



Mikel Zulueta realizó una MasterClass para todos los asistentes.



Alcalde Javier Muñoz, junto a la directora del DAEM, Paulina Bustos y el chef Mikel Zulueta.

EN LA ACTIVACIÓN DE ESTUDIANTES DEL DAEM

Mikel Zulueta fue el invitado de honor en la previa de la Feria de Cazuelas y Caldillos

Master Class. El reconocido chef chileno compartió con los asistentes en la actividad y deleitó a los presentes con una rica preparación.

CURICÓ. Promover una alimentación saludable entre los estudiantes, fue el objetivo de la activación organizada por el DAEM Curicó, como la previa de lo que se vivirá desde hoy en una nueva versión de la Feria Gastronómica de Cazuelas y Caldillos.

Este evento, que ya se ha transformado en toda una tradición durante el invierno, se inicia de manera oficial hoy, a las 18:00 horas y se extenderá hasta el domingo 21 de julio, en la Alameda Manso de Velasco de Curicó.

Para la activación del DAEM, se contó con la presencia del chef Mikel Zulueta, quien ha sido rostro del programa "Recomiendo Chile" por varias temporadas y preparó una MasterClass para los asistentes. La actividad estuvo encabezada

por el alcalde Javier Muñoz, acompañado por los concejales Javier Ahumada, Patricio Bastamente, Raimundo Canquil, Francisco Sanz y Paulina Bravo; director provincial de Educación, Rodrigo Castro; director de la Corporación Cultural, Patricio Toro; y la directora comunal de Educación Municipal, Paulina Bustos López, quien acompañó al reconocido chef en la elaboración de un cálido menestrón. En el marco de esta actividad, se contó con la participación de representantes de 26 establecimientos educacionales, quienes dieron vida a variadas recetas en sus colegios.

"Me parece fantástico que se promuevan este tipo de iniciativas, ya que permiten preservar las recetas de antaño. Es maravilloso poder trasladarme a di-

versos puntos del país para disfrutar de los sabores gastronómicos que poseen las comunidades", manifestó Zulueta; quien puso énfasis en que el trabajo con niños permite mantener vivo nuestro patrimonio alimentario.

"La cocina chilena es muy sana y mezcla muchos productos. Y por esa razón, debemos incluirlos en nuestra alimentación diaria", precisó.

"Tenemos que educar a los niños ya que son ellos los que absorben la cultura y el patrimonio gastronómico", aseveró Mikel Zulueta.

RAÍCES GASTRONÓMICAS

En la oportunidad, el jefe comunal curicano agradeció la participación y entusiasmo de todos los estudiantes y sus familias, por el aporte que le en-



Jefe comunal destacó la participación de los estudiantes junto a sus padres, pasando de generación en generación los platos tradicionales en sus hogares.

tegaron a la actividad. "El DAEM es parte de la Feria de Cazuelas y Caldillos con estas activaciones que hemos hecho, con estos 26 establecimientos educacionales que nos ha permitido no solo buscar platos que vienen de generación en generación, sino que además también incorporar la familia,

los niños, las niñas, los apoderados, para que puedan ser partícipes de esta fiesta. Es muy bonito cómo hemos logrado incorporar también a nuestros alumnos, a nuestros estudiantes, en una Feria Gastronómica que busca justamente poner sobre la mesa todo lo que es nuestras raíces gastronómicas

de la zona centro sur de Chile".

CONCURSO

También en el marco de esta actividad, se reconoció a los ganadores del concurso gastronómico impulsado por el DAEM y en el que participaron padres con sus hijos.

"Agradezco el espacio que nos entregó el alcalde Javier Muñoz, para potenciar la alimentación saludable", indicó Paulina Bustos, directora del DAEM Curicó; quien añadió que es importante retomar las recetas de nuestros antepasados.

"Es de gran relevancia preservar el patrimonio gastronómico local. Para lo cual se requiere transmitir nuestras tradiciones culinarias a las nuevas generaciones", enfatizó Bustos.

Además la directora del DAEM puso énfasis en la promoción de los alimentos sanos ya que estos contribuyen a darnos energía y a mejorar nuestra calidad de vida.

"Es prioritario que los niños tomen conciencia y consuman alimentos que les hagan bien a sus organismos", aclaró Bustos.



En la actividad se realizó la premiación del concurso organizado por el DAEM (Fotos Ricardo Weber Fuentes)