



Cinco emprendimientos de la región de Los Lagos representan al mundo rural en el Festival Ñam Santiago 2026

Cinco emprendimientos campesinos de la región de Los Lagos que trabajan con apoyo del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) participarán este año en el Festival Ñam Santiago 2026, que se realizará entre este viernes 10 y el domingo 12 de abril en el Parque Padre Hurtado de la comuna de La Reina.

Los expositores de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) tendrán una amplia oferta de productos frescos (huevos de campo, lechuga hidropónica, tomate cherry, papas nativas, entre otros), además de licores artesanales, vinos de cepas ancestrales, quesos finos de cabra y vaca, carne de cordero, miel y agroprocesados gourmet.

Organizada por la Fundación Gastronomía Social y Street Machine, el Festival Ñam es uno de los eventos gastronómicos más relevantes de Chile y desde su creación, en 2011, se ha consolidado como una plataforma de alto impacto para visibilizar la diversidad, identidad y riqueza de la gastronomía chilena y de otras culturas, articulando cocina, territorio y comunidad.

Para INDAP, la participación de productores y productoras de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena en el Festival Ñam 2026

tiene especial relevancia dada su alta convocatoria y el perfil del público asistente, ya que permite niveles de venta significativos, generación de nuevos clientes, posicionamiento de marca y vínculos comerciales de mediano plazo.

"Este fin de semana, Ñam Santiago va a contar con una interesante oferta de productos elaborados por familias campesinas. Quienes asistan van a encontrar algo que no se consigue en todos lados: productos con historia y con el oficio de quienes llevan generaciones cultivando y elaborando. Eso es lo que la agricultura familiar tiene para ofrecer, y ese es nuestro trabajo para que llegue a más mesas", dijo la subdirectora nacional (S) de INDAP, Antonella Pecchenino.

En esta versión estarán presentes de la región de Los Lagos la Cooperativa Ovinos San Juan, de San Juan de la Costa, con cortes gourmet de cordero künko, como chuleta francesa, entrecot y garrón; Cooperativa Walüing, de Purranque, con pastas de hongos changle y digüeñe; Rayen Pulli de Puqueldón con pastas de ajo y mermeladas gourmet; Terralluvia de Chonchi, con licores de frutos nativos; y Frutos de Campo, con papas nativas, ajo chilote, topinambur y manzana chilota.



Rayen Pulli de Puqueldón con pastas de ajo y mermeladas gourmet.



Rayen Pulli de Puqueldón con pastas de ajo y mermeladas gourmet.



Cooperativa Walüing, de Purranque, con pastas de hongos changle y digüeñe



Terralluvia de Chonchi, con licores de frutos nativos