

En plena medialuna de Puchuncaví y con el carbón encendido, se dio comienzo a la emocionante competencia de asadores que reunió a algunos de los mejores cocineros de las 22 localidades de la comuna.

15 equipos compuestos por vecinos, habitantes y comerciantes que se la jugaron por deslumbrar a los jurados de la competencia, los cuales analizaron el sabor, consistencia y aroma de la carne asada. Los participantes utilizaron una variedad de técnicas y estilos de cocción para preparar sus platillos, lo que hizo que el torneo fuera muy disputado.

La idea de la competencia de asadores permitió que los improvisados cocineros locales demostrarán su habilidad y creatividad al aire libre, ayudando a fortalecer la economía local, ya que muchos de los ingredientes usados en los platillos provinieron de productores locales y pequeños negocios de la comuna.

“Emocionadísimos porque lo veníamos preparando en homenaje a mi padre, porque gracias a él yo conocí el fuego y las parrillas. El premio se lo dedicamos a él y a la familia. Estas cosas llenan el alma y son un golpe de energía para mi viejo y para toda nuestra familia. Flexiones y lo hicimos con hartito cariño y acá están los resultados”, indicaron algunos de los participantes.

“Es genial y super entretenido el torneo. Todos fueron muy muy apañadores, nos apoyaron en todo y nos dieron tips. Fue todo un encuentro super bueno”, agregó una de las competidoras.

Los ganadores del torneo fueron premiados con un trofeo y reconocimiento público por su habilidad en la cocina. Sin embargo, todos los participantes recibieron elogios por su esfuerzo y dedicación en la competencia, y fueron aplaudidos por los espectadores que disfrutaron de sus deliciosos platillos.

“Muy contentos y emocionados de poder vivir este tipo de eventos en nuestra comuna. Una competencia de asados realmente increíble con un jurado de carácter nacional e internacional acá en Puchuncaví. El triunfo ha sido la experiencia que han tenido estos 15 competidores. Deseales lo mejor y agradecer su participación a todos”, indicó el alcalde de la comuna, Marcos Morales.

“A mi me ha tocado ser jurado en varias oportunidades y da gusto cuando está todo tan bien organizado y los participantes son de alto nivel. Uno es el tema técnico, pero también hay que considerar el lugar, porque acá no es una cocina profesional, estamos en un espacio abierto, y cuando se dan estas condiciones, es muy enriquecedor para uno como juez”. Alvaro Lois, Chef profesional y juez del torneo

La competencia de asados se desarrolló en el marco de una nueva versión de la Feria Costumbrista de Puchuncaví, que no solo ofreció a los visitantes la oportunidad de explorar la cultura local y probar la deliciosa comida típica.

Más de 100 emprendedores locales mostraron sus productos y servicios a la comunidad. La feria se realizó en el parque central de la comuna y contó con una gran asistencia de público

Con una competencia de asados Puchuncaví culminó su Feria Costumbrista 2023

de todas las edades, los cuales bordearon las 30 mil personas en las tres jornadas.



y tú, ¿qué opinas?

Con una competencia de asados Puchuncaví culminó su
Feria Costumbrista 2023

Anuncio Patrocinado