

Fecha: 25-01-2026  
Medio: El Magallanes  
Supl.: El Magallanes  
Tipo: Noticia general

Pág.: 32  
Cm2: 499,9

Tiraje: 3.000  
Lectoría: 9.000  
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Entre esquilas, jineteadas y folclore: vuelve el festival que une a Laguna Blanca



Fotos: Rodrigo Maluena

El Festival de la Esquila ofrece una variada muestra de exquisitas preparaciones de la gastronomía tradicional chilena. Los asistentes pueden disfrutar desde un sabroso curanto hasta un clásico asado al palo de cordero. Como no podía faltar, lo dulce también dice presente con delicioso mote con huesillo.

Se celebra la edición número 32 en Villa Tehuelches

## Entre esquilas, jineteadas y folclore: vuelve el festival que une a Laguna Blanca

Esquilas, competencias de perros vestidos, jineteadas, músicas folclóricas, muestras de artesanos y comidas típicas chilenas son algunas de las cosas con las que contó ayer y que continuarán hoy en el Festival de la Esquila.

En esta ocasión, la actividad cuenta también con un centro de acopio para las personas afectadas por los incendios de las regiones de Biobío y Ñuble.

"¡Que vivan las tradiciones y nuestro Festival de la Esquila! ¡Que viva Villa Tehuelche! ¡Que viva nuestra comuna Laguna Blanca! Muchas gracias por venir a compartir con nosotros". Estas fueron las palabras de bienvenida del alcalde de Laguna Blanca, Fernando Ojeda.

Esteban Vera, concejal de la comuna, relató que la importancia del festival es honrar al esquilador, el cual pertenece a un oficio ancestral que, según sus palabras, "nunca podrá ser reemplazado".

"El esquilador hace un trabajo tan sacrificado que, en el fondo, este espacio también le permite venir, mostrar y honrar a las personas que trabajan en el



En el marco del evento, se desarrolló el campeonato de aprendices, instancia que permite destacar y promover este oficio tradicional entre las nuevas generaciones.

galpón", destacó Vera.

El concejal también señaló que es una instancia para que la gente de ciudades más grandes pueda conocer comunas rurales: "Permite que conozcan la realidad de las comunas chicas, las comunas rurales, donde está toda la identidad regional, que es la ganadería. Es una invitación siempre a todas las personas a que visiten y conozcan, sobre todo con respeto a las tradiciones rurales", dijo.

Juan Islao, referente histórico del Festival de la Esquila, fue el encargado de esquilar la primera oveja del evento. El experimentado esquilador señaló que siempre es un orgullo participar y aprovechó la ocasión para invitar tanto a jóvenes como a familias completas a sumarse a la jornada. "Para mí es un orgullo dar la primera huella en este campeonato. Siempre, para un esquilador, mostrar lo que hace es increíble. Mostrarle

a personas que no saben lo que es esquilar es muy bonito", expresó. Además, agradeció a los organizadores y extendió una invitación abierta: "Cuando hay un festival, no lo piense. Venga a pasear acá a Tehuelche, a disfrutar de un buen asado, unas buenas cazuelas y un buen día de campo".

Esta edición contará con la competencia de esquila tendrá 17 participantes, entre ellos cinco mujeres, de las cuales cuatro

competirán en el torneo amateur y una competidora proveniente de República Checa en la categoría experto.

### Los artistas

Los artistas invitados que se presentaron ayer fueron: Héctor Olavarria, Clan Quinchaman, 7 de Julio, Jet Set banda tributo a Soda Stereo, Tiza Roja, Altoke Pablito y Benja Duarte.

Hoy, por otra parte, se presentarán Renacer del Pago, Los Pioneros del Sur, Chamanes de la Patagonia, Banda Sensation, Tus Principes y Grupo Fantasía, y la jornada cerrará con el concierto de Garras de Amor.

### Festival institucionalizado

El concejal de Laguna Blanca también habló sobre el futuro del evento, comentando que lo ideal sería institucionalizar el festival.

"Lo ideal sería pronto ya poder institucionalizarlo, con jurados preparados, en donde se pueda también definir a los próximos esquiladores que van al mundial de esquila en nuestro territorio", dijo Vera.

El festival terminará hoy con un show musical a las 19,30 horas.