La Tribuna
EL DIARIO DE LA PROVINCIA DE BIOBÍO

Fecha: 23/07/2025 Audiencia: 14.000 Sección: ACTUALIDAD
Vpe: $1.104.647 Tirada: 3.600 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: $1.350.400 Difusión: 3.600
Vpe portada: $1.350.400 Ocupación: 81,8%

Entregan sellos distintivos a 22 locales de Los Ángeles por ofrecer el plato típico "La Pollona"

Iniciativa busca fortalecer visibilidad del guiso típico como patrimonio gastronómico angelino. Los restaurantes acreditados serán difundidos mediante afiches en terminales de buses y oficinas municipales para fomentar el consumo local.

Nicolás Maureira Royo
prensa@latribuna.cl

LA ENTREGA DE SELLOS se realizó como parte de una estrategia municipal para posicionar a "La Pollona" como patrimonio gastronómico angelino.

Un grupo de 22 locales comerciales de Los Ángeles fue distinguido este martes 22 de julio por ofrecer en su carta el tradicional plato "La Pollona", una preparación de profundo arraigo rural que recientemente fue reconocida a nivel nacional con una mención honrosa en el concurso Menú de Chile.

La ceremonia de entrega de sellos distintivos se realizó en el Auditorio de la Corporación Cultural Municipal (CCMLA) y tuvo como eje central fortalecer la visibilidad de este guiso típico como parte del patrimonio gastronómico angelino, tanto entre la población local como en visitantes.

Creada en la década de 1950 por Rina Romero, campesina del sector Rarinco Natre, La Pollona se elabora con pollo entero cortado en presas, longaniza y costillar de cerdo ahumado, y puede ir acompañado de sopaipillas, en una receta transmitida de generación en generación.

"Se hizo un trabajo mediante las redes sociales, que consistió en un llamado a los locatarios que tienen en su menú el plato de La Pollona. De esa inscripción ya tenemos 22 locales, y lo que haremos ahora es difundir en distintos puntos de la ciudad un afiche grande que contenga los nombres y direcciones de los locales que tienen actualmente 'La Pollona'", explicó Edita Ramos, coordinadora de producción de la CCMLA.

VALOR PATRIMONIAL Y PROYECCIÓN REGIONAL DEL PLATO

Durante la actividad, autoridades destacaron tanto el valor identitario de esta preparación como la necesidad de que políticas culturales permanentes aseguren su conservación más allá de los gobiernos de turno. El acto también incluyó el anuncio de su postulación formal al programa nacional Menú de Chile, que busca identificar y preservar preparaciones tradicionales del país.

Para el alcalde de Los Ángeles, José Pérez Arriagada, este reconocimiento representa una oportunidad para posicionar la gastronomía local en nuevos públicos: "Hoy Los Ángeles tiene un reconocimiento a nivel nacional, que es este maravilloso plato 'La Pollona'. Invitamos a quienes no lo han conocido y a los que son de afuera que vayan a los distintos restaurantes donde ofrecen esta preparación predilecta".

Desde la institucionalidad cultural regional también se valoró la participación de emprendedoras y emprendedores en la recuperación de esta receta.

"Felicitamos a las familias que lograron recuperar este plato y llevarlo a un menú comercial en los distintos restaurantes. Estamos contentos de poder acompañar esta iniciativa y esperamos que no solamente 'La Pollona' sea plato típico de la región, sino que también otras iniciativas culinarias puedan llegar a serlo", señaló Paloma Zúñiga, seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio del Biobío.

LOCATARIOS: ENTRE ORGULLO, TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Los 22 locales reconocidos en esta etapa inicial se identifican ahora con un sello que certifica que ofrecen "La Pollona" de forma estable. Para quienes preparan en su día a día este plato en sus cocinas, la distinción es un aliciente y, al mismo tiempo, una responsabilidad hacia sus comensales.

"Feliz y orgullosa de representar a mi restaurante y cada día mejorar, para seguir adelante y tratar de hacer lo mejor para la gente. Es un cariño que uno entrega cuando cocinamos", expresó Sandra Urra, del restaurante Patio Marconi.

Verónica Zaldivia, en tanto, enfatizó desde el restaurante Caupolicán el compromiso con ofrecer esta preparación de manera accesible para distintos públicos: "Nos sentimos orgullosos de que 'La Pollona' sea parte de nuestro local, plato que el público puede encontrar en todo horario y también para hacer reservas. Los dejamos invitados".

La tradición también convive con propuestas innovadoras que buscan ampliar el alcance de esta receta entre nuevas generaciones. Así lo planteó Roxana Yáñez, de la Fuente Angelina: "Nos genera mucha felicidad, porque llevamos mucho tiempo trabajando con este plato, pero nosotros venimos con un nuevo concepto, ya que además de 'La Pollona' tradicional, vendemos un formato nuevo: la hamburguesa de Pollona, que es para acercar a quienes no conocen este plato".

Los locales serán difundidos en espacios públicos como terminales de buses, oficinas municipales y centros culturales, mediante afiches con las direcciones y nombres de los restaurantes participantes. Esta visibilización busca fomentar el consumo local, fortalecer el circuito gastronómico y convertir a La Pollona en un referente regional de identidad culinaria.

Los locales comerciales con el sello de La Pollona

Nombre local	Dirección
Restaurante Caupolicán	Caupolicán 511
Bar del fútbol	Av. Vicuña Mackenna 1310
La Parrita	Costanera 640
Restaurant Patrimonial	Colón 890
JC	José Miguel Infante 299
Restaurant Enborderio	Panamericana Sur, kilómetro 495
La Picada del Rafa	Colo Colo 1246
Típico de la Claudia	Av. Las Industrias 1000
Don Manuel	Camino a Antuco, kilómetro 2.7
Remenbar	Manuel Rodríguez 971
Nuevo Típico	Mendoza 659
Ala Chilena	Ricardo Vicuña 676
Restaurante Dtutti	Tucapel 196
Selocaand	Sector Haras del Laja, kilómetro 3 Las Mellizas
Fuente Angelina	Av. Sor Vicenta 2352
Restaurante El Chilenazo	Camino Cerro Colorado, kilómetro 0,3
Patio Marconi	Av. Marconi 710
Bar La Tranquera	Huerto 98 Santa Fe
Mi Rancho	Almagro 434
Club La Casona	Las Industrias 4200
Restaurante 565	Colo Colo 565