



Arca del gusto



Arca del
gusto

Arca ^{del} gusto

Catálogo alimentario patrimonial
Productos tradicionales y en
riesgo de extinción en Chile



Tabla de contenidos

| | |
|--|-----------|
| Introducción | 9 |
| Prólogo | 13 |
| Manifiesto en torno a la soberanía alimentaria | 17 |
| Sabores justos | 21 |
| Mapeo de productos y preparaciones de valor patrimonial | 23 |
| Agrícolas | 29 |
| Pecuarios | 91 |
| Pesca y acuicultura | 103 |
| Recolección | 113 |
| Caza | 151 |
| Elaborados | 157 |

Introducción

Cristina Gálvez Gómez

Sección de Patrimonio Cultural Inmaterial
Departamento de Patrimonio Cultural
Consejo Nacional de la Cultura y las Artes

Esta publicación, que rescata una parte del patrimonio alimentario en riesgo de nuestro país, se presenta como un desafío en relación a las futuras acciones que emprenderemos para fomentar el turismo cultural basado en la experiencia culinaria. Es un eslabón más, resultado del proyecto *Desarrollo del Arca del Gusto en Chile. Bases para el fomento del turismo culinario*, realizado gracias al Concurso Bienes Públicos para la Competitividad de Corfo durante los años 2012 y 2014, y rescata el trabajo realizado en terreno por la asociación virtuosa entre la Universidad de Concepción, la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (Anamuri) y la Sección de Patrimonio Cultural Inmaterial del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.

Para la institucionalidad cultural es importante recuperar y salvaguardar las expresiones del patrimonio cultural inmaterial pues son la base de las formas de vida y desarrollo de muchas comunidades, sobre todo rurales. Muchas de estas expresiones están desapareciendo y, junto a ellas, se extinguen formas de producción, ritos y trabajos de larga tradición, cultura alimentaria que es, en sí, educación alimentaria.

De acuerdo a la Convención Unesco para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) la culinaria tradicional es una de las características del patrimonio cultural inmaterial relacionada con los conocimientos y usos que dependen de la naturaleza y el universo, y se manifiesta a través de la interacción de las personas con los ecosistemas y con su historia. Es identidad, cosmovisión y, por sobretodo, economía política. La visión global

de la culinaria y la gastronomía debe ir en correlación con el respeto y cuidado de la pequeña agricultura, la valoración por el saber del pequeño campesino, de los pescadores artesanales y de quienes ejercen el oficio de la recolección. Es a través de estas personas que el patrimonio cultural inmaterial se transmite y perdura; los saberes culinarios son el resultado de la transmisión oral del conocimiento en la mayoría de las ocasiones, pero también son difundidos por los propios procesos de mestizaje, e incluso gracias a la imitación.

Hacer turismo cultural a través de la culinaria es una forma significativa de sumergirse y disfrutar del estilo de vida, el entorno local y los aspectos que determinan la identidad y carácter de un territorio. Fomentar este tipo de turismo e incentivar a las personas a conocer el patrimonio alimentario del país es promover el entendimiento del sistema alimentario global y comprender las diferencias históricas, ambientales y estructurales en el cual estamos insertos. La gestión alimentaria es gestión política y cultural de las comunidades; mantener la biodiversidad es también mantener la memoria histórica.

La puesta en valor del patrimonio cultural es un proceso que está en constante reconstrucción y que requiere de acuerdos, alianzas y capacidad de ejecución de los actores que entran en juego. La valorización de la identidad cultural, en tanto, requiere del desarrollo de innovaciones en el ámbito de las políticas, de las inversiones públicas y de los servicios, así como del fortalecimiento de actores, instituciones y redes. Sin embargo, es la puesta en valor del patrimonio alimentario en la que más variables interfieren para su sustento, pues es en el territorio donde se perciben día a día las tensiones relacionadas con el modelo de desarrollo que permite que sea sustentable en el tiempo.

Si pensamos en turismo y gastronomía, o en turismo y cultura, podemos apreciar que estos ámbitos tienen implicancias en distintas áreas de la vida de las personas: en el área social, pues está dirigido a satisfacer las necesidades e intereses; en lo económico, debido a la generación de ingresos en torno a elementos y expresiones culturales, y en la forma en la que las comunidades manifiestan su desarrollo; en política, porque permite responder a los lineamientos y planes de progreso a nivel nacional, regional y comunal; y en el área cultural, porque permite conocer los modos de vida de personas de diferentes realidades geográficas. La cultura es por definición un bien público, el turismo no, aun cuando avanza su reconocimiento como un derecho humano.

La alianza entre cultura, turismo y culinaria no se reduce a una simple estrategia de aumento del consumo, sino a establecer una genuina oportunidad de vinculación entre el viaje y una diversidad de paisajes y culturas locales. Para el Consejo de la Cultura, el turismo cultural debe ser abordado con un enfoque sustentable que permita aprovechar y enriquecer el patrimonio cultural, dado que identidad y patrimonio juegan transversalmente un rol significativo en el turismo cultural, y son factores de distinción y valoración importante para el turista o visitante a la hora de escoger un destino.

Pero esta tarea no es fácil. En el camino se identifican problemas y amenazas que debemos tener en cuenta para desarrollar un mejor trabajo. Una mala gestión en el turismo puede tener efectos irreversibles sobre las poblaciones involucradas, pero no podemos definir al turismo como un mecanismo de conservación del patrimonio. Es necesario trabajar y mejorar la pedagogía de valorización del patrimonio, pues aún se presentan algunos casos donde, por factores históricos y otros de diversa índole, las propias poblaciones no reconocen en su patrimonio un valor especial. Esto se debe a que, en un nivel concreto, las comunidades no logran concebir que este patrimonio no sea algo decorativo, sino que puede estar intrínsecamente vinculado con su calidad de vida.

El registro de las expresiones culturales, la planificación de medidas de salvaguardia adecuadas y el apoyo a las poblaciones que las llevan a cabo, requieren de capacidades flexibles por parte de los equipos técnicos orientados a promover la ejecución de estos procesos. La catalogación y registro del patrimonio alimentario del país que en esta oportunidad presentamos, es solo un aporte más a este tremendo desafío.

Prólogo

Noelia Carrasco Henríquez y Beatriz Cid Aguayo

Universidad de Concepción

Poner atención a la culinaria tradicional de nuestros territorios constituye hoy no solo un deber ético y social, sino también científico y político. Asumir este desafío implica, además de abordar con respeto y reconocimiento las sabidurías locales, establecer preguntas y diálogos en torno a los procesos que han marcado la desaparición y pérdida de vigencia de productos y preparaciones. Para ello, proponemos iniciar el viaje a la culinaria tradicional de nuestro país reconociendo en ella la presencia de identidades, conocimientos y relaciones prácticas con los socioecosistemas, que han sido resguardados y recreados por los pueblos originarios y por hombres y mujeres del campo. Esta relación entre seres humanos y naturaleza refleja a su vez la riqueza de la diversidad cultural y natural de nuestros territorios, pues se trata de una cocina cotidiana y vigente, encarnada en el rol de las mujeres en actividades productivas y en la preparación de alimentos. En muchos casos se trata de una culinaria que ha sido subestimada e invisibilizada, presente en lo doméstico, pero escasamente difundida. Es un conjunto de saberes y prácticas que reflejan la socrionaturaleza, la historia y la economía de la vida de cada territorio, las relaciones de género, los sistemas de organización, la agrobiodiversidad y las cosmovisiones.

El documento presentado a continuación ha sido organizado a partir de la propuesta metodológica del proyecto Innova *Desarrollo del Arca del Gusto en Chile*.¹ Inspirado por la iniciativa de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, este proyecto se propuso la ejecución de un plan de trabajo

¹ Proyecto Innova 12BPC2-13470 Desarrollo del Arca del Gusto en Chile. Bases para el fomento del turismo culinario.

para recuperar sistemáticamente el patrimonio culinario tradicional, poniendo especial atención en alimentos y preparaciones que están en riesgo de desaparición. Esto ha permitido considerar también como parte de este patrimonio —que está vivo y en transformación— alimentos introducidos a través de procesos de colonización y asentamiento en los territorios, y reconocer el rol de las políticas en el fomento de la producción y comercialización de ciertos productos.

En concordancia con lo anterior, la alimentación que concebimos como tradicional no siempre es de origen local ni posee necesariamente arraigos milenarios o ancestrales, pues lo local no es una totalidad cerrada, sino un conjunto de aportes donde participan y se recrean procesos diversos y simultáneos. En esta visión de lo tradicional incluimos también aquellos productos y preparaciones que han sido incorporados a las dietas locales, provenientes de procesos migratorios o bien introducidos por transformaciones productivas. Bajo este marco, el proyecto consideró que la vinculación histórica del producto con sus territorios y comunidades comprende cuatro categorías o variables posibles: proceder de sistemas alimentarios de pueblos originarios; haber llegado con la colonización para luego integrarse a los sistemas vigentes; reflejar los procesos migratorios internos; haber sido objeto de iniciativas de recuperación, entre las que podrían incluirse las tendencias del fomento productivo en el último siglo en Chile. Todos estos aspectos tributan hoy a lo que podemos denominar culinaria tradicional del país, la cual está viva y en constante reinvencción y, por lo tanto, solo puede ser comprendida desde una mirada no esencialista de su historia y expresión contemporánea.

Otro principio utilizado en el acercamiento metodológico del proyecto es que no todos los productos patrimoniales poseen condición de riesgo. En los casos donde se arriesga su conservación y consumo es necesario proponer iniciativas para su resguardo y reinstalación en la gama de alimentos disponibles, y así reponer su lugar en el tejido de nuestra soberanía alimentaria. En los casos de productos y preparaciones cuyo acceso y disponibilidad no se encuentren bajo condición de riesgo, el proyecto propone su puesta en valor a través de actividades que favorezcan la riqueza y diversidad de nuestra comida.

Para definir y organizar los datos referentes a los tipos de productos y preparaciones que incluyó el trabajo de mapeo, se reconoció también un set de categorías que sirvió para ordenar los antecedentes y favorecer su interpretación. Así, fue posible clasificar los productos y preparaciones según las siguientes categorías: pecuarios, agrícolas, pesca y acuicultura, recolección, caza y elaborados. Todos estos criterios permiten situar a los alimentos registrados en los sistemas productivos y socioecológicos propios de cada territorio.

La presencia de productos de todas estas categorías en nuestro sistema alimentario actual favorece su diversidad y calidad. Es, por tanto, un patrimonio que debemos estimar como tal.

Manifiesto en torno a la soberanía alimentaria

Jacqueline Arriagada Villegas

Directora Nacional

Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (Anamuri)

Frente de Productoras

La Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (Anamuri) valora de manera especial los espacios que se abren a través de las alianzas que se construyen con iniciativas como el Arca del Gusto en Chile.

Como organización de mujeres establecida desde Arica hasta Aysén, aportamos en cada uno de nuestros centros de base a la instalación de la soberanía alimentaria como propuesta política de desarrollo, basada en los derechos de los pueblos para decidir sobre sus propias políticas agrarias internas, reconociendo las diversidades, raíces y formas de determinar su buen vivir.

La soberanía alimentaria, que rescata las prácticas de autosustento y la producción sostenible y ecológica, entre otros aspectos, es un concepto que nace para contraponerse a la propuesta de seguridad alimentaria, la cual se sustenta en el mercado y en las posibilidades de adquirir los alimentos, pero no se cuestiona quiénes producen estos alimentos, en qué condiciones se desarrolla esta producción, o qué tipo de alimentos se llevan a la mesa.

La seguridad alimentaria apunta a dejar sin regulación el mercado de la alimentación. En los noventa aseguró transacciones que permitieron la multiplicación de los negocios de comida rápida, y ha significado en la actualidad una pandemia de malnutrición por la cantidad de comida chatarra disponible, la que está especialmente dirigida a los niños, y el aumento de enfermos de diabetes o personas con problemas de colesterol, tanto jóvenes como adultos.

