Emprendedores turísticos de Quillota participaron del curso de Gastronomía Silvestre

Este martes se dio por finalizado el curso de Gastronomía Silvestre realizado por el Proyecto TeBo a 30 emprendedores de la comuna de Quillota, con una muestra de diferentes propuestas gastronómicas que sorprendieron a quienes se acercaron al Museo del Huaso a degustar de las variadas presentaciones.

Este curso se enmarca en la implementación del Plan Estratégico de Desarrollo Económico desde el Programa Mujeres Jefas de Hogar con el objetivo de que emprendedores del rubro turístico tengan la posibilidad de innovar sus servicios y así potenciar la industria turística de la comuna, haciendo hincapié en los sectores más rurales como lo ha evidenciado el trabajo de la Oficina de Turismo en los últimos meses.

Anuncio Patrocinado

Emprendedores turísticos de Quillota participaron del curso de Gastronomía Silvestre

Emprendedores turísticos de Quillota participaron del curso de Gastronomía Silvestre

Fueron cinco las sesiones en las que el chef Mario Órdenes de TeBo, entregó todo su conocimiento respecto de la cocina silvestre, con un enfoque relacionado a la neurogastronomía, en cómo se relacionan los sabores y los aromas con las emociones y las experiencias de vida.

Innovando la industria turística

Claudio León, encargado de la Oficina de Turismo, hizo un positivo balance sobre la actividad, señalando que “el objetivo más importante de esto es proveer a este grupo de personas, herramientas innovadoras asociadas a la cocina ancestral silvestre, a objeto posterior de poder dotar a la comuna de una ventaja competitiva en materia de turismo”.

Eduardo Alvarado es emprendedor y junto a su pareja trabajan en la Combi Vibra Positiva, donde ofrecen una gran variedad de jugos naturales además de un exquisito café de grano peruano. En este taller, ellos pudieron experimentar con ingredientes totalmente nuevos. “Gracias a esto comenzamos con un producto, que yo creo que va a ser el producto estrella, que es café de espino silvestre, que quisimos mezclar con el café de grano peruano”, señaló Eduardo.

“TeBo es un proyecto que busca desarrollar la gastronomía silvestre, inspirada

principalmente en las culturas que habitaron el Valle del Aconcagua y específicamente el Valle de Quillota”, así describe su trabajo el Chef Mario Órdenes y cuyo lema es “interpretar el idioma en el que nos habla la naturaleza”.

“El curso básicamente consistía en entregarle herramientas que desarrollamos nosotros en TeBo a distintos emprendedores que se dedican a la repostería, a la coctelería, a la banquetería y un sinfín de otras aristas de la gastronomía para darle un toque de innovación desde lo silvestre”, indicó el chef.

Con este tipo de instancias, la Municipalidad de Quillota busca continuar con el trabajo de fortalecer el emprendimiento turístico con el objetivo de consolidar una industria que tiene un enorme potencial.

TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Emprendedores turísticos de Quillota participaron del curso de Gastronomía Silvestre

TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Emprendedores turísticos de Quillota participaron del curso de Gastronomía Silvestre

TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Emprendedores turísticos de Quillota participaron del curso de Gastronomía Silvestre

y tú, ¿qué opinas?