

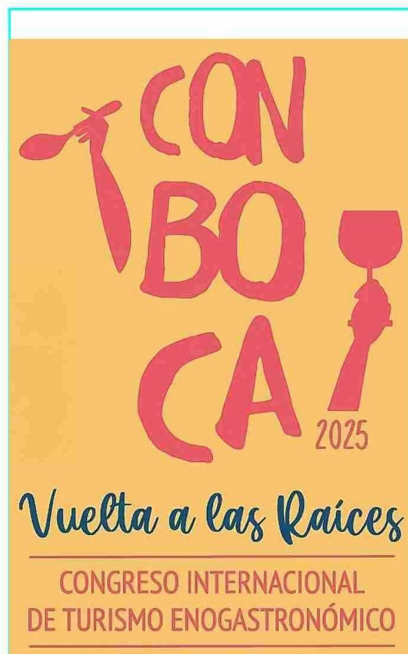
Fecha: 31-05-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Congreso ConBoca finaliza con éxito su segunda edición en Lolol**

Pág.: 134
 Cm2: 916,8
 VPE: \$ 1.833.586

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida

■ **Chef&Hotel** | Congreso Enogastronómico



Bajo el lema “Vuelta a las raíces”, el encuentro se llevó a cabo los días sábado 10 y domingo 11 de mayo en el Centro Cívico-Cultural de Lolol, y con el apoyo de la Municipalidad de Lolol y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), además de una red de aliados privados, entre los que destacan Bodega Villalobos, los restaurantes Oxalis de Pichilemu, Rayuela y Food And Wine de Nancagua, Fuegos de Apalta, Pulpería Santa Elvira de Santiago, Hotel Hacienda Ranguil; Hotel Vendimia; Ruta de los Abastos y caleta Los Piures.

“ConBoca 2025 fue un espacio fundamental para reafirmar que el turismo enogastronómico es patrimonio, identidad y desarrollo. Los acuerdos alcanzados en el Manifiesto de Lolol marcan una hoja de ruta que nos inspira a seguir construyendo un turismo más consciente, colaborativo y sostenible”, expresó Verónica Pardo Lagos, subsecretaría de Turismo.

Más de 300 personas participaron en esta edición, que incluyó diez ponencias, un mercado gastronómico, un pabellón del vino y una feria de productores y artesanos del territorio. Se reunieron autoridades, agricultores, pescadores, viticultores, cocineros, académicos y representantes del mundo cultural y turístico.



Con la firma de un manifiesto colectivo: **Congreso ConBoca finaliza con éxito su segunda edición en Lolol**

Con un recorrido patrimonial, exposiciones de referentes nacionales e internacionales y la firma de un manifiesto que proclama a Lolol como un territorio emblemático para el desarrollo de una enogastronomía patrimonial, consciente y sostenible, concluyó con éxito la segunda edición del Congreso Internacional Enogastronómico ConBoca 2025. Chef&Hotel participó como media partner. **TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA CONBOCA**

Fecha: 31-05-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Congreso ConBoca finitiza con éxito su segunda edición en LotoL

Pág.: 135
Cm2: 954,7
VPE: \$ 1.909.496

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad: Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida

Chef&Hotel | Congreso Enogastronómico ■



**PREMIOS
GUARDIANES DE
LA MEMORIA**

(foto izquierda) |
 Ana María Yáñez
 Antillanca, directora de
 FELAMS Chile y
 promotora de huertas
 agroecológicas. Entrega
 el premio Verónica Pardo
 Lagos, subsecretaría de
 Turismo

**PREMIOS
GUARDIANES DE
LA MEMORIA**

(foto derecha) |
 Gisella Olgún, alguera
 de Bucalemu con el
 emprendimiento Baja
 Marea. Entrega el
 premio Adriana Bastías,
 representante regional
 de FIA

**MÁS DE 300 PERSONAS
 PARTICIPARON EN ESTA EDICIÓN,
 QUE INCLUYÓ DIEZ PONENCIAS,
 UN MERCADO GASTRONÓMICO, UN
 PABELLÓN DEL VINO Y UNA FERIA
 DE PRODUCTORES Y ARTESANOS
 DEL TERRITORIO. SE REUNIERON
 AUTORIDADES, AGRICULTORES,
 PESCADORES, VITICULTORES,
 COCINEROS, ACADÉMICOS Y
 REPRESENTANTES DEL MUNDO
 CULTURAL Y TURÍSTICO ■**



Entre los invitados destacados
 estuvieron el chef Matías Arteaga;
 Juan Blánquez, experto en patrimo-
 nio de la Universidad Autónoma de
 Madrid; y Julia Zuccardi, empresaria
 vitivinícola argentina, al frente del
 turismo de la famosa bodega familiar
 mendocina, Zuccardi.

