LITORALPRESS

Fecha: 19-06-2025
Medio: Revista Club Placeres
Supl. : Revista Club Placeres
Tipo: Noticia general
Título: **Restaurante Talatur COMIDA CON memoría**

Pág. : 30
Cm2: 416,0
VPE: $ 0

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

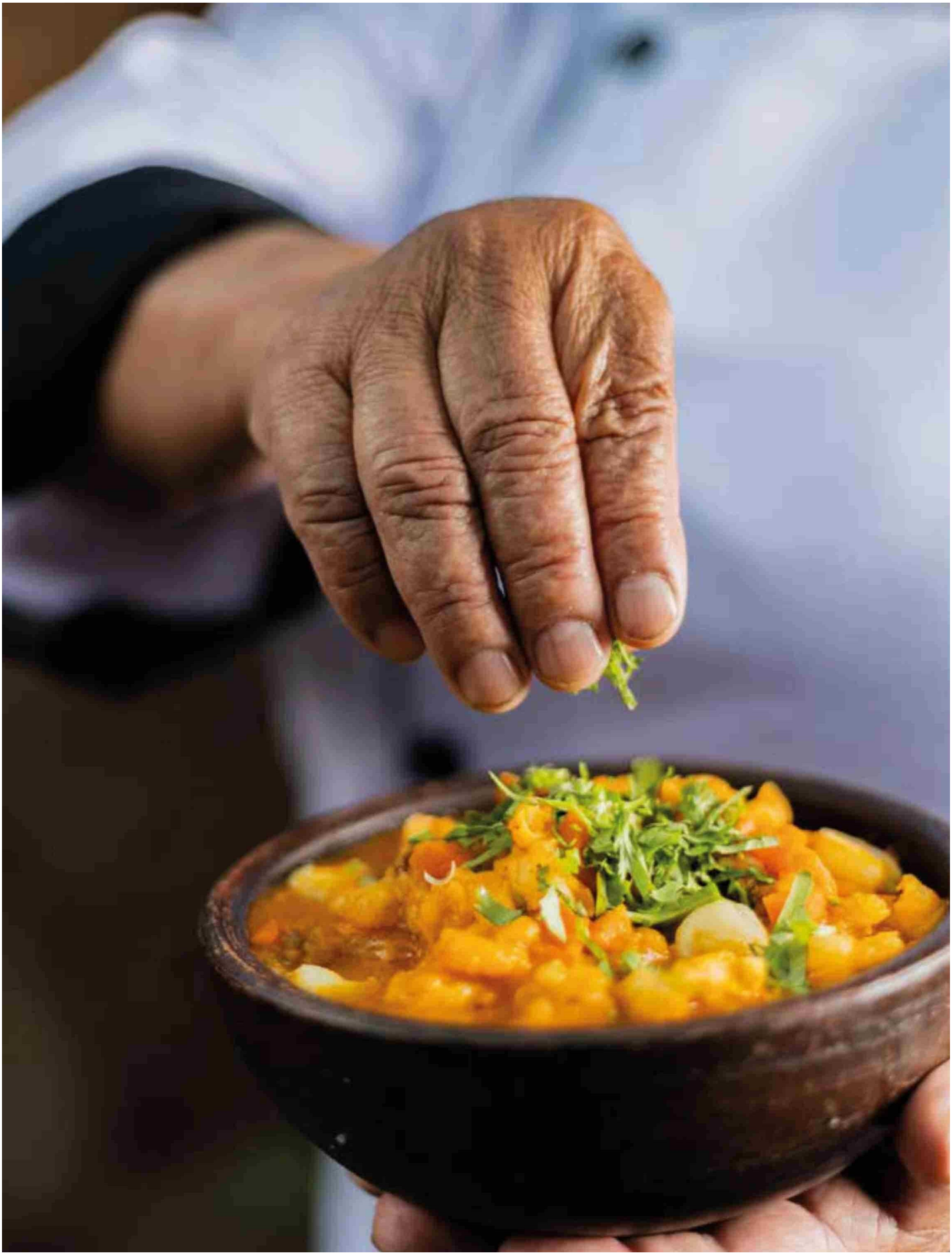
Restaurante Talatur COMIDA CON memoria

LITORALPRESS

Fecha: 19-06-2025
Medio: Revista Club Placeres
Supl. : Revista Club Placeres
Tipo: Noticia general
Título: **Restaurante Talatur COMIDA CON memoría**

Pág. : 31
Cm2: 497,6
VPE: $ 0

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida



LITORALPRESS

Fecha: 19-06-2025
Medio: Revista Club Placeres
Supl. : Revista Club Placeres
Tipo: Noticia general
Título: **Restaurante Talatur COMIDA CON memoría**

Pág. : 32
Cm2: 491,6
VPE: $ 0

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

LITORALPRESS

Fecha: 19-06-2025
Medio: Revista Club Placeres
Supl. : Revista Club Placeres
Tipo: Noticia general
Título: **Restaurante Talatur COMIDA CON memoría**

Pág. : 33
Cm2: 427,4
VPE: $ 0

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

A 30 kilómetros de Calama, en el pueblo de San Francisco de Chiu Chiu, se encuentra el restaurante Talatur, una propuesta culinaria inspirada en una ceremonia ancestral del pueblo Lickanantay.

Cada octubre, el pueblo Lickanantay, o atacameño, celebra la festividad "Talatur". En esa fecha, las comunidades se reúnen para limpiar los canales de regadío, asegurando el flujo de agua para los cultivos. Es un trabajo colectivo, de profundo respeto por la tierra.

