

Fecha: 19-03-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: **Semana Santa en la playa: dónde arrendar para comer buenos pescados frescos**

Pág.: 8
 Cm2: 613,6

Tiraje:
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Especialistas trazan un mapa de sabores para aprovechar el feriado largo en el litoral

Semana Santa en la playa: dónde arrendar para comer buenos pescados frescos



Los departamentos con vista al mar, como este de Concón, concentran el mayor interés de los arrendatarios.

BANYELZ MUÑOZ

Apocos días de Semana Santa, muchos chilenos planifican escapadas breves hacia la costa. Valparaíso y Coquimbo aparecen entre los destinos más demandados, no solo por sus playas, sino también por su oferta culinaria basada en productos frescos del mar.

El cronista culinario Carlos Reyes, director de la revista "Viaje al sabor", destaca como destino la Región de Valparaíso porque su cocina marina tradicional sobresale.

"Su propuesta se expresa en caletas, pailas marinas y pescado frito, principalmente en el borde costero de Concón y en Caleta Higuierillas", describe.

En esa localidad sugiere algunas picadas de Playa La Boca, donde abundan restaurantes especializados en empanadas y cocina marina tradicional. Menciona La Casa del Mono y Las Deliciosas. En el sector alto de Caleta Higuierillas, añade, hay propuestas con una atractiva relación precio-calidad.

En la ciudad de Valparaíso, en tanto, recomienda explorar la franja costera, la Caleta Portales y los alrededores del Mercado Puerto. Allí destaca locales como Cocinera Nacional (cerca de la plaza Victoria) y Porto di Vino. El recorrido cambia de tono al subir a los cerros y sus barrios patrimoniales, donde la oferta adquiere un carácter más gourmet.

En Viña del Mar, Reyes reco-

Aunque es temporada baja, la demanda por el feriado largo hace que los precios de arriendo suban hasta 30%.

mienda Don Emelio, especializado en carnes y mariscos.

¿Qué zona prefiere usted?

"A mí me gusta mucho Valparaíso. Es un lugar más seguro de lo que muchos creen, especialmente sectores como los cerros Placeres, Mariposa, Bellavista o Florida. Son barrios muy interesantes, donde todavía persiste una vida de barrio. Además, existen una oferta gastronómica variada, que va más allá de la cocina marina tradicional".

Lo más fresco

El chef Eugenio Melo, director del Centro de Innovación Gastronómica de Inacap, enfatiza la importancia de optar por productos del mar capturados en el propio territorio y en el día.

"Ir a Valparaíso y pedir reineta puede ser un error. Ese pescado proviene de la Región del Biobío, especialmente de Lebu, y recorre más de 1.000 kilómetros", explica.

El mismo argumento aplica al salmón: "Aunque tiene una trazabilidad segura y es un producto de exportación muy valorado, nunca será más fresco que una especie capturada en la misma zona donde se consume".

Entre los pescados locales menciona congrio, merluza chilena, corvina, sierra y diversas especies de roca, estas últimas más escasas. En materia de restaurantes, identifica propuestas en Cerro Concepción como Circular y Tres Peces. Para cocina tradicional, recomienda Caleta El Membrillo y Caleta Portales.

"Son lugares donde se puede comer bien, en porciones generosas y a precios convenientes", resume.

En Viña del Mar, la buena mesa está en Cochoa, según Melo. Y coincide en que Concón concentra una oferta sólida en Caleta Higuierillas y La Boca.

El chef recomienda mirar a la Región de Coquimbo, en particular a Tongoy y Guanaqueros. En ambos la extracción local marca la diferencia. Uno de sus productos emblemáticos son los ostiones.

"Se pueden comer frescos y recién extraídos. Es un verdadero lujo. Las aguas de Tongoy son limpias y prístinas, lo que se traduce en un producto de calidad extraordinaria", describe.

En Guanaqueros, el sector de El Suizo concentra restaurantes accesibles y de buen nivel.

En la ciudad de Coquimbo sugiere visitar la Caleta de Peñuelas, donde la oferta combina frescura y valores competitivos.

"Allí se pueden probar chochas, blanquillo, peces de roca, palometa, merluza frita, además de ostiones y machas. Incluso es posible comprar productos frescos para cocinar en casa", comenta.

Y en La Serena destaca la Caleta San Pedro como uno de los enclaves más tradicionales para la extracción de machas.

"Es posible encontrar machas de excelente calidad y a buen precio. Además, hay restaurantes instalados en la caleta, donde este producto emblema del lugar alcanza un

nivel que lo ha vuelto reconocido a nivel nacional", añade.

Precios de arriendo

Eduardo Quevedo, gerente general de Redibuk, empresa especializada en arriendos de renta corta, reconoce que Semana Santa se consolida como el fin de semana más relevante del año tras el verano en la Región de Valparaíso.

Como esta festividad sigue el ciclo lunar, su fecha varía entre marzo y abril. El año pasado se ubicó a mediados de abril, mientras que este año se adelanta a la primera semana de ese mes.

"El clima todavía acompaña para entrar al agua, por eso la gente busca playa", afirma.

Los departamentos ubicados en primera línea y con vista al mar concentran las solicitudes.

"Todas las unidades en primera línea de Concón, Viña del Mar y Reñaca son muy solicitadas, al igual que aquellas que ofrecen buena vista", explica.

Aunque corresponde a temporada baja, las tarifas registran un alza cercana al 30% durante ese fin de semana largo. Aun así, las tarifas se mantienen por debajo de los valores del verano.

En cuanto a costos, detalla que un departamento para dos personas fluctúa entre \$60.000 y \$70.000 por noche, considerando una reserva desde el jueves hasta el domingo. Para cuatro personas, los precios oscilan entre \$85.000 y \$100.000 por noche.