

Gastronomía y cultura se unen en la Semana del Salmón

Diversos restaurantes y comedores puertomontinos se preparan para celebrar, entre el 7 y el 11 de agosto, una jornada con ofertas y preparaciones basadas en un producto relevante para la culinaria local. Una actividad complementada con acciones culturales y artísticas que parten con una degustación en plena Plaza de Armas de la ciudad.

El evento es organizado por la Mesa Comunal Dalcas Patagonia Costa y la Dirección de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt (DITUR), apoyada por Salmón de Chile y por el Bien Público Patagonia Costa. Todo comenzará con un lanzamiento en la Plaza de Armas puertomontina el 7 de agosto, desde las 12:00 horas. Allí se podrá disfrutar de una muestra gastronómica con degustaciones gratuitas, presentaciones en vivo y la oportunidad de conocer más sobre la versatilidad y calidad de este pescado vigente ya por más de cuatro décadas en la región.

Los restaurantes y locales participantes en esta celebración son: Adela, Don Papi, Tablón del Ancla, Hotel Abba, Cirus Bar, La Rinconada, Gusto Sureño, Di Nocetti, La Magia de Alicia, Fish & Ships y Viento Sur. Cada uno de estos establecimientos presentará su menú especial, en el cual el salmón será el protagonista. Aparte de una selección propia de cada comedor, chefs se han inspirado en la tradición del cancató, plato típico donde el pescado se hornea relleno de queso, longanizas y otros ingredientes. Esta fusión de tradición y creatividad culinaria promete ser una experiencia singular para quienes visiten cada lugar.

“Se trata de un impulso tanto a los comedores y restaurantes participantes, en tanto nuestra búsqueda de romper la estacionalidad con eventos, que a su vez realcen productos que tienen constante presencia en las cartas de nuestra ciudad. Asimismo, se resalta la vigencia de un plato tradicional que, gracias a este pescado, se ha revitalizado como receta”, comenta Marcelo Wilson, director de la DITUR.

Entanto, el director de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Instituto Santo Tomás Puerto Montt, Frederic Emery, contó que **“estamos muy contentos como mesa**



FOTO REFERENCIAL.

comunal “Dalcas Patagonia Costa” de poder organizar la primera semana del salmón acá en Puerto Montt, el recibimiento por parte de los restaurantes ha sido excelente, contamos con el apoyo de la Municipalidad de Puerto Montt y desde Salmón de Chile recibiremos más de 200 kilos de salmón, tendremos capacitaciones, degustaciones y esperamos que este sea el comienzo de una fecha que se quede en la comuna para siempre”.

En paralelo se han programado diversas actividades, en los mismos locales, que incluirán presentaciones artísticas, música en vivo y charlas sobre la importancia del salmón en la dieta y la economía local. Estas actividades están diseñadas para complementar la experiencia culinaria y ofrecer a los asistentes una visión más

completa del producto y cómo se está asentando en el ámbito gastronómico de la ciudad.

Además, como parte de las actividades especiales de la Semana del Salmón, se realizará un Día de Campo. Esta actividad, dirigida a los comedores participantes, incluirá visitas a empresas salmoneras de la región. Los asistentes tendrán la oportunidad de conocer de cerca el proceso de cultivo y producción del salmón, fortaleciendo así su conocimiento y las posibilidades del recurso.

También se ha organizado una capacitación especializada en platos inspirados en el cancató, dirigida a profesionales, con el objetivo perfeccionar las técnicas de preparación y presentación de la receta.