

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
28/01/2013	LA CUARTA - STGO-CHILE	9	2	FESTIVAL DEL CHOCLO SE ALUVION DE HUMITAS	19,7x6,3	No Definido

Feriantes se lucieron con manso banquete

Festival del choclo se mandó aluvión de humitas

Maratónica jornada comenzó en la madrugada pa' pelar cerca de 2.000 unidades que se distribuyeron a punta de delicias entre la barra de Puente Alto.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
28/01/2013	LA CUARTA - STGO-CHILE	9	3	FESTIVAL DEL CHOCLO SE ALUVION DE HUMITAS	13,1x9,3	No Definido

Con cerca de 2 mil choclos, la Asociación de Ferias Libres Territorio Sur (ASOF) dio el vamos a la segunda patita del Festival del Choclo realizado la semana pasada, repartiendo humitas, maíz a las brasas y porotos con pilco y mazamorra, para los miles de comensales que hicieron un alto en la feria libre de Casas Viejas en busca de un almuerzo saludable.

El encuentro, organizado por la ASOF del Territorio Sur y la Muni de Puente Alto, reunió a los comerciantes de la feria de Casas Viejas en torno a una comilona que afiló el diente largo de los caseritos que

llegaron al evento, organizado para "promover una alimentación saludable, insertando la feria en el cotidiano de la comunidad", explicó María Farfán, feriante de Casas Viejas.

Para que nadie se fuera con el león rugiendo, la organización distribuyó las raciones de comida que incluían los sabores típicos del poroto con pilco y mazamorra, humitas, choclo asado, pebre y jugos naturales, como parte del contundente menú. Nataly Gutiérrez, nutricionista de ASOF, recomienda el consumo del choclo, ya que "se trata de un noble cereal presente en toda

Latinoamérica, que además es muy completo porque tiene vitamina A, B y otros micronutrientes como magnesio, selenio y zinc". Asimismo, para evitar la indeseable flatulencia, la experta recomienda las preparaciones cocidas con albahaca y pasadas por cedazo, que contrarrestan los efectos del hollejo.

Entre los diversos platos de comida preparados y la buena mano, los feriantes coincidieron en que el secreto para una sabrosa preparación es el cariño. Sin embargo, Melquisedec Moreno, jefe de cocina, se mandó flor de dato para los caseritos: "Según el plato que vayan a preparar siempre hay que fijarse en el color de los pelos del choclo, si están claros, es ideal para los porotos, pero más maduros quedan perfectos en las humitas", soltó el titán.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
28/01/2013	LA CUARTA - STGO-CHILE	9	4	FESTIVAL DEL CHOCLO SE ALUVION DE HUMITAS	13x9,3	No Definido

Opinaron del convite

Cristina Romero, de Ñuñoa

“Las humitas están exquisitas. Yo me enteré por mi comadre que vive en el sector y me parece una actividad muy provechosa, porque en mi comuna en general no se hacen. Normalmente uno las ve por la tele, pero estar aquí es otra cosa”.



Francisca Meza, de Puente Alto

“Llegamos con la familia y los vecinos tipo 12 del día y, hasta ahora, hemos probado los porotos con mazamorra y con pilco. ¡Todo estaba muy rico! Nos faltan las puras humitas, que es lo que se viene para más ratito”.

Leila Santibáñez, de Villa Primavera

“Nunca había probado el choclo asado, está bien bueno, para nada seco y me parece súper saludable, sobre todo ahora que estoy cuidando más mi colesterol. Muy útil para compartir en familia en torno a la parrilla”.

