

Fecha: 29-05-2025
 Medio: El Mercurio de Calama
 Supl.: El Mercurio de Calama
 Tipo: Noticia general
 Título: **Restaurante Talatur: Comida con memoria**

Pág.: 10
 Cm2: 341,5
 VPE: \$ 380.422

Tiraje: 2.400
 Lectoría: 7.200
 Favorabilidad:  Neutra

PUBLIRREPORTAJE

Restaurante Talatur: Comida con memoria



Su dueña, Lila Olivares, ha participado en diversos programas de capacitación para emprendedores impulsados por Minera El Abra.

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, en Chiu Chiu, 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. 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".

Para profesionalizarse aún más, Lila participó en el programa de capacitación online DreamBuilder, también impulsado por Minera El Abra, que entrega herramientas de capacitación, fortaleciendo sus habilidades para gestionar y hacer crecer sus negocios.

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 llama y trucha de río. 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 como uno de los restaurantes más populares de Chiu Chiu.

