



GABRIEL ZEGERS MÜLLER,
DIRECTOR REGIONAL DE INDAP

Proyecto Lloco: Intercambio de memorias y cocinas

La abundancia de la tierra y la mar de estos canales australes, matrimoniadas en las piedras hirvientes de un curanto, es cosa sin igual de ver y degustar. Cholgas, choros y almejas; cerdo ahumado y pollo las carnes; milcaos y chapaleles herederos de nuestra papa americana, decoran como pupilas blancas el iris nalcáreo, que recuerda a las primeras plantas que poblaron los continentes, cuando los volcanes cubrieron sus océanos de cenizas.

Hace un año fui invitado a mi primer curanto en hoyo en Magallanes por la comunidad indígena “Nuestras Raíces Ancestrales”, que dirige don Freddy Nahuelquín Saldivia. Llevaba años en la región y siempre con el deseo de volver a sentir los vapores aromáticos que algún día sentí en la isla de Chiloé, cuando participé de un encuentro nacional de la Coordinadora de Estudiantes y Profesionales por la Agroecología (CEPA). Ya impregnado de los sabores de la tierra y la mar, como buen R chileno que come y se va, pasé a despedirme de mis anfitriones. Casi ya en la marcha, se me acerca doña Mabel al borde del disgusto y con una bolsa del porte de un saco: que como me iba sin el lloco para mi familia. Tan nortino que no conocía el calado del concepto, partí cual linyeras con mi lloco, mucho más rico en sentir, guata y corazón de lo que entré.

Hoy don Freddy y sus compañeros y compañeras, junto a la antropóloga Silvana Arteché Sepúlveda, vuelven a sorprender a esta región, cuando en estos días se está gestando el “Proyecto Lloco: Intercambio de Memorias y Cocinas” que busca generar instancias de rescate e intercambios de saberes y memorias en torno a la cocina y la soberanía alimentaria de los pueblos aquí presentes. Dirigido principalmente a estudiantes de la gastronomía y las ciencias naturales, el Proyecto materializa el “compartir de saberes” con alumnos de agronomía, biología marina, nutrición e historia y geografía, en talleres que, con las manos en la masa, preparan minuciosamente, las recetas que devuelven nuestros pies a la tierra y la vista a la mar: “Del lloco tomamos como referencia la reciprocidad, los conocimientos y técnicas culinarias, la alimentación sustentable y los recuerdos familiares que nacen de aquel espacio del que todos y todas hemos aprendido y disfrutado: La cocina”, versa parte de la memoria del proyecto.

Preservar estas tradiciones no solo honra el conocimiento ancestral de los pueblos que han habitado aquí por siglos, sino que también fortalece el presente con un legado que estimula a que las raíces sigan dando retoños, con habilidades suficientes para mantener y mejorar la convivencia, el desarrollo futuro diverso y equitativo y el sentido de pertenencia. En INDAP decidimos colaborar con esta iniciativa, que promueve el uso de ingredientes locales y revitaliza conocimientos ancestrales, para el goce de toda la Región. Instancias como estas, son las que le otorgan sentido y razón a la misión y visión de INDAP y nos posicionan de manera firme, en el rumbo que marca nuestro Ministerio de Agricultura y desde luego, nuestro Presidente Gabriel Boric Font.

Hoy quiero destacar esta iniciativa financiada con fondos del Gobierno Regional (FNDR 8% de Cultura) y llamar a la población a vincularse a temas tan importantes y enraizados en la cultura local, como son el uso del cochayuyo y el luce en la cocina, o los talleres que estará impartiendo nuestro colega de INDAP Moisés Vivar Ramírez sobre las enormes y diversas propiedades de las algas para nutrir el suelo y los cultivos agrícolas. Es así como todos los elementos químicos de la mar (la tabla periódica completa), forman parte de este currículum para los y las nutricionistas e ingenieros agrónomos del futuro. Siempre es bueno recordar que, sin algas, sin “sargazo”, no hubiese habido nunca papa en Magallanes y que, sin la papa, derechamente no habría Magallanes.