

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
16/04/2013	LA HORA - STGO-CHILE	7	2	DIA DE LA COMIDA CHILENA RESCATO LOS MEJORES PLATOS	20x13,4	No Definido

PARTICIPARON MUNICIPALIDADES, FERIANTES Y LOCALES DE TODO EL PAÍS

Día de la Comida Chilena rescató los mejores platos

Por quinto año consecutivo se conmemoró la festividad que fue instaurada por Decreto Presidencial. En todas las regiones hubo actividades gastronómicas que rescataron los mejores sabores de los platos típicos de la cocina chilena.

Por **Sebastián Foncea** y **Nicole Salvatierra**

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
16/04/2013	LA HORA - STGO-CHILE	7	3	DIA DE LA COMIDA CHILENA RESCATO LOS MEJORES PLATOS	9,5x11,4	No Definido

Seis mil platos de charquicán

■ Más que satisfechos quedaron los vecinos de Peñalolén, después de comer el charquicán más grande de Chile. El plato fue preparado por los comerciantes de la feria libre de José Arrieta. En total, se repartieron seis mil porciones entre los comensales. El plato se preparó en sus tres variedades: con cochayuyo, carne y verduras.

Para la cocción, se necesitaron mil kilos de papas, 250 de zapallos, 500 choclos, 600 zapallos italianos y 400 kilos de tomates.



Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
16/04/2013	LA HORA - STGO-CHILE	7	4	DIA DE LA COMIDA CHILENA RESCATO LOS MEJORES PLATOS	8,7x11,6	No Definido

Porotada sorpresa en la Plaza de Armas

■ La Municipalidad de Santiago organizó una porotada que sorprendió a los transeúntes que pasaban por la Plaza de Armas. En cuatro puestos diferentes de reconocidos cocineros, prepararon: ensalada de porotos, porotos con luche, con riendas y mote. Llamó la atención que en uno usaron porotos Pallar, una variedad casi diez veces más grande que la tradicional, según el chef Jorge Sáez. "Muchos los confunden con habas, son unos \$200 más caros por kilo y se los puede encontrar en ferias y supermercados", explicó.



Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
16/04/2013	LA HORA - STGO-CHILE	7	5	DIA DE LA COMIDA CHILENA RESCATO LOS MEJORES PLATOS	9,3x11,3	No Definido

Se viene el Día del Bife a lo Pobre

■ Por segundo año consecutivo se celebrará mañana el Día del Bife a lo Pobre. La idea se le ocurrió a Zacarías Alarcón, empresario gastronómico dueño de un restorán con su nombre ubicado en la Alameda con calle Dieciocho. Se sumarán más de 250 restoranes a lo largo del país y sus propietarios se comprometieron a ofertar el plato a un precio menor. En Donde Zacarías venden alrededor de 80 bifes a lo pobre al día y dicen que la gracia está en que la carne sea bistec de asiento.

