LA PRENSA
22/05/2026 Audiencia: 12.600 Sección: OPINION
$202.639 Tirada: 4.200 Frecuencia: 0
$1.034.400 Difusión: 4.200
$1.034.400 Ocupación: 19,59%

La comunidad en torno a los patrimonios del Maule

CLAUDIO CORVALÁN

Director del Área de Gastronomía Turismo y Hospitalidad Inacap Sede Curicó.

Tras más de 35 años recorriendo los caminos del turismo, la gastronomía y la industria del servicio, he aprendido una verdad fundamental: el patrimonio de una región no pertenece a museos o edificaciones añosas, ni es propiedad exclusiva de los libros de historia. El patrimonio se respira también en las cocinas, se cultiva en los campos, se transmite en los oficios tradicionales y se manifiesta en la vida cotidiana de nuestra gente. Desde mi rol como director de las Carreras de Gastronomía, Hotelería y Servicios de Inacap sede Curicó, veo con urgencia la necesidad de dar un paso más allá de las salas y talleres. No basta con preparar a los futuros profesionales del sector si, como sociedad, no logramos movilizar a la ciudadanía entera para que reconozca, respete y celebre su propia riqueza cultural.

Al hablar de patrimonio cultural, alimentario y vivo, nos referimos sencillamente al alma de nuestro territorio. La Región del Maule, y nuestra zona de Curicó en particular, es un entramado vibrante de saberes agrícolas, recetas que han cruzado generaciones y expresiones vivas que definen quiénes somos. Sin embargo, corremos el riesgo de adormecernos ante lo cotidiano, de normalizar la belleza y el valor de lo que nos rodea hasta volverlo invisible. La prisa moderna a menudo nos empuja a mirar hacia afuera, olvidando que la verdadera diferenciación y el valor más profundo residen en lo propio. Movilizar a la comunidad implica, en primer lugar, sacudir esa indiferencia y encender la chispa del orgullo local.

¿Cómo logramos que el ciudadano común se convierta en un defensor activo de su herencia? La respuesta no está en grandes discursos teóricos, sino en acciones cotidianas y colectivas. Movilizar significa reconectar los eslabones de nuestra cadena humana. Pasa por preferir activamente el producto de nuestra agricultura familiar, por detenerse a escuchar el relato del artesano o del cultor tradicional, y por entender que cada plato de nuestra gastronomía guarda una microhistoria de identidad y territorio. Necesitamos abrir espacios públicos donde el patrimonio se viva y se toque: ferias donde el productor local sea el protagonista, talleres donde los saberes se compartan con los jóvenes, y mesas colectivas donde la cocina sea el gran punto de encuentro ciudadano.

Las instituciones de educación superior tenemos la gran responsabilidad de actuar como puentes de esta energía comunitaria. Nuestro compromiso debe ser con el entorno, abriendo las puertas para demostrar que la academia cobra su real sentido cuando se pone al servicio del rescate identitario. Pero la tarea final nos convoca a todos. Cuando el vecino, el comerciante y el ciudadano comprenden que sus costumbres, sus sabores y su memoria tienen un valor incalculable, la protección del patrimonio deja de ser una norma abstracta para transformarse en un acto de amor propio y soberanía cultural.