

Fecha: 16-01-2026
 Medio: La Estrella de Quillota
 Supl.: La Estrella de Quillota
 Tipo: Noticia general
 Título: Fiesta del Tomate Limachino cumple 10 años y lo celebrarán a lo grande

Pág.: 5
 Cm2: 463,3

Tiraje: 2.200
 Lectoría: 6.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Fiesta del Tomate Limachino cumple 10 años y lo celebrarán a lo grande

La jornada reunirá a miles de visitantes en torno a la gastronomía local, las competencias comunitarias y las tradiciones que han convertido esta celebración en uno de los encuentros más esperados del verano en la zona.

Adita González Martínez
 La Estrella de Quillota-Petorca

La Fiesta del Tomate Limachino cumplirá una década este sábado 24 de enero, jornada en la que se espera repetir la masiva convocatoria del año pasado, cuando más de 15 mil personas llegaron al estadio municipal Ángel Navarrete Candia para participar de esta celebración identitaria de la comuna.

El evento comenzará al mediodía y contempla actividades gratuitas orientadas a destacar la tradición agrícola del tomate limachino, un fruto reconocido por su sabor y aroma característicos. La programación incluye degustación de tomatacán, competencias comunitarias, música en vivo, patio de comidas, emprendedores y cervecerías artesanales. La animación estará a cargo del periodista Eduardo Fuentes.

El alcalde de Limache, Luciano Valenzuela, señaló que la instancia busca poner en valor el trabajo de los agricultores locales. "Para nosotros, la Fiesta del Tomate Limachino es la oportunidad de poder destacar lo nuestro, de generar un espacio familiar seguro donde podamos ce-



DURANTE LA FIESTA DEL TOMATE LIMACHINO PREPARARÁN EL TOMACÁN MÁS GRANDE DE LA REGIÓN.

lebrar este fruto principal y conocer la historia y trascendencia del tomate limachino que se convirtió en un ícono de nuestra ciudad", afirmó.

A partir de las 13:00 horas se realizará la degustación gratuita de tomatacán,

elaborada con productos donados por campesinos y comerciantes locales: 480 kilos de tomate, 75 kilos de cebolla, 80 kilos de chocado, 150 kilos de carne y otros ingredientes. Profesores y estudiantes de Gastronomía de Duoc UC sede Val-

paraíso prepararán 2.000 raciones que se entregarán por orden de llegada.

En ese sentido, la directora de la carrera, María Soledad Venegas, destacó el sentido formativo de la actividad. "La gastronomía es identidad,

historia y encuentro, el aprendizaje saldrá del aula para ser celebración, oficio y orgullo por nuestras raíces", señaló.

COMPETENCIAS

Desde las 15:00 horas, organizaciones locales parti-

ciparán en pruebas que suman puntaje para definir al nuevo reinado de la fiesta. Uno de los momentos más esperados será la exhibición de carros alegóricos inspirados en la historia de Limache.

Este año competirán los clubes deportivos Lo Gamboa, El Esfuerzo, Riquelme, Gimnasia de Limache, Villa Independencia y la agrupación Fantasia Cuequera.

La gestión de residuos durante la jornada estará a cargo del departamento municipal de Medio Ambiente y de estudiantes de Ingeniería, Medio Ambiente y Recursos Naturales de Duoc UC. La coronación de los reyes y reinas está programada para las 19:00 horas, seguida de un show musical de cierre.

ACTIVIDADES PREVIAS

Las competencias comenzaron esta semana con actividades anexas. Hoy será la presentación de candidatos y candidatas a las 18:00 horas en Casa Eastman; mañana habrá cosecha de tomates con puntaje, a las 10:00 horas en Lo Chaparro s/n, y una yinca con pruebas de destreza, desde las 17:30 horas en Parque Brasil. ☀