

reparaciones de la Región del Maule”

ento se realizó en el restaurante la Chanchá”, del chef Rubén a, quien colaboró con esta iniciativa rescata la riqueza agro-gastronómica las cuatro provincias y sus más de productos y preparaciones.

ARIA FRANCISCA GARCÍA BASCUÑÁN
 EDUARDO CORVALÁN MUÑOZ

UCIÓN. Con la entrega delento que rescata la riqueza agro-gastronómica de las provincias y sus más de productos y preparaciones, zó, en el restaurante a la Chanchá” del chef

Tapia, el libro “Patrimonio alimentario de Productos y preparaciones de la Región del Maule”. El no Regional del Maule, dación para la innovación Agraria (FIA) y la de Comunicaciones, tación y Cultura del Agro), además del citado chef, aron para que dicha pu- in viera la luz.

MONIO
 ministrador regional, Luis



El libro fue entregado a cultores y cultoras que aportaron a su creación, así como también a personas asistentes al evento, por parte de las autoridades presentes, quienes con orgullo y alegría celebraron este lanzamiento.

Maule, Pedro Pablo Álvarez-Salamanca, es un gobernador que viene del campo chileno, defiende la identidad de sus tradiciones. Y una de estas cosas, es defender el patrimonio alimentario que tiene el Maule. Hoy día se quisieron rescatar a 73 cultores con más de 106 recetas. Muchos platos a veces quedan en la historia y después no sabemos cómo se hace. Y nuestra identidad también viene de la cocina”, dijo.

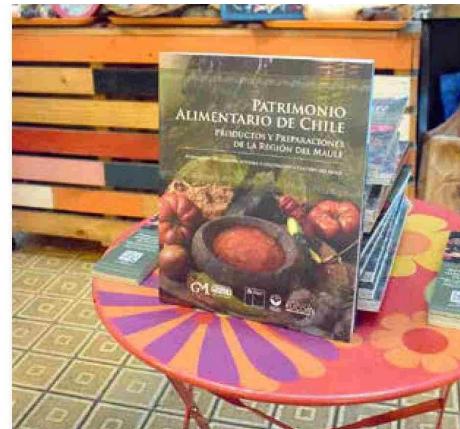
Asimismo, agregó que “nosotros somos los primeros productores de alimentos en el Maule en diferentes rubros. Y eso es lo que queremos rescatar y que quede este legado. Este es un libro que contó con una inversión de más de 73 millones de pesos, que se va a traspasar a los diferentes colegios y va a quedar en todas las generaciones, para que esta identidad que hoy día perseguimos, no se pierda”.

CHEF

El conocido chef Rubén Tapia también tuvo palabras para dicho proyecto. “Para mí, como cocinero y además como maulino, fue un tremendo orgullo dirigir el equipo de levantamiento de información. Viajamos casi un año y medio por toda la Región del Maule, desde la cordillera hasta todo el borde costero, todos los valles y la verdad es que es impresionante la riqueza alimentaria que existe en el Maule. No solo de productos, sino de preparaciones, de fiestas religiosas, familiares y un montón de celebraciones que todavía están escondidas en las comunidades. Tiene un valor muy especial, sobre todo si queremos desarrollar un turismo vinculado a nuestro patrimonio alimentario”, dijo. “Hay un antes y un después del Maule con este libro, porque antes de este libro, no existía ningún registro de nuestra cultura ni de nuestro patrimonio alimentario. Esto marca un hito, un inventario

que da el puntapié”, acotó. Añadió Tapia que “nosotros tenemos mucho guiso, segundo, que para mí es lo más importante, nuestra cocina está marcada por la estacionalidad. Comemos distinto en el invierno, en el verano, en la primavera y en el otoño. La riqueza que hay, la diversidad de productos y la mezcla que hay de costa con el interior, es maravillosa. Y algo que yo digo con mucho orgullo, nosotros comemos muchas legumbres, muchas verduras”.

VERSIÓN DIGITAL
 Por su parte, Francisco Díaz,



Este es el libro “Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del Maule”, que rescata la riqueza agro-gastronómica de las cuatro provincias.

jefe de la Unidad de Formación y Desarrollo de Capacidad de la Fundación para la Innovación Agraria, señaló que “para nosotros como FIA, es un día especial. Hoy gracias al aporte que hizo el Gobierno Regional del Maule... con el trabajo investigativo y de creación por parte de Fucoa, pone mos a disposición de esta región un inventario completo de productos y de preparaciones ancestrales, tradicionales del Maule, que no estaba recogida en una única obra. Por cierto, la versión impresa es una versión de lujo, muy hermosa, voluminosa y pesada, pero tenemos una versión digital que a partir de mañana (hoy) va a estar disponible en las plataformas de información de la Fundación para la Innovación Agraria. Lo podrán descargar completo en PDF, para tenerlo como lectura en su propio computador”.

Finalmente, Andrea Fresard, directora ejecutiva de Fucoa, manifestó que “es super emocionante estar acá, después de un trabajo de casi dos años de investigación, en terreno, con los cultores y cultoras del Maule, recogiendo el patrimonio gastronómico de la región. Hay varias cosas super destacables. La primera...es poner en valor y relevar los productos de la región, en preparaciones que no son nuevas, sino que son las mismas que preparaban nuestros abuelos y bisabuelos e incluso más allá. Hay recetas que son de los pueblos originarios que habitaron la zona, entonces esta recuperación de recetas y de saberes que se transforman en cariño en un plato servido en la mesa, es importante”.

IÓN NÚMERO 28

mienzo Muestra de Artesanía y Folclor de Panimávida

Con el fin de ofrecer una ia de celebración de las ones campesinas en el 1 del Maule, Colbún celebra versión número 28 de estra de Artesanía y de Panimávida. Tendrá lugar a partir 2:00 horas, los días 30 yero y 1 de febrero, con aciones en vivo durante fin de semana. tación del municipio de es para disfrutar de una muestra de artesanía, y danza folclórica, con das agrupaciones y arti- cionales. Este espacio, o para toda la familia, que vecinas y vecinos de se reencuentren con las ones y expresiones cultu-

rales que dieron origen a la identidad de la Región del Maule. La celebración se situará en la Plaza de Armas de Panimávida en un ambiente decorado por casas coloniales, calles tranquilas y la típica brisa que baja de la cordillera por las tardes. Además, sumada a las presentaciones en vivo y a la gastronomía típica, la zona de Panimávida destaca por sus trabajos artesanales a base de crin, por lo que los visitantes podrán encontrar piezas tejidas con pelo de caballo en distintas presentaciones con un fuerte sello patrimonial.

La Muestra de Artesanía y Folclor de Panimávida es uno de los eventos más tradiciona- les del verano dentro de la Región del Maule y genera un fuerte vínculo al fortalecer el turismo y potenciar las actividades económicas de artesanos y cocineros de la zona. Esto postula el fin de semana en Colbún como un gran panorama familiar donde las humitas, el pastel de choclo, las empanadas o el mote con huesillo no podrán faltar.



Flyer oficial de la celebración que se llevará a cabo este fin de semana en la comuna de Colbún.