

www.chanarcillo.cl

Con un gran festival Gastronómico Copiapó buscará su mejor empanada

A través de tres categorías se premiará a las y los monarcas de este plato típico.



Con pasas o sin pasas? o ¿carne pica-da o carne molida?. Todas estas dudas se responderán el próximo 6 de septiembre en la Plaza de Armas de Copiapó con la segunda versión del Festival “Sabores del Desierto de Atacama” donde se elegirá a la mejor empanada de Copiapó.

La actividad organizada por Santo Tomas, Hotel Atacama Suite, Inacap y la Municipalidad de Copiapó buscará a las y los mejores exponen-

tes en las categorías locales comerciales, estu-diantes y veganos

El alcalde de Copiapó, Marcos López invitó a toda la comunidad a participar del festival en la Plaza de Armas el 6 de septiembre a partir de las 10 de la mañana. En el lugar habrá música, baile, clases de cocina y la competencia de las mejores empanadas de la ciudad cerca del mediodía.

El edil resaltó que

“queremos que participen la mayor cantidad de personas a través de las empresas establecidas como panaderías, fábricas de empanadas, emprendedoras y emprendedores, es-



tablecimientos educacionales y quiero felicitar mucho tanto al Inacap como el Santo Tomás por tener la carrera de gastronomía”.

Por su parte, la gerente general del Hotel Atacama Suites, Andrea Velandia, dijo que

“para nosotros destacar la gastronomía regional ha sido un tema que hemos venido trabajando hace años y que hemos podido evidenciar que la comunidad lo ha apreciado bastante”.

En tanto, la directora del área de Gastronomía de la Universidad Santo Tomás, Daniela Moya, resaltó el gran interés por parte de los estudiantes para participar.

“La convocatoria fue alta porque tuvimos que hacer una preselección de la preselección para poder reducir el número de estudiantes que va ir al concurso”.

Finalmente, y no menos importante, Paz Muñoz, directora de la carrera de Hotelería, Gastronomía y Turismo de Inacap, enfatizó que este año

“lo principal es incorporar un producto endémico en la preparación de la empanada y donde ellos también van a desarrollar la creatividad creando un bebestible que también incluyan los mismos elementos”.