

Fecha: 11-04-2026
Medio: Maule Hoy
Supl.: Maule Hoy
Tipo: Noticia general
Título: Sabores del campo llegan a ÑAM 2026 de la mano de 30 usuarios INDAP

Pág.: 8
Cm2: 324,3

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

Sabores del campo llegan a ÑAM 2026 de la mano de 30 usuarios INDAP

El subsecretario de Agricultura, Francesco Venezian, participó en la inauguración de este evento gastronómico que se extenderá hasta el domingo 12 de abril. Este año, participarán treinta emprendimientos campesinos de 13 regiones del país que trabajan con apoyo del INDAP, quienes tendrán una amplia oferta de productos del campo



Hasta el Parque Padre Hurtado de la comuna de La Reina en Santiago, llegó el subsecretario de Agricultura, Francesco Venezian, para participar en la ceremonia de inauguración de la decimotercera edición del Festival NAM 2026, que se desarrollará desde este viernes hasta el domingo 12 de abril.

El Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) participa en NAM desde sus inicios como patrocinador, en 2011, y desde 2014 apoya activamente la participación de productores de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena. En ese contexto, el subsecretario Venezian destacó que este año el evento contará con la participación de 30 emprendimientos campesinos de 13 regiones del país que trabajan con el apoyo de INDAP.

"Como Ministerio de Agricultura, estamos muy orgullosos de contar con nuestros agricultores usuarios de INDAP. Hay 30 productores presentes, que traen sus productos, les agregan valor y muestran la agricultura desde otra perspectiva. Hoy, como ministe-



rio, queremos visibilizar en las grandes ciudades la importancia de contar con una agricultura sana y en crecimiento, clave para la sustentabilidad y el desarrollo del país", afirmó el subsecretario de Agricultura, Francesco Venezian.

Cabe destacar que los 30 usuarios y usuarias de INDAP fueron seleccionados a través de un concurso nacional. Durante el evento, ofrecerán una amplia variedad de productos del campo, entre ellos huevos de campo, lechuga hidropónica, tomate cherry, papas nativas, zapallo, higos, uvas y membrillos.

También, tendrán legumbres como lentejas y porotos burros y granados, además de licores artesanales, vinos de cepas ancestrales, quesos finos de cabra y vaca, carne de cordero, miel y productos agroprocesados gourmet. Asimismo, estará presente la Tienda Mundo Rural.

El presidente de la Fundación Gastronomía Social y fundador NAM, Rafael Rincón, explicó que el evento provoca cohesión



ciudadana a través de la comida, a través del arte de cuidar, y a través de la gastronomía.

"Creemos que lo que estamos provocando es cohesión, entre diferentes actores absolutamente importantes para el sistema alimentario de Chile, entre el sistema público, a través del Ministerio de Agricultura, del Ministerio de Economía, con INDESPA, con INDAP. Estamos también haciendo un aporte en esta cohesión para el sector civil, tenemos a más de 20 ONGs participando, 120

res también. Sector privado, contamos con 57 restaurantes, con emprendedores, con un gran grupo de empresarios que nos han acompañado", dijo el fundador de NAM, quien también explicó que este año el festival tiene a Perú como país invitado.

En ese sentido, la directora de PromPerú en Chile, María Teresa Villena, señaló que "estamos muy contentos de estar presentes en la feria más emblemática y principal de gastronomía de Chile y muy honrados de haber sido designados o reconocidos para ser país invitado en su décima quinta edición del festival. Considero que este festival realmente va a fortalecer más aún la presencia gastronómica ya marcada que tenemos acá en todo Chile".

Cabe destacar que el Festival NAM se ha consolidado como uno de los principales encuentros gastronómicos de Chile, posicionándose como una plataforma que articula a los distintos actores del ecosistema alimentario: chefs, productores locales, pescadores artesanales, emprendedores, academia y sector público. La compra de entradas se puede hacer a través de Puntoticket.

productores y emprendedo-

