

Fecha: 14-03-2026
Medio: El Rancagüino
Supl.: El Rancagüino
Tipo: Noticia general
Título: CHEF BRASILEÑO GUGA ROCHA DESTACÓ LA CALIDAD DE LA OFERTA GASTRONOMICA DE O'HIGGINS

Pág.: 16
Cm2: 884,0
VPE: \$ 1.399.381

Tiraje: 5.000
Lectoría: 15.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

CHEF BRASILEÑO GUGA ROCHA DESTACÓ LA CALIDAD DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DE O'HIGGINS

María Fernanda Cabrera

El reconocido comunicador gastronómico y enoturístico brasileño Guga Rocha realizó un amplio recorrido por distintos puntos de la Región de O'Higgins, centrando su visita en el Valle de Colchagua y en el circuito que conecta la cordillera con el mar a través de productos exportables, vino, gastronomía y experiencias turísticas. La visita se dio en el marco de un trabajo colaborativo impulsado por Pro Chile — institución encargada de promover la oferta exportable de bienes y servicios chilenos en el mundo —, Enoturismo Chile, la Ruta del Vino del Valle de Colchagua y la chef Pilar Rodríguez, con el objetivo de visibilizar la diversidad de sabores, tradiciones y atractivos presentes tanto en los valles



La visita del chef Guga Rocha a la región incluyó diversas paradas para acercar al brasileño al patrimonio, gastronomía y enoturismo de O'Higgins.

como en la costa de la región. La directora de Pro Chile, Sofía Silva, valoró esta instancia como una oportunidad para proyectar internacionalmente el potencial regional, expresando que "esta actividad de promoción es una de las acciones que generamos para que potenciales compradores y líderes de opinión en otros mercados tengan la posibi-

lidad de conocer en terreno nuestras riquezas, atractivos y la cultura local".

En cuanto a la visita del chef, Silva aseguró que "Ha sido muy grato recibir a Guga y, según nos comentó, está muy impresionado con los sabores y la calidad de los productos que conoció".

Durante su paso por la zona, Rocha recorrió viñas, conversó con productores locales y conoció diversas iniciativas enoturísticas que dan cuenta de la identidad, la diversidad y la excelencia productiva del territorio. Además, durante una primera etapa, asistió a Viña Casa Silva, Viña Tumunam y Viña Los Vascos, para trasladarse posteriormente a Viña Ravanal, Clos Apalta, Viña Montes, Viña Ventisquero, Viña Sutil, Viña Encierra, Viña Ranquihue y Viña La Despensa.

Tras la experiencia, Rocha destacó el valor patrimonial y cultural de la oferta chilena, manifestando que "estoy conociendo esta riqueza gigantesca que es la cultura enogastronómica y también el turismo de Chile", así como agradeció la invitación "por



Pichilemu también fue un destino protagonista en la agenda de Guga Rocha, donde tuvo paradas en sitios estratégicos.

ROCHA LLEGÓ AL VALLE DE COLCHAGUA, DONDE PUDO RECORRER DISTINTOS PUNTOS QUE DESTACAN LAS FORTALEZAS GASTRONÓMICAS Y VINÍCOLAS DE LA REGIÓN.

tener estas ganas de relevar los productos chilenos, a la cultura chilena como exportación, no solo como producto, más como herencia histórica".

Asimismo, el brasileño destacó que "Chile tiene algo muy importante y es que hay un complemento muy rico de Brasil y Chile de turismo, como productos, como historia gastronómica. Estoy muy impresionado desde los campos de vino, hasta lo alto de las montañas, de la playa, todo lo que Chile tiene para ofrecer".

La visita de Guga Rocha también permitió mostrar la amplitud de la propuesta turística y productiva de O'Higgins

más allá del vino, visitando la Ruta de Los Abastos, las Salinas de Valdivia y diversos puntos y locales de Pichilemu, como la Cervecería Viejo Lobo y el Hotel Alaia, en donde participó de una cata de vinos costeros. Igualmente, el chef fue parte de la Fiesta de la Vendimia de Colchagua 2026. De esta manera, la visita del chef brasileño no solo puso en valor la calidad de los vinos y productos de O'Higgins, sino que también reforzó el potencial de la región como un destino enoturístico y gastronómico con proyección internacional, capaz de articular identidad local, tradición y desarrollo desde la cordillera hasta la costa.



En su visita, las viñas del Valle de Colchagua fueron infaltables en su itinerario.



El chef pudo disfrutar de distintos tipos de vinos locales.