

EL MERCURIO

www.emol.com

Santiago de Chile, lunes 17 de septiembre de 2007, actualizado a las 6:07 hrs.

Secciones

Inicio

Revistas

Clasificados

Ediciones Anteriores

BuscAvisos

Ayuda

Editorial
Nacional
Claves
Internacional
Economía y Negocios
Deportes
Vida Social
Actividad Cultural
Espectáculos
Internet
Ciencia y Tecnología
Vida y Salud
Educación
Línea directa
Reportajes
Artes y Letras
Revista de Libros
Blog Editorial B
Blog Cartas B
Blog Deporte B
Blog Tecnología B

Noticias en fotos

Opinión

Cartas al Director
Foros
Encuestas

Otros Servicios

El Tiempo
Defunciones
Ediciones anteriores
Puzzle
Imagen portada
Suscripciones
Empleos
Productos especiales
Contratar publicidad
Club de Lectores
Clase Ejecutiva
El Mercurio - Aguilar
Alternativas Académicas

ACTIVIDAD CULTURAL

Lunes 17 de septiembre de 2007

En Fiestas Patrias:

Ganan adeptos las fondas vegetarianas

Carolina López Montecinos

Sin carne, con anticuchos de champiñones y empanadas con relleno vegetal, se abren paso junto a tiendas con productos para preparar asados en casa.

CAROLINA LÓPEZ MONTECINOS

Aunque Carmen Escalona (24) y su hija Keila son vegetarianas, podrán celebrar este dieciocho con choripanes, hamburguesas y salchichas. Eso, gracias a que están apareciendo las fondas donde la carne ya no es la reina de la mesa.

"Partimos haciendo la fonda en septiembre pasado como un experimento. Y el interés de la gente nos sobrepasó. Se nos acabó la comida, nos faltó espacio... por eso esta vez van a ser dos días", explica Alejandro Ayala, presidente de la asociación Homo Vegetus, encargada de organizar La Fonda del Huaso Vegetariano en Santiago. La idea es lograr que la gente pierda el concepto de que ser vegetariano significa comer solamente lechugas. De hecho, para estas Fiestas Patrias producirán alrededor de mil empanadas con rellenos como soya, choclo y tomate, además de anticuchos con gluten.

La fonda funcionará hoy y mañana, a partir de las 17:00 horas, en el bar La Trifulka (Irarrázaval con Antonio Varas). En cada jornada habrá tres conjuntos en vivo y alrededor de ocho Djs, entre los que se encuentran Karina Landaeta y Katsuhiro. Respecto de la música, habrá desde folclore hasta hardcore, todo a cargo de bandas chilenas simpatizantes con la ética de los defensores de los animales.

Y aunque el encuentro estará abierto sólo para mayores de 18 años (la ley de tabaco es inquebrantable, explica Alejandro), no se descarta la idea de un 18 chico: "Ahí podríamos estar todos, sin cigarrillos ni alcohol".

También la Fonda Oficial de Maipú ofrecerá la alternativa de celebrar con vegetales. En el menú, además de las clásicas parrilladas, los asistentes podrán encontrar

MAS IMAGENES



La fonda "La Negra", de Maipú, vende sólo productos de origen vegetal.
Foto: ALEX MORENO

HERRAMIENTAS

ENVIAR POR MAIL -

IMPRESION AMISTOSA

Servicios El Mercurio

Suscripciones:

Suscríbese a El Mercurio vía Internet y acceda a exclusivos descuentos.

InfoMercurio:

Todos los artículos publicados en El Mercurio desde 1900.

Club de Lectores:

Conozca los beneficios que tenemos para mostrar.

anticuchos de champiñones, berenjenas y papas, además de empanadas rellenas con espinacas, rúcula y otros. La idea fue del alcalde de la comuna, Alberto Undurraga, y será en el Club de Rodeo Alberto Llona (Maipú 1200).

Alternativa porteña

En Valparaíso, el restaurante Bambú (Pudeto 450), en conjunto con la agrupación Anima Naturalis, estará celebrando las Fiestas Patrias con una peña vegetariana, hoy y mañana, a partir de las 19:00 horas. En el festejo habrá música en vivo, poesía, títeres y guitarra libre para los que quieran cantar. La entrada cuesta \$ 1.000 y da derecho a un vaso de vino navegado y una empanada. El menú ofrecerá platos típicos chilenos en su versión vegetariana.

"Esta es la primera iniciativa de este tipo en Valparaíso. Esperamos que se repita la buena acogida que han tenido las fondas vegetarianas en Santiago", señala Daniela Romero, coordinadora nacional de la agrupación Anima Naturalis.

(Reservas o preguntas en el teléfono 32- 223.4216).

Para los que prefieran hacer la prueba en las parrillas de su casa, la opción de comprar hamburguesas y longanizas vegetales está muy cerca. En la página web de Diprovema (www.diprovema.cl), una foto de cada producto con su precio invita a hacer pedidos a domicilio. También los días 17, 18 y 19.

"Debemos cerrar la tienda pues está en una galería comercial", explica César Sánchez, encargado del local de Los Dos Caracoles. "Pero estaremos entregando pedidos todos los días. El año pasado repartimos hasta las 21:00 horas".

Y si la idea es elegir en terreno, en La Reina estará abierto el Almacén del Comer Sano (Lynch Norte 15). De acuerdo con Mauricio González, uno de los integrantes del negocio familiar, una parrillada vegetariana para cuatro personas cuesta unos \$5.000. Para estas Fiestas Patrias, el local estará abierto entre 11:00 y 18:00 horas.

Entre los productos que venden las tiendas vegetarianas, destaca el hecho de que no sólo tienen los sabores tradicionales de la soya, el tofu o el gluten. También es posible encontrar hamburguesas y nuggets con sabor a pollo, y salchichas vegetales con ciboulette y pimienta.

Amor por los animales

Aunque los motivos para ser vegetariano van desde la salud hasta las creencias religiosas, Alejandro Ayala dice que la mayoría de las personas que eligen una dieta sin carne coinciden en el amor por los animales: "Nos basamos en que son seres que, al igual que nosotros, sienten".

Bajo esa premisa, las diferentes asociaciones vegetarianas buscan generar alternativas. Ahora es la fonda vegetariana. Más adelante será el Primer Seminario Nacional Vegetariano y la solicitud al Gobierno para que incluya en el censo preguntas sobre alimentación, pues no existen datos oficiales sobre el vegetarianismo en Chile.

PRECIOS

La entrada a la fonda vegetariana en La Trifulka es de \$3.000; las empanadas de 15 cm costarán \$1.000 y los jugos naturales, \$ 500.

CALORÍAS

Un jugo natural aporta 50 calorías; una empanada, 310 y un choripán, 17, según datos entregados por los organizadores de la Fonda del Huaso Vegetariano.

EN INTERNET
Más información en
www.homovegetus.cl

Términos y Condiciones de la información

© El Mercurio S.A.P

▪