



Temuco Chef: del 25 al 27 de noviembre en el Parque Estadio Germán Becker

Descripción

Temuco sede gastronómica del sur de Chile.

100 stand con diversos productos de La Araucanía, 6 restaurantes del Mercado Modelo de Temuco y 6 restaurantes de la Ruta de las Picadas, además de asado argentino parado, darán vida a este evento.

Una vez mil personas se estiman visiten en el Parque estadio Germán Becker, la tercera versión del Festival Gastronómico Temuco Chef. Evento que se consolida como el más importante en materia gastronómica del sur del país.

Anoche se realizó la inauguración de esta actividad que es organizada por la Municipalidad de Temuco e Iñácar, jornada en la cual se dio el arranque a esta iniciativa que con el correr de los años se afianza como un evento de relevancia a nivel nacional.

La entrada a Temuco Chef es gratuita y quienes la visiten podrán recorrer los más de 100 stands con productos de La Araucanía, talleres y cocina en vivo a cargo de reconocidos chef nacional e internacionales, además de la presentación de los mejores y más representativos restaurantes de La Araucanía.

El alcalde Miguel Becker, destacó la infraestructura y producción del evento, el cual -dijo- ha ido creciendo conforme pasan los años. Agregó además que Temuco Chef es una iniciativa que posiciona a Temuco en materia gastronómica no sólo en la comuna y región, sino que en el país y también en el extranjero.

El jefe comunal, junto diversas autoridades regionales e invitados especiales, inauguró la tercera versión de esta fiesta gastronómica que durante tres días se desarrollará en el Parque Estadio Germán Becker.

Aquí se ha puesto todo el corazón y el cariño para hacer de esta magna fiesta un evento de la ciudad de Temuco, así que queremos invitar a todos a participar este viernes, sábado y domingo.

Tendremos la visita de algunas personas de Argentina, de toda la regi3n y de todo el pa3s para presentar sus productos. Adem3s hemos dado un espacio a los locatarios del Mercado y a nuestra gente del 3rea rural para que puedan vender sus productos•, expres3 el edil.

Asimismo, Gladys Brito Calvo, vicerrectora de la Universidad Tecnol3gica de Chile Inacap sede Temuco, precis3 que 3este es el tercer a3o de Temuco Chef y hemos podido visualizar c3mo este evento se ha consolidado en la regi3n de La Araucan3a y, podr3a decir, que se ha transformado en el evento gastron3mico del sur de Chile. Dentro de nuestros desaf3os de la malla curricular es procurar vincularnos con el sector productivo, con el emprendimiento y siendo un aporte a la regi3n en todos los sentidos3».

Oferta

El festival gastron3mico contar3 con 6 restaurantes del Mercado Modelo de Temuco y 6 restaurantes de la 3Ruta de las Picadas3 de la comuna capital de La Araucan3a.

Destaca tambi3n la participaci3n de 8 marcas de cervezas artesanales de La Araucan3a, quienes se encargar3n de saciar la sed de los comensales, ya que se esperan excelentes condiciones clim3ticas durante la realizaci3n del evento.

En el Patio de Fuego, habr3 asados de cordero, asado argentino parado a cargo de destacados chef de la vecina localidad de Villa Pehuenia, adem3s se podr3n degustar tortillas de rescoldo, empanadas de horno y un sinf3n de alimentos.

En Temuco Chef se podr3 aprender haciendo de los mejores, ya que se podr3 conocer e interactuar a trav3s de la cocina en vivo con chef de renombre nacional e internacional como: Alonso Barraza (Recomiendo Chile 3Recomiendo Am3rica9, Paula Larenas (Recomiendo Chile), 3Ivar Barrientos (Lleve de lo Bueno), Sim3n Gaete (Ganador Junior Master Chef), Susana Mart3nez (encargada cocina Expo Mil3n) y Anelore Baumann (Los Reyes del Mar).

Programa Temuco Chef 2016:

Viernes 25

11:00 horas 3Apertura Temuco Chef

11:10 horas 3Presentaci3n Pasteler3a y Cocina Internacional

Alumnas de Gastronom3a Internacional INACAP Temuco

13:00 horas 3Clase Demostrativa: 3Del Huerto a la Mesa3», Annelore Baumann, empresaria gastron3mica de La Araucan3a

18:00 horas 3Clase Demostrativa: 3Cocina de Autor3», Chef Instructor, Cristian Morales.
Invitados: Proyecto Kument3n, Direcci3n de Innovaci3n Universidad Cat3lica de Temuco

S3bado 26

11:00 horas 3Apertura Temuco Chef

12:00 horas 3Clase Demostrativa: 3De Norte a Sur3», Jefa de Extensi3n de Actividades Corporativas de INACAP, Paula Larenas y Asesora del 3rea Hoteler3a, Turismo y Gastronom3a de INACAP, Susana Mart3nez

14:00 horas 3Clase Demostrativa: 3Cocina Patag3nica desde Pehuenia3»

16:00 horas 3Clase Demostrativa: 3Lleve de lo Bueno3», Chef 3Ivar Barrientos

18:00 horas â?? Clase Demostrativa: Â«Hecho en CasaÂ», Instructor Claudio CorvalÃ¡n. Invitados: AgrupaciÃ³n Mujeres de Ã?ancul
19:00 horas â?? PresentaciÃ³n: DemostraciÃ³n Flair, ACOBAR Chile (AsociaciÃ³n Bartender Chile)

Domingo 27

11:00 horas â?? Apertura Temuco Chef

13:00 horas â?? Clase Demostrativa: PanaderÃ¡a Artesanal, Instructor de INACAP Temuco, Leopoldo Contreras

15:30 horas â?? Clase Demostrativa: Las MÃºltiples Propuestas GastronÃ³micas de CafÃ©. Sommelier, Marshall Strika

17:30 horas â?? Clase Demostrativa: Â«La Cocina desde NiÃ±oÂ». SimÃ³n AcuÃ±a, Masterchef Junior y Chef Alonso Barraza

Actividad para NiÃ±os: ElaboraciÃ³n y DecoraciÃ³n de Productos de PastelerÃ¡a. Instructores: Pablina Morales y Juan Santana.

CategorÃ¡a

1. Cultura y EspectÃ¡culos

Etiquetas

1. becker
2. Inacap
3. Temuco Chef

Fecha de creaciÃ³n

sÃ¡bado, 26 noviembre, 2016 a las 00:17

Autor

editor