LITORALPRESS

Fecha: 24-08-2025
Medio: Diario Talca
Supl. : Diario de Curico
Tipo: Noticia general
Título: Rescatan sabores e identidad del patrimonio agroalimentario del Mataquito

Pág. : 2
Cm2: 816,0

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

Rescatan sabores e identidad del patrimonio agroalimentario del Mataquito

Se trata de una investigación desarrollada por tesistas de la Universidad Católica del Maule

Como una experiencia transformadora y enriquecedora calificaron las egresadas de la Escuela de Agronomía de la Universidad Católica del Maule (UCM), Javiera Castro y Francisca Verdugo, el trabajo de investigación en su tesis titulada "Patrimonio agroalimentario de la cuenca del río Mataquito", trabajo que busca rescatar los sabores e identidad del patrimonio agroalimentario de la cuenca del Mataquito en el Maule norte.

Y es que esta tesis guiada por la académica e investigadora de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Dra. Ximena Quiñones, les permitió a ambas sumergirse en el entorno campesino y rural, descubriendo la riqueza cultural y natural que se esconde en estos territorios.

Diversas preparaciones son las que se destacan en este trabajo, abarcando además productos propios de la zona como son la quinoa, el tomate rosado, el poroto verde metro, los chicharos, entre muchos otros.

Entorno rural

Los resultados fueron valorados por la Fundación Superación de la Pobreza, en el sentido del aporte que significa generar este tipo de iniciativas desde la academia en beneficio de las comunidades que habitan el territorio maulino.

Las investigadoras de la UCM abordaron aspectos como la pobreza, la exclusión y la equidad en Chile, desarrollando un programa enfocado en "estimular y difundir la investigación y reflexión sobre pobreza entre estudiantes de pre y postgrado, contribuyendo al conocimiento teórico, metodológico y práctico en torno al fenómeno de la pobreza".

Al respecto, Javiera Castro, señaló que "aunque el camino fue largo y exigente, con sectores alejados y difíciles de acceder, cada kilómetro recorrido valió la pena".

"Lo que realmente nos llenó de satisfacción fue la oportunidad de interactuar con personas del entorno rural, escuchar sus historias, aprender de sus experiencias y compartir conocimientos. La calidez y hospitalidad de las comunidades rurales nos dejaron una huella imborrable", afirmó.

Motivación

El propósito de las egresadas fue contribuir con el rescate de preparaciones locales que pueden considerarse patrimoniales en comunas de la Región del Maule, específicamente en las comunas como de Rauco, Curepto y Hualañé.

El objetivo de la investigación es transmitir a la sociedad la gran importancia de valorar y conservar los productos y preparaciones patrimoniales, debido a la gran riqueza cultural que poseen.

En este sentido Francisca Verdugo, destacó que "la Región del Maule es una de las regiones que tiene mayor producción agrícola del país, sin embargo, no existen catastros o estudios locales del patrimonio agroalimentario, por lo que esta investigación busca contribuir con información acerca de productos y preparaciones locales que se consideran patrimoniales en la región", comentó.

Las investigadoras subrayaron que, además de rescatar estos saberes y sabores, es necesario destacar el rol de las comunidades para que a través de políticas públicas que promuevan y apoyen la conservación del patrimonio agroalimentario. ●

"Riqueza cultural y productiva"

La Dra. Ximena Quiñones expresó que "la tesis ha revelado la permanencia de una variada riqueza cultural y productiva en la cuenca del río Mataquito, que se mantiene viva gracias al esfuerzo de familias rurales, quienes reviven sus tradiciones a través de la ganadería trashumante, los textiles, el cultivo de variedades locales de alimentos y una serie de prácticas de gran valor para el presente y el futuro".