

Restaurantes, plazas y la viña VIK fueron lugares de celebraciones

Productores campesinos protagonizaron el Día de la Cocina Chilena



CEBIDA

El chef ejecutivo Pablo Cáceres preparó una serie de recetas tradicionales.

JUAN I. RODRÍGUEZ

Lugares tan distintos y distantes como el restaurante Ocean Pacific's, en el barrio Brasil de Santiago, la Plaza Sotomayor en Valparaíso, o el prestigioso hotel boutique de viña VIK, en el valle de Millahue, en la región de O'Higgins fueron escenarios escogidos para la celebración de una efeméride que toma vuelo: el Día de la cocina chilena. Sus protagonistas fueron cazuelas, congrio frito y ceviches, pero también numerosas personalidades, auto-

ridades, chefs y los incansables proveedores esta industria gastronómica local. Tal es el caso de Alejandra Caris, quien trabaja en su parcela familiar, ubicada en el sector de Los Vascos en Peralillo, quien lidera Lácteos Dina. Ella comercializa sus productos en ferias y emporios, y desde 2024 le vende 200 kilos mensuales de quesos semimaduros con merkén, orégano y ahumado a la viña VIK, gracias a un convenio con el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), servicio del agro del cual ella es usuaria. Alejandra Celis partici-

pó este miércoles, junto a otros emprendedores rurales de la región de O'Higgins, en la mencionada celebración. "El Día de la Cocina Chilena no existe sin el campo chileno y el campo no existe sin los pequeños agricultores. Mucho de lo que ocupamos en la cocina es producido por pequeños agricultores de todo el país, varios de los cuales hoy son jóvenes que se quedaron a vivir en el campo y que tienen productos de alta calidad para comercializar en los mejores mercados", dijo Antonella Pecchinino, subdirectora nacional (s), de Indap.