

Nacimiento apunta al reconocimiento mundial como cuna histórica de la papa frita

La iniciativa se sustenta en el documento histórico "Cautiverio Feliz" de 1673, que menciona que las papas fritas mapuche existían ya en 1629, casi 150 años antes del primer registro conocido en Europa.

Jeremy V. Quiroz
 prensa@latribuna.cl

cultural y económico para la comuna.

EL SUSTENTO HISTÓRICO

Una provocadora hipótesis plantea que el verdadero origen de la papa frita no estaría en Francia ni Bélgica —como se cree en la actualidad— sino en pleno corazón de la provincia de Biobío. Desde 2018, la Municipalidad de Nacimiento impulsa con fuerza esta tesis bajo el proyecto "Nacimiento, cuna de la papa frita mapuche".

Durante la jornada de este jueves, la Casa de la Cultura de la comuna se convirtió en el escenario donde autoridades nacionales y locales se dieron cita para respaldar oficialmente esta hipótesis histórica y trazar una hoja de ruta que permita posicionar a la comuna como el lugar de origen de la papa frita.

La instancia tuvo como objetivo solicitar la coordinación de las instituciones participantes para avanzar en esta meta e impulsar la producción local de papa, con miras a que este plato típico no solo se reconozca por su historia, sino que también se convierta en un motor

históricos, sino que también buscó reconstruir la receta original, lo más fiel posible a las condiciones del siglo XVII. Su objetivo: demostrar que la papa frita pudo haber nacido en suelo chileno y, más específicamente, en territorio mapuche.

COCINAR CON HISTORIA

Quien se encargó de transformar esa historia en sabor fue Jonathan Pastorini, jefe instructor de Duoc UC Concepción, quien mezcló gastronomía e historia. Lideró la preparación de la papa frita mapuche, presentada oficialmente durante la ceremonia.

"Analizamos cómo habría sido una fritura hace 400 o 500 años. Usamos papas nativas como michuñe, bruja y obero, no las genéticamente tratadas que se comercializan hoy. El corte es irregular porque los cuchillos eran rudimentarios", explicó el chef.

Además, reemplazaron el aceite vegetal por grasa animal, tal como se hacía en la cocina tradicional: "Utilizamos la misma grasa con la que se hace chicharrón, lo que le da un sabor ahumado, pro-



fundo, muy característico de la cocina chilena. Es un sabor que conecta con el milcao, con el estofado campesino, con nuestras raíces".

El plato fue acompañado de un estofado de cerdo ahumado con hongos y avellanas chilenas, ingredientes propios del sur de Chile.

UN PLATO CON IDENTIDAD Y FUTURO

La propuesta va más allá de una curiosidad his-

tórica. El municipio presentó tres líneas estratégicas: mejorar la producción local de papas con apoyo técnico y comunitario; impulsar su incorporación en la gastronomía local y fiestas costumbristas; y validar académicamente la investigación, con publicaciones y difusión científica.

Además, se propuso que el 29 de noviembre—fecha en la que Núñez de Pineda fue liberado por el pueblo mapuche— sea declarado Día Nacional de la Papa

Frita y se estableció como fecha para realizar la Gran Fiesta de la Papa Frita en la comuna.

El ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela, respaldó públicamente esta idea y anunció que el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio y el Congreso podrían impulsar el reconocimiento legislativo del plato. También comprometió apoyo institucional para fortalecer la producción local.

PROYECCIÓN INTERNACIONAL

El alcalde de Nacimiento, Carlos Toloza Soto, celebró el respaldo institucional y remarcó el sentido de identidad que tiene esta propuesta para la comuna: "Estamos felices como nacimentanos. Queremos que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) nos reconozca como la cuna de la papa frita. Están todas las investigaciones y no hay refutación. A los amigos belgas y franceses los invitamos a darse una vueltecita por Nacimiento y ver este hallazgo con sus propios ojos".

El jefe comunal también destacó el impacto que esto puede tener en el desarrollo productivo y turístico local: "No podemos depender solo de la madera. Tenemos que fomentar el turismo, la seguridad alimentaria, y la papa puede ser una gran oportunidad para nuestras juventudes rurales, para evitar la migración y fortalecer la comuna".