

Gastronomía con identidad: el arma secreta del desarrollo rural

Si quiere entender por qué la Araucanía Andina puede despegar, olvide los megaproyectos y ponga atención a la mesa. En cada cordero criado a pasto, en cada longaniza ahumada con leña nativa y en cada queso artesanal existe un modelo que lleva el trabajo directamente al campo, frena la migración hacia las ciudades y distribuye la riqueza como pocas actividades lo logran. La gastronomía con identidad no es un lujo: es política pública disfrazada de buen sabor. El Cordero Victoriense, hoy con sello de origen, lo ejemplifica con fuerza. Ya existe una red de restaurantes que lo presenta en preparaciones que van desde el asado lento hasta platos de alta cocina, y que se están agrupando bajo "La Ruta del Cordero", llamada a convertirse en la ruta gastronómica más importante de La Araucanía. Detrás de cada plato hay cooperativas ovinas, ganaderos familiares y un relato que seduce cada

vez a más chefs y turistas. Cada porción vendida inyecta recursos donde más se necesitan: en los predios y talleres rurales. Lo mismo ocurre con las charcuterías, quesos y cervezas artesanales, o los piñones transformados en harina, puré o cus cus a lo largo de la ruta CH 181, que une las comunas de Victoria, Curacautín y Lonquimay. Son experiencias imposibles de exportar; deben vivirse aquí, generando cadenas de valor que multiplican ingresos en la propia comunidad y crean empleo femenino y juvenil en origen. Para que la cocina sea motor faltan tres ingredientes extra. Primero, infraestructura: caminos mantenidos, señalética y puntos limpios que inviten a recorrer rutas gastronómicas. Segundo, formalización y capacitación: sin resolución sanitaria ni presencia digital, el mejor producto queda invisible. Tercero, una marca territorial fuerte que hable de sostenibilidad, seguridad y

cultura; la misma estrategia que usó Colombia para sacudirse el miedo. Si articulamos estos elementos, Victoria se convertirá en el gran mercado de abastos del corredor CH-181, puerta dinámica entre la zona central y la cordillera. El turismo gastronómico logrará entonces lo que otros sectores no consiguen: empleo de calidad en origen, identidad campesina fortalecida y valor repartido de manera justa. Comer bien nunca fue tan estratégico.



Rodrigo Travieso Landeros
Secretario Corporación para el
Desarrollo Turístico de
La Araucanía.