

Fecha: Vpe pág:

Vpe:

Vpe portada:

29/01/2025 \$92.773 \$234.300 \$234.300

Audiencia: Tirada: Difusión: Ocupación: 4.200 1.400 1.400 39,6%

Sección: LOCAL Frecuencia: DIARIO



Pág: 4

## Feria Costumbrista de Queule se desarrolla este fin de semana

Un centenar de stand darán vida a una nueva versión de "Feria Costumbrista de Queule 2025", en la comuna de Toltén. Desde este vienes 31 de enero al domingo 2 de

ELINFORMADOR

sada en productos frescos extraídos del mar, diversidad de degustaciones, muestra de licores artesanales, productos agros elaborados y presentación de diversos arQueule en esta gran feria que organizamos año a año".

Nuevamente el visitante a esta feria puede disfrutar de un nutrido programa artístico



febrero, se realiza una nueva versión, de este evento gastronómico y de tradiciones de la Costa de La Araucanía, actividad organizada por la Municipalidad de Toltén.

Pasión Ranchera

Este encuentro de tradiciones destaca por sus stands de gastronomías típicas, batistas durante las tres jornadas.

Guillermo Martínez Soto, alcalde de Toltén, agregó que "invitamos a la comunidad a descubrir Queule y venir en familia a conocer los saberes y pasajes de nuestra caleta

preparado, quienes pueden deleitarse con presentaciones de música en vivo, danza folclórica, paseos en lancha y diversos juegos típicos. Para este año se presentan las agrupaciones Los Reales del Valle, el humor campesino de



Pancho del sur, La temonera, Ulkantumapu, Ballet internacional de México y Argentina entre otros.

Durante las tres jornadas, como es tradición, se ofrecerán almuerzos al aire libre en el diverso patio de comida compuesto por 25 cocinerías, en la cual se puede disfrutar de los productos frescos del mar junto a un hermoso paisaje y de los paseos por el Río Queule y La Lobería.

Actualmente, Queule es la principal caleta de pescadores artesanales de la región, donde se extrae el 95% de la producción regional. Los pescadores extraen en abundancia sierras, reinetas, corvinas, salmones y los cultivos de choros y ostras japonesas.