LITORALPRESS

Fecha: 21-07-2025
Medio: El Rancagüino
Supl. : El Rancagüino
Tipo: Noticia general
Título: Los Calderos del Brujo: fuego, memoria y cocina salvaje en O'Higgins

Pág. : 20
Cm2: 834,4
VPE: $ 1.320.787

Tiraje: 5.000
Lectoría: 15.000
Favorabilidad: No Definida

Los Calderos del Brujo: fuego, memoria y cocina salvaje en O'Higgins

VALERIA GALLARDO.

Es un agrado entrevistar a un colega que sueña con O'Higgins. Con Víctor he compartido muchas conversaciones y debates en torno al turismo, el desarrollo local, las deudas que aún arrastramos como región. Pero hay algo en lo que coincidimos sin discusión: el potencial de O'Higgins está ahí, vivo, esperando ser contado desde quienes lo habitan y lo sienten. Así comienza esta conversación con el creador de Los Calderos del Brujo, un proyecto que ha logrado reunir tradición, territorio y sabor en una propuesta que trasciende lo gastronómico.

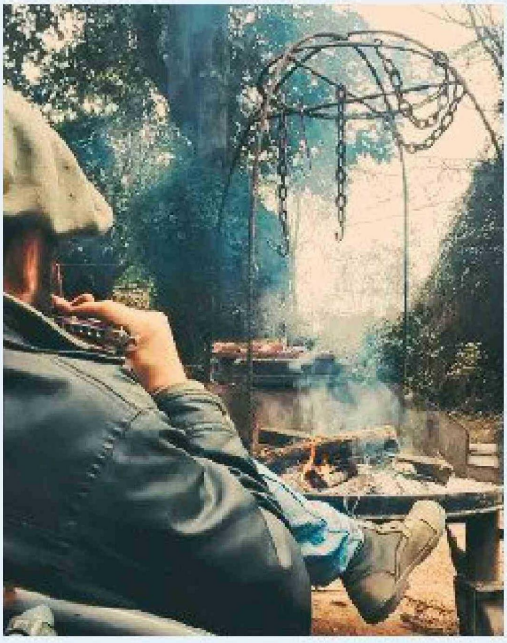
Desde hace años viene observando cómo se pierden recetas, prácticas y saberes. Lo mueve una necesidad profunda: rescatar la cocina patrimonial campesina, devolverle su dignidad, volverla experiencia.

Ese impulso lo conecta directamente con su infancia. Su historia se escribe entre dos cocinas: la de su padre en Carrizal y la de su madre en Apalta. "Gente del vino, de cantina, de restoranes...", recuerda. Las tortillas de rescoldo, las humitas, los panes amasados, los ingredientes de la huerta vecina. Pero más que la comida, lo que permanece es el rito: la conversación en torno al fuego, las sobremesas largas, los silencios llenos de sentido.

No le gusta hablar de "rescate" como moda. Lo que hace es reconstrucción, devolverle vida a técnicas olvidadas, a ingredientes despreciados por la cocina contemporánea. Su propuesta no busca deslumbrar con lujos ni sofisticaciones, sino con profundidad. Habla de cocina salvaje, una forma libre, estacional y consciente de cocinar. "Cocinar con conciencia. Cocinar desde el respeto por el origen".

Eso significa usar el fuego como herramienta creativa, no solo funcional. Sal, brasas, ahumados, horno de barro, tiempos lentos. Pero también, pensar el acto de comer como un puente. Un puente entre generaciones, entre campesinos y visitantes, entre la memoria y la experiencia.

Con eso en mente, Los Calderos del Brujo se inaugura este octubre en un nuevo espacio: Colchagua Camp, al pie del cerro, entre frutales, viñas y árboles nativos. Ahí, los visitantes no solo serán comensales: serán parte de una experiencia sensorial que comienza desde el origen. Desde ver cómo se prepara la comida a fuego, conversar con las personas que la cultivan, caminar entre los ingredientes. Este será el punto de partida de un proyecto más amplio: una experiencia itinerante que recorrerá distintos rincones de la región de O'Higgins, conectando cada territorio con su gente, sus productos y su cocina.



Víctor cree que el viajero de hoy busca otra cosa. No una postal. Busca conexión emocional, historias reales. En eso, el turismo rural tiene una deuda pendiente, y él se ha propuesto saldarla. "La ruralidad es identidad. Lo urbano nos aceleró, nos desconectó. Hoy hay que volver a mirar hacia adentro".

Parte del alma de este proyecto son también las personas que lo rodean: cocineras tradicionales, productores locales, recolectoras de campo, campesinos que guardan saberes con humildad. En su mirada, no son proveedores. Son co-creadores de una experiencia más amplia. "Sin ellos, nada de esto tiene sentido".

Entre las recetas que más lo conmueven están las empanadas de charqui. No las de supermercado, sino aquellas que eran alimento de arrieros, preparadas con carne deshidratada, rehidratada, mezclada con cebolla, ají de color, comino y envuelta en masa casera. Un bocado que guarda historias de caminos polvorientos y jornadas largas. También el pebre de pata, el guiso de cochayuyo, o ese estofado sencillo que se hace con lo que hay y que reconforta más que cualquier plato de alta cocina.

Pero no todo ha sido sencillo. Las dificultades abundan: la falta de registros escritos, la escasez de ingredientes, la lógica comercial que presiona por lo rápido y rentable. Ha tenido que investigar, conversar con ancianos, rescatar de la memoria oral lo que nunca fue escrito. Y al mismo tiempo, traducirlo en una experiencia comprensible y emocionante para quien llega por primera vez.

A pesar de todo, sueña en grande. Imagina Los Calderos del Brujo formando parte de rutas gastronómicas, programas educativos, ferias. No por ego, sino porque cree que la cocina campesina chilena merece ese lugar. No como curiosidad folclórica, sino como expresión viva de nuestra identidad.

Antes de despedirnos, le propongo un juego: elegir un aroma, un sabor y un sonido que definan lo que está construyendo.

No duda: el aroma del humo de leña con romero. El sabor de las papas al rescoldo con pebre. Y el sonido del fuego crepitando.

Eso es lo que busca: que la gente vuelva a emocionarse con lo simple, lo honesto, lo que viene de la tierra. Que se lleven algo más que un plato sabroso: una conexión con lo profundo.

Y mientras el fuego sigue encendido, nos despedimos con una certeza: lo que arde en estos calderos no es solo comida. Es memoria viva. Y está lista para compartirse.