

## Su majestad, el cabrito



A la parrilla, al horno, al palo, al jugo, como charqui, en una cazuela o incluso las empanadas de carne de cabrito, son las variedades que ofrece este producto típico del Norte Chico. Con más de 430 mil cabezas, la Región de Coquimbo concentra la mayor cantidad de cabras en Chile. Tanto así que cada año, en febrero, en Ovalle le dedican una fiesta costumbrista que incluye grupos folclóricos locales y cocinerías a cargo de los mismos crianceros de la zona. Todo, para promocionar las cualidades de esta carne, considerada como una de las más sabrosas y sanas, por estar libre de colesterol.



Desde el año 2009, se celebra la "Fiesta del Cabrito" en Ovalle y la "Fiesta del Queso de Cabra" en Chalinga.

### Queso de cabra

Durante décadas comer queso de cabra no era muy seguro, por las precarias condiciones de higiene durante su producción. Hasta que en los noventa, se dio un fuerte impulso al sector para que los quesos cumplieran con todas las normas sanitarias (con leche pasteurizada). Actualmente, este producto regional ya se exporta e incluso llegó a la alta cocina, por su gusto intenso y por tener menos grasa y más vitaminas que el de vaca. Camembert, ahumado, fresco, maduro o con especias son algunas de sus versiones.



Una veintena de queserías se reparten por la Región de Coquimbo.



Entre las ventajas del uso del calor para cocinar está en que se obtiene gratis, resalta el sabor de las comidas y los alimentos no se recuecen.



### Cocinas solares de Villaseca

El buen clima de la región permite el uso de hornos y cocinas solares, los que en una zona tan árida como Villaseca –al interior de Vicuña– se tornan fundamentales para sus habitantes. Desde 1989 que cocinan con el calor del sol. En un comienzo a nivel familiar, en sus casas; y con el tiempo, también en restaurantes como "Nuevo Solar Elqui", "Villaseca" y "Donde Martita". Cabrito a la cacerola, cazuela e incluso leche asada se preparan en las cocinas solares, el principal atractivo turístico de esta localidad.

## El “Churrasco Marino”

Por los más de 400 kilómetros de costa que tiene la Región de Coquimbo, era de esperar que su producto estrella fuese el sánduche de pescado, o más conocido como “Churrasco Marino”. Muchos dicen que nada falla si va acompañado de un buen pan. Pero en este caso, la crujiente marraqueta es sólo el complemento de una presa de merluza, jurel o reineta frita a la leña. Se le agrega cebolla a la pluma, tomate, un toque de cilantro, limón, mayonesa y sal a gusto. En las caletas, picadas y mercados de la región preparan este particular sánduche que incluso ya cuenta con su propio festival, que se celebra en febrero en la costanera de Coquimbo.



Este sánduche de pescado es uno de los exponentes más célebres de la gastronomía del Norte Chico.



En el mismo pueblo de Tongoy, los ostiones se pueden comer “fresquitos” con algo de limón.



Los Vilos tiene una extensa costanera, donde hay más de 20 cocinerías. Allí, se ofrecen exclusivamente productos marinos.

## Los ostiones de Tongoy

Además de ser un atractivo balneario ubicado al sur de La Serena, Tongoy es sinónimo de los mejores ostiones del país. En un chupe, una sabrosa empanada o simplemente “a la parmesana”, este molusco destaca. En los años ‘80 y para evitar que escasearan, aquí se desarrollaron centros de cultivo con semillas de ostiones. Se entregaron más de mil hectáreas en la bahía, llegaron las empresas, la industria floreció y se convirtió en la tercera fuente de ingresos regional, después del cobre y la agricultura. Esto hasta principios del 2000, cuando la fuerte competencia con Perú obligó a los tongoyinos a volver al mar, pero esta vez tras jibias, huiros, jureles y corvinas.



