

SELECCIÓN NACIONAL DE 30 EMPRENDIMIENTOS REPRESENTA AL MUNDO RURAL EN EL FESTIVAL ÑAM SANTIAGO 2026

Treinta emprendimientos campesinos de 13 regiones del país que trabajan con apoyo del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) participarán este año en el Festival Ñam Santiago 2026, que se rea-

Los expositores de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) tendrán una amplia oferta de productos frescos (huevos de campo, lechuga hidropónica, tomate cherry, papas nativas, zapallo, higos, uvas y membrillos), además de legumbres (lentejas y porotos burros y granados), licores artesanales, vinos de cepas ancestrales, quesos finos de cabra y vaca, carne de cordero, miel y agroprocesados gourmet. También estará presente la Tienda Mundo Rural.

El Festival Ñam es uno de los eventos gastronómicos más relevantes de Chile y desde su creación, en 2011, se ha consolidado como una plataforma de alto impacto para visibilizar la diversidad, identidad y riqueza de la gastronomía chilena y de otras culturas, articulando cocina, territorio y comunidad.

Organizada por la Fundación Gastronomía Social y Street Machine, esta verdadera fiesta de los sentidos convoca a chefs, productores, emprendedores gastronómicos, pescadores artesanales, actores del ecosistema alimentario, invitados internacionales y un público masivo que este año se espera que supere las 35 mil personas.

La parrilla de actividades combina cocina en vivo, mercado de productores, clases, talleres, charlas, zonas de bares y restaurantes, actividades para la familia, espacios de educación alimentaria para los niños y música. La compra de entradas se puede ha-

cer a través de Puntoticket.

Para INDAP, la participación de productores y productoras de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena en el Festival Ñam 2026 tiene especial relevancia dada su alta convocatoria y el perfil del público asistente, ya que permite niveles de venta significativos, generación de nuevos clientes, posicionamiento de marca y vínculos comerciales de mediano plazo.

“Este fin de semana, Ñam Santiago va a contar con una interesante oferta de productos elaborados por familias campesinas. Quienes asistan van a encontrar algo que no se consigue en todos lados: productos con historia y con el oficio de quienes llevan generaciones cultivando y elaborando. Eso es lo que la agricultura familiar tiene para ofrecer, y ese es nuestro trabajo para que llegue a más mesas”, dijo la subdirectora nacional (S) de INDAP, Antonella Pechenino.

La región del Maule estará representada por los quesos frescos y maduros de leche de cabra y manjar de leche de cabra de quesería artesanal Llanos de Tricao; las conservas, mermeladas, néctares, confites y snack de papayas y pasta de ajo de Liwen; los vinos, como el Mejor Vino de la Noche del Carmenere 2025 de Segovia Wines; la miel de quillay y mieles cremosas con frutas de Nutramiel Apícola GMG y las hierbas medicinales e

infusiones de berries de Huertos Belén.

Productores del país De la zona norte destacan Productos Socoroma Marka, con orégano premium cultivado en terrazas y con limpieza manual en Socoroma, a más de 3 mil metros sobre el nivel del mar; Caprinos Villaseca, con quesos de cabra de Ovalle, entre ellos el azul Anqas que ganó el título del Mejor Queso de América en 2024 y el queso feta macerado en aceite de oliva Caprifet que obtuvo medalla de bronce en el concurso mundial World Cheese Awards realizado en Suiza.

De la zona centro figuran Fulgor del Alma, de Nancagua, con nueces verdes en almíbar, mermelada, mantequilla y licor (medalla de plata en el Catad’Or World Spirits Awards 2025) de este fruto joven; y Verde Rouss, con aceite de palta de La Cruz con manejo natural y sin uso de agroquímicos.

De la zona sur estarán Cooperativa de Ají Merckén de Santa Juana, con merkén picante (ají huaipé), muy picante (ajíes huaipé y cacho de cabra) y extra picante (ají puta madre); Unelukey Mapu, de Loncoche, con castañas en almíbar y alfajores hechos con harina de castaña y rellenos con manjar y mantequilla de maní; Cooperativa Ovinos San Juan, de San Juan de la Costa, con cortes gourmet de cordero künko, como chuleta francesa, entrecot y garrón; Cooperativa Walüng, de Pu-



rranque, con pastas de hongos changle y digüeñe; y Amai Kipa, de Pun-

ta Arenas, con mermeladas y jugos de calafate, grosella y ruibarbo.