

La empanada de “El Cóndor” se alza como la mejor Puerto Montt

TURISMO. Emprendimiento ubicado en el sector de Chamiza ganó el certamen comunal con 2.050 votos. El concurso porteño contó con dos etapas y un panel de destacados referentes gastronómicos locales.

Francisco Henríquez
 cronica@diariollanquihue.cl

Tras una votación popular de ocho días, el minimercado emplazado en el kilómetro 10 de la Carretera Austral, El Cóndor, se coronó como la mejor empanada de la capital regional, en el concurso organizado por la Dirección de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt, junto con la Cámara de Comercio y Turismo.

Luego ser seleccionadas por un panel constituido por Frederic Emery, director de la carrera de Gastronomía de Inacap; Angélica Ríos, del restaurante de comida criolla La Rinconada y el periodista gastronómico Carlos Reyes; y gracias a una votación digital donde participaron 4.599 personas, el minimercado El Cóndor resultó ganador con el 44% de los votos.

De esta manera, la segunda posición del concurso lo obtuvo Empanadas Betty, con 1.949 votos, mientras que Pastelería Don Papi obtuvo el tercer lugar con 410 votos y Empanadas Dulce Sabor, el cuarto lugar, con 190 de las preferencias.

Malba Castro, representante de la iniciativa ganadora, agradeció a la dedicación de su equipo de trabajo. “Tengo un equipo de niñas que trabajan hace mucho tiempo, haciendo las empanadas que salen todos los días a la venta. El concurso nos ha servido mucho porque



ORGANIZADORES DEL CONCURSO PREMIARON A LA REPRESENTANTE DEL NEGOCIO GANADOR, MALBA CASTRO

se notó en las ventas de empanada. El secreto es la masa y lo ricos que son”, explicó.

El representante del emprendimiento que obtuvo el segundo lugar agradeció la iniciativa, porque también premia la trayectoria.

“Estamos agradecidos de haber sido seleccionado dentro de los diez. Somos una empresa que tiene 25 años en Puerto Montt y 30 en Osorno. Trabajamos con productos de calidad y tenemos una cartera importante de clientes”, comentó

Ruby Carrillo.

Marcelo Wilson, director de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt, explicó que la iniciativa tuvo como objetivo poner en valor la identidad gastronómica local, a través de una elaboración tan tradicional en Fiestas Patrias, como son las empanadas. “Buscamos reforzar los sabores identitarios de Puerto Montt y la mano de nuestros panaderos que tienen algunos secretos que logran cautivar a nuestros vecinos y visitantes”, agregó.

Patricio Ampuero, presidente de la Cámara de Comercio de Puerto Montt, comentó que con este tipo de alianzas el gremio busca fortalecer el comercio local y reactivar la economía local, a través de la gastronomía con identidad. “Felicitamos a todos los participantes y asistentes, es una forma de rescatar nuestros sabores y costumbres. Sabores del Puerto ha tenido mucha actividad para rescatar, potenciar y hacer ver que la gastronomía del sur de Chile tiene mucho que

decir. Seguiremos trabajando en estas actividades que buscan potenciar el comercio local y mejorar las ventas de aquellos locales que siempre llegan a las instancias locales”, destacó Ampuero.

LA MEJOR EMPANADA

El certamen comunal contó con dos etapas. En primera instancia, el jurado seleccionó 10 emprendimientos de manera incógnita, a través de un proceso de evaluación del aspecto, calidad de la masa, del relleno

10 negocios fueron elegidos en la primera etapa del concurso y, posteriormente, cuatro se sometieron a la elección popular.

y de la prestancia integral de cada empanada.

Posteriormente los mejores cuatro negocios según el panel de expertos, fueron publicados en un sitio web para votación popular por ocho días, acompañado de un despliegue comunicacional liderado por la Dirección de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt. Frederic Emery, director de la carrera de Gastronomía de Inacap y parte del jurado, destacó que fue un concurso transparente e innovador.

“Lo novedoso de este concurso es que se hizo a ciegas, ni siquiera los participantes sabían que sus empanadas iban a ser probadas. Por lo tanto no fue una empanada preparada para el concurso, sino que es una empanada que se puede comprar día a día”, detalló el experto.

Angélica Ríos, chef y también integrante del jurado, explicó que el concurso fue una gran plataforma para los productores gastronómicos locales. “Es una forma novedosa de hacer el concurso. Nosotros no teníamos idea de donde venían las empanadas. Por ende, fue mucho más interesante y neutral no saber. Las que están acá, según nuestro criterio, han sido las mejores”. ☞

Una sede social que estuvo ocupada



CEDIDA.