LITORALPRESS

Fecha: 18-02-2026
Medio: Diario Chañarcillo
Supl. : Diario Chanarcillo
Tipo: Noticia general
Título: Bahía inglesa vive el sabor del mundo con el festival "Cocinas del Pacífico"

Pág. : 15
Cm2: 392,0
VPE: $ 313.593

Tiraje: 2.800
Lectoría: 8.400
Favorabilidad: No Definida

Bahía inglesa vive el sabor del mundo con el festival "Cocinas del Pacífico"

El balneario de Bahía Inglesa se transforma hoy en el epicentro gastronómico del verano chileno con la realización de la XII edición del Festival Internacional de Gastronomía "Cocinas del Pacífico", evento que entre el 15 y el 22 de febrero reúne cultura, arte, turismo y cocina en una programación que se despliega a lo largo de toda la semana.

Actualmente, el principal balneario de la comuna de Caldera concentra una intensa agenda de actividades que posicionan a Atacama como referente nacional en cultura alimentaria. El festival convoca a cocineras y cocineros provenientes de China, Japón, Corea del Sur, Indonesia, México, Ecuador y Perú, quienes desarrollan activaciones culinarias y charlas en restaurantes locales, compartiendo técnicas, ingredientes y tradiciones de sus territorios. A ellos se suman invitados especiales de Francia y Palestina, reafirmando el carácter diverso e internacional del encuentro.

La programación incorpora además el segmento "Dulces del Pacífico", donde expositoras y expositores locales presentan preparaciones de repostería junto a figuras de nivel nacional como la chef pastelera Camila Fiol, además de participantes internacionales. En paralelo, "Barras del Pacífico" pone el foco en las bebidas nacionales, consolidando la promoción del pisco de Atacama con la participación de Lady Ramírez de Pisco Alto Atacama y Pilar Uribe de Pisco Bramador, junto al periodista gastronómico Carlos Reyes Medel, director de la revista Viaje al Sabor y editor de Revista La CAV.

En el ámbito vitivinícola, la enóloga francesa Laurence Del Real, socia de la viña L'Entremetteuse, ofrece una charla especializada sobre el diseño de etiquetas como recurso gráfico y comunicacional en el mundo del vino, integrando así la dimensión estética a la experiencia gastronómica.

Por segundo año consecutivo, "Cafés del Pacífico" desarrolla el campeonato zonal norte de Latte Art, organizado por Lorena Meza de Cafetería Bahía Inglesa, posicionando al balneario como punto de encuentro para baristas y amantes del café de especialidad.

El tramo final del festival se concentra el sábado 21 y domingo 22 de febrero en el Paseo Playa Las Machas, donde se instala la Feria de Productos y Preparaciones. Más de 40 expositores culinarios participan en este espacio abierto, que contempla cocina en vivo, degustaciones y una convocatoria estimada de más de cuatro mil asistentes durante el fin de semana.

ARTE, CINE Y MÚSICA EN DIÁLOGO CON LA COCINA

El festival entiende la gastronomía como expresión cultural integral. En ese marco, el "Ciclo de Artes Visuales y Gastronomía" presenta la exposición colectiva "100 Razones / 100 Raciones", obra que reúne el trabajo de 100 creadoras y creadores de la Región de Atacama, seleccionados por el artista y curador Jorge Coco González. La muestra aborda la alimentación como fenómeno social, identitario y simbólico.

El segmento "Proyectos Locales" abre espacio a productores alimentarios y exponentes gastronómicos de la región, con presentaciones gratuitas respaldadas por instituciones como ProChile, Corfo y el Sindicato Punta Froden, además de empresas privadas que apoyan la iniciativa a través de programas comunitarios.

La música también forma parte del sello distintivo del festival. En esta edición, el artista mexicano Mexican Rare Groove presenta su propuesta de cumbia psicodélica con estilo sonidero, compartiendo escenario con el DJ y productor nacional Fat Pablo. El "Ciclo de Cine y Gastronomía", en tanto, cuenta con la participación de Roser Fort, directora de Cine Arte Alameda, y del director Tomás Alzamora, quienes exhiben las películas "La Mentirita Blanca" y "Denominación de Origen", esta última reconocida como la más vista en Chile durante 2025.

El Festival Internacional de Gastronomía "Cocinas del Pacífico" se desarrolla gracias al financiamiento del Gobierno Regional de Atacama, aprobado por el Consejo Regional para relevar el patrimonio culinario del territorio, junto al apoyo de Minera Candelaria, ProChile Atacama, Empresas Copec, PY y la Ilustre Municipalidad de Caldera. Asimismo, la iniciativa cuenta con aprobación bajo la Ley de Donaciones Culturales.

Durante esta semana, Bahía Inglesa no solo recibe visitantes: se convierte en una plataforma de intercambio cultural donde el comer trasciende el plato y se instala como experiencia colectiva, identidad regional y proyección internacional.