



**CAPACITACIÓN** | Agrupación Mapuche Newen Mapu

## Hito gastronómico en Nacimiento **La histórica papa frita mapuche**

*El primer registro escrito a nivel mundial de su preparación data de 1629 y tiene como escenario tierras del Biobío, se encuentra en la obra Cautiverio Feliz y es el centro de una investigación apoyada por Duoc UC, cuyo fin es destacar el origen y referencia de esta preparación, posicionándola como un ícono de la cocina capaz de fomentar identidad y turismo local. En el horizonte está el reconocimiento de la UNESCO y en lo más inmediato, acciones en el Día de la Cocina Chilena. **POR MACARENA ANRIQUE V. / FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA DUOC UC SEDE CONCEPCIÓN***



**JONATHAN PASTORINI** | docente Duoc UC Concepción



**CORTE DE CINTA** | primera Feria de la Papa Frita Mapuche



**PAPA FRITA** | en alfarería de Nacimiento

**E**sta preparación ancestral podría convertirse en un emblema gastronómico y turístico de la localidad de Nacimiento, fortaleciendo su identidad y atrayendo a quienes buscan una experiencia que combine historia y sabor.

Desde 2024, Jonathan Pastorini, docente de Duoc UC Sede Concepción, y Javier Arredondo, coordinador de Turismo de la Municipalidad de Nacimiento, han liderado una iniciativa para incorporar este alimento en la carta de los restaurantes locales. Su objetivo no solo es revitalizar una receta con arraigo en la

cultura mapuche, sino también impulsar el turismo y resguardar el patrimonio culinario del territorio. Con ello, esta tierra del Biobío aspira a consolidarse como un destino atractivo para amantes de la historia y la cocina, destacando su riqueza cultural a través de la gastronomía.

El origen del estudio de la papa frita mapuche se remonta a 2018, cuando Arredondo recibió el dato de que la preparación se nombra en *Cautiverio Feliz y Razón Individual de las Guerras Dilatadas del Reyno de Chile*, obra de Francisco Núñez de Pineda, quien estuvo cautivo en tierras mapuche en el año 1626. Posteriormente, el escritor y militar chileno narró su experiencia y los hechos ocurridos precisamente en tierras donde se fundó Nacimiento. “Con esa información comencé a recabar más datos y presentamos la iniciativa a la alcaldía de la época, pero no hubo buena recepción. Quizás no se entendía el propósito. Pasó el tiempo y me propuse trabajar con una institución. Primero fui a INACAP y con ellos hicimos un primer acercamiento con comunidades mapuche



de la Región del Biobío, buscando relatos similares en torno a la papa frita en este pueblo originario” cuenta el coordinador de Turismo de Nacimiento. Puntualmente, se hizo una visita a la comunidad Callaqui, en Alto Biobío y se recogieron relatos en torno a la preparación y su uso. Luego, en noviembre de 2020, se hizo el seminario virtual Nacimiento: Cuna de la papa frita mapuche. Más tarde, pasada la pandemia, Javier Arredondo se contactó con Raïssa Kordic y Mario Ferreccio, quienes trasladaron el texto al español moderno en el 2001; junto a ellos se analizó nuevamente la obra con acceso al texto original resguardado en la Biblioteca Nacional, donde se aprecia una imagen que refleja la preparación de papas fritas.

“Eso es importante porque los otros orígenes que se conocen de las papas fritas son el belga, que es muy posterior, data del 1700 y se refiere a un pueblo que freía pescado y, cuando se les congeló el río,

**DESDE 2024, JONATHAN PASTORINI, DOCENTE DE DUOC UC SEDE CONCEPCIÓN, Y JAVIER ARREDONDO, COORDINADOR DE TURISMO DE LA MUNICIPALIDAD DE NACIMIENTO, HAN LIDERADO UNA INICIATIVA PARA INCORPORAR ESTE ALIMENTO EN LA CARTA DE LOS RESTAURANTES LOCALES. SU OBJETIVO NO SOLO ES REVITALIZAR UNA RECETA CON ARRAIGO EN LA CULTURA MAPUCHE, SINO TAMBIÉN IMPULSAR EL TURISMO Y RESGUARDAR EL PATRIMONIO CULINARIO DEL TERRITORIO ■**