La soberanía alimentaria fue originada como concepto por La Vía Campesina en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA) realizada en Roma en 1996, y sus contenidos están basados en principios fundamentales de ética de vida, que se traducen en el respeto por la diversidad de los pueblos y las personas, y el derecho a decidir formas propias de producción por medio de políticas locales, culturales y sociales. De esta manera, es posible producir alimentos desde el pueblo y para los pueblos, planteando el derecho a una alimentación saludable y a una producción limpia y sostenible, con el fin de garantizar alimentos para todos y no solo para quienes puedan acceder a ellos por medio del mercado.

La soberanía alimentaria respeta y valora a los campesinos, agricultores, recolectores y artesanos que producen, cosechan y transforman los alimentos; asimismo, reconoce su labor y la diversidad de oficios vinculados con la reproducción, recuperación, multiplicación e intercambio de semillas. Es así como también provee de espacios solidarios a quienes producen y quienes consumen los alimentos, y estimula los mercados locales que no cuentan con intermediarios, centrándose en quienes entregan el alimento y en quienes lo reciben.

La soberanía alimentaria otorga poder a quienes viven y producen agroecológicamente en los territorios, a quienes respetan los saberes ancestrales y rechazan la privatización de los recursos naturales por medio de leyes, contratos comerciales y derechos de propiedad intelectual. Así, visibiliza, valora y estimula los saberes campesinos e indígenas que han sido transmitidos de generación en generación, reconoce las mejoras técnicas realizadas por las comunidades que se sustentan en el legado de sus antepasados, y rechaza la ingeniería genética o las intervenciones que jamás se darían naturalmente, como son las semillas transgénicas.

La soberanía alimentaria se respeta como parte de la naturaleza, con sus diversos métodos de producción y cosecha agroecológicos, rechaza métodos que dañan los ecosistemas y que destruyen indiscriminadamente nuestro planeta, como la producción y pesca industrializada, la extracción de los minerales, la agroexportación, los monocultivos o la aplicación de agrotóxicos.

Quienes hemos desarrollado este modelo de vida y acuñado el derecho a la alimentación como un derecho humano, consideramos nuestro aporte como

fundamental a la agricultura: la permanente creatividad que hemos puesto en la transformación de los productos en alimentos y el tesón incansable para recolectar semillas nativas y criollas, nos ha permitido visibilizar el ciclo alimentario y, por ende, la soberanía alimentaria. Las semillas son patrimonio de nuestros pueblos y son los pueblos quienes las ponen generosamente al servicio de la humanidad.

Anamuri colabora con el Arca del Gusto en la discusión de principios y valores; por medio de los espacios de encuentro recuperamos recuerdos que no estaban olvidados sino solo un poco adormecidos, pero listos para ser revalorados.

Creemos con mucha firmeza que proyectos como el Arca del Gusto deben formar parte de los procesos que multiplican la construcción de conciencias, pues nos permiten poner en evidencia nuestro modelo de desarrollo, la soberanía alimentaria.

Finalmente, esperamos que esta iniciativa pueda proyectarse en nuevos espacios de nuestro país. Sin duda, hay muchos compañeros esperando la llegada del Arca del Gusto para poder compartir los saberes y sabores de esos otros herederos de la sabiduría campesina, altioplánica y mestiza, de los pueblos colla, diaguita, aymara y afrodescendiente, desde donde se plasma la historia en tejidos de alpaca, alfarerías y alimentos creados por la dureza del paisaje, pero que se entregan con amor y endulzan la creatividad del día a día.

Agradecemos haber sido parte de esta alianza y esperamos poder seguir siendo un aporte en estas iniciativas, pues es así como logramos avanzar en la incidencia de las políticas públicas.

Sabores justos

Piero Sardo

Presidente

Fondazione Slow Food per la Biodiversità - Onlus

El inventario de los productos agroalimentarios de un territorio no puede carecer, por parte de quien lo realiza, de un estado de ánimo de profunda participación, casi de amor por ese mismo territorio. Obviamente, ayudan la curiosidad, la capacidad de relacionarse con los productores, un buen conocimiento de la geografía y de la historia local, pero si falta pasión se obtendrá un simple catálogo de mercancías, y no un examen sobre el estado de la biodiversidad agroalimentaria de un país. El Arca del Gusto es un catálogo de productos que pertenecen a la cultura y a las tradiciones de todo el mundo y que están en peligro de desaparición. A bordo del Arca hay especies vegetales y animales, pero también alimentos transformados, puesto que, junto a la biodiversidad vegetal y animal, desaparecen asimismo quesos, embutidos, panes, dulces: expresión de saberes campesinos y artesanos no escritos, pero complejos y cargados de prácticas y capacidades transmitidas durante generaciones.

El Arca nace para señalar la existencia de estos productos, denunciar el riesgo de su desaparición, invitar a todos a hacer algo para salvaguardarlos: buscarlos, comprarlos, comerlos, describirlos, ayudar a los productores y, en algunos casos (cuando los productos son especies silvestres en peligro de extinción), tutelarlos y favorecer su reproducción. El objetivo del Arca no es crear un banco de semillas, una recolección de germoplasma o un museo donde exponer los conocimientos tradicionales, sino redescubrir estos recursos y valorarlos.

La galaxia Slow Food es amplia. Está compuesta por redes, biodiversidad, economía local, placer y tradición. Esta galaxia se enfrenta a las amenazas de organismos genéticamente modificados, mercados irracionales e injustos de alimentos, pesticidas, pérdidas de tierra y comunidades; afronta todo aquello que niega los derechos a alimentos buenos, limpios y justos, que niega la soberanía alimentaria. Es ahí donde está el compromiso político y civil del movimiento Slow Food, que se extiende cada vez más en todo el planeta, con miles de asociados, con acciones concretas como las diversas campañas de denuncia, los encuentros Terra Madre y el Arca del Gusto.

El Arca convoca productos y alimentos que, en su mayoría, se encuentran en riesgo de extinción y que pertenecen a la cultura, a la historia y a la tradición de nuestro planeta. Es así como razas de animales, frutas, verduras, conservas, quesos, mujeres, tierra y semillas confluyen en la creación e identidad de territorios.

El Arca del Gusto promueve estos productos y alimentos como un recurso único para quien está interesado en descubrir y potenciar los alimentos de calidad; es un arca que acoge simbólicamente la biodiversidad agroalimentaria del planeta que hay que salvar. Bajo esta perspectiva, Chile, sus territorios, sus pueblos y sus alimentos no pueden estar ausentes.

Lo que se ha tratado de construir en estas páginas es un aporte más al Arca del Gusto, no un simple catálogo de mercancías o un examen sobre el estado de la biodiversidad agroalimentaria de un país. Para montar un inventario de productos, por supuesto que ayuda la curiosidad, la capacidad de relacionarse con los productores, y un buen conocimiento de la geografía y de la historia locales; sin embargo, Slow Food plantea también la necesidad de una profunda participación de las comunidades y el amor por el territorio.

En este sentido, lo que Slow Food promueve es un recorrido por lo más profundo del corazón de los territorios, ya que en estos subsisten —en su condición de grandes islas y resistiendo los avances de la modernidad o de los sistemas agroalimentarios industriales— fragmentos de comunidades campesinas y pueblos originarios, aves, peces, flores, hierbas y fragancias, historias y recetas, mujeres y hombres de la Tierra.

Mapeo de productos y preparaciones de valor patrimonial

Desde los bofedales en el altiplano nortino, pasando por los valles del centro, hasta las lluviosas praderas sureñas, Chile tiene una gran diversidad de especies animales y vegetales que han servido a lo largo de la historia como alimento y sustento de las actividades de sus habitantes. Con el apoyo de las comunidades campesinas e indígenas, asociaciones de productores, particulares preocupados por el medio ambiente y distintos actores de la escena rural en todo el país, fue posible hallar y registrar elementos de la culinaria y sus diversos usos.

El objetivo de esta investigación documental, de este registro fotográfico de productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile, consiste en la captura y recolección fotográfica de los productos pertenecientes a las diversas tradiciones culinarias chilenas, identificadas con la colaboración de la Comisión Arca del Gusto en Chile. Los productos documentados no son solo objetos consumibles, sino bienes asociados a historias, tradiciones y culturas que forman parte de la vida de quienes los producen, y por ello, son bienes rodeados de significados. Estos bienes son representativos de nuestro país, pues son originarios de tradiciones culinarias con arraigo nacional; no obstante, muchos de ellos sufren hoy el riesgo de desaparecer, amenazados por las formas de producción moderna, la explotación del bosque nativo, el desarrollo de la agroindustria y la transformación de las tradiciones.

El siguiente material es una compilación de datos e imágenes relacionados con diversos productos agrícolas, pecuarios, de pesca y acuicultura, de recolección, caza y elaborados, pertenecientes a la culinaria tradicional existente a lo largo del país.

En Chile existen escasos mecanismos que permitan vincular la oferta de productos alimentarios, provenientes de las familias y comunidades rurales, con la demanda gastronómica urbana. Esto se acompaña de un importante desconocimiento sobre el estado de la agrobiodiversidad que sustenta las actividades de recolección, de elaboración de alimentos, de pesca, agricultura y ganadería de aquellas familias y comunidades, las que muestran, además, una baja integración en la puesta en valor del patrimonio intangible rural que representa la culinaria, en especial cuando está basada en esos productos e ingredientes.

En este contexto, cobra cada vez mayor importancia desarrollar investigaciones que contribuyan a la definición de las ofertas alimentarias regionales con las producciones primarias y las identidades locales asociadas. El proyecto Innova Desarrollo del Arca del Gusto en Chile. Bases para el fomento del turismo culinario, constituye una experiencia importante en este sentido, pues a través de la recopilación y el mapeo de alimentos en riesgo de desaparición, se ha logrado construir una importante muestra de la amplia y diversa riqueza agroculinaria que se acuña en comunidades campesinas e indígenas, considerando el alto riesgo que amenaza dichas tradiciones alimentarias y la potencialidad que ofrece recuperar las mismas a partir de la memoria local.

El objetivo principal de este mapeo fue la identificación y caracterización de alimentos de valor patrimonial de las localidades rurales de Chile a partir de ocho variables que permitieron clasificar y organizar la información de cada producto.

