

Crean torta 3x3 metros inspirada en el Desierto Florido en Mall Plaza Copiapó

HITO. Más de 300 trozos fueron entregados a las personas en el evento que celebra la riqueza y los colores de paisaje atacameño.

El pasado viernes el Área de Gastronomía de Inacap Sede Copiapó junto al Hotel Atacama Suites asombraron a la comunidad con la presentación de una torta gigante de 3 x3 metros en el Mall Plaza Copiapó inspirada en el Desierto Florido, creada por estudiantes y docentes de la institución.

La actividad, enmarcada en el evento Floreciendo los Sabores del Desierto, congregó a

cientos de asistentes, quienes disfrutaron de este hito gastronómico regional. Más de 300 trozos de la torta fueron repartidos entre el público, celebrando la riqueza y los colores del paisaje atacameño.

El reconocido chef y director del Centro de Investigación Gastronómica de Inacap, Eugenio Melo, comentó que "tuvimos la oportunidad de compartir con la comunidad

algunas preparaciones de cocina, inspiradas en los productos y referentes de este territorio. Utilizamos ingredientes emblemáticos como el pisco, los ostiones, pescados de roca y vinos locales, destacando la riqueza que existe en nuestra región".

A su turno, el vicerrector de Inacap Sede Copiapó, Pablo Sanguinetti, señaló que "tuvimos una tremenda torta

inspirada en uno de los fenómenos más significativos de nuestra región, el Desierto Florido. Ver a nuestros estudiantes trabajando con entusiasmo y a la comunidad interesada en estas actividades es muy gratificante".

Entre los asistentes que tuvieron la oportunidad de probar la torta gigante se mostraron muy contentos y agradecidos. Entre ellos, Carolina



UTILIZARON PRODUCTOS RICOS Y LOCALES DE LA REGIÓN DE ATACAMA.

Valenzuela, podóloga clínica, comentó que "encuentro que esta es una excelente iniciativa, ya que no solo permite compartir con la comunidad, sino también dar a conocer las

diferentes carreras de Inacap. Es muy valioso que realicen este tipo de actividades, y espero que sigan desarrollando más instancias como esta en el futuro".