

# Emprendimiento local apuesta por la fusión japonesa-peruana en Copiapó

**E**n medio del competitivo mundo gastronómico de la capital regional, un emprendimiento local ha logrado abrirse paso gracias a la innovación, la perseverancia y una propuesta culinaria que mezcla sabores japoneses y peruanos. Se trata de Sushi Nigiri, proyecto liderado por Valeska, emprendedora radicada en Copiapó que decidió reinventarse y apostar por el rubro gastronómico.

La emprendedora comentó que, si bien es oriunda de Santiago, lleva varios años viviendo en la comuna atacameña, donde en 2023 tomó la decisión de iniciar este nuevo desafío empresarial. “Venía del mundo del diseño, donde tenía una tienda de decoración, así que comencé este viaje llena de sueños pero sin saber nada de cocina”, relató.

Valeska explicó que el proceso no fue sencillo y que levantar el negocio significó enfrentar un mercado altamente competitivo. “Fue un gran desafío y un trabajo durísimo llegar hasta donde estamos hoy”, señaló, destacando el esfuerzo constante detrás del crecimiento de Sushi Nigiri.

Uno de los momentos más importantes en la evolución del emprendimiento fue la obtención de un proyecto de Sercotec, apoyo que permitió fortalecer el negocio y mejorar su funcionamiento. “Gracias a eso, pudimos generar nuevos puestos de trabajo locales y mejorar significativamente la atención a nuestros clientes”, indicó.

Respecto a la propuesta gastronómica, Valeska destacó que el sello diferenciador del local es la combinación de comida japonesa y peruana, apostando siempre por ingredientes de calidad. “Trabajamos exclusivamente con productos de primera categoría, lo que nos permite asegurar una excelente experiencia tanto para quienes nos visitan como para quienes utilizan nuestro servicio de delivery”, afirmó.

Finalmente, invitó a la comunidad a conocer el local, ubicado en Diego de Almagro 302, esquina Leónidas Pérez, en Copiapó, donde esperan seguir creciendo y consolidándose como una alternativa gastronómica en la región de Atacama.