## Cocinerías de “Lord Willow”

Cuenta la leyenda que hacia el siglo XVII, llegó un pirata inglés que se hacía llamar “Lord Willow”. Los habitantes de la zona se asustaron y en la desesperación, gritaban que había desembarcado “Los Vilos”. Por eso el nombre de esta localidad. Hoy, es famosa por sus pescados y mariscos que servidos como ceviche, en chupe, con caldos, ahumados o fritos, se pueden degustar en las cocinerías de la Caleta San Pedro, la más antigua del balneario, o en la Caleta Las Conchas.

El caldillo marino es uno de los platos preferidos en la región.

“No hay pueblo de la costa chilena que no use el preciado y delicioso pan para untarlo de sus especies marinas. Ni hay terruño cordillerano que no haga un sánduche aprovechando sus carnes”.

EUGENIO PEREIRA SALAS, HISTORIADOR.  
“APUNTES PARA LA HISTORIA DE LA COCINA CHILENA”.

## Empanadas de Huentelauquén

En la Ruta 5 Norte, a la altura del kilómetro 260, están, según cuentan, las mejores empanadas de queso de Chile. Una masa liviana y abundante queso mantecoso son los secretos de la Hacienda Huentelauquén, que nació en la década de los '40, de la mano de Carlos Vial Espantoso. Él comenzó con una pequeña estancia ovejera, a la que luego introdujeron vacas y ocuparon su leche sólo para elaborar queso. De a poco aumentó la producción, al punto que hoy da trabajo a más de cien familias. En los años '60 empezaron a fabricar las empanadas y, desde entonces los viajeros se detienen a comprarlas. Antes en un humilde quiosco y ahora, en un remozado restaurante donde también venden mermeladas y néctar de papayas.



Según los turistas, las empanadas de queso de la Hacienda Huentelauquén son las mejores del país. Valen cerca de \$700 y se venden alrededor de cinco mil por día.



### Sabores de la carretera

Vieja, rollizo, cabrilla, corvina, congrio y una larga lista de pescados ofrece el restaurant "Los Sauces" en Peñuelas. Más al sur, en Caleta Los Hornos, está "Entre Rocas", donde la cocina está en manos de doña Raquel, mientras su marido se encarga de la pesca. El mar es su gran despensa, para preparar chupes caseros y sopas marineras. "Casa de Piedra" comenzó en una estación de servicio de Los Vilos y hoy, en una nueva casa, destaca por su ceviche y sus locos con mayonesa. El restaurant familiar "El Volante", en Pichidangui, ofrece reineta con papas fritas y sopa de manchas.

### QUESERÍAS DE LA REGIÓN

- Huentelauquén (Los Vilos)
- Pichasca (Rio Hurtado)
- Las Majadas (Punitaqui)
- Tamaya (Ovalle)
- Santa Cristina (Ovalle)
- Cooperativa Campesina Tulahuén (Monte Patria)



Ceviches, caldillos, sopas de machas y cabritos al palo son parte del menú que ofrecen las "picadas carreteras".



### Guayacán: cerveza regional

Guayacán es la única cerveza que se fabrica en el norte de Chile. En 2008, tres amigos agrónomos detectaron que había un boom por este producto artesanal y decidieron emprender. Se fueron al Valle de Elqui y allí en el pueblo llamado "Diaguitas" (Zona Típica) instalaron su planta. Con aguas del Elqui, una de las más puras del país, elaboran los cuatro tipos de cerveza. Eso, según dicen, le da el toque especial.



Guayacán está hecha en base a agua del Elqui, sin filtración ni pasteurización.



