

# Desde la casa de doña Rina al Menú de Chile: La Pollona recibe mención honrosa

Icónica receta angelina creada por Rina Romero en los años 60 fue reconocida como Patrimonio Cultural por su valor gastronómico y arraigo territorial. Plato símbolo destacó en ceremonia realizada en Constitución.

María Paz Rivera  
 prensa@latribuna.cl

Lo que comenzó como un gesto de cariño y tradición familiar, hoy es conocido como un símbolo de identidad cultural para la provincia del Biobío. La Pollona, icónica preparación originaria de Los Ángeles, fue reconocida con una mención honrosa en la quinta edición del Menú de Chile, una iniciativa impulsada por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

La receta fue creada a fines de los años 60 por Rina Romero Contreras, una mujer campesina que vivía en el sector nororiental de Los Ángeles, a la altura del kilómetro 1,5 del camino a El Natre. Su hijo, Patricio Romero, recuerda cómo su madre, sin pretensiones comerciales, elabó

este plato con gallinas de campo, cebolla, aliños y sopaipillas, convirtiéndolo en una expresión culinaria de afecto.

"La Pollona nació como un gesto íntimo hacia sus seres queridos y terminó siendo un símbolo de identidad local", afirmó a La Tribuna.

Este acto noble y maternal, que partió como una receta artesanal servida bajo la sombra de un parrón en la casa de doña Rina, fue ganando notoriedad a través del boca a boca. En 2004, durante la administración del entonces alcalde Joel Rosales, una comisión de turismo provincial oficializó a La Pollona como el plato típico de Los Ángeles. Desde entonces, su presencia es infaltable en actividades conmemorativas, como el almuerzo del aniversario comunal.

Con el paso de los años, la receta se adaptó, sumando ingredientes como longanizas y costillar de cerdo, y se convirtió en un

plato obligatorio en almuerzos de gremios, instituciones públicas y clubes deportivos locales. La señora Rina falleció en 2015, dejando tras de sí una herencia gastronómica que hoy es parte indisoluble del patrimonio cultural angelino.

Su preparación continúa viva en restaurantes como La Ruta, El Zapatín, El Alero y la Sociedad Socorros Mutuos, que han replicado y reinterpretado esta preparación.

## LEGADO VIVO

La premiación, que se llevó a cabo el pasado 30 de mayo en la ciudad de Constitución, región del Maule, tuvo por objetivo destacar las cocinas tradicionales que dan forma al patrimonio gastronómico del país.

En este contexto, La Pollona fue valorada por su fuerte arraigo territorial, su historia cargada de memoria y su relevancia como receta que ha sido transmitida de generación en generación. Camila Suazo, gerente de la Corporación Cultural Municipal de Los Ángeles y principal impulsora de la postulación, expresó su emoción y gratitud por este logro.

"La Pollona no es solo un plato, es una historia viva que nos conecta con nuestras raíces. Representa esa cocina que nace en el corazón del hogar, con ingredientes simples pero llenos de significado", señaló.

## RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

La importancia de este reconocimiento radica en que el Menú de Chile es un proyecto y publicación del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural de Chile que busca reconocer y difundir las cocinas patrimoniales del país. La iniciativa se centra en el patrimonio culina-



LA RECETA ORIGINAL combina pollo, costillar, longaniza y sopaipillas

rio, que incluye conocimientos ancestrales, técnicas artesanales, tradiciones familiares y su relación con eventos sociales y rituales.

Este importante menú ha sido reconocido internacionalmente, cuando obtuvo el primer lugar en la categoría Sustentabilidad del Gourmand World Cook Book Awards 2023, lo que la posicionó como uno de los libros de cocina más importantes del mundo.

En esta ocasión, la edición 2025 del Menú de Chile también premió la propuesta "De hierro y

greda: olleras del trabajo campesino-machero del territorio Putú Huenchullami", que fue destacada como ganadora por rescatar oficios y tradiciones culinarias del Maule.

En la ceremonia, Nérida Pozo, directora del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, subrayó que este reconocimiento va más allá de un simple recetario: "El Menú de Chile es una herramienta que fortalece la educación, identidad cultural y soberanía alimentaria desde los territorios", declaró.

## INGREDIENTES

- Un pollo entero cortado en piezas
- 300 gramos de longaniza ahumada
- 500 gramos de costilla de cerdo ahumada
- Dos cucharadas de aceite vegetal
- Una cebolla grande, cortada en rodajas
- Dos dientes de ajo, picados
- Dos tomates grandes, picados
- Medio pimiento rojo cortado en tiras
- Medio pimiento verde cortado en tiras



DURANTE LA CEREMONIA en Constitución, el plato típico de Los Ángeles fue presentado con su preparación tradicional.