

ROBERTO FERNÁNDEZ RUIZ
 robertofernandez@ladiscusion.cl
 FOTOS: MAURICIO ULLOA GANZ

POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO

Eligen la empanada del “Sureño” como la mejor de Chillán de 2024

Certamen organizado por la Cámara de Comercio de Chillán, Inacap y la Didepro, de la Municipalidad. Servipan se adjudicó el segundo lugar y Panadería Paolita, el tercero.

Por segundo año consecutivo, la reconocida empresa familiar Sureño obtuvo el primer lugar en la competencia “Mejor empanada de Chillán 2024”, organizada por la Cámara de Comercio de Chillán en conjunto con Inacap y la Didepro, de la Municipalidad.

En el certamen participaron empanadas de ocho empresas de alimentos de la ciudad, adquiridas bajo la modalidad de “cliente incógnito”.

El segundo lugar recayó en Servipan, empresa panificadora que también había logrado este puesto en la competencia del año pasado; en tanto, el tercer lugar lo obtuvo Panadería y pastelería Paolita.

La elección de las mejores, mediante cata a ciegas realizada ayer en la sede de Inacap Chillán, estuvo a cargo de un jurado integrado por tres expertos: Liliana Puentes, directora de carrera del Área Hotelería, Turismo y Gastronomía de Inacap Chillán; el chef Ricardo Sepúlveda, de la agrupación de Les Toques Blanchés; y Emanuel Luengo, chef ejecutivo de Hotelería Marina del Sol.

Liliana Puentes subrayó que una de las características de esta competencia es que “las empanadas se compran como cliente incógnito, por lo tanto, las empresas que elaboran empanadas no saben cuándo se van a ir a comprar”.

La profesional sentenció que, “en esta oportunidad, me faltó un poco

Participaron empanadas de ocho empresas, adquiridas bajo la modalidad de “cliente incógnito”.



los mejores productos para las mesas chillanejas; estamos muy contentos, agradecidos del trabajo de la Cámara de Comercio y de Inacap, con la seriedad del proceso de selección”, puntualizó Segura.

En tanto, Alejandro Lama, presidente de la Cámara de Comercio de Chillán, destacó la calidad de los productos seleccionados y agradeció el compromiso de Inacap, representado por su vicerrector de sede, Christian Landerretche, quien también participó en la actividad.

“Como gremio, nos interesa destacar el trabajo del comercio establecido, en este caso, del rubro panificador, que tiene una larga tradición local, por ello, este año hemos renovado nuestra alianza con Inacap y con la Municipalidad para desarrollar una nueva versión de la elección de la mejor empanada de Chillán, una iniciativa que deseamos que perdure”, manifestó.

Lama adelantó que se prevé realizar la premiación en el marco de la Fiesta de la Chilenidad.

3

profesionales integraron el jurado del certamen: Liliana Puentes, directora de carrera del Área Hotelería, Turismo y Gastronomía de Inacap Chillán; el chef Ricardo Sepúlveda, de la agrupación de Les Toques Blanchés; y Emanuel Luengo, chef ejecutivo de Hotelería Marina del Sol.

más de ‘enjundia’, un poco más de sabor, aunque, sin duda, la ganadora se destacó sobre las demás”.

“Estamos muy orgullosos, como Inacap, de haber liderado esta actividad, en conjunto con la Cámara de Comercio y el municipio; estamos felices de poder entregar esta información a los consumidores”, cerró.

Por su parte, Renato Segura, director

de la Didepro, expresó que, “para nosotros, este hito es muy relevante, por cuanto refleja una de los productos más representativos de la Fiestas Patrias, sobre todo, en una región con tanta tradición como la nuestra”.

“Y también porque esto es una forma de dar un estímulo, un reconocimiento a las empresas de la comuna que están hoy día preparando