

Fecha: 18-06-2025
 Medio: El Austral de Osorno
 Supl.: El Austral de Osorno
 Tipo: Noticia general
 Título: **Estudiantes de Gastronomía de Santo Tomás crearán la vaca de chocolate más grande del mundo**

Pág.: 4
 Cm2: 194,7

Tiraje: 4.500
 Lectoría: 13.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Estudiantes de Gastronomía de Santo Tomás crearán la vaca de chocolate más grande del mundo

POR TERCERA VEZ. La actividad comenzará este viernes en el Hotel Sonesta y se contempla utilizar 500 kilos de chocolate.

En el Hotel Sonesta comenzará este viernes el Festival del Chocolate, con la puesta en escena de la "Vaca de Chocolate más grande del mundo", desafío que por tercer año consecutivo asumen los estudiantes de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás Osorno, tanto en la etapa de preparación previa de los más de 500

2738426

kilos de cacao belga, ensamblaje y quiebre de esta atractiva escultura bovina.

PANORAMA

Durante estos tres días de inauguración se realizarán diversas actividades para niños y adultos, además se contará con la presencia de 50 expositores provenientes de Santiago a Chiloé, así como también habrá talleres de cocinas en vivo con

degustaciones a cargo de chefs chocolateros provenientes de Bariloche. De igual modo, se espera la participación del movimiento 100K Llanquihue y chocolateros del Taller Xoc provenientes de Santiago. La animación estará liderada por el chef Carlo von Mühlentbrock.

"Estamos muy contentos de colaborar y participar una vez más en este festival de la va-



LA PRESENTACIÓN DEL EVENTO QUE PARTE ESTE VIERNES.

ca de chocolate más grande del mundo. Como casa de estudios superiores, es una gran oportunidad para crecer en el ámbito técnico profesional por la experiencia que van a adquirir compartiendo y aprendiendo de chefs provenientes de otras

partes, como Bariloche y Santiago", indicó el director de carreras del CFT, Álvaro Schürmann.

El rector de las Instituciones Santo Tomás de Osorno, Eugenio Larraín, afirmó que "es importante para la ciudadanía

realizar este tipo de eventos, para posicionar a Osorno como un referente en el chocolate, así como hoy somos reconocidos como una zona productora de carne y leche, también podemos serlo en chocolate. Es una gran puerta de entrada para ampliar este rubro y dar paso a emprendedores de la provincia".

DONACIÓN

La recaudación de la venta de la vaca de chocolate irá dirigida este año a la agrupación "Yo Te Cuido", madres y padres cuidadores de niños portadores con traqueostomía y gastrostomía. Para ello, el último día del evento se venderán tickets a 2 mil pesos con el derecho a obtener un trozo de esta estructura de chocolate belga.