

Los sabores y tejidos mapuches brillan como parte de la red Cartagena Rural

Magdalena Pichingual y otros siete emprendedores trabajan en conjunto para relevar el mundo campesino.

 **Flor Arbulú Aguilera**
 flor.arbulu@mercuriovalpo.cl

“Yo vengo de una familia de padre lalkenche y de una mamá mapuche. (...) Mis papás se conocieron en Santiago y ahí nació yo. De ahí, cuando era chica, me llevaron al sur, estudié en el sur, me terminé criando en el campo. A Cartagena llegué como en el año 2012 por mi pareja, que es oriundo de acá, de Lo Zárate”, cuenta Magdalena Pichingual.

Para la época del estallido social y la posterior pandemia, la vio difícil. “Si a la gente de la ciudad le costaba comprar algo, imagínese a nosotros que somos de la zona rural”, dice. “Frente a esa necesidad, mi mamá, desde el campo -porque toda mi familia es de La Araucanía-, me llamaba por teléfono y me decía ‘hija, pero haz tu propia tortilla de rescoldo, si tú sabes hacerla’. Yo le decía ‘mamá, pero si siempre ayudé’. Me decía, ‘sí, pero ya lo sabes, ya lo tienes’. Entonces ahí empecé a elaborar para mi casa”, relata.

“Uno, cuando es más joven, no se da cuenta de todo lo que va aprendiendo. Los abuelos, la mamá, las tías van transmitiendo. Uno solo va ayudando, comentando. Pero bueno, ya cuando uno se va siendo más adulto, se da cuenta de que tiene una gran herramienta y una herencia valiosa en el cuerpo, en la mente, en las manos, en todo”, reflexiona.

SABER ANCESTRAL

Poco a poco comenzó a funcionar el “de boca en boca”. “Hubo una vecina, me vio haciendo tortillas, me dijo, ‘pucha, véndame una’. Yo no sabía ni siquiera los valores, cómo cobrar eso. Ahí me doy cuenta de que si tengo el talento y que no me había dado cuenta”, comenta.

Fue así como empezó a estudiar en el Prodemu de Mujeres Rurales, donde estuvo tres

años; y a través de esta institución conoció a Indap. Durante sus estudios se empezó a especializar en artesanía en telar, y “al poco andar también me doy cuenta de que yo, tal vez alguna vez, practiqué el telar mapuche y tenía talento para tejer telar mapuche. Ahí conocí Asuntos Indígenas e Inmigración de acá de Cartagena, donde me hicieron un taller de telar mapuche”, sostiene.

El paso siguiente fue empezar su emprendimiento, llamado Sabores Kumentú. Éste, por un lado, ofrece su trabajo en telar -como ponchos, faldas, vestidos, ruanas-, y productos gastronómicos como las citadas tortillas de rescoldo, el café de trigo, harina tostada en callana, locro y merkén. Todo se puede comprar los viernes en el Mercado Campesino, que se instala frente a la Municipalidad de Cartagena.

CONOCIENDO EL INTERIOR

Pero no es en lo único que participa, ya que también es parte de la red Cartagena rural, que reúne a ocho emprendimientos de la zona, cuyos líderes son todos usuarios de Indap.

Si bien Cartagena es más conocida por sus playas -pues incluso antes de que fuese fundada (1901) ya era utilizada por la aristocracia santiaguina como balneario, su parte rural siempre ha sido relevante. Es más, el sector de Lo Abarca fue fundado en agosto de 1988 como posta de descanso en los viajes que se hacían desde la costa a Santiago y otros poblados, al encontrarse a unos 7 kilómetros al noroeste de Cartagena.

