

Productos Y Preparaciones Típicas Del Patrimonio Gastronómico De La Región De Los Lagos Se Lucieron En Evento Culinario “Bariloche A La Carta”

10/11/2023



Bombones en base a papas nativas de Chiloé, cochayuyo de San Juan de La Costa y carne de javalí con morchella de Futaleufú fueron algunas de las degustaciones ofrecidas al público visitante, además de brindarles información acerca de los atractivos turísticos regionales.

Más de 100 mil visitantes, venidos de distintos puntos de la Patagonia binacional y el territorio argentino en general, se dieron cita en el evento gastronómico internacional “Bariloche a La Carta 2023” instancia en la que pudieron deleitarse con

los productos, sabores y preparaciones típicas de nuestra región de Los Lagos.

Gracias a la invitación de Sernatur y el Gobierno de Los Lagos, un grupo de productoras locales y destacados chefs de las cuatro provincias de la región, llegaron hasta la mencionada ciudad trasandina, para presentar lo mejor de su arte culinario, en base a productos que forman parte del patrimonio gastronómico de nuestro territorio.

Fue en este marco que integrantes de la cooperativa Chilcoop de Isla Lemuy de Chiloé, llegaron con sus papas chip elaboradas en base a papas nativas, mismo producto con el que prepararon los novedosos bombones de papas que causaron furor en el evento, como así también, las preparaciones elaboradas en base a productos del mar como la cazuela de cholgas secas o el pebre de ulte que ofreció el reconocido chef del territorio Patagonia Costa, Marcelo Torres.

“Ha sido una experiencia muy hermosa, pude compartir con mucha gente, pudimos hacer preparaciones tanto tradicionales como novedosas, haciendo un poco cocina patrimonial y cocina fusión. Y fue realmente hermoso, fue una experiencia de mucho contacto con la gente y poder dar a conocer las maravillas de la región de Los Lagos. Así que muy contento, muy feliz de esta experiencia”.

Junto a Torres, también se hicieron presente docentes de la carrera de gastronomía de la Universidad Santo Tomás de Osorno, con degustación de kuchenés típicos de la repostería alemana y productos tradicionales como churrascas o empanadas de marisco. Así también lo hicieron integrantes del movimiento 100k de la Cuenca del Lago Llanquihue, ofrecieron pan de sangre y el reconocido chef de la patagonia chilena Alonso Barraza, quien preparó una cena especial en el restaurant Nené de Bariloche, deleitando a los presentes con platos contruidos en base a productos del territorio Patagonia Verde como cholgas ahumadas, javalí y morcella, entre otros.

Fueron estas preparaciones y las exposiciones de cada una de ellas que hicieron sus autores en el stand de Sernatur regional, bajo su marca turística "Los Lagos Travel", las que cautivaron la atención del público visitante e incluso sus autoridades, como lo señaló el Intendente de San Carlos de Bariloche, Gustavo Genusso. "Estamos muy gustosos por supuesto de poder contar con la presencia de Chile y poder compartir, con los representantes de la región de los lagos en particular; y estamos seguros de que nos deleitarán con lo mejor de lo suyo".

Pero sin duda, fue el público quien más gozó con la presencia, relatos y degustaciones de los representantes regionales, como la mejor carta de presentación e invitación para venir a conocer, recorrer y disfrutar en nuestra zona.

Así lo indicó Francisco Ortiz de Bariloche, argumentando que "está lindo, empiezas a conocer lo que es un poco la cultura chilena, la gastronomía chilena. Siempre en Bariloche tenemos la suerte de poder conocer gastronomía de todos lados y la de Chile es muy rica también, así que está bueno, está bueno, que empiecen a salir un poco del país y se den a conocer en todos lados".

Opinión coincidente con la de Claudia Ferrer de Junin de Los Andes, quien destacó que es hermoso porque la verdad que Chile es precioso tiene unos paisajes hermosos y unos lugares muy lindos si quieren pescar, comer mariscos y revivir cosas del pasado también porque hay muchas, muchas antigüedades. Pueden visitarlo a mis coterráneos para que vayan a visitar Chile".

Junto con la oferta gastronómica, también estuvo presente la oferta turística de las comunas de Osorno y San Juan de La Costa, a través de representantes de sus departamentos de turismo; además de la promoción turística de toda la región, mediante funcionarios de Sernatur, con la entrega de material de difusión y audiovisual, como videos en una pantalla y lentes de realidad virtual, con algunos de los principales

atractivos de la región.

De esta forma, con un balance positivo, la región de Los Lagos cerró su participación en este evento al cual ya comienza a programar su participación para la próxima edición de 2024.