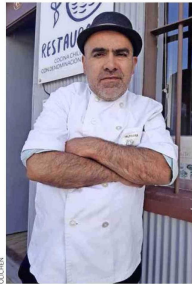


Este viaje comenzó como suelen partir algunos viajes de esta revista: un correo electrónico que luego se convirtió en audio de WhatsApp, más tarde en conversación telefónica y finalmente en una propuesta específica. La idea era ir a Colliguay, un escondido valle perteneciente a la comuna de Quilpué, Región de Valparaíso, para encontrar y probar uno de los ajos más sorprendentes de Chile.

"El ajo de Colliguay es único. Es grande, tiene un solo diente y un aroma muy intenso. Solo se da en esta localidad de Chile. Crece en forma silvestre, en los patios de las casas".

Al otro lado del teléfono, quien hablaba era el chef porteño Gonzalo Lara, creador del restaurante Olichen en el cerro Alegre de Valparaíso, investigador gastronómico y un apasionado por el origen de los productos, los mismos que utiliza en su cocina y que cada temporada intenta traer de distintas localidades de Chile: orégano de Socoroma, algarrobo de San Pedro de Atacama, chañar del valle del Limari, queso de cabra de Cateama, calafate de Puerto Ibáñez... o ajo de Colliguay.

Una búsqueda que, dice, ha realizado durante años y que lo ha llevado a vincularse con investigadores como la antropóloga Sonia Montecino y también al trabajo editorial: hoy, de hecho, está



COCINERO. Gonzalo Lara, fundador del restaurante Olichen de Valparaíso.



ÚNICO. Según el chef Gonzalo Lara, este ajo de un diente solo crece en forma silvestre en el valle de Colliguay.

Buscando un ajo en COLLIGUAY

Junto a un chef porteño apasionado por los productos chilenos partimos al escondido valle de Colliguay, en la comuna de Quilpué, para buscar un ajo, uno especial, que es grande y aromático, que se da únicamente aquí y que tiene solo un diente. Y a partir de esa misión, a lo largo del camino nos sorprendimos con mucho más.

TEXTO Y FOTOS: Sebastián Montaña Wainer, DESDE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO.

terminando un libro sobre el patrimonio gastronómico de los antiguos locales, almacenes y emporios de Valparaíso, su ciudad natal, para el cual ha hecho decenas de entrevistas con sus dueños y fundadores.

"A mí me encanta viajar, conocer nuevos lugares y personas, y llevar todo eso a un acto de creación. En este caso,

a un plato", dice ahora Lara, mientras maneja por la cuesta "De la M" (que terminó de pavimentarse hace muy poco y que se llama así por la forma que tiene), rumbo a Colliguay. Finalmente, el ansiado viaje a uno de sus valles favoritos, que conoce de niño, cuando venía de vacaciones con sus papás, hermanos, tíos y primos, se había concretado.

Y ahora, en plena subida, avanzando bajo el sol de los últimos días del verano, nos preparamos para ver qué hay en un destino que no figura en los mapas de casi nadie, pero que bajo tierra esconde algunos pequeños tesoros, como uno de los ajos más particulares de Chile. Y sobre ella, varias otras cosas también.



Una historia popular de la zona dice que, a la llegada de los españoles, en Colliguay (que se llama así por un arbusto típico del bosque esclerófilo que crece aquí) había una población de 5.000 indios que vivían alrededor de los cerros, principalmente en el llano de Lhu Lhu, que tenía mucha vegetación. Y que este lugar, debido a su ubicación aislada, habría sido una especie de refugio para estos grupos.

Sin embargo, los historiadores Jean Borde y Mario Góngora, en su libro *Evolución de la propiedad rural en el valle de Puangue*, dicen que eso no era así, y que su población era mucho menor: hacia 1787 solo se registraban 308 personas, y agregan que el lugar era conocido sobre todo por los trabajos forzados en piques mineros que se explotaron entre los siglos XVI y XVII.

Lo cierto es que hoy, el nombre de Colliguay no se asocia ni a refugios de indígenas ni menos a ajos gigantes, sino a un terrible crimen: en este valle, específicamente en el fundo Los Culenes, Ramón Castillo Gaete, autodenominado Antares de la Luz, lideró la llamada "secta de Colliguay", cuyos seguidores quemaron vivo a un recién nacido en 2012.

"Pero ellos estaban en un lugar más alejado", dice Ana María Ponce, que nació y ha vivido siempre en el sector de Alto Totoral, uno de los tantos rincones rurales del valle.

Hace 12 años que ella se dedica a la producción de leche de cabra y sus derivados (queso, manjar, yogur, queso crema), que vende aquí mismo, pero también en diversas ferias y festivales gastronómicos. El chef Gonzalo Lara le compra para su restaurante, desde luego.