A mediados del siglo XIX, Lo Abarca, además, fue un importante centro agrícola y ganadero, y también un centro administrativo, cultural y eclesiástico de la zona. A dos kilómetros de este sector, se encuentra Lo Zárate, que también se hizo conoci-



DESDE CHICA MAGDALENA TENÍA CONOCIMIENTO SOBRE EL TEJIDO Y LA COMIDA MAPUCHE, PERO LA NECESIDAD LO REACTIVÓ.

da como un lugar de paso, sobre todo de los campesinos que trasladaban sus productos.

“Pese a que la gente no tiene por qué saberlo, pero Cartagena en sí, la comuna, tiene un 90% de lo que es zona rural, y solo un 10 por ciento de costa. Además, tiene campo activo, donde se produce”, destaca Magdalena Pichingual, asegurando que “la red Cartagena Rural existe hace bastantes años, solamente que nunca había tenido este plus que ha registrado en esta versión”.

Esto porque ahora cuentan con el apoyo de Indap. Su director regional, Sergio Valladares, manifiesta que “para nosotros es muy importante poder fomentar y desarrollar el Turismo Rural. Tenemos actualmente cerca de cuatro rutas turísticas, y es importante que esa agregación de valor se traduzca en la experiencia de los visitantes, también la puesta en valor de lo que significa la Agricultura Familiar Campesina e Indígena y que cada pasajero que visita estas rutas turísticas se lleve un trocito del campo chileno”.

“La Red Cartagena Rural es un ejemplo de cómo conectar a los visitantes con las raíces campesinas y ofrecerles una experiencia inolvidable”, agrega.



LA RUTA INCLUDE PASEOS POR PARTE DE COCHERA LO ABARCA.

ATRAYENDO EL TURISMO

Magdalena Pichingual expresa que la ayuda de Indap fue fundamental, pues “un grupo de profesionales nos enseñaba cómo presentarnos ante el turista”, e “hicimos pilotaje con turistas a los que no se cobraba nada, obviamente, sino que para ir viendo cómo funcionamos frente al público”. “Nuestra propuesta fue de poder tener un turismo igual colaborativo, regenerativo y camino a la sustentabilidad”, añade.

La red incluye la Cochera Lo Abarca, con su museo de carruajes y paseos en coche tirado por caballos en una experiencia que lo trasladará al siglo XIX; la cervercería 1 Minuto, que combi-

na sostenibilidad con sabores artesanales; y Huerta Soberana, que fomenta la reforestación y la educación ambiental y se especializa en el cultivo de plántulas. Su propuesta también permite a los visitantes participar activamente en el proceso, plantando su propia semilla.

A estos se suma Campo D' Lobo, ubicado entre Lo Abarca y Lo Zárate, el que invita a los visitantes a interactuar directamente con los animales. También se distingue por su amplia gama de productos, entre los que se incluyen helado artesanal, barritas de proteína, mantequilla de maní, entre otros.

El listado también incluye al Mercadito Rural de Espacio Uto-

piá que reúne productos locales de alta calidad, promoviendo el comercio justo y el vínculo entre productores y visitantes; Afloraz con producción de hierbas medicinales, plantas ornamentales y fitoterapia; Apícola Patri di Fiori, que educa sobre la importancia de las abejas en el ecosistema, dedicándose a la producción y comercialización de productos derivados de la apicultura, como miel, polen y jalea real. La experiencia que ofrece permite a los visitantes conocer de cerca un panal de abejas, participando activamente en el proceso de la apicultura.

A través de la cuenta de Instagram, la Red Cartagena Rural anuncia las fechas en que hace una ruta en la que se presentan todos los emprendedores, siendo las próximas fechas el 1 y el 6 de septiembre.

“Tenemos esas fechas, porque también se vienen las Fiestas Patrias, la gente igual está como enfocada a lo que es el 18 de septiembre. Entonces, para dejar a la gente ahí con su fonda y todo, nosotros agendamos esta fecha”, cuenta Magdalena, acotando que ya tienen también inscritos para celebrar el Día del Turismo. Más información en la cuenta de Instagram, llamada @cartagena_rural.