

Emprendedores y autoridades regionales, VIK e INDAP trabajaron en conjunto para celebrar el Día de la Cocina Chilena.



EMPRENDEDORES, VIK E INDAP SE UNEN PARA CELEBRAR EL DÍA DE LA COCINA CHILENA

María Fernanda Cabrera

Apoco más de una hora de la capital regional se encuentra el Valle de Millahue, que, dentro de su espectáculo natural caracterizado por cerros y bosques nativos, alberga a la viña VIK, una bodega y hotel de lujo que destaca por garantizar una vivencia enoturística con pilares cimentados en la sustentabilidad.

Entre las maravillas que ofrece a sus visitantes, el miércoles 15 de abril, el restaurante VIK Zero abrió sus puertas no solo para huéspedes y visitantes, sino que prensa y autoridades pudieron sumarse a la experiencia gastronómica en el marco del Día Nacional de la Cocina Chilena, instancia que homenajea la riqueza y la cultura del país que se refleja en distintos platillos tradicionales. De la mano del chef ejecutivo, Pablo Cáceres, se vivió un viaje a directo a lo más representativo de la cocina chilena, con degustaciones de mariscal, empanadas fritas y de horno, ostiones a la parmesana, chancho en piedra y otras elaboraciones.

Sin embargo, estas preparaciones están marcadas por la presencia de un gran actor que las hace posibles: Los ingredientes de los productores locales del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP).

LA MANO REGIONAL COMO CIMIENTO DE LA ALTA COCINA

En la jornada estuvieron presentes algunos emprendedores que contribuyen con sus materias primas, como

continúa

CON INGREDIENTES PRODUCIDOS POR EMPRENDEDORES REGIONALES Y COCINA MARCADA POR SELLO CHILENO, LA VIÑA VIK FUE ESCOGIDA COMO ESCENARIO PARA CELEBRAR EL DÍA DE LA COCINA CHILENA.



La viña VIK, que se llevó el primer lugar en The World's Best Vineyards 2025, fue el sitio en donde se celebró esta colaboración.



Emprendedores de Lácteos Dina y Don Ignacio Gourmet conversaron con los asistentes sobre sus productos.



Desde Casa de la Miel MoniMony se exhibieron sus productos, todos provenientes de la colmena.



Lácteos Dina y Don Ignacio Gourmet dieron paso a degustaciones de quesos macerados en vino y mermelada de golden berries y naranja.

Alejandra Caris, de Lácteos Dina, en Peralillo; María Beatriz Alvarado y César Doenitz, de Don Ignacio Gourmet, en Pichidegua —ganadores de la medalla de plata en el Dalemair World Marmalade Awards 2026—; y Luzmira Rodríguez, de MoniMony Casa de la Miel, en Pichidegua. En un trabajo en conjunto, los anteriores mencionados brindan productos exclusivos para los restaurantes de la viña, como quesos macerados en vino y en cenizas —a los que hago una mención honrosa—, mostazas antigua y Dijon junto a pastas vegetales y mermelada, y mieles puras, con jengibre o con chocolate.

Este trato que permite que productores locales puedan involucrarse desde la vajilla —proveniente de Pelequén y San Vicente— hasta la comida, se da gracias a una alianza entre VIK e INDAP, que consiste en sumar a pequeños agricultores de la Región de O'Higgins como proveedores de los restaurantes.

Para Cáceres, "los productores campesinos son protagonistas de los platos que preparamos los chefs y es nuestra responsabilidad darles visibilidad", por lo que ha visitado distintas comunas de la región en búsqueda de ingredientes producidos localmente para sumar al restaurante, mencionando como ejemplo el reciente nexa con Flor de Oro, azafrán que se produce en Graneros.



Los ingredientes utilizados en la instancia de alta cocina siguen la lógica "cero kilómetros", siendo producidos por emprendedores locales o provenientes del huerto propio.

El seremi de Agricultura de O'Higgins, Carlos Valdés, valoró que los emprendedores "paso a paso van avanzando a través de los programas fundamentales del INDAP", para dar paso a la subdirectora (s) del INDAP, Antonella Pecchenino, quien aseguró que "el Día de la Cocina Chilena no existe sin el campo chileno y el campo tampoco existe sin los pequeños agricultores". La instancia evidenció que la articulación entre sector público, emprendimientos locales y alta cocina no solo potencia la producción regional, sino que también abre nuevas vitrinas para que los pequeños agricultores sean reconocidos como actores clave en la identidad gastronómica del país.



En la celebración se degustaron platos como empanadas de horno, chupe de jaiba, mariscal e incluso flores comestibles.



Pablo Cáceres, chef de VIK Zero, involucró en el proceso gastronómico a las autoridades, quienes destacaron por la preparación de las empanadas de pino.