

Voluntarios entregan 300 raciones al día a equipos que trabajan en la zona cero

DESDE EL LUNES. Más de 20 futuros técnicos en gastronomía participan activamente, aplicando sus conocimientos en una causa común.

En respuesta a la emergencia de este domingo en Puerto Varas, diversos actores del sector gastronómico local, junto a estudiantes, han levantado una "Cocina Solidaria" que, desde el lunes 26 de mayo, provee más de 300 raciones diarias de almuerzos y cenas para los equipos de voluntarios dedicados a las labores de reconstrucción y limpieza, como consecuencia del tornado.

La iniciativa ha congregado a una veintena de estudiantes de gastronomía de liceos técnico-profesionales de la zona, quienes se desempeñan como ayudantes de cocina.

Los jóvenes provienen del liceo Ignacio Carrera Pinto de Frutillar, del Instituto Politécnico María Auxiliadora de Puerto Montt y del Liceo Comercial Miramar de Puerto Montt. Estos establecimientos participan en el programa "Patio Vivo

Cultivable", impulsado por la Fundación Patio Vivo junto a Fundación MC, enfocado en innovar la enseñanza gastronómica en áreas como alimentación saludable, sustentabilidad, cultura local y profesionalismo.

Son cerca de 20 futuros técnicos en gastronomía los que actualmente apoyan a los chefs en las cocinas del restaurante Sabor Muermino, propiedad de Sergio Barría, para alcanzar

la meta de más de 300 raciones diarias. Estas son posteriormente distribuidas en el galpón Aire Puro o entregadas directamente en los lugares donde se realizan los trabajos.

Vicki Johnson, de la Fundación Aire Puro, explica que el objetivo principal ha sido "apoyar a los voluntarios que han llegado desde distintas partes del país, entregándoles almuerzo y cena". En este sentido, Johnson destacó que "para



ESTUDIANTES COLABORAN EN LA CRUZADA SOLIDARIA.

eso hemos recibido muchas donaciones tanto desde el sector público como privado, de las cuales estamos muy agradecidos".

Las raciones se entregan puntualmente a las 14:00 y a

las 19:00 horas. Sergio Barría, el chef que lidera la operación culinaria, manifestó: "Gracias al apoyo de muchos cocineros y ayudantes que han llegado estamos dando lo mejor de lo que sabemos hacer". ☺