



## **Echinuco 2015:**

### **El Sello Chileno Se Toma la Fiesta de la Cocina**

**En su quinto aniversario Echinuco – Encuentro Chileno de Nuestra Cocina –, la gran feria gastronómica de la cocina chilena se realizará el 2, 3 y 4 de octubre en el Parque Bicentenario.**

Este año Echinuco cumplió una etapa. Es un proyecto que se propuso desde el inicio promover la cocina chilena como patrimonio cultural y un elemento fundamental de la identidad de los chilenos.

Rosita Parsons, Directora de Echinuco, comenta lo que ha sido este periodo: “En todo este tiempo hemos logrado diferentes hitos: creamos la Fundación Echinuco para apoyar a emprendedores del rubro gastronómico; estamos muy orgullosos de que cerca de 20 expositores que han estado en Echinuco fueron seleccionados para presentar sus productos en la Expo Milán este año; y este 2015 crecimos un poco más con Mercadito Echinuco en Parque Arauco, que fue un gran éxito en todo nivel. La idea de tener en un solo lugar a los productos más típicos de cada zona de nuestro país, y poder interactuar directamente con sus productores tuvo un muy buen recibimiento”.

#### **El Sello Chileno**

El tema que promueve Echinuco en su quinta versión es el “Sello Chileno”, actuando como una plataforma para dar a conocer al público nacional, e internacional, todos los productos gastronómicos locales que cuentan con una certificación que los hace únicos en el mundo. “Se trata de dar relevancia y reconocer el esfuerzo de los agricultores y productores, y también de todos esos equipos humanos que trabajan para proteger estos productos”, explica Rosita Parsons, Directora de Echinuco.

Se trata de sellos chilenos como, por ejemplo, el Sello de Origen (INAPI), el sello SIPAM (FAO), el Sello Manos Campesinas (Minagri), y de todos los productos que representan a nuestra agricultura y producción gastronómica nacional.

**Contacto prensa:** Pía Fuentealba [pia@agenciatresc.cl](mailto:pia@agenciatresc.cl) +56 2 24328346 | +56 9 96891345

Los visitantes podrán conocer, descubrir y probar los productos de más de 120 expositores, de los cuales cerca de 50 son micro empresarios asociados a Inapi, Sercotec, Subpesca, Minagri, Vitaemprende y Fundación Echinuco.

### **Comer es Gozar en Echinuco**

Los asistentes podrán elegir entre una gran oferta de carritos de comida y restaurantes como el 99, D.O, la Peluquería Francesa del Barrio Yungay, la Piojera, el Ciudad Vieja, carritos de comida y mucho más.

Mariana Martínez vuelve con su **Barra de Vinos**, con una selección de etiquetas chilenas y con su equipo de sommeliers dispuestos a ayudarte a encontrar la mejor cepa para ti. **La copa de regalo más seis tickets de degustación tendrá un valor de \$3.000.**

### **Actividades**

En Echinuco 2015 habrá actividades todos los días en el espacio de la **Gran Cocina**, como demostraciones de cocina con los chef Guillermo Rodríguez, Coco Pacheco, Kurt Schmidt, Pilar Rodríguez, Pamela Fidalgo, Ciro Watanabe, Virginia de María, entre otros.

También habrá paneles de discusión en torno a la cocina chilena con Federico Sánchez, Marcelo Comparini y Sergio Canals; y un Canal Horeca organizado por la Fundación Echinuco y la revista Chef&Hotel el día viernes, una rueda de negocios en donde pymes y micropymes exponiendo en Echinuco podrán conocer a posibles compradores de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías (Horeca).

Los niños podrán disfrutar de actividades diseñadas especialmente para ellos, como clases de pan amasado con San Camilo, talleres de manualidades, clases de cocina de cocina el día domingo, y la posibilidad de dar leche a los cabritos de Chevrita.

#### **Información General**

Valor entrada General: \$7.000 / \$5.000 con tarjeta Cencosud, El Mercurio, Club Movistar y Municipalidad de Vitacura.

Viernes 2, día del estudiante de gastronomía \$1.000 presentando credencial. Horarios: Viernes 8:00 – 23:00 Sábado 11:00 – 23:00 Domingo 11:00 – 21:00

Más información: [www.echinuco.cl](http://www.echinuco.cl)

**Contacto prensa:** Pía Fuentealba [pia@agenciatresc.cl](mailto:pia@agenciatresc.cl) +56 2 24328346 | +56 9 96891345