

Fecha: 03-02-2026

Medio: El Heraldo

Supl.: El Heraldo

Tipo: Noticia general

Título: **Gobierno Regional lanza libro inédito sobre productos y preparaciones tradicionales**

Pág.: 10

Cm2: 817,1

VPE: \$ 1.634.270

Tiraje:

3.000

Lectoría:

6.000

Favorabilidad:

 No Definida

¡El Maule rescata su patrimonio alimentario!:

Gobierno Regional lanza libro inédito sobre productos y preparaciones tradicionales

El volumen forma parte de la serie Patrimonio Alimentario de Chile, impulsada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), financiada por el Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR) del Gobierno del Maule y ejecutada por la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (FUCOA), en línea con los compromisos del gobernador Pedro Pablo Álvarez-Salamanca, por fortalecer la identidad territorial y el patrimonio alimentario de la región.

Con el aroma del resuelto, los sabores del mar y recetas heredadas por generaciones, la Región del Maule fue escenario del lanzamiento oficial del libro "Patrimonio Alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del Maule", una obra inédita que registra, por primera vez, la riqueza culinaria y cultural del territorio maulino a través de sus productos, preparaciones y cultores.

La investigación permitió identificar 106 productos y preparaciones tradicionales, además de reconocer el rol de 73 cultoras y cultores de las provincias de Cauquenes, Curicó, Linares y Talca, cuyos saberes se han transmitido de manera ininterrumpida por más de cuatro generaciones.

"Este libro es una muestra concreta de lo que somos como región. El Maule es campo, es trabajo

agrícola, es tradición y es cocina. Aquí hay identidad, memoria y futuro. Valorar nuestro patrimonio alimentario es también reconocer a quienes han sostenido esta cultura desde sus cocinas, sus huertos y sus territorios, y proyectarla hacia las nuevas generaciones", destacó el gobernador Pedro Pablo Álvarez-Salamanca.

El administrador regional Luis Verdejo, señaló que "el gobernador Álvarez-Salamanca viene del campo chileno, defiende la identidad de sus tradiciones, y una de ellas es el patrimonio alimentario del Maule. Hoy se quiso rescatar el trabajo de 73 cultoras, con más de 106 productos y preparaciones, para que no se pierdan estas recetas. Muchos platos quedan solo en la historia y a veces ya no sabemos cómo se hacen. Con este libro los estamos recuperando".

Por su parte, la directora ejecutiva de FUCOA, Andrea Fresard, expresó que "para FUCOA es muy emocionante estar hoy aquí después de casi dos años de investigación en terreno junto a las cultoras y cultores del Maule. Este trabajo pone en valor productos que vemos todos los días y preparaciones que hacían nuestros abuelos y bisabuelos. Hay recetas que provienen de pueblos originarios que habitaron esta zona, y esa recuperación de sabores se transforma en cariño, memoria e historia viva".

Desde FIA, su jefe de la Unidad de Formación y Vinculación, Francisco Díaz, destacó que "para nosotros este es un día muy especial. La serie Patrimonio Alimentario de Chile comenzó el año 2012 en Arica y Parinacota, y hemos ido avanzando por el país hasta llegar hoy al Maule. Gracias al aporte del Gobierno Regional y al trabajo investigativo de FUCOA, ponemos a disposición de la región un inventario completo de productos y preparaciones tradicionales que no existía reunido en una sola obra".

El dueño del restaurante Quinta La Chanchará, Rubén Tapia, y parte importante de la investigación, valoró el proceso señalando que "como cocinero y como maulino fue un tremendo orgullo ser parte de este trabajo. Estuvimos casi un año y medio recorriendo



do toda la Región del Maule, desde la cordillera hasta el borde costero y los valles. Es impresionante la riqueza alimentaria que existe, no solo en productos, sino también en preparaciones".

Finalmente, María de los Santos, cultora de Tabunco, comuna de Curepto, destacó que "es un gran avance y un honor estar acá, porque gracias a don Rubén pudieron llegar

a mi casa. Yo siempre he trabajado vendiendo y mostrando nuestros productos: el vino, las tortillas, la salsa de tomate, la salsa de ají. Que todo esto quede en un libro es muy importante para nosotros".

Cabe destacar que la actividad contó con la presencia de los consejeros Juan Andrés Muñoz, Rosanna García y Gaby Fuentes, además del director de la CRDP Maule, Fabián Meza.

El proyecto, iniciado en 2022 con una inversión FNDR de \$73.500.000, se consolidó como una herramienta estratégica para la educación, el turismo, el desarrollo agroalimentario y la preservación de la memoria cultural del Maule, reforzando el valor de la cocina tradicional como un patrimonio vivo que conecta territorio, identidad y comunidad.

San Javier realizó Feria de Servicios Municipales en Chanquico Norte

Con una gran participación de vecinas y vecinos, se desarrolló con éxito la Feria de Servicios Municipales, una instancia que permitió acercar los servicios municipales a la comunidad y fortalecer el trabajo territorial

Durante la jornada, estuvieron presentes la Oficina Local de la Niñez, el Programa Crecer en Comunidad, el Programa Transformando Barrios, el Departamento de Subsidios, el Registro Social

de Hogares, la Oficina de Vivienda y Senda Previene San Javier, quienes entregaron orientación, resolvieron consultas y com-

partieron directamente con las familias del sector.

Además, niñas, niños y adultos disfrutaron de una entretenida

tarde familiar con música y diversas sorpresas, fortaleciendo los espacios de encuentro y participación comunitaria

