

Fecha: 15-04-2026
Medio: Diario la Región
Supl. : Diario la Región
Tipo: Noticia general

Pág. : 2
Cm2: 332,3

Tiraje: 4.000
Lectoría: 12.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: La Caverna de Jhonny, cocina chilena que pone en valor las riquezas del mar

La Caverna de Jhonny, cocina chilena que pone en valor las riquezas del mar

Por: Bastián Álvarez Pardo

La Caverna de Jhonny, emblemático local de la Caleda de Coquimbo, se ha consolidado como un emblema de la cocina tradicional chilena con identidad costera, especializado en productos del mar frescos y de origen local.

Su propuesta no solo rescata recetas y sabores del territorio, sino que también aporta valor al entorno del terminal pesquero, fortaleciendo el vínculo entre gastronomía, cultura y comunidad, y convirtiéndose en una experiencia auténtica para quienes visitan el destino.

La dueña, **Lorena López**, es continuadora de un legado familiar iniciado en 1990 y asumido por ella en 2008 y ha desarrollado una destacada trayectoria basada en la experiencia, la perseverancia y la pasión por la cocina.

Este miércoles 15 de abril se celebra el Día de la Cocina Chilena, una fecha en que se pone en valor la gastronomía nacional y la diversidad y calidad de productos, sabores y preparaciones con sello chileno; y la gastronomía marina es protagonista en esta fecha.

Su liderazgo femenino ha sido clave para transformar el local en un referente, incorporando innovación a través de nuevas técnicas, creatividad en la elaboración de platos y una constante búsqueda por elevar la cocina tradicional sin perder su esencia. Su gestión se caracteriza además por un fuerte compromiso social, promoviendo prácticas sostenibles y el trabajo colaborativo

con actores locales.

Lorena López destaca que «La Caverna de Jhonny tiene 35 años de trayectoria, destacando en sus inicios con el tradicional sángruche de pescado y la paila marina. Luego, comenzamos a hacer modificaciones en la presentación de los platos, sus ingredientes y mezclas de sabores, bajo el concepto mar y tierra, para elaborar platos más gourmet».

