



## C Columna

**Raúl Paredes**  
Docente de  
Gastronomía  
INACAP Valdivia



### La Fiesta de la Sopa

**D**urante el fin de semana pasado se realizó la cuarta versión de la Fiesta de la Sopa, resultando todo un éxito desde varios puntos de vista para la ciudad de Valdivia.

Este evento viene sin duda a revitalizar el ámbito de panoramas de invierno con polos de atracción turísticos, un buen nivel de producción, y cuyos excelentes resultados dan cuenta de ello, ya que llegaron fácilmente más de 15 mil personas al recinto del Parque Saval.

Esto demostró una conexión de esta receta con el público, lo cual no deja de sorprender debido a su simpleza, pero cuyas propuestas vinieron a denotar variedad de sabores, innovación, diversidad y un punto de encuentro importante para todos quienes se dedican a la gastronomía y que contribuyen desde su propuesta de valor a entregar una plataforma importante a la ciudad de Valdivia y Los Ríos.

Esta fiesta de la sopa tiene la particularidad que tiene mucho potencial y es posible diversificar a futuro su oferta con el fin de consolidar este recinto como espacio de producción de eventos para toda la familia.

Es un punto de encuentro lúdico, para todos quienes quieren pasar un momento agradable y con un entorno cálido y lleno de sabores donde hay un abanico de posibilidades, desde lo tradicional, hasta lo más innovador y moderno en recetas.

Este encuentro también es una vitrina importante para el mundo gastronómico, tanto para chefs locales como para estudiantes del área en la región.

En este sentido, un claro ejemplo fue INACAP que con su presencia demuestra la importancia de la educación superior técnico profesional en el ámbito de la gastronomía, hotelería y turismo con una muestra de cocina en vivo que formó parte de la parrilla de actividades de esta producción.

La preparación fue un caldillo de congrio donde se puso en relieve el patrimonio culinario nacional, la importancia de los productores y también el rescate de la cultura y la territorialidad.