

"Picadas" costeras: un recorrido por la oferta gastronómica local

Numerosos son los recintos para disfrutar de un almuerzo junto al mar. Penquistas dan cuenta de sus sitios preferidos para el verano.

Germán Palma P.
 cronica@estrellaconce.cl

Las 85 playas distribuidas desde la provincia de Arauco hasta la de Concepción, hacen de la región del Biobío un destino imperdible para los amantes de la arena y el mar que, sorteando las altas temperaturas, acceden a hermosos parajes costeros con el fin de disfrutar de un merecido descanso veraniego.

En búsqueda de estar literalmente de "guatita" al sol, son miles los turistas que arriban a las 17 playas que, según la Armada de Chile, se encuentran aptas para el baño, la mayoría de ellas con variada infraestructura gastronómica y que, junto a la necesaria seguridad del entorno, son factores importantes al momento de planificar las tan ansiadas vacaciones.

De hecho, el rubro culinario goza de un alto prestigio dada la amplia oferta existente, que incluye restaurantes gourmet y las famosas "picadas" que, con sus tradicionales y sabrosos platos, deleitan y satisfacen a todos los gustos y paladares. Precios que van desde los mil pesos por una empanada de mariscos, hasta siete mil por una contundente reineta a lo pobre, hacen de este sector un atractivo y pujante foco económico.

Si lo de usted es disfrutar de una buena mesa a un valor moderado, los invitamos a conocer "pi-



LOS MÁS DIVERSOS Y DELICIOSOS PLATOS MARINOS SE PUEDEN ENCONTRAR EN LOS RESTORANES Y LOCALES JUNTO A LA COSTA DE LA REGIÓN DEL BIOBÍO.

cadadas" imperdibles, ubicadas a lo largo de la costa de la región.

DE LEBU A CORONEL

Un buen lugar para comer mariscos, pescados y carnes en Lebu son la hostería Millaneco y "Donde la Tere", locales que cautivan por su comida, excelente atención y módicos precios. Según los propios comensales, son una parada imperdible en toda época del año. "Llevo mucho tiempo viajando a Arauco y cada vez que estoy en Lebu almuerzo en esos restaurantes", asegura Claudia Vásquez (53), penquista que por estos días veranea junto a su familia en la costa sur del Biobío.

La playa de Laraquete, por su parte, es muy famosa por sus imperdibles



UNA BUENA MESA FRENTE AL MAR EN "PUNTA NORTE" DE TUMBES.

"tortillas de rescoldo con chorritos", las que se pueden comprar en diversos sectores de la comuna, pero de preferencia a un costado del camino, parada obligada de cientos de conductores que por años se agasajan con sus ricos sabores, que mezclan el

sazón de la masa hecha en horno de barro con el tradicional ají pebre.

Llico es otra de las playas donde se puede disfrutar de un buen panorama gastronómico, debido a la calidad de sus platos, destacando el establecimiento "Horizonte Res-

taurant". "Ahí encontré las jaibas más frescas que he comido en la vida. Realmente me sorprendió ya que se dan las tres B, bueno, bonito y barato, con aliños suaves y donde se sentía el sabor del mar. Las porciones son grandes y contundentes", dice Erick Dignaldo Araneda (34), ingeniero que por temas laborales, a diario se desplaza desde Concepción hasta la provincia de Arauco.

Ya más cerca de la capital penquista se encuentran Lota y Coronel, destinos de rica historia ligada a la industria del carbón. Playa Blanca y Colcura son los balnearios que resaltan por la gran cantidad de bañistas y su variada oferta culinaria a precios accesibles. "Casa Blanca es

una buena opción para disfrutar de unas ricas empanadas de marisco o pescado frito con papas mayo. Muy recomendables, no es caro y la atención es excelente", asegura Mauricio Ruz (44), profesional de la informática oriundo de Concepción.

Génesis Pérez (28) reside en Coronel y producto del conocimiento que posee gracias a sus estudios de gastronomía, es voz autorizada para recomendar. "La Casona de Mirla, en Playa Blanca es una muy buena alternativa, ya que su cocina es sofisticada y sabrosa", expresa.

La feria de Lota es otro destino imperdible, que se encuentra abierta los casi 365 días del año y donde el visitante puede encontrar cocinerías que ofrecen sie-



LENGA ES UNA DE LOS POLOS GASTRONÓMICOS MÁS RECONOCIDOS.



