

Semana gastronómica relanza el salmón en Puerto Montt

En su segunda versión, el evento se realiza entre el 1 y 6 de julio convocando a 16 restaurantes puertomontinos. Se trata de la iniciativa más importante en Chile dedicada al producto estrella de la acuicultura nacional.



este 1 de julio extendiéndose hasta el domingo 6. En total son 16 los restaurantes de la ciudad los participantes, con el objetivo de promover el consumo del producto, para reforzar su presencia y convertirlo en un insumo emblemático a nivel local y nacional.

La idea central es que cada local presente tres platos basados en el pescado, entre los que se incluyen Cebiche con manzanas, Salmón con crujiente de frutos secos y salsa de rosa mosqueta, Roulada apanada con cochayuyo o Chupe de cancató de salmón, entre otras creaciones desarrolladas por cada restaurante, con la asesoría de la carrera de gastronomía del CFT Santo Tomás, sede Puerto Montt. Además de cada propuesta culinaria, que tendrá precios especiales precisamente para incentivar su consumo, estará acompañada de actividades artísticas que incluyen música en vivo en los distintos comedores, unido a una muestra de pintores locales. Es decir, habrá un ambiente de celebración con un marcado tinte cultural.

Los restaurantes participantes en esta edición son: Abba Presidente Suit, hotel Ibis, Cirus Bar, Di Nocetti Restaurant, Don Papi pastelería, Gusto Sureño, Hotel courtyard by marriot, Los Navegantes, La Magia de Alicia, La rinconada, Rincon de Adela, Tablon del Ancla, Barbadero, Palafito Bar, Costa Nostra. Todo parte, eso sí, este martes 1 de julio a mediodía en la Plaza de Armas de Puerto Montt, con una muestra de cocina en vivo y la presencia de la Banda Municipal y el Conjunto Folclórico de Alerce. Las actividades se alternarán tanto en almuerzo como en cena, durante toda la semana y se pueden seguir a través de un calendario dispuesto por la Dirección de Turismo del municipio puertomontino.

La Semana Gastronómica del Salmón es parte de una estrategia a largo plazo con un ambicioso objetivo: posicionar a Puerto Montt como la capital mundial del producto, no solo en su dimensión industrial, sino también en su ámbito gastronómico y cultural, destacando las artes locales que se han ido generando en torno a producto, a casi medio siglo de su introducción a escala industrial en la región, como también como una manera de promover el turismo y la economía de la zona, donde este producto adquiere un protagonismo clave en las mesas de toda la región.

La actividad se enmarca en el trabajo del proyecto DALCAS, que busca poner en valor la gastronomía provincial y los productos de la región, dentro del plan Patagonia Costa, financiado por el Gobierno Regional de Los Lagos, a través del Bien Público CORFO, y con apoyo de SERNATUR, la Municipalidad de Puerto Montt, SalmonChile y la Cámara de Comercio de la ciudad.

La del salmón es una carne versátil, tanto cruda como cocinada de diversas maneras, con una prestancia que le vale un aprecio universal. Y sin embargo posee pocas instancias, en Chile y en Puerto Montt, como para comprender su alcance culinario y también su valor entre la comunidad de la capital de la Región de Los Lagos. De ahí el avance de La Semana Gastronómica del Salmón, que parte