LITORALPRESS

Fecha: 08-08-2025
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: Productos con Sello Local: El Gran Concepción busca impulsar su economía con identidad y Denominación de Origen

Pág. : 13
Cm2: 890,7

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

La castaña tiene un fuerte vínculo con Chiguayante.

Una oferta basada en la historia y el arraigo local es parte del valor agregado con lo que se trabaja en distintos puntos de la zona. La castaña, el pan minero y el changai son algunos ejemplos.

DESDE LA COSTA AL INTERIOR

Productos con Sello Local: El Gran Concepción busca impulsar su economía con identidad y Denominación de Origen

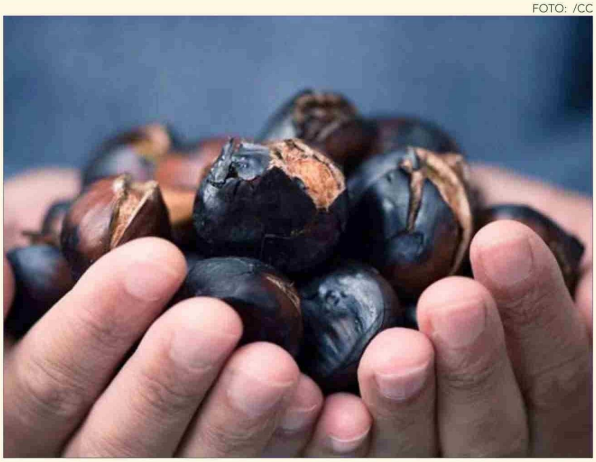
Bruno Rozas Hinayado
contacto@diarioconcepcion.cl

En el Gran Concepción, los municipios están apostando por la valorización de productos locales con fuerte arraigo histórico y cultural. La estrategia es avanzar hacia la obtención de Denominaciones de Origen (DO), con el fin de reforzar la identidad territorial, dinamizar las economías locales y abrir nuevas oportunidades comerciales.

Desde castañas centenarias hasta panes mineros, pasando por vajillas patrimoniales, crustáceos únicos y vinos con carácter, cada comuna a visibilizar lo que la distingue.

OPINIONES
Twitter @DiarioConce
contacto@diarioconcepción.cl

FOTO: /CC



Castañas con historia

En Chiguayante, la castaña emerge como un fruto identitario, vinculado a la historia industrial y natural de la comuna. Desde el municipio destacan que "cada año se desarrolla en Chiguayante la Fiesta de la Castaña, una actividad costumbrista en torno a este fruto, característico de la comuna. Existe el Parque Los Castaños, casi al frente del municipio, que conserva gran parte de esta especie arbórea".

Su vínculo histórico es profundo. En tiempos pasados, las hojas y semillas del castaño eran utilizadas para producir tintes con los que se teñían telas en la antigua Fábrica Caupolicán, ex Machasa. "Por lo tanto, la castaña es un producto que se da mucho en Chiguayante y guarda un arraigo importante con la historia de la comuna", agregaron desde la municipalidad.

Juana Jara, productora local, refuerza esta conexión. "Yo tengo castaños que tienen una data de más de 100 años, específicamente 2. Vivo en una quinta en el sector viejo de Chiguayante y lo que más hay acá son castañas. Se ha reducido la producción estos últimos años, por la edad y ahora lo hago para cosas y actividades específicas".

Su producción incluye puré de castañas, castañas en almíbar, troncos y alfajores. "Esto lo hacemos para esperar la Fiesta de la Castaña. Para mí esta fiesta es vital, con ella me vitalizo para todo el año", afirmó.

El pan minero del Sector Schwager

Coronel reivindica un patrimonio gastronómico único: el pan "lulo" o pan minero, nacido en el corazón del barrio Schwager, donde las tradiciones mineras siguen. Este pan amasado, de forma alargada y cocido en horno de barro, es parte del legado alimentario de las familias carboníferas.

Desde la Agrupación Cultural de Amasanderas, su presidenta Lorena Pavez detalla: "En cuanto a las ventas de pan minero actualmente las ventas son bien volátiles. Hay momentos en los que está bien movido y otros en los que está más o menos. La diferencia del pan minero con el pan común, es que este último lo hacen con manteca o hasta con margarina y nosotros siempre hemos trabajado con la grasa de vacuno".

Agrega que esta técnica ancestral mejora la conservación del producto. "Este pan amanece blando al otro día y eso se debe a que la grasa no es procesada".

También rescata la tradición minera asociada a su producción: "Los hornos trabajaban con las señas, que era un número que se le ponía encima al horno para que respetaran el lugar que tenía uno. Esa seña te daba el permiso para vender pan, y siempre pasaban todos los mineros a comprar, en lo que se conocía como 'Manche'", relató.