Definición de variables utilizadas

Las variables utilizadas y sus respectivas definiciones y dimensiones se pueden observar en la tabla de las páginas siguientes:

Criterio Definición Categorías

| Criterio | Definición | Categorías |
|---------------------------------------|---|---|
| Tipo de producto | Distinción entre alimentos derivada de la clasificación productiva básica. | <ul style="list-style-type: none"> - Agrícola. - Pecuario. - Pesca y acuicultura. - Recolección. - Caza. - Elaborado. |
| Riesgo del producto | Vulnerabilidad que recae sobre la producción y consumo del producto y sus preparaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Degradación y transformación del ecosistema. - Disminución del consumo y uso en la culinaria (cotidiana y festiva). - Transformación de sistemas productivos. - Pérdida de acceso a mercados. - Pérdida de acceso a recursos comunes históricos (pérdida de semillas ancestrales). - Incompatibilidad con normativas productivas y sanitarias. - Política de fomento turístico e industrial para mercado masivo (degradación del suelo por sobreproducción o utilización de monocultivos y, por ende, pérdida de la biodiversidad). |
| Vínculo con festividad | Fiestas en las que los productos forman parte principal o secundaria de la actividad realizada en esa festividad. | |
| Vínculo histórico del producto | Origen de la producción y culinaria asociada. | <ul style="list-style-type: none"> - Pueblos originarios. - Origen criollo. - Herencia de la colonización. - Procesos migratorios dentro del país. - Iniciativas recientes de rescate. - Otro. |

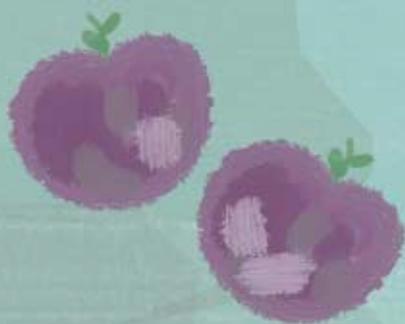
Criterio Definición Categorías

| Criterio | Definición | Categorías |
|--------------------------------|---|--|
| Uso culinario | Preparaciones gastronómicas en las que los productos identificados son utilizados. | |
| Comunidades asociadas | Área donde, tentativamente, se encuentran los productos identificados, sin perjuicio de que estos existan en otras localidades del país no especificadas en las fichas respectivas. | |
| Tipo de cadena de valor | Características de los sistemas sociales que subyacen a la cadena insumo-producto (cadena de valor). | <ul style="list-style-type: none"> - Predominio de la cadena corta (arraigada a partir de vínculos familiares y de confianza). - Predominio de la cadena larga (dominada por vínculos mercantiles). - Coexistencia de cadenas cortas y cadenas largas. - Cadenas mixtas. |
| Alcance de mercado | Ámbito geográfico en el que ocurren las transacciones del producto. | <ul style="list-style-type: none"> - Local (incluye transfronterizo). - Regional. - Macrozonal (norte, centro norte, centro, centro sur, sur). - Nacional. - Transnacional. |

Fuente: Informe Mapeamiento. Proyecto Innova 12BCP2-13470 Desarrollo del Arca del Gusto en Chile. Bases para el fomento del turismo culinario. Octubre de 2013.

Aceituna de Azapa ~ Maracuyá
Ciruela de Azapa Maíz morado
Guayaba rosada y blanca Tuna
Tumbo Mango pequeño piqueño
Ajo blanco de Camiña ~ Camote
Maíz lluteño ~ Aji blanco cristal
Papa Aji cacho de cabra de Azapa
Uva de Limarí o uva pisquera ~
Caigua Tomate cereza trepador
Alcayota ~ Porotos, variedades
Calabacín redondo Pepino dulce
Limón de Pica ~ Quinua chilota
Aji cristal de Lluta Aji putaparió
Maíz carmelita Chalota amarilla
Lechuga marina Papaya chilena
Rabanito calbuco ~ Tomate liso
Arveja cinila Aji cristal de Pica
Cilantro calbuco ~ Ajo chilote
Quinua Uva país Limón de Pica
Porotos ~ Aceituna de Azapa
Rocoto Tomate cereza trepador
Papa Aji cristal de Lluta Uchuva

Agrícolas



Aceituna de Azapa

(*Olea europaea* L. 1753)

En la Región de Arica y Parinacota se encuentra el valle de Azapa, popular por sus diversos cultivos, entre los que destacan las aceitunas, fruto de una variedad de olivo propia de la zona, la que gracias a las condiciones ambientales ha logrado desarrollar características particulares. Entre sus cualidades resalta su textura suave y tierna, piel delgada y contenido pulposo.

La aceituna de Azapa es un producto muy reconocido que forma parte de la tradición culinaria de la región, el que se utiliza como complemento en diversas preparaciones, rellenándolo con otros productos (rocoto, almendras y morrón, por ejemplo), usándose en la elaboración de licores y también para la obtención de aceite de oliva.

La degradación y transformación del ecosistema, junto a la transformación de los sistemas productivos tradicionales debido a las nuevas tecnologías, han traído consigo importantes

cambios en su producción y distribución, aumentando su nivel de riesgo productivo.

Su consumo masivo se asocia a la festividad de la raima, nombre con que se denomina tradicionalmente a la labor de cosechar los frutos del olivo en los valles ariqueños. Las raimas pueden realizarse hasta tres veces por año, comúnmente durante los meses de abril, agosto y diciembre.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: San Miguel de Azapa.

Alcance de mercado:

Transnacional. Su cadena de valor posee mayor extensión, pues es comercializada a través de mercados nacionales e internacionales.



Ciruela de Azapa o jocote

(Spondias purpurea L.)

Los jocotes de Azapa, también llamadas “ciruelas chinas”, son una clase de ciruelas cultivadas en el valle del mismo nombre, aun cuando su procedencia es propia de Mesoamérica y Sudamérica. Se cree que es un legado traído del antiguo Imperio inca desde las tierras del norte. Este fruto se consume maduro y con él se pueden preparar mermeladas, jugos, conservas, jaleas, vinos y vinagres.

La degradación y transformación del ecosistema, la transformación de los sistemas productivos, y la disminución de la producción debido a su menor consumo, ponen hoy en riesgo su disponibilidad.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: San Miguel de Azapa, Socoroma.

Alcance de mercado:

Macrozona norte. La escasa producción que sale al mercado se distribuye fuera de las comunidades locales, pudiendo encontrarla en toda esta macrozona.



Caigua

(*Cyclanthera pedata* (L.) SCHRADER)

La caigua es una baya de origen incaico, que puede ser encontrada desde las regiones de Arica y Parinacota hasta Atacama. Se utiliza como acompañamiento y en preparaciones de ensaladas. De color verde y textura rugosa, la caigua crece en zonas cálidas y su origen data de hace miles de años.

Entre sus principales usos culinarios se encuentran las preparaciones de ensaladas y la caigua rellena con posta de alpaca.

Se cultiva en los valles y su reproducción es en ciclos, de acuerdo a los pisos ecológicos existentes en el norte, clasificación dada según la altura del terreno sobre el nivel

del mar. Existen variaciones en las épocas de producción agrícola que permiten cosechar caiguas alternadamente durante todo el año. Demora de tres a cuatro meses en producirse y crece como enredadera, lo que puede significar una amenaza para el fruto debido a la baja productividad y a los menores ingresos que significa su siembra. Tanto la degradación y transformación del ecosistema como la escasez y privatización del agua afectan hoy su disponibilidad.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: San Miguel de Azapa, Socoroma, Putre.

Región de Tarapacá: Huara, Camiña.

Región de Atacama: Vallenar.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Guayaba rosada y blanca

(Psidium guajava L.)

En la Región de Arica y Parinacota, así como en Tarapacá y Atacama, es posible encontrar cultivos de esta fruta tropical, producto de textura suave, aroma intenso y dulzor ácido, cubierta de piel delgada de color verde o amarillo en su madurez, cuyo interior fibroso contiene muchas pepas y puede ser de color rosado o blanquecino, dependiendo de la variedad.

La guayaba es utilizada principalmente en la producción de jugos, postres, mermeladas, arropes y licores, ya sea para la comercialización o el consumo doméstico. También se utiliza como bocadillo deshidratado. El riesgo asociado a este producto se debe principalmente a la pérdida de suelos agrícolas debido a la escasez de agua y a la gran minería.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: San Miguel de Azapa, Socoroma, Codpa.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Mango pequeño piqueño

(Mangifera indica L. 1753)

El mango pequeño, denominado piqueño debido a su cultivo en los alrededores del poblado de Pica, es un fruto de origen asiático que ha ganado una denominación criolla, al igual que muchos otros productos introducidos en la tradición nortina. Los comerciantes del terminal agrícola lo clasifican como un producto típico de la zona y eso se debe al vínculo de familiaridad que se genera con este tipo de bienes: hay quienes aseguran que su sabor es único debido a las propiedades del suelo del norte del país.

Es una fruta tropical de dulzor intenso, que por lo general se consume sin piel; sus características permiten usarlo en la preparación de bebidas alcohólicas, postres, jugos y conservas.

Es posible encontrar este producto en los mercados agrícolas de Arica e Iquique durante los meses de abril y mayo, y especialmente en la Feria Agroturística y Costumbrista de Pica, Feracop, realizada en octubre de cada año.

Actualmente, la degradación y transformación del ecosistema debido a la gran presencia de los monocultivos pone en riesgo la producción y comercialización del producto.

Comunidades asociadas:

Región de Tarapacá: Pica.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Tumbo

(*Passiflora tripartita* (Juss.) POIR. 1811)

El tumbo es el fruto de la planta trepadora del mismo nombre. Este producto puede encontrarse en diferentes altitudes a lo largo de toda la Región de Arica y Parinacota así como en la Región de Tarapacá. De tamaño pequeño y forma alargada, su cáscara es pálida y gruesa, y su interior posee muchas semillas recubiertas de pulpa comestible.

El tumbo es una fruta precolombina presente también en Perú, herencia de los antiguos pobladores de los Andes centrales a nuestra culinaria tradicional. Como muchas otras frutas, además de ser consumido

crudo, el tumbo se utiliza para preparar jugos, postres, conservas, dulces y bebidas alcohólicas.

En la Feria Agrícola Farcam de Camiña, realizada en noviembre de cada año, se le puede encontrar tanto en su forma natural como elaborado; es un hito para promocionar su consumo y aminorar el riesgo que la degradación y transformación del ecosistema ha supuesto para su producción y comercialización.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota:
Codpa, San Miguel de Azapa,
Camiña.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Maracuyá

(*Passiflora edulis* SIMS 1810)

Fruta producida en la Región de Arica y Parinacota, en los valles de Lluta y Azapa. Es muy jugosa, de sabor dulce y ácido, por lo que es común el consumo de jugos elaborados con su pulpa. Es posible encontrarlo en los mercados de Arica desde los meses de verano hasta principios de junio.

Presente también en los países de Sudamérica con climas cálidos, el maracuyá forma parte de la identidad culinaria nortina debido a su fuerte presencia en los mercados y veguitas locales, y al alto uso a nivel regional.

Se consume de forma directa y se utiliza en la preparación de bebidas alcohólicas, postres, jugos y conservas.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: San Miguel de Azapa, valle de Lluta, Codpa.

Región de Tarapacá: Camiña, Pica.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Uchuva

(Physalis peruviana L.)

La uchuva es una pequeña fruta amarilla y dulce, recubierta por un delgado capullo vegetal, cuya producción y comercialización corre riesgo debido a la degradación y transformación del ecosistema.

Su uso culinario es principalmente el consumo directo y la elaboración de mermeladas.

Comunidades asociadas:

Región de Coquimbo: Ovalle, Monte Patria.

Alcance de mercado:

Local.



Ajo blanco de Camiña

(Allium sativum L.)

La localidad de Camiña, en la Región de Arica y Parinacota, es el lugar donde se produce este tipo particular de ajo, que destaca por su sabor y aroma intenso. Esta variedad local es producto de la antigua selección de bienes agrícolas, el paso del tiempo y las condiciones del territorio.

El ajo de Camiña se produce en grandes cantidades y es posible encontrarlo en los mercados desde

la Región de Arica y Parinacota hasta la Región de Valparaíso, y especialmente en la Feria Agrícola Farcam de Camiña, realizada en noviembre de cada año.

Se usa comúnmente en la culinaria tradicional como condimento (de forma natural y como pasta de ajo), aunque debido a sus propiedades también es utilizado de manera medicinal en el tratamiento de diversas dolencias y enfermedades.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota:
Camiña.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Rocoto

(*Capsicum pubescens* RUIZ ET PAV. 1799)

Es un tipo de pimiento utilizado tradicionalmente en la culinaria nortina, en especial como condimento y se considera una herencia de los pueblos andinos, aunque su producción se encuentra en riesgo debido a la degradación y transformación del ecosistema.

Se consume de forma directa, crudo, y también elaborado, deshidratado, molido, ahumado y como pasta.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: San Miguel de Azapa, comunidades del valle de Lluta.

Alcance de mercado:

Regional.



Camote

(Ipomoea batatas L.)

