

Fecha: 25-01-2026
Medio: El Llanquihue
Supl.: El Llanquihue - Domingo
Tipo: Noticia general
Título: EL PROFESOR DE ARTES QUE DESTACA COMO EMPRESARIO TURÍSTICO

Pág.: 3
Cm2: 684,4
VPE: \$ 750.111

Tiraje: 6.200
Lectoria: 18.600
Favorabilidad: ☐ No Definida

HISTORIAS QUE INSPIRAN

EL PROFESOR DE ARTES QUE DESTACA COMO EMPRESARIO TURÍSTICO

Alfredo Soto es un reconocido empresario de este rubro en Puerto Varas. El propietario del Hotel Museo El Greco recuerda sus inicios como vendedor de souvenirs.

Vicente Pereira
vicente.pereira@diariollanquihue.cl

Soy de Curaco de Vélez (provincia de Chiloé), la tierra de Galvarino Riveros (héroe de la Guerra del Pacífico)", narra orgulloso el profesor de Artes y egresado de la Escuela Normal de Victoria, Alfredo Soto, quien, de forma paralela a la educación, se consolidó como un destacado empresario turístico de Puerto Varas a partir de los años 90'.

En aquel tiempo -recuerda- tenía un "pequeño hotel": El Pinacoteca El Greco. "Era un granero de trigo que transformé en mi casa". Y si bien pensó en construir un taller en esta propiedad, finalmente optó por un hotel. "Era muy bonito y pasaba lleno de turistas extranjeros", rememora.

En esos años se unió a un grupo de hoteleros más grandes para trabajar por el desarrollo de este rubro. "Me tenían mucho cariño porque aportaba nuevas ideas", dice.

Además, cuenta que como ninguno era de esta área, entonces, "nos apoyábamos. Realizábamos giras para hacer propaganda y comenzamos a salir a ferias", tanto en Chile,

Alfredo Soto Vidal

Edad: 83 años, fecha de nacimiento: 14 de febrero de 1943

Profesión: Profesor de Artes y Normalista de la Escuela Normal de Victoria

Estado civil: Casado con Gladys Ortega

Hijos: 3 hijas, Paola, Marisel, María Paz

Hobby: Salir en busca de lugares de esparcimiento.

"Me gusta recorrer las montañas, lagos y andar en lancha en Chiloé"

Música predilecta: El jazz

Comida favorita: Las cazuelas

como en el extranjero.

Pero no sólo participaron de estas actividades, algunas organizadas y apoyadas por el Servicio Nacional de Turismo (Sernatur), sino que también crearon la Corporación de Turismo y Cultura de Puerto Varas. El tiempo pasó y hace 15 años inauguró el Hotel Museo El Greco, el segundo que existe en el país, según cuenta y que levantó con las maderas del antiguo Colegio Alemán de esta ciudad, cuyo mobiliario y biblioteca, además, forma parte fundamental de su museo.

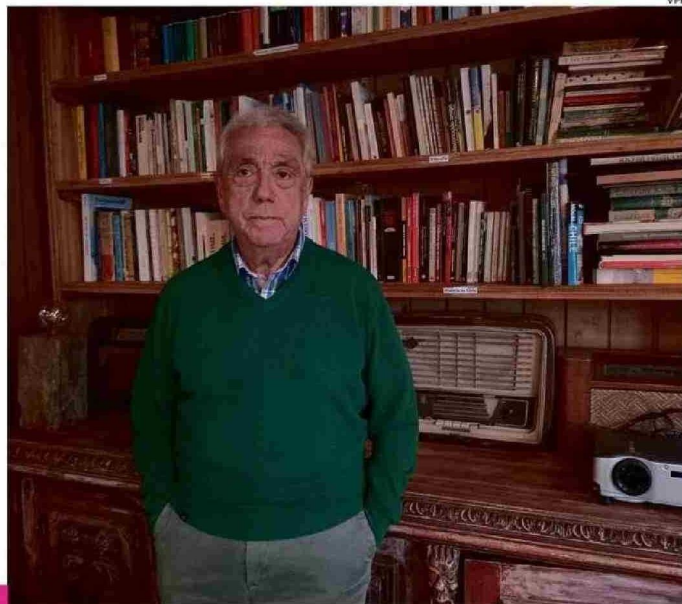
¿Cómo es el tránsito de un profesor de artes a un destacado empresario turístico?

—Llegué al turismo casi por necesidad creativa. Mi primer trabajo fue en el Colegio Alemán, la Escuela Rosita Novaro y en el liceo de Puerto Varas. Noté que los turistas buscaban recuerdos y no había nada de calidad, sólo banderines o platos pinta-

dos. Como profesor de arte, me pregunté: "¿Por qué no crear algo?". Empecé a fabricar souvenirs de madera y cuero con mis alumnos. Nos fue tan bien que en verano formalizamos la producción. Vendí en los mercados de Temuco, Valdivia y Ancud. Terminé siendo un empresario de souvenirs casi sin darme cuenta.

