

Fecha: 12-11-2024
 Medio: La Prensa de Curicó
 Supl.: La Prensa de Curicó
 Tipo: Noticia general
 Título: Tras una evaluación “a ciegas” eligen a la mejor torta curicana

Pág.: 13
 Cm2: 512,1
 VPE: \$ 662.187

Tiraje: 4.200
 Lectoría: 12.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

JURADO ESTUVO COMPUESTO POR DESTACADOS REPRESENTANTES DE LA COMUNIDAD LOCAL

Tras una evaluación “a ciegas” eligen a la mejor torta curicana

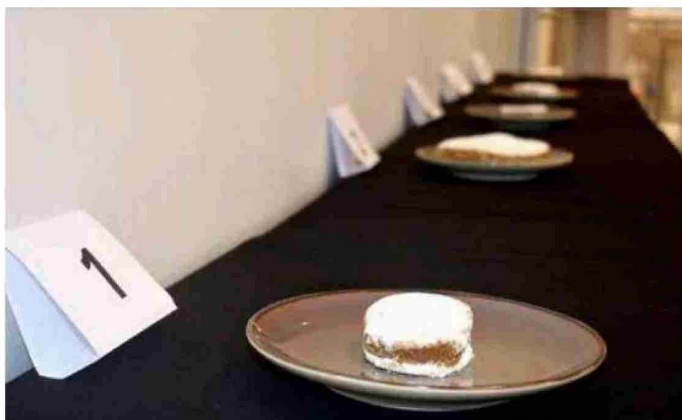
Objetividad en los resultados. Actividad fue impulsada por Inacap sede Curicó, en conjunto con la Corporación Municipal de Fomento Productivo de Curicó (Somos Pro).

CURICÓ. Con el objetivo de promover y reconocer la calidad de la pastelería curicana, Inacap sede Curicó, en conjunto con la Corporación Municipal de Fomento Productivo de Curicó (Somos Pro), llevó a cabo la elección de la mejor torta curicana, en un certamen donde el jurado evaluó “a ciegas” cada una de las reposterías presentadas, asegurando la objetividad en los resultados.

El jurado estuvo compuesto por destacados representantes de la comunidad local: Luis Campos, director de la revista Gentes; Mario Undurraga, miembro del directorio de Somos Pro; Alejandra Inda, gerente de Ruta del Vino Valles de Curicó; Marcelo Valdivia, vicerrector de Inacap sede Curicó; y los docentes de gastronomía, José Tomás Farías y Nelly Yáñez, este último miembro de la Asociación de Pasteleros de Chile.

GANADORES

Tras una exhaustiva degustación y calificación “100% a ciegas”, se anunciaron los ganadores de la jornada: Fuente Curicana, con la Torta de Ema Pfeifer obtuvo el primer lugar, seguida de



Fuente Curicana, con la Torta de Ema Pfeifer obtuvo el primer lugar, seguida de Cafuné en el segundo lugar, y Tortas Montero en el tercer lugar.

Cafuné en el segundo lugar, y Tortas Montero en el tercer lugar. La ganadora del primer lugar, Ema Pfeifer, fue reconocida por su creatividad y destreza en la preparación de la torta curicana. Por este motivo, se celebró la excelencia de la pastelería local, reforzando el compromiso de Inacap Sede Curicó y Somos Pro con el desarrollo de talentos locales y la valorización de la identidad gastronómica curicana. Este certamen, que destaca el valor de la tradición y creatividad culinaria en Curicó, sigue posicionando a la provincia

como un referente de calidad.

REACCIONES

Claudio Corvalán, director de Carrera del área de Hotelería, Turismo y Gastronomía de Inacap sede Curicó, destacó las características únicas de la torta curicana y detalló que “la torta curicana es un símbolo de nuestra identidad local, caracterizada por su sabor único que fusiona la tradición con la innovación. En este certamen, buscamos resaltar la calidad de los ingredientes locales y la habilidad de nuestros pasteleros para crear un

producto que no solo sea agradable, sino que también cuente con una historia y una tradición que nos conecta con nuestra región”.

Marcelo Valdivia, Vicerrector de Inacap sede Curicó, agregó que “el certamen es una oportunidad para mostrar el talento de la pastelería en la provincia de Curicó, y para que la comunidad conozca la calidad de las tortas curicanas, que son verdaderas obras de arte gastronómicas”.

Mientras que Mario Undurraga, miembro del directorio de la

Corporación Municipal de Fomento Productivo de Curicó, Somos Pro, valoró la importancia de este tipo de iniciativas para el impulso de los emprendedores locales y afirmó que “la elección de la mejor torta curicana no solo resalta la calidad y creatividad de nuestra pastelería, sino que también fortalece el vínculo entre los productores y la comunidad”. “Estos eventos son esenciales para apoyar a nuestros emprendedores y posicionar a Curicó como un referente en la gastronomía local”, dijo.



Este certamen, que destaca el valor de la tradición y creatividad culinaria en Curicó, sigue posicionando a la provincia como un referente de calidad.