



# Con cultores y cultoras de tradiciones culinarias del Maule presentan iniciativa que rescata y releva el patrimonio alimentario local

**GORE Maule, FIA y FUCOA presentaron proyecto que permitirá levantar un catálogo de 100 productos y preparaciones del patrimonio culinario local y cuyo resultado se traducirá en la publicación del libro "Patrimonio Alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del Maule"**

Relevar el patrimonio alimentario local que se remonta a cuatro generaciones, sus ingredientes, saberes y sabores transmitidos, así como fortalecer los lazos comunitarios y promover el orgullo por la cultura culinaria de la zona, son los principales objetivos del proyecto "Patrimonio Alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región del Maule".

La iniciativa, financiada a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional del Maule, se enmarca en la Estrategia Regional de Innovación, con el respaldo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), siendo ejecutada por la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (FUCOA) del

Ministerio de Agricultura.

Con ocasión de celebrarse un nuevo Día Nacional del Vino, con fuerte tradición histórica en el Maule, el Gobierno Regional presentó este proyecto relacionado con la valorización del patrimonio inmaterial, el cual incluirá también productos emblemáticos como el vino asoleado.

La Gobernadora Regional Cristina Bravo destacó el desarrollo del proyecto, señalando que "este libro lo que busca es relevar el patrimonio y las tradiciones de nuestros productos en la Región del Maule. Para nosotros es muy importante trabajar estos programas junto al Consejo Regional, porque constantemente ellos están aprobando iniciativas que permitan relevar los productos del

Maule. Esto es muy importante para relevar lo nuestro, nuestro patrimonio, nuestras cantoras populares, si nosotros queremos que la Región del Maule, mantenga sus tradiciones y la cultura y el patrimonio, con hechos concretos tenemos que cumplir generando estos espacios de visibilización, a través de esta iniciativa que fue financiada por nosotros, pero también lo que estamos haciendo a través de nuestra Corporación Regional de Desarrollo Productivo".

Asimismo, Robert Giovanetti, representante regional de FIA, resaltó que "con este nuevo libro para la serie patrimonio alimentario de Chile, buscamos reconocer a todos aquellos productores del Maule, que a lo largo de su vida han sido

capaces de recoger el alimento de la tierra y, generación tras generación, transformarlo en una expresión cultural que hasta el día de hoy distingue e identifica a las comunidades de nuestra región. Reconocemos a los productores silvoagropecuarios que hoy, desde sus campos, llevan a nuestras mesas esas nobles materias primas que nos alimentan y, a la vez, configuran nuestra cultura regional y nos ayudan a la seguridad alimentaria".

La presentación que incluyó degustaciones de preparaciones típicas maulinas se realizó en el hall del edificio de GORE Maule, encabezado por la gobernadora regional del Maule, Cristina Bravo y contó con la presencia de la seremi de Agricultura del Maule, Claudia Ramos; el direc-

tor ejecutivo de FUCOA, Claudio Urtubia y el representante regional de FIA, Robert Giovanetti. Además de consejeros regionales.

En la presentación, se detalló que el proyecto cuenta con un equipo multidisciplinario integrado por profesionales de FUCOA y de la Fundación Callana – esta última, de la propia región del Maule –, que durante el año han estado recorriendo las distintas localidades de la región buscando preparaciones y productos patrimoniales locales transmitidos de generación en generación y que forman parte de la identidad alimentaria de los maulinos y maulinas. Este material será plasmado en un libro con contenidos, fotografías y relatos de sus propios cultores.