

vida\_social

E



Pablo Andaluze, Vanesa González, Patricio Rojas, Edmundo Álvarez, Johan Ossandón, Nicolás Rojas y Andrés Yáñez.

## Sabores Chiloé 2024: gastronomía, sustentabilidad y creatividad se tomaron la isla

Los días 5 y 6 de diciembre de 2024, se llevó a cabo la primera edición de Sabores Chiloé 2024, un evento gastronómico organizado por Centro de Negocios SERCOTEC Chiloé en colaboración con CEDUC UCN y con la producción a cargo de Disco Sur. La actividad reunió a cocineros, productores de materias primas y estudiantes con el fin de rescatar la identidad gastronómica chilota y posicionar a la provincia como un destino clave para el turismo.

El concurso gastronómico provincial se desarrolló en CEDUC UCN y se destacó por su alto nivel de competencia, innovación y creatividad en el uso de ingredientes locales. Los ganadores fueron: Primer Lugar, Restaurante A la Mesa de Dalcahue; Segundo Lugar, Restaurante Indómito de Ancud; y Tercer Lugar, Tormenta bar & eventos de Queilen.

En tanto, la clínica gastronómica se realizó en Enjoy Chiloé y ambas instancias permitieron a los asistentes y concursantes conocer e inspirarse para hacer de la gastronomía chilota un referente nacional.

### RELATORES Y JURADOS DE LUJO

La clínica gastronómica contó con relatores de renombre que incluyó a Carlo von Mühlenbrock y Alonso Barraza, ambos referentes de la cocina

chilena y apasionados por promover la gastronomía local: Carlo von Mühlenbrock se enfocó en la importancia de la sustentabilidad y la gestión de residuos en establecimientos gastronómicos, mientras que Alonso Barraza, figura del programa "Recomiendo Chile", destacó la innovación gastronómica en los restaurantes del sur de Chile.

En el concurso gastronómico participaron como jurados Patricio Rojas, presidente de los cronistas gastronómicos de Chile; Pablo Andaluze del programa "Santiago Adicto" de Radio Duna; y Andrés Yáñez, jefe de carrera de Gastronomía de CEDUC UCN

### OPORTUNIDAD DE DESARROLLO

La actividad buscó fortalecer la colaboración entre cocineros, productores, estudiantes y empresarios locales, mostrando las enormes posibilidades de la cocina chilota en el mercado gastronómico nacional e internacional.

El cierre del evento incluyó un momento para compartir en torno a un rico coctel y punto artístico, celebrando el éxito de esta primera versión.

"Sabores Chiloé 2024" dejó en claro que el archipiélago no solo es tierra de tradiciones, sino también un espacio para la innovación y sustentabilidad en la gastronomía, proyectando a la provincia como un destino imperdible para los amantes del buen comer y el turismo experiencial.



El concurso gastronómico provincial se desarrolló en CEDUC UCN.



Edmundo Álvarez, Johan Ossandón, Vanesa Rojas, Marisol Calisto, Johana Vergara y Víctor Benítez.



El chef Alonso Barraza interactuó con el público presente.