**CAPACITACIÓN** | Emprendedores gastronómicos de Nacimiento



comenzaron a freír papas; todo esto como parte de un relato oral. Y el otro es de Francia, más tardío aún. Entonces, este es el primer registro histórico donde aparece descrita la papa frita como técnica”, resalta Jonathan Pastorini, quien se integró al estudio en 2024, una vez que Javier Arredondo pidió apoyo de Duoc UC Sede Concepción. Se contactó con el jefe de la carrera Gastronomía, Víctor Lillo, quien recomendó a Pastorini, docente del instituto con estudios de historia en la Universidad Concepción. “Siempre he estado vinculado al estudio del patrimonio y asignaturas teóricas sobre historia y alimentación de patrimonio chileno. Cuando supe del registro de la papa frita en Nacimiento y vi las pruebas, me di cuenta de que era algo importante (...) En Cautiverio Feliz,

además de relatarse la técnica, hay mucho de la realidad de la alimentación de los mapuches y los españoles en ese tiempo. Por eso, como Duoc UC nos sumamos”, detalla el académico.

**CON CÁSCARA, MÁS GRANDES Y CRUJIENTES**

Si bien la papa es uno de los alimentos primarios y protagonista de la dieta mapuche, apreciándose en diferentes platos, caso del milcao, el curanto o la papa podrida (fermentada), es importante enfatizar que la investigación gira en torno al primer registro escrito a nivel mundial de la preparación de papa frita. o qué aceite. Bajo ese punto de vista, pedimos a Duoc UC algunas alternativas de cómo se podría haber preparado esta receta, porque no sabemos qué variedad se usó o en qué se frío. Hay



**ESTUDIANTES DUOC UC** | Daniel Torres y Pía Cáceres



**AGRUPACIÓN MAPUCHE NEWEN MAPU**

**“CUANDO SUPE DEL REGISTRO DE LA PAPA FRITA EN NACIMIENTO Y VI LAS PRUEBAS, ME DI CUENTA DE QUE ERA ALGO IMPORTANTE (...) EN CAUTIVERIO FELIZ, ADEMÁS DE RELATARSE LA TÉCNICA, HAY MUCHO DE LA REALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS MAPUCHES Y LOS ESPAÑOLES EN ESE TIEMPO”, EXPLICA JAVIER ARREDONDO, COORDINADOR DE TURISMO DE LA MUNICIPALIDAD DE NACIMIENTO ■**

muchas alternativas y en el libro no se explica”, afirma el coordinador de Turismo de la Municipalidad de Nacimiento.

Con el desafío de crear un plato para la **Feria de la Papa Frita Mapuche**, instancia en honor a esta preparación que se postuló al gobierno regional en conjunto con la comunidad **Newen Mapu**, el cocinero y académico cuenta que revisó fuentes históricas y consultó con antropólogos e investigadores. “La idea fue conocer el contexto de la alimentación de la población mapuche en el siglo XVII, tiempo en el que ya había influencia española. Se abordó el uso de herramientas, el cómo se cortaba la papa, o dónde se freía”.

Según lo recogido, Pastorini presentó un plato con papa de la zona, frita sin pelar y en cortes gruesos, irregulares y grandes. “No es la papa

bastón moderna, forma que tiene que ver con tamaños que permitan una correcta fritura. Es una técnica acorde a los utensilios que había en esa época”, precisa el profesor.

La usual presencia de chicharrones en la dieta mapuche fue clave, ya que la grasa donde se cocinan se consideró a la hora de elegir la materia para freír las papas, favoreciendo el sabor y crocancia, más intensos respecto del resultado que surge cuando se ocupa aceite vegetal. “Se prueba y se siente de inmediato que no es una papa frita cualquiera”, asegura Javier Arredondo. “Tiene la enjundia que nos gusta tanto como pueblo”, agrega Pastorini.

Procurando llegar a un plato operativo y comercial que los asistentes al evento pudieran disfrutar, las papas se acompañaron de un guiso

de piñones y lomo de caballo. “Probablemente, era la carne que formaba parte de la alimentación de los mapuches. Recordemos que, por ese tiempo, quizás antes, los mapuche comenzaron a usar el caballo y, muy probablemente, se alimentaban de ese tipo de animales”, detalla el docente de Duoc UC.

