

SIBARITAS

Semana Santa con sabor a mar y tradición

Por Javier Yáñez
 Docente Escuela de Gastronomía de Duoc UC Sede Valparaíso



La Pescadería Móvil Tres Peces ha venido transformando la forma en que consumimos productos del mar. Su modelo de distribución responsable, ético y directo desde caletas artesanales a nuestras mesas, cobra un sentido aún más profundo en este mes de celebración y recogimiento como lo es abril, cuando muchas familias se reúnen para compartir recetas de antaño que dan identidad a nuestra cocina chilena.

Tres Peces, que distribuye productos frescos y envasados al vacío en Valparaíso, se vuelve una alternativa ideal para esta Semana Santa. No solo por la calidad y variedad de sus pescados y mariscos, que llegan directo desde más de 40 caletas a lo largo del país, sino porque cada compra es una forma concreta de apoyar a la pesca artesanal y sostenible.

¿Y si este año honramos nuestras tradiciones desde la cocina? Volver a preparar un caldillo de congrio como lo hacía la abuela, unas empanadas de mariscos o un ceviche de cohayuyo con palta, puede ser tanto un acto culinario como una forma de resistir el olvido. Porque nuestras recetas no solo alimentan, también



Tres Peces, que distribuye productos frescos y envasados al vacío en Valparaíso, se vuelve una alternativa ideal para esta Semana Santa”.

cuentan historias, conservan saberes y nos conectan con el territorio.

Abril es la antesala del Mes del Mar en muchos sentidos. Y si en estas fechas la fe y la familia se entrelazan, también puede hacerlo la conciencia sobre lo que consumimos. Apostar por iniciativas como la de Tres Peces no es una moda gourmet: es volver al origen, es darle valor a lo nuestro. Que esta Semana Santa el mar esté en nuestras mesas, pero también en nuestra memoria y compromiso. Porque cuando elegimos bien lo que comemos, también decidimos el país que queremos construir.

RESTAURANT: Tres peses
INSTAGRAM: @trespecesvalparaiso
CONTACTO: +56939524873