

A través de coordinación pública con apoyo de la academia

Estrategia busca promover el patrimonio gastronómico de las papas fritas en Nacimiento

Entre los ejes para la comuna se destacó el desarrollo productivo, el rescate cultural y la atracción turística mediante esta tradición culinaria.

Por **Diana Aros Aros**
 diana.aros@diarioelsur.cl

Una reunión de coordinación con diversos servicios públicos para avanzar en el reconocimiento del territorio como la cuna de la "Papa Frita Mapuche", fue la actividad encabezada por el municipio de Nacimiento, cuyo objetivo es fortalecer la identidad local y proyectar el potencial turístico y productivo de la comuna. Lo anterior se fundamentaría en el estudio "Un origen mapuche para las papas fritas: Evidencia desde Nacimiento" en el libro "Cautiverio Feliz" publicado el año 1677 por el soldado español Francisco Núñez y cuyo registro daría cuenta de la primera referencia escrita de la preparación de papas fritas a nivel mundial.

Así, la jornada permitió abordar diversos lineamientos conjuntos que apuntan a visibilizar, proteger y promover esta tradición culinaria, integrando el desarrollo productivo, el rescate cultural y la atracción turística como ejes estratégicos para la comuna. El alcalde de Nacimiento, Carlos Toloza, destacó la relevancia de esta iniciativa para la identidad local y afirmó que "para nuestra comuna, avanzar en el reconocimiento de Nacimiento como la cuna de la papa frita mapuche o ancestral es un paso muy importante. No sólo estamos rescatando una tradición, sino que, también generando oportunidades de desarrollo para nuestras comunidades, poniendo en valor nuestra cultura y proyectándola a nivel regional y nacional".

Por su parte, el seremi de Agricultura, Francisco Lagos, puntualizó en que "valoramos profundamente este trabajo articulado que pone en el centro el patrimonio agrícola y cultural del territorio. La papa, y en particular esta preparación ancestral, forma parte de nuestra identidad productiva, por lo que avanzar en su reconocimiento también significa fortalecer a nuestros agricultores, res-



Durante la reunión se abordó el poder abordar experiencias turísticas para la zona.

catar saberes tradicionales y generar nuevas oportunidades de desarrollo local".

ORIGEN Y TRADICIÓN

Cabe destacar que fue en agosto del año pasado cuando el Ministerio de Agricultura, en la administración del entonces Presidente Gabriel Boric, respaldó el origen de esta tradicional preparación en la comuna de Nacimiento, con el objetivo de obtener reconocimiento internacional. En ese entonces, el alcalde Toloza precisó que "queremos que este hito histórico sea reconocido oficialmente, y que la fecha del 29

de noviembre se declare el Día Nacional de la Papa Frita. Nuestro anhelo es que la Unesco también nos reconozca como su lugar de origen".

Por lo anterior, se conformó esta mesa de trabajo que incluye a entidades como el Instituto de Desarrollo Agropecuario, Servicio Agrícola y Ganadero, Instituto de Investigación Agropecuaria y la Comisión Nacional de Riego, además de organismos del Ministerio de Economía como Sercotec y Sernatur, junto a la seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, y el instituto profesional DuocUC. Sobre lo anterior, la directora re-

8

entidades forman parte de la articulación del sector público y privado, para impulsar y destacar el origen de la papa frita mapuche.

gional de Sematur, Maritza San Martín, valoró las gestiones realizadas en lo que calificó como "un gran desafío que presenta la municipalidad de Nacimiento".

En esa línea, sostuvo que "ni más ni menos que disputándose a Bélgica y Francia, y en torno a eso no solamente construir un relato, sino que también una experiencia turística, eso nos interesa muchísimo. La Región del Biobío necesita nuevos íconos, también requiere nuevas experiencias turísticas y vamos a prestarle todo el apoyo a la municipalidad de Nacimiento para que así sea".

Desde el municipio de Nacimiento destacaron que el reconocimiento a esta preparación otorga diversas oportunidades de desarrollo a sus comunidades.