FOTO: MINISTERIO DE CULTURA

LITORALPRESS

Fecha: 08-08-2025
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: **Productos con Sello Local: El Gran Concepción busca impulsar su economía con identidad y Denominación de Origen**

Pág. : 14
Cm2: 881,6

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

El Plato Willow como símbolo

El histórico Plato Willow, elaborado por la Fábrica Nacional de Loza de Penco (Fanaloza) entre 1960 y 1999, se posiciona como el emblema que esta comuna busca proteger mediante una Denominación de Origen. La pieza, con su diseño azul sobre blanco, trascendió su uso utilitario para convertirse en patrimonio emocional de muchas familias chilenas.

El alcalde Rodrigo Vera afirmó: "Creemos firmemente que el producto distintivo de la comuna de Penco es el emblemático Plato Willow. Su diseño, creado por Roberto Benavente Crisosto, es parte del imaginario doméstico nacional". El Museo de la Loza de Penco ya resguarda cerca de 980 piezas, muchas donadas por vecinos.

Desde la casa edil informaron que iniciarán las gestiones necesarias para obtener una Denominación de Origen, acreditando el vínculo entre el producto y su territorio. "Si bien la producción original cesó, creemos que es posible revitalizar esta tradición mediante alianzas con artesanos, gestores culturales y universidades, explorando incluso la producción de réplicas certificadas", aseguró Vera.

Así, Penco proyecta su historia industrial hacia el futuro.

FOTO: RAPHAEL SIERRA P.

Talcahuano: El mar en la mesa

Aunque Talcahuano aún no cuenta con un producto con Denominación de Origen, su tradición culinaria ligada al mar lo posiciona como un referente gastronómico del Biobío. Jurel ahumado, mariscales y sándwiches de pescado forman parte del patrimonio gastronómico que se mantiene vivo en caletas como Tumbes, San Vicente, El Morro y el sector de La Poza.

Desde la Municipalidad comentaron que "son conocidas a nivel local y regional las preparaciones con productos del mar, que a lo largo de la historia de la comuna se han arraigado entre las personas que viven o visitan Talcahuano".

Además de su riqueza marina, Talcahuano alberga íconos como el Estadio El Morro, donde se registró la primera "Chilena" en 1914, y el Museo Reliquia Monitor Huáscar, reflejo de su tradición naval. Ambos elementos contribuyen a una identidad local fuerte, que combina gastronomía, historia y patrimonio.

Miel con identidad

Hualqui proyecta su desarrollo económico y comercial mediante productos apícolas que podrían obtener certificaciones de origen.

El alcalde Ricardo Fuentes, quien también preside la Asociación de Municipalidades del Biobío, explicó que "la certificación no solo protege la autenticidad de nuestros productos, sino que abre nuevos caminos para la comercialización de productos en el territorio nacional e internacional".

Las mieles de Hualqui, reconocidas por su calidad y producción artesanal, podrían encabezar la lista de posibles postulaciones. "Nuestra región tiene un sello distintivo que desde la Asociación estamos fortaleciendo con convicción. En esa línea, estamos trabajando en un futuro encuentro regional que dé a conocer las bondades de nuestra tierra", anunció Fuentes.

FOTO: ISIDORO VALENZUELA M.

FOTO: FACEBOOK MUNICIPALIDAD DE HUALPÉN

Hualpén: El changai, tesoro del litoral

El changai, pequeño crustáceo característico de las costas de la Península de Hualpén, se perfila como el producto emblemático de la comuna. De presencia escasa, sólo en esta zona y parte de la Región de Coquimbo, su recolección y preparación forman parte de la identidad gastronómica de Caleta Chome.

Desde 2010, la Fiesta del Changai celebra su valor cultural y culinario. En esta actividad, se ofrecen múltiples preparaciones tradicionales, como ceviches, empanadas, mariscales y sopaipillas. Todo en el marco del Santuario de la Naturaleza de Hualpén.

FOTO: ISIDORO VALENZUELA M.

San Pedro de la Paz: El deporte como marca local

En San Pedro de la Paz, el motor identitario no es un producto, sino una práctica: el deporte. La comuna ha desarrollado una cultura deportiva integral, que abarca desde infraestructura hasta eventos internacionales. El lago, los cerros y los circuitos naturales se han convertido en escenarios permanentes para disciplinas como remo, ciclismo, trail running y triatlón.

Desde la Corporación Deportiva Municipal destacan que "el deporte en San Pedro se entiende también como estrategia de dinamización económica, turística y social". No es casual que en 2025 la ciudad será sede de la Copa Mundo de Triatlón, consolidando su proyección internacional.

"Estamos comprometidos con una cultura deportiva profunda, con acceso universal y fomento al talento", indican desde el municipio. En lugar de productos tangibles, San Pedro apuesta por un estilo de vida como su sello más distintivo.