

Dorado, música y tradición darán vida al XVII Chao Pesca'o

EN CALDERA. La tradicional fiesta gastronómica se realizará el 21 de febrero en el patio de la Corporación de la Pesca Artesanal.

Redacción
cronica@diarioatacama.cl

Los pescadores artesanales del puerto de Caldera ya trabajan en los preparativos de una nueva versión del tradicional Chao Pesca'o. Con miras a su XVII edición, que se realizará el próximo 21 de febrero, los trabajadores del mar iniciaron la compra de dorado, especie capturada y consumida en temporadas estival, con el objetivo de reunir más de 8 mil presas para su degustación.

Única en su género, esta fiesta es una manifestación popular que nace del sentir más profundo de pescadores y pescadoras artesanales,

quienes buscan relevar la cultura gastronómica y los alimentos marinos provenientes del océano Pacífico.

DESARROLLO

Desde muy temprano, diversos grupos de trabajo organizados en distintos turnos comienzan la preparación. Entre las labores contempladas están picar verduras para el pebre, rallar queso, recoger la leña y encender el fuego para el churrasco marino y el marraschino al disco, junto con la elaboración constante de ceviche, que se suma a esta propuesta de sabores y colores.

El pescado será preparado frito en grandes pailas y a leña, uno de los sellos caracte-

rísticos de la actividad.

Además, durante la jornada se ofrecerá cocimiento y ostiones a la parmesana para el público asistente.

La celebración contará también con presentaciones musicales. En el escenario estarán Maripi La Rancherita, Así de Cumbia y la Super Band Tropical The Real con Rubén Xute Orrego, quienes aportarán el ritmo tropical y la música mexicana a la jornada.

La invitación es a partir de las 11:00 horas en el patio de la Corporación de la Pesca Artesanal.

Erick Gómez, integrante de la directiva de la Corporación de la Pesca Artesanal y STI Pescadores, destacó el tra-



PESCADORES SE PREPARAN CON TODO PARA ESTA YA TRADICIONAL INICIATIVA QUE TIENE MÁS DE UNA DÉCADA.

bajo previo al evento. "Hemos estado trabajando con nuestros compañeros de pesca muy eficaz y lo principal es el apoyo que estamos teniendo

para el fileteo del dorado, porque este es el tercer año que estamos ofreciendo este pescado, ya que anteriormente lo hemos hecho con jureles, pe-

ro por la escasez de esta especie no se ha podido hacer. Así es que invitamos a todos para que vengan en familia el sábado 21 de este mes", señaló. **CS**