Hoy, Ana María lamenta que el nombre de Colliguay se suela asociar a ese hecho policial, más que a una de las características que lo distinguen, y que en los últimos años se ha vuelto algo cada vez más valorado: la tranquilidad. "Mucha gente se vino a vivir a Colliguay durante la pandemia, así que está creciendo bastante", dice Ana María, aunque no olvida cómo era la vida aquí antes: "Cuando mi hija iba al colegio, teníamos que caminar por los cerros. Nos demorábamos como tres horas para llegar. Además, la cuesta De la M no existía, era un camino de tierra muy angosto. Y había dos micros que subían una o dos veces al día".

A ojos de Ana María Ponce, Colliguay hoy luce muy distinto a cómo era antes. Pero en la mirada de un forastero, el valle sigue siendo un sitio solitario y rural.

Colliguay tiene un camino principal, la ruta F-760, que conduce a una especie de centro, que en rigor no es más que un puñado de casas y un par de *mini-markets*. Si bien hoy está bastante verde porque el año pasado llovió, y a veces, mientras uno avanza en auto por la ruta, se ve un pequeño río —el estero Puangue—, donde según los lectores viven diversos tipos de aves, a poco andar Colliguay se siente como una especie de Far West, con caminos interiores polvorientos y pedregosos, y ranchos que a algo se deben dedicar, aunque eso no quede tan claro a simple vista.

—Y usted, ¿qué vende? —pregunta el chef Gonzalo Lara desde la ventanilla del auto en uno de esos lugares: anda todo el tiempo mirando y preguntando qué hay en Colliguay.

Avanzando por la F-760, pasamos frente a algunas cabañas, un complejo y reserva ecoturística llamado Rancho Alemán, un lugar donde trabajan hi-



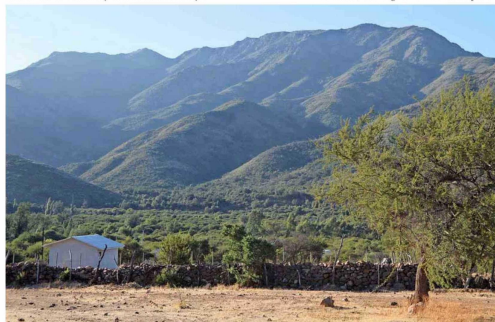
EMPREDEDORA. Ana María Ponce hace diversos productos con leche de cabra en su casa de Alto Totoral.



AGUA. El estero Puangue recorre gran parte del valle. Aquí, el sector conocido como Poza la Piedra, a orillas de la ruta F-670.



LOCAL. Las tunas son otro de los productos emblemáticos de esta zona. También hay mucha miel de abeja.



ENTORNO. Así luce por estos días el paisaje de Colliguay: más verde que en años anteriores, cuando la sequía fue muy grande. Debido a su ubicación aislada, "a trasmano", el valle ha mantenido cierto anonimato.

EL MERCURIO
 Club de Lectores
 EL MERCURIO

Viajes Club de Lectores De Viena a Frankfurt

Del 12 al 25 de agosto 2026

Viena, Budapest, Bratislava, Praga, Dresde, Berlín, Frankfurt.

Socios \$4.370.000 / USD 4.750

Valor final por persona en habitación doble.

Incluye:

- Pasaje aéreo Santiago/ Viena – Frankfurt /Santiago vía Air France.
- Alojamiento en hoteles previstos con desayuno buffet.
- Cena de bienvenida en Viena.
- Paseo en barco por el río Spree en Berlín.
- Todas las excursiones y traslados según itinerario.
- Maleteros en los hoteles.
- Guía habla hispana.
- Impuestos aéreos y hoteleros.

Reservas y más información llamando al 223 301 130
 o en toursclub@mercurio.cl

Valores en pesos correspondiente al equivalente del precio publicado en dólares al cambio de 920 al 1 de abril 2026, sujeto a variación según el día de la compra.

landeras —un arte típico del valle— y varios sitios donde venden miel de abeja, otro de los productos icónicos de Colliguay. Pero como es día de semana, varios locales están cerrados.

En todo caso, el objetivo de Gonzalo, antes de llegar al sitio donde crece su ajo favorito, es visitar otro emprendimiento emblemático del valle, y que sí está muy operativo: el campo de Leonel Arancibia y Jacqueline Aliste, ubicado en el sector de **Los Yuyos**, donde producen hortalizas de forma natural, como tomates, lechugas, repollos y brócolis. Además, preparan almuerzos campesinos a pedido y también elaboran la tradicional chicha de Colliguay.

“Tras 15 días de fermentación, la chicha se convierte en aguardiente”, explica Leonel en el taller de su campo, donde tiene ollas de cobre hechas a mano para destilar, grandes recipientes como embudos forrados con cueros de vaca y una especie de malla artesanal hecha con coligües que sirve para “zarandear” la uva y extraerle el jugo, que luego se llevará a cocción.

Leonel es de los últimos productores artesanales de chicha del valle. Un tesoro de Colliguay, tal como el ajo, pero humano.

