



Raúl Godoy Soto, Presidente Profesionales en Turismo, Ricardo Hurtado Morcom, director Chef&Hotel y Sergio Zarzar Andonie, Alcalde de la Ilustre Municipalidad de Chillán

XV Gala Gastronómica "Sabores del Sur 2010", Chillán

Un encuentro con la cultura y la solidaridad

El evento organizado por la Municipalidad de Chillán y la Asociación de Profesionales del Turismo, que se llevó a cabo en el Estadio Bicentenario de esa ciudad, otorgó a la revista Chef&Hotel la "Distinción Regional al Mérito Gastronómico"

La Gala Gastronómica realizada en Chillán, "Sabores del Sur 2010", que reunió a más de 250 importantes invitados de la región, estuvo inspirada en el esfuerzo de 15 instituciones de beneficencia de Chillán que participaron en el concurso "Mesa y Mantel". En esta actividad, las diversas entidades presentaron a un jurado calificador – en el que destacó la presencia de Liliana Puentes, directora del área gastronomía de Inacap Chillán –, el montaje de mesa para cuatro personas inspirado en temáticas como la navidad, cumpleaños, etc. El primer lugar recayó en la institución Teléfono de la Esperanza, la cual se llevó un premio en dinero. El segundo puesto fue para el Centro Cultural Mistraliano; y el tercero para la Asociación de Guías Turísticos. Así, cada año la Gala va cambiando de temática, como fue el caso de la versión anterior centrada en el rescate de las tradiciones.

Gala Gastronómica "Sabores del Sur", es un evento que desde su génesis ha sido producido por Raúl Godoy Soto, presidente de la Asociación de Profesionales del Turismo, quien también es asesor de la Municipalidad de Chillán. En su intervención, Godoy indicó que "comer bien y beber bien, deben ser la máxima en todos los rincones de nuestra atractiva región del Bío Bío, es por eso que desde hace 15 años,



Premio a institución "Teléfono de la Esperanza"



Artistas participantes de CocinArte



junto a los profesionales del turismo, venimos trabajando para ello. Este evento representa la mejor señal del compromiso que empresarios, chefs, garzones, banqueteros y barmans, en más de 500 restaurantes distribuidos en las provincias de Arauco, Bío Bío, Concepción y Ñuble, esperan brindar con "Mesa y Mantel" y las delicias culinarias de este rincón de Chile. Hoy la región vive una dinámica en el ambiente gastronómico. Nuevas apuestas empresariales han nacido, como los restaurantes "Tijuana", "El Canibal", "Morrigan", "Paraíso Oriental", "Panitao",

"A Tope", "Sabor a Mar", "Restobar Universitario", "Tierras Bajas", "Restobar Burdeos", y la nueva concepción del tradicional "Centro Español".

El evento contó este año con el patrocinio de la Ilustre Municipalidad de Chillán y la presencia de su alcalde Sergio Zarzar Andonje, quien señaló en su discurso que este tipo de iniciativas "muestran cultura y gastronomía, presentes en la ciudad, y ambas buscan dar una nueva imagen de Chillán enfocada en el turismo". Fue el mismo alcalde quien en la ceremonia central de la Gala Gastronómica entregó la "Distinción Regional al Mérito



Compromiso con su Cocina

Cuchillería - Loza - Repostería - Cristalería
 Floreros - Artículos de cocina - Artículos de Bar
 - Uniformes de cocina - Equipamiento
 Gastronómico

**25% Descuento en
 Recipientes Acero Inoxidable**



**Gran variedad en artículos de
 Bar & Coctelería**



**PRECIOS ESPECIALES
 SECTOR HOTELERO GASTRONÓMICO**

www.multimat.cl

Av. Valparaíso 949
 Viña del Mar
 Fono: (32) 2688234
 ventas@multimat.cl

Gastronómico” a revista Chef&Hotel, “por su aporte a la difusión y mejoramiento de la calidad de los servicios de la industria gastronómica regional”, como lo indica el premio recibido por Ricardo Hurtado Morcom, director de este medio de comunicación. En su intervención, Hurtado destacó la distinción otorgada a la revista y al equipo que trabaja en cada número motivado a aportar, como medio abierto e independiente, al quehacer de la gastronomía y hotelería de todo el país. También señaló el crecimiento que ha tenido Chef&Hotel en sus siete años de vida, que hoy tiene presencia con 5.000 ejemplares y miles de lecturas más, tanto en Chile como en decenas de países latinoamericanos, convirtiéndose en una importante vitrina para dar a conocer a nuestros profesionales y su trabajo, como también las bondades que ofrece Chile.



