



Cuarenta toneladas de carne fueron pre elaboradas en el Instituto Superior de Comercio, donde trabajan unidos 450 chefs, estudiantes de Inacap y del Liceo Amelia Courbis.



Chefs y futuros chefs, trabajan unidos para realizar alrededor de 25 mil preparaciones que se degustarán este sábado y domingo en este evento gastronómico clásico de invierno.

● Más de 450 personas trabajan en la pre elaboración de estas recetas en el Instituto Superior de Comercio, donde estudiantes de Inacap y el Liceo Amelia Courbis comparten labores con chefs nacionales e internacionales.

INAUGURACIÓN A LAS 12 HORAS EN EL CLUB TALCA Y PARRILLA ARTÍSTICA INICIA A LAS 12.30 HORAS

FIESTA COSTUMBRISTA DEL CHANCHO ESPERA A SUS VISITANTES CON 25 MIL PREPARACIONES

POR MARÍA FRANCISCA GARCÍA BASCUÑÁN
 FOTOS CARLOS ALARCÓN DUARTE



La seremi de Salud, Carla Manosalva, recorrió instalaciones del centro de elaboración junto a la chef asesora, Daniela Montecinos, quien recibió recomendaciones para que se cumpla lo sanitario.

motivo por el que el alcalde protocolar de Talca, concejal Patricio Mena, y el gerente general de Coexca y Campo Noble, Guillermo García, en compañía de la chef asesora de este evento gastronómico, Daniela Montecinos, y la vicerrectora de Inacap Talca, Soledad Schott, se reunieron en el centro de elaboración en el Instituto Superior de Comercio (Insuco), que desde el jueves está siendo utilizado para la pre elaboración de las recetas de los chef participantes, con la ayuda de estudiantes de la casa de educación superior y del Liceo Amelia Courbis.

Mena recalcó que "estuvimos en el centro de elaboración viendo que todo estuviera listo y dispuesto en esta colaboración público-privada. Agradecer a todos los alumnos de Inacap y del Liceo Amelia Courbis, que están acá, trabajando incansable-

mente para que las preparaciones estén listas. Contarle a la gente, que tuvimos la visita de la seremi de Salud, nuestra autoridad sanitaria... para asegurar que mañana la gente vaya, lo pase bien, disfrute de esta fiesta tradicional que le pertenece a todas los talquinos y a toda la Región del Maule".

En tanto, García expresó que "esta es la versión número 15 y estamos aquí viendo el centro de elaboración donde están los chefs, junto con los alumnos de Inacap y del Liceo Amelia Courbis. Están trabajando desde el día de ayer (jueves) y van a estar todo el día (viernes) hasta las 8 de la noche. Tenemos 40 toneladas de carne que se están preparando aquí".

RECETAS

Además, la chef Montecinos destacó que "tenemos 450 personas, aproximadamente, trabajando dentro del centro de elaboración, tanto estu-



Lo mismo ocurre, con la calle 1 Oriente, que, en la esquina de la 1 Norte, tiene guardias que impiden acceso de vehículos a la zona, para permitir labores asociados a este mega evento.



Estudiantes de Inacap y Liceo Amelia Courbis se encuentran preparando las verduras que acompañarán las recetas de los 20 chefs que participarán en esta XV versión.

diantes de Inacap como de Amelia Courbis, más los profesores, los instructores, y los chefs. Tenemos más de 25 mil preparaciones a degustar el fin de semana".

Asimismo, Soledad Schott precisó que "tenemos más de 200 estudiantes trabajando aquí y llevan días preparándose para estar acá, porque saben que es una tremenda oportunidad y, además, también participan exestudiantes, que nos honran muchísimo que quieran repetir esto año tras año".

PROGRAMACIÓN

Hoy, la parrilla artística comienza a las 12:30 horas con la actuación de la Estampa Maulina y alrededor de cada una hora, se iniciará un nuevo show, que en este caso continuará con Alma Maulina, Apro Cueca, Brotes del

Maule, ballet folclórico Alicanto, Conjunto Sauzal, La Carboná, Lukario, La Chirimia, Banda Los Inseparables y la orquesta internacional de Pablo Orrego, respectivamente. En tanto, mañana, en su última jornada, se inicia más temprano, al mediodía con el coro Coramatal, luego actúa el conjunto Inti Munay y le sigue en orden el folclor de Tulpahue, voces del Claro, Sonos de mi Chile, Tricahue de San Clemente y Surcadores del Maule, para hacer una pausa en los actos y hacer premiación de Asadores.

Alrededor de las 19:00 horas, se retoma el show con la banda "La Quilombo Trío", luego viene el Centro Cultural "Kullawa", le sigue "Lalo y su Banda" y finaliza con la sonora Sensación.



La calle 1 Poniente, a la altura de la Plaza de Armas y la 1 Norte hasta la 3 Oriente, ya están cerradas y en ellas se observaron ayer los últimos trabajos del encarpado.