



Bahía Inglesa reúne sabores del mundo en “Cocinas del Pacífico”

ACTIVIDAD. El Festival Internacional de Gastronomía del balneario de Atacama, se desarrollará entre el 15 y 22 de febrero.

Redacción
cronica@diarioatacama.cl

Una semana completa, entre el 15 y el 22 de febrero, el balneario de Bahía Inglesa (Caldera, Región de Atacama) recibirá la fiesta de sabores más completa del verano chileno. La XII edición del Festival Internacional de Gastronomía Co-

cinas del Pacífico, sazona los días intensos de la temporada estival del norte, mediante un cúmulo de actividades para diversos públicos, que unen turismo, arte y entretención en torno al comer y lo que le rodea.

Esta versión contará con su base habitual: una serie de cocineras y cocineros que representan las expresiones cu-



PRESENTARÁN LAS PELÍCULAS “LA MENTIRITA BLANCA” Y LA PELÍCULA MÁS VISTA EN CHILE “DENOMINACIÓN DE ORIGEN”.

linarias y culturales más significativas de sus países de origen: China, Japón, Corea del Sur, Indonesia, México, Ecuador y Perú, quienes realizarán activaciones culinarias y charlas en restaurantes locales. A este grupo se les suman invitados especiales desde Francia y Palestina.

OTRAS INSTANCIAS

Uniéndose a quienes compo-

nen el segmento “Dulces del Pacífico”, muestra de postres y pastelería preparados por expositores locales e invitados de nivel nacional como lo es la destacada Chef Pastelera Camila Fiol, además de los internacionales. A eso se suma “Barras del Pacífico”, dedicado a las bebidas nacionales, consolidando su segmento de promoción del Pisco de Atacama, el que será presentado por

Lady Ramírez Pisco Alto Atacama), Pilar Uribe (Pisco Brumador) y el periodista gastronómico, director de revista Viaje al Sabor y editor de Revista La CAV, Carlos Reyes Medel. En el ámbito de los vinos resalta la presencia de la enóloga francesa y socia de la viña L'Entremetteuse, Laurence Del Real, con una charla sobre las etiquetas en el vino como recurso gráfico.

La gastronomía no es sólo el acto de comer, sino también la cultura y el arte que le rodea, por lo que para esta edición y en el ámbito del “Ciclo de Artes Visuales y Gastronomía”, que forma parte del festival desde sus inicios, presentará esta temporada la exposición “100 Razones / 100 Raciones”, obra colectiva con el trabajo visual vinculado a la alimentación, realizado durante 2025 por 100 creadores de toda la Región de Atacama, seleccionados por el artista y curador Jorge Coco González.

En tanto en el segmento de “Proyectos Locales” tendrán cabida variados exponentes y contenidos productivos, vinculados a la cultura y patrimonios de la región de Atacama. Se trata de presentaciones abiertas y gratuitas de productores alimentarios y productores gastronómicos, apoyados por instituciones como ProChile, Corfo, Sindicato Punta Froden, además de privados como Coppec y Minera Candelaria a través de sus departamentos de asuntos comunitarios, entre otros proyectos.