



LA PRESENTACIÓN DEL EVENTO CULINARIO QUE PARTE EL 16 DE NOVIEMBRE.

Osorno a Fuego Lento se enfoca en la cultura gastronómica de la zona

GASTRONOMÍA. *Este año el slogan es “Sabores locales, futuro sostenible”.*

Inacap, en alianza con el Centro de Negocios Sercotec Osorno, presentó la XVI versión de Osorno a Fuego Lento, que se realizará entre el 16 y el 22 de noviembre en distintos puntos de la ciudad.

Bajo el slogan “Sabores locales, futuro sostenible”, el evento celebra la cultura gastronómica de la zona y promueve el talento culinario de estudiantes, chef y locales gastronómicos osorninos.

“Este año contará con una variada muestra de sabores tradicionales y técnicas de vanguardia, reafirmando nuestro compromiso con la educación y el desarrollo de la industria gastronómica en Osorno y sus alrededores”, explicó Fernando Monrás, vicerrector de Inacap sede Osorno.

Palabras a las que se sumó Jaime Valdebenito, coordinador del Centro de Desarrollo

de Negocios Sercotec Osorno, quien expresó que “es fundamental participar en iniciativas de prestigio y que nos permite poner en valor nuestro trabajo, pero por sobre todas las cosas a las pequeñas empresas que atendemos. Osorno a Fuego Lento nos permite articular y vincular esfuerzos que generen sinergia en beneficio de la mayor competitividad de las empresas de menor tamaño”.

PROGRAMA

Durante Osorno a Fuego Lento, los asistentes podrán disfrutar de preparaciones innovadoras, degustaciones de productos locales y presentaciones en vivo de destacados chefs invitados. Además, los estudiantes de la carrera de Gastronomía tendrán la oportunidad de exhibir sus habilidades, demostrando el alto nivel de formación que reciben. ☞