

Celebran Día de la Gastronomía Mapuche con muestra culinaria y clases de cocina gourmet en vivo

La actividad se realizó en el Parque Maquehue de Padre Las Casas durante el fin de semana, lugar donde se reunieron cientos de personas para disfrutar de distintos platos con ingredientes mapuche, los cuales captó la mirada de todos los visitantes.

Con éxito se celebró el Día de la Gastronomía Mapuche por segundo año consecutivo. La actividad fue organizada por la Sociedad de Turismo Mapuche con apoyo del Gobierno Regional a través del a Corporación de Desarrollo Araucanía, lo que permitió vivir un fin de semana cultural donde los cientos de visitantes pudieron disfrutar de distintos platos culturales junto a sus familias.

Además, la jornada contó con clases de cocina en vivo a cargo de distintos chefs que cocinaron delante del público utilizando ingredientes con pertinencia cultural, logrando atractivos platos que fueron degustados por los presentes.

Carlos Fuentes, gobernador (s) de La Araucanía, recalzó que "como Gobierno Regional estamos contentos de aportar en actividades como estas, donde se vive la cultura mapuche, en este caso con gastronomía, donde las familias disfrutaron de diferentes platos culturales pero además se apoya el emprendimiento ya que emprendedores mapuche pudieron estar presentes en una feria donde dieron a conocer sus productos y pudieron vender al importante público que

asistió a esta celebración. No solo se trata de un panorama familiar sino que son instancias para relevar la cultura y también espacios para que emprendedores tengan la posibilidad de visibilizar sus trabajos".

Juana Quimen llegó desde Temuco hasta Padre Las Casas para participar en el Día de la Gastronomía Mapuche, señaló que "me encantó (la feria), me gustó mucho, me llevo algunas cosas, ojalá que se vuelva a repetir (...) la comida estaba rica, comí mote con equino, tortilla, mate".

Desde un poco más lejos, Milena Sanhueza, chilena que reside hace más de 10 años en Australia llegó a Chile y ese mismo día se acercó junto a su familia a esta actividad. "Lo que queda de esta sopaipilla es la primera sopaipilla que he comido en 10 años, está muy rica y estoy muy entusiasmada porque en Australia no hay. He aprendido un poco de lo que están hablando de las comidas y ahora vamos a las artesanías", dijo.

Luzmira López, emprendedora de Teodoro Schmidt, dijo que "estamos con productos naturales, recolectados del bosque nativo como la murta, tenemos ají



que se cosecha de la huerta, tenemos también una novedad de vinos".

Jessica Huenteman, diseñadora y ceramista mapuche, también participó como expositora en el Día de la Gastronomía Mapuche. "El hecho de participar en esta instancia es super acogedora porque uno se siente en familia. Nos conocemos entre todos los emprendedores y lo que hacemos es compartir todo este kimün, todo este quehacer, mucho de la gastronomía mapuche -con ingredientes antiguos- con la sociedad en general que a veces no tienen esta información".

Joaquín Meliñir, vicepresidente de la Sociedad de Turismo Mapuche, agradeció el apoyo para el desarrollo de esta actividad indicando que "nos acompañó el tiempo, tuvimos un poco de lluvia pero después hubo mejor tiempo. Todos

los expositores gastronómicos como de artesanía están contentos porque han tenido venta de sus productos. Además, agradecemos el aporte de la Corporación Desarrollo Araucanía que nos permite efectuar esta actividad. Esperamos que para el próximo año podamos contar con el apoyo de más instituciones para hacer algo más grande".

Finalmente, María de Los Ángeles Antivil, presidenta de "Gastur Mapu", asociación gremial de chef mapuche, expresó que "encuentro extraordinario poder relevar esto. Somos una ciudad que tiene mucha riqueza cultural que tenemos que rescatar y mostrar al mundo como nuestra gastronomía (...) es una gran iniciativa que ojalá se siga replicando".