El camote es una papa dulce utilizada en la culinaria aymara, cuyos usos se expandieron a la cocina criolla. Se cree que los antiguos incas cultivaron este tubérculo originario de Sudamérica y lo extendieron a través de su imperio.

Tradicionalmente utilizado en la preparación de sopas y estofados, del camote también pueden elaborarse mermeladas, dulces y licores. Si bien no es un producto muy popular en los hogares

chilenos modernos, es mayormente consumido por sus productores, siendo también requerido en la alta cocina y por trabajadores que elaboran productos a partir de su materia prima.

La degradación y transformación del ecosistema, así como la pérdida de territorio productivo ha puesto en riesgo su producción y comercialización.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Putre, Azapa, Codpa, Socoroma.

Alcance de mercado:

Nacional.



Maíz lluteño

(*Zea mays* L. 1753)

Maíz de sabor dulce, de forma gruesa y grano claro, presente todo el año en la Región de Arica y Parinacota, cuyo cultivo fue legado por el Imperio inca al sur de Perú. Desde entonces, por cientos de años, sus semillas han sido utilizadas por los agricultores del valle de Lluta.

Es utilizado en la preparación comidas típicas como cazuelas, humitas, ceviches, estofados, pastel de choclo, etc., y su comercialización es promocionada en el Festival del Choclo de Lluta, realizado en agosto de cada año.

Como muchos productos agrícolas a lo largo del país, el maíz lluteño se ve amenazado por la transformación de los sistemas productivos, los productos agrícolas manipulados, ya sean híbridos, transgénicos o mejorados, que han ganado terreno en los campos chilenos debido a su rápida reproducción, mayor resistencia a enfermedades y larga vida, y también por la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: valle de Lluta.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Maíz morado

(*Zea mays* L. 1753)

El maíz morado es una variedad de choclo que puede encontrarse en los valles poblados de los Andes centrales (Perú, Bolivia, Argentina y Chile) y se cree que su existencia es anterior al Imperio inca.

Con cultivos en las regiones de Arica y Parinacota y de Tarapacá, el maíz morado es consumido en la zona norte del país, mayoritariamente por habitantes y descendientes de comunidades aymara y pobladores de origen peruano o boliviano, quienes poseen una mayor familiarización con el producto y sus posibles preparaciones.

Utilizado en la elaboración de cancha (maíz tostado) y chicha, y como acompañamiento para diversos platos, al igual que el maíz lluteño, se vincula con la Fiesta del Choclo de Lluta, realizada en agosto de cada año.

Su cultivo presenta riesgos debido a la transformación de los sistemas productivos, a la degradación y transformación del ecosistema y a la pérdida de las semillas ancestrales debido a las políticas de fomento productivo.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: valle de Lluta.

Alcance de mercado:

Regional.



Limón de Pica

(*Citrus × aurantifolia*
(CHRISTM.) SWINGLE)

El limón es un fruto introducido por los españoles en gran parte del territorio chileno, siendo en Pica donde, gracias a las cualidades ambientales del territorio, adquirió características propias, como su aroma, tamaño, color, sabor intenso y pulpa jugosa.

Su uso culinario se diversifica en la alta gastronomía, la pastelería, confitería y la elaboración de alcoholes; su producción y consumo se promocionan en la Feria Agroturística y Costumbrista de Pica, Feracop, realizada en octubre de cada año.

Comunidades asociadas:
Región de Tarapacá: Pica.

Alcance de mercado:
Transnacional.



Pepino dulce

(*Solanum muricatum* AITON)

Especie originaria de la región andina, se cultiva desde tiempos remotos. Es un fruto refrescante que se puede consumir crudo como bocadillo o como ensalada, según la maduración del producto.

Utilizado principalmente en el consumo directo y la preparación de jugos, pastelería, confitería y platos *gourmet*, actualmente los factores de riesgo para este producto son la degradación y transformación del ecosistema, así como también la transformación de los sistemas productivos, los monocultivos intensivos, que han restado territorio a este fruto reemplazándolo por productos agrícolas más rentables.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota:
Codpa, comunas del valle Lluta, San Miguel de Azapa.

Región de Atacama: Vallenar, Ovalle.

Alcance de mercado:

Transnacional.



Papa, variedades nortinas

(*Solanum tuberosum* L. 1753)

Las papas, de las cuales las regiones del norte poseen una gran variedad, son uno de los muchos aportes bioculturales de la antigua sociedad aymara a nuestra población. La domesticación del tubérculo fue el resultado de siglos de desarrollo agrícola en el territorio inca, legado que perdura hasta nuestros días con más de 200 variedades, y que compartimos con Perú y Bolivia.

Se utiliza en platos dulces y salados, estofados, ensaladas y como acompañamiento. Su producción y comercialización se asocia fuertemente con la Fiesta de la Papa, realizada en Putre en noviembre de cada año.

La preocupación principal de los productores de papas en el norte apunta hacia la degradación y transformación del ecosistema y los sistemas productivos, los cultivos transgénicos y la posible manipulación de sus semillas ancestrales, lo que ha significado

la pérdida de las papas originales debido a la introducción de semillas modificadas, motivo por el cual defienden sus bienes agrícolas y el derecho de producir conservando las tradiciones de antaño.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota:
Azapa, Codpa, Putre, valle de Lluta,
Socoroma, valle de Camarones.

Región de Tarapacá: Huara, Camiña.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Algunas de las variedades de papas que se cultivan en los valles nortinos son:

1. Papa blanca.

Variedad de papa producida en las regiones de Arica y Parinacota y de Tarapacá, de cáscara clara e interior blanco; es una de las más consumidas y usadas en la culinaria nortina, tal vez por su aspecto pulcro.



2. Papa huayco.

Variedad de papa blanquiazul, de cuerpo irregular, muy utilizada en el norte.



3. Papa oca amarilla.

Tubérculo de color amarillo claro, cuerpo alargado similar al de una zanahoria y “ojos” color púrpura.



4. Papa pata de cóndor.

Caracterizada por su textura harinosa, es utilizada en la preparación de diversos platos cocidos.



Ají putaparió

(*Capsicum chacoense* HUNZ.)

Variedad de ají pequeño caracterizado por un sabor muy picante y utilizado principalmente como condimento en las comidas. Originario de los valles nortinos, el putaparió debe su nombre a la reacción que provoca en los comensales que lo degustan.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: San Miguel de Azapa.

Alcance de mercado:

Regional.



Ají cristal de Pica

(*Capsicum baccatum* L. 1767)

Utilizado principalmente como condimento, el ají cristal de Pica es una variedad nortina del ají amarillo, cuyo tamaño es más pequeño que la variedad sureña. Cuando su color cambia a rojo oscuro se le llama cacho de cabra.

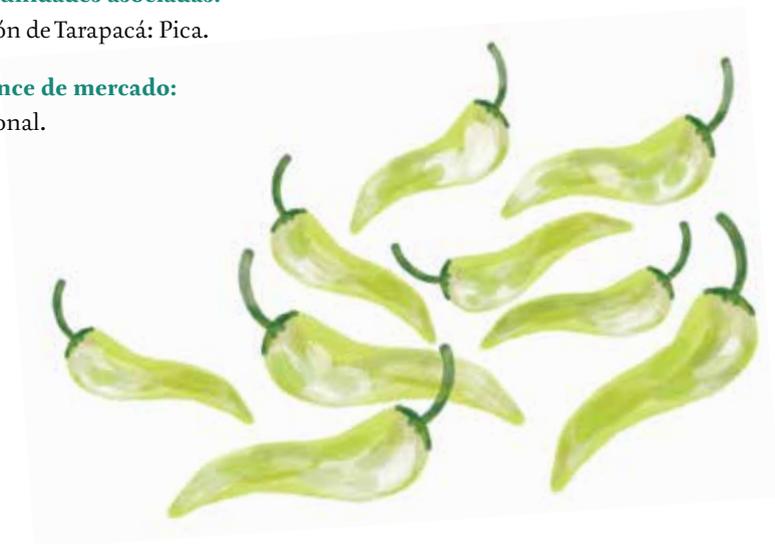
La actividad asociada a su comercialización es la Feria Agroturística y Costumbrista de Pica, que se lleva a cabo en octubre de cada año.

Comunidades asociadas:

Región de Tarapacá: Pica.

Alcance de mercado:

Regional.



Ají cristal de Lluta

(*Capsicum baccatum* L. 1767)

La variedad de ají cristal de Lluta se distingue de la variedad piqueña por el grosor de su piel, su mayor tamaño y su sabor menos intenso.

Se utiliza principalmente como condimento.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: valle de Lluta.

Alcance de mercado:

Regional.



Ají cacho de cabra de Azapa

(*Capsicum annuum* L.)

El ají cacho de cabra azapeño es la variedad común en la zona norte del país. Se distingue por el color anaranjado y la delgadez de su cáscara, a diferencia de los ajíes de las zonas más australes que poseen un color rojo intenso y una piel más densa.

Se utiliza principalmente como condimento.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: San Miguel de Azapa

Alcance de mercado:

Regional.



Quinoa

(*Chenopodium quinoa* WILLD. var. *quinoa* 1798)

Alimento ancestral, la quinoa era utilizada comúnmente por los pueblos originarios a lo largo de todo Chile. En la última década ha ganado popularidad en las mesas chilenas, debido a una revalorización de este producto. Sin embargo, el aumento de su comercialización ha atraído el interés de privados, los que han patentado y privatizado el uso de su semilla, al tiempo que los descendientes aymara y mapuche, herederos del patrimonio culinario de la quinoa, denuncian la introducción de una variación modificada del cereal que amenaza

la pureza de la semilla originaria. Este y otros riesgos, como la transformación de los sistemas productivos, la degradación y transformación del ecosistema y la política de fomento turístico e industrial para el mercado masivo, pueden amenazar su producción.

La quinoa es la base de variados platos tradicionales, como la quinoa tostada, la harina y leche de quinoa, pero también se utiliza en entradas, postres y sopas.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: valle de Putre.

Región de Tarapacá: Colchane.

Alcance de mercado:

Nacional.



Uva de Limarí o uva pisquera

(*Vitis vinifera* L.)

Introducida con la llegada de los europeos en el siglo XVI, la uva pisquera es uno de los productos arraigados en la tradición culinaria de la zona del valle del Limarí, lugar donde predomina la actividad vitivinícola y que destaca por la calidad de sus viñedos, características que se han transformado en parte de la

identidad local. La uva pisquera está vinculada especialmente a las festividades de la vendimia, actividad de recolección o cosecha cuyas celebraciones se extienden desde enero a abril en los distintos sectores aledaños a Ovalle.

Se consume de forma directa y se utiliza en la elaboración de vinos y licores.

Comunidades asociadas:

Región de Coquimbo: Ovalle.

Alcance de mercado:

Transnacional.



Papaya chilena

(*Carica chilensis* (PLANCH. EX. A. DC.) SOLMS)

El fruto del papayo, de piel amarilla e interior blanco con muchas semillas, es un producto que se cultiva mayoritariamente en la Región de Coquimbo, y que se consume cocido debido a que sus compuestos crudos pueden lastimar la boca. Dada la imposibilidad

de consumirla cruda, se han ideado muchas elaboraciones, especialmente en la forma de postres, mermeladas, néctares, dulces, gajos secos, miel, licores, repostería, etc.

Comunidades asociadas:

Región de Coquimbo: La Serena, Ovalle, Punitaqui.

Alcance de mercado:

Transnacional.



