elDía
Fecha: 06/05/2025 Audiencia: 19.500 Sección: ECONOMIA
Vpe: $945.030 Tirada: 6.500 Frecuencia: 0
Vpe pág: $1.221.600 Difusión: 6.500
Vpe portada: $1.221.600 Ocupación: 77,36%

"EL INGREDIENTE QUE FALTA"

La cumbre gastronómica que llegó para quedarse en la Región de Coquimbo

Fue un espacio único para impulsar la gastronomía, la innovación y el emprendimiento en la región de Coquimbo, proyectando la identidad local hacia nuevos horizontes. Desde los organizadores y CIDERE se plantea la intención de instalar este evento para que se realice anualmente, motivando el apoyo de las empresas de la zona.

EQUIPO EL DÍA / La Serena

Con una asistencia que casi dobló las expectativas y el desafío de instalarse como un evento anual de carácter periódico en la zona, se celebró en La Serena "El ingrediente que falta", la primera cumbre de innovación y emprendimiento para la gastronomía chilena, reuniendo en un mismo espacio, y durante dos días, a emprendedores, chefs y estudiantes de los rubros gastronómico y de producción de alimentos, junto a autoridades locales y empresarios del ámbito turístico.

"El objetivo de este encuentro era que el micro, pequeño y mediano empresario gastronómico tuviese una oportunidad para reunirse con demandantes de su producto; que se produzcan redes, negocios y educación. Ese, como lo dice el título, es el ingrediente que falta", explicó Daniel Amigo, presidente de Meet & Greet, empresa organizadora de la cumbre, quien comentó que dentro de sus expectativas previas "esperábamos no más allá de unas 250 personas en esta primera edición, que ya era un buen número, pero tuvimos 408. Eso nos motiva, hay un ecosistema que está ávido".

La cumbre fue coejecutada por la Corporación Industrial para el Desarrollo Regional (CIDERE) y la Cámara de Turismo Región de Coquimbo, con el apoyo de Corfo y la alianza Chile Te Quiero Comer.

"Esta instancia la tomamos de tal manera que se repita todos los años, es lo que tenemos que empujar en la región", destacó el gerente de CIDERE Región de Coquimbo, Ricardo Guerrero, quien puso de relieve las amplias oportunidades que tiene para la región el sector de la gastronomía y, en general, todo el amplio espectro de la llamada industria del ocio. "En la industria del ocio tenemos elementos que son claves hoy día: uno es la cultura, también tenemos deporte, la astronomía. Estamos llenos de oportunidades para todos los que vengan a la región y darles el mejor ingrediente", subrayó.

EL DÍA

La cumbre fue coejecutada por CIDERE y la Cámara de Turismo Región de Coquimbo, con el apoyo de Corfo y la alianza Chile Te Quiero Comer.

Además, Guerrero enfatizó el rol articulador de CIDERE en la promoción de iniciativas que logren potenciar los talentos y productos locales, invitando a todos los sectores a ser parte activa de este movimiento que busca posicionar a la región de Coquimbo como un referente gastronómico, cultural y turístico a nivel nacional e internacional.

NOVEDADES, CATAS Y ACTIVACIONES

Durante las dos jornadas del evento, los participantes disfrutaron de una nutrida programación que combinó charlas magistrales, activaciones culinarias, catas, ferias de emprendimiento y espectáculos culturales, en un ambiente lleno de creatividad y colaboración regional.

Entre los relatores destacados estuvo Kris Blanchard, CEO de LUYEF, quien presentó los avances en carne cultivada y su innovador producto: jugo de carne en polvo desarrollado sin dañar animales. Su charla fue valorada por su dinamismo, cercanía y la claridad de sus contenidos.

Por su parte, Tomás Matsufuji, creador del restaurante Altoke Pez, compartió su visión sobre la importancia de priorizar el producto sobre el servicio en el mundo gastronómico, enfatizando en ofrecer calidad a precios accesibles como fórmula de éxito.

La experiencia se enriqueció, además, con actividades como la cata de pisco endémico, donde se destacó uno de los emblemas del valle de Elqui, y la activación gastronómica "Mar, tierra y papayas", dirigida por el chef Miguel Provoste, de INACAP La Serena, junto al Centro Regional INIA Intihuasi, resaltando ingredientes locales y la versatilidad de la papaya como identidad regional.

Cada jornada cerró con presentaciones artísticas que celebraron la cultura local: el primer día con un show de folklore y la participación de la Tuna de la Universidad del Alba, y el segundo día con la vibrante música del Grupo Énfasis, coronando dos jornadas llenas de sabor, innovación y espíritu regional.

DEFINIR UN PLATO REGIONAL

La presencia de un evento gastronómico de alto nivel que se realice año tras año en La Serena puede ser de gran importancia para el futuro de la zona en el competitivo rubro turístico. Ello por cuanto la región cuenta con una notable variedad de productos alimenticios, incluyendo frutas, verduras, mariscos, pescados, quesos, vinos, piscos, entre otros, pero carece de una cocina con identidad propia reconocida tanto dentro como fuera de la propia región.

En el contexto de este encuentro, la alcaldesa de La Serena, Daniela Norambuena, manifestó su intención de incentivar que cada restaurante de la zona costera de la comuna incorpore al menos un plato con papaya en su carta, reforzando así el posicionamiento de este fruto como uno de los sellos gastronómicos de la región.

Por su parte, Daniel Amigo explicó que la tarea de relevar la cocina con identidad local es otra de las metas que se plantean desde ya para el próximo año. "Buscar una identidad gastronómica es un desafío que este evento puede abordar en la futura edición del año 2026. Podemos convocar un concurso regional para buscar un plato identitario, traer un jurado de calidad, nacional e incluso internacional, que pueda entonces dar su visión, y establecer un plato que sea instaurado en toda la región de Coquimbo. Que si alguien quiere venir de España o de otro lugar, sepa qué plato típico tiene la región. Lo vamos a abordar seriamente", dijo.