

Fecha: 26-06-2025
Medio: El Llanquihue
Supl.: El Llanquihue
Tipo: Noticia general
Título: Carelmapu celebra sus sabores con el Festival del Picoroco y Cochayuyo

Pág.: 20
Cm2: 390,8
VPE: \$ 428.307

Tiraje: 6.200
Lectoría: 18.600
Favorabilidad: ☐ No Definida

Carelmapu celebra sus sabores con el Festival del Picoroco y Cochayuyo

GASTRONOMÍA. El evento, que se realizará el 28 y 29 de junio, contará con 11 locales, platos a tres mil pesos y un abanico de actividades culturales.

Redacción
cronica@diariollanquihue.cl

15:00

horas de este domingo será la procesión de San Pedro en Carelmapu, patrono católico de los pescadores.

A lo lejos, desde el recordo más tranquilo y protegido del Canal de Chacao, aparecen las obras del mega puente que en un par de años le cambiará la vida a los habitantes de esa y la otra orilla. Quizá para siempre. Mientras tanto en el Terminal de Mariscos de Carelmapu, que también es la zona más típica y turística de Maullín, se surten camiones llenos de insumos marinos destinados a toda la zona central chilena. Pero este fin de semana, el 28 y 29 de junio se hará un delicioso alto en ese devenir invernal, con la segunda versión del Festival Gastronómico del Picoroco y Cochayuyo, que honra a los dos productos emblema de la localidad.

De un lado, el picoroco con sus formas y carne tan delicada como blanquecina, viene a ser una rareza marina alimentaria de nivel mundial. Del otro, el alga más consumida en Chile ha tenido un alza en su consumo durante los últimos años, pero en ambos casos el techo

de su desarrollo gastronómico está muy lejos de ser alcanzado. Esta iniciativa está pensada en estimular nuevas ideas desde lo popular en términos de recetas, preservar las tradiciones culinarias por cierto, darle la bienvenida al invierno con un festín de abundancia marina y moverse al ritmo de la música y la cultura para plantarle cara al frescor sureño.

PRECIOS

Se tratará de una gran carpa que se une al igualmente amplio espacio techado del terminal. Allí cada uno de los locales participantes -11 en total- ofrecerá tres platos basados en productos del mar, todos a un valor único de \$3.000, para que se pruebe la mayor cantidad de opciones posibles entre los participantes.

Entre las preparaciones se



LA CALETA DE CARELMAPU SE PREPARA PARA RECIBIR A LOS VISITANTES CON DEGUSTACIONES, ARTESANÍA Y UNA VARIADA CARTA DE PLATOS MARINOS.

encuentran Caldillo de picoroco, Guiso de cochayuyo con pierna de cerdo asada, Pizza con picoroco, Chupe de picoroco a la manera tradicional, Hamburguesa de cochayuyo con verduras asadas, entre otras opciones.

Además los asistentes podrán disfrutar de degustaciones de picoroco recién cocido con limón por sólo \$1.000, en una clara invitación a revivir la tradición de consumo que se practicaba en las caletas del sector.

Los restaurantes participan

tes son Al grano café y pastelería, Cocinería Patricia; El Medallón de Ernesto y Adrianita; Mercado Carelmapu; Pulota Pizzas; Restaurant Bahía Chama; Cocinería Frente al Canal; Fogón El Pato; Glamping Refugio Verde; Restaurant Brisas del Sur y cerveza Cai Cai Vilu. Paralelamente, el festival contará con una muestra de artesanía local, presentaciones de música folclórica y clases de cocina en vivo impartidas por los chefs Juan Pablo Cea (sábado 28) y Alonso Barraza (domingo 29), enriqueciendo la experiencia de los visitantes.

riencia de los visitantes.

A eso se unen espectáculos de circo, música en vivo y cuequeo para los más entusiastas.

SAN PEDRO

El domingo la fiesta se une a la conmemoración del día de San Pedro, patrono católico de los pescadores.

Así que los sindicatos del rubro y la parroquia local celebrarán con una misa a mediodía, seguida de la procesión en la que la imagen del santo recorrerá la caleta alrededor de las 15:00 horas, permitiendo a los

asistentes conocer una tradición centenaria arraigada en las comunidades pesqueras de Chile. Este evento es financiado con aportes municipales, el apoyo del terminal pesquero de Carelmapu y forma parte del trabajo del proyecto Dalcas, que busca poner en valor la gastronomía local y los productos de la región.

La iniciativa se enmarca en el plan Patagonia Costa, financiado por el Gobierno Regional de Los Lagos, a través del Bien Público Corfo, y cuenta con el respaldo de Sematur.