

ACTUALIDAD

Retorna a Carelmapu el Festival del Picoroco y Cochayuyo

Las instalaciones del Terminal Pesquero de Carelmapu, desde donde parte la gran masa de mariscos desde el sur a la Zona Central de nuestro país, serán el escenario para la segunda edición del Festival Gastronómico del Picoroco y Cochayuyo, que se llevará a cabo los días 28 y 29 en esta localidad costera, parte de la comuna de Maullín. Un evento que reitera la voluntad de su comunidad por perfilar la zona como la capital nacional de este singular molusco-junto con el alga nacional por excelencia- y potenciar la identidad culinaria local.

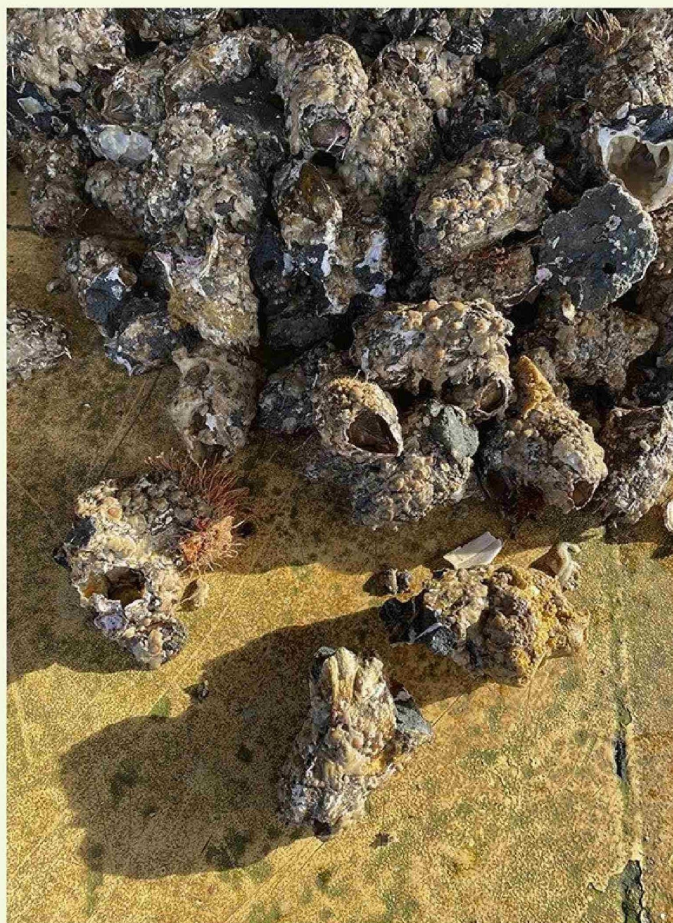
Además, la actividad tiene como finalidad promover y fortalecer los emprendimientos gastronómicos y artesanales de aquella parte de la región, impulsando el turismo gastronómico y resaltando la riqueza cultural y natural de Maullín. Destaca asimismo variadas preparaciones de la tradición culinaria, aparte de platos más contemporáneos y de gusto masivo. Todo para generar un espacio de encuentro, esparcimiento familiar y valorización de nuestros recursos marinos.

Cada uno de los locales participantes -10 en total- ofrecerá

tres platos basados en productos del mar, todos a un valor único de \$3.000. Entre las preparaciones se encuentran Caldillo de picoroco, Guiso de cochayuyo con pierna de cerdo asada, Pizza con picoroco, Chupe de picoroco, Hamburguesa de cochayuyo con verduras asadas, entre otras opciones. Además los asistentes podrán disfrutar de degustaciones de picoroco recién cocido con limón por solo \$1.000, en una clara invitación a revivir la tradición de consumo que se practicaba en las caletas del sector.

Los restaurantes participantes son: Al grano café y pastelería, Cocinería Patricia; El Medallón de Ernesto y Adrianita; Mercado Carelmapu señora Olaya; Pulota Pizzas; Restaurant Bahía Chamal; Cocinería Frente al Canal; Ecowild; 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 destacados chefs regionales, enriqueciendo la experiencia de los visitantes.

El 29 de junio, en paralelo a la conmemoración de San Pedro, patrono católico de los pescadores,



En el Terminal Pesquero de la localidad, parte de la comuna de Maullín y coincidente con la celebración de la Fiesta de San Pedro el 28 y 29 de junio, se realizará la segunda edición de un evento que promete sabores y tradición marina, de cara al turismo de invierno en Patagonia Costa.



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, que 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 SERNATUR

“Nos hemos esforzado en crear una experiencia que combine la degustación de deliciosos platos con actividades culturales que reflejen la identidad de Carelmapu y la muestren como un destino imperdible tanto para los visitantes de la región como del resto del país y más allá. Este festival no solo es una celebración de nuestros productos del mar, sino también una invitación a descubrir el espíritu de esta comunidad costera. Queremos que cada persona que llegue a Carelmapu sienta el orgullo con el que se cocina, se canta, se vive aquí, y que se lleve consigo una experiencia llena de sabores, historias y tradición”, expresó Frederic Emery, coordinador del proyecto Dalcas Patagonia Costa.