

Primer registro data de un banquete realizado en Nacimiento en 1629

Los pasos que quedan para rescatar el origen mapuche de las papas fritas

Municipio, gobierno e investigadores intentarán en 2026 tener el reconocimiento de la UNESCO y ponerse por delante de países como Francia y Bélgica, que reclaman ser los primeros.

Por Nicolás Arrau Álvarez
nicolas@litoralpress.cl

La UNESCO es la gran meta que tiene en mente la gente de Nacimiento, comuna que quiere hacerse "del origen" de las mundialmente famosas papas fritas. Ni Bélgica ni Francia, que se disputan este derecho, serían los responsables de crear tan exquisito y crujiente plato. Un documento histórico de 1663 —ese año fue publicado en España y entregado al rey Carlos II— indicaría que en este recóndito lugar fueron fritas las primeras papas, pero para confirmar la municipalidad y la Universidad de Santiago trabajan hoy en una investigación que espera dar luces a finales de agosto o inicios de septiembre, un esfuerzo en el que también ha dicho presente el Ministerio de Agricultura —el ministro Esteban Valenzuela visitó la zona este jueves—, próximamente, el Ministerio de las Culturas, con quienes se espera articular. Todos los pasos vitales para solicitar, a contar de 2026, el reconocimiento patrimonial de esta organización de las Naciones Unidas.

Toda esta intención municipal partió en 2019, a través de un gato aportado por Claudio Loader, de Sernatur, al coordinador de la Oficina de Turismo de Nacimiento, Javier Arredondo, sobre la aventura del soldado español Francisco Núñez de Pineda que nos estaba presionando por los mapuches en el siglo XVII. Su historia fue plasmada en 1663 en el libro "Cautiverio feliz", que escribió el mismo Núñez de Pineda y donde se describe un banquete de 1629 —año del manuscrito original— en el contexto de un intercambio de prisioneros. "Cuando se celebra la liberación del soldado en el Fuerte de Nacimiento, se le hace una comida muy grande, y el libro relata que había mucha comida, y dentro de esa comida están las papas fritas", señala Arredondo.

Exactamente el extracto dice lo siguiente: "Desde que nos asentamos a la mesa fueron tantas las ollas que ocurrieron con diferentes guisados, que sobró que comer para los pobres soldados que nos estaban sirviendo con su asistencia, porque las mujeres casadas del precidio [sic] y sus maridos, cuál envió la sopa, tostada con muchos huevos fritos por ensima [sic], cuál el guisado de pescado seco, y otros el marisco de choros secos, machas, ostiones y otros géneros, unas enviaban las papas fritas".

Duoc UC Concepción y el municipio de Nacimiento intentan dar con la receta original. Propuesta plantea que las papas eran fritas en grasa animal.



La capacitación del Duoc UC es clave en el proceso. Trabajo se profundizará este segundo semestre.

frita". Entonces, ni Francia ni Bélgica, pues este sería el primer relato escrito sobre las papas fritas a nivel mundial, según indican desde Nacimiento.

UNA RECETA RÚSTICA

Al principio, Nacimiento careció de apoyos. Con la ayuda de Raissa Kordic, doctora en Filología de la Universidad de Chile, quien trabajó en la última reedición del libro "Cautiverio feliz", en 2001, lograron reunir más información, ir a comunidades mapuche, realizar charlas, hasta que en 2023 publicaron, junto a la Asociación Mapuche Newen Mapu, postular a recursos del Gobierno Regional para realizar la primera Feria de la Papa Frita Mapuche. Tras ganar el FMDR, el equipo municipal llegó al Duoc UC Concepción, con quienes analizaron cómo podría haber sido la receta de papas fritas de 1629.

Así, se determinó que podrían haberse preparado con grasa animal o una planta denominada mapi, sobre la cual los mapuches preparaban aceites. "Esa duda no ha sido zanjada, pero estamos a un año de la investigación real (La) Utilizamos los relatos mapuches y bastante información respecto de cocinas tradicionales que se hacían y logramos generar una preparación gastronómica rústica sobre cómo pudo haber sido esta primera preparación, y así nos lanzamos a la vida e hicimos la feria en diciembre de 2024", cuenta el coordinador municipal.

Un video de 42 minutos elaborado entre el municipio y la institución de educación terciaria en el contexto del último Día de los Patrimonios muestra la receta rústica: cortes más anchos de la papa nativa sin pelar, a diferencia de los típicos bastones que se encuentran, por ejemplo, en locales de comida rápida, fritos durante unos 10 minutos en grasa de cerdo obtenida de la preparación de chicharrones. Según se aprecia, papas de distintos colores embellecen el plato y, para un toque más sabroso, se les agrega sólo un poco de merlán, sal y pimentón de cañete.

En Nacimiento, la preparación mapuche puede encontrarse en el local "Sabores de mi tierra", ubicado en Lautaro 198. La dueña del restaurante y presidenta de la Asociación Mapuche Newen Mapu, Graciela Antino, cuenta que las papas fritas las prepara, principalmente, con manteca de cerdo y sal sin, con presiones que van entre los \$3 mil y \$5 mil, dependiendo del

tamaño de la porción. Una receta familiar que practica de toda la vida y hace 26 años en su local.

