

ENTREGADO POR SERVICIO NACIONAL DEL PATRIMONIO CULTURAL

Tradición de ají ahumado en zarandas de Palmilla reconocido como patrimonio cultural inmaterial de Chile

LINARES. Un reconocimiento al proceso artesanal de ahumado en zarandas, una técnica transmitida de abuelos a nietos, que hoy es símbolo de identidad colectiva, resiliencia campesina y riqueza cultural efectuada en Palmilla, una localidad rural de la comuna de Linares, Región del Maule, ha sido oficialmente incorporada al Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial de Chile, por una tradición que ha perfumado generaciones con

el inconfundible aroma del ají ahumado. Este reconocimiento, otorgado por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (SNPC), no solo valida la tradición desde una perspectiva técnica y patrimonial, sino que también garantiza su protección y difusión a nivel nacional. "Es una forma de asegurar que una tradición viva no se pierda en el tiempo y se transmita como parte activa de la cultura chilena", explicó Ximena

Quiñones, académica de la Universidad Católica del Maule (UCM), quien lideró junto a la comunidad, un trabajo de investigación de este tema.

PROCESO ARTESANAL

La técnica del ahumado en zarandas, consiste en deshidratar lentamente los ajíes sobre estructuras de adobe o ladrillo, con calor y humo de leña de aroma o eucalipto y más que una técnica de conservación, es una alquimia comunitaria,

donde cada familia aplica su saber para lograr un sabor, color y textura únicos. Actualmente, son cerca de 48 familias que desarrollan esta tradición que se transmite oralmente y en la práctica cotidiana, desde la selección de semillas hasta la preparación de pastas y condimentos, que se venden en ferias campesinas. Este reconocimiento abre la puerta a un plan de salvaguardia, donde la propia comunidad definirá las medidas para proteger y



Visita de alcalde de Linares, Mario Meza, a las zarandas humeantes, que hicieron que Palmilla celebre que ya son, oficialmente, parte del alma cultural de Chile.

revitalizar su práctica. Entre las acciones propuestas, figuran la consolidación de la Fiesta del Ají en abril, el apoyo a salas de procesamiento con resolución sanitaria, y la postulación a un Sello de Origen para el ají ahumado de Palmilla.