

CRONICA



Los estudiantes del Liceo Politécnico trabajaban intensamente este viernes en preparar el salmón a la vasca.

Porción en apoyo de las Jornadas tiene un costo de \$5 mil Estudiantes del Politécnico comenzaron la preparación del salmón a la vasca

Hoy se realizarán las tradicionales Salmojornadas en Punta Arenas, un evento que une el sabor de la gastronomía local con el espíritu de solidaridad característica de la región. Y, es que lo recaudado irá en directo beneficio a las Jornadas por la Rehabilitación.

El plato estrella de esta edición será un exquisito salmón a

la vasca, ofrecido a un valor accesible de \$5.000 la porción (el pago debe ser en efectivo). En Punta Arenas, la venta se realizará hoy sábado en Inacap, Liceo Politécnico Raúl Silva Henríquez, Tienda Blumar (Ovejero 250) y ubicaciones en el centro de la ciudad, incluyendo la esquina de Colón con Bories y el Liceo María Behety.

Este año se ofrecen 6.500 porciones. La preparación y venta cuenta con la activa participación de alumnos de gastronomía del Liceo María Behety, Inacap y el Liceo Politécnico Raúl Silva Henríquez, quienes comenzaron con las preparaciones este viernes para que todo esté listo, para que las familias puedan adquirir el suyo.