

Fecha: 31-05-2025
 Medio: Maule Hoy
 Supl.: Maule Hoy
 Tipo: Noticia general
 Título: Receta maulina es premiada como la mejor cocina patrimonial del país

Pág.: 4
 Cm2: 438,3

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:
 Sin Datos
 Sin Datos
 No Definida

"Putú se luce en El Menú de Chile:

Receta maulina es premiada como la mejor cocina patrimonial del país



Este reconocimiento a las cocinas patrimoniales busca poner en valor las prácticas culinarias tradicionales como parte del patrimonio cultural inmaterial, destacando a quienes las preservan desde sus territorios y la vida cotidiana.

VITRINA CULTURAL

Por Gabriel Rodríguez

«Rojo Hibisco» de Elba Abello Orellana.

La profesora Elba Abello nos sorprende cada cierto tiempo con la publicación de un nuevo libro que contiene sus breves e impactantes poemas. «Rojo Hibisco» es un «precioso homenaje a la figura de la madre» como afirma la poeta y editora Daniela Sol.

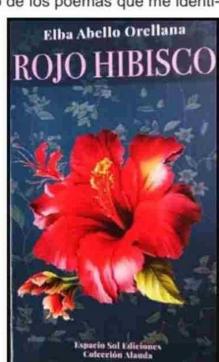
El libro parte con el poema titulado «La voz de las madres» y dice: «Han hablado las madres / con voz de árbol desmelenado / con voz de piano desdentado / sin escancandra / sin máscaras».

La autora asume diversas voces de madres para plantear sus demandas históricas: las madres abandonadas, las madres cuyos hijos fueron detenidos desaparecidos, las madres solteras, la madre que no pudo ser, las madrastras, las madres migrantes. El amplio y complejo tema de las madres y las hijas es abordado con talento, coraje y visión.

«Nadie sabe / de mi amargura / hecha de cantos areños / y labios envejecidos» dice la poeta en su texto «Madre abandonada». La sensibilidad de Elba Abello reacciona con delicada pasión cuando su voz asume el dolor de las madres cuyos hijos son detenidos desaparecidos «Dónde está mi hijo? / ¿Por qué un rumor de laguna inquieta / se detiene cuando lo nombra? / Dónde está mi hijo?».

Un libro de Espacio Sol Ediciones que commueve porque indaga en zonas íntimas, altamente sensibles de la convivencia humana. Uno de los poemas que me identificaron está dedicado a la hija adoptada «Yo cuidaré de ti ahora / pequeña gorriona indefensa. / Recogeré las silabas de tu voz / hecha de balbuceos inocentes / y susurros amarillos».

Elba Abello (Curicó 1958) lleva décadas aportando a la literatura regional y nacional. Actualmente trabaja como Tarotista y Terapeuta en Flores de Bach y sus últimos libros son «Violines de invierno», «Crisálida», «Brujer» y «Mujeres ojos color del vien-to».



Pozo, destacó la importancia de llevar esta ceremonia fuera de Santiago por primera vez, puesto que: «nos pareció fundamental descentralizar esta ceremonia y realizarla en Constitución, justamente en el territorio de origen de la propuesta ganadora. Este premio no solo reconoció una receta, sino toda una forma de vida, un tejido comunitario, una memoria compartida. Desde el Servicio quisimos relevar el valor de las cocinas tradicionales como parte viva del patrimonio inmaterial. En cada plato presentado, vimos historia, vimos oficio, vimos identidad; y en cada comunidad participante, sentimos la fuerza de lo colectivo, del arraigo territorial y de los saberes transmitidos por generaciones».

Con este premio, no solo se reconoce una propuesta culinaria, sino también una forma de vida que articula productos locales, memoria colectiva y oficio, y que continúa siendo parte activa del tejido cultural del país. Al respecto, la directora regional del Servicio, Ana Paz Cárdenas, expresó: Estamos profundamente orgullosos de que el ganador sea del Maule, porque reconoce y pone en valor la riqueza de nuestra cocina y el patrimonio inmaterial que habita en nuestro territorio. Es una muestra concreta de cómo nuestras comunidades mantienen vivas sus tradiciones y cómo la cocina patrimonial sigue siendo un pilar fundamental de la identidad cultural del Maule».

El reconocimiento fue recibido con emoción por el equipo detrás de la propuesta ganadora, compuesto por la cocinera v



artesana Elena Gajardo Fuentes; el ingeniero agrónomo Patricio Guerrero Araya; las cocineras y productoras de hortalizas Adela Rojas Gutiérrez y María Inés Saavedra Romero; el técnico en agroecología Sergio Toledo Contreras; y el trabajador social Alejandro Salas Barrios.

Este último reconocido en las culturas y cocineras un saber fundamental para dar con el menú ganador. Salas concluyó: «El corazón de este premio y de este trabajo está en las cocineras, en sus relatos y en el sentido propio que ellas le dieron a estas preparaciones en sus propios contextos de trabajo, esfuerzo y muchas veces de pobreza. Creemos en el sentido profundo del cocinar y del cómo lo aprendieron de sus madres y abuelas. Está bien enquistado el cuidado y amor por la familia. Eso es lo que se plasma ahí y es desde dónde vienen las recetas que son parte de este menú».