



Curicó celebra Día de la Cocina Chilena con foco en la identidad y los productos del Maule

«Sabores y Colores del Maule» reunió a productores, estudiantes y autoridades en torno a la gastronomía como motor cultural y económico.

Con degustaciones, conversatorios y una feria de productores locales, el delegado presidencial regional Juan Eduardo Prieto, lideró la celebración del Día Nacional de la Cocina Chilena con una nueva versión de «Sabores y Colores del Maule», encuentro que puso en el centro la identidad gastronómica del territorio.

La actividad se realizó en el Boulevard del Mall Curicó y convocó a instituciones públicas, privadas y académicas, junto a em-

prendedores y artesanos, en torno a la denominada «Mesa Maulina», una propuesta culinaria basada en productos locales y tradiciones transmitidas por generaciones.

El evento —organizado por Sernatur Maule, INACAP sede Curicó, INDAP, la Seremi de las Culturas, Fundación Callana y Mall Curicó— incluyó muestras gastronómicas, artesanía regional y espacios de diálogo sobre patrimonio alimentario.

El delegado presiden-



cial regional, Juan Eduardo Prieto, destacó que «como Gobierno estamos impulsando iniciativas que fortalecen la identidad regional y generan oportunidades de desarrollo», subrayando que la cocina maulina «es una expresión viva» de ese proceso.

«Tenemos un territorio privilegiado. Los productos que se cosechan en nuestra tierra llegan a las mesas de todo el país y también representan a Chile en el extranjero. Esto conlleva una gran responsabilidad. Como Gobierno, debemos apoyar con fuerza a los emprendedores y productores de alimentos, y promover con orgullo nuestra cocina chilena, tanto a nivel nacional como internacional», agregó el represen-

te del Presidente de la República en la región.

En ese mismo sentido, la seremi de Economía, Fomento y Turismo, Katherine Núñez, estimó que «este tipo de actividades tiene una gran relevancia para el desarrollo productivo de la región. Estamos muy contentos de participar en esta iniciativa, porque sabemos lo importante que es para fortalecer la economía local. Sin duda, detrás de cada plato hay emprendedores y familias que generan empleo y aportan al crecimiento del territorio».

Una mirada similar planteó la directora regional de Sernatur Maule, Alejandra Casanova, quien señaló que la cocina maulina «es uno de los principales atributos de la oferta

turística», destacando su capacidad de conectar de forma auténtica a los visitantes con la identidad del territorio.

Cocina, memoria y nuevas generaciones

Uno de los ejes de la jornada fueron los conversatorios sobre patrimonio alimentario, donde se abordó la evolución de la cocina chilena y el valor de la transmisión oral en estos saberes.

En ese contexto, el vicerrector de INACAP Curicó, Marcelo Valdivia, destacó la participación de estudiantes en la jornada, señalando que la institución busca formar profesionales que «valoren y proyecten la identidad gastronómica», aportando al desarrollo cul-

tural y turístico del territorio.

La instancia también contó con la participación del cocinero maulino Rubén Tapia, quien moderó uno de los conversatorios, y con representantes del mundo social. El presidente de Fundación Callana, Waldo Arancibia, subrayó que la cocina tradicional «no solo se aprende en recetas, sino también en la memoria y en la transmisión oral».

Por su parte, el gerente de Mall Curicó, Luis Alavado, valoró la actividad como un espacio de encuentro, afirmando que este tipo de iniciativas refuerzan el rol del recinto como un punto abierto e integrador para la comunidad.

