

El Sureño Café se impuso en concurso de la Mejor Empanada de Chillán 2023

GASTRONOMÍA. Actividad fue desarrollada por la municipalidad local en conjunto con Inacap y la Cámara de Comercio chillaneja. En tanto, el segundo puesto fue para Servipan, mientras que Comercial Mi Tierra se ubicó en el tercer lugar.

Patrício Vera Muñoz
 cronica@cronicachillan.cl

Como ya es tradición, la municipalidad de Chillán se dio a la tarea de elegir la Mejor Empanada 2023, proceso que en esta ocasión se llevó a cabo en conjunto con Inacap y la Cámara de Comercio chillaneja.

El concurso recibió la participación de 7 empresas locales, todas ligadas a la organización gremial del comercio y bien conocidas por sus recetas en este sabroso producto de alta demanda en Fiestas Patrias.

Finalmente y tras aplicar los más técnicos criterios gastronómicos, los jueces decidieron dar el primer lugar a El Sureño Café; mientras que el segundo y tercer puesto fueron para Servipan y Comercial Mi Tierra respectivamente.

Al respecto, el alcalde Camilo Benavente, agradeció la

colaboración de ambas instituciones, destacando la buena recepción que ha tenido en la comunidad esta elección que ya es una costumbre arraigada en la capital regional.

“El concurso tuvo una mirada técnica aportada por la carrera de Gastronomía de Inacap, en base a la cual lograron elegir el mejor producto. Nosotros agradecemos estas iniciativas que desarrollan el ámbito productivo desde el punto de vista gastronómico y las costumbres tradicionales en un fin de semana donde tenemos muchas actividades”, precisó.

Por su parte, el presidente de la Cámara de Comercio de Chillán, Alejandro Lama, indicó que el gremio comercial encontró muy oportuno realizar esta elección en la previa de Fiestas Patrias, a fin de destacar la industria local y al comercio establecido chillanejo en el rubro alimenticio.

“Nos pareció interesante buscar esta alianza con la municipalidad de Chillán e Inacap para poder en conjunto destacar lo que se hace a nivel local. Y que mejor oportunidad que esta fecha donde celebramos el 18 de Septiembre y además, tendremos la Fiesta de la Chile-



CEDIDA

LAS EMPANADAS SON UN PRODUCTO ALTAMENTE DEMANDADO DURANTE LAS FIESTAS PATRIAS.

nidad donde los productores pueden competir en igualdad de condiciones”, precisó al respecto.

El eximio dirigente apuntó que los productos fueron comprados en el más absoluto anonimato por parte de Inacap, tras lo cual fueron trasladados a dependencias del centro de educación superior para ser

sometidos al exigente criterio de los jueces especialistas.

Cabe mencionarse que la premiación se llevó a cabo en el acto de inauguración de la Fiesta de la Chilenidad, evento que se desarrolla en la plaza central de Chillán hasta la jornada de mañana para luego dar paso al tradicional desfile que se realizará el lunes 18 de

septiembre a las 11 horas en la explanada de la avenida Libertad en la capital regional.

INSPIRACIÓN PURA

El vicerrector de Inacap Chillán, Christian Landerréteche, explicó que el proceso se llevó a cabo con 3 chefs que realizaron una ‘cata a ciegas’ con las incógnitas preparacio-

nes culinarias.

“Como municipalidad agradecemos estas iniciativas que desarrollan el ámbito productivo gastronómico de la ciudad”.

Camilo Benavente
 Alcalde de Chillán

“Mediante una pauta de evaluación, lograron determinar a los ganadores. Como Inacap estamos muy comprometidos con la ciudad y nos interesa seguir desarrollando actividades de este tipo”, apuntó.

La empanada es una preparación típica de España y hoy también, de muchos países de habla hispana. Su origen se remonta a la Edad Media cuando se acostumbraba rellenar panes con carnes y vegetales para que sirvieran de refrigerio a los pastores en sus labores.

Se dice que fue la empanada precisamente la que inspiró muchas preparaciones en la cocina de otras naciones, como los calzone italianos, los cornish pasties ingleses y las empanadas gallegas, así como varias otras obras culinarias de la cocina árabe.

7
empresas locales participaron del tradicional concurso de la Mejor Empanada 2023 de Chillán.