**POTENCIAR LA IDENTIDAD**  
 La **Feria de la Papa Frita Mapuche** es uno de los hitos de esta investigación y se llevó a cabo en diciembre del año pasado con una alta difusión en radio y televisión. Sin embargo, la comunicación del valor histórico y patrimonial de la investigación y de los platos sigue siendo un desafío, es por eso por lo que en 2025 se proyecta hacer la segunda versión del evento, además de tener presencia en

Santiago y Concepción para dar a conocer el plato. “Nuestro pensamiento es que, si hacemos un buen trabajo de difusión, la gente querrá venir a probar estas papas en Nacimiento”, opina Javier Arredondo.

Con esta meta, se está capacitando a restaurantes y emprendedores gastronómicos locales para que la papa frita mapuche esté en las cartas. “Son las primeras de muchas, porque la intención no es que llegue alguien de afuera a decirles cómo deben trabajar esta papa, sino que ellos lo tomen como propio”, comenta Jonathan Pastorini en cuanto a esta labor que también considera aspectos comerciales y la versatilidad de la papa frita pudiendo ser acompañamiento, comida rápida o parte de una receta como es el caso de las chorrillanas. “Eso va a ir avanzando en el año, se va a ir



**ESTUDIANTES DUOC Y GRACIELA ANTINAO**  
 | presidenta de la agrupación Mapuche Newen Mapu



**JAVIER ARREDONDO** | encargado de Turismo de Nacimiento

**DE IZQUIERDA A DERECHA** | Pía Cáceres, estudiante Duoc UC; Graciela Antinao, presidenta Agrupación Mapuche Newen Mapu; Daniel Torres, estudiante Duoc UC y Jonathan Pastorini docente Duoc UC Sede Concepción

consolidando la idea de que sea un hito gastronómico de la comuna”, proyecta el docente.

Los involucrados en esta actividad confían, además, en que el producto puede fortalecer la identidad local vinculándose con otras actividades de la zona, como la alfarería de Nacimiento, de hecho, sus representantes facilitaron ollas de greda para la labor, utensilios que, muy probablemente, son utilizados desde hace siglos en el pueblo mapuche.

#### DEL BIOBÍO AL MUNDO

Además de Duoc UC, entre las instituciones que se han involucrado en la investigación de la papa frita mapuche figuran Sernatur, el

Ministerio de Agricultura y USACH, esta última, en apoyo para llevar el proyecto hasta la UNESCO y lograr, de este modo, que se reconozca a nivel global que el primer registro de las papas fritas proviene de Nacimiento.

Al mismo tiempo, la búsqueda de nuevos antecedentes y referencias continúa y complementa la investigación. El próximo paso es participar en el Día de la Cocina Chilena, celebrado el 15 de abril. “Como Duoc UC, estamos a cargo de la actividad en la región. Será el ‘mes de la cocina chilena’ y como uno de sus hitos figura la presentación de la investigación de la papa frita mapuche, probablemente,

en Duoc UC, en la Biblioteca Municipal de Concepción y en un punto de prensa en Concepción. Será una instancia para mostrar la historia, el relato, el sustento, la utilidad y versatilidad que tiene, con preparaciones lo más cercanas a lo que pudo haber sido en el siglo XVII”, detalla Pastorini.

Javier Arredondo destaca que en esta y en cada una de las acciones en torno a la investigación está presente la intención de mejorar la calidad de vida de la población de esta comuna: “La papa frita mapuche es una excusa para generar proyectos, recursos, trabajo y turismo. Somos una comuna histórica, tenemos el fuerte español más antiguo de

Chile, vinos patrimoniales...”. Ese espíritu armoniza con los objetivos de Duoc UC. “Buscamos potenciar el patrimonio gastronómico chileno, por eso nos interesó trabajar en esto y nos ha interesado siempre colaborar en instancias que pongan en valor nuestras recetas. Hemos hecho esta alianza y vamos a seguir apoyando, colaborando en la investigación y su divulgación”, recalca Jonathan Pastorini.

#### Duoc UC Sede Concepción

Paicaví 3280, Concepción

Web:

<https://www.duoc.cl/sedes/concepcion/>

Instagram (@duocuc\_cl):

[https://www.instagram.com/duocuc\\_cl/](https://www.instagram.com/duocuc_cl/)