LITORALPRESS

Fecha: 12-07-2025
Medio: El Heraldo Austral
Supl. : El Heraldo Austral
Tipo: Noticia general
Título: 2” Festival Gastronómico de Invierno de Puerto Varas se realizará del 25 al 27 de julio

Pág. : 7
Cm2: 634,0

Tiraje: 1.500
Lectoría: 4.500
Favorabilidad: No Definida

2° Festival Gastronómico de Invierno de Puerto Varas se realizará del 25 al 27 de julio

Organizado por el municipio, tendrá una inversión de $65 millones y tiene por finalidad romper la estacionalidad.

Con la finalidad de romper la estacionalidad durante el invierno, la Municipalidad de Puerto Varas realizará la segunda edición del “Festival Gastronómico de Invierno”, iniciativa que busca poner en valor los productos locales y disfrutar de una variada oferta de preparaciones de restaurantes locales a precios accesibles a la comunidad.

En ese contexto, durante el presente mes se llevarán a cabo diversas actividades como el concurso gastronómico, ciclo de cine gastronómico, giras técnicas, actividades educativas y de divulgación enfocadas en alimentos patrimoniales de la región, y que tendrán como punto culmine los días 25, 26 y 27, en plaza de armas y calle techada Santa Rosa, bajo una gran carpa a la que en su primera edición llegaron más de 12 mil personas y que para este 2025 espera una afluencia durante los 3 días de 20 mil personas.

En relación a los restaurantes que son parte del concurso gastronómico estos son: Color Nativo, Kohai, Sushi Patagón Ensenada, El Albertío, MIzumu, Aramay, Da Alessandro, Hotel Bellavista, Hotel Cabañas del Lago, Zaferani, Pizzería Verde Sur, El Mesón, Pasta Di Mario, Pan con Chancho, Hotel Awa, Carne y Papa.

Además, para la presente edición del 2° Festival Gastronómico de Invierno, se contempla el lanzamiento oficial de las Ostras de Caleta Rollizo en colaboración con pescadores artesanales de la comuna, y la participación de la ganadora del presente año del Día del Kuchen celebrado a inicios del mes de marzo del presente año, instancia en que también estarán presentes los productores de las Ferias Rurales de Puerto Varas y el Mercado Pio Nono.

Durante el desarrollo de este evento la Unidad de Desarrollo Económico Local del municipio cuenta con invitados desde otros puntos del país como: Restorant Tres Peces de Valparaíso, Cooperativa Flor de Mar, La Pampina de Los Muermos, Red de Economías Territoriales del Walmapu, Tienda Mundo Rural de INDAP, Artesanías de Chile y la Melga Chiloe. Asimismo, este evento asociativo entre el mundo público privado tiene el apoyo de instituciones como el PTI Carne de CORFO, Movimiento 100K, Slow Food, PRODESAL Puerto Varas.

Respecto al evento que fue aprobado por la unanimidad del Concejo Municipal y que implica una inversión de 67 millones de pesos para la producción del evento por parte del municipio, el Alcalde Tomás Gárate destacó “quisiera destacar que este es un evento que surge desde la comunidad gastronómica organizada de nuestra comuna, creo que eso es algo muy positivo, muy potente y que por mucho tiempo habían tenido las ganas de poder plantear algo así y esto además es parte del plan de recuperación Puerto Varas se Levanta, en el cual buscamos poder activar de manera rápida con eventos de alta capacidad de convocatoria la actividad económica de comuna y en particular del rubro gastronómico, por lo tanto, creemos que en el contexto de catástrofe que vivimos hace poco más de un mes este evento es aún más relevante porque busca reactivar económicamente a nuestra comuna en el rubro gastronómico turístico sobretodo en la temporada baja”.

En cuanto a la programación y participantes del Festival Gastronómico de Invierno de Puerto Varas, la coordinadora de la Unidad de Desarrollo Económico Local del municipio,

Josefa Palomero, señaló “este es un evento que va a significar una experiencia envolvente en gastronomía los invitamos a que participen ya sea yendo a los restaurantes que tienen en sus cartas el plato del concurso, son 16 restaurantes que están concursando a un precio tope de 9 mil pesos y los días de la feria que son el 25, 26 y 27 de julio van a estar a 5 mil pesos los platos. Vamos a tener 14 puestos de productores locales que son todos compartidos porque son de agrupaciones como Huertos de Ensenada, Feria Mundo Rural de INDAP Los Lagos, todas las ferias rurales que tiene el municipio, y también tenemos invitados de Lonquimay que vienen con piñones, de Villarrica vienen avellanas tostadas, vienen las mujeres de La Pampina con su Cooperativa Flor de Mar con algas, así que va a estar muy interesante para abastecerse, viene la Red de Slow Food de Chiloé con papas nativas, pastas de ajo, ajo negro, va a ser una fiesta de colores y sabores, vamos a tener cocina en vivo todo el tiempo, música en vivo, actividades para niños y adultos así que están todos muy invitados a participar”.