

# Escuelas participan en concurso que premia al sabor tarapaqueño

Deben usar ingredientes que producen agricultores y ganaderos de cinco comunas de la región.

Redacción  
 La Estrella de Iquique

Con la finalidad de rescatar las tradiciones de la gastronomía tarapaqueña, pero también innovar a través del uso de ingredientes regionales que producen agricultores y ganaderos de las comunas de Pozo Almonte, Pica, Huara, Camiña y Colchane, se realizó el concurso "Fomentando la Innovación y Pertinencia Gastronómica".

El certamen responde a una de las actividades programadas en el convenio suscrito entre la Seremi de Agricultura y Fundación Collahuasi el año pasado, el cual contó con la participación de alumnos de la especialidad de gastronomía de Inacap Iquique, Universidad Santo Tomás, Liceo Bicentenario Nirvana de Alto Hospicio y Liceo Politécnico de Iquique.

La particularidad de este concurso es que los cuatro establecimientos no compiten entre sí, sino que proponen duplas de estudiantes que sí concurren entre ellos. Los aspectos

evaluados fueron originalidad, sabor, presentación, técnica, ingredientes locales e higiene. En total, cada pareja participante preparó cuatro degustaciones: entrada, bebestible, plato de fondo y postre.

## CHOCLO, AJO Y MANGO

El seremi de Agricultura, Eduardo Justo, aseveró que este concurso se vincula con los "pequeños productores y productoras, quienes día a día conservan y protegen el patrimonio agroalimentario. Nuestro ministro Esteban Valenzuela ha puesto sus esfuerzos en reforzar el vínculo entre la cocina chilena y nuestra Agricultura Familiar Campesina e Indígena. En este concurso, degustamos preparaciones con choclo y ajo de Camiña, mango y cítricos de Pica, y otros productos locales que ponen en valor nuestra agricultura y ganadería local".

En tanto, Brunela Briones, supervisora de Programas de Educación y Vida Sana de Fundación Collahuasi, dijo que esta ini-



LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS TIENEN QUE PREPARAR PLATOS CON IDENTIDAD LOCAL

ciativa permite acercar las tradiciones tarapaqueñas, integrando a estudiantes de gastronomía, "quienes aplicaron sus conocimientos para crear propuestas que relevan el patrimonio agrícola y ganadero de Tarapacá. Para Collahuasi, ser parte de esta competencia desde nuestra línea de trabajo Impulso Educativo, es una oportunidad valiosa para articular esfuerzos público-privados que fortalezcan la educación en la etapa escolar y técnico-profesional".

El jurado de la competencia está compuesto por Fundación Collahuasi y la



PREMIACIÓN SERÁ A FINES DE AGOSTO.

Seremi de Agricultura; además de la Seremi de Economía, Asociación Gastronómica de Tarapacá A.G. (Agata) y Asociación

Cultural Gastronómica de Tarapacá Suma Phayiri. La ceremonia final de premiación se realizará a fines de agosto.