

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
24/04/2012	LA CUARTA SEGUNDA EDICION - STGO-CHILE	6	3	MAMI DE PEÑALOLEN Y SU RETOÑO DISFRUTARON DEL FESTIVAL DE CASEROS DE FERIA PARTE 01	16,9x17,1	No Definido



Con una olla para juntar almuerzo para toda su familia, Macarena Guerra (29) llegó ayer al Festival del Charquicán, que se realizó en Peñalolén. La dueña de casa fue invitada por su caserito al evento organizado por el Sindicato de Ferias Libres de la comuna.

Mami de Peñalolén y su retoño disfrutaron del festival de caseros de feria

Maca le hizo chupete a charquicán gigante

Por **Romanet Montoya G.**

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
24/04/2012	LA CUARTA SEGUNDA EDICION - STGO-CHILE	6	4	MAMI DE PEÑALOEN Y SU RETOÑO DISFRUTARON DEL FESTIVAL DE CASEROS DE FERIA PARTE 02	8,4x17,4	No Definido

“Estoy aprovechando de llevar almuerzo para mi papá, mis dos hijos y mi marido y así me ahorro la pega de cocinar y quedo con tiempo para hacer otras cosas en la casa”, soltó la Maca.

Según ella, a todos en su hogar les gusta el charquicán “porque es un plato saludable” y agradeció el regalón de los feriantes.

“Encuentro muy buena la iniciativa y ojalá la sigan haciendo”, expresó.

Este es el tercer año que el Sindicato de Ferias Libres de Peñalolén, con apoyo de la muni, organiza este evento. En esta ocasión, el charquicán gigante alcanzó para 4 mil porciones gratis que se le entregaron a la barra pop.

“Es una forma de agradecer la fidelidad de los case-

ros que prefieren nuestros productos en vez de comprar en otros comercios”, explicó el presi del sindicato, Arturo Gaona.

El guaripola de las frutas y las verduras contó que 100 de sus titanes empezaron a preparar el delicioso plato a las 5 de la mañana y lo tuvieron listo justo a la hora de almuerzo, a la 1 de la tarde.

“Comenzamos a recolectar los ingredientes desde el sábado y hoy hubo un grupo que estuvo a la 1 de la madrugada comprando las últimas verduras en Lo Valledor”, explicó Gaona.

Los feriantes prepararon tres tipos de charquicán: con carne, vegetariano y de cochayuyo.

Para su preparación se utilizaron 480 kilos de papas, 250 de zapallo, 300 choclos, 210 de porotos verdes y 70 kilos de zanahorias, entre otros ingredientes.

La comida se podía pedir para llevar o consumir en el mismo lugar, en mesas dispuestas en las calles para los peñalolinos.

Los comerciantes repartieron jugos naturales, cebolla en escabeche, ensalada a la chilena y hasta pancito.

La feria de avenida José Arrieta se realiza en este lugar hace dos años y los feriantes dicen que atienden a sus clientes con descuentos y buenos productos.