

Fecha: 27-04-2025
 Medio: La Prensa de Curicó
 Supl.: La Prensa de Curicó
 Tipo: Noticia general
 Título: Con "Sabores y Colores del Maule" la región celebró el Día de la Cocina Chilena

Pág.: 21
 Cm2: 687,8

Tiraje: 4.200
 Lectoría: 12.600
 Favorabilidad:
 No Definida



La actividad se desarrolló en Espacio Vivo TUE en Talca, bajo el nombre "Sabores y Colores del Maule".

DESTACANDO EL VALOR DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO REGIONAL

Con "Sabores y Colores del Maule" la región celebró el Día de la Cocina Chilena

TALCA. Con gran éxito, la Región del Maule celebró el Día de la Cocina Chilena a través de una actividad regional que reunió la colaboración de Sernatur, Indap, la Corporación Regional de Desarrollo Productivo (CRDP) del Maule y la Gastronomía de Inacap sede Talca.

La jornada, realizada en el Espacio Vivo TUE en Talca bajo el nombre "Sabores y Colores del Maule", sorprendió a las y los visitantes con una vibrante muestra de productos locales y preparaciones culinarias típicas. El mercado campesino de

- La actividad reunió a instituciones públicas, productores locales y talentos gastronómicos para celebrar la riqueza culinaria y cultural de la región.

Indap presentó una colorida exposición de productos agrícolas de temporada, mientras que los estudiantes y chefs de Inacap deleitaron al público con degustaciones de platos tradicionales, resaltando la identidad, sabores y colores que distinguen a la cocina maulina.

El delegado presidencial regional, Humberto Aqueveque, manifestó su satisfacción, dado que "nuestra región, esencialmente agrícola, está presente en los hogares de todo el país a través de sus productos. Nos sentimos profundamente orgullosos de lo que producimos, pero aún más de las personas que están detrás

de este trabajo. Son ellas quienes crean una cocina única, con sabores, colores y aromas que reflejan la identidad de nuestra región."

TRADICIONES

El seremi (s) de Economía, Fomento y Turismo, Iván Sepúlveda, aseguró que "la Región del Maule es una región rica en cultura, en tradiciones y eso es precisamente lo que como Gobierno de Chile queremos impulsar, relevando sus bondades que no tan solo llama la atención en nuestra región, sino también llama al turismo nacional e internacional a visitarnos, donde la labor que Sernatur del Maule realiza es muy importante."

Por su parte, la seremi de Agricultura, Claudia Ramos, destacó que "es una conjunción perfecta entre la cocina chilena y los productos agrícolas que importan a nuestra región de un carácter específico y particular. Desde el Ministerio de Agricultura estamos apoyando a la agricultura familiar campesina, por ejemplo, a través de iniciativas como los mercados



Inacap estuvo presente en la oportunidad con distintas preparaciones.

campesinos de Indap que hoy nos acompañan."

LA RIQUEZA DEL MAULE

La vicerrectora de Inacap Talca, Soledad Schott, valoró la participación de su institución: "El patrimonio culinario del Maule refleja la riqueza de la región, desde sus productos del campo hasta las tradiciones culinarias transmitidas a lo largo de generaciones. Estamos muy contentos de participar en esta actividad con nuestra área de Gastronomía, donde buscamos rescatar y relevar nuestros alimentos y preparaciones típicas que hacen que nuestra gastronomía sea una de las más ricas de Chile."

La actividad se consolidó como un espacio de encuentro en torno a la identidad gastronómica del Maule, invitando a los asistentes a conocer y valorar el inmenso legado culinario que distingue a la región en el panorama nacional.



Y cómo no acompañar la exquisita gastronomía maulina, con los mejores vinos de la región.