Fue esa ceremonia la que inspiró a Lila Olivares hace 13 años a abrir su restaurante y llamarlo "Talatur". El local está ubicado en pleno corazón del altiplano, a 30 kilómetros de Calama, en la región de Antofagasta.

Para Lila, el nombre del restaurante representa exactamente lo que ella y su familia buscan entregar a sus visitantes: "Este nombre representa nuestra conexión con la tierra, con la tradición y con el trabajo en la comunidad. Así como en la ceremonia se honra el cuidado del agua, en nuestra cocina cuidamos cada ingrediente respetando su origen y su historia".

La historia del pueblo Lickanantay es milenaria. Han habitado por miles de años el desierto de Atacama, desarrollando una cultura rica y adaptada a las condiciones extremas de su entorno. Practicaban la agricultura mediante sistemas de terrazas y canales de riego, y criaban llamas y alpacas, aprovechando su lana y carne.

Hace algunos meses, Lila sufrió el robo de todos los equipos industriales, lo que la obligó a cocinar con equipos caseros. Para superar esta contingencia y, más bien, tomarla como una oportunidad de ampliar el local, postuló al fondo Empréndete de Minera El Abra. Este fondo entrega formación y recursos financieros a emprendimientos que realizan su actividad económica en las provincias de El Loa y Tocopilla.

Al adjudicarse el fondo, Lila podrá comprar nuevamente los equipos industriales, incorporar más mesas y generar más empleo en la zona. Lila explica que esta nueva maquinaria le permitirá "preparar más platos y que todo funcione más rápido".

La propuesta culinaria de Talatur está inspirada en los sabores que Lila recuerda de su niñez. Los platos están elaborados con productos cultivados gracias al agua que fluye por los antiguos canales de riego de Chiu Chiu: zanahorias, betarragas, acelgas, cilantro, lechugas, junto a carne de llamo y trucha de río.

Lila define el menú del restaurante como comida del desierto. "No es comida internacional, nuestra comida es de aquí, de nuestra gente", explica. "Decidí abrir este pequeño restaurante para rescatar los sabores de mi infancia (...) es comida de verdad, comida con memoria, comida con cariño. Todo lo que servimos tiene un significado, un recuerdo, una conexión con nuestra tierra".

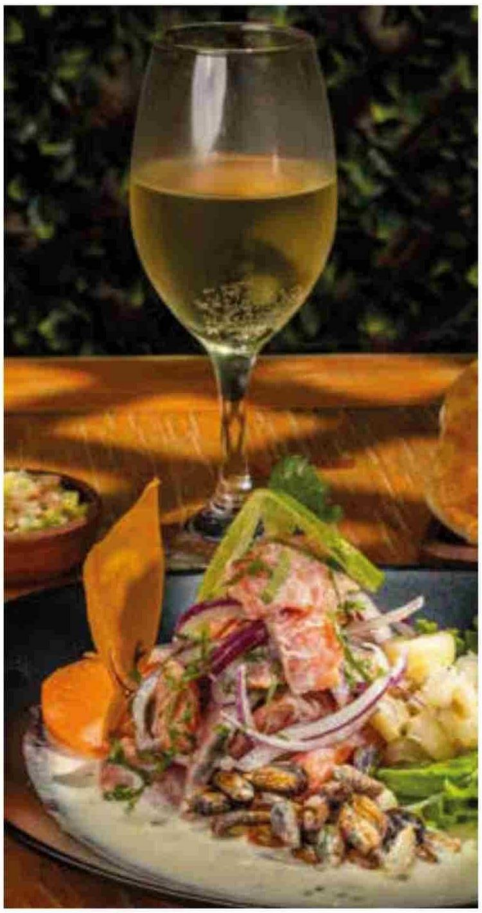
Desde que fue inaugurado, Talatur ha ido progresando en todos los ámbitos, desde el desarrollo del menú al crecimiento del local, y actualmente es reconocido

LITORALPRESS

Fecha: 19-06-2025
Medio: Revista Club Placeres
Supl. : Revista Club Placeres
Tipo: Noticia general
Título: **Restaurante Talatur COMIDA CON memoría**

Pág. : 34
Cm2: 447,4
VPE: $ 0

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida



como uno de los restaurantes más populares de Chiu Chiu. Ya son dos generaciones las que trabajan en Talatur. Los hijos de Lila han llegado con nuevas ideas, por ejemplo, en la presentación de los platos: “Cada uno ha aportado algo distinto. Yo pongo la experiencia y los recuerdos, y ellos traen nuevas formas de hacer las cosas”. Lila recuerda que al principio las comidas se servían como se hacía en su casa, pero con el tiempo aprendió que la presentación también es importante: “El plato entra primero por los ojos; ahora cuidamos cada detalle”, relata.

Lila Olivares está orgullosa de lo que ha creado junto a su familia y quiere seguir evolucionando para entregar más “comida con memoria”, y la adjudicación del Fondo Empréndete es un paso importante en esa dirección. “Estamos buscando maneras de hacer mejor las cosas, pero sin perder lo que nos hace especial”, señala.

Basada en estos buenos resultados con el Fondo Empréndete, Lila les contó a otras microempresarias sobre el fondo y les explicó lo sencillo que es postular. “Cuando uno quiere hacer algo, a veces se cierran un poquito las puertas, pero después se abren en muchos lados”, afirma. **@ talatur.restaurant**