

De la greda al papel:

## Publicación «El Menú de Chile» se lanza oficialmente en Putú junto a los cultores de sus cocinas patrimoniales

**Con este lanzamiento el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural cumple un compromiso con los equipos premiados en la quinta edición del concurso de las cocinas patrimoniales del país y deja disponible para toda la ciudadanía, la versión digital con descarga gratuita.**

En el corazón de la 11ª versión del encuentro comunitario «Abraza tu tierra», organizado por la Agrupación Defensa y Conservación Maule Mataquito (ADEMA), la Subdirección Nacional del Patrimonio Cultural Inmaterial del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural realizó el lanzamiento y entrega a la comunidad del libro «El Menú de Chile» que contiene la propuesta ganadora «De hierro y greda: ollas del trabajo campesino-machero del territorio Putú Huenchullamí» y las cuatro menciones honoríficas de la quinta edición de este reconocimiento.

La jornada contó con la presencia del reconocido chef maulino Rubén Tapia, quien hizo la presentación formal del libro, recordando que ha sido jurado en tres de las cinco ediciones del concurso y que representar a sus compañeros evaluadores era una difícil



tarea. Mencionó, además, que la región del Maule tuvo otro menú premiado en ediciones anteriores.

La conversación con los ganadores Elena Gajardo y Alejandro Salas fue el centro del encuentro. Como ganadores de la quinta edición con su menú que rescata prácticas alimentarias tradicionales ligadas tanto al



mundo campesino como marino, abordaron con honestidad cómo emblemáticos platos como los porotos con loco de chicharro cullicao se han ido perdiendo. Ambos manifestaron, además, su compromiso con la revitalización y salvaguardia de estas tra-

diciones para que las nuevas generaciones no olviden el sabor de su historia.

El valor de lo colectivo y la resistencia culinaria

Esta obra destaca que las cocinas tradicionales trascienden la técnica para convertirse en un acto de resistencia y encuentro. Al

hojear sus páginas, se descubre que el patrimonio inmaterial de Chile se sostiene en lo colectivo: en el ritual de reunirse en torno a un fuego o una mesa para compartir historias tejidas por generacio-

nes. Además, ofrece una mirada consciente hacia el futuro a través de la nutrición sana y el consumo responsable, elevando los productos locales y demostrando que tradición y sostenibilidad caminan de la mano.

La subdirectora Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial, Paula Jaraquemada, subrayó que la transmisión es el pilar de la salvaguardia. En un gesto de cercanía, junto a parte de su equipo de trabajo, recorrió cada una de las cocinerías y puestos de artesanos en la plaza, regalando un ejemplar del libro a cada locatario. Para fortalecer esta red, se entregaron publicaciones a figuras locales, entre ellos y ellas presidentes de juntas de vecinos y creadoras de bibliotecas comunitarias y populares.

El encuentro estuvo



marcado por la identidad del campo con Luis Ortúzar, «Chincolito». El cultor de canto a lo divino y lo humano manifestación que avanza firme en su camino hacia la UNESCO deleitó a los vecinos con cuecas creadas especialmente para celebrar este menú.

Durante el lanzamiento se confirmó una gran noticia: el próximo 15 de abril, en el marco del Día de la Cocina Chilena, se lanzará la sexta edición del concurso «El Menú de Chile», invitando a todo el país a seguir poniendo en valor nuestras cocinas patrimoniales.

El libro ya está disponible para descarga digital en [www.patrimoniocultural.cl](http://www.patrimoniocultural.cl) o la Biblioteca Pública Digital, recordándonos que nuestra cocina es el corazón palpitante de nuestra memoria colectiva.

