

Región del Maule releva su patrimonio alimentario con libro sobre productos y preparaciones tradicionales

Con el aroma del rescoldo, los sabores del mar y recetas heredadas por generaciones, la región del Maule fue escenario del lanzamiento oficial del libro «Patrimonio Alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del

Maule», una obra inédita que registra, por primera vez, la riqueza culinaria y cultural del territorio maulino a través de sus productos, preparaciones y cultivos.

La investigación, impulsada por el Gobierno Re-

gional del Maule y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), y desarrollada por la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (FUCOA), permitió identificar 106 productos y preparaciones tradicionales, además de reconocer el rol de 73 cultoras y cultores de las provincias de Cauquenes, Curicó, Linares y Talca, cuyos saberes se han transmitido de manera ininterrumpida por más de cuatro generaciones.

El dueño del restaurante Quinta La Chanchá y parte importante de la investigación, Rubén Tapia, valoró el proceso, señalando que «como cocinero y como maulino, fue un tremendo orgullo ser parte de este trabajo. Estuvimos casi un año y medio recorriendo toda la región del Maule, desde la cordillera hasta el borde costero y los valles. Es impresionante la riqueza alimentaria que existe, no solo en produc-

tos, sino que también en preparaciones».

Por su parte, María de los Santos, cultora de Tabunco, comuna de Curepto, destacó que «es un gran avance y un honor estar acá, porque gracias a don Rubén pudimos llegar a mi casa. Yo siempre he trabajado vendiendo y mostrando nuestros productos: el vino, las tortillas, la salsa de tomate, la salsa de aji. Que todo esto quede en un libro es muy importante para nosotros».

El proyecto, iniciado en 2022 con una inversión del Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR) de \$73.5 millones, se consolida como una herramienta estratégica para la educación, el turismo, el desarrollo agroalimentario y la preservación de la memoria cultural del Maule, reforzando el valor de la cocina tradicional como un patrimonio vivo que conecta territorio, identidad y comunidad.

