

EN LA FERIA MODELO

# Con gran carbonada Ovalle celebrará el Día de la Cocina Chilena

**La iniciativa, impulsada por la municipalidad, junto a la Feria Modelo y el CFT Santo Tomás, busca relevar la identidad gastronómica local y disfrutar en comunidad un plato tradicional. La cita es este viernes 17 de abril, desde las 10:00 horas.**



CEBIDA  
*La carbonada, un guiso tradicional chileno a base de carne y variadas verduras picadas, fue el plato elegido por su conexión directa con los productos frescos que se comercializan diariamente en la Feria Modelo.*

## EQUIPO EL OVALLINO Ovalle

Con un aroma a tradición y el compromiso de poner en valor los sabores de nuestra tierra, la comuna de Ovalle celebrará el próximo viernes 17 de abril el Día Nacional de la Cocina Chilena. El hito principal de esta conmemoración será la elaboración y degustación de "La carbonada chilena más grande del Limarí", un evento masivo y gratuito que promete reunir a cientos de vecinos y turistas.

La actividad es organizada por la municipalidad de Ovalle a través del Departamento de Fomento Productivo y Turismo, y cuenta con la colaboración estratégica de la administración de la Feria Modelo y la carrera de Gastronomía del Centro de Formación Técnica Santo Tomás. Esta alianza público-privada busca no solo celebrar, sino también relevar el patrimonio culinario que se resguarda en los mercados locales y la importancia de los productos de temporada de la provincia.

El alcalde de Ovalle, Héctor

Vega Campusano, señala que "queremos hacerles una invitación muy especial a todas las vecinas y vecinos de Ovalle, y de toda nuestra querida provincia del Limarí, para este viernes 17 de abril y reunirnos para celebrar el Día de la Cocina Chilena de una manera espectacular", señaló el jefe comunal.

Por su parte, Marlén Jofré Duran, jefa de carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, Sede Ovalle, señala que la actividad representa "una oportunidad única para nuestros estudiantes, ya que les permite poner en práctica sus conocimientos en un contexto real, fortaleciendo tanto sus competencias técnicas como habilidades clave como el trabajo en equipo y la gestión de eventos de gran escala".

Agrega además que esta "mega-carbonada" es un hito para Ovalle, porque releva "nuestra identidad gastronómica, promueve la participación de la comunidad y posiciona a la comuna como un referente en iniciativas culinarias masivas", resaltando también que

"es muy significativo contar con la participación de estudiantes del Liceo Eduardo Frei Montalva de Monte Patria, ya que fortalece la articulación formativa y proyecta futuras trayectorias educativas. Sin duda, esta experiencia marca un antes y un después tanto para nuestros estudiantes como para el territorio".

## UN PLATO CON IDENTIDAD LOCAL

La carbonada, un guiso tradicional chileno a base de carne y variadas verduras picadas, fue el plato elegido por su conexión directa con los productos frescos que se comercializan diariamente en la Feria Modelo. Precisamente, el evento se llevará a cabo en las dependencias de la Feria Modelo de Ovalle, transformando el tradicional centro de abastos en un gran comedor.

La invitación es para que toda la comunidad se sume a esta fiesta de los sabores, que busca consolidar a Ovalle como un referente gastronómico y cultural en la Región de Coquimbo.