*"Muy agradecida por la invitación y
 sinceramente sorprendida por todo lo que vi.
 Vine a compartir la experiencia de Mendoza
 y me voy llevándome mucho más de lo que
 traje. Chile —y especialmente este valle de
 LotoL— tiene muchísimo para mostrar y
 contar. Solo hace falta mirar hacia adentro,
 buscar la identidad propia y animarse a*

compartirla. No hay que inventar nada: ya
 está todo ahí, y es bellissimo", expresó
 Zuccardi.

Uno de los momentos más emotivos
 del congreso fue la entrega de los
Premios Guardianes de la Memoria, un
 reconocimiento a quienes resguardan el
 patrimonio alimentario local. Este año
 fueron distinguidos **María Iris Navarro** y
Jorge Cubillos de Viña Cangrejo, por su
 defensa del legado vitivinícola campesino;
Ana María Yáñez Antillanca, directora
 de FELAMS Chile y promotora de
 huertas agroecológicas; y **Gisella**
Olgún, alguera de Bucalemu y cuyo
 emprendimiento Baja Marea, protege y

salvaguarda el patrimonio marero.

En paralelo, las **Aulas del Pensamien-**
to ofrecieron un espacio de conversación
 profunda sobre el futuro del vino, el
 turismo y el territorio. Se abordaron
 temas como las indicaciones geográficas,
 el desarrollo de rutas gastronómicas, las
 cadenas cortas de comercialización y la
 creación de alianzas productivas. Partici-
 paron expertos como **Gonzalo Rojas**,
 director de Vinífera, **Lourdes Roldán**,
 arqueóloga e historiadora del arte
 UAM, **Cristian Bobadilla**, de La
 Despensa de O'Higgins, **Marcela**
Reyes, Gerente Horticece, y **Adriana**
Bastías, representante regional de FIA.

Fecha: 31-05-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Congreso ConBoca finitiza con éxito su segunda edición en LotoL

Pág.: 136
Cm2: 894,9
VPE: \$ 1.789.876

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: ☐ No Definida

■ **Chef&Hotel** | Congreso Enogastronómico



PREMIOS GUARDIANES DE LA MEMORIA | María Iris Navarro y Jorge Cubillos de Viña Congrejo. Entrega el premio José Román Chávez, alcalde de la Municipalidad de LotoL



EN PARALELO, LAS AULAS DEL PENSAMIENTO OFRECIERON UN ESPACIO DE CONVERSACIÓN PROFUNDA SOBRE EL FUTURO DEL VINO, EL TURISMO Y EL TERRITORIO. SE ABORDARON TEMAS COMO LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS, EL DESARROLLO DE RUTAS GASTRONÓMICAS, LAS CADENAS CORTAS DE COMERCIALIZACIÓN Y LA CREACIÓN DE ALIANZAS PRODUCTIVAS ■

“Para nosotros, como FIA, ha sido un verdadero gusto apoyar y patrocinar este encuentro. La experiencia ha sido profundamente enriquecedora. Ver cómo los productos y sus productores están al centro de este nuevo turismo en Chile es una señal potente del camino que queremos seguir”, destacó Adriana Bastías, de la Fundación para la Innovación Agraria, agencia del Ministerio de Agricultura.

EL MANIFIESTO

El congreso culminó con un acto simbólico: la firma de un manifiesto colectivo que recoge el espíritu del encuentro y su compromiso con el desarrollo territorial sostenible. El

documento, firmado por representantes del mundo rural, académico, gastronómico, turístico y vitivinícola, declara al alimento y al paisaje cultural como patrimonios vivos que deben ser protegidos y proyectados al futuro.

Además, subraya el rol del turismo cultural y la economía de la cultura como motores de transformación territorial, e invita a construir modelos que pongan en el centro la identidad, la colaboración y el arraigo comunitario. Finalmente, proclama a LotoL como sede emblemática para reflexionar y avanzar en una enogastronomía sostenible desde la ruralidad.

Uno de los firmantes fue el alcalde José Román Chávez, quien expresó: *“Estamos dando término al segundo congreso, contento y feliz de ser anfitrión. Creo que esto le va a dar a LotoL una tremenda vitrina, con el proyecto que estamos haciendo de este turismo enogastronómico rural. Y, por supuesto, vamos a hacer todos los esfuerzos para que el próximo año el tercer congreso se desarrolle aquí en la comuna”.*

ConBoca 2025 se despide dejando una certeza compartida: que el desarrollo también se cocina desde las raíces. Y en LotoL, esas raíces están más vivas que nunca.