

Fecha: 30-01-2026
 Medio: La Prensa de Curicó
 Supl.: La Prensa de Curicó
 Tipo: Noticia general
 Título: GORE junto a FIA y Fucoa lanzaron libro "Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del Maule"

Pág.: 10
 Cm2: 600,5
 VPE: \$ 776.383

Tiraje: 4.200
 Lectoría: 12.600
 Favorabilidad: No Definida

reparaciones de la Región del Maule”

ento se realizó en el restaurante “Casa la Chanchá”, del chef Rubén Tapia, quien colaboró con esta iniciativa que rescata la riqueza agro-gastronómica de las cuatro provincias y sus más de 100 productos y preparaciones.

ARIA FRANCISCA GARCÍA BASCUÑÁN

EDUARDO CORVALÁN MUÑOZ

UCIÓN. Con la entrega del libro “Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del Maule”, el Gobernador Regional del Maule, Pedro Pablo Álvarez-Salamanca, es un gobernador que viene del campo chileno, defiende la identidad de sus tradiciones. Una de estas cosas, es defender el patrimonio alimentario que tiene el Maule. Hoy día se quisieron rescatar a 73 cultores con más de 106 recetas. Muchos platos a veces quedan en la historia y después no sabemos cómo se hace. Y nuestra identidad también viene de la cocina”, dijo.

Asimismo, agregó que “nosotros somos los primeros productores de alimentos en el Maule en diferentes rubros. Y eso es lo que queremos rescatar

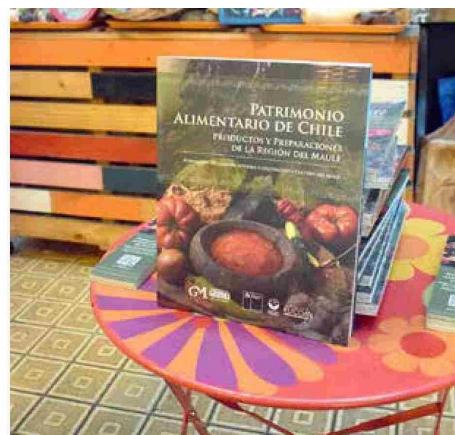


El libro fue entregado a cultores y cultoras que aportaron a su creación, así como también a personas asistentes al evento, por parte de las autoridades presentes, quienes con orgullo y alegría celebraron este lanzamiento.

y que quede este legado. Este es un libro que contó con una inversión de más de 73 millones de pesos, que se va a traspasar a los diferentes colegios y va a quedar en todas las generaciones, para que esta identidad que hoy día perseguimos, no se pierda”.

CHEF

El conocido chef Rubén Tapia también tuvo palabras para dicho proyecto. “Para mí, como cocinero y además como maullino, fue un tremendo orgullo dirigir el equipo de levantamiento de información. Viajamos casi un año y medio por toda la Región del Maule, desde la cordillera hasta todo el borde costero, todos los valles y la verdad es que es impresionante la riqueza alimentaria que existe en el Maule. No solo de productos, sino de preparaciones, de fiestas religiosas, familiares y un montón de celebraciones que todavía están escondidas en las comunidades. Tiene un valor muy especial, sobre todo si queremos desarrollar un turismo vinculado a nuestro patrimonio alimentario”, dijo. “Hay un antes y un después del Maule con este libro, porque antes de este libro, no existía ningún registro de nuestra cultura ni de nuestro patrimonio alimentario. Esto marca un hito, un inventario



Este es el libro “Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del Maule”, que rescata la riqueza agro-gastronómica de las cuatro provincias.

que da el puntapié”, acotó.

Añadió Tapia que “nosotros tenemos mucho guiso, segundo, que para mí es lo más importante, nuestra cocina está marcada por la estacionalidad. Comemos distinto en el invierno, en el verano, en la primavera y en el otoño. La riqueza que hay, la diversidad de productos y la mezcla que hay de costa con el interior, es maravillosa. Y algo que yo digo con mucho orgullo, nosotros comemos muchas legumbres, muchas verduras”.

VERSIÓN DIGITAL

Por su parte, Francisco Díaz,

jefe de la Unidad de Formación y Desarrollo de Capacidad de la Fundación para la Innovación Agraria, señaló que “para nosotros como FIA, es un día especial. Hoy gracias al aporte que hizo el Gobierno Regional del Maule... con el trabajo investigativo y de creación por parte de Fucoa, ponemos a disposición de esta región un inventario completo de productos y de preparaciones ancestrales, tradicionales del Maule, que no estaba recogida en una única obra. Por cierto, la versión impresa es una versión de lujo, muy hermosa, voluminosa y pesada, pero tenemos una versión digital que a partir de mañana (hoy) va a estar disponible en las plataformas de información de la Fundación para la Innovación Agraria. Lo podrán descargar completo en PDF, para tenerlo como lectura en su propio computador”.

Finalmente, Andrea Fresard, directora ejecutiva de Fucoa, manifestó que “es super emocionante estar acá, después de un trabajo de casi dos años de investigación, en terreno, con los cultores y cultoras del Maule, recogiendo el patrimonio gastronómico de la región. Hay varias cosas super destacables. La primera... es poner en valor y relevar los productos de la región, en preparaciones que no son nuevas, sino que son las mismas que preparaban nuestros abuelos y bisabuelos e incluso más allá. Hay recetas que son de los pueblos originarios que habitaron la zona, entonces esta recuperación de recetas y de saberes que se transforman en cariño en un plato servido en la mesa, es importante”.

IÓN NÚMERO 28

muestra de Artesanía y Folclor de Panimávida

Con el fin de ofrecer una fiesta de celebración de las fiestas campesinas en el fin de semana, Colbún celebra la versión número 28 de la muestra de Artesanía y Folclor de Panimávida. El evento tendrá lugar a partir de las 2:00 horas, los días 30 y 31 de enero y 1 de febrero, con actuaciones en vivo durante el fin de semana. La muestra de artesanía y danza folclórica, con agrupaciones y artistas nacionales. Este espacio, que une a toda la familia, que vecinas y vecinos de la comuna se reencuentren con las tradiciones y expresiones culturales que dieron origen a la identidad de la Región del Maule.

La celebración se situará en la Plaza de Armas de Panimávida, en un ambiente decorado por casas coloniales, calles tranquilas y la típica brisa que baja de la cordillera por las tardes. Además, sumado a las presentaciones en vivo y a la gastronomía típica, la zona de Panimávida destaca por sus trabajos artesanales a base de crin, por lo que los visitantes podrán encontrar piezas tejidas con pelo de caballo en distintas presentaciones con un fuerte sello patrimonial.

El evento culminará por todo lo alto el día domingo 1 de febrero, con la presentación del reconocido grupo Los Viking's 5 en la Plaza de Armas de Panimávida. Durante el resto del fin de semana, artistas y agrupaciones deleitarán al público de la mano del folclor y las costumbres tradicionales de la zona.



Flyer oficial de la celebración que se llevará a cabo este fin de semana en la comuna de Colbún.