

Estudiantes de Tarapacá triunfan y avanzan a la final nacional de la Copa Culinaria Carozzi

Tres duplas conformadas por estudiantes de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica de Santo Tomás Iquique triunfaron en la etapa de preselección de la "Copa Culinaria Carozzi 2025" para la zona norte, instancia que este año se realizó en Antofagasta, reuniendo a participantes de dicha ciudad, Calama e Iquique.

Los y las estudiantes que representaron a Tarapacá presentaron menús de tres tiempos elaborados con productos locales obligatorios, los cuales fueron evaluados por un jurado especializado que premió el sabor, la técnica y la creatividad. Una de las propuestas más reconocidas

por los expertos fue la deconstrucción del tradicional caldillo de congrio, reinterpretado con técnicas contemporáneas sin perder su esencia patrimonial.

PRE-SELECCIÓN

El primer lugar lo obtuvo el dúo de Paz Velásquez y Martín Garrido, quienes representarán a la macrozona norte en la final nacional que se realizará en Santiago, donde competirán los ganadores de todas las preselecciones regionales a nivel país. En tanto, el segundo lugar fue para Katya López y Tomás Vitaljic y el tercer lugar recayó en Javier Sánchez y Paulo Para, todos estudiantes tomasinos de Iquique.

Cabe señalar que las duplas ganadoras, se lucieron en el Concurso Gastronómico de Pertinencia Agro-Patrimonial, Cultural, Gastronómica y Pecuaría, organizado por la SEREMI de Agricultura. Esta destacada participación no solo les otorgó los tres primeros lugares, sino que también posicionó a la institución como referente de innovación culinaria con identidad regional.

Gran participación que destacó el rector de la sede regional, Roberto Varas, indicando que "estas experiencias permiten que las y los estudiantes se conecten con la riqueza del territorio, poniendo en valor la identidad local a través de la cocina. Como

De Santo Tomás Iquique representará a la macrozona norte en la final nacional de la Copa Culinaria Carozzi en Santiago.

institución estamos muy orgullosos de este triple triunfo y confiamos en que Paz y Martín dejarán en lo alto a la región de Tarapacá".

SABOR A TERRITORIO

Por su parte, la directora de la carrera gastronómica, Valentina Arias, destacó que "el concurso busca potenciar el uso de productos regionales y nuestros estudiantes no solo cumplieron con ese desafío, sino que lo superaron, obteniendo todos los lugares y creando platos llenos de sabor, identidad y técnica, logrando transmitir tradición e innovación en cada preparación."

Este reconocimiento reafirma el compromiso de Santo Tomás Iquique con una formación técnica de excelencia, que impulsa el talento local y promueve el desarrollo de la región de Tarapacá a través de la cultura gastronómica.