

Segunda edición del festival del erizo cautivó a comensales de las comunas de Caldera y Chañaral



PEDRO MARTÍNEZ

UN APOYO IMPORTANTE PARA EL DESARROLLO DE ESTE EVENTO FUE EL PROYECTO HUMBOLDT II, QUE SUMADO A LOS MUNICIPIOS DE CALDERA Y CHAÑARAL, Y LOS SINDICATOS DE TRABAJADORES, HICIERON DEL FESTIVAL UN ÉXITO.

PEDRO MARTÍNEZ

Redacción
cronica@diarioatacama.cl

Durante los días domingo y lunes se ha desarrollado la segunda versión del Festival del Erizo en el sector costero Torres del Inca, ubicado en la ruta 5 norte entre las comunas costeras de Caldera y Chañaral (lado sur del balneario Flamenco), la actividad fue organizada por el Sindicato de Trabajadores Independientes (S.T.I.) Recolectores de Algas, Buzos Mariscadores y Ramos Similares de la Caleta Torres del Inca con el patrocinio de la Municipalidad de Caldera, Proyecto Humboldt II y Minera Candelaria.

Respecto del desarrollo del evento, Pedro Contreras, presidente del Sindicato de Trabajadores, Recolectores de Orilla de Torres del Inca, indicó que "la verdad es que estamos muy contentos por la realización de esta segunda versión del Festi-

val del erizo, es un desafío a igual que el primero y eso significa que vamos avanzando con correcciones de errores de la primera versión".

Contreras agradeció de paso la convocatoria y agregó que "esperamos que sea una linda jornada para todas las personas y que se lleven un buen recuerdo y que siempre tengan en su mente que Torres del Inca los recibe en cualquier día o momento, tenemos un buen restaurant con mariscos y pescados frescos, en esta ocasión el rey es el erizo y queremos que las personas lo puedan comer y degustar".

Por su parte, la alcaldesa de Caldera, Brunilda González, expresó que "en estos momentos Torres del Inca es la capital gastronómica del erizo porque lo que se busca es poner en realce un producto de las costas de Atacama y en particular entre Chañaral y Caldera, esta es una localidad ubica-

VERANO 2025. *El sector costero Torres del Inca fue el sitio escogido para el desarrollo del evento de turismo gastronómico que tuvo como principal protagonista este producto del mar. Los organizadores valoraron la convocatoria y resaltaron los aprendizajes de la primera versión para hacer de este un festival que perdure en el tiempo. Jefes comunales de las localidades costeras ponen en valor la relación estrecha este tipo de eventos genera.*



EL PRODUCTO ESTRELLA DEL FESTIVAL GASTRONÓMICO FUE EL ERIZO.

da al sur de Flamenco y pertenece a la comuna de Chañaral, pero sus pescadores y buzos la mayoría son de la comuna de Caldera y es por eso que existe una relación tan estrecha entre Torres del Inca y la comunidad calderina, por eso como municipio desde que han co-

menzado este proyecto nosotros estamos colaborando permanentemente y además están apoyando esta actividad los funcionarios y funcionarias de Fomento Productivo, quienes han sido los encargados de preparar la muestra gastronómica del erizo".



2 días

se ha extendido la segunda versión del Festival del Erizo, que potencia el turismo gastronómico en Caldera y Chañaral.

(viene de la página anterior)



PEDRO MARTÍNEZ

EN VARIADAS FORMAS FUERON PREPARADOS LOS ERIZOS, DE TAL MANERA QUE LOS COMENSALES PUEDAN DISFRUTAR ESTOS PRODUCTOS DEL MAR.

Un apoyo importante para el desarrollo de este evento fue el Proyecto Humboldt II, así lo dio a conocer Felipe Jofré, especialista en diversificación productiva y seguridad alimentaria del Proyecto Humboldt, quien manifestó que "para nosotros como proyecto es muy importante tener la participación dentro de esta actividad, si bien nosotros estamos apoyando a la agrupación de trabajadores de Torres del Inca con la implementación de una planta de proceso y posteriormente un cultivo de ostiones y

El producto estrella del festival: el erizo

● El erizo cuyo nombre científico es *Loxechinus albus*, es un producto bentónico que habita entre la 15ª hasta la 7ª región del país, es un producto marino muy apetecido con grandes compradores como Japón, Italia, Estados Unidos, Taiwán y China, se puede comer en distintas preparaciones, también se puede comer crudo, simplemente abriéndolo y echándole limón ahí es cuando se aprecia su intenso sabor a mar.

● El erizo tiene propiedades como antioxidantes presentes conocidos como carotenoides que pueden ayudar a proteger contra enfermedades neurodegenerativas. Por lo tanto, consumir erizos de mar puede tener efectos positivos en procesos de oxidación del cuerpo, como la arteriosclerosis, la diabetes, las cataratas, entre otras.

mento de Fomento Productivo de la Municipalidad de Caldera fueron quienes realizaron la preparación del producto y el montaje para su degustación.

Cabe mencionar que el festival estaba acompañado de una feria de emprendedores de Chañaral y Caldera quienes vendían productos de artesanía, joyería, repostería y productos preparados como macha y ostiones a la parmesana, empanadas de pino lapa y pino carne, además de erizo en distintas preparaciones.

Pero además de la presenta-