

Fecha: 15-01-2026  
Medio: El Tipógrafo  
Supl.: El Tipógrafo  
Tipo: Noticia general  
Título: Restaurante Caletones: Seis décadas de cocina casera que marcaron la historia de Rancagua

Pág.: 13  
Cm2: 712,2  
VPE: \$ 1.135.294

Tiraje: 6.500  
Lectoría: 19.500  
Favorabilidad: ☐ No Definida

# Restaurante Caletones: Seis décadas de cocina casera que marcaron la historia de Rancagua

» Fundado en 1956 por Angelina Arenas Gutiérrez, el tradicional local ubicado en San Martín con Millán cerró sus puertas en 2014, dejando un lindo recuerdo en la memoria gastronómica y social de la ciudad.

**Javier Celis Gómez**

El restaurante Caletones fue durante casi 60 años parte del pulso cotidiano del centro de Rancagua. Desde su apertura, un primero de mayo de 1956, hasta su cierre en 2014, el local fue un espacio reconocible para generaciones de vecinos, trabajadores y visitantes que encontraron allí comida casera, trato cercano y una rutina que se repitió por décadas. Este espacio nació del impulso personal de Angelina

Arenas Gutiérrez, quien comenzó el proyecto siendo muy joven. "Partimos un primero de mayo de 1956 (Día del Trabajador) en San Martín con Millán". Tenía apenas 17 años cuando decidió abrir el local. "A mí siempre me gustó cocinar y trabajar. El Caletones lo puse de muy niña, a los 17 años de edad empecé. Trabajamos juntos (con su familia) desde 1956 al 2014 y fui muy feliz, a todo el mundo le gustaba mi comida", señaló en conversación

con El Tipógrafo.

## Una cocina que se volvió tradición

Caletones funcionó siempre como un restaurante de comida casera, con un menú que incluía entrada, plato de fondo y postre, además de bebida y pan con pebre. La preparación diaria y el trabajo constante marcaron el sello del lugar. Aunque contaba con personal, Angelina cumplió múltiples roles: "Yo tenía una garzona y un maestro de cocina, se supone que yo debía estar en la caja, pero siempre hice todos los roles y mi esposo e hijos también estaban siempre presentes". Entre los platos más recordados figuran la plateada con puré, el chupe de guatitas y muchos otros: "Diría que el mejor plato era la plateada con puré, después el chupe de guatita, el pescado frito y las empanadas. Las empanadas yo las hacía



→ Caletones en 2013. Foto: Rancagua Antigua.



→ Angelina Arenas Gutiérrez, fundadora del restaurante Caletones.

**Recientemente, una publicación en redes sociales del sitio Rancagua Antigua reactivó los recuerdos de cientos de ex clientes y vecinos.**

el día sábado y se vendían todas, por la plateada venía gente de El Teniente; eso era el día viernes; y el chupe de guatitas era un plato que se vendía todas las jornadas". El restaurante tuvo su período de mayor actividad entre las décadas del 60 y 70. "Tenía mucha clientela de El Teniente y venían algunos 'gringos' también", señala.

## Un punto de encuentro en el centro

Más allá de la cocina, Caletones fue un espacio social. Muchos de sus comensales habituales regresaban después del almuerzo para compartir una cerveza o una "cañita" de vino. Las tardes se extendían entre conversaciones, cartas y dominó, en un ambiente que unía lo familiar con lo cotidiano. El local contaba además con un comedor privado destinado a celebraciones, donde destacaba una pin-

tura que retrataba el inicio de la Fundación Caletones en 1922, mostrando el vínculo del restaurante con la historia local. El negocio siempre funcionó como un emprendimiento familiar, con la presencia constante de los hijos y cercanos de Angelina.

"Hay muchos recuerdos en el Caletones, yo llegué muy niña e hice mi vida con él, tuve a mis cuatro hijos aquí revoloteando siempre y a toda mi familia", comenta. Ese vínculo humano también se reflejó en gestos cotidianos que marcaron a quienes pasaron por el lugar. Durante todos sus años de funcionamiento, la dueña entregó almuerzo a personas en situación de calle que golpeaban la mampara del local. Ella lo resumía así: "No debe haber nada más terrible que pasar hambre".

## La memoria que permanece

El cierre del restaurante en

2014 no borró su presencia de la memoria rancagüina. Recientemente, una publicación en redes sociales del sitio Rancagua Antigua reactivó los recuerdos de cientos de ex clientes y vecinos: "Me emocionó mucho ver la publicación y leer todos los comentarios de la gente que se acordaba de mi comida y que vivió buenos momentos en el Caletones".

En esos recuerdos también apareció la figura de su hijo Hugo González, fallecido en 2017: "El sin duda fue parte significativa del restaurante, muchos lo recuerdan porque tenía muchas historias, era divertido y ayudaba siempre". Para Angelina, la explicación de ese recuerdo persistente es simple: "Yo creo que la gente aún recuerda el Caletones porque pienso que era buena comida, tenía buena atención y encontraba muy familiar el negocio, eso es lo que les gustaba".