



Desde las 10:30 horas, en las intersecciones de las calles Primer Centenario y Avenida Ortúzar de Pichilemu, en el que se encuentran 20 puestos de variados productos gastronómicos, de artesanía, cosmética natural, textil y food trucks, que por esos tres días presentó una muestra identitaria la Región de O'Higgins.

El director regional de Sercotec, explica que la gran asistencia de visitantes que transitan por estos días por la comunidad de Pichilemu, "posiciona a la Feria Secano Costero como un espacio que ofrece a los turistas el conocimiento y la interacción con los productos de calidad, característicos de la región".

Esta segunda versión de la Feria Secano Costero, organizada por Sercotec, junto al Barrio Comercial Ortúzar y la Municipalidad de Pichilemu, "buscamos nuestra identidad, presentamos varios tipos de productos que nacen desde lo más profundo que nos describen como región: minería, campo y mar ";, explica Sergio Fuentes.

Dentro de la Feria Secano Costero, como es tradición, se realizan dos seminarios de gastronomía: MAR / TIERRA, que estará a cargo del Chef Francisco Henríquez, quien junto a un sumiller, enseñaran a preparar y degustar productos vinícolas, marinos y de la tierra que identifica a esta zona del País.

La actividad gastronómica tendrá una

convocatoria el viernes 23 de febrero a las 12:00 y 20:00 horas, donde además de participar de esta experiencia de conocimiento culinario, "se puede degustar de las preparaciones realizadas por este prestigioso Chef, junto a disfrutar las recomendaciones del sommelier ", comenta el director regional de Sercotec, Sergio Fuentes.