



Maritza, sus platos y carisma: el alma de Caleta Alto del Rey



Locataria lleva casi dos décadas con su cocinería, y es una de las que realza el valor de la tradicional caleta en el sector Boca Sur de San Pedro de La Paz.



EL NEGOCIO HA DADO FRUTOS GRACIAS AL ESFUERZO FAMILIAR.

Manuel Muñoz González
 manuel.munoz@estrellaconce.cl

Cuando Maritza Vega ofrece su plato estelar, unas Machas al Pilpil, a muchos les llama la atención que sea un plato frío, en lugar de un humeante plato de machas.

“Este es uno de los platos que más nos piden, al principio les llamaba la atención a los clientes que fuera frío, pero ahora es sensación y lo piden har- to”, cuenta a La Estrella la locataria, dueña de la cocinería Perla del Pacífico, ubicada en la Caleta Alto del Rey, en San Pedro de la Paz.

“Presenté hace años este plato, con su decoración, y la gente lo pide demasiado”, afirma.

Dicha preparación, es solo una de las dedicaciones a las que pone todo el

cariño la comerciante, quien junto a su cocinera, es una de las que realza el valor de este lugar, enclavado en el popular sector de Boca Sur, donde día a día le ponen el hombro para mantener firme la tradición de la buena mesa, asociado a los productos del mar, desde pescados, mariscos, y sus ricas empanadas.

“Soy una de las más antiguas de la caleta. Lo que nos destaca son los ceviches, las empanadas, la gente las consume mucho, por supuesto de marisco. En general tenemos la carta completa, acá llega gente todos los días. Lo bueno es que todo es fresco, lo tenemos acá mismo, el pescado frito es lo que más identifica a la caleta”, cuenta la locataria.

VIDA JUNTO AL MAR

Para Maritza, cada plato, cada atención hacia sus clientes, es un pedacito de cariño que entrega, en un lugar donde ha hecho su vida, y no solo ella, sino gran parte de su familia.

“Llevo hartos años acá, crie a mis hijos, mi hija mayor incluso trabaja conmigo acá, es garzona. Acá es harta labr- liar, de hecho tra- sobrina, mi cuñada, es decir, acá nos beneficiamos todos, también se le da la



RODRIGO FUICA/UNO NOTICIAS

MARITZA VEGA ES DUEÑA DE LA COCINERÍA LA PERLA DEL PACÍFICO. LAS MACHAS AL PILPIL SON UNO DE LOS PLATOS ESTRELLA DE SU LOCAL.



“SIN LOS CLIENTES NO SOMOS NADA”, DICE MARITZA VEGA.

“Gracias al trabajo en la Caleta, de mi marido en la pesca, hemos salido adelante”.

Maritza Vega.

trabajo acá en la caleta hemos salido adelante, tanto en la pesca propiamente tal, como en el polo gastronómico de las cocinerías. Siempre he tratado de sacar adelante a la Caleta, invito a la gente a que venga, la idea es realzar a todo el sector, a todos quienes trabajan acá en las cocinería”, remarca Maritza Vega.

DÍA DEL PESCADO FRITO

Y como una forma de realzar el valor de la Caleta Alto del Rey, este do-

mingo se llevará a cabo una jornada en que se entregarán de forma gratuita doscientos sandwich de pescado, elaborados en las propias cocinerías del lugar, en una cita donde habrá un panorama familiar con variadas actividades.

“Se va a establecer cada 31 de mayo como el Día del Pescado Frito en la Caleta, y la idea es que se realice todos los años. Este año se van a repartir 200 Sandwich de pescado, donde participarán estudiantes del colegio Nuevos Horizontes, quienes van a apoyar. Creemos que va a llegar mucha gente, y eso nos permitirá seguir siendo un lugar atractivo para los sampe- drinos y toda la gente, que pueda venir a comer acá, donde incluso los precios no han subido como en otros lados”, dice Maritza Vega, quien simplemente es la reina de la particular caleta sampe- drina. ☺

“Siempre he tratado de realzar a la Caleta, de invitar a la gente a que venga”.

Maritza Vega.

oportunidad de trabajar a vecinos. Y lo mismo mi marido, él es pescador y le da trabajo a otras personas que salen a pescar con él, yo trabajo en la cocina, él en la pesca, es decir, nos complementamos”, cuenta la locataria.

Y cómo no, si ella también hizo labores de pesca en su momento. “Antes de tener a mi hijo iba también. Hoy tenemos botes, una lancha, un bote chi-

quito donde empezó mi marido. Después con el tiempo pudimos comprar un botecito más grande, y ahora hace poco hicimos esta inversión y compramos esta lancha más grande. Este es el que le da más trabajo a la gente, va a la pancora, a la jibia”, expresa la comerciante, reconociendo que ha sido har- to el sacrificio familiar, pero que ha dado sus frutos.

“Gracias a todo este