

Cerca de 20 expositores participaron en la jornada realizada en Plaza de Armas, donde se exhibieron productos agrícolas, artesanías y elaboraciones naturales.

# Feria "Yo Amo Mi Sector Rural" reúne a emprendedores en aniversario 287 de Los Ángeles

Octavio Pérez Sánchez  
 prensa@latribuna.cl

En el marco de las celebraciones por el aniversario municipal número 287 de la ciudad de Los Ángeles, la Plaza de Armas se transformó en el epicentro de la tradición y el emprendimiento local. Bajo el lema "Yo Amo Mi Sector Rural", un espacio impulsado por las Delegaciones Municipales para visibilizar y comercializar la producción de agricultores, artesanos y emprendedores de los sectores rurales, cerca de 20 expositores se dieron cita para mostrar lo mejor de su trabajo.

Esta iniciativa busca fomentar la comercialización directa de productos agrícolas y artesanías que representan el alma del campo. La jornada estuvo marcada por historias de vida que reflejan la resiliencia y el valor del trabajo manual, consolidando un espacio de fomento a la producción local frente al hall del edificio consistorial.

## EL ARTE DE ENREDAR VARILLAS Y LA TRADICIÓN DEL MIMBRE

Uno de los puestos más destacados fue el de Pedro Alvear, artesano que dedica su vida al mimbre, la madera y el arte típico. Su historia con este oficio comenzó a los ocho años por



LA ACTIVIDAD FUE REALIZADA en el marco del aniversario 287° de Los Ángeles

consejo de su padre, quien le instó a aprender una labor que pudiera servirle en cualquier circunstancia. Tras enfrentar la pérdida de su empleo formal el año pasado, Alvear retomó estas enseñanzas ancestrales, encontrando en ellas no solo su sustento, sino también una renovada motivación personal.

Su oferta es variada y técnica: desde las típicas "panelitas" finas, portalápices y portabotella, hasta la famosa cuchara de palo en diversas medidas y huleros para las festividades. En mimbre, destaca el tradicional canasto para sacar papas, además de canastos para la leña, para la ropa y paneras rústicas que también funcionan como fruteros.

Pedro, quien lleva toda una

vida realizando artesanías, también quiere dejar en manos de las próximas generaciones esta noble labor. "Antes de irme, quiero ver si puedo sacar unos poquitos alumnos que quieran aprender mi arte", señaló, subrayando la importancia de que las autoridades apoyen talleres para que este oficio no se pierda.

## MEDICINA NATURAL Y PROCESOS ORGÁNICOS

La salud y el bienestar también tuvieron un lugar privilegiado gracias a Johanna Brito, quien desde hace seis años se dedica al cultivo propio y orgánico de plantas medicinales. Su emprendimiento "El bazar de la Jo" destaca por la complejidad de sus procesos, que incluyen la

elaboración de tinturas madre, destilación en alambique para aromatizantes naturales y el prensado de aceites en frío. "Hoy en día la gente busca siempre algo natural", comentó Brito.

Entre sus productos estrella se encuentran los aromatizantes elaborados con alcohol de cereal pentadestilado, lo que garantiza que no causen irritación al contacto con la piel o mascotas. Asimismo, ofrece aceite de jojoba orgánico proveniente de Punitaqui, el cual es seborregulador y se utiliza tanto para el cuidado de la piel como para el cabello y la barba. "Los aceites, en primer lugar, ayudan a lo que es la hidratación. En invierno, por el exceso de frío, las pieles se tienden a deshidratar... Al ser seborreguladora, entonces, no solamente sirve como para la piel, sino también para el pelo, hoy en día que los hombres también se están cuidando bastante la barba, a veces después del afeitado se aplican estos aceites", explicó Johanna, mencionando que sus infusiones de manzanilla y cedrón son muy solicitadas para calmar los nervios y problemas digestivos.

como el de Carmen Mundaca, dedicado desde 2015 a la elaboración de mermeladas artesanales con frutas de estación. Con su negocio familiar "Recuerdos del campo" integra la labor de su padre, quien es apicultor, permitiéndoles ofrecer miel de alta calidad, además de nueces de huerto propio y encurtidos de la zona.

Al igual que sus compañeros, Carmen se instala habitualmente los miércoles en la Plaza de Armas o en el hall de los servicios públicos. Ella enfatizó el valor del trabajo artesanal: "Apoyen no solo a nosotros, sino a todos nuestros compañeros que somos emprendedores; hay un sacrificio detrás y un valor agregado".

La jornada, que se extendió hasta las 17:00 horas, permitió a los angelinos acceder a verduras frescas traídas directamente del campo, plantas y una gran variedad de productos orgánicos. Con esta actividad, la feria "Yo Amo Mi Sector Rural" reafirmó ser un pilar fundamental para mantener vivas las tradiciones y la economía local en los 287 años de historia de Los Ángeles.

## CONTINUIDAD DE LAS CELEBRACIONES

Las festividades por el aniversario no se detienen y para este jueves 14 de mayo se contemplan importantes hitos comunitarios. A las 10:00 horas, en el comedor del Edificio Consistorial (Caupolicán 399), se llevará a cabo el Diálogo Comunitario "Experiencias que Previene", organizado por SENDA. Esta instancia reunirá a dirigentes sociales y actores relevantes para reflexionar sobre la prevención del consumo de alcohol y otras drogas a través del análisis de una audioserie del programa SENDA Previene.

Durante la misma jornada, al mediodía, el Polideportivo del Sector Norte será el escenario de un emotivo hito ambiental: la plantación de 287 árboles. En la actividad, 108 niños y niñas de establecimientos municipales plantarán simultáneamente un árbol junto a un deseo para el futuro, promoviendo la conciencia ecológica y el desarrollo sostenible de la comuna de Los Ángeles.

## ESFUERZO FAMILIAR Y SABORES DEL SECTOR RURAL

La diversidad de la feria se completó con la presencia de emprendimientos familiares



"Hoy en día la gente busca siempre algo natural."

Johanna Brito,  
 emprendedora y encargada de "El Bazar de la Jo"



"Antes de irme, quiero ver si puedo sacar unos poquitos alumnos que quieran aprender mi arte."

Pedro Alvear, artesano y emprendedor



"Apoyen a todos nuestros emprendedores; hay un sacrificio detrás y un valor agregado."

Carmen Mundaca,  
 emprendedora y encargada de "Recuerdos del campo"