



BASES CONCURSO
PASTEL DE CHOCLO 2023

La Ilustre Municipalidad de Peñaflor te invita a participar en el concurso “Pastel de Choclo Peñaflorino” en el marco de la celebración de la semana Peñaflorina 2023.

El pastel de choclo es un plato tradicional de la cocina chilena, muy común en la zona central y campo, sobre todo en época de verano cuando el maíz es cosechado. Este maíz se caracteriza por ser más lechoso y contener más almidón que el maíz dulce.

EL pastel de choclo es un plato que tiene su origen en la época de la colonia, correspondiendo a un plato mestizo que une el pino español con la pasta de choclo chilena, debiendo ser creado a manos de cocineras mapuches en las cocinas de los colonos españoles. Aunque su origen no se ha logrado determinar, pudiendo haber proveniendo de algún país vecino como Perú, Bolivia o Argentina.

Objetivo General:

- Desarrollar un concurso de elaboración artesanal de pastel de choclo, que le permita a la comunidad Peñaflorina conectarse con antiguas tradiciones y que estas continúen siendo transmitidas de generación en generación.

Objetivos específicos:

- Fomentar la participación de la comunidad a través de la gastronomía tradicional chilena.
- Potenciar la identidad local a través de la gastronomía tradicional.
- Generar instancias de intercambio cultural entre hombres, mujeres, emprendedores/as en torno a la cocina.

¿Quiénes pueden participar?

Hombres y mujeres desde los 18 a los 99 años con residencia en la comuna de Peñaflor, que cuenten con ganas de participar compartiendo la historia de su pastel de Choclo y su producto final a la comunidad Peñaflorina.



¿Cómo postular?





Solicita tu formulario de postulación y envíanos tu historia, ¿Quién se la enseñó? ¿porqué es el mejor pastel de choclo? ¿Dónde, cómo lo aprendió y que anécdotas giran en torno a su aprendizaje? al correo victoria.giuliucci@penaflores.cl. (No se exige presentar receta del Pastel de Choclo)

Fechas de postulaciones:

Postulaciones abiertas desde el martes 24/01/2023 hasta el Lunes 30/01/2023

Selección de participantes

Una vez evaluados las postulaciones, se notificarán a las personas que resulten preseleccionadas a través de llamados telefónicos y correos electrónicos, las personas deberán elaborar el producto, esto se llevará a cabo el día 04 de febrero 2023 de las 12:00 a las 15:00 horas y será presentado en Parque Municipal El Trapiche, ubicado en calle Manuel Rodríguez N°277, quién contará con la presencia de 3 jurados quienes realizarán la degustación del pastel de choclo y completarán una ficha de evaluación donde se considerarán los siguientes elementos:

-  Color
-  Sabor
-  Consistencia del pino
-  Historia de la receta

El Jurado está compuesto por:

- Emprendedor/a Gastronómico/a de la Comuna de Peñaflores.
- Emprendedor/a Gastronómico/a de la Comuna de Peñaflores.
- Ganadora del primer concurso del “Mejor Pan de Pascua Peñafloresino 2022”.

Premio al Él o La ganador/a:



El Pastel de Choclo ganador recibirá un diploma otorgado por la Municipalidad de Peñaflor además de la opción de comercializar sus productos en **“Peñaflor Cumbres Ballon Festival 2023”** desde el 5 al 26 de febrero 2023, en un espacio otorgado por la Dirección de Fomento Productivo y Desarrollo Económico Local.