

Estudiantes de Gastronomía de Santo Tomás sede Ovalle ganan Primer Lugar en versión regional de la Copa Culinari Carozzi 2024

Antonia Rojo y Valentina Rodríguez obtuvieron el primer lugar en la categoría Junior Estudiantes de Educación Superior en la 9ª versión de la Copa Culinari Carozzi Food Service, celebrada en La Serena. La dupla se prepara ahora para competir en la final nacional en Santiago.

Con una destacada participación y una apuesta por los productos locales, las estudiantes Antonia Rojo y Valentina Rodríguez de la carrera Gastronomía Internacional y Tradicional chilena del CFT Santo Tomás, sede Ovalle, lograron imponerse en la competencia gastronómica más importante de Chile, en su clasificatoria regional, asegurando su lugar en la final nacional de la 9ª versión de la Copa Culinari Carozzi Food Service 2024.

La dupla destacó en la categoría Junior Estudiantes de Educación Superior, superando a sus competidores del INACAP, en el certamen que tiene como objetivo reconocer y apoyar el talento culinario emergente. Las estudiantes estuvieron acompañadas por su coach Aaron Gallegos y Marlene Jofré, directora de la carrera de Gastronomía en la sede Ovalle.

Marlene Jofré Durán, directora de la carrera de Gastronomía de Santo Tomás Ovalle, expresó su orgullo por el logro obtenido por las estudiantes. "Estamos muy orgullosos de esta tremenda oportunidad que se les dio y de haber sido las ganadoras de este certamen, ya que el año pasado también concursamos, sacamos segundo y tercer lugar, pero siempre dijimos que veníamos por más. Vamos al concurso en Santiago, así que esperamos traernos la Copa a la cuarta región".

Antonia Rojo, una de las ganadoras, compartió su



emoción por la experiencia, puesto que desde el año pasado que estaba interesada en participar. Para ella, este su "primer concurso, primera competencia gastronómica, fue muy emocionante, estoy muy feliz de haber clasificado para la final".

Las estudiantes tuvieron que preparar dos platos, utilizando ingredientes y técnicas establecidas en las bases del concurso, pero al mismo tiempo, aplicando los conocimientos que han adquirido en su formación profesional, y sobre todo destacando el uso de productos locales.

De este modo las tomasinas optaron por un tártaro de cochayuyo y papaya, envuelto en algas y papel de arroz, que denominaron "Cianoficea", y un plato de fondo denominado Ocaso, que consistió en "una quinoa, como un quinoto, con setas y pasta concentrada de tomate, con pavo rebosado en pistachos, todo eso cocinado y una reducción de mandarinas con arropé de chañar y miel", según detalló Antonia Rojo.

Por su parte, Valentina Rodríguez destacó la preparación y el apoyo recibido por institución académica y su docente. "Fue una experiencia bastante buena, muy esperada por mi parte, ya que el año pasado habían competido chicos de segundo año y sacaron el segundo y tercer lugar, y teníamos la meta de este año en sacar el primer lugar y fue una meta cumplida y con un excelente resultado".

En cuanto a la preparación para la siguiente fase del concurso, Rodríguez sostuvo que "lo más probable es que se haga con la misma receta, se pueden hacer algunos cambios, por mi parte, estoy esperando a ver los resultados de las otras regiones para ver cómo va a ser la competencia".

La final nacional de la Copa Culinari Carozzi se realizará los días 2 y 3 de octubre en Espacio Riesco, Santiago, donde Antonia y Valentina buscarán llevar el primer lugar a la región de Coquimbo, poniendo en alto el nombre de Santo Tomás Ovalle y el talento culinario de la cuarta región.