

Con vivencias ancestrales invitan a disfrutar del turismo rural

PROVINCIA. *Las zonas costeras de las comunas de Purranque, Río Negro y San Pablo mantienen vivas tradiciones del campo y del pueblo huilliche, lo que desde hace años atrae a extranjeros y chilenos, quienes conocen y experimentan las costumbres como la comida en el fogón o el trabajo en el bosque.*

Paola Rojas Mendoza
 paola.rojas@australosorno.cl

Un concepto cada vez más valorado es el del turismo rural y en la provincia hay varios proyectos que llevan años mostrando una experiencia única, en la que se comparten las tradiciones más antiguas del campo, lo que es valorado por muchos visitantes, tanto chilenos como extranjeros.

Es así como muchas comunidades están sosteniendo su forma de vida y cultura gracias a la puesta en valor para los turistas, que pueden conocer desde el trabajo agrícola, la vida en el mar, hasta incluso costumbres ancestrales como reunirse rodeando un fogón desde donde salen alimentos como las clásicas tortillas de rescoldo.

En general, el turismo rural está permitiendo que las nue-

vas generaciones vean las oportunidades que les ofrece el campo en materia de turismo y, por otra parte, así se mantienen costumbres ancestrales que se estaban perdiendo.

VIDA DE BOSQUE Y MAR

La provincia de Osorno tiene una gran cantidad de rincones escondidos donde se conservan tradiciones de los habitantes originarios de la zona y eso es lo que se sigue cultivando en su zona costera, donde uno de sus residentes, Javier Ancapán, es operador turístico y guía del destino Mapu Lahual, que comprende la costa de las comunas de Purranque y de Río Negro y parte de San Juan de La Costa.

“Soy operador turístico y guía, pero al mismo tiempo tengo un camping en la comunidad de Manquemapu, donde vivo. En toda la red de Mapu Lahual hay hospedajes, servi-



EL TERRITORIO DE MAPU LAHUAL ES RECONOCIDO POR LA CONSERVACIÓN DE SUS BOSQUES Y LA PUREZA Y TRANQUILIDAD DE SUS PLAYAS.

cio de alimentación, cabañas y camping, pero aparte hay experiencias como cabalgatas, kayak, visitas a pingüineras y buceo. Nosotros ofrecemos un turismo de naturaleza también, que es muy importante, porque es un territorio indígena de conservación, donde se ponen en valor nuestras costumbres, cómo vive nuestra comunidad y hacemos turismo comunitario”, explicó.

Es así como este destino recibe muchos turistas europeos y también familias de todo Chile, que permanecen en la comunidad en un camping y hospedaje por varios días, recorriendo senderos, pero también conociendo las costumbres del lugar.

“A los turistas les gusta mucho hacer senderismo, estar en el bosque, en la playa, pero de forma muy tranquila. En estos lugares no hay turismo masivo,

sino que es de intereses especiales, donde la gente va, descansa, se relaja y puede disfrutar de los paisajes, se les atiende muy bien. Nuestra gastronomía es muy buena, se basa en los productos del mar, en los cultivos de nuestros huertos y de los animales que son criados por nuestras familias, todos productos orgánicos”, manifestó.

Además, uno de los puntos más valorados de esta experiencia, comentó Javier Ancapán, es conocer desde cerca la forma de vida de estas comunidades, cómo trabajan, con paseos a la Cordillera de la Costa y aprender a hacer tejuelas de alerce, que era la actividad más importante que se hacía en el territorio, pero que hoy ya ha desaparecido.

“Ya no se hacen tantas tejuelas como antes, pero sí todavía existe ese trabajo, que tal



LA IDEA ES QUE EL TERRITORIO SIGA CONSERVANDO SU NATURALEZA.

vez el día de mañana desaparecerá, porque somos pocos lo que hacemos tejuelas, sacando las maderas muertas de alerce que están en el bosque y al turista le encanta ver esa actividad”, indicó.

Este trabajo ha permitido a

muchas familias mantenerse en el lugar gracias a un modelo basado en una economía sustentable y que permite conservar la biodiversidad, sus bosques vírgenes, que han hecho que la zona sea oficialmente reconocida como de conservación.



