

Fecha: 17-04-2024
Medio: El Ovallino
Supl.: El Ovallino
Tipo: Noticia general
Título: Con degustación gastronómica Santo Tomás Ovalle celebró Día de la Cocina Chilena

Pág.: 8
Cm2: 529,7
VPE: \$ 607.515

Tiraje: 1.500
Lectoría: 4.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

Desde churrascas, sopaipillas, pebre, mote con huesillo y hasta caldillo de congrio fueron parte de las preparaciones que realizaron estudiantes de gastronomía para celebrar nuestra tradición culinaria.

SE CELEBRA DESDE 2009

Con degustación gastronómica Santo Tomás Ovalle celebró Día de la Cocina Chilena

EQUIPO EL OVALLINO
Ovalle

Con el propósito de celebrar el Día de la cocina chilena, resaltando y difundiendo sus bondades, estudiantes de la carrera de Gastronomía del CFT Santo Tomás Ovalle, realizaron una degustación de diversas preparaciones, desde las típicas sopaipillas y churrascas, pasando por un plato de fondo estrella, como es el caldillo de congrio, hasta tradicionales postres como el mote con huesillo y la sémola con leche con arropo de chañar.

Una actividad que forma parte de su formación académica y que busca que los futuros profesionales de la cocina conozcan en profundidad y se identifique con la tradición culinaria de nuestro país.

Además, esta acción forma parte de un conjunto de iniciativas que se han realizado a lo largo del país, para conmemorar esta importante efeméride que se celebra desde 2009, bajo la marca "Chile, te quiero comer", una alianza de instituciones, asociaciones y organizaciones del sector turismo, gastronomía y hotelería, unidos con el propósito común de promover y valorar la cocina chilena, la diversidad de sus productos y sabores en pos del fortalecimiento de la identidad gastronómica de nuestro país.

Marlene Jofré, directora de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional chilena, de Santo Tomás, comentó al respecto con esta actividad buscan que "los cocineros le den importancia a nuestra propia cocina, la cocina tradicional chilena, por eso esta vez quisimos partir por nosotros, como carrera, con muestra, para que los estudiantes



La más deliciosa de la gastronomía chilena se pudo degustar durante la jornada.

CEDIDA

le den la importancia necesaria a la conmemoración del Día de la cocina chilena".

En cuanto a las preparaciones realizadas por los estudiantes, Aaron Gallegos, docente que estuvo a cargo de guiarlos, contó que aprovecharon las clases que tenían durante el día para enfocarse en elaboración de platos típicos de nuestro territorio.

De este modo, se dedicaron a preparar un caldillo de congrio, churrascas tradicionales de la zona, sopaipillas, pebre en base a mote, pebre tradicional, mote con

huesillo, leche nevada, calzones rotos y sémola con leche, pero con la diferencia que fue montada con arropo de chañar.

Con respecto a la elección de los platos, el chef Gallegos dijo que los "elegimos porque justo estamos en las clases de preparaciones tradicionales chilenas, junto con las clases de platos de fondo y caldos, y elegimos el caldillo de congrio porque tiene un trasfondo, tiene parte de historia, ya que el poeta Pablo Neruda escribió una oda al caldillo de congrio, la cual es su

receta para prácticamente, por lo tanto, por eso que decidimos hacer esos productos y darle énfasis a eso".

Por último, Antonia Rojo, estudiante de gastronomía, quien participó en la elaboración y muestra culinaria, valoró esta actividad diciendo que "es muy importante que Santo Tomás nos dé esta oportunidad de difundir Día de la cocina chilena, para todos en general, porque nosotros estamos estudiando para esto, para poder salir al exterior e ir con las herramientas y el conocimiento de nuestra cocina".