vietnam, Noruega, países que antes no venían. Y se suman a los argentinos y brasileños", comenta Marisa.

¿Qué falta por recuperar y qué se perdió desde el estallido social?

"Los oficinistas que se fueron del centro y es algo difícil de recuperar. Antes venían muchos abogados, pero ahora se ven pocos, no vienen personas con corbata y antes estaba lleno. Otra cosa que perdimos por la sensación de inseguridad es abrir el local hasta la medianoche, ahora tenemos

que cerrar a las 21.30 porque nadie viene de noche a cenar".

¿Cree que esa sensación de inseguridad frena a la gente a venir al centro de Santiago?

"Hay mucho de eso, a nosotros nunca nos ha pasado nada en este sector de la Plaza de Armas. He escuchado a gente que no había venido hace un buen rato por temor y cuando lo hicieron se dieron cuenta que se camina tranquilamente. Yo creo que hay más seguridad, hay menos temor de venir al centro, y eso nos da la esperanza de que los negocios van a repuntar".

¿Cuál es el plato estrella acá?

"Yo creo que es el pastel de choclo, pero también la cazuela y la merluza frita. La relación precio calidad es muy buena. Con comida casera hecha al momento, nada es congelado".