

SABORES CON HISTORIA EN PLENO CASCO HISTÓRICO

Dónde El Guatón: Un imperdible gastronómico de La Serena

ROMINA ONEL

La Serena

Con más de tres décadas de historia y en pleno casco histórico de La Serena, se esconde un rincón histórico de esta ciudad colonial.

Se trata del restaurante "Donde El Guatón", ubicado en Brasil 750, La Serena, tan solo a pasos de La Recova, un espacio que se ha transformado en un referente de la cocina chilena tradicional y de la identidad culinaria local en medio de un escenario cada vez más competitivo, atendiendo los días de verano, de lunes a sábado desde el mediodía hasta las 21:00 horas y los domingos desde el mediodía hasta las 18:00 horas.

En cuanto a los orígenes de este restaurante, Clemente Rodríguez, su dueño, relató que "este es un negocio familiar y aunque llevamos más de 36 años ubicados aquí, también estuvimos un tiempo en Los Andes, desde donde soy originario".

"Quisimos instalarnos en este lugar por su historia, ya que es una casona del año 1840 que pertenecía a la familia Gálvez Figari. Su primer dueño fue Don Isidoro Gálvez Esquivel, quien construyó esta casa y además fue uno de los primeros alcaldes formales que tuvo La Serena, y se preocupó mucho del sistema de alcantarillado de La Serena", sostuvo.

IDENTIDAD CHILENA

De acuerdo a Rodríguez, el sello de "Donde El Guatón" es "la comida chilena, bien chilena, eso es lo que nos define".

"Nosotros apostamos por mantener viva la identidad de nuestro país y de nuestro territorio, por eso nuestros platos estrella son el pastel de choclo, la cazuela de vacuno y de osobuco, el costillar, las guatitas a la jardinera, los riñones al jerez, la lengua en salsa nogada, y por supuesto, parrillada en general", destacó.

En línea con esto, el empresario culinario detalló que "también tenemos un carta de coctelería que incluye borgoña con frutillas, sangría y nuestro célebre ahuesillado, preparación que hacemos aquí, en base a pisco, jugo de huesillo y un toque de maracuyá".

Además de esto, Rodríguez recaló



Más de 36 años de historia tiene el típico restaurante serense "Dónde El Guatón"

CRISTIAN SILVA



que
"ofre-

cemos postres caseros típicos, como la leche asada, leche nevada, torta de milhojas, torta de merengue y nuestro postre emblemático y exclusivo, el Tartufo Serense, en base a helado de vainilla relleno con un bombón de papaya macerado en pisco, todo cubierto en chocolate y servido sobre un espejo de miel de papaya, delicia que fue una de los ganadores en un célebre concurso de nuestra ciudad".

PROYECCIONES

Al ser consultado porque eligió La Serena para desarrollar su emprendimiento culinario, Rodríguez explicó que "yo viví muchos años en Estados Unidos y siempre me dediqué al rubro gastronómico y aunque cuando llegué esta ciudad, estaban recién construyendo los primeros edificios y se estaba armando la Avenida del

Desde una casona de 1840, este restaurante familiar apuesta por la identidad chilena en medio de los nuevos desafíos gastronómicos.

Nosotros apostamos por mantener viva la identidad de nuestro país y de nuestro territorio"

CLEMENTE RODRÍGUEZ
DUEÑO DE "DONDE EL GUATÓN"

quejarnos, la verdad es que aquí se hace fila todos los días para entrar, y es porque la gente queda contenta con nuestra atención, nuestra gastronomía y por eso siempre quieren volver, además de pasar el dato con sus familiares y amigos, por lo que además de nuestra clientela fiel, siempre estamos atendiendo a público nuevo", afirmó.

Respecto a la revitalización y recuperación de los espacios públicos en la ciudad y cómo eso influye en el rubro gastronómico, Rodríguez argumentó que "se han estado haciendo bastante cosas, se sacó a los vendedores ambulantes y han ido limpiando la ciudad, cosa de lo que la alcaldesa se ha preocupado bastante, pero aún falta mucho más, ya que necesitamos la forma de atraer a más gente al centro de La Serena".

"Sería bueno reforzar el sello identitario de nuestro rubro, porque hay muchísimos restaurantes emblemáticos que se han ido del centro de La Serena, somos pocos los que vamos quedando. Aún así, queremos decirle a nuestra clientela, visitantes y turistas que hay Guatón para rato y que los estaremos esperando con la mejor comida chilena", remató.

Mar como se conoce hoy, vi que era un lugar que tenía gran potencial".

Ahondando en el escenario actual y la temporada estival, Rodríguez señaló que "enero estuvo un poco lento, pero febrero ha estado un poco mejor, de todas formas ha estado más desafiante que otros años, pero creo que se debe a que hay muchos restaurantes nuevos en la Avenida del Mar y en el resto de la ciudad, por lo que hay más competencia".

"De todas formas, no podemos