



Santo Tomás La Serena celebra el cierre del Mes de la Cocina Chilena con muestra gastronómica y clase magistral en Chungungo

La actividad reunió a estudiantes, emprendedoras locales y autoridades en el Centro Gastronómico y Artesanal de la localidad, fortaleciendo el vínculo entre academia, comunidad y turismo regional.

En la localidad de Chungungo, comuna de La Higuera, se realizó una muestra gastronómica en el marco del cierre del Mes de la Cocina Chilena, instancia organizada por la carrera de Gastronomía de Santo Tomás, en trabajo colaborativo con el Centro Gastronómico y Artesanal de Expo Chungungo y patrocinada por Sernatur y CMP a través del proyecto Puerto Cruz Grande. La jornada destacó por una clase magistral y el intercambio de saberes entre emprendedoras del territorio, estudiantes, vecinos de la localidad y quienes llegaron desde distintos puntos a disfrutar del evento.

Con el congreso como estrella de la actividad, se desarrolló el encuentro que contó con degustaciones gastronómicas y master

class sobre las preparaciones del pez que es un ícono de la cocina de las costas de Chile, además de contar con preparaciones como Carbonada de locos, Chorrillana marina, Pulpo grillado y Ceviche mixto, entre otros platos.

La iniciativa puso en valor la cocina chilena y el patrimonio gastronómico local, formando parte de las celebraciones del Mes de la Cocina Chilena, instaurado en 2009, y que durante abril se desarrolló en distintas comunas de la región de Coquimbo.

La directora regional de Sernatur, Angélica Funes, destacó la relevancia de llevar estas actividades a territorios emergentes como Chungungo, señalando que «este micro destino se ha levantado y está siendo muy atractivo no solamente para los residentes en la región de Coquimbo,

sino que también algunos polos de origen de distintas regiones de nuestro país». Asimismo, valoró la instancia de aprendizaje conjunto entre la academia y las emprendedoras locales.

Desde Santo Tomás, la directora de la carrera de Gastronomía, Valeria Vidal, explicó que la actividad buscó fortalecer la vinculación con el medio, permitiendo que los estudiantes apliquen sus conocimientos en terreno y, al mismo tiempo, aporten al desarrollo local. «La vinculación que hoy nosotros tenemos como institución es que nuestros estudiantes puedan salir con sus saberes y aprendizajes al terri-

torio, para poder también lograr que la comunidad aprenda, conozca y se informe y podamos lograr el turismo y la gastronomía vayan de la mano en esta región que tanto lo necesita», indicó.

En la misma línea, el jefe de proyectos de Puerto Cruz Grande, Juan Barahona, valoró la articulación entre instituciones y emprendedores, destacando que estas acciones reflejan los avances del plan de desarrollo turístico impulsado en la zona y el compromiso con el crecimiento de la comunidad. «Estamos dispuestos a seguir colaborando, entendiendo que este es un proyecto

que cuenta con nuestro pleno respaldo, en pos de incentivar el desarrollo de la comunidad y en especial de nuestros emprendedores».

Por su parte, Magaly Cortés, presidenta de la agrupación de emprendedores de Chungungo, destacó la importancia de descentralizar este tipo de iniciativas. «Es súper importante hacer y focalizar estas actividades en localidades como la nuestra, ya que estamos un poco lejanos de la urbe regional. Siempre estas actividades suman para nosotros como emprendedores y para mis compañeras de gastronomía», señaló.

Desde el municipio local se destacó el impacto positivo de estas instancias. «Este evento es un realce a nuestra comuna y para la localidad de Chungungo, para que la gastronomía local sea conocida a nivel nacional y puedan llegar más turistas a la comuna», detalló la concejala de La Higuera, Ivonne Valenzuela.