## Pastelería “Las Carmona”

Tradición es la palabra que caracteriza a la familia Carmona-Chávez. En 1911, las seis hermanas migraron desde Guayacán a Coquimbo, en busca de oportunidades. Meses antes, sus padres habían sufrido un asalto que los dejó en la calle. Por ser mujeres, les costó encontrar un local en arriendo, pero finalmente instalaron la pastelería con recetas propias. Lo más cotizado son la masa de hoja francesa con *crème brûlée* y las mermeladas orgánicas. Su prestigio es tal, que cuando Gabriel González Videla asumió como presidente pidió que “Las Carmona” elaboraran un postre. Hoy, tras dos cambios de domicilio, están en calle Garriga, donde tienen un museo con lozas antiguas y un histórico mesón que compraron hace 100 años.



Recetario de las hermanas Carmona-Chávez, a principios de siglo.



Desde 1911, “Las Carmona” se hicieron famosas por la originalidad de sus recetas, que fueron creadas por ellas mismas. Arriba, el frontis del local. Abajo, el interior de la pastelería.

## “El Cobre” y otras picadas

Los helados de canela, coco, manjar, papaya, chirimoya y membrillo son los favoritos de la clientela. Los hace su mismo dueño, Eliseo Cuello, que hasta 1981 trabajaba como minero en Calama, pero decidió irse a Vicuña e instalar una fuente de soda. La llamó “El Cobre” y hoy es la heladería artesanal más popular de la región. Pero esta no es la única picada. Si se trata de helados, “La Bilbaína” de Vicuña destaca con una tradición de 62 años. En La Serena, el “Café Centenario” no sólo ofrece cafés y tés, sino que también teatro. Y si la idea es disfrutar recetas chilenas, en Salamanca está el restaurante “Las Tococas” y en Coquimbo, “La María”.

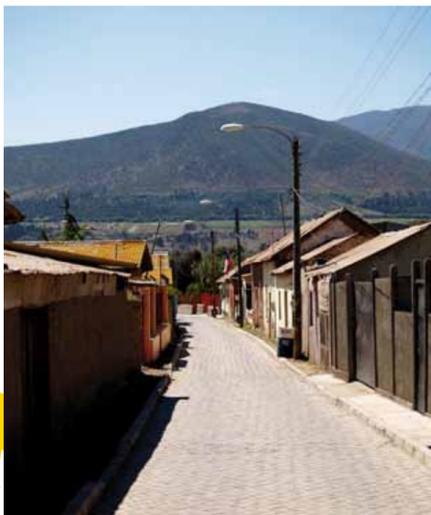
### La hora del té

“ El té es la bebida ideal para acompañar a las galletas y los pasteles de fabricación casera... Resulta mucho más barato en cantidades más grandes que comprado por pequeños paquetes ”.

FRAGMENTO DEL LIBRO “EDUCACIÓN DOMÉSTICA DE LOS JÓVENES” (1909).



En Algarrobito dicen que la leche tiene que estar cuatro horas al fuego para convertirse en manjar.



Algarrobito, la ciudad rural que es sinónimo de papayas confitadas y dulces de leche.



## El pueblo del manjar

A 11 km. de La Serena está Algarrobito, una localidad rural donde fabrican el típico manjar blanco que venden en La Recova, el Aeropuerto o el Terminal de Buses de La Serena. En este pueblo hay fábricas donde las mujeres se dedican a extraer la leche de vaca y revolverla a fuego lento por horas, hasta dar forma al manjar. Algunas veces le agregan nueces. Otras, lo hacen en barra.



## Pisco del Elqui

Mezclado con bebidas o en sus variedades sour, el pisco es indiscutiblemente el trago nacional, más allá de las disputas con Perú por su origen. Su historia se remonta a 1549, cuando el conquistador Francisco de Aguirre plantó las primeras vides cerca de La Serena. En un comienzo se utilizaron para elaborar vino y poco a poco, parte de la producción regional se destinó a la fabricación de aguardiente. Éste fue ganando fama por su calidad, acompañando las jornadas de los mineros y las tertulias coloniales. Se transportaba en bolsas de cuero de cabra o botijas de cerámica, llamadas “pisquillos”. Hacia 1850 llegaron nuevas tecnologías desde Europa y las viejas producciones familiares dieron paso a destilerías, cavas y bodegas en el Valle de Elqui. Así, esta cuenca comenzó a ser sinónimo de un producto artesanal o industrial; de 30, 40 o 46 grados y hecho en base a la famosa uva moscatel.

