LITORALPRESS

Fecha: 30-05-2025
Medio: El Lector
Supl. : El Lector
Tipo: Noticia general
Título: El Servicio Nacional del Patrimonio Cultural reconoce oficialmente la "Tradición campesina de ahuma-

Pág. : 12
Cm2: 860,4
VPE: $ 421.604

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

La Tradición de ají ahumado en zarandas de Palmilla es reconocida como patrimonio cultural inmaterial de Chile

El Servicio Nacional del Patrimonio Cultural reconoce oficialmente la "Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas en Palmilla" de la comuna de Linares, de la Región del Maule, como Patrimonio Cultural Inmaterial de Chile

Palmilla, una localidad rural de la comuna de Linares, Región del Maule, ha sido oficialmente incorporada al Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial de Chile por una tradición que ha perfumado generaciones con el inconfundible aroma del ají ahumado. Se trata del reconocimiento al proceso artesanal de ahumado en zarandas, una técnica transmitida de abuelos a nietos, que hoy es símbolo de identidad colectiva, resiliencia campesina y riqueza cultural.

Este importante reconocimiento, otorgado por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (SNPC), no sólo valida la tradición desde una perspectiva técnica y patrimonial, sino que también garantiza su protección y difusión a nivel nacional. "Es una forma de asegurar que una tradición viva no se pierda en el tiempo y se transmita como parte activa de la cultura chilena", explicó la Dra. Ximena Quiñones, académica de la Universidad Católica del Maule (UCM), quien ha liderado junto la comunidad un trabajo de investigación acción participativa para estudiar a fondo la tradición ajicera de Palmilla.

Una técnica con alma y memoria

La técnica del ahumado en zarandas consiste en deshidratar lentamente los ajíes sobre estructuras de adobe o ladrillo, con calor y humo de leña de aromo o eucalipto. Este proceso, más que una técnica de conservación es una alquimia comunitaria donde cada familia aplica su saber para lograr un sabor, color y textura únicos.

Actualmente, son cerca de 48 familias las que desarrollan esta tradición. En sus hogares, los saberes se transmiten oralmente y en la práctica cotidiana, desde la selección de semillas hasta la preparación de pastas y condimentos que se venden en ferias campesinas. El cultivo del ají y su ahumado no sólo representan una fuente de sustento, sino una forma de vida profundamente arraigada.

Patrimonio vivo, identidad compartida

Con este reconocimiento, Palmilla se une al selecto grupo de manifestaciones del Maule inscritas en el Registro, como las loceras de Pilén, el baile de los negros de Lora, la artesanía en crin de Rari y el Canto Campesino. "Este nuevo ingreso fortalece la identidad regional y visibiliza el valor de la cultura campesina agrícola", señaló la Dra. Quiñones.

La comunidad, organizada a través de su Junta de Vecinos, impulsó la Solicitud Ciudadana con el apoyo técnico y académico de la UCM, la oficina Agrícola de la Municipalidad de Linares, con su programa PRODESAL, y el Museo de Arte y Artesanía de Linares y el Servicio del Patrimonio del Maule. El proyecto que sustenta esta postulación —ejecutado entre 2023 y 2024— permitió identificar, documentar y caracterizar la tradición, y concluyó con la elaboración de un expediente completo que hoy forma parte del patrimonio nacional.

Desafíos y futuro

El reconocimiento abre la puerta a un plan de salvaguardia donde la propia comunidad definirá las medidas para proteger y revitalizar su práctica. Entre las acciones propuestas figuran la consolidación de la Fiesta del Ají en abril, el apoyo a salas de procesamiento con resolución sanitaria, y la postulación a un Sello de Origen para el ají ahumado de Palmilla.

Para la Dra. Quiñones, la clave está en el protagonismo comunitario: "La sociedad en general debe valorar y difundir esta tradición, pero son los propios cultores quienes deben definir su porvenir", dijo.

Así, entre zarandas humeantes, recetas caseras y memorias compartidas, Palmilla celebra hoy que su sabor picante y su herencia campesina ya son, oficialmente, parte del alma cultural de Chile.