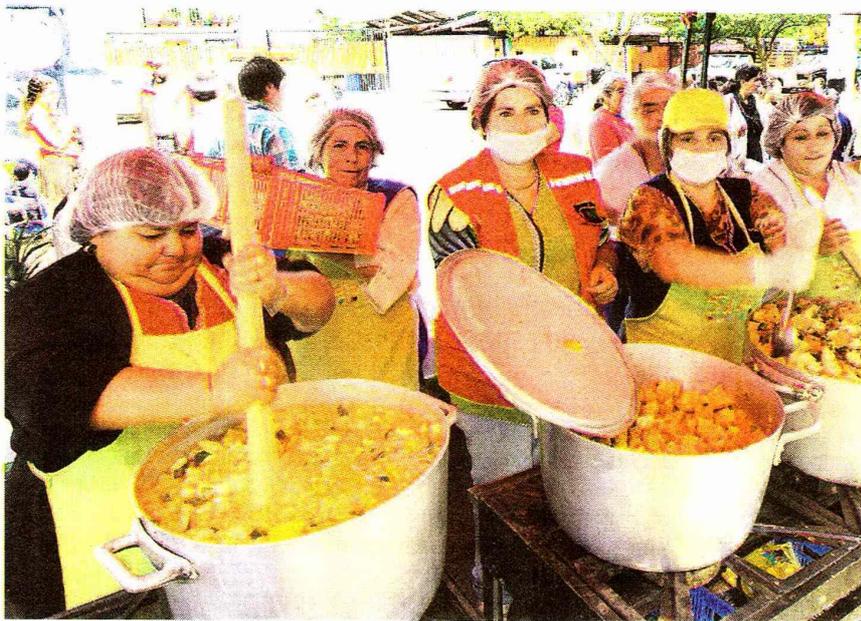


Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
15/04/2013	LA CUARTA - STGO-CHILE	13	3	FESTIVAL DEL CHARQUICAN SE VIENE CON 6 MIL PLATOS AL GRATIN	20,1x16,4	No Definido

Revista Comerciante será nuevamente medio oficial del convite

Festival del Charquicán se viene con 6 mil platos al gratin

La Muni de Peñañolén junto a los capos del sindicato de feriantes de la comuna, organizan hoy la jornada que superará con creces la del año 2012. Un team de bellezas del diario pop le pondrá color y buena onda al evento.



Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
15/04/2013	LA CUARTA - STGO-CHILE	13	4	FESTIVAL DEL CHARQUICAN SE VIENE CON 6 MIL PLATOS AL GRATIN	12,9x6,6	No Definido

Un team de bellezas de la **revista Comerciante** será el encargado de darle ánimo a los cocineros y a todo aquel que pase a degustar lo mejor del manye criollo que se vivirá hoy en la cuarta versión del Festival del Charquicán 2013, que se realizará en la Feria Arrieta, ubicada en Avenida José Arrieta entre Tobalaba y Diego Rojas. Son los amigos feriantes del Sindicato de Ferias Libres de Peñalolén y la Municipalidad de Peñalolén los organizadores del convite que cada año moviliza a miles de personas

entorno a este tradicional plato criollo. Recordemos que en la versión del 2012 hubo cerca de 4.000 raciones para la barra feriante y público general, pero ahora el desafío es llegar a 6.000 deliciosos charquicanes.

Y para quienes no creen en tanta maravilla, les contamos que los ingredientes que se utilizarán para esta preparación serán 1000 kilos de papas, 50 paquetes de cocha-yuyo, 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.

Lo bonito es que la actividad se enmarca en la Campaña "Vida Sana en la Feria" que la Asociación de Ferias Libres (ASOF) impulsa a lo largo del país, articulando las distintas iniciativas saludables que los feriantes emprenden para fomentar una alimentación más beneficiosa, promocionando en la familia chilena las preparaciones tradicionales y sanas.