

# Emprendedores y familias animaron el Carnaval de Sabores

Con buenos niveles de venta y alta participación ciudadana, evento dejó una positiva impresión en los asistentes.

Alberto Uribe Miranda  
 La Estrella de Arica

**D**urante los días 11, 12 y 13 de julio, el Parque Centenario reunió a cientos de personas en una nueva edición del Carnaval de Sabores. Familias, turistas y curiosos recorrieron los puestos gastronómicos, accedieron a espectáculos en vivo y conocieron emprendimientos locales en una actividad pensada para todo público, con énfasis en la oferta regional y la participación comunitaria.

**ORGANIZACIÓN**

La organización, a cargo de la Corporación Municipal Costa Chinchorro junto a la Municipalidad de Arica, Inacap sede Arica y la Seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, reportó ventas que superaron los 240 millones de pesos solo en las dos primeras jornadas. Una cifra que refleja el impacto del evento tanto en el público como en los emprendedores.

“Los comerciantes han batido todos sus récords de ventas”, destacó el director



HASTA EL ALCALDE SE ANIMÓ A PARRILAR JUNTO AL INFLUENCER GASTRONÓMICO BERNARDO BORGEAT.

ejecutivo de la Corporación Costa Chinchorro, Juan José Araya, quien además señaló que los cambios realizados este año apuntaron a elevar la experiencia general del evento: “Hicimos un cambio integral y logramos generar una expectativa nueva y mejor. En este sentido, hemos cum-

**\$240**

**millones de pesos en ganancias se registraron en esta nueva versión del Carnaval de Sabores.**

plido con lo que nos pidió el alcalde Orlando Vargas”.

Por su parte, el jefe comunal valoró la dimensión social del evento: “Me gusta ver a la gente feliz y contenta, disfrutando de un ambiente familiar. Los seres humanos debemos trabajar, ser felices y tener espacios de entretención

como este Carnaval de Sabores”.

**FAMILIAS CONTENTAS**

Para muchas personas, la instancia fue también una oportunidad para compartir en familia, pasear al aire libre y acercarse a nuevas propuestas gastronómicas. Nicolás,

uno de los asistentes, comentó: “El espacio es muy, muy grande. Hay lugar para caminar libremente y se ve todo muy bonito y elegante. Vine aquí a este tremendo espacio con mi señora y ya vimos varios escenarios. Aún no probamos nada, pero vamos a ir a comer, y por lo que se ve, hay una buena variedad de stands”.

Rodrigo, en tanto, resaltó la evolución del evento y su organización: “En comparación con otros años, esta versión ha marcado la diferencia. Probamos costillar y estaba muy bueno. Me parece positivo que se dé espacio a la gastronomía local y también a la de otros países. Somos una ciudad limítrofe, y hay que convivir con distintas culturas y sabores. Me parece genial que se dé esa inclusión”.

La jornada fue bien recibida por el público, tanto por la diversidad de la oferta como por las mejoras percibidas en su organización, según expresaron algunos asistentes. De esta manera la reciente versión se desarrolló sin inconvenientes.