

Feria del Domingo no "sufre" por éxodo de copiapiños ni altas temperaturas

RÉCORD DE PUESTOS. Conozca productos bolivianos, actividades deportivas y remates de temporada.

R.A.S. IGONZO
Cronista@diarioatacama.cl

Tras cambio de panorama este domingo, decidí dar una oportunidad de ir a almorzar en los puestos de la Feria Libre.

- ¿Tienen Sopa de Pata? - dije.
- Sí, cinco mil. - me respondió una joven que atiende en el negocio boliviano "La Caserita", ubicado por Av. Henríquez pasada la calle Infante. Resultado que no tenemos asiento disponible.

- ¿Qué más tienen?
- Además del caldo de pata, tenemos caldo de charque, fricase picante de pollo o lengua, lechón, chicharrón, pique macho y otros más. Pero, le reitero, no hay asientos tendrá que esperar o ir a otro lado.

Resulta que gran parte de los puestos de comida boliviana no sólo se han repletado, sino que desde hace un año han subido los precios, pasando de un plato de los \$4.000 a los \$6.000 y de \$5.000 a \$7.000.

En cuanto a sus variedades, también hay puestos que ofrecen productos como la empanada y el anticucho, pero en Bolivia están las Tucumanas y las Salteñas, que tienen masa pero su contenido es a base de mucha papa, jugo y pollo, donde su precio oscilan entre los mil dos mil pesos.

Puestos como "La Caserita", "Doña Wilma", "Menú aquí se sirve", "Típica Boliviana" están

logrando excelentes resultados, porque se ven repletos, pasan músicos como si fuera "Los hornitos del Rafa" del centro, pero llama muchísima la atención que ninguno tenga su permiso sanitario a simple vista y se genera un olor muy fuerte al estar muy cerca de la feria.

También hay otros puestos de chilenos que ofrecen anticucho con arroz a \$3.000, costillar con arroz a \$7.000, pero sin embargo quien se repleta de clientes son los puestos bolivianos, por mucho de acuerdo a lo que se pudo observar.

Quien escribe este reportaje no logró una mesa donde quería comer y había otros locales de comida que no se veían tan higiénicos, por lo que compré una salteña a \$1.500, la cual tenía una masa muy suave, jugo fresco y no tiene nada que envidiar a la típica empanada de "Hornitos de la Candelaria".

GRAN EXTENSIÓN

Fueron al menos 2 horas de recorrido sin descanso. Hablamos de una feria Libre que se combina con una feria de las pulgas que logra una extensión enorme, incluso mayor que la del 2025.

Prácticamente es toda Av. Henríquez, desde Av. Circunvalación hasta Los Carreras, y refiriéndonos a la feria libre, en sí, es entre Lastarria y Colo-Colo. No obstante, por Av. Gabriela Mistral se suponía que se extendía no más allá de calle Ar-



PRODUCTOS COMO LA SALTEÑAS Y TUCUMANES SE TOMAN LOS ESPACIOS.

turo Prat, pero la realidad es que ya está llegando a Belisario López, porque ofrecen productos pasado Carlos Porcile. Es decir, están a punto de tomarse toda Av. Gabriela Mistral.

Si entendemos que normalmente la Feria de la Candelaria se ubica en Circunvalación entre Luis Flores y un poco más allá de Pedro Figueroa, aun cuando sea doble fila, no es más grande en dimensión a la fusión de la feria libre con la feria de las pulgas que tenemos todos los domingos en Copiapó.

Lo que sí se puede garantizar es la calidad del producto, lo cual es la diferencia más relevante de todas, porque hay mucha ropa y elementos ya usados y no existe mucha variedad, lo cual sí puede haber en la Feria de la Candelaria, pero igual hay puestos de repuestos, de computadores, de celulares, de juguetes, de productos de limpieza, entre muchos otros más que la población requiere. En síntesis, en medio de clásico éxodo de copiapiños en verano y de las altas temperaturas ha subido en puestos y

flujo de gente.

