

Reconocen patrimonio vivo de Carahue por sus prácticas agrícolas

Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA. *Municipalidad de Carahue.*

El Servicio de Patrimonio Cultural de La Araucanía junto a la Municipalidad de Carahue entregó el reconocimiento de Patrimonio Vivo a la Asociación Indígena Microempresarios Mapuche, Agrícolas y Artesanales, Feria del Agricultor de Carahue.

La agrupación, con 27 años de trayectoria e integrada por productores apícolas, hortali-ceras, recolectores de orilla con productos del mar, recolectores de frutos silvestres, artesanas y artesanos, tiene como principio fundador la so-

beranía alimentaria, conservando la identidad cultural mapuche y la producción completamente orgánica.

“Para nosotros como feria del campesino es muy importante el reconocimiento, porque es una forma de demostrarle a nuestro pueblo la importancia de la alimentación saludable y la perseverancia de mantener nuestra cultura mapuche con sus prácticas ancestrales. Somos recolectoras de la murtila, del changle, de la avellana y mantenemos las formas de las antiguas generaciones y las

estamos traspasando a las nuevas generaciones también”, indicó María Cofré Peña, presidenta de la Asociación.

Respecto al trabajo desarrollado por esta feria de Carahue, ya se están realizando registros y gestiones para su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de nuestro país. “Reitero las felicitaciones a la gestión municipal que está fomentando este tipo de reconocimientos que parecen menores, pero que tienen una importancia simbólica”, expresó Roberto Con-



LA ASOCIACIÓN INDÍGENA MICROEMPRESARIOS MAPUCHES, AGRÍCOLAS Y ARTESANALES, FERIA DEL AGRICULTOR DE CARAHUE, FUE RECONOCIDA POR LA MUNICIPALIDAD Y EL SERVICIO DE PATRIMONIO CULTURAL DE LA ARAUCANÍA.

cha Mathiesen, director regional del Servicio del Patrimonio Cultural de la Araucanía.

Por su parte, el alcalde de Carahue, Alejandro Sáez, valoró el reconocimiento y el trabajo conjunto con el Servicio de Pa-

trimonio Cultural de La Araucanía.

“El trabajo que realiza esta agrupación cuenta con un valor agregado, que es la producción orgánica de todos sus productos. Destacar además

la perseverancia y el sacrificio de sus fundadoras, que comenzaron primeramente vendiendo en la plaza con sol y lluvia, pero que hoy cuentan con un espacio fijo, con 14 locales”.