Encuentra variedad en
PINTURAS Y BROCHAS

COVEPA
 la mejor solución

www.covepa.cl

(viene de la página anterior)

FOGÓN DE MATILDE

Una de las tradiciones más acogedoras y que connotan una vida de campo, es la del fogón. Esa es la experiencia que Matilde Pinol ofrece en la comuna de Río Negro, específicamente en el sector de El Bolsón, en el kilómetro 6 de la Ruta U-602.

“Esta idea nació porque yo hacía carbón. Enviudé y me quedé con un horno de ladrillos, donde trabajaba con mi esposo, entonces empecé a hacer carbón y así me conocieron en un programa Prodesal de la comuna. Estaban comenzando de a poco un programa de turismo en la municipalidad y vieron potencial en lo que hacía, en mi carbón y cocina”, señaló.

Matilde fue desarrollándose y finalmente con la ayuda de Indap comenzó a trabajar en el turismo rural, sobre todo para solventar su proyecto, que la ayudaría a sacar adelante a su hijo, por lo que las capacitaciones siguieron en proyectos ofrecidos por universidades.

Me capacité bien y así em-

pecé a trabajar con mi cocina-fogón, con mis tortillas de rescoldo. Yo trabajo la comida ancestral, la que preparaba mi mamá, mis abuelas y mis tías. Lo fuerte de mi cocina es la comida ancestral y las tortillas de rescoldo”, manifestó.

Matilde Pinol prepara alimentos con mote, la gallina con pantrucas, que son platos que se han ido perdiendo con el tiempo, pero que ella rescata y revive para dar a conocer a los turistas.

“Trabajo con los hongos silvestres, los voy recolectando por estación y los guardo refrigerados, para tener para toda la temporada. Aquí llega gente del extranjero que reserva con anticipación y vienen a tomar desayuno, con tortillas de rescoldo calentitas y todas las salsas que elaboro, acompañadas del café de malta o higos tostados. También preparo onces, pero ellos disfrutan mucho con las cosas que uno prepara en el momento. Algunos también participan en la preparación de la tortilla de rescoldo, por-



EL CALOR DEL FOGÓN DE MATILDE CONGREGA A MUCHOS VISITANTES.

que aparte de todo, yo también les hago una charla de preparación de los alimentos y la comida tiene muy buena aceptación”, comentó.

Pero la elaboración de estos alimentos no es de cualquier forma, ya que Matilde Pi-

nol cuenta que, por ejemplo, en el caso de las tortillas de rescoldo, están hechas con arena de mar; y tal como le enseñó su padre, ella lleva una ofrenda a la deidad de su pueblo, el “abuelito Huentellao”, para sacar la arena y llevársela al fo-

gón, tal como lo indican las tradiciones huilliches.

También el menú incluye huevos, dependiendo de la época del año, y los almuerzos pueden tener cerdito de campo o cordero, además de verduras sacadas de la huerta, lo que posteriormente es seguido por una caminata por el campo, con una siesta bajo los árboles.

CORDERO, MANZANAS Y RÍOS

Otra de las experiencias que se deben conocer en la zona son las tradiciones de la comuna de San Pablo, por lo que el secretario de la Red de Turismo Trumao-Quilacahuín, Pablo Moreira, explicó que la entidad está integrada por distintos emprendimientos que incluyen la gastronomía, alojamiento en cabañas y camping, aunque también deporte aventura, centrado en la navegación por los ríos Bueno y Rahue.

Pablo Moreira comentó que para mostrar las tradiciones del lugar, se hacen varias fiestas costumbristas durante

el verano, donde se recrean las tradiciones culinarias y ancestrales de la zona.

“Por ejemplo, tenemos la fiesta del asado de cordero, que comienza en enero, donde obviamente aprovechamos el cordero que ya está maduro para ser cocinado. También tenemos la fiesta de la maja de la manzana, que es la molienda de esta fruta con la cual se obtiene la sidra y otros productos derivados. También la papa al rescoldo, que es un plato muy tradicional de la cultura huilliche, que nuestros padres y abuelos consumían en tiempos anteriores. También tenemos el pollo al hilo, que es una novedad, porque es un pollo de campo cocido y después se dora en las brasas”, detalló.

El secretario de la red señaló que hasta ahora llegan muchas familias de la zona, de Osorno, La Unión y otras ciudades cercanas, lo que a futuro probablemente se promoverá en otras zonas, ya que cada vez este destino se está haciendo más conocido. 