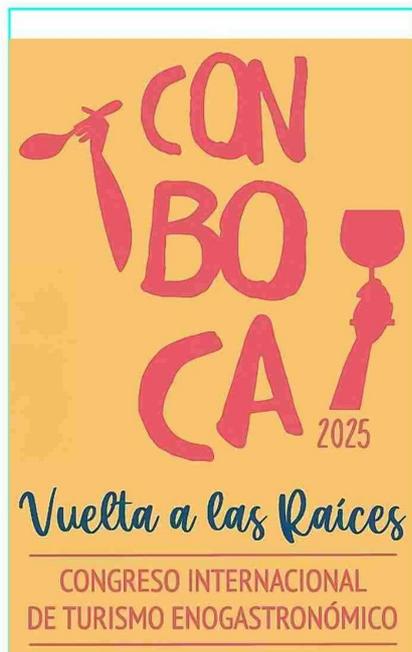


■ Chef&Hotel | Congreso Enogastronómico



Bajo el lema “Vuelta a las raíces”, el encuentro se llevó a cabo los días sábado 10 y domingo 11 de mayo en el Centro Cívico-Cultural de Lolol, y con el apoyo de la Municipalidad de Lolol y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), además de una red de aliados privados, entre los que destacan Bodega Villalobos, los restaurantes Oxalis de Pichilemu, Rayuela y Food And Wine de Nancagua, Fuegos de Apalta, Pulpería Santa Elvira de Santiago, Hotel Hacienda Ranguil; Hotel Vendimia; Ruta de los Abastos y caleta Los Piures.

“ConBoca 2025 fue un espacio fundamental para reafirmar que el turismo enogastronómico es patrimonio, identidad y desarrollo. Los acuerdos alcanzados en el Manifiesto de Lolol marcan una hoja de ruta que nos inspira a seguir construyendo un turismo más consciente, colaborativo y sostenible”, expresó Verónica Pardo Lagos, subsecretaría de Turismo.

Más de 300 personas participaron en esta edición, que incluyó diez ponencias, un mercado gastronómico, un pabellón del vino y una feria de productores y artesanos del territorio. Se reunieron autoridades, agricultores, pescadores, viticultores, cocineros, académicos y representantes del mundo cultural y turístico.



Con la firma de un manifiesto colectivo: **Congreso ConBoca finaliza con éxito su segunda edición en Lolol**

*Con un recorrido patrimonial, exposiciones de referentes nacionales e internacionales y la firma de un manifiesto que proclama a Lolol como un territorio emblemático para el desarrollo de una enogastronomía patrimonial, consciente y sostenible, concluyó con éxito la segunda edición del Congreso Internacional Enogastronómico ConBoca 2025. Chef&Hotel participó como media partner. TEXTO Y FOTOGRAFÍAS:
 GENTILEZA CONBOCA*



PREMIOS GUARDIANES DE LA MEMORIA (foto izquierda) |

Ana María Yáñez Antillanca, directora de FELAMS Chile y promotora de huertas agroecológicas. Entrega el premio Verónica Pardo Lagos, subsecretaría de Turismo

PREMIOS GUARDIANES DE LA MEMORIA (foto derecha) |

Gisella Olgüín, alguera de Bucalemu con el emprendimiento Baja Marea. Entrega el premio Adriana Bastías, representante regional de FIA

MÁS DE 300 PERSONAS PARTICIPARON EN ESTA EDICIÓN, QUE INCLUYÓ DIEZ PONENCIAS, UN MERCADO GASTRONÓMICO, UN PABELLÓN DEL VINO Y UNA FERIA DE PRODUCTORES Y ARTESANOS DEL TERRITORIO. SE REUNIERON AUTORIDADES, AGRICULTORES, PESCADORES, VITICULTORES, COCINEROS, ACADÉMICOS Y REPRESENTANTES DEL MUNDO CULTURAL Y TURÍSTICO ■



Entre los invitados destacados estuvieron el chef Matías Arteaga; Juan Blánquez, experto en patrimonio de la Universidad Autónoma de Madrid; y Julia Zuccardi, empresaria vitivinícola argentina, al frente del turismo de la famosa bodega familiar mendocina, Zuccardi.