"El corte que tenemos es más grueso. En la feria dijimos que vamos a cortar la papa a nuestro modo y que hagamos las cosas como nuestros pueblos originarios (.) La papa se lava muy bien, con escobilla, la secamos con un paño y de ahí hacemos todo el proceso con la manteca de cerdo y revueltas en aceite y eso queda exquisito", dice la emprendedora, quien pide profundizar la producción de estos tubérculos, o bien, generar mayores lazos comerciales con otras zonas de la Región del Bío Bío como Cañete, Lebu o Tirúa.

SER LA CAPITAL MUNDIAL

La feria fue un punto de inflexión para Nacimiento en el propósito de avanzar en el deseo de convertirse en la comuna de origen de las papas fritas. Así, por ejemplo, aparecieron muchas instituciones que quisieron colaborar, entre ellas el Ministerio de Agricultura, que brindó la asesoría de Consuelo Poblete en materia de patrimonio alimentario y abrió las puertas con la Universidad de Santiago. Javier Arredondo cuenta que tras la feria se propuso una serie de desafíos: fortalecer la investigación académica para presentar evidencia a la UNESCO, "trabajo que debiese estar publicado a fines de agosto o principios de septiembre de este año", y establecer que el primer registro histórico corresponde a Chile. Otra meta pasa por convertir se en la capital de la papa frita a



"Las mujeres casadas del precidio [sic] y sus maridos, cuál envió la sopa, tostada con muchos huevos fritos por ensima [sic], cuál el guisado de pescado seco, y otros el marisco de choros secos, machas, ostiones y otros géneros; unas enviaban las papas fritas".

Extracto del libro Cautiverio Feliz (1663) Francisco Núñez de Pineda



nivel nacional y mundial, tarea que requerirá aumentar la cantidad de productores de papas. Por eso, dice, hoy junto a Agricultura levantan un proyecto de cuatro focos: mejoramiento del sistema de riego, mejoramiento de suelos, propuesta para un punto de acopio y la generación de unidades demostrativas, en donde se puedan trabajar distintas variedades de papas. También se necesita poner en valor la feria en su segunda versión a desarrollar el próximo 29 de noviembre.

"Con el apoyo del Ministerio esperamos que esto pueda ser financiado mediante alguna iniciativa del Gobierno Regional (.)" El municipio, con una empresa consultora, presentó un proyecto a la Fundación de Innovación Agraria para establecer un modelo de gestión y comercialización para generar una despensa gastronómica en el Bío Bío, es decir, dar con otros productos que se estén perdiendo en historia y tradición, recopilarlos y ponerlos en valor", señala.

Con los resultados del convenio de cooperación científico-cultural que liga a la administración municipal con la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo y la Universidad de Santiago de Chile, se espera desarrollar una línea de investigación para postular en 2026 al programa "Memorias del Mun-

do" de la UNESCO, la misma estrategia que utilizó Ferri en el caso del pisco. Ese trabajo deberá impulsar por medio del Ministerio de las Culturas y el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, "ya ahí tenemos conversaciones pendientes, pero Agricultura y otras instituciones nos da validación".

En la búsqueda de la receta original —se desconoce igualmente si las papas eran fritas en ollas de greda o fuentes españolas de acero— Nacimiento ha podido capacitar a los distintos restaurantes y servicios de comida que hay en la comuna para que puedan conocer la receta original, aplicarla, generar sellos gastronómicos y motivar la llegada de turistas. Estas capacitaciones se reforzarán durante el segundo semestre.

El profesor de la Universidad de Santiago e investigador principal designado para este rescate, Gonzalo Rojas, agrega que equipo han hecho una especie de "operación rastreo". Suma que la alianza con el municipio debe materializarse en tres productos para 2025: la publicación en el ámbito de la divulgación, que ya está disponible en la Revista Viniterra Editorial, y el artículo académico asociado al origen de las papas fritas, que está en etapa de término y que se enviará a la Revista Iberoamericana de Agroindustria y Ciencias Sociales antes de ser expuesta en un congreso internacional durante septiembre en Santiago.

El tercer punto tiene que ver con un seminario que se organizará en noviembre, en Nacimiento, donde se invitará a actores de las ciencias sociales para discutir sobre el hallazgo de otros productos, todo a partir de las papas fritas.

"Estamos convencidos de que lo que estamos haciendo es correcto. Lo único que podría contradecir lo que nosotros estamos sosteniendo es que apareciera un documento más antiguo que certificara que las papas fritas son de otra parte", subraya Rojas.

DÍA NACIONAL

En su visita a la comuna, el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela, informó que se acogió la solicitud de declarar el 29 de noviembre como el Día Nacional de la Papa Frita. "Vamos a acoger esta propuesta en torno a la fecha en que se habría liberado a Pineda Bascuñán, y en cuyo banquete se habrían servido papas fritas. Además, como ministerio, queremos apoyar a los agricultores interesados en este cultivo, especialmente con semillas", señaló.

Por su parte, el alcalde Carlos Fiolloza afirmó en ese momento que "queremos que este hito histórico sea reconocido oficialmente, y que la fecha del 29 de noviembre se declare el Día Nacional de la Papa Frita. Nuestro anhelo es que la UNESCO también nos reconozca como su lugar de origen".

1663

Durante ese año fue publicado el libro que en 1629 escribió Francisco Núñez de Pineda. El texto se entregó al rey Carlos II y difundido en Europa.