



El historiador Gonzalo Rojas ahonda en la tesis que busca instalar a Nacimiento como cuna de la papa frita

La investigación impulsada por académicos y la Municipalidad de Nacimiento busca validar documentos históricos del siglo XVII que situarían en territorio chileno el origen de uno de los platos más consumidos del mundo, a partir del encuentro entre culturas mapuches y españolas.

Millaray Hermosilla A.
prensa@latribuna.cl

Una investigación histórica y patrimonial desarrollada por académicos y la Municipalidad de Nacimiento busca instalar una nueva hipótesis sobre el origen de la papa frita. El trabajo, liderado por especialistas de la Universidad de Santiago de Chile junto a equipos municipales, sostiene que esta popular preparación podría haberse originado en territorio chileno, específicamente en la comuna de Nacimiento, a partir de antecedentes documentales del siglo XVII vinculados a la relación entre culturas mapuches y españolas.

El historiador e investigador en patrimonio agroalimentario, Gonzalo Rojas, explicó que su participación surgió tras una invitación para colaborar en una iniciativa impulsada por el municipio y equipos académicos interesados en profundizar un hallazgo trabajado desde hace varios años.

Según detalló, el punto de partida fue el análisis del documento histórico "Cautiverio Feliz", texto que relata las experiencias vividas por un soldado español que permaneció cautivo durante cerca de siete meses en una comunidad mapuche.

"Dentro de las distintas situaciones que relata, aparece un episodio muy relevante. Con motivo del intercambio de prisioneros, cuando es devuelto a su comunidad cerca del fuerte de Nacimiento, describe un banquete donde entre distintos alimentos se sirvieron 'papas fritas', o como él las menciona, 'papacitas'", señaló.

El hallazgo inicial fue identificado por el equipo municipal liderado por Javier Arredondo, actual jefe de Turismo de Nacimiento, quienes posteriormente

solicitaron apoyo académico para profundizar la investigación y dotarla de sustento histórico y científico.

TRES ETAPAS PARA VALIDAR LA INVESTIGACIÓN

Rojas explicó que el trabajo se estructuró mediante un plan dividido en tres etapas principales. La primera contempla la elaboración de un artículo científico que permita contextualizar y validar académicamente el descubrimiento.

La segunda etapa considera la realización de seminarios internacionales y actividades vinculadas a la celebración del Día de la Papa Frita, instancia impulsada por el municipio cada 29 de noviembre.

La fecha recuerda el episodio histórico descrito en el relato y recrea el banquete realizado durante el intercambio de prisioneros.

El tercer paso apunta a una meta más ambiciosa: elaborar un informe destinado a la UNESCO para buscar el reconocimiento internacional del eventual origen chileno de la papa frita.

El alcalde de Nacimiento, Carlos Tolosa, sostuvo que "lo que anhelamos es que pueda ser reconocido no solo a nivel nacional, sino a nivel mundial, a través de la UNESCO. Primero tenemos que partir por casa. Esto es un tema patrimonial, ancestral y cultural que nos va a permitir desarrollar el turismo gastronómico".

UN DEBATE QUE CRUZA CONTINENTES

El origen de la papa frita ha sido objeto de debate durante décadas. Tradicionalmente, distintas versiones históricas han atribuido su creación principalmente a Bélgica y Francia.

Sin embargo, los investigadores sos-



UNA INVESTIGACIÓN IMPULSADA por académicos y la Municipalidad de Nacimiento busca posicionar a la comuna en el debate internacional sobre el origen de la papa frita a partir de documentos históricos del siglo XVII.

tienen que los antecedentes recopilados permiten abrir una nueva línea de discusión que situaría su origen en territorio chileno, producto de un proceso de mestizaje cultural.

"Las papas fritas son probablemente el plato más elaborado y consumido del mundo entero. Es el plato universal por excelencia y resulta llamativo que su origen pueda encontrarse en Chile", afirmó Rojas.

La investigación plantea que la preparación habría nacido a partir de la interacción entre dos mundos: por una parte, las comunidades mapuches, que aportaban distintas variedades de papas nativas; y por otra, los españoles, quienes introdujeron la técnica de fritura y el uso de grasa animal.

El estudio también abre nuevas perspectivas respecto de otros productos originarios del continente americano. Según Rojas, alimentos como el tomate, el ají y diversas especies vegetales ampliamente consumidas a nivel mundial poseen profundas raíces americanas e incluso chilenas.

PATRIMONIO, TURISMO Y DESARROLLO TERRITORIAL

Más allá del debate histórico, el investigador afirmó que un eventual reconocimiento internacional podría representar una importante oportunidad de desarrollo para la comuna.

Actualmente, la Municipalidad de Nacimiento busca consolidar el Día de la Papa Frita como una fiesta gastronómica y cultural capaz de transformarse en un polo turístico regional.

La iniciativa prepara su tercera versión para el próximo 29 de noviembre e incluirá actividades académicas, muestras culinarias y encuentros

internacionales.

PARTICIPACIÓN MAPUCHE Y RESCATE AGRÍCOLA

Uno de los ejes considerados fundamentales por investigadores y autoridades es la participación de comunidades mapuches y pequeños agricultores en el proceso.

Actualmente se desarrollan iniciativas orientadas a recuperar variedades tradicionales de papas nativas mediante programas agrícolas y trabajo colaborativo con organizaciones indígenas.

Según explicó Rojas, el objetivo es que este hallazgo pueda transformarse en una herramienta concreta de desarrollo económico y social para una comuna históricamente ligada a la actividad industrial.

"La idea es que esto permita diversificar la economía local y generar nuevas oportunidades para la comunidad", sostuvo.

EL CAMINO HACIA LA UNESCO

Para concretar una eventual postulación internacional, Rojas indicó que se requiere respaldo formal del Estado de Chile, particularmente de los ministerios de Agricultura y Educación, organismos encargados de establecer vínculos con la UNESCO.

Paralelamente, se trabaja en una estrategia de difusión internacional junto a la Fundación Imagen de Chile para posicionar el hallazgo en distintos espacios diplomáticos y culturales.

"Queremos que esto se transforme en una herramienta de diplomacia cultural o gastrodipomacia para Chile y que además permita poner en valor otros productos patrimoniales del país", concluyó.

"Las papas fritas son probablemente el plato más elaborado y consumido del mundo entero. Es el plato universal por excelencia y resulta llamativo que su origen pueda encontrarse en Chile".

Gonzalo Rojas, historiador e investigador en patrimonio agroalimentario.