### Fundo “Los Nichos”

“El nombre de Pisco queda exclusivamente reservado a los aguardientes que procedan de la destilación de los caldos de uva, dentro de las regiones de Copiapó, Huasco, Elqui, La Serena y Ovalle”. Así, reza un decreto que creó la Denominación de Origen del Pisco en 1931. Decenas de destilerías se reparten por el Valle de Elqui, donde la más antigua es Fundo “Los Nichos”. Ésta nació en 1868 de la mano del viñatero José Rodríguez Callejas, quien construyó una cava subterránea y sobre ella, la casona familiar. Uno de sus descendientes, Rigoberto Rodríguez Rodríguez, mejoró las condiciones de añejamiento de los mostos y creó el pisco “Tres erres” (en honor a sus iniciales).



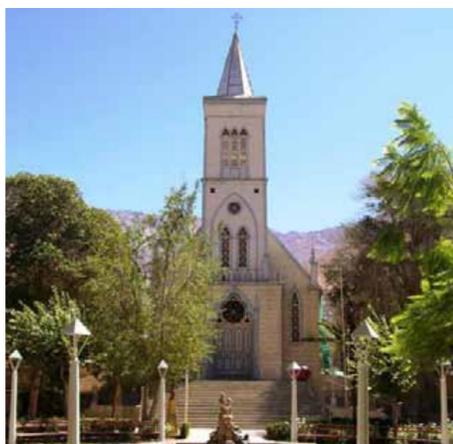
Embotellando en el Fundo “Los Nichos” en 1945.



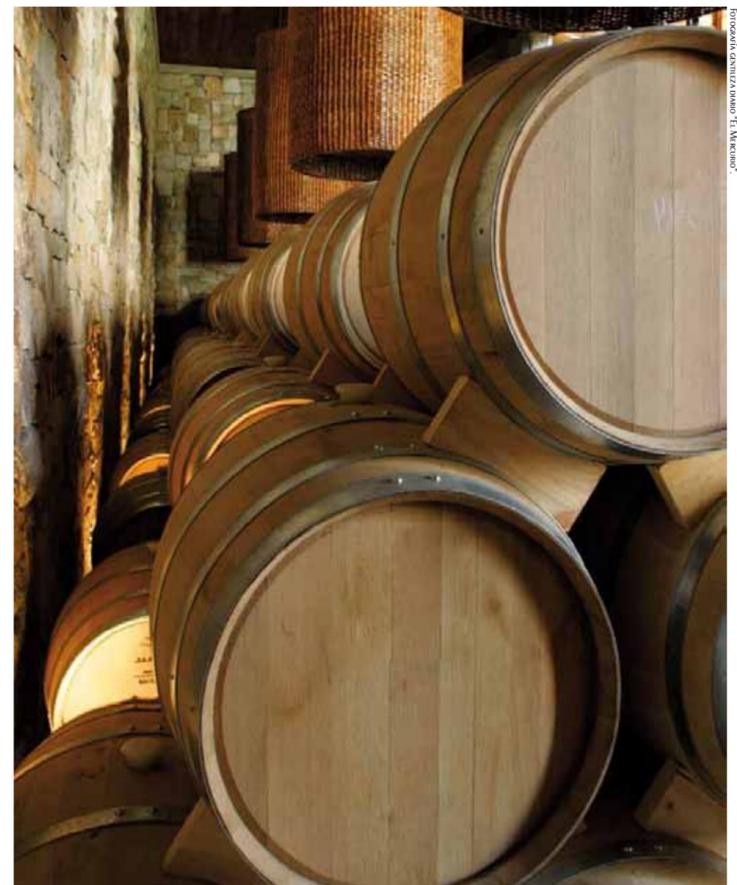
La uva moscatel en todas las variedades se usa para producir pisco.



