



LA COCINA EN VIVO FUE UNO DE LOS PUNTOS INTERESANTES.

Organización y medidas sanitarias dejan buena impresión

En línea con las impresiones recogidas durante el fin de semana, el balance del Carnaval de Sabores consideró puntos bien valorados por los asistentes, como la organización, la limpieza y la variedad de alternativas gastronómicas.

“Hay bastante variedad y me gustan las clases de cocina que se hacen. Probé ceviche y unos jugos que

estaban muy buenos. Recuerdo unos restaurantes de Tacna que vi anteriormente, pero en general hay mucho para ver y probar”, comentó Paula, una de las asistentes que llegó hasta el Parque Centenario.

Para los emprendedores, en tanto, el evento representó una vitrina clave para mostrar su trabajo ante un público masivo.

“Tener filas de cuarenta minutos te habla de que estás haciendo las cosas bien”, señaló Gerardo, de Carnes Ahumadas Estilo Texas Barbecue.

Uno de los aspectos que más se reforzó este año fue la implementación de medidas sanitarias. Desde el Ministerio de Salud se reconoció que, a diferencia de versiones anteriores, no se registraron si-

tuaciones críticas en esta materia. “Con la Corporación Municipal trabajamos para hacer las mejoras en lo que respecta al alcantarillado y al agua potable para no generar focos de contaminación”, explicó la seremi de Salud, Marta Saavedra.

El Carnaval también contó con música y shows en vivo, que aportaron festividad al ambiente. ☺