Uva país

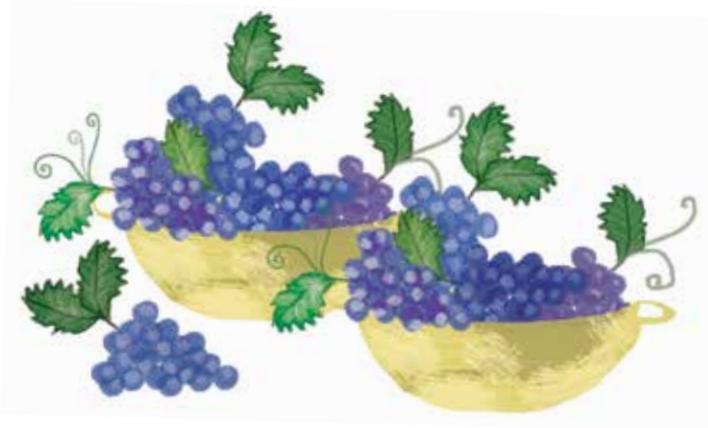
(*Vitis vinifera* L.)

Variedad de uva introducida en Chile por los jesuitas durante el siglo XVI. Gracias a las condiciones del territorio, esta cepa logró adaptarse y dar origen a la variedad local, cuyos cultivos aún pueden encontrarse en la localidad de Portezuelo, al oeste de Chillán. Debido a sus cualidades como materia prima, es utilizada principalmente en la fabricación de vinos artesanales, como el pipeño, en arropes y para consumo directo.

En la zona de Portezuelo, la uva país se produce principalmente de dos formas: una es el cultivo de cabezas de uva, que consiste en dejar que la parra crezca de manera natural y sin intervenciones, lo

que da como resultado una menor cantidad de producción de frutos de mayor calidad y sabor intenso; la otra es el cultivo con guías, que permite una mayor producción de fruta, pero de menor calidad. Ambas técnicas se mezclan, mediante procesos tradicionales de elaboración, para dar origen al vino de uvas país, una de las apuestas vitivinícolas de este sector, el cual es promovido en la fiesta de la vendimia que se realiza en abril, organizada por la alcaldía y la parroquia, y en la fiesta que celebra el pueblo, también en abril, donde se realizan actividades costumbristas.

“Se organiza una minga donde todos los participantes van a tomar uvas a una plantación vecina, ahí se les sirve desayuno que por lo general es caldo con harina, chupilca o ‘harinao’; a las tomas también



van conjuntos folclóricos. Traen la uva a medio día para la molienda y después se almuerza porotos ‘granaos’ con cuero de chanco; luego vamos sacando la chicha y compartiendo con los turistas” (Patricio Bustos, Portezuelo.).

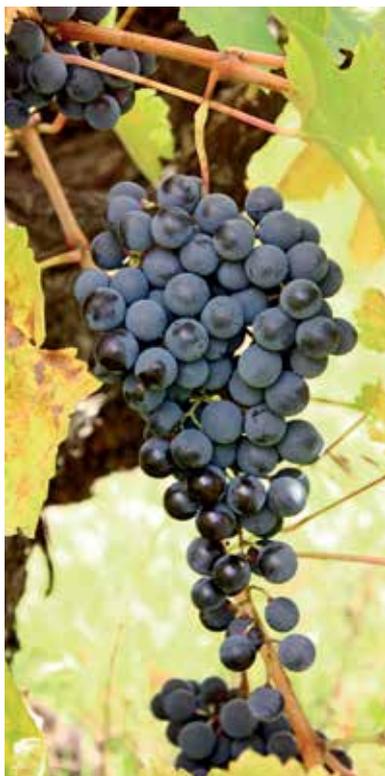
Esta zona pretende rescatar y poner en valor el nombre del tradicional vino pipeño, que ha visto mermada su reputación debido a la mala calidad de su elaboración en el pasado, que mezclaba la bebida con elementos de baja pureza para aumentar la producción, sin considerar la calidad de su resultado.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Portezuelo, Quirihue.

Alcance de mercado:

Nacional.



Maíz carmelita

(*Zea mays* L.)

El carmelita es una variedad de maíz pequeño, de cuerpo delgado y caracterizado por lo irregular de sus granos, que puede encontrarse en algunos huertos de la zona central. Se utiliza para preparar harina y chuchoca, y platillos como cazuelas, humitas o pastel de choclo.

Existe el riesgo de disminución de su consumo y uso en la culinaria, debido a la degradación y transformación del ecosistema y a la pérdida de acceso a los mercados.

Comunidades asociadas:

Región Metropolitana: Lampa.

Región del Maule: San Javier de Loncomilla.

Alcance de mercado:

Local.



Tomate liso

(Solanum lycopersicum L.)

El tomate liso es un fruto redondo, de color rojo, que se produce en el centro de Chile y del que existen distintas variedades. Se caracteriza por su buen crecimiento y la resistencia de su planta a diferentes condiciones climáticas, aunque también se considera un tomate de corta vida. Es conocido también como tomate Cal Ace, nombre con el cual fue patentada la semilla del fruto por parte de la agroindustria.

El tomate loncomilla es una variedad de este fruto que existe en la provincia de San Javier, Región del Maule; su apariencia es similar al tomate liso, pero sus colores, cáscara y contenido poseen diferencias detectables: “El tamaño de ambos es similar, al igual que su piel, pero el tomate loncomilla es más sabroso, más dulce y aromático. El loncomilla dura un poquito más que el liso después de tomado y presenta más imperfecciones en la cáscara, a veces se le aparecen pintitas” (Carlos Opazo, Lampa).

Su uso culinario se diversifica en su consumo directo fresco, deshidratado

y ahumado, así como también en ensaladas, salsas y guisos.

Las políticas de fomento turístico e industrial para el mercado masivo y la privatización de las semillas por medio de patentes suponen riesgos para este producto, cuyo consumo se promociona en la Fiesta del Tomate de Chillán, realizada en enero de cada año.

Comunidades asociadas:

Región Metropolitana: Lampa, Colina.

Región del Maule: Talca, San Javier, Palmilla, Linares, Parral.

Región del Biobío: Chillán, Cañete, Los Álamos, Hualqui.

Alcance de mercado:

Nacional.



Alcayota

(*Cucurbita ficifolia* BOUCHÉ 1837)

Fruto de origen presumiblemente americano, extendido por el continente gracias a intercambios comerciales, es utilizado en la elaboración de dulces caseros y mermeladas.

Existe el riesgo de disminución de su consumo y uso en la culinaria debido a la transformación de los sistemas productivos, la pérdida de acceso a mercados y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: Palmilla, Parral.

Región del Biobío: Hualqui, Los Álamos.

Región de La Araucanía: Angol, Collipulli.

Alcance de mercado:

Local.



Tuna

Tuna (Opuntia ficus-indica L. MILL)

La tuna es una fruta de dulzor ligero y pulpa jugosa que se cultiva en Chile desde antes de la Colonia, consumida por los indígenas como fruta fresca o secada al sol, así como cocida y machacada. Adaptada a climas templados, la tuna se desarrolla de manera nativa. Su origen es incierto, pero se cree que proviene de Centroamérica y que fue traído hasta Chile por medio de los intercambios entre distintas culturas precolombinas.

Además de su consumo directo, se utiliza en la elaboración de mermeladas y dulces caseros.

El riesgo del producto debido a la transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema no ha impedido que se siga promocionando su consumo por medio de instancias como la Fiesta de la Tuna y la Aceituna de Til Til, realizada en febrero de cada año.

Comunidades asociadas:

Región Metropolitana: Lampa, Til Til, Colina.

Alcance de mercado:

Regional.



Ají blanco cristal

(*Capsicum baccatum* L. 1767)

Variedad de ají muy común en el territorio central de Chile, que los habitantes de la zona suelen consumir durante la comidas. El blanco cristal puede convertirse en ají cacho de cabra si se le deja madurar en la mata por un periodo mayor a dos semanas.

El ají cacho de cabra es utilizado como base para la preparación de una pasta que sirve como acompañamiento en las comidas.

El producto se vincula con la Fiesta del Ají de Palmilla, realizada en mayo de cada año.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: San Javier, Linares, Parral, Palmilla.

Región del Biobío: San Carlos, Chillán, Hualqui.

Alcance de mercado:

Nacional.



Porotos, variedades

(*Phaseolus vulgaris* L. 1753)

Los porotos son legumbres originarias de América, muy populares en la culinaria latinoamericana y chilena, utilizados en la preparación de guisos y ensaladas, y de los cuales existe una gran cantidad de variedades en nuestro país. No obstante, muchas de ellas son difíciles de encontrar, entre otras causas, debido al predominio de algunas en los mercados y campos de cultivo, a la degradación y transformación del ecosistema, a la disminución de su consumo y uso en la culinaria, a la transformación de los sistemas productivos y a la pérdida de acceso a mercados.

Comunidades asociadas:

Comunidades a lo largo de los valles centrales.

Alcance de mercado:

Regional.



Con el fin de resguardar el patrimonio culinario de nuestra sociedad, el curador de semillas Carlos Opazo, de la comuna de Lampa, se dedica a la conservación de las variedades locales. Algunas de las especies que posee y que pueden ser encontradas a lo largo del territorio chileno son:

1. Poroto Apolo.

Variedad de color marrón, cuyo consumo fue muy popular en los valles centrales antes de los años noventa. Su distribución abarca desde la Región de Valparaíso hasta la Región del Maule.



2. Poroto araucano.

Pequeño, de color castaño y pintas púrpura, es una variedad de poroto mapuche con una larga historia en nuestro país, que tiene su origen en la Región de La Araucanía.



3. Poroto arroz.

El poroto arroz fue uno de los porotos más populares en los años cincuenta, y recibe su nombre del parecido que tiene con el cereal oriental. Actualmente, el poroto arroz es muy difícil de conseguir en el mercado debido a su reducida producción.



4. Poroto azufrado.

Poroto que recibe este nombre debido a su color amarillo, similar al del elemento químico, y que se localiza entre la Región del Biobío y la Región de La Araucanía.



5. Poroto barbucho.

Colorido poroto localizado principalmente en la Región de Valparaíso, cercano al sector de Cabildo.



6. Poroto bayo.

Variedad de tono cobrizo, que se cultivaba frecuentemente, en los años cincuenta, desde Rancagua a Curicó y Talca hasta llegar a Ñuble. Actualmente, dada su escasez, es muy difícil de encontrar.



7. Poroto boca de señorita.

Poroto que recibe su nombre debido a la característica marca que posee, parecida a unos labios de mujer. Es posible encontrar esta variedad en la provincia de Cautín, Temuco.



8. Poroto bombero negro.

Con una apariencia algo distinta a los porotos más tradicionales, el bombero es una especie cultivada en La Ligua, cuyo nombre se debe a que su forma es similar a los cascos de los bomberos de antaño.



9. Poroto bombero.

Variedad roja del poroto bombero de La Ligua.



10. Poroto brío.

Poroto de color claro y textura cremosa, cultivado en Los Ángeles.



11. Poroto burro.

Una de las legumbres más consumidas en el país. Por lo general se le utiliza para preparar los típicos porotos con riendas.



12. Poroto carmelita.

El carmelita es una clase de poroto que tuvo su auge en la Región del Maule, aunque actualmente no se encuentra con facilidad en mercados ni ferias, debido a su desaparición progresiva causada por los pocos cultivos de esta variedad.



13. Poroto castaño.

Legumbre robusta de tonos oscuros, de sabor suave y textura cremosa. Se cultiva entre la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins y la Región del Maule.



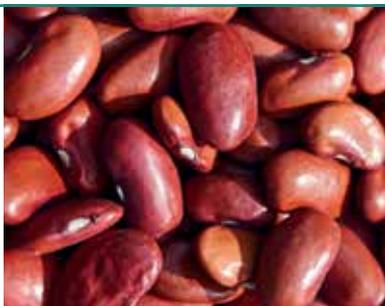
14. Poroto cimarrón.

Variedad de piel clara cubierta con diminutas marcas amarillentas; hoy puede encontrarse con algo de dificultad en la Región del Maule.



