

Fecha: 28-06-2025
 Medio: El Austral de la Araucanía
 Supl.: El Austral de la Araucanía
 Tipo: Noticia general
 Título: **Trafkintu en Primeros Pueblos: saberes, sabores y comunidad**

Pág.: 19
 Cm2: 246,8
 VPE: \$ 383.509

Tiraje: 8.000
 Lectoría: 16.000
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Trafkintu en Primeros Pueblos: saberes, sabores y comunidad

TEMUCO. La actividad reunió a comunidades mapuches y visitantes en torno al trueque y conocimientos tradicionales.

En el corazón de Temuco, la tienda Primeros Pueblos de CMPC fue el escenario de un emotivo y colorido Trafkintu, en el contexto del Wetripantü, el nuevo año mapuche.

En esta ceremonia ancestral, organizada por comunidades mapuches con el apoyo de CMPC, se vivió una jornada de encuentro intercultural donde se compartieron productos locales, conocimientos ancestrales (kimün) y la esencia profunda del territorio.

Bajo la energía espiritual del solsticio de invierno, mujeres,

hombres y familias provenientes de distintos lof intercambiaron semillas, hierbas medicinales, artesanías y alimentos preparados con recetas tradicionales. Todo en un ambiente de respeto, conversación y celebración de la identidad mapuche.

TEJEN TRADICIÓN

Nancy Epulef es una artesana mapuche del sector Malalche Rincón, en Cholchol. Sus manos tejen tradición a través de las mantas trarikan, utilizadas por los cacique, y que son comercializadas en la tienda Pri-

meros Pueblos. Con emoción, compartió lo que significó para ella participar en este Trafkintu: "Trabajo con diferentes tipos de lana, cada pieza lleva historia y propósito. Me siento muy feliz y orgullosa de tener mis creaciones hoy en la Tienda Primeros Pueblos, justo mientras celebramos el Wiñol/Tripantu. Este nuevo ciclo es especial: brotan nuevas siembras, florece lo nativo, y solo le pido a Dios que sea un año bueno para todos".

Primeros Pueblos reúne 76 emprendimientos, que representan a más de 250 empre-

dedores, de los cuales el 70% pertenece al pueblo mapuche.

El evento también ofreció una degustación gastronómica donde sabores como el catuto, el muday y las sopaipillas de trigo convivieron con historias de vida y aprendizajes transmitidos por generaciones.

Un momento especial de este encuentro fue el espacio de conversación abierto, donde representantes de las distintas comunidades compartieron su kimün y reflexionaron sobre el valor de la colaboración entre pueblos.



MUJERES, HOMBRES Y FAMILIAS PROVENIENTES DE DISTINTOS LOF INTERCAMBIARON SEMILLAS, HIERBAS MEDICINALES, ARTESANÍAS Y ALIMENTOS PREPARADOS CON RECETAS TRADICIONALES.