EN LLICO DESTACA EL APETECIDO MENÚ DEL "HORIZONTE".



EL "ASTURIAS" EN DICHATO ES UNO DE LOS RESTORANES RECOMENDADOS POR LOS VERANEANTES DE LA ZONA.

rra ahumada, motes con huesillo, el tradicional pan de Lota, entre otros productos, todo a precios razonables y pensando siempre en el bolsillo del consumidor.

LENGA Y TUMBES

Dueña de una fama a nivel nacional e incluso internacional, caleta Lengua se convierte en uno de los polos culinarios más importantes del Biobío, debido al centenar de restaurantes que, distribuidos por casi todo el borde costero, hacen de este pintoresco lugar un destino fijo para los amantes de la buena mesa. Ahí las empanadas de mariscos, las pailas marinas y los ceviches son las estrellas que abundan y se ofrecen todos los días del año.

"El Mono es uno de los restaurantes más antiguos y es conocido porque ahí hacen el famoso chancho relleno con mariscos, delicioso plato que cada vez que puedo, voy a disfrutarlo junto a mi familia. Ir a Lengua es muy agradable, ya que junto con comer, puedes caminar por su costanera y bajar a la playa", sostiene Alejandro Ramírez (48 años), vecino de Lomas de San Andrés.

Tumbes también es una caleta preferentemente gastronómica que, a pocos kilómetros del centro de Talcahuano, se caracteriza por anidar numerosos restaurantes frente al mar y cuya carta se centra en los productos del mar. "Me gusta mucho ir al Punta Norte, ya que es rico, fresco y para nada caro", comenta Paulina Urrutia (44), quien dijo disfrutar junto a su familia las bondades culinarias del sector.

DE PENCO A TOMÉ

A 12 kilómetros al norte de Concepción se encuentra Penco, una de las tres comunas más antiguas de Chile y que hoy goza de un apogeo gastronómico que ha ido creciendo en los últimos años, gracias al impulso del municipio y los vecinos. El lugar por excelencia es el sector de Playa Negra, locación que cobija, a un costado de su costanera, a locales que ofrecen platos caseros y de bajo costo monetario.

"Donde San Martín" es uno de ellos y quizás el más antiguo del lugar y que gracias a su sabrosa comida y buena atención, permanece con clientela, sobre todos los fines de se-

mana. "Yo soy nacido y criado en esta hermosa comuna y me encanta venir a comer acá, ya que es rico y muy variado. Mi plato preferido es el mariscal, todo previamente cocido. Invito a todos a que vengán a disfrutar de esta maravillosa experiencia", asegura Roberto Melo (46), diseñador gráfico que por su profesión y trabajo en la alcaldía pencona, conoce de cerca el crecimiento culinario de su tierra.

Agrega que en Lirquén, localidad que cobija uno de los puertos industriales más importantes del país, existe el conocido "Sabor de Willy", que, enclavado en pleno corazón del Barrio Chino, es un local que se distingue por la calidad y sabor de sus platos. "Es mi lugar preferido, ya que conozco hace muchos años a los que ahí atienden. Llegué gracias a uno de mis amigos, que es sobrino del dueño, así que cada vez que voy, me siento como en casa y lo mejor de todo son los precios bastante convenientes".

Siguiendo la ruta costera nos encontramos con Tomé, comuna que, junto a los puestos de ventas y

consumo de productos del mar ubicados en la conocida "Explanada", proporciona una amplia oferta en el rubro de la cocina. Un lugar que recibe buenos comentarios por su amplia terraza y variedad de platos y barra internacional es el "Arrebol", situado frente al mar en la playa Bellavista, ubicación perfecta para disfrutar de unas hermosas puestas de sol. "Me gusta

ese local, es entretenido, hay buen ambiente y lo mejor es su ubicación", destaca René Álvarez (36). Restaurantes como "El Parrón" en Cocholgue, cuya especialidad por años son sus sabrosas pailas marinas; y "Asturias", en Dichato, donde los pescados sobresalen por su exquisita preparación, son dos opciones muy recomendadas por una clientela cada vez más exigente

y detallista. La oferta gastronómica en la costa del Biobío es amplia y los buenos locales abundan, ahora solo queda que compruebe por usted mismo las cualidades de estos emblemáticos centros culinarios, que le dan sabor y gratos momentos a estos calurosos días de verano, y descubra también sus propias "picadas". Éxito y buen apetito. ☺