



Calafate y ruibarbo llegan al Mercado Municipal de Punta Arenas de la mano de una usuaria de Indap que extiende por dos años una certificación que reconoce calidad, origen y trabajo campesino.

Patricia Delgado renueva Sello Manos Campesinas y consolida identidad productiva en Magallanes

Huele a mermelada tibia y a madera antigua. En el Mercado Municipal de Punta Arenas, donde la ciudad se encuentra a diario entre compras y conversaciones, Patricia Delgado dispone sus frascos con la calma de quien lleva más de dos décadas en la agricultura, entendiendo los tiempos, el clima y el valor de lo que nace en esta tierra. El azul profundo del calafate y el rojo encendido del ruibarbo no solo llaman la atención: cuentan una historia.

Patricia es agricultora y elaboradora, y también es parte de una forma de producir que Magallanes ha construido lejos de los grandes mercados, con saberes que se transmiten, estaciones que se respetan y una relación directa con el territorio.

El calafate y el ruibarbo no son solo ingredientes. Son territorio. El primero, fruto silvestre del sur, cargado de historia; el segundo, adaptado al clima austral con una fuerza que sorprende. Juntos, expresan una identidad que se cocina en el extremo sur.

Detrás de cada frasco hay años de trabajo. Ensayo, mejora y una decisión constante: man-

tener el carácter artesanal sin perder calidad. Ese camino tuvo un punto de inflexión con el Sello Manos Campesinas, una certificación que distingue productos por sus atributos diferenciadores, su origen trazable y su vínculo con la agricultura familiar.

No es un reconocimiento automático. Obtenerlo implica cumplir estándares exigentes, procesos de evaluación y validación técnica. Mantenerlo, también. Por eso, la reciente renovación por dos años del sello en los productos de Patricia Delgado es la confirmación de un trabajo sostenido en el tiempo.

“Trabajar con calafate y ruibarbo es trabajar con lo que tenemos aquí, en Magallanes. Cuando alguien se lleva uno de estos productos, se lleva un pedazo de esta región”, resume Patricia, con la sencillez de quien conoce el proceso desde adentro.

En el contexto de la Semana de la Cocina Chilena, Indap Magallanes visitó su local en el Mercado Municipal para relevar este trabajo y proyectar el valor de los productos con Sello Manos Campesinas como expresión concreta de identidad y desarrollo.

El director regional (s) de instituto, Petar Bradasic, lo plantea así:

“Hoy, desde el Mercado Municipal de Punta Arenas, vemos cómo la cocina de Magallanes nace desde su territorio y llega directamente a la comunidad. El trabajo de Patricia Delgado refleja una identidad construida desde la agricultura familiar y proyectada con valor en cada preparación. Por eso impulsamos el Sello Manos Campesinas, que permite diferenciar y posicionar estos productos, agregando valor desde su origen y abriendo nuevas oportunidades. Fortalecer la cocina chilena en Magallanes es fortalecer nuestra identidad y ofrecerla al mundo. Y cuando esa identidad se reconoce, también se transforma en desarrollo”.

Lo de Patricia no es una excepción. Es parte de una agricultura que compite desde otro lugar. El origen, la historia y la calidad. En Magallanes, esa diferencia no es discurso, sino que práctica cotidiana.

En la Semana de la Cocina Chilena, su trabajo lo deja claro. Aquí la identidad no se cuenta. Se prueba.