

## De norte a sur se ofrece un festín de música y sabores para los visitantes

Se puede disfrutar de una experiencia sensorial completa, donde la música y la gastronomía se fusionan con los paisajes y la cultura local, creando un recuerdo inolvidable.



Chile es un país de contrastes geográficos, lo que ha permitido ofrecer a los turistas nacionales y extranjeros una rica y diversa cultura musical, además de una gastronomía generosa para los paladares.

### Norte: Ritmos andinos y sabores del desierto

En el norte de Chile, la música andina toma protagonismo. El Festival de la Tirana, celebrado cada 16 de julio en honor a la Virgen del Carmen, en el pueblo de La Tirana, comuna de Pozo Almonte, Región de Tarapacá, es uno de los más importantes de la zona, donde se mezclan bailes tradicionales, coloridos trajes y devoción religiosa. La gastronomía del norte se caracteriza por su simpleza y uso de ingredientes locales. El Asado de alpaca, Ajíaco nortino, Chicharrón de papa, Calapurca, Chumbeque, Patasca y Chuño puti, son algunos de los nombres de exquisitos platos que se pueden encontrar en restaurantes y hoteles de esta zona.

### Centro: Aires folclóricos y delicias campestres

El centro de Chile es el corazón del folclore nacional. De todos es sabido que el Festival de Viña del Mar, celebrado en febrero en la

Quinta Vergara, es uno de los eventos musicales más reconocidos de Latinoamérica, donde se presentan artistas nacionales e internacionales. En septiembre, las Fiestas Patrias relevan la Cueca, nuestro baile nacional, en hogares y ramadas.

La gastronomía central se caracteriza por sus abundantes porciones y uso de productos frescos. El asado, parrillada de carne de vacuno, cerdo o pollo, es un clásico de las celebraciones. Los porotos "con riendas", y el pastel de choclo son otras de las especialidades de la zona. La empanada en múltiples variedades es reina durante el "18". Y la Chicha y el "Terremoto" son clásicos a la hora del bebestible.

Especialmente en verano cae muy bien para refrescarse el mote con huesillo, bebida a base de mote de maíz y durazno seco.

### Sur: Tradiciones ancestrales y sabores marinos

En el sur de Chile, las tradiciones ancestrales se mezclan con la influencia alemana y chilota. El Festival Chilote de Castro, celebrado en febrero en la isla de Chiloé, presenta música, bailes y artesanía local. En Puerto Montt, el Festival Internacional de Cine reúne a importantes exponentes chilenos y extran-

jeros del "Séptimo arte". Y en Frutillar cada enero sorprenden con sus Semanas Musicales en el Teatro del Lago. La gastronomía sureña se basa en productos del mar y la tierra. El curanto, un plato cocinado en un hoyo en la tierra con mariscos, carne y papas, es una experiencia única. El Milcao es otra de las especialidades de la zona.

### Zonas extremas: Ritmos patagónicos y sabores australes

En las zonas extremas de Chile, la música y la gastronomía se adaptan a las condiciones climáticas y a la disponibilidad de ingredientes. En Coyhaique, el Festival Internacional de Música en la Patagonia en cada febrero celebra la cultura local con música y orquestas nacionales y extranjeras. En Punta Arenas, el Festival Patagonia presenta en agosto a artistas nacionales e internacionales.

La gastronomía austral se basa en productos frescos y de temporada. El cordero al palo, asado a fuego lento, es un plato típico de la Patagonia. La merluza austral, pescado blanco de gran sabor; y la centolla, un crustáceo de gran tamaño, son otras de las especialidades de la zona. El calafate, licor a base de bayas silvestres, es ideal para finalizar una comida.