



Con torneo Sabores Natalinos 2025

Puerto Natales se convirtió en la capital gastronómica

Tres jornadas de alto nivel culinario se vivieron en la ciudad de Puerto Natales, con ocasión del evento gastronómico "Sabores Natalinos 2025".

Junto a una mentoría en desposte y charcutería del salmón, se realizó un Torneo Gastronómico que en esta ocasión se efectuó con un formato diferente por equipos.

De acuerdo a lo informado por la Cámara de Turismo de Última Esperanza, la mentoría, orientada a profesionales y estudiantes del rubro, se enfocó en el tratamiento integral del salmón, uno de los productos emblema de la región.

A su vez, el Torneo Gastronómico por equipos sorprendió con un altísimo nivel técnico, estético y conceptual. Cada grupo presentó dos preparaciones originales inspiradas en la cultura, los paisajes y la biodiversidad del territorio austral, resaltando sabores con identidad y un profundo respeto por los productos locales.

Desde la organización señalaron que "Sabores Natalinos" busca visibilizar el talento local, promover la innovación culinaria con identidad y proyectar a Puerto Natales como un polo gastronómico internacional.



El equipo ganador conformado por Carlos Azúa, Sergio Matus, Marcia Maldonado y José Barrientos.

Estos logros refuerzan el reconocimiento que la comuna ha venido cultivando a nivel nacional e internacional.

Adriana Aguilar Lagos, representante de la Cámara de Turismo, valoró el compromiso del ecosistema local y agradeció el apoyo de empresas asociadas como AquaChile, Hotel Costa Australis, Agencia de Turismo Tour Express y Onteaiken, Restaurante Camperos, Asador Patagónico, La Tapera, Mesita Grande, La Escondida, La Guanaca, Agua Azul del Paine, Mandala Andino, Alveoli Bakery y

Berberis Patagonia.

"Hoy vivimos el hito de cierre de un muy lindo proyecto. Esto se vio reflejado en la jornada de la mañana con un torneo gastronómico que nos demostró que uno de los principios para el éxito es el trabajo en equipo. El compañerismo y la pasión por lo que se hace reafirman que la gastronomía magallánica marca la diferencia", señaló Andrea Sánchez, organizadora del evento.

Por último, AquaChile, que lleva más de una década trabajando junto a la Cámara de Turismo, reafirmó su compromiso con el desarrollo local. "Año tras



El plato Raíces del Fiordo Última Esperanza.

año nos enfocamos en que Magallanes sea un destino turístico. Apoyar este tipo de eventos es parte de ese compromiso, que hoy tiene reconocimiento nacional e internacional", destacaron representantes de la empresa.

Los resultados del Torneo Gastronómico por equipo fueron los siguientes:

Primer lugar

Equipo: Carlos Azúa, Sergio Matus, Marcia Maldonado y José Barrientos

Presentación 1: Atardecer en Magallanes

Presentación 2: Raíces del Fiordo Última Esperanza

Segundo lugar

Equipo: Joseph García, Andrea Jorquera, Elizabeth Reyes

y Javier Winner

Presentación 1: Otto Nordenskjöld

Presentación 2: Calla tu boca

Tercer lugar

Equipo: Melannie Muñoz, Tomás Melivilu, Alejandro Garrido, Cristián Oviado y Fernando Luksic

Presentación 1: Sabores del fuego austral

Presentación 2: Dedos del tira piedra

Cuarto lugar

Equipo: Angel Velázquez, Darryl Márquez, Javiera Pacheco y Sebastián Rodríguez

Presentación 1: Tiradito Kawésqar

Presentación 2: Canelón de Última Esperanza /LPA

