



Quesos de cabra, manjar artesanal, crema y café cortado con leche caprina dieron vida a una jornada de sabores locales, cultura emprendedora y asociatividad regional en pleno corazón de La Serena.

Sabor a territorio: San Pastel y Aprisco Los Herrera celebran su nueva alianza

Por **Valentina Echeverría O.**

En un rincón lleno de aroma a delicias y calidez local, San Pastel —ubicado en Gregorio Cordovez 247, La Serena— fue el escenario de una alianza que promete marcar un hito en la gastronomía regional. La pastelería y cafetería, reconocida por sus preparaciones, se unió oficialmente al Aprisco Los Herrera, emprendimiento caprino del sector El Trapiche, en La Higuera, en una mañana cargada de emoción, mocktails, degustaciones y sueños compartidos.

Johan Rojas, cofundador de San Pastel, destacó el valor de mirar hacia lo propio. «Esto no es solo el inicio de una bonita alianza, sino de un camino para darle sentido a nuestra cocina tradicional chilena. En la región de Coquimbo tenemos cientos de productos a los que podemos sacarles provecho».

Además, Rojas anunció que esta colaboración es solo el comienzo de una transformación profunda. «Al finalizar 2025 queremos tener una

carta con un gran porcentaje de comida criolla: guisos, cazuelas, pescados de roca para que el turista y el serense puedan encontrar aquí el sabor auténtico de nuestra tierra».

Asimismo, la cofundadora de San Pastel, Karina Manterola, reforzó la idea de comunidad y pertenencia. «Siento que este tipo de aso-

ciatividades deben comenzar con nuestros vecinos. Si primero buscamos nuestros insumos en quienes tenemos al lado, ya estamos fortaleciendo a la comuna y la región. Creernos el cuento como ciudad turística y reactivar la gastronomía con identidad es vital, y si San Pastel puede ser embajador de eso, lo vamos a ser con gusto».

Desde la otra vereda de esta alianza, Doris Pilar Arancibia —cofundadora de Aprisco Los Herrera junto a su pareja, Hugo Herrera— compartió con orgullo el origen del proyecto, asegurando que «comenzamos en 2022 con apenas diez cabras, hoy tenemos ochenta. Johan nos visitó en el aprisco, vio cómo trabajamos, cómo cuidamos

a los animales, y quedó encantado con la leche, el queso y nuestros productos, luego creamos en conjunto el café cortado con leche de cabra que hoy ya está en su carta y ha sido un éxito».

Con emoción, Doris recordó lo simbólico de este paso, expresando que «si mis cabras supieran que su leche hoy está aquí, en pleno casco histórico, encantando a los clientes, estarían muy felices. Y es que en La Serena no hay otro local que ofrezca productos caprinos como este, con resolución sanitaria y enfoque en el bienestar animal».

Hugo Herrera, por su parte, apuntó a una visión de largo plazo. «Esto no es solo Aprisco Los Herrera. Queremos formar una cooperativa lechera del Trapiche y posicionar nuestro territorio. Esta alianza demuestra que con esfuerzo y redes como INDAP o Sercotec, un emprendimiento que partió chiquitito puede llegar al centro de la ciudad con un producto de calidad».

Desde INDAP Coquimbo, su jefa de operaciones Lucía González valoró el impacto del trabajo conjunto, comentando que «Doris refleja el potencial del mundo caprino en nuestra región. Esta alianza abre nuevos canales de comercialización e incorpora un sello regional a una carta reconocida y valorada. Es también un aliciente para otros productores que buscan crecer».

