

Nueva versión de la “vaca de chocolate” tendrá una escultura de media tonelada

ENTRETENCIÓN. Este 2025, el evento se realizará en el Hotel Sonesta los días 20, 21 y 22 de junio, y contará con una vaca hecha de puro chocolate belga al 58% de cacao. La entrada costará mil pesos y sólo deberán pagarla los adultos.

Paola Rojas
paola.rojas@australosorno.cl

Sin duda alguna, el evento más importante del invierno en Osorno en los dos últimos años ha sido el de la “Vaca de Chocolate”, que reúne a grandes y chicos en un ambiente lleno de alegría y sabor. Este año no podía faltar con una tercera versión, que se realizará, como siempre, en el Hotel Sonesta, los días 20, 21 y 22 de junio. En esta ocasión, la deliciosa escultura será de unos 500 kilos.

TERCERA VERSIÓN

La organizadora de esta iniciativa, Elizabeth Arriagada, comentó a El Austral que esta versión contará con alrededor de 50 expositores de Osorno y de otras zonas del país. Durante los tres días del festival se llevarán a cabo cocinas en vivo, con preparaciones relacionadas al chocolate y con degustaciones para el público. El último día, como siempre, se romperá la escultura, de casi 500 kilos de puro chocolate 58% de cacao, de origen belga.

“Se van a vender tickets a 2 mil pesos, para obtener una bolsita con un trozo de chocolate y todo lo que se recaude de esta linda vaquita va en apoyo directo a la agrupación ‘Yo te cuido’, que es de niños y padres dependientes de Traqueotomía. Los niños tienen dife-

2

mil pesos se deben pagar para obtener un trozo de la vaca, los que se destinan luego a una institución benéfica.

500

kilos de chocolate belga, 58% cacao, se usarán para confeccionar la vaca tamaño real.

rentes patologías, pero algo en común, que es la traqueotomía o una gastrostomía”, detalló.

Además, habrá distintas actividades para los pequeños, como talleres, espectáculos y todos los productos de diferentes tipos, procedentes de chocolateros de todo el país. El valor de la entrada será de mil pesos y solo la pagan los adultos. El viernes, los adultos mayores tendrán ingreso liberado.

MEDIA TONELADA DE SABOR

En esta versión, aumentará la cantidad de chocolate para esculpir la vaca, ya que en 2024 fueron alrededor de 450 kilos y este 2025 se espera alcanzar la media tonelada. Para ello, se trabajará con los alumnos de Santo Tomás y los chocolateros de Taller Choc, además de emprendedores de este rubro oriundos de Villarrica y Osorno.



COMO EN AÑOS ANTERIORES, LA VACA SE EXPONE EN LOS SALONES DEL HOTEL SONESTA DURANTE TODO EL EVENTO.

“El proceso de elaboración de la vaca toma una semana, y el jueves se ensambla y se para en el Hotel Sonesta. Este año traerá una sorpresa muy atractiva para los niños”, destacó Arriagada.

Otra de las novedades es que este año se estableció un vínculo con Bariloche, por lo que vendrán muchos argentinos y participarán dos chefs,

uno del Sheraton y otro de la Escuela de Gastronomía y Pas-

telería de Bariloche.

También se suman alrededor de 20 productores gourmet y 14 artesanos, cuyos productos son 100% hechos a mano. La inauguración será el viernes 20 de junio y se espera una gran asistencia de público, debido a que se trata de un feriado largo.

APOYO EN LA GESTIÓN

El presidente de la Cámara de Comercio, Turismo e Indus-

trias, Luis Rigo-Righi, indicó que la institución está apoyando la organización, actuando como puente con instituciones públicas para comprometerlas con esta actividad. “Estamos apoyando esta actividad porque la consideramos muy interesante y esperamos que vaya prosperando. Es una actividad muy importante, porque rompe la estacionalidad del invierno, es muy atractiva y el año pasado generó un movimiento

interesante. Nosotros queremos que este evento florezca, que la gente lo entienda, lo disfrute, y es algo inédito. Refleja lo que es la leche y la carne. La leche con el chocolate, de alguna manera, están asociados, y esa es nuestra idea como cámara”, expresó el dirigente.

Rigo-Righi enfatizó que se encuentran trabajando para facilitar canales que permitan obtener más recursos para esta esperada actividad. CS

ARCHIVO