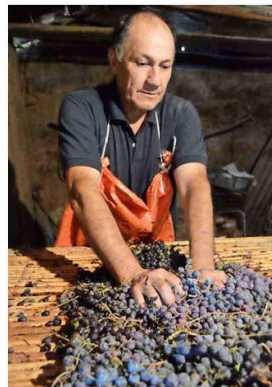
“Yo aprendí a hacer chicha y aguardiente con mis abuelos”, cuenta Leonel, junto a su pequeña producción de botellas. “Pero cada vez queda menos



CAMINO. Poco a poco, algunos vecinos han comenzado a emprender en turismo, como como Leonel Arancibia, que cultiva hortalizas naturales y elabora chicha, o Evelyn Olguín (a la derecha), que hace helados con frutas de su parcela.



TRABAJO. Para el chef e investigador gastronómico Gonzalo Lara, este valle es un tesoro donde se pueden encontrar ingredientes y productos de muy buena calidad, elaborados mayormente por mujeres campesinas.



ARTESANAL. Leonel Arancibia zarandea la uva para producir chicha y aguardiente, oficio que aprendió de sus abuelos. Al lado, los quesos de cabra de Ana María Ponce.



gente que hace esto, porque se han ido muriendo los más viejos. Y cuando hay hijos, ellos se van. Entonces ahí se acaba la tradición, pues”.

Como todavía faltaban algunas horas para encontrar el ajo de Colliguay (el vecino que abriría el patio de su casa para mostrar dónde crece, se supone llegaba a eso de las cinco de la tarde, y recién eran las tres), partimos con Gonzalo Lara hacia otro lugar emblemático del valle: la heladería Encantos de Colliguay. Es el proyecto de Evelyn Olguín y su familia, que hace dos años comenzó a recibir gente en la terraza de su casa en **Los Yuyos Alto**, que tiene linda vista hacia las montañas y el valle de Colliguay.

Los helados de Evelyn están hechos con frutas de su propia parcela, sin colorantes ni saborizantes, y sin crema.

Son como “helados de nieve”, una tradición antigua en Colliguay, que proviene de cuando solía caer mucha nieve en invierno y la gente salía a buscar hielo al cerro. Eso ya casi no sucede.

Así, en su heladería hay sabores como durazno-menta, limonada-albahaca o tuna-menta. También hay de canela, de turrón de vino y de palta. Ricos, refrescantes y naturales.

“Uno de nuestros objetivos es proteger el valle y que se transforme en Zona Típica. Colliguay tiene mucho potencial, pero para eso primero necesitamos que las personas formalicen sus negocios”, dice Evelyn, una de las principales impulsoras del turismo en esta localidad. De hecho, por estos días termina de construir una cabaña en su parcela, para los que quieran quedarse en la parte alta del valle.

Mientras raspamos hasta el fondo el vasito con helado tuna-menta, Gonzalo

Lara mira su reloj y se acuerda de la razón original de este viaje: ir a buscar el famoso ajo de Colliguay.

Así que desde Los Yuyos bajamos rápidamente hacia el “centro”, sin embargo tenemos un imprevisto: el vecino ha salido y no volverá hasta mucho más tarde a su casa.

Pero entonces, antes de que panda el cónico, nos metemos a un estrecho pasaje de tierra, donde había un pequeño *minimarket*.

—Por casualidad, ¿tiene ajo en su patio? Es que quiero mostrárselo a mi amigo, que vino especialmente para eso —pregunta el chef.

—Claro. Por ahí entre las plantas hay algunos.

Entonces Gonzalo Lara se baja del auto y a los pocos segundos vuelve con un par de matas recién arrancadas de la tierra. En la base, cada una tiene un ajo redondo, blanquito. Es como una pelota de golf, suave y aromática. Más chico que los ajos de Chiloé, es cierto, pero más grande que los ajos chilenos o los chinos que se ven comúnmente en la feria. Y lo más llamativo, tiene un solo diente.

—Con estos vamos a preparar uno de los platos del fin de semana —dice Gonzalo Lara, que ya comienza a saborear la receta que hará: un curry de conejo, también traído directamente desde el valle de Colliguay hasta su restaurante en Valparaíso.

No podía ser de otra manera. **D**

CONTACTOS

Lácteos Colliguay: Productos con leche de cabra. Ana María Ponce, cel. +569 9200 3892; @lacteoscolliguay

Jaqu y Leo: Hortalizas naturales, almuerzos campesinos y chicha artesanal. Jacqueline Aliste, cel. +569 6204 0934; @productos_jaque_leonel

Encantos de Colliguay: Helados de fruta y otros productos gourmet. Evelyn Olguín, cel. +569 6916 0468; @encantos_de_colliguay

Olichen Restaurant: Capilla 844, Cerro Alegre, Valparaíso; cel. +569 3641 7117; @olichenrestaurant