15. Poroto corazón rojo.

De forma plana y algo irregular, el poroto corazón rojo fue nombrado así por el parecido que tiene con el órgano cardíaco. En San Fernando, Región del Libertador General Bernardo O'Higgins, es posible encontrar esta variedad.



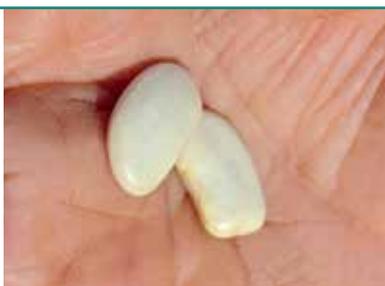
16. Poroto coscorrón.

Variedad de color blanco y forma alargada, cuyos cultivos se localizan a partir de la Región de Valparaíso hasta la Región del Biobío.



17. Poroto coyunda blanco.

Variedad de poroto que se cultiva en la Región del Biobío. De forma plana y piel clara, es un buen ingrediente para preparar guisos.



18. Poroto cristal.

El poroto cristal es una variedad maulina que ha estado perdiendo terreno en los mercados a causa de la dificultad de conseguir sus semillas. Algunos comerciantes aseguran que el poroto cristal está al borde de la extinción.



19. Poroto dedo.

De apariencia alargada, su nombre viene por la semejanza con los dedos de la mano. Puede encontrarse desde la Región de Valparaíso hasta la Región de La Araucanía.



20. Poroto frutilla.

Es un poroto bastante común en la Región del Maule, utilizado para preparar porotos granados. Actualmente, el poroto frutilla es difícil de conseguir, pues ha perdido territorio debido a la introducción de otras variedades.



21. Poroto ganso.

Poroto con colores llamativos cuya forma ovoide recuerda a los huevos de los gansos de campo, y que puede encontrarse en Algarrobo, Región de Valparaíso.



22. Poroto gitano.

El poroto gitano es una variedad que se extendió desde Valparaíso a lo largo de los valles centrales. Es de apariencia alargada y piel pigmentada con tonos cafés y oscuros.



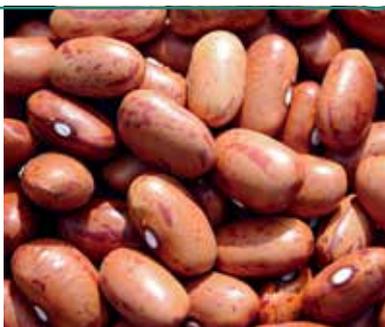
23. Poroto hallado.

El poroto hallado es una legumbre aplanada, de variados colores, muy utilizada en la culinaria nacional. Está presente desde la Región Metropolitana hasta la Región de Los Lagos.



24. Poroto indiano.

Poroto de una variedad similar al poroto frutilla, aunque los tonos que cubren su piel son más claros. En San Javier de Loncomilla, Región del Maule, existen algunos cultivos de esta variedad.



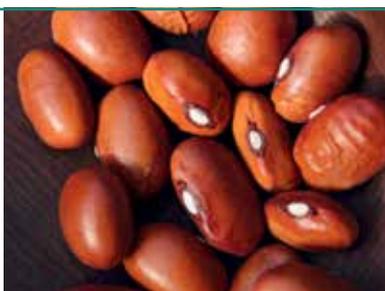
25. Poroto jardinero.

Poroto que se encuentra en la Región de La Araucanía, cuya piel presenta una mezclade tonos café claro y oscuro.



26. Poroto Juanita.

La variedad Juanita es un poroto de piel color café sin irregularidades, que puede ser encontrado en los mercados temucanos.



27. Poroto lagarto.

De color castaño oscuro, apariencia alargada y cubierto de pintas negras que rodean su piel, puede encontrarse en la Región del Maule.



28. Poroto largo café.

Variedad de cuerpo largo y aplanado, de color café intenso, que predomina a lo largo del valle central.



29. Poroto liebre.

Otra de las variedades maulinas del poroto, hoy es posible encontrarlo en Temuco. Su cuerpo es redondeado y los agricultores asocian su forma a las liebres de campo. Su presencia fue notable en la Región del Maule, y aún existen personas que conservan su semilla y lo siembran para el consumo familiar.



30. Poroto magno o magnus.

Variedad de poroto de color oscuro y sabor intenso. Puede encontrarse en las zonas de Temuco y Nueva Imperial.



31. Poroto magno negro.

Variedad de color oscuro, tamaño pequeño e interior fibroso, que se consigue en la Región de Coquimbo.



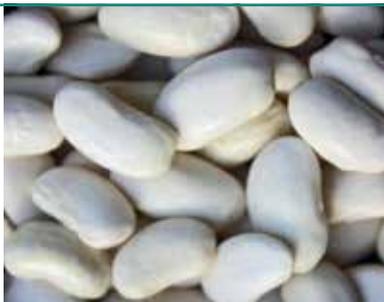
32. Poroto manteca.

Variedad cremosa, de color café pastel, similar en apariencia al poroto azufrado. Puede ser encontrada en las proximidades de Temuco.



33. Poroto mantequilla.

Variedad aplanada, de piel blanca e interior suave, que se cultiva en la Región de La Araucanía.



34. Poroto María.

Variedad de color grisáceo, tamaño mediano y forma alargada. Se cultivó en la Región del Maule, aunque no hay mayores antecedentes de su estado actual.



35. Poroto metro.

Pequeño, alargado y de color oscuro, esta variedad se encuentra en la Región de Valparaíso.



36. Poroto moscardón.

Poroto de color café muy brillante, con forma ovalada e irregular. Es posible localizarlo entre la Región Metropolitana y la Región del Maule.



37. Poroto pallar blanco.

Variedad de color del tipo pallar, que puede encontrarse en cultivos desde la Región Metropolitana hasta la Región de Los Lagos, pero principalmente en la Región de La Araucanía. Originario de Temuco, es de gran tamaño y forma aplanada, y sus colores varían dependiendo de la polinización cruzada (el color básico de los porotos pallares es el café y las diferencias más significativas están en sus colores).



38. Poroto pallar café.

Otra de las variedades de pallar, que se desarrolla en la Región de La Araucanía.



39. Poroto pallar lila.

De color café y lila, con diminutas marcas oscuras en su piel, puede encontrarse en la Región de La Araucanía.



40. Poroto pallar negro.

Variedad de tono oscuro, que predomina en la Región de La Araucanía.



41. Poroto perdiz.

Es posible de encontrar la variedad perdiz en Temuco, aunque no es tan comercial como otros porotos; ocasionalmente pueden ser comprados en el mercado agrícola de la zona.



42. Poroto peumo.

Variación que recibe su nombre debido a la similitud que existe entre esta legumbre y el fruto del peumo. Puede ser encontrado en la Región del Maule.



43. Poroto pintado.

De apariencia robusta, es gracias a su piel, rojiza con pintas oscuras, por la que recibe el nombre. Se le puede encontrar a lo largo de los valles centrales.



44. Poroto piñaricano.

Variación aplanada de color café, cubierto con pintas oscuras, que se cultiva en la Región de La Araucanía.



45. Poroto sapito.

Caracterizado por sus pintas de tono plumizo, su nombre se debe a las marcas, similares a las de los anfibios, que cubren su piel. Está presente desde Curicó hasta Temuco.



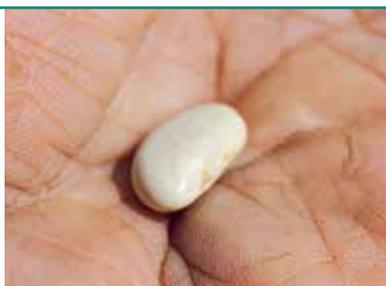
46. Poroto señorita.

Cultivado en los alrededores de Temuco, esta variedad presenta una mezcla de colores blanco y rojo, lo que le otorga una apariencia pintoresca.



47. Poroto Sofía.

Poroto pequeño, de color blanquecino y forma semiplana, posible de encontrar en la Región del Maule.



48. Poroto torcaza.

Variación que recibe su nombre a causa del parecido que posee con el ave silvestre. Es producido especialmente en la Región del Maule.



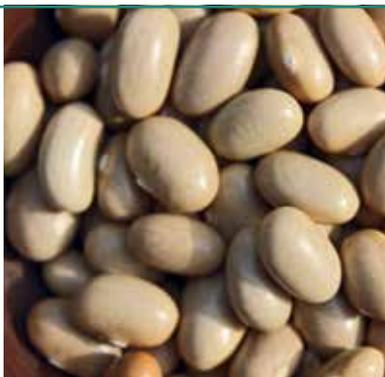
49. Poroto toronjil.

El poroto toronjil es una de las variedades de San Fernando, Región del Maule, aunque su presencia en el comercio y la agricultura escasea debido a la disminución de su siembra.



50. Poroto tórtola.

Bastante común en las localidades que habitan los valles centrales, es uno de los porotos que más se consume. De cuerpo redondeado, suele ser confundido con el poroto burro, pero son especies que presentan pequeñas sutilezas en su forma y piel que los diferencian.



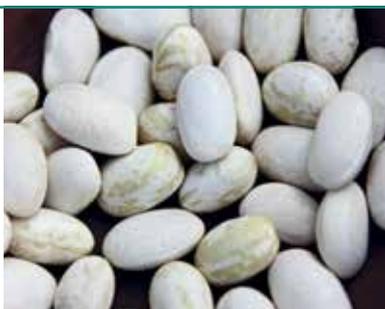
51. Poroto treile.

Llamado así en honor al ave silvestre que suele ser vista en las praderas de los valles centrales, este poroto puede encontrarse en comunidades desde Ñuble a Curicó.



52. Poroto tuniche.

Legumbre de color blanquecino con pequeñas manchas doradas. En los valles de Cabildo existen algunas personas que aún poseen huertas de esta variedad.



53. Poroto vaquita.

Poroto identificado en el sector de Canela, en la Región de Coquimbo, claramente reconocible por la composición bicolor de su piel.



54. Poroto vara.

Poroto pequeño y aplanado, de color castaño claro, el vara es un producto que crece preferentemente en la Región del Biobío.



Papa, variedades chilotas

(*Solanum tuberosum* L.)

La isla Grande de Chiloé se caracteriza por la gran variedad de papas que se pueden encontrar en ella, las que presentan diferentes colores, formas y sabores. Se sabe por crónicas, que a la llegada de los españoles, ya existía la papa como cultivo importante.

Actualmente la papa se utiliza, siempre cocida, en la preparación de cazuelas y otros guisos, así como en milcao y pan de papa, y, más allá de los riesgos para el producto, asociados a la transformación de los sistemas productivos, está siempre presente en las diversas fiestas costumbristas realizadas cada

año. Estas fiestas “tienen relación en general a los sectores donde se desarrollen, y los productos, al ser parte de nuestra tradición culinaria, se asocian y se sirven en estos festivales, también los pueden encontrar en rutas costumbristas” (Lorena Villareal, Puerto Montt).

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Cochamó, archipiélago de Chiloé.

Alcance del mercado:

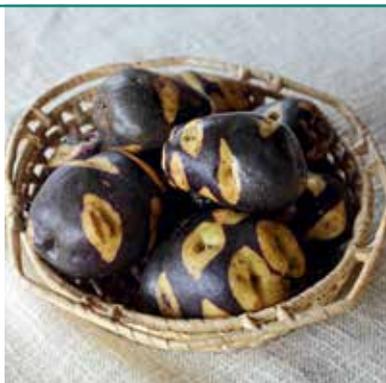
Local.



De las más de 250 variedades, a continuación se presenta una pequeña muestra de ellas:

1. Papa bruja.

La bruja es una variedad chilota de papa que se caracteriza por sus colores blancos en los “ojos” y azul en el resto de la piel, así como por su forma redondeada y su interior bicolor.



