

Fecha: 30-01-2026

Medio: La Prensa de Curicó

Supl.: La Prensa de Curicó

Tipo: Noticia general

Título: GORE junto a FIA y Fucoa lanzaron libro "Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del Maule"

Pág.: 10

Cm2: 600,5

Tiraje:

Lectoria:

Favorabilidad:

4.200

12.600

☐ No Definida

Preparaciones de la Región del Maule"

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

ARÍA FRANCISCA GARCÍA BASCUÑÁN
EDUARDO CORVALÁN MUÑOZ

UCIÓN. Con la entrega del
ento que rescata la ri-
gro-gastronómica de las
provincias y sus más de
productos y preparaciones,
zó, en el restaurante
a la Chanchá" del chef
Tapia, el libro
onio alimentario de
Productos y preparacio-
la Región del Maule". El
no Regional del Maule,
dación para la innova-
Agraria (FIA) y la
ción de Comunicaciones,
tación y Cultura del Agro
, además del citado chef,
aron para que dicha pu-
in viera la luz.

MONIO
inistrador regional, Luis

Verdejo, se refirió a tal iniciati-
va. "El gobernador regional del



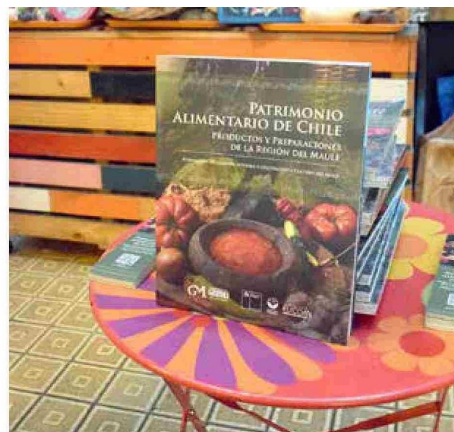
El libro fue entregado a cultores y cultoras que aportaron a su creación, así como también a personas asistentes al evento, por parte de las autoridades presentes, quienes con orgullo y alegría celebraron este lanzamiento.

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 que 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



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.

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,

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, ponemos 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

mienza Muestra de Artesanía y Folclor de Panimávida

Con el fin de ofrecer una
ia de celebración de las
mes campesinas en el
1 del Maule, Colbún cele-
a versión número 28 de
estra de Artesanía y
de Panimávida
rito tendrá lugar a partir
2:00 horas, los días 30 y
nero 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 ar-
cionales. Este espacio,
o para toda la familia,
que vecinas y vecinos de
se reencuentren con las
mes 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 tranqui-
las y la típica brisa que baja de
la cordillera por las tardes.
Además, sumado a las presen-
taciones en vivo y a la gastron-
omía típica, la zona de
Panimávida destaca por sus tra-
bajos artesanales a base de crin
por lo que los visitantes podrán
encontrar piezas tejidas con pe-
lo de caballo en distintas pre-
sentaciones 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 activi-
dades económicas de artesanos
y cocineros de la zona. Esto
postula el fin de semana en
Colbún como un gran panora-
ma familiar donde las humitas,
el pastel de choclo, las empana-
das o el mote con huesillo no
podrán faltar.
El evento culminará por todo lo
alto el día domingo 1 de febrero
, con la presentación del recono-
cido grupo Los Viking's 5 en la
Plaza de Armas de Panimávida.
Durante el resto del fin de se-
mana, artistas y agrupaciones
deleitarán al público de la mano
del folclor y las costumbres tra-
dicionales de la zona.



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