¿Cómo nace el Hotel Museo El Greco?

—Fue un proceso evolutivo. Yo tenía un granero de trigo en mi propiedad que transformé primero en un hotel pequeño: Pinacoteca El Greco, a principios de los 90'. Pero el gran salto vino después. En 2006 compramos el inmueble del antiguo Colegio Alemán, que iba a ser demolido. Nos demoramos un año y medio en desarmarlo, inventariando pieza por pieza, y otro año y medio en armar el actual hotel. Es una obra de siete pisos construida integra-



mente con maderas recicladas que tienen cerca de 140 años.

—Usted ha definido su hotel como un museo. ¿Cuál es la filosofía detrás de la construcción y el rescate de esos materiales?

—Es el respeto por la historia. Aquí está el piso del gimnasio, las puertas de las aulas, todo es del colegio (Alemán). Recuerdo una anécdota con un carpintero joven que quería lijar una madera que tenía un golpe de martillo para dejarla "como nueva". Yo le pregunté por una cicatriz en su mano y me dijo que era un recuerdo de un accidente. Le expliqué: "Eso mismo le pasa a este palo. Ese martillazo es parte de su historia". Desde ese día, entendimos que no había que borrar las heridas del material, sino respetarlas. Eso es lo que valoran los extranjeros; es un ejemplo vivo de economía circular y reciclaje.

RECETAS ALEMANAS

¿Qué papel juega la cocina local en su oferta?

—Fundamental. En la biblioteca del colegio encontré cuadernos antiguos con recetas de repostería alemana manuscritas, y estamos rescatando eso con alumnos de Inacap. Pero también reivindicamos la cocina chilena y chilota. Mi plato preferido es la cazuela, y en nuestro restaurante nos dedicamos a esta comida: de cholga seca, de luche con cordero, de pavo. Además, estamos trabajando fuertemente los ahumados artesanales del sur —salmón, ró-

balo, cerdo— comprando materia prima fresca a productores de Hualaihué o plantas locales para procesarlos nosotros mismos.

ADULTOS MAYORES

—Además del hotel, usted opera una flota de transporte y una agencia de viajes, enfocándose mucho en la tercera edad. ¿Cómo funciona ese modelo de negocio social?

—Es un programa de Sernatur donde el Estado subvenciona cerca del 75% del viaje y el adulto mayor pone el resto. Es turismo social. Para que sea rentable, dado que los márgenes son estrechos, hay que trabajar por volumen y tener el ciclo cerrado: yo tengo el hotel, la operadora Patagonia Punto Norte y los buses de Transporte Punto Norte. Esto nos permite movernos por toda la zona, desde Valdivia hasta Chiloé, y generar una cadena solidaria con pequeños empresarios locales.

—¿A qué se refiere con esa "cadena solidaria"?

—A que compramos los productos en las localidades que visitamos. Si vamos a Hualaihué, compramos los mariscos allá; en Los Muermos buscamos los ajos; en Calbuco, las lechugas. Ayudamos a los pequeños emprendedores a mejorar sus estándares, les enseñamos sobre higiene o montaje, y ellos nos proveen calidad y autenticidad. Es una minga de colaboración. Al turista actual le interesa estar cerca de los productores, vivir la experiencia

real, no que le pongan un mantel blanco para comer un cu-ranto sin ver cómo se hace.

—Usted menciona mucho la palabra "experiencia". ¿Es esa la clave del turismo moderno?

—Absolutamente. El turismo no es fletar un bus y llevar gente a mirar un lago; son experiencias que incorporan el entorno natural y a las personas que viven ahí. Si vas a Llanada Grande y cabalgas con un arriero que habla con su caballo y te cuenta su historia, eso no se te olvida nunca. En el hotel pasa lo mismo: los huéspedes no olvidan El Greco porque cada pieza es distinta y tiene historia.

—Usted se ha caracterizado por el desarrollo de una serie de proyectos...

—Mis hijas me dicen que deje de inventar cosas, pero si no lo hiciera, me aburriría. Me motivaba trabajar con gente joven y dar oportunidades. Prefiero que "se me arranquen" por exceso de iniciativa a tener que empujarlos. Tengo un equipo de promedio 23 años.

—¿Qué lugar ocupa la cultura en este ecosistema que ha creado?

—Un lugar central. Tenemos la Galería de Arte El Greco y el Café de los Libros. Hacemos exposiciones mensuales, lanzamientos de libros y conciertos de jazz. Generamos espacios para músicos locales que no tienen dónde tocar. Al final, todo se conecta: arte, educación, patrimonio y turismo.