LITORALPRESS

Fecha: 22-06-2025
Medio: El Austral de Osorno
Supl. : El Austral de Osorno
Tipo: Noticia general
Título: Festival de la vaca de chocolate cierra hoy en medio de una masiva asistencia

Pág. : 4
Cm2: 614,1
VPE: $ 534.258

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: No Definida

Festival de la vaca de chocolate cierra hoy en medio de una masiva asistencia

TURISMO. *La actividad, que se realiza en el Hotel Sonesta, tiene como atracción una figura de un vacuno de 500 kilos, elaborada por estudiantes de Gastronomía del CFT Santo Tomás Osorno.*

Verónica Salgado
cronica@australosorno.cl

Gran cantidad de personas ha visitado la tercera versión del Festival de la vaca de chocolate más grande del mundo, que se está realizando este fin de semana en los salones del Hotel Sonesta, en Rahue Bajo. El evento fue organizado por Productora Sol del Sur y apoyado por el Gobierno Regional, entre otros.

Los asistentes han apreciado la hermosa figura a tamaño real de un vacuno hembra, recubierta en su totalidad con más de 500 kilos de chocolate con 58% de cacao. También se realiza una exposición en la que participan 50 emprendedores del rubro de la chocolatería y sus derivados, mientras que el resto ofreció productos gourmet y vinícolas.

El diseño estuvo a cargo del escultor Pablo Jofré y fue elaborado por los alumnos de la carrera de Gastronomía del CFT Santo Tomás Osorno, quienes lograron una escultura que ha estado en exhibición desde la tarde del viernes y hasta las 20.00 horas de hoy.

CEDIDA

LA ESCULTURA DE LA VACA DE CHOCOLATE FUE PRESENTADA EL DÍA VIERNES SIENDO LA MÁS FOTOGRAFIADA POR LOS VISITANTES. HOY SERÁ REPARTIDA A LAS 18.00 HORAS.

UNA DULCE ATRACCIÓN

El festival, cuya entrada tiene un valor de mil pesos, comenzó la tarde del viernes con la presentación de la escultura de la vaca, de 1,80 metros de alto por 2 metros de largo. Desde que estuvo lista, congregó la atención de los osorninos, tanto asistiendo a la iniciativa como a través de las redes sociales.

El rector del Instituto Profesional y Centro de Formación Técnica Santo Tomás Osorno, Eugenio Larraín, destacó en la inauguración que "una de las cosas importantes es que los estudiantes tengan esta gran oportunidad. Han pasado ya tres generaciones que han podido trabajar en chocolate. En este caso son más de 500 kilos de muy buena calidad. Que los alumnos puedan trabajar con chefs y chocolateros de mucha experiencia para poder construir esto, les va a permitir en el futuro ser muy buenos profesionales y van a tener una experiencia que no tienen todos. Eso, para nosotros, es muy significativo".

En el festival se llevan a cabo talleres de cocina en vivo y degustaciones a cargo de chefs provenientes de Bariloche, así como la participación del movimiento 100K Llanquihue y chocolateros del Taller Xoc desde Santiago. Las jornadas están siendo animadas por el destacado chef Carlo von Mühlenbrock.

Magdalena Appel disfrutaba con sus hijos del tradicional evento osornino. "Justo en estos días de frío y lluvia es ideal tener una actividad como esta para traer a los niños y que no estén todo el día frente a las pantallas. Lo bueno es que la gente ha respondido y eso permite que ya sea un evento consolidado", dijo.

Emilia Weisser está de visita en la ciudad por el fin de semana largo. "Venía pensando más bien en disfrutar de jornadas al aire libre, pero nos encontramos con este evento que está fabuloso. Lo mejor es que había variedad de stands, chocolates y cosas gourmet. Es una actividad que nada tiene que envidiarle a las que se realizan en lugares como Los Nevados de Chillán o Pucón", comentó.

500
kilos pesa la vaca de chocolate, que será repartida durante la jornada de hoy a los asistentes.

2023
se realizó la primera versión del evento, que ha sido bien recibido por la gente en la comuna.

EN LOS SALONES DEL HOTEL SONESTA SE REALIZA LA ACTIVIDAD CON ALTA AFLUENCIA DE PÚBLICO.

SOLIDARIA

La organizadora, Elizabeth Arriagada, de Productora Sol del Sur, comentó que, "es un evento que Osorno se merece y la gente está respondiendo con la asistencia y convocatoria. Esperemos que siga creciendo".

Parte de lo recaudado será destinado a la Fundación Yo Te Cuido, que se dedica a entregar apoyo integral a familias de niños y niñas que viven con traqueotomía y/o gastrostomía.

Lorna Macaya, presidenta de la fundación, explicó que "estábamos buscando ayuda social en la comunidad y esto nos va a abrir una ventana para toda la comunidad y fuera de Osorno (...). Hoy, en lo que más gastamos, es en alimentación, pañales, y queremos darle un enfoque, también, a la rehabilitación domiciliaria".

Cerca de las 18.00 horas de hoy comenzará la distribución del delicioso insumo mediante la venta de bolsitas de 100 gramos cada una, a los asistentes que compraron con anterioridad su ticket de 2 mil pesos.