

# XI Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2025: Una Experiencia Culinaria en el Corazón del Pacífico

Entre el 16 y el 23 de febrero, Bahía Inglesa será el epicentro del sabor con la undécima versión del Festival Internacional de Gastronomía “*Cocinas del Pacífico*”. Este evento, que se ha consolidado como el más importante de su tipo en la temporada estival chilena, reunirá a destacados chefs nacionales e internacionales, además de diversas actividades que combinan arte, cultura y gastronomía.

## SABORES SIN FRONTERAS

El festival contará con la participación de reconocidos exponentes de la cocina asiática y latinoamericana. Se realizarán Residencias Culinarias con chefs especializados en gas-



tronomía de China, Japón, Corea del Sur y Tailandia, además de la destacada presencia del ecuatoriano Diego Albán y el influencer gastronómico “Soy Alan”. Desde Perú, el chef Dario Jairo aportará su visión sobre la cocina de Lima y Huancayo.

## ARTE, CINE Y GASTRONOMÍA

El evento no solo se enfocará en la cocina, sino también en su vínculo con las artes. El Ciclo de Artes Visuales y Gastronomía presentará la obra *Litófagos* del artista español Alfonso Borragán y la exposición “*Sobrevivirán a las marejadas, a los siglos y a los sueños*” de la Fundación Mar Adentro. En paralelo, el Ciclo de Cine y Gastronomía, con la curatoría de Roser Fort, incluirá el preestreno del filme chileno *Denominación de Origen* y la exhibición del documental *Copa Culinaria Team Chile*, sobre la participación nacional en las Olimpiadas Gastronómicas de Stuttgart 2024.



tería y los destilados de Atacama, con la presencia de Lady Ramírez (pisquera Alto Atacama) e Ignacio Valeria (bar-tender de Cora Bistró, Santiago).

## MÚSICA Y FERIA GASTRONÓMICA

La música también tendrá su espacio con el ciclo *Come como Suena*, que en esta versión contará con la DJ y cocinera mexicana Ali Guagua. Además, la sección *Proyectos Locales* permitirá conocer iniciativas de productores y emprendedores de la región, en colaboración con organizaciones como Indap y Fundación Cocinamar.

El evento culminará con la gran FERIA de Productos y Preparaciones, que se desarrollará el 22 y 23 de febrero en el Paseo Playa Las Machas, con más de 40 expositores y un escenario de cocina en vivo.

Este festival, apoyado por el Ministerio de las Culturas, el Gobierno Regional de Atacama y diversas empresas, busca no solo deleitar los sentidos, sino también fortalecer la gastronomía local y fomentar el intercambio cultural.

Para más información, los interesados pueden visitar el sitio web oficial [www.cocinasdelpacifico.com](http://www.cocinasdelpacifico.com) o contactar a los organizadores a través de los correos

[laolladel13@gmail.com](mailto:laolladel13@gmail.com) y [loretocisternasdiaz@gmail.com](mailto:loretocisternasdiaz@gmail.com).

## NOVEDADES Y TRADICIONES CULINARIAS

Por primera vez, el festival incluirá un espacio dedicado al café con el segmento *Cafés del Pacífico*, que abrirá con una charla de Diego Albán sobre la evolución del café en Ecuador. Además, el *Late Art* tendrá su fecha norte en Bahía Inglesa. La sección *Dulces del Pacífico* reunirá a expositores locales con postres y pastelería de la región, mientras que *Barras del Pacífico* destacará la coc-