2. Papa cabrita.

La variedad cabrita es una papa parecida a la michuña azul, con “ojos” blancos e interior de color mixto. Su forma y mezcla de colores la convierten en una papa que suele llamar la atención de los turistas.



3. Papa cacho blanca.

Esta papa es una variante de las michuña; tiende a ser delgada y larga, aunque irregular.



4. Papa cacho roja.

Es un tubérculo rojo, delgado y alargado, utilizada como acompañamiento. También se le llama michuña roja.



5. Papa michuña azul.

Es una papa de color azul oscuro e interior harinoso, utilizada para preparar ensaladas y, dada su facilidad para ser molida, mazamoras.



6. Papa michuña morada.

Variedad alargada, de propiedades similares a la michuña azul, de la que se diferencia en los tonos claros de la piel y en su interior bicolor.



7. Papa morada.

Variedad con piel de color morado, de forma redondeada e interior de color amarillo con tintes morados.



8. Papa murta.

Es una variedad de interior bicolor (azul y blanco), redonda y achatada, utilizada para acompañar comidas.



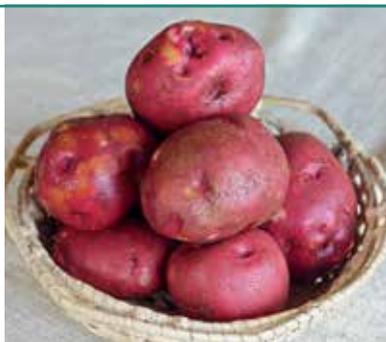
9. Papa pie.

La papa pie es una variedad de cuerpo grueso y forma ovoide con caras aplanadas, cuya nombre proviene de su forma, similar a la planta de los pies.



10. Papa roja.

De piel es rojiza e interior amarillo, su forma y uso se asemeja a la papa murta.



Ajo chilote

(Allium ampeloprasum L.)

Corresponde a la misma especie del ajo común, pero esta variedad posee características distintivas, tales como su robustez, sabor y aroma. Se usa en la cocina, especialmente en la zona de Chiloé, como aderezo y en la elaboración de pastas, y es apreciado tanto por su sabor como por su tamaño, aunque existe cierto de riesgo para el producto debido a la transformación de los sistemas productivos.

Su consumo y comercialización se promociona en las fiestas costumbristas chilotas las que “tienen relación en general a los sectores donde se desarrollen, y los productos, al ser parte de nuestra tradición culinaria, se asocian y se sirven en estos festivales, también los pueden encontrar en rutas costumbristas” (Lorena Villareal, Puerto Montt).

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Ancud, Dalcahue, Castro, Achao, Quellón.

Alcance de mercado:

Macrozonal, transnacional.



Chalota amarilla

(Allium ascalonicum L.)

La chalota es un bulbo del mismo género que la cebolla, de gran utilidad para otorgar sabores intensos a las comidas. La variedad cultivada en Chiloé posee características determinadas por el clima de la zona, que constituyen un factor diferenciador para los productos culinarios regionales. El principal uso dado a este vegetal es como aderezos en guisos, cazuelas

o platos que en general necesiten de un sabor intenso, y en la elaboración de pastas.

Aunque existen riesgos para el producto, asociados a la transformación de los sistemas productivos, su consumo y comercialización se promociona en las fiestas costumbristas chilotas.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Angelmó, Ancud, Dalcahue, Castro, Achao, Quellón.

Alcance de mercado:

Regional.



Lechuga marina

Hortaliza de hoja utilizada principalmente en ensaladas o en platos de entrada, cuyo consumo y uso en la culinaria ha disminuido debido a la degradación y transformación del ecosistema y a la transformación de los sistemas productivos.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Calbuco.

Alcance de mercado:

Local.



Arveja cinila

Leguminosa estacional, de gran consumo en guisos y cazuelas, cuya producción y comercialización presenta cierto grado de riesgo debido a la transformación de los sistemas productivos.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Fresia, Cochamó.

Alcance de mercado:

Local.



Rabanito calbuco

Variedad de raíz comestible más pequeña que los rabanitos comunes, principalmente usados en ensaladas y guisos, cuya producción y comercialización presenta cierto grado de riesgo debido a la transformación de los sistemas productivos.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Calbuco.

Alcance de mercado:

Local.



Cilantro calbuco

Hierba anual que suele agregarse a diversas preparaciones culinarias —guisos y ensaladas— como especia, cuya producción y comercialización presenta cierto grado de riesgo debido a la transformación de los sistemas productivos.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Calbuco.

Alcance de mercado:

Local.



Tomate cereza trepador

(Solanum lycopersicum var. Cerasiforme)

Los tomates cereza o *cherry*, originarios de América del Sur, son el ancestro más probable del tomate común. En los cultivos rurales familiares son una de las especies de mayor consumo, y debido a la alta popularidad que tienen en la población en general, se han convertido en un producto rentable en el ámbito comercial. Es habitual encontrarlos en platos salados, pero cada vez la variedad es más utilizada como un ingrediente dulce en pudines y salsas.

El tomate cereza amarillo es una variante del cereza trepador que se cultiva en los invernaderos sureños, y se utiliza para cócteles y preparaciones especiales, en ensaladas, salsas, guisos, deshidratado y ahumado.

Los riesgos para el producto están representados por la política de fomento turístico e industrial para el mercado masivo y por la privatización de las semillas por medio de patentes.

Comunidades asociadas:

Región de Los Ríos: Paillaco, Futrono, La Unión, Osorno, Purranque.

Región de Los Lagos: Fresia, Calbuco, Ancud, Achao.

Alcance de mercado:

Nacional.



Calabacín redondo

(Cucurbita pepo L.)

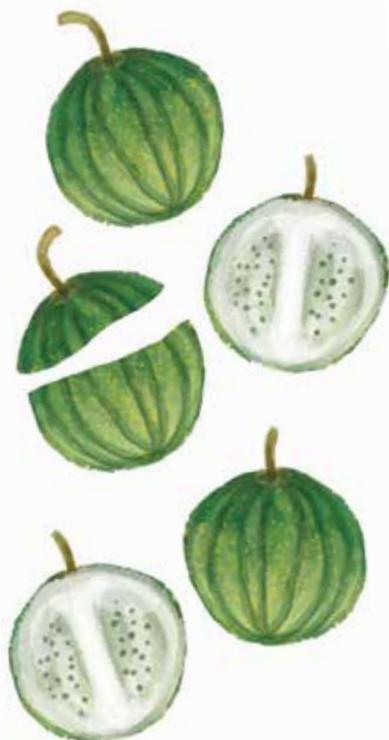
Especie común en las huertas de la zona sur, el que es utilizado mayormente para la elaboración de guisos y ensaladas o en combinación con otros sabores mediante su relleno con otros ingredientes, cuya producción y comercialización presenta cierto grado de riesgo debido a la transformación de los sistemas productivos.

Comunidades asociadas:

Región de Los Ríos: Futrono.

Alcance de mercado:

Local.



Quinua chilota

(*Chenopodium quinoa* WILLD. 1798)

La quinua es un pseudocereal ancestral muy común en ambos extremos del país. Utilizada por los pueblos originarios a lo largo de todo el territorio chileno, en la última década ha ganado popularidad en la gastronomía y culinaria chilena debido a una revalorización de sus cualidades. Se la utiliza cocida en entradas, postres y sopas, y es la base de variados platos tradicionales, como la quinua tostada, y la harina y leche de quinua.

El producto presenta riesgos debido a la degradación y transformación del ecosistema, a la transformación de los sistemas productivos y a la política de fomento turístico e industrial para mercado masivo.

Comunidades asociadas:

Comunidades del archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Nacional.



Llama ~ Pavo criollo doméstico
Gallina mapuche ketro coyonca
Oveja criolla chilota ~ Alpaca
Pato gritón Pavo criollo Ganso
Pato mudo Oveja criolla chilota
Llama ~ Pavo criollo doméstico
Oveja criolla chilota ~ Alpaca
Pato gritón Pavo criollo Ganso
Pato mudo Llama ~ Alpaca
ketro coyonca ~ Ganso criollo
Gallina mapuche Oveja criolla
Llama ~ Pavo criollo doméstico
Gallina mapuche ketro coyonca
Oveja criolla chilota ~ Alpaca
Pato gritón Pavo criollo Ganso
Pato mudo Oveja criolla chilota
Llama ~ Pavo criollo doméstico
Oveja criolla chilota ~ Alpaca
Pato gritón Pavo criollo Ganso
Pato mudo Llama ~ Alpaca
ketro coyonca ~ Ganso criollo
Gallina mapuche Oveja criolla

Pecuarios



Llama

(*Lama glama* L. 1758)

La llama es un animal doméstico de la familia de los camélidos, cuya cría, junto a la de las alpacas, es herencia de los pueblos habitantes del altiplano, y de la que se obtiene carne, lana y cuero. La manera tradicional de consumir su carne es el charqui, que se consigue por deshidratación solar, lo que permite almacenarla por largas temporadas y además usarla como producto de intercambio. Actualmente, es difícil conseguir los productos elaborados a partir de la carne de llama, como el

charqui y el picante de llamo, plato tradicional preparado con los interiores del animal, debido a las condiciones establecidas por las normas sanitarias vigentes.

Entre sus principales usos culinarios se encuentran las preparaciones de asados, cazuelas, estofados, charqui, chairo —consistente en una sopa similar a la cazuela, que contiene también verduras, papas chuño, zanahoria y trigo mote—, kalapurca —guiso en el que se acompaña la carne cocida con maíz, papas, verduras y especias, y que se cocina introduciendo piedras calientes en un recipiente con los ingredientes—, ancacho y picante de trigo raspado. En todos los casos,



se consume cocida. En el caso del charqui, este se obtiene macerando trozos de carne en agua con sal, los que posteriormente se cortan en tiras con poca grasa y se cuelgan en alambres a la intemperie para que el sol las seque durante el día permitiendo su conservación.

La disminución de la población en las comunidades rurales ha debilitado la práctica del pastoreo. Por otra parte, las políticas agropecuarias y las actuales normas sanitarias dificultan el acceso al mercado de sus carnes y derivados.

Se consume tradicionalmente en la festividad del enfloramiento del ganado, actividad de los pueblos

originarios del altiplano que consiste en marcar a los nuevos integrantes del rebaño de camélidos y adornar al resto del ganado con pompones de lana y flores. Por medio de este ritual las comunidades andinas presentan respetos al espíritu del altiplano, quien protege y bendice con fecundidad al ganado.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Visviri, Parinacota, Putre y Codpa.

Región de Tarapacá: Colchane, Isluga.

Alcance de mercado:

Macrozona norte, comercializada principalmente a través de redes familiares y mercados de la zona.



Alpaca

(*Vicugna pacos* L. 1758)

Las alpacas son animales de cría en el altiplano. Su crianza implica una estrecha relación entre los pastores y su ganado, vínculo que les permite reconocer a cada uno de sus animales en grupos de más de 200 cabezas de ganado. A diferencia de las grandes industrias pecuarias, el sacrificio de los animales se realiza en pequeña escala y solo cuando es necesario para el consumo familiar o para la venta de la carne.

Su uso culinario se puede encontrar en preparaciones de asados, cazuelas, estofados, charqui, chairo, kalapurca, ancacho y picante de trigo raspado, entre otras.

Tal como sucede con la llama, la migración de la población joven de las localidades donde el pastoreo es una actividad central ha traído como consecuencia la disminución de las actividades de pastoreo de alpaca. Por otra parte, las políticas agropecuarias y las normas sanitarias dificultan el acceso al mercado de sus carnes, lo que afecta su difusión y consumo.

La fiesta del enfloramiento del ganado, relacionada con la cría de

camélidos, en que se marca a los nuevos integrantes del rebaño y se adorna al resto del ganado con pompones de lana y flores, es un espacio especial de consumo de la alpaca. Por medio de este ritual las comunidades andinas presentan respetos al espíritu del altiplano, quien protege y bendice con fecundidad al ganado.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Visviri, Parinacota, Putre y Codpa.

