



XI Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2025: Una Experiencia Culinaria en el Corazón del Pacífico

Entre el 16 y el 23 de febrero, Bahía Inglesa será el epicentro del sabor con la undécima versión del Festival Internacional de Gastronomía “*Cocinas del Pacífico*”. Este evento, que se ha consolidado como el más importante de su tipo en la temporada estival chilena, reunirá a destacados chefs nacionales e internacionales, además de diversas actividades que combinan arte, cultura y gastronomía.

SABORES SIN FRONTERAS

El festival contará con la participación de reconocidos exponentes de la cocina asiática y latinoamericana. Se realizarán Residencias Culinarias con chefs especializados en gas-

tronomía de China, Japón, Corea del Sur y Tailandia, además de la destacada presencia del ecuatoriano Diego Albán y el influencer gastronómico “Soy Alan”. Desde Perú, el chef Darío Jairo aportará su visión sobre la cocina de Lima y Huancayo.

ARTE, CINE Y GASTRONOMÍA

El evento no solo se enfocará en la cocina, sino también en su vínculo con las artes. El Ciclo de Artes Visuales y Gastronomía presentará la obra Litógrafos del artista español Alfonso Borragán y la exposición “*Sobrevivirán a las marejadas, a los siglos y a los sueños*” de la Fundación Mar Adentro. En paralelo, el Ciclo de Cine y Gastronomía, con la curatorial de Roser Fort, incluirá el preestreno del filme chileno Denominación de Origen y la exhibición del documental Copa Culinaria Team Chile, sobre la participación nacional en las Olimpiadas Gastronómicas de Stuttgart 2024.



tería y los destilados de Atacama, con la presencia de Lady Ramírez (pisquera Alto Atacama) e Ignacio Valeria (bar tender de Cora Bistró, Santiago).

MÚSICA Y FERIA GASTRONÓMICA

La música también tendrá su espacio con el ciclo Come como Suená, que en esta versión contará con la DJ y cocinera mexicana Ali Guagua. Además, la sección Proyectos Locales permitirá conocer iniciativas de productores y emprendedores de la región, en colaboración con organizaciones como Indap y Fundación Cocinamar.

El evento culminará con la gran Feria de Productos y Preparaciones, que se desarrollará el 22 y 23 de febrero en el Paseo Playa Las Machas, con más de 40 expositores y un escenario de cocina en vivo.

Este festival, apoyado por el Ministerio de las Culturas, el Gobierno Regional de Atacama y diversas empresas, busca no solo deleitar los sentidos, sino también fortalecer la gastronomía local y fomentar el intercambio cultural.

Para más información, los interesados pueden visitar el sitio web oficial www.cocinasdelpacifico.com o contactar a los organizadores a través de los correos

laolladel13@gmail.com y loretocisternasdiaz@gmail.com.

NOVEDADES Y TRADICIONES CULINARIAS

Por primera vez, el festival incluirá un espacio dedicado al café con el segmento Cafés del Pacífico, que abrirá con una charla de Diego Albán sobre la evolución del café en Ecuador. Además, el Late Art tendrá su fecha norte en Bahía Inglesa. La sección Dulces del Pacífico reunirá a expositores locales con postres y pastelería de la región, mientras que Barras del Pacífico destacará la coc-