Restaurantes distinguidos en la Gala



Lleve su hotel a los más altos estándares Europeos

FELLENBERG PRODUCTS & SERVICES

CONSULTORIAS EN HOTELERIA INTERNACIONAL

Asesorías & consultorías hoteleras con estándares europeos en:

Planificación y evaluación de proyectos hoteleros

Asesorías operacionales & financieras

Apertura de hoteles

Rebranding & reaperturas de hoteles

Evaluación de procesos

Business Plan



Servicio de prácticas internacionales:

- Prácticas profesionales para estudiantes de escuelas hoteleras y gastronómicas.
- Prácticas hoteleras para profesionales hoteleros y gastrónomos que deseen adquirir conocimientos de la hotelería europea.
- Coordinación y gestión de prácticas en Europa para escuelas hoteleras y gastronómicas.
- Contamos con un portafolio de hoteles que reúne excelentes hoteles en las principales capitales de Europa.

Fellenberg Products & Services
 Gondellaan 22, 1503 KR
 Zaandam, Holanda
 Teléfono: 0031- 75-6150700
 E-mail: info@fellenberg.nl
 E-mail: andres@fellenberg.com
 web: www.fellenberg.nl



Otras distinciones al mérito gastronómico, premio que se entrega a las empresas del área alimentación, recayeron en el restaurante Mundo Árabe, de la ciudad de Los Ángeles; restaurante Don Quijote, de Concepción; y la sociedad gastronómica Donatello, de Chillán. En tanto una distinción especial recibió el restaurante El Puerto, ubicado en la localidad de Buchupureo, al norte de Cobquecura.

En la actividad realizada en el salón VIP del Estadio Bicentenario de la ciudad de Chillán, se inauguraron más de 30 stands de diferentes empresas relacionadas con el ámbito gastronómico. También expusieron importantes restaurantes de la región del Bío Bío con sus propuestas de comida chilena, árabe, española, italiana y china, entre otras; además del Salón de los Postres y el Salón del Proveedor Gastronómico. Los 250 invitados, entre ellos empresarios y público focalizado, pudieron consultar, conocer y

degustar en forma directa las ofertas y servicios exhibidos.

Entre los proveedores destacó la escuela de Gastronomía, Hotelería y Turismo de la Universidad Tecnológica Inacap, de Chillán – encargada del cocktail de apertura “Cheese and Wine” – y la escuela de gastronomía de Santo Tomás Chillán. Además participaron variados proveedores de productos gourmet, hortalizas, vestuario profesional, etc.

Otro atractivo de la XV Gala fue la muestra de pinturas de los artistas que participaron en “CocinArte”, realizada en el mercado de la ciudad.

El evento contó con el auspicio de Elles Banquetería Fina, MT Producciones Integrales, y la colaboración, entre otros, de Bío Bío Itata Wines, Quesos Hacienda El Roble y Hacienda Los Tilos, Compañía Cervecería Unidas (CCU), Frutícola Olmué, Instituto Profesional Santo Tomás y la Universidad Tecnológica de Chile, Inacap. ■



FAMAVA



Hornos Conectores y Combinados

Procedencia: ITALIA

Modelo: HC-4
 Tipo: **Convector**
 Bandejas: 4 de 425x345
 Ventilador con Resistencia Circular
 Timer incorporado
 Temperatura hasta 300°C



Horno Combinado Profesional con Panel de Control Digital. Capacidad de 6 Bandejas de 600x400 mm. Sonda al Corazón, 99 programas de cocción, 2 motores con inversor, conector a PC.



Productos IBBL

Procedencia: BRASIL



Exendedoras de Jugo Industriales hasta 100 Lts.



Bebederos y Dispensadores de agua Refrigerados



Exendedoras de Jugo con Paleta Revolvedora

Icematic Fabricadoras de Hielo

Procedencia: ITALIA

Modelos para hielo en Cubos y Escamas de 45, 85 y 300 kilos.



Saeco Cafeteras automáticas

Procedencia: ITALIA



Victor Cuccuini 250 - Recoleta - Santiago
 (2) 6291741 - (2) 6291412 - (2) 6227378
www.famava.cl - info@famava.cl