



EL JURADO: CARLOS REYES, ANGÉLICA RÍOS Y FREDERIC EMERY.

Entre cuatro locales de Puerto Montt se elegirá mejor empanada de pino

GASTRONOMÍA. Betty, Don Papi, Dulce Sabor y El Cóndor son los seleccionados.

Una jornada de debates y elecciones en torno a la tradicional empanada de pino, se vivió en la sede de la carrera de Gastronomía de Instituto Santo Tomás de Puerto Montt. Un escenario coronado por una decena de ejemplares, proveniente de 10 locales de expendio de estos productos.

Sólo cuatro de estos postulantes consiguieron clasificar en la primera etapa del concurso "La Mejor Empanada de Puerto Montt", organizada por la Dirección de Turismo de la Municipalidad de Puerto Montt, junto con la Cámara de Comercio y Turismo.

Empanadas Betty (Vicente Pérez Rosales 318. @empanadasbetty); Pastelería Don Papi (Crucero 2097. @donpapi-pasteleria); Empanadas Dulce Sabor (Egaña 1098. @dulcesabor.panaderia) y El Cóndor (Carretera Austral km 10, Chamiña. @minimercado_elcondor), fueron las elegidas finalmente, 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 periodis-

ta gastronómico Carlos Reyes Medel.

La elección se basó en conseguir de manera incógnita cada muestra, para luego evaluar su aspecto, calidad de la masa, del relleno y de la prestancia integral de cada ejemplar.

Cada una de estas propuestas empanaderas pueden ser votadas desde hoy y hasta el jueves 12 de septiembre, en el sitio web de Sabores del Puerto (www.saboresdelpuerto.cl).

"Estamos contentos de concretar una alianza público-privada dentro de la comuna para resaltar, a través de los comercios establecidos de la comuna, el valor de un producto tan tradicional como es la empanada de pino. Justamente dar cuenta de esos buenos exponentes de productos ya típicos, creamos valor para los sabores de Puerto Montt", comenta Marcelo Wilson, director de Ditur.

"Esperamos que estas jornadas sean tremendamente exitosas, especialmente para las pymes que participan", asegura Patricio Ampuero, presidente de la Cámara de Comercio y Turismo. 