



El camino de San Javier para ser ciudad creativa gastronómica

Ya se encuentra en la sede mundial de UNESCO en París, el expediente que permitirá durante este año que la localidad maulina sea reconocida -desde sus vinos y culinaria local- como un aporte al desarrollo de la cultura nacional desde el comer y el beber. Una nominación que puede cambiarle la cara a toda una comunidad.

Desde hace varios años que San Javier quiere su lugar en el ambiente enogastronómico chileno. Sus campos y el ecosistema campesino se tiñe de tradición en forma de parras viejas, nuevos proyectos y una cooperativa que pese al paso del tiempo y algunas zozobras, se mantiene como una de las más importantes para la agricultura campesina de la zona. Méritos tiene y bastantes para posicionarse como un actor de importancia, cuya comunidad se encuentra movilizada para consolidar ese estatus. Cuentan con un plan estratégico que desde tiempos pandémicos se enfocó en que este poblado fundado en 1852 sea considerado como la "Capital del Vino Patrimonial de Chile", buscando darle valor a la vitivinicultura tradicional y de pequeña escala, reconociéndola desde un punto de vista aún poco usual para los viñateros promedio: como un aporte a la cultura integral.

Esta temporada dieron un paso adelante en ese sentido con su postulación -y casi segura nominación- como la cuarta Ciudad Creativa del país, rótulo creado por UNESCO para promover la cooperación internacional entre ciudades que usan la cultura y la creatividad como estrategias para el desarrollo

urbano sostenible.

Hasta ahora Concepción, Frutillar y Valparaíso forman parte de esa red, aunque ligados al ámbito de la música. Y son varios otros los valores comunitarios que permiten a una urbe llegar a esa nominación: artesanía y arte popular, diseño, cine, literatura, artes mediáticas... y gastronomía: "La Iniciativa es una acción impulsada desde la municipalidad de San Javier en conjunto con el ecosistema enogastronómico local, en donde participan: Viñateros, enólogos, hacedores de vinos, gastronomos, cocineros, academia, investigadores, cultores y autoridades locales", cuenta desde San Javier Mario Astudillo, sommelier y profesional del Departamento de Fomento Productivo del municipio, gestor técnico de las acciones que este año dieron forma a la postulación junto con Camilo Inostroza y Patricio Domínguez.

La idea partió desde la municipalidad sanjavierina. Para tener instancias de reconocimiento nacional e internacional, creando para eso mesas de trabajo con viñateros locales de todo tipo y tamaños, aparte de fuerzas vivas de la comunidad como universidades, centros de formación técnica, fundaciones, INIA, empresarios gastronómicos, entre otros que



derivaron en 2023 en el Primer Encuentro de Vinculación por la Viticultura Patrimonial en Chile. Ese hito les dio alas para ir por más. "El desarrollo del expediente de postulación fue acompañado por la Comisión Nacional Chilena de Cooperación con la UNESCO. En ese documento básicamente debes demostrar cuales han sido tus acciones concretas de trabajo en el área a desarrollar en los últimos años, y cuáles serán tus desafíos en los próximos", dice Astudillo.

La postulación fue entregada en marzo pasado

y si bien es distinta a la búsqueda que los pisqueros realizan en torno a la nominación como "Paisaje Cultural del Pisco", está más adelantada en tanto ya se encuentra en Francia, a diferencia de los otros aspirantes a nivel nacional. "Unesco no entrega fechas estimadas, pero por experiencias anteriores, la resolución debiese estar entre agosto y septiembre del 2025. Estamos muy expectantes y con muchas ganas de poder iniciar el trabajo como miembros de la Red, creemos que podemos hacer un antes y un des-

pués en la viticultura chilena", cuenta el sommelier sanjavierino

Justamente el hecho de ser una ciudad con tradición vitivinícola les permitió aspirar a ser Ciudad Creativa Gastronómica. "En UNESCO dan valor a la creatividad en el campo a trabajar, existen antecedentes en otros lugares del mundo, donde ciudades con vocación vitivinícola, son parte de la red y fundamentan desde ahí su ingreso. Para nosotros, es un desafío tremendo, porque en el discurso en Chile se plantea la idea de esta unión entre la cocina y el vino. Pero a su vez se materializa de manera privada, sobre todo en restaurantes y no necesariamente en políticas públicas. Con esta postulación creemos que puede haber una mirada distinta del vino y de una vez por todas, ser considerado un alimento, o bien -como fundamentamos nuestra postulación- como un elemento gastronómico" Asegura Astudillo.

Se trata de valorar la enogastronómica local, que según antecedentes encontrados por la investigación realizada en San Javier, nace desde antes de 1596 y está muy ligada a prácticas como vendimias, mingacos, fiestas religiosas, fiestas populares, almuerzos familiares, entre otras.

Ser ciudad creativa, dicen desde el municipio, permite un posicionamiento diferente. Un centro cultural en torno a la actividad enogastronómica en este caso, que los convierte en potencial objetivo turístico y de desarrollo de economías creativas. Eso, aparte de conectar con más de 300 ciudades similares en el mundo. "Nos motiva el hecho que hay ciudades donde los vinos locales están siendo exportados, por lo tanto, la posibilidad de acuerdos comerciales o de visibilidad", comenta el profesional.

Un paso en torno al vino, que puede cambiar el destino de una ciudad.

Fuente: ViajealSabor