Uno de los pioneros de la industria pisquera fue Juan de Dios Pérez Arce quien, en 1861, comenzó a comercializar su “Pisco Italia” en Vicuña.



Iglesia de Pisco Elqui.



En los valles de la región se preparan piscos a nivel industrial y artesanal. La mayoría es añejado en roble.



Desde el siglo XIX la industria pisquera sostiene económicamente a buena parte de la región.

### PISQUERAS DE LA REGIÓN

- Mistral (Paihuano)
- Los Nichos (Paihuano)
- Capel (Vicuña)
- ABA (Vicuña)
- Mal Paso (Río Hurtado)
- Tres Erres (Vicuña)



### El pueblo homónimo

Con no más de 800 habitantes, la localidad de Pisco Elqui se ubica en el valle más famoso de Chile. Primero se llamó “La Greda”, porque aquí se extraía la materia prima para elaborar vasijas pisqueras. Después de una epidemia de viruela y producto de la solidaridad de sus habitantes, lo apodaron “La Unión”. En 1936, cambió de nombre a “Pisco Elqui”, por ser una de las zonas de mayor producción. De este modo se estableció una vinculación entre producto y origen, para que el pisco fuera reconocido como tal sin dificultades legales.



## La Recova

«Se expenderán todas las especies de frutas en verde y en seco, carnes vivas y muertas, aves y demás comestibles e igualmente las manufacturas de lana, cáñamo y algodón que se fabriquen en esta ciudad». Así dispuso el Cabildo la creación del primer mercado o Recova de La Serena durante la Colonia. En 1844 se inauguró en la esquina de Cienfuegos y Cordovez. Un siglo y medio después, fue reemplazada por el actual edificio neo colonial, que sigue la arquitectura del casco histórico y suma más de 140 locales. ¿Quién no los ha recorrido en busca de productos de papaya o artesanía en piedra combarbalita? Este clásico de La Serena fue declarado Zona Típica en 1989.



En La Recova se venden distintos artículos, que van desde artesanías en combarbalita y lapislázuli en forma del Faro de La Serena hasta quesos de cabra.

## Papayas y chirimoyas

Los dos frutos forman parte de la cultura culinaria de la región. La papaya, según cuenta la historia, fue introducida durante la Conquista por los españoles y se dio de particular forma en la zona. Esta fruta tropical y rica en vitaminas ofrece las más distintas variedades: conservas, mermeladas, confites, néctar, licor, jarabe y miel, los que se exportan desde Coquimbo a Europa y Asia. La región también es un oasis de chirimoyas. Destacan por su pulpa blanca, cremosa, suave y dulce; y si se mezclan con jugo de naranja, se le llama “chirimoya alegre”.



La Recova se destruyó parcialmente durante el terremoto de 1975, por lo que fue reconstruida e inaugurada por el entonces presidente Pinochet.



“Al establecerse en la plaza pública esta feria llamada Recova (1795), quedó prohibido vender toda suerte de artículos en las calles y el que osara comprarlos, estaría sujeto a multas”.

MANUEL CONCHA.  
“CRÓNICA DE LA SERENA” (1871).



El copao, el fruto del cactus, se vende en la Feria Modelo de Ovalle en distintas versiones. La más cotizada es la mermelada.



## Feria Modelo de Ovalle

“El granero del norte de Chile”, así le llaman a este colorido mercado que reúne a cerca de mil locatarios y donde agricultores de más de 200 poblados comercian sus productos. Hortalizas, frutas, verduras, condimentos, quesos, miel y artesanía son parte de la oferta. Ubicada en la antigua Maestranza de Ovalle, es el único lugar de Chile donde se encuentra la mermelada de copao, hecha con el fruto del cactus.