“Muy agradecida por la invitación y sinceramente sorprendida por todo lo que vi. Vine a compartir la experiencia de Mendoza y me voy llevándome mucho más de lo que traje. Chile —y especialmente este valle de LotoL— tiene muchísimo para mostrar y contar. Solo hace falta mirar hacia adentro, buscar la identidad propia y animarse a

compartirla. No hay que inventar nada: ya está todo ahí, y es bellissimo”, expresó Zuccardi.

Uno de los momentos más emotivos del congreso fue la entrega de los Premios Guardianes de la Memoria, un reconocimiento a quienes resguardan el patrimonio alimentario local. Este año fueron distinguidos María Iris Navarro y Jorge Cubillos de Viña Cangrejo, por su defensa del legado vitivinícola campesino; Ana María Yáñez Antillanca, directora de FELAMS Chile y promotora de huertas agroecológicas; y Gisella Olgüín, alguera de Bucalemu y cuyo emprendimiento Baja Marea, protege y

salvuarda el patrimonio marero.

En paralelo, las Aulas del Pensamiento ofrecieron un espacio de conversación profunda sobre el futuro del vino, el turismo y el territorio. Se abordaron temas como las indicaciones geográficas, el desarrollo de rutas gastronómicas, las cadenas cortas de comercialización y la creación de alianzas productivas. Participaron expertos como Gonzalo Rojas, director de Vinífera, Lourdes Roldán, arqueóloga e historiadora del arte UAM, Cristian Bobadilla, de La Despensa de O’Higgins, Marcela Reyes, Gerente Horticece, y Adriana Bastías, representante regional de FIA.

■ **Chef&Hotel** | Congreso Enogastronómico



PREMIOS GUARDIANES DE LA MEMORIA | María Iris Navarro y Jorge Cubillos de Viña Congrejo. Entrega el premio José Román Chávez, alcalde de la Municipalidad de Lolol



EN PARALELO, LAS AULAS DEL PENSAMIENTO OFRECIERON UN ESPACIO DE CONVERSACIÓN PROFUNDA SOBRE EL FUTURO DEL VINO, EL TURISMO Y EL TERRITORIO. SE ABORDARON TEMAS COMO LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS, EL DESARROLLO DE RUTAS GASTRONÓMICAS, LAS CADENAS CORTAS DE COMERCIALIZACIÓN Y LA CREACIÓN DE ALIANZAS PRODUCTIVAS ■

“Para nosotros, como FIA, ha sido un verdadero gusto apoyar y patrocinar este encuentro. La experiencia ha sido profundamente enriquecedora. Ver cómo los productos y sus productores están al centro de este nuevo turismo en Chile es una señal potente del camino que queremos seguir”, destacó **Adriana Bastías**, de la Fundación para la Innovación Agraria, agencia del Ministerio de Agricultura.

EL MANIFIESTO

El congreso culminó con un acto simbólico: la firma de un manifiesto colectivo que recoge el espíritu del encuentro y su compromiso con el desarrollo territorial sostenible. El

documento, firmado por representantes del mundo rural, académico, gastronómico, turístico y vitivinícola, declara al alimento y al paisaje cultural como patrimonios vivos que deben ser protegidos y proyectados al futuro.

Además, subraya el rol del turismo cultural y la economía de la cultura como motores de transformación territorial, e invita a construir modelos que pongan en el centro la identidad, la colaboración y el arraigo comunitario. Finalmente, proclama a Lolol como sede emblemática para reflexionar y avanzar en una enogastronomía sostenible desde la ruralidad.

Uno de los firmantes fue el alcalde **José Román Chávez**, quien expresó: “Estamos dando término al segundo congreso, contento y feliz de ser anfitrión. Creo que esto le va a dar a Lolol una tremenda vitrina, con el proyecto que estamos haciendo de este turismo enogastronómico rural. Y, por supuesto, vamos a hacer todos los esfuerzos para que el próximo año el tercer congreso se desarrolle aquí en la comuna”.

ConBoca 2025 se despide dejando una certeza compartida: que el desarrollo también se cocina desde las raíces. Y en Lolol, esas raíces están más vivas que nunca.