LITORALPRESS

Fecha: 21-02-2025
Medio: Diario Chañarcillo
Supl. : Diario Chanarcillo
Tipo: Noticia general
Título: Inauguración Festival Gastronómico de Bahía Inglesa: Un Encuentro de Sabores, Cultura y Turismo

Pág. : 9
Cm2: 225,2

Tiraje: 2.800
Lectoría: 8.400
Favorabilidad: No Definida

www.chanarcillo.cl

Inauguración Festival Gastronómico de Bahía Inglesa:
Un Encuentro de Sabores, Cultura y Turismo

La región de Atacama se viste de fiesta con la inauguración de la 11ª edición del Festival Internacional de Gastronomía en Bahía Inglesa, un evento que ha crecido con los años y se ha consolidado como un referente culinario en Chile. Autoridades, empresarios y protagonistas del mundo gastronómico se dieron cita en esta celebración, donde la diversidad de sabores, la cultura y el turismo fueron los grandes protagonistas.

APOYO DEL GOBIERNO Y LA EMPRESA PRIVADA

Carolina Armenakis Daher, Seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, destacó la importancia de este evento, que ha recibido apoyo tanto del sector público como privado. *"En Atacama estamos muy contentos de que la gestión cultural, los artistas y todos los elementos que conforman este festival permitan poner en valor el trabajo cultural y culinario de nuestra región. Como gobierno y como Ministerio de las Culturas y las Artes, estamos felices de ser partícipes de este gran evento en Caldera"*, señaló.

La diputada de la región de Atacama, Sofía Cid, también expresó su entusiasmo por la realización del festival, destacando la presencia de la Subsecretaria de Turismo y la participación de países como Japón, México y China. *"Es una actividad maravillosa que cada año suma más culturas y promueve el turismo en nuestra región"*, aseguró.

PISCO Y TRADICIÓN: UN BRINDIS CON HISTORIA

Uno de los productos estrella del evento es el pisco del Valle del Huasco, reconocido por su calidad y tradición. Leidy Ramírez, maestra destiladora de Pisco Alto Atacama, manifestó su alegría por ser parte del festival desde hace una década. "Hoy tuvimos el honor de inaugurar la feria compartiendo nuestro pisco con la comunidad. Estamos muy felices de participar en esta instancia", afirmó.

LA IMPORTANCIA DEL FESTIVAL PARA LA COMUNIDAD

Roxana Chulak, presidenta de la Junta de Destino de Bahía Inglesa, resaltó que este festival es uno de los eventos más relevantes del año en la localidad. *"Recibimos a muchos profesionales del mundo gastronómico y cada año nos superamos en organización y calidad. Felicitaciones a todos los que hicieron posible este gran evento"*, comentó.

Rodrigo Illanes, Delegado Presidencial, enfatizó la importancia de este festival en el desarrollo turístico de la región. *"Esta es una actividad que refleja un trabajo de años y conecta directamente con el turismo y el desarrollo de Atacama. Nuestro objetivo es transformar los atractivos turísticos en verdaderos productos que potencien la economía local"*, indicó.

Desde el municipio de Caldera, la alcaldesa subrogante, Daniela Castillo Bravo, reafirmó el compromiso de la comuna con el evento. *"Es el tercer año que se realiza esta feria y ha crecido de manera impresionante. Como municipio, seguimos apoyando su desarrollo, promoviendo el turismo y fortaleciendo nuestra identidad local"*, destacó.

TURISMO Y GASTRONOMÍA: UN BINOMIO CLAVE PARA ATACAMA

Macarena Arias, Seremi de Economía, Fomento y Turismo de Atacama, subrayó la relación entre la gastronomía y el turismo. *"Este festival no solo atrae turistas, sino que también permite mostrar la riqueza de nuestros productos, como el aceite de oliva y los frutos del mar. Nuestra región cuenta con denominación de origen en varios productos y este tipo de eventos nos ayuda a posicionarnos"*, explicó.

UN CONVENIO INTERNACIONAL PARA LA COCINA DE ATACAMA

En el marco del festival, se firmó un convenio de colaboración entre PRU Chile, el gobierno regional de Atacama y dos instituciones académicas: la Universidad Internacional del Ecuador y el Instituto Santo Tomás de Copiapó. Este acuerdo busca fomentar el intercambio académico y cultural, fortaleciendo la formación de estudiantes y profesionales de la gastronomía.

El chef Diego Albán, director de la carrera de gastronomía en la Universidad Internacional del Ecuador, destacó la relevancia del convenio. *"La gastronomía es un reflejo de nuestra identidad y esta alianza nos permitirá fortalecerla y proyectarla internacionalmente"*, afirmó.

Desde el Instituto Santo Tomás de Copiapó, docentes como Willy y Daniela jugarán un rol clave en la implementación del acuerdo, promoviendo el intercambio de estudiantes y expertos entre Atacama y Quito.

PROYECCIÓN INTERNACIONAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE

El Festival Internacional de Gastronomía de Bahía Inglesa ha dejado claro que la gastronomía es mucho más que una expresión cultural: es una herramienta de desarrollo económico, de fomento al turismo y de integración internacional. Con iniciativas como el convenio firmado con Ecuador y la constante participación de la comunidad, este evento promete seguir creciendo y consolidándose como un referente en la escena gastronómica latinoamericana.

Sin duda, el festival no solo ha logrado unir sabores y culturas, sino también proyectar a Atacama como un destino gastronómico imperdible.