

Título: **Comienzan a encenderse las cocinas para una nueva versión de la Feria de Cazuelas y Caldillos**

Entre el 17 y 27 de julio

Comienzan a encenderse las cocinas para una nueva versión de la Feria de Cazuelas y Caldillos



Durante los últimos días se han ido afinando los preparativos para el desarrollo de una nueva versión de la Feria Gastronómica de Cazuelas y Caldillos, evento que se encuentra programado desde este miércoles 17 al domingo 21 de julio, en un tramo amplio de la Alameda Manso de Velasco de Curicó.

Se trata de la novena versión del encuentro en torno a sopas, cazuelas, ajacos, caldillos y otros brebajes calientes, especiales para enfrentar las bajas temperaturas de las últimas semana, actividad que con el tiempo se ha ido constituyendo en la más grande de este tipo en la zona centro sur del país.

Dos cuadras de sabor

El evento se desarrollará en a lo menos dos cuadras de la Alameda, entre el sector del óvalo y la calle Merced, donde se desplegarán las cocinas, los stand de preparación, las mesas para la degustación, como asimismo un par de ferias con productos asociados a lo gastronómico, como artesanía, vinos, verduras, condimentos, cervezas, entre otros.

El inicio del evento lo darán colegios y escuelas de la Red Educativa Municipal, el miércoles 17, que realizarán una intervención a través de la degustación de distintos platos, encuentro liderado por el chef Mikel Zulueta. Tras ello se implementará el “mercado” con 24 puestos de cocinería, 6 de bebestibles, cafetería y dos de churrascas.

Se contará con 24 puestos de cocineros y además se podrá disfrutar de artesanía, cervecería y otros productos en la Alameda de Curicó

Artesanos y productores

Se suman 7 foodstruck, un stand de helados, otro de jugos, 15 cervecerías, además de la participación de 100 artesanos y productores asociados; 25 productores de Indap y 40 microempresas. Los horarios de funcionamiento son: jueves de 12:00 a las 24:00 horas; viernes y sábado de 12:00 a 01:00 horas y domingo de 12:00 a 21:00 horas. En este último día se elegirá a la mejor preparación.

Cabe señalar que el ticket por pocillo tendrá un valor de 2 mil 500 pesos. También se contará con un escenario a cargo de la Corporación Cultural, donde se presentarán artistas locales.



El financiamiento de esta feria gastronómica proviene de la Municipalidad, Corporación Cultural, Corporación Regional de Desarrollo Productivo del Gobierno Regional, Indap y Mall Curicó.

Emprendimiento local

El alcalde Javier Muñoz destacó la participación local en esta versión. “Los 24 gastronómicos que tenemos son locales, seis de los cuales participan por primera vez. Es decir, aquí también se ha querido potenciar el desarrollo económico local, la gastronomía local, las tradiciones locales, de manera de transformar esta fiesta en una de las fiestas más importantes de la zona centro sur de Chile en el ámbito de la gastronomía”.

Por su parte la gobernadora Cristina Bravo indicó que “esta es una tremenda oportunidad para disfrutar de los mejores platillos que hacen nuestros cocineros en la comuna de Curicó. Es una fiesta ya tradicional de la provin-

cia y la Región del Maule y además nos permiten estas cazuelas y caldillos captar el frío, pero por sobre todo aportar y apoyar el emprendimiento”.

En tanto el cocinero Ricardo Benavides invitó a la comunidad a degustar su apetitosa receta. “Vamos a tener una trilogía chilota, un plato en base a cholgas ahumadas, tiene sierra ahumada y por supuesto con un producto tan noble como es el mote, qué mejor invitación a la comunidad para que venga a degustar”.

La directora de Dideco, Pilar Contardo, también fue parte del lanzamiento señalando que “aquí hay un despliegue de muchos meses para poder preparar todo lo que significa esta fiesta, porque además son estos equipos quienes trabajan directamente con nuestras cocineras y cocineros, con nuestras y nuestros emprendedores; artesanas y artesanos. Entonces, efectivamente la parte logística de esta fiesta, el corazón de ésta, el sabor, está en este trabajo.” ●