

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: El Lector  
 Supl.: El Lector  
 Tipo: Noticia general  
 Título: "PUTÓ SE LUCE EN EL MENÚ DE CHILE: RECETA MAULINA ES PREMIADA COMO LA MEJOR COCINA PATRIMONIAL DEL PAÍS"

Pág.: 12  
 Cm2: 822,6  
 VPE: \$ 403.076

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
☐ No Definida

## "PUTÓ SE LUCE EN EL MENÚ DE CHILE: RECETA MAULINA ES PREMIADA COMO LA MEJOR COCINA PATRIMONIAL DEL PAÍS"

La propuesta "De hierro y greda: olleras del trabajo campesino-machero del territorio Putú Huenchullamí" se alzó como ganadora de la quinta versión del concurso "El Menú de Chile".

Constitución, mayo de 2025. La comuna de Constitución fue el escenario de una emotiva ceremonia de premiación del concurso nacional "El Menú de Chile", impulsado por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, donde se reconocen expresiones culinarias que preservan la identidad y el patrimonio gastronómico del país.

En esta quinta versión, el primer lugar fue otorgado a la iniciativa "De hierro y greda: olleras del trabajo campesino-machero del territorio Putú Huenchullamí", una propuesta que rescata saberes tradicionales y prácticas ancestrales del mundo rural costero de la Región del Maule.

"Estamos muy contentos de celebrar este reconocimiento en Constitución, un territorio donde la memoria, el oficio y la cultura viva se manifiestan con fuerza a través de la cocina. Esta iniciativa rescata el rol de las mujeres, las 'olleras', que con sus manos moldean no sólo utensilios, sino también una forma de vida ligada profundamente a su tierra", destacó Nélida Pozo, directora nacional del Servicio del Patrimonio Cultural.

Por su parte, Alejandro Salas, integrante del equipo ganador, valoró la importancia del premio como una forma de visibilizar el trabajo comunitario: "Este reconocimiento no es solo para nosotros, sino para todas las personas que mantienen vivas estas tra-

diciones. La cocina es una herramienta poderosa para contar historias, defender territorios y transmitir conocimientos".

"El Menú de Chile" busca poner en valor la diversidad gastronómica del país, especialmente aquellas preparaciones, ingredientes y técnicas que forman parte del acervo cultural de comunidades a lo largo del territorio. La propuesta ganadora se une así a un selecto grupo de iniciativas que contribuyen a conservar y promover el patrimonio alimentario nacional.

