

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
15/04/2013	TERRA (STGO-CHILE)	90	2	PEÑALOLEN SUPERA SU RECORD Y ENTREGA MAS DE 6 MIL PLATOS DE CHARQUICAN	19,8x26,7	No Definido

15 de abril de 2013 • 18:10

Peñalolén supera su récord y entrega más de 6 mil platos de Charquicán

Miles de personas disfrutaron este lunes de la cuarta versión del Festival del Charquicán, organizado por el Sindicato de Ferias Libres de Peñalolén (SITIFELP) y el municipio local, en un evento donde nuevamente se volvió a superar el récord entregando 6 mil platos de esta típica preparación chilena, 2 mil más que el año pasado.

La alcaldesa Carolina Leitaó llegó a las 7:30 de la mañana a ayudar en la preparación de los desayunos de los feriantes que a primera hora comenzaron con los preparativos del guiso y colaboró durante toda la jornada en la elaboración de este gigantesco almuerzo. Los feriantes además prepararon ricos y nutritivos jugos naturales que también entregaron en forma gratuita a los vecinos que sólo debían llegar con su plato y una cuchara.

"Con este rico charquicán queremos invitar a las familias a tener espacios de reunión entre ellos y con la comunidad, y qué mejor que hacerlo disfrutando un rico, sano y nutritivo plato como éste. Esta actividad habla de las tradiciones propias de la comuna: Peñalolén es una comuna de ferias libres, es una comuna de solidaridad y de trabajo conjunto", destacó la alcaldesa, según consigna una nota del municipio.

Por su parte, el presidente del SITIFELP, Arturo Gaona, señaló que "este año estamos participando todos los feriantes, porque la actividad lo requiere, pero a pesar de que el número de platos ha ido en aumento, no es lo más importante. Para nosotros lo principal es poder llegar a nuestros caseros con el mensaje de mejorar su dieta, consumiendo productos saludables desde nuestras ferias libres. Ésa es nuestra manera de retribuir su fidelidad y preferencia".

Para la preparación del este mega-charquicán se utilizaron 1.000 kilos de papas, 50 paquetes de cochoyuyo, 250 kilos de zapallos, 500 choclos, 600 zapallos italianos, 400 kilos de tomates, 210 kilos de porotos verdes, 50 paquetes de acelga, 200 pimentones, 500 kilos de cebolla, 150 kilos de zanahoria y 80 kilos de carne.

La actividad también se enmarcó en la Campaña "Vida Sana en la Feria" que los feriantes impulsan a lo largo del país, fomentando el consumo de comida tradicional, sana y nutritiva.