La Estrella

Fecha: 18/06/2025 Audiencia: 28.739 Sección: MUSICA, CINE Y ESPECTAC
Vpe: $361.149 Tirada: 6.200 Frecuencia: 0
Vpe pág: $641.700 Difusión: 6.200
Vpe portada: $641.700 Ocupación: 56,28%

Luces y gastronomía made in China llegan con Tianfu Festival

Mañana, a las 19 horas se inaugura el festival de luces en el sector de Exponor, evento que busca un equilibrio entre lo desconocido y lo familiar. Luces, leyendas y gastronomía del gigante asiático.

CEDIDAS

EL FESTIVAL, ES MULTISENSORIAL Y LLENA DE SIMBOLISMOS.

CEDIDAS

ESTE FESTIVAL PRETENDE GENERAR UN PUENTE REAL Y SOSTENIDO ENTRE CHINA Y CHILE A TRAVÉS DE EXPERIENCIAS AUTÉNTICAS.

Redacción
La Estrella

Cada vez queda menos para las vacaciones de invierno, y uno de los panoramas más atractivos para esta temporada es Tianfu Festival, un evento de luces chinas compuesto por 20 conjuntos que representan objetos y leyendas de esa milenaria cultura

Este evento, que se realizará en Antofagasta gracias a la colaboración entre Pro-Hanyu, el polo de cooperación Antofagasta-China y la Universidad del Alba, se llevará a cabo del 19 de junio al 3 de agosto y se realizará en el recinto Exponor. Las entradas están disponibles en TicketPlus por solo $11.000 para los adultos y $9.000 para los niños; además, tanto las personas con un carnet de discapacidad como los menores de 4 años pueden ingresar gratuitamente.

SABORES

La comida es otro aspecto clave en este festival, ya que en este evento se exhibirá la mejor comida callejera de China, como Baozi (panecillos al vapor), refrescantes preparaciones a base de té y frutas y el original sabor del chaumien (fideos fritos). Todos los platos son preparados en el momento por chefs chinos expertos, para garantizar una experiencia auténtica y llena de sabor.

Según el jefe de proyecto del festival, Li Ma, la selección gastronómica de este festival se basa en representar fielmente la cocina tradicional de distintas regiones de China, especialmente de Sichuan, que es de donde proviene este evento. Además, el representante afirmó que se buscó un equilibrio entre lo desconocido y lo familiar, para acercar al público chileno a nuevos ingredientes y texturas, pero sin perder lo auténtico.

El jefe de proyecto indicó que el objetivo es traer preparaciones típicas que tienen sabor a casa, a ese local de barrio, a ese puesto de comida al paso, a comida auténtica china.

> “Este festival no es solo un complemento del espectáculo, sino una pieza central de la experiencia cultural”
> Li Ma, el jefe de proyecto de Tianfu Festival

“Queremos que cada visitante se sienta transportado a un mercado callejero chino: vibrante, aromático y lleno de sorpresas. La cocina china, al igual que el festival, es multisensorial y llena de simbolismos, por eso cada plato se sirve como parte de un viaje que combina sabor, tradición e historia”, señaló Li Ma.

Además, el representante explicó que todos los alimentos se preparan de forma fresca cada día, respetando rigurosamente estándares sanitarios y de seguridad alimentaria establecidos en nuestro país. Asimismo, se trabaja con ingredientes importados y locales, seleccionados cuidadosamente para mantener la autenticidad de las recetas.