



A TRAVÉS DE UNA DEGUSTACIÓN

Destacan el aporte de la gastronomía en el Día del Turismo

TALCA. En el marco de la celebración mundial del Día del Turismo, Rubén Tapia, cocinero maulino y presidente de Fundación Callana destacó el aporte de la gastronomía a la oferta turística que realiza las riquezas patrimoniales del territorio. Para tal efecto, en su restaurant especializado en comida chilena, "Quinta la Chanchá", prepararon una degustación de productos y recetas tradicionales que debieran sumarse a los elementos que se destacan al promover la Región del Maule como destino para los viajeros nacionales y extranjeros. "El desarrollo del turismo va muy de la mano con nuestra gastronomía, nuestros productos y nuestra alimenta-

ción, creemos firmemente que nuestro patrimonio cultural alimentario es fundamental para ser la punta de lanza del desarrollo de la Región del Maule", indicó Tapia. El cocinero destacó que este tipo de preparaciones como arvejas con longaniza, papas con chuchoca, queso de cabeza, tortilla de rescoldo, acompañadas de vinos patrimoniales deben ser enseñados, difundidos y fomentados por los actores del ecosistema turístico, enológico y gastronómico como parte del sello regional. En ese sentido, recordó que a través de Fundación Callana están realizando un levantamiento de productos y preparaciones patrimoniales que per-

mitirán editar el catálogo regional, gracias a un proyecto financiado por el Gobierno Regional del Maule bajo la responsabilidad de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y la Fundación de Comunicaciones del Agro (Fucoa), ambas del ministerio de Agricultura. Distintas autoridades regionales encabezadas por el delegado presidencial regional, Humberto Aqueveque; la seremi de Agricultura, Claudia Ramos y las directoras regionales de Corfo, Sara Ramírez y Fosis, Andrea Soto, además de representantes de Sernatur, de viñas y proyectos turísticos de la región se sumaron a esta celebración en el restaurant talquino.



Rubén Tapia aseguró que el desarrollo del turismo va de la mano con la gastronomía.