



Los expositores en esta feria agradecieron la posibilidad de mostrar sus productos.



También en la Plaza de Armas se llevó a cabo una degustación para la comunidad.

**EN MALL CURICÓ Y PLAZA DE ARMAS DE LA COMUNA**

# CON MUESTRAS GASTRONÓMICAS SE CELEBRÓ DÍA DE LA COCINA CHILENA

- Preparaciones clásicas de nuestro país fueron degustadas por la comunidad.

POR CYNTHIA LEMUS SOTO  
 FOTOS MANUEL ESPINOZA ÁVILA

**CURICÓ.** Artesanía y gastronomía se unieron en la actividad conmemorativa del Día de la Cocina Chilena, la que se realizó en el Boulevard del Mall Curicó, congregando a autoridades locales y regionales, además de emprendedores de la zona. "Estamos muy contentos por esta linda convocatoria que reunieron a diversas instituciones de Gobierno y del mundo académico", dijo Alejandra Casanova, directora regional de Sernatur, quien enfatizó necesidad de poner en valor el patrimonio gastronómico nacional. El alcalde de Curicó, George Bordachar, también valoró esta actividad que apuntó a la promoción de la cocina tradicional de nuestro país y, además, dar un espacio a emprendedores de distintas comunas de la provincia.

Esta misma instancia se replicó en la Plaza de Armas de la ciudad, donde el municipio curicano realizó una degustación gratuita para la gente. A lo que sumaron algunos conversatorios sobre patrimonio alimentario,

donde se abordó la evolución de la cocina chilena y el valor de la transmisión oral de estos saberes.

**TURISMO**  
 En tanto, Juan Eduardo Prieto, delegado presidencial de la Región del Maule, resaltó este tipo de iniciativas que permite promover el turismo y la cocina de esta zona. "Somos una región que posee muchos atractivos en el ámbito turístico y patrimonial. Y además, diversas iniciativas como Fiesta de la Vendimia, que contribuyen a visibilizar la gastronomía local", aclaró. El representante del Gobierno agregó que "es importante fortalecer el trabajo mancomunado de los diversos servicios públicos y así seguir posicionando el Maule".

**EMPRENDEDORES**  
 Macdiver Ponce, quien realiza artesanías en calabaza, valoró la posibilidad de mostrar sus productos en el Mall Curicó. "Confecciono diversos animales con este producto, sumando unos 20 años en este trabajo",

expresó. De la misma manera, Belarmino Celis, quien trabaja con la cestería en mimbre, expresó su deseo de preservar este patrimonio y enseñarlo a las nuevas generaciones. "Sería bueno enseñar la técnica en los colegios rurales y así formar a nuevas generaciones de artesanos en mimbre", enfatizó.



Actividad contó con presencia del delegado presidencial regional, Juan Eduardo Prieto.



La idea es preservar el patrimonio gastronómico local.