

Por segundo año buscan el sándwich que represente a la cocina de Puerto Montt

TURISMO. *Certamen convoca a restaurantes y cocineros, con residencia comercial en la capital regional. Hay \$700 mil para el ganador y \$300 mil para el segundo.*

Redacción

Replicar platos tan sabrosos como el sándwich de cordero ahumado y perfumado al laurel, con queso artesanal, huevo y repollo morado, con el que restaurante Gusto Sureño triunfó el año pasado en la primera versión.

Ese es el objetivo, recetas inéditas y que representen a Puerto Montt de la segunda versión del Concurso de Sandwichería Creativa, organizado por la Dirección de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt (Ditur), cuyo proceso de inscripción partió ayer 11 de abril y que se extenderá hasta el 10 de mayo.

Ese es el primer paso de un certamen que incluye un proceso de votación popular online, entre el 17 y el 31 de mayo, y que concluirá el próximo 1 de junio, con una gran final que se llevará a cabo en dependencias de Instituto Santo Tomás. Y todo porque, dentro del contexto de la cocina urbana de Puerto Montt, bulle de alternativas sandwicheras.

Es, por mucho, el formato de comida preferido en la ciudad tomando en cuenta la oferta existente. Es por eso, y en búsqueda de estimular alternativas nuevas y que tengan un potencial valor, tanto comercial como identitario, es que se



EL GUSTO SUREÑO GANÓ EL AÑO PASADO CON UN SÁNGUICHE DE CORDERO AHUMADO Y QUESO ARTESANAL.

implementa este certamen. “Dado el éxito de la primera versión, hemos implementado una segunda convocatoria con el propósito de ampliar el espectro de participantes-restaurantes y cocineros- y que crezcan las alternativas tanto de insumos como de recetas, para ampliar la oferta culinaria para nuestros visitantes”, cuenta el director de Ditur, Marcelo Wilson.

Se trata de dos elecciones paralelas. La primera es por medio de una preselección por parte de la Ditur de ocho alternativas, tomando en cuenta criterios de originalidad, pertinencia con el territorio de

la provincia de Llanquihue en el uso de productos y técnicas, como también el potencial comercial de cada propuesta.

Luego estas serán medidas en una final única, a realizarse en dependencias de Instituto Santo Tomás, el día sábado 1 de junio de 2024, por un jurado especializado. La otra elección es una votación popular, vía web. La convocatoria está dirigida a restaurantes formalizados y con domicilio comercial en Puerto Montt. Además a cocineros independientes debidamente formalizados y también con domicilio comercial en la comuna. Para el concurso, la DITUR han dispuesto

premios de \$700.000, al primer lugar en votación del jurado y \$300.000 al segundo puesto. En la votación popular online habrá un premio único de \$500.000 al ganador.

Otro de los objetivos es crecer cuantitativamente, “para superar los 17 locales participantes en 2023 y los más de 2200 votos online emitidos la temporada pasada”, cuenta Carlos Reyes, coordinador del plan Sabores del Puerto, de la DITUR. Las bases y formularios respectivos se encuentran desde ayer en la web www.saboresdelpuerto.cl. Desde el 17 de mayo estará disponible la votación popular. 