

VECINOS Y TURISTAS DISFRUTARON EN CONSTITUCIÓN

MÁS DE 500 DEGUSTACIONES GRATUITAS EN "EXPO POLLO A LA MARINERA 2025"



Muchos turistas y comunidad maulina pudieron disfrutar la "Expo Pollo a la marinera 2025".

- Se realizó una master class y participó el destacado actor y cocinero Álvaro Morales.

POR MARCELA ALEJANDRA TORRES VALDÉS

CONSTITUCIÓN. Más de 500 degustaciones gratuitas del delicioso y tradicional pollo a la marinera fueron disfrutadas por vecinos y turistas en la ciudad de Constitución, en un encuentro que reunió a la comunidad para celebrar la gastronomía local y el talento culinario. La degustación fue antecedida de una exclusiva Master Class, dirigida por el chef Marcelo Jaña

Ormeño, arquitecto y profesor de gastronomía de la Universidad de Talca y Santo Tomás, además contó con la participación especial del destacado actor y cocinero Álvaro Morales, quien compartió su experiencia y conocimientos con los asistentes. Todo amenizado con la música del grupo local ABC y la agrupación folclórica Trigal. La concurrida actividad



El actor Álvaro Morales dijo que "me siento maravillado de estar acá, la comida está bastante vinculada con el público porque cuando tú cocinas, de alguna manera, siempre hay un corazón que conquistar que es lo mismo que pasa en el escenario de estar provocando un acto artístico".

que se desarrolló en la plaza Arturo Prat fue un éxito

rotundo, atrayendo tanto a residentes como a visitantes

de diversas partes de nuestro país.

Los participantes pudieron aprender, de la mano de un experto, los secretos detrás de la preparación del tradicional pollo a la marinera, un plato característico de La Perla del Maule, reconocido por su sabor único y su arraigo cultural. El alcalde de Constitución, Carlos Valenzuela Gajardo, expresó su satisfacción y alegría ante la destacada participación de la comunidad: "Hoy hemos sido testigos de cómo la Expo Pollo a la Marinera se ha convertido en una vitrina de nuestro talento y nuestra tradición. Estamos muy contentos con la gran asistencia que hemos tenido, lo cual refleja el interés y amor que tenemos por lo nuestro".



En la degustación se utilizaron más de 100 kilos de trutros de pollo, 40 kilos de longaniza, dos mallas de chorros, dos mallas de almejas, 20 cilantros, dos mallas de limones 30 litros de vino blanco seco.



Hubo coincidencias en que este tipo de actividades no solo promueven la gastronomía maulina, sino que también dinamizan el turismo y el comercio local.