Región de Tarapacá: Colchane, Isluga.

Alcance de mercado:

Macrozona norte. Su comercialización cubre principalmente las redes familiares de los pastores y los mercados locales y zonales.



Pavo criollo doméstico

(Meleagris gallopavo L. 1758)

Los pavos son una de las especies de corral más comunes en la crianza y explotación (doméstica y comercial) de aves en el sector rural. Actualmente, su uso como parte de la culinaria y gastronomía chilena se ha incrementado por su buena adaptación a diferentes tipos y estilos de cocina, abriéndose cada vez más las opciones de utilización comercial de estas aves, siendo utilizado en distintas preparaciones como asados, parrilladas, estofados.



Comunidades asociadas:

Comunidades rurales a lo largo del territorio chileno.

Alcance del mercado:

Nacional.



Gallina mapuche o ketro coyonca

(*Gallus gallus domesticus*
LINNAEUS 1758)

Tipo de gallina, originalmente criada por los mapuches, que se caracterizan por la puesta de huevos azules o verdes, por no tener cola y por las plumas que les crecen desde el oído, formando aretes. Son apreciadas por ser “buenas ponedoras” de huevos y por ser un ave de crianza no industrializada. Se las utiliza en la preparación

de cazuelas, asados, parrilladas y estofados, y para el consumo de sus subproductos (huevos).

El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria y a la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Cañete, Arauco, Los Álamos.

Región de La Araucanía: Angol, Collipulli, Temuco

Región de Los Ríos: Futrono.

Alcance del mercado:

Local.



Pato gritón

La crianza de patos tiene una larga tradición dentro de la domesticación de aves. De ellos se aprovecha la carne y los huevos, por lo que su importancia culinaria se extiende desde la comida casera hasta la repostería. Su carne, muy apetecida por su bajo contenido en grasas, es un ingrediente recurrente de recetas más sofisticadas, así como en la preparación de asados, parrilladas y estofados, y para el consumo de sus subproductos (huevos).

El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria y a la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región de Los Ríos: Futrono.

Región de Los Lagos: Ancud.

Alcance del mercado:

Local.



Pato mudo

(*Cairina moschata* LINNAEUS)

Especie originaria de las selvas tropicales de Brasil, extendida por todo Latinoamérica, donde es llamado pato criollo en su forma doméstica. Su nombre se debe a que no emite fuertes sonidos, sino un llamado más parecido a un susurro que a un graznido.

Se lo utiliza en la preparación de cazuelas, asados, parrilladas y estofados, y para el consumo de sus subproductos (huevos).

El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria y a la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias.

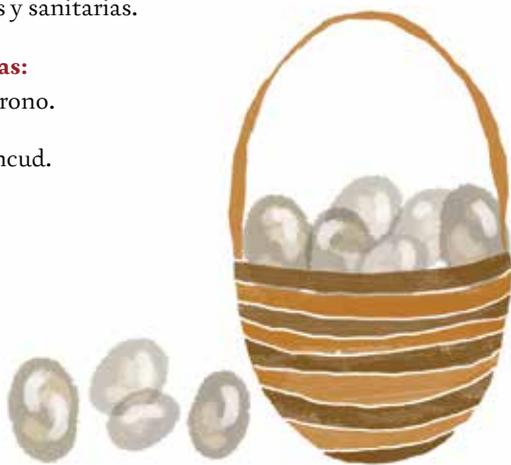
Comunidades asociadas:

Región de Los Ríos: Futrono.

Región de Los Lagos: Ancud.

Alcance del mercado:

Local.



Ganso criollo

La crianza del ganso criollo o mestizo se caracteriza por ser principalmente de autoconsumo, aprovechándose las plumas y la carne. Sin embargo, en los últimos años se ha incrementado la comercialización de la carne, el hígado graso y las plumas.

Se le utiliza en la preparación de cazuelas, asados, parrilladas y estofados, y para el consumo de sus subproductos (huevos).

El producto presenta riesgos debido a la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Hualqui, Santa Juana, Arauco, Los Álamos.

Región de La Araucanía: Angol.

Región de Los Ríos: Futrono.

Alcance del mercado:

Local.



Oveja criolla chilota

(Ovis orientalis)

Esta especie ha sido la respuesta adaptativa de los ovinos introducidos por los españoles a las condiciones climáticas de la isla de Chiloé. Su manejo, más bien intuitivo, bajo las tradiciones de subsistencia de las comunidades campesinas y huilliche, junto al aislamiento geográfico al cual están sujetos, ha generado una población ovina resistente a las condiciones parasitarias, climáticas y de forraje. Sin embargo, presenta riesgos debido a la transformación

de los sistemas productivos, a su incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias, y a la degradación y transformación del ecosistema.

De estas ovejas se aprovecha principalmente su carne —en asados y estofados— y su lana, la que se puede encontrar de modo natural en al menos siete coloraciones.

Comunidades asociadas:
archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:
Local.





Pez bonito ~ Pejeperro Tomoyo
Róbalo Choro maltón Lenguado
Albacora Navajuela Pejeperro
Róbalo Lenguado Choro maltón
Tomoyo Pejeperro ~ Pez bonito
Lenguado Choro maltón Róbalo
Albacora Navajuela Pejeperro
Róbalo Choro maltón Lenguado
Tomoyo Pez bonito Pejeperro ~
Choro maltón Lenguado Róbalo
Albacora Pejeperro Navajuela
Róbalo Choro maltón Lenguado
Tomoyo Pejeperro ~ Pez bonito
Lenguado Róbalo Choro maltón
Albacora Navajuela Pejeperro
Róbalo Choro maltón Lenguado
Tomoyo Pejeperro ~ Pez bonito
Lenguado Choro maltón Róbalo
Albacora Navajuela Pejeperro
Róbalo Choro maltón Lenguado
Tomoyo Pejeperro ~ Pez bonito
Róbalo Choro maltón Lenguado

Pesca y acuicultura



Tomoyo

(*Labrisomus philippii*
STEINDACHNER 1866)

Pez de cuerpo alargado que habita sectores rocosos no muy profundos. Está distribuido en las costas de Chile desde la Región de Arica y Parinacota hasta la Región del Biobío.

El tomoyo se obtiene de la pesca artesanal, y con él se preparan caldillos, frituras y ceviches. Es posible encontrarle en distintas estaciones del año, dependiendo de la región, en terminales y caletas pesqueras. Sin embargo, la degradación y transformación del ecosistema, la disminución del consumo y uso en la culinaria, y la transformación de los sistemas productivos suponen un riesgo para este producto.

Comunidades asociadas:

Región de Antofagasta: Mejillones, Antofagasta.

Región de Coquimbo: Coquimbo.

Alcance de mercado:

Local.



Pejeperro

(*Semicossyphus darwini* JENYNS 1842)

El pejeperro es un pez de tamaño mediano, cuerpo robusto, color rojizo y apariencia poco grácil. Se puede encontrar ocasionalmente en los mercados y terminales pesqueros desde Arica hasta Valparaíso, y suele ser cocinado como caldillo.

Antiguamente, su extracción era fácil para los pescadores, pero hoy su presencia se ha vuelto escasa debido a la transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema. Esto hace que su consumo y uso en la culinaria no sea muy frecuente.

Comunidades asociadas:

Región de Antofagasta: Mejillones, Antofagasta.

Región de Atacama: Caldera.

Región de Coquimbo: Coquimbo.

Alcance de mercado:

Local.



Pez bonito

(*Sarda chilensis* CUVIER 1831)

También llamado bonito del Pacífico, es un pez de apariencia agradable que se puede encontrar desde la Región de Arica y Parinacota hasta las costas del Biobío. De cuerpo esbelto y alargado, escamas plateadas y color grafito, su tamaño puede alcanzar el medio metro y pesar entre uno y tres kilos.

Su carne se puede utilizar en diversas preparaciones culinarias, ya sea asado, frito, horneado o en ceviches.

Existe el riesgo de disminución del consumo y uso del producto en la culinaria debido a la transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Arica.

Región de Antofagasta: Mejillones, Antofagasta.

Región de Atacama: Caldera.

Región de Coquimbo: Coquimbo.

Alcance de mercado:

Local.



Lenguado

(*Paralichthys olivaceus* TEMMINCK & SCHLEGEL 1846)

Pez bicolor de cuerpo plano, con forma de hoja. El lenguado atrapa sus presas camuflándose en las arenas o rocas cerca de las orillas, lugares donde los pescadores lo recolectan. Por lo general, la carne del lenguado se consume como caldillo, frita y a las brasas, y también como filetes servidos con diferentes acompañamientos.

Existe el riesgo de disminución del consumo y uso del producto

en la culinaria debido a la transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Arica.

Región de Tarapacá: Iquique.

Región Antofagasta: Mejillones, Antofagasta.

Región de Atacama: Caldera.

Región de Coquimbo: Coquimbo.

Alcance de mercado:

Local.



Albacora

(Xiphias gladius L. 1758)

Conocido también como pez espada, habita las zonas entre Arica y Valdivia. Se localiza mar adentro y su carne es altamente consumida. Los filetes de albacora se consumen preparados a la plancha o sartén, frito o a las brasas, aunque en el norte chileno hay quienes lo prefieren para preparar ceviches, caldillo o guisos.

Existe el riesgo de disminución del consumo y uso del producto en la culinaria, debido a la

transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Arica.

Región de Tarapacá: Iquique.

Región Antofagasta: Mejillones, Antofagasta.

Región de Atacama: Caldera.

Región de Coquimbo: Coquimbo.

A alcance de mercado:

Local.



Navajuela

(*Tagelus dombeii* LAMARCK 1818)

Molusco bivalvo marino utilizado en la preparación de sopas, empanadas y salteados. La zona de extracción de la navajuela se extiende desde la Región de Tarapacá hasta la Región de Los Lagos, aunque la actividad extractiva es mayor en la zona centro y sur, donde el riesgo provocado por la degradación y transformación del ecosistema es menor.



Se suele consumir durante las Fiestas Patrias y en la preparación de curantos chilotes, elaboración gastronómica tradicional en la Región de Los Lagos,² que suelen realizarse en fiestas y celebraciones familiares o comunales, como las mingas.³

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Tubul

Región de Los Lagos: Corral, Coihúin, archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Nacional.

² El curanto consiste en diversos mariscos, carnes y papas cocinados al calor de un cocimiento, en el que un grupo de personas trabaja en equipo para calentar piedras y preparar los ingredientes que serán puestos en un hoyo —a la manera de la antigua tradición chilota— o en una cacerola, para luego cubrirlos con hojas de nalca.

³ Antigua tradición que consiste en la realización de actividades comunitarias, a modo de favor, entre los habitantes de la zona de la Región de Los Lagos. Las mingas se llevan a cabo para transportar grandes objetos, como embarcaciones construidas en la isla, para cosechar productos agrícolas, como papas y manzanas, o para cualquier otro trabajo que necesite de una gran cantidad de personas para su ejecución. Luego de terminar la tarea, quienes solicitan la minga realizan una celebración donde todos los participantes comparten los frutos de su trabajo, entre música, comida y chicha.

Róbalo

(*Eleginops maclovinus* CUVIER EN
CUVIER & VALENCIENNES 1830)

Pez de litoral, que habita desde Valparaíso hasta Tierra del Fuego, y es común encontrarlo entre los roqueríos. Su carne, blanca y de suave sabor, generalmente se cocina hervido, en guisos, a la plancha o al vapor, siendo la más popular su elaboración ahumada. Este pez no es de consumo masivo, pues existe un gran desconocimiento de su utilidad culinaria.

