



DISTINTAS PREPARACIONES SE HAN REALIZADO EN LAS SALIDAS A TERRENO.



COMPARTIR LOS CONOCIMIENTOS BUSCA ESTE ENCUENTRO GASTRONÓMICO.

Con un sándwich gigante concluye hoy el Festival Gastronómico de Quellón

Chefs y cocineros de distintas partes de Chile participan de esta versión de la actividad que hoy llega a su fin con un gran reto en la costanera.

Carolina Larenas Faúndez
 carolina.larenas@laestrellachiloe.cl

El reto de crear un sándwich de chorito de 500 metros de largo en el sector de la costanera es una de las actividades con las que se pone fin este sábado a la quinta versión del Festival Gastronómico de Quellón (Fegasque). Hoy se baja el telón a esta actividad que considero recorridos por distintas localidades de la comuna.

14 son los chefs y cocineros de distintas partes del país están participando de este evento en el que no solo comparten sus conoci-

mientos con alumnos de la respectiva especialidad de los recintos educativos quelloninos, sino que también con la comunidad en sus salidas a terreno que han considerado a sectores como Coinco, Cocauque y villa Aytué.

Guillermo Roa, coordinador general, indicó que "es una tremenda alegría ver cómo este festival va creciendo año a año, ver cómo la comunidad se va integrando, ver cómo los jóvenes de Quellón están siendo cada día más partícipes de esta actividad".

En este sentido, Elías Colivoro, werkén de la comu-

5 veces se ha realizado esta actividad en la comuna del sur de la provincia.

nidad de Cocauque, sostuvo que "se realizó un intercambio de sabores y de gastronomía entre la comunidad y los chefs que nos acompañaron, donde pudimos degustar una rica cazuela de gallina de campo, también de unos pataches de productos del mar y jaibas, choros zapatos y también se hicieron algunos postres".

Además, expuso que "también tuvimos chefs que prepararon los alimentos a su manera, como ellos saben, y me quedó marcado una jaiba que preparó una

chef de Haití que le dio un toque diferente al mismo producto. Ha sido muy enriquecedora esta actividad y esperamos que se pueda repetir".

DIRIGENTA

Quien también analizó el paso del festival por su sector fue Ruth Paillacar, presidenta del Consejo Vecinal de Desarrollo del Barrio Aytué, argumentando que "ha sido todo excelente, buenos chefs, la comida súper rica; lo bueno es que pudimos convocar a varios vecinos a que vengan a degustar en esta actividad que estuvo por primera vez en la villa".

Una de las personas que formó parte de estas actividades fue Joel Solorza, director de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas, quien relató



VECINOS DEGUSTANDO LAS PREPARACIONES EN QUELLÓN.

que "durante todos estos días hemos realizado con estudiantes de las islas, con los Cocineros en Movimiento y profesores que hemos venido de todo el país a mostrar nuestras diferentes cocinas y a motivar a los muchachos, fundamentalmente para decirles que la cocina abre oportunidades".

También puntualizó el académico de la capital que

"estamos muy contentos con todo lo que hemos logrado hacer durante todo este tiempo, sobre todo lo que tiene que ver con nuestra profesión que es fraternal".

Hoy entre las 12 y las 14 horas se realiza en el sector de la costanera el sándwich de chorito que pretende ser el más grande de su tipo en el país. ☺