

Fecha: 01-02-2026  
Medio: Maule Hoy  
Supl.: Maule Hoy  
Tipo: Noticia general  
Título: Valioso proyecto rescata la tradición campesina del ahumado de ají en zarandas de Palmilla

Pág.: 11  
Cm2: 439,6  
VPE: \$ 0

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:

Sin Datos  
Sin Datos  
No Definida

## Valioso proyecto rescata la tradición campesina del ahumado de ají en zarandas de Palmilla

Una iniciativa que busca poner en valor esta tradición ajicera, practicada en la vecina comuna rural de Linares, y que se caracteriza por la preservación de un proceso de elaboración artesanal y tradicional maulino. Este fin de semana, cuatro cultores de Palmilla asisten a la Moneda, para ser reconocidos como Patrimonio Cultural Inmaterial.

En el Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca se inauguró esta semana una interesante exposición: «Ají Ahumado de Palmilla y vides centenarias de Cauquenes, imágenes patrimoniales del Maule», acerca de un proyecto de rescate patrimonial financiado por el Servicio Nacional de Patrimonio Cultural e iniciado por el Departamento de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Católica del Maule, en conjunto con la Junta de Vecinos de Palmilla y que cuenta con la valiosa colaboración de la Oficina Agrícola de Linares y la Escuela Januario Espinoza. Además de una alianza con los alumnos de Arte de la Universidad Autónoma de Chile, sede Talca, para integrar el lado artístico que tiene esta larga tradición, que incluye la importancia de las vides patrimoniales de Cauquenes.

«Diario Maule Hoy» estuvo en la inauguración y conversó con sus gestores.

**Cristian Yañez Ilabaca**, Profesor de Artes Visuales, Magister en Arte mención Patrimonio y diseñador gráfico, nos cuenta que «el patrimonio es el corazón del Maule, es lo que nos une, lo que nos hace ser y lo que nos tiene que construir en el futuro».

¿Qué importancia tuvo



Palmilla en toda esta investigación?

«Ximena Quiñones la encargada de esta iniciativa y que es académica del Departamento de Ciencias Agrarias de la Universidad Católica del Maule, inició la investigación, que permitió que este domingo va a ser nombrado como primer patrimonio agroalimentario del Maule. Lo que no es menor, porque si hablamos de patrimonio agroalimentario, no estamos hablando sólo de un producto, sino que, de una forma de hacer, ser y estar en un lugar de producción, que se mantiene con el cariño y con el afecto que construye la familia campesina».

¿Cómo fue la recepción de las personas que viven allí respecto a este



proyecto?

«Ellos son orgullosos de ser palmillanos, de producir ají ahumado y reconocen que esta tradición es parte de ellos, y sin duda que, llega a reafirmar lo que la comunidad siente y piensa. Nosotros vamos colaborando desde la universidad para ir trabajando en conjunto por la puesta en valor del patrimonio».

¿Cómo fue esta conjunción entre dos universidades como la UCM y la U. Autónoma, sede Talca?

«Yo trabajo en algunos proyectos de la UCM generando desde la imagen y desde la puesta en valor a través de lo documental y fotográfico, pero también de la mediación. Entonces desde ahí en mi rol de profesor de Artes Visuales de la Carrera de Licenciatura de la Universidad Autónoma, creo que hay un trabajo que hacer, sobre todo por este acervo y riqueza que es parte de nosotros. Ahí las dos instituciones sin duda, juegan un valor fundamental sobre todo porque estamos hablando de las futuras generaciones, que son las encargadas de mantener y preservar pero también generar una valorización de lo que es el patrimonio, desde la imagen en este caso y desde la reflexión de la creación».

¿Cuál es la invitación a la comunidad para que

se acerque al Museo y conozca este trabajo?

«Alrededor de dos semanas va a estar abierta en el Museo O'Higiniano y es una invitación, no solamente a ver imágenes, sino que, a encontrarse con la identidad y como puedo generar conexiones a través de estos elementos que son tan necesarios para el acervo cultural maulino».

**Ximena Quiñones Díaz**, Académica del Departamento de Ciencias Agrarias de la Universidad Católica del Maule, experta en estudios sobre las transformaciones recientes del mundo campesino, Comercio Justo, cadenas de valor campesinas, políticas de desarrollo rural y patrimonio biocultural, destacó la importancia de trabajar en terreno con los residentes de Palmilla: «Fue una gran sorpresa porque la mayoría de la gente piensa que, el ají y el merquén vienen del Sur, pero resulta que la producción de ají ahumado, es de Palmilla de Linares».

¿Fue una investigación acuciosa?

«Si por supuesto y todos a raíz de las alabanzas que los vendedores de Temuco efectuaron del ají ahumado. Ellos nos señalaron que el mejor ají ahumado venía de nuestra región. El ají desde tiempos muy antiguos ya era un producto que se llevaba

muy lejos, por ejemplo, llegó a California en la época de la fiebre del oro y también a la dieta de los soldados de la Guerra del Pacífico y eso porque eran campesinos. Uno empieza a redescubrir el Maule desde su propia historia y nos hace sentir orgullosos de ser parte de esta herencia».

¿Cuál fue el aporte de la comunidad de Palmilla en Linares?

«Tuvimos una recepción extraordinaria porque partimos siempre con el gobierno local, la Municipalidad a través de Prodesal llevaba mucho tiempo trabajando con ellos. Así llegamos a la comunidad y siempre en coordinación con esa autoridad local. Hoy día estamos muy orgullosos porque este sábado, cuatro cultores de Palmilla van a ir a la Moneda en Santiago, a recibir el reconocimiento nacional de la máxima autoridad del país, como Patrimonio Cultural Inmaterial. Nosotros desde nuestra investigación estamos super contentos y pensamos que tenemos un potencial, para seguir reconociendo patrimonios en nuestra región».

¿Qué novedades descubrieron en el proceso de producción de ají ahumado?

«Las personas que cultivan el ají se van adaptando e innovando. En general, se piensa que el campesino hace las cosas siempre igual y no innova, y eso no es así. Nosotros hemos encontrado en el campo, personas que son herederos de una tradición, pero que, a partir de esa tradición, innovan. Han



cen productos super novedosos y hay un tremendo potencial en ellos y que se puede desarrollar».

¿Cómo fue la participación de los estudiantes que trabajaron en el proyecto?

«Llevamos un montón de alumnos de Agronomía. Hemos hecho tesis, nos colaboraron en terreno a efectuar las entrevistas y los chiquillos valoran mucho ir al campo. Además que siempre comemos muy bien (Ríe), y ahora se incorporan los chicos de Arte y eso es una maravilla, porque descubren que el campo y la actividad agrícola, puede servir de inspiración para el desarrollo de creaciones artísticas. Eso es un descubrimiento para ellos, para nosotros también, que los artistas nos pueden ayudar a comunicar estas maravillas», concluyó.

