



Fiesta del Tomate Limachino destacará la tradición campesina y el trabajo de los agricultores de la comuna



Por noveno año consecutivo, el Municipio realizará la tradicional **Fiesta del Tomate Limachino**, evento gratuito que se desarrollará este sábado 25 de enero en el estadio y que destaca la tradición campesina y el trabajo de los agricultores de la comuna.

El alcalde Luciano Valenzuela destacó que **"el tomate es la historia de Limache, no puedo hablar de nuestra comuna sin asociarlo a este fruto que para nosotros significa tanto** y cuando nosotros generamos esta fiesta año tras año, se ha mantenido y esperamos proyectarla durante los años que vienen, tiene la finalidad de destacar a los agricultores, el fruto propiamente tal y que las personas conozcan Limache, que puedan venir un fin de semana a una fiesta familiar".

Otro aspecto importante del desarrollo de la fiesta es la **competencia entre organizaciones comunitarias** que deben sortear distintas pruebas para sumar puntos y coronarse reyes. Uno de los hitos más importantes es la fabricación y exhibición de carros alegóricos representativos de la historia de Limache. Durante la jornada habrá una muestra artística cargo de las



El evento –de carácter gratuito– será animado por Eduardo Fuentes y ofrecerá la degustación de tomatacán más grande de la Región de Valparaíso, competencias por el reinado, exhibición de carros alegóricos, venta de tomate y presentación de bandas musicales.

Agrupaciones Foklóricas de Limache (AFOLI) y música en vivo con el grupolocal Santo Delirio y la banda nacional Sonora Barón.

Eduardo Fuentes, quien animará el evento, sostuvo que **"tenemos una cita, se viene una de las fiestas más lindas del verano, la Fiesta del Tomate Limachino, y tengo la fortuna de estar ahí nuevamente con ustedes.** Los espero a todos en el estadio Angel Navarrete Candia, están todos invitados, vamos a pasarlo muy bien y a celebrar el tomate más rico del mundo mundial".

PARA COMENZAR

La actividad comenzará al medio-



día con una **degustación de tomatacán** (el más grande de la región), cocinado por alumnos de la Escuela de Gastronomía del Duoc UC Sede Valparaíso. Se entregarán 2 mil raciones por orden de llegada y los ingredientes usados en su preparación son donados por agricultores y emprendimientos limachinos, lo que garantiza sabor y frescura. Además, estudiantes de la carrera de Medio Ambiente y Recursos Naturales apoyarán la gestión de los residuos que se generen.

Patricio Ahumada, chef instructor de la carrera de Gastronomía Duoc UC Sede Valparaíso, sostuvo que **"vamos a realizar toda la producción que va a abarcar el evento por tercera vez consecutiva en Limache, el tomatacán más grande (...)** es importante la colaboración porque nuestros alumnos están vinculados con la gente entregando un servicio, cocinando para una producción masiva de personas y se ven en la realidad de lo que van a tener que hacer en su futuro profesional".

El jefe comunal también indicó que **"sabemos que estamos en temporada de incidencia de incendios y por eso es muy importante el trabajo colaborativo con Bomberos. Por eso hemos generado un convenio con ellos, para que en la parte interior ellos puedan tener el cobro del estacionamiento que son 2 mil pesos. No hablamos de una entrada porque la gente puede entrar libremente, pero los que quieran dejar su auto bajo custodia pueden pagar y el dinero va en beneficio de Bomberos. La municipalidad sede un espacio a quienes nos van a cuidar durante todo el verano"**.

Otros atractivos que ofrecerá la Fiesta del Tomate serán: **puntos de venta de tomate limachino, emprendedores que confeccionan creaciones de autor, cervecerías artesanales y food trucks.** Se proyecta que el evento termine cerca de las 23:00 horas.

Limache
Vive Mejor

FIESTA DEL TOMATE LIMACHINO 2025

SÁBADO 25 DE ENERO
DESDE LAS 12:00 HORAS

ESTADIO ÁNGEL NAVARRETE CANDIA
CALLE CARELMAPU, LIMACHE

GRATUITA