



Autoridades y expositores participaron en el lanzamiento de esta gran Fiesta Gastronómica.



La presentación se realizó en dependencias del Patio de las Artes, con gran convocatoria de prensa e invitados.

DEL 18 AL 21 DE JULIO

Invitan a la 9ª Feria Gastronómica de Cazuelas y Caldillos en Curicó

Tradicional evento. Contará con 24 puestos de cocineros y además se podrá disfrutar de artesanía, cervecería y otros productos en el Óvalo del Parque Balmaceda.

Fotos de Ricardo Weber Fuentes.

CURICÓ. Todo está listo y dispuesto para disfrutar de la 9ª versión de la Feria Gastronómica de Cazuelas y Caldillos, evento que hoy más que nunca, debido a la ola de frío que afecta a la zona central, la comunidad espera con ansias.

En la entrada del Patio de las Artes se realizó este miércoles el lanzamiento de la tradicional actividad culinaria, actividad que encabezó la gobernadora regional Cristina Bravo y el alcalde Javier Muñoz, quienes anunciaron que la fiesta se desarrollará entre el jueves 18 al domingo 21 de julio, en el Óvalo del Parque Balmaceda en la Alameda curicana.

El puntapié lo darán colegios de la Red Educativa Municipal, el miércoles 17, quienes realizarán una intervención a través de la degustación de distintos platos, encuentro liderado por el chef Mikel Zulueta.

EXPOSITORES

En esta oportunidad, se contará con 24 puestos de cocinería, seis de bebestibles, cafetería y dos de churrascas. Además siete foodstruck, un stand de helados, uno de jugos, 15 cervecerías y 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 00:00 horas; viernes y sábado de 12:00 a 1:00 horas; y el domingo de 12:00 a 21:00 horas, jornada cuando se elegirá al Mejor Caldo. Cabe señalar que el ticket por pocillo tendrá un valor de \$2.500. También se contará con un escenario a cargo de la Corporación Cultural, donde se presentarán en esos días 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.

CARÁCTER LOCAL

El alcalde Javier Muñoz destacó la participación local en esta versión de Cazuelas y Caldillos. "Los 24 (expositores) gastronómicos que tenemos en esta muestra son locales, seis de los cuales participan por primera vez. Es decir, aquí también ha habido un trabajo para 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", indicó la autoridad.

EMPRENDIMIENTO

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 provincia y la Región del Maule y además nos permiten estas cazuelas y caldillos capear el frío, pero por sobre todo, aportar y apoyar el emprendimiento".

"Aquí hay muchas cocineras que son emprendedoras, hay muchos artesanos y por supuesto están los agricultores del Indap y donde se hace parte a la comunidad educativa incorporando a nuestros niños y jóvenes, que nos traen los platos que hacían sus abuelas", añadió.

En tanto el cocinero Ricardo Benavides, quien participó en la presentación de esta gran Fiesta Gastronómica, invitó a la comunidad a la feria gastronómica. "Los dejamos invitados para la próxima semana donde 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".

TRABAJO

En tanto, la directora de Desarrollo Comunitario, Pilar

Contardo, también fue parte del lanzamiento de Cazuelas y Caldillos, destacando el trabajo desarrollado en este contexto. "Aquí hay un despliegue de muchos meses para poder preparar todo lo que significa esta fiesta y 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 esta, el sabor, está en este trabajo", concluyó.



Autoridades compartieron caldos calentitos con los asistentes.



El chef Ricardo Benavides invitó a toda la comunidad a participar en esta gran fiesta la próxima semana.