UNA CANCHA DE OTRO PAÍS

- ¡Soy la loca de la feria! ¡Melón a mil, durazno a mil, sandía a mil! ¡Todo a mil, todo a mil, todo a mil, todo a mil, todo a mil caseriiiito! - gritaba una feriante en el momento que cruzaba desde la feria libre de Circunvalación al ex Complejo Pedro León Gallo (que de ex no tiene mucho).

No solo por lo visto ese día, sino que también en otras veces que he pasado por ahí un domingo, se forman unos partidos por la liga boliviana que atrae a mucho público y donde la cerveza se vende como pan caliente.

Acá no es que solo se toman el espacio, sino además colocan más tiendas y venden más productos, sumado a que no son parte de la feria libre.

Cervezas Corona o Budweiser son algunas de las cuantas que vi, pero lo maravilloso de todo esto es que "logran darle vida a un espacio que entre el lunes y el sábado no tienen vida alguna.

Las gradas están repletas de gente, hay familias, incluso

algunas hacen asados frente a al cancha (la parte más alta) y, entro de todo, al menos en la hora que estuve ahí no observe micro tráfico o algo indebido.

Si algo puedo referir en esa hora que estuve ahí, viendo el partido y escuchando a las hinchadas gritoneando para que alguno haga un gol, es que no me sentí en Copiapó en ningún minuto. De hecho, pasó una joven vendiendo bebidas y comida y, en un borde, había un puesto que te sacaba la tasa QR y podían cambiar tu dinero por Interbank Bolivia, Banco Ganadero de Bolivia, el Banco Guayaquil de Ecuador, el Caribe Express o inclusive el Banco de Venezuela. Tienes todo a mano para disfrutar ahí. Además, son todo el partido y son varios.

Curioso también es la falta de fiscalización de los servicios por lo menos en ese sector y en otros ese domingo, pero lo que más llama la atención es la gran cantidad de personas que se reúnen, mucho más que ferias como el sector El Palomar, donde el sábado bajó mucho el flujo de gente.

El cajero del Unimarc de Av. Henríquez tenía una fila enorme. Tanto es así, que hubiera sido más fácil comprar algo en el supermercado y pedir vuelto de 5 a 30 mil pesos. Era tanta la necesidad de tener efectivo para ir a la feria, que se hace poco ese cajero, lo cual obliga a ver otras

posibilidades o comprar con transferencia, pero no todos los feriantes lo permiten.

REMATE EN PRODUCTOS

La feria libre ya está empezando a oscilar los precios de las frutas de temporada como si estuvieran en febrero.

Había dos melones por \$1.500 y sandías a menor costo, mucho más al fin que en los supermercados, llegando hasta los \$2.000 en algunos lugares. Aunque igual había sandías de San Vicente o la región de los Andes, que costaban sobre los \$7 mil, pero eran como fácil de 12 kilos.

También había potes de sandías a mil pesos y pedazos de sandía a \$500; kilo de uvas sin pepa a \$800 y fácil el kilo de durazno nectarín a \$1.000.

Y en cuanto a productos del mar, el kilo de reineta estaba oscilando los \$4.500 a \$5.000 y lo que son los típicos ceviche están en promedio a \$2.000, lo cual sigue siendo alto pero no estamos en una zona costera.

Finalmente, se puede expresar que de parte de los feriantes hay una defensa cuando ocurren casos de violencia o robo, viéndolo así como un cuidado del "casero", pero definitivamente el flujo de gente que normalmente pasa por ahí no solo es alta sino que también se conocen, generando un nicho de ganancia gigante a comerciantes y con muy poca fiscalización.

CS



EQUIPOS E HINCHADA SE HACE NOTAR EN COMPLEJO PEDRO LEÓN GALLO.



LOCALES DE COMIDA BOLIVIANA SE REPLETAN Y HAY HASTA MÚSICA.