



## “HORNITOS DE LA CANDELARIA”

### SE CONSAGRÓ NUEVAMENTE COMO LA MEJOR EMPANADA COPIAPINA

**U**na Plaza de Armas llena fue el escenario para la realización del Festival Sabores del Desierto de Atacama donde “Hornitos de la Candelaria” se consagró nuevamente como la mejor empanada de Copiapó. El alcalde de la comuna, Marcos López, agradeció la participación y entusiasmo de todos los concursantes.

La actividad organizada por el Hotel Atacama Suites, Inacap, Universidad Santo Tomás y el Municipio de Copiapó dio el vamos a las actividades de fiestas patrias en nuestra comuna. Eduardo Peña, director de la Dirección Municipal de Cultura, dijo que

“esto ha sido todo un triunfo y nos ayuda a seguir incentivando esta misma actividad porque nos estamos dando cuenta que está dando resultado porque los locales comerciales quieren participar junto a nosotros”.

Hasta la Plaza de Armas llegaron cientos de personas que pudieron disfrutar de stands de comida y emprendedoras locales. Además, hubo diversas presentaciones folclóricas de agrupaciones de establecimientos educacionales que amenizaron con hermosos pies de cueca.

Diego Herrera, representante de Hornitos de la Candelaria agradeció el primer lugar de la mejor empanada de Copiapó y comentó que

“estamos súper contentos y súper agradecidos del equipo de trabajo que no se ve en ocasiones, pero que un trabajo gigante y un equipo gigante que tenemos para lograr esto”.

En la categoría vegana, la ganadora fue Marta Silva de la tienda “A Fuego”. La emprendedora reconoció sobre su triunfo que

“estoy impactada, en verdad venía sin expectativas porque la idea es compartir, pasarlo bien, pero contenta porque sé que nuestras empanadas están muy buenas”.

Finalmente, en la temática estudiantes de educación superior. Los ganadores de Santo Tomás fueron la pareja de Javiera Torrejón y Thomas Picón que hicieron una empanada con salchichón de burro, carne de cabro, carne de vacuno, cochayuyo, cebolla, aceituna y huevo.

En tanto, los estudiantes ganadores de Inacap fueron Katherine Orellano y Benjamín Marcial. La dupla realizó una empanada con pino crudo dentro de la masa que dentro del horno se cocinaba todo completo. Esta delicia tenía salchichón de burro y queso de cabra.

Para que la gente no quedará con hambre, durante la jornada el municipio regaló empanadas y el tradicional mote con huesillo para capear el calor.

**Una entretenida jornada se vivió en la Plaza de Armas con cuecas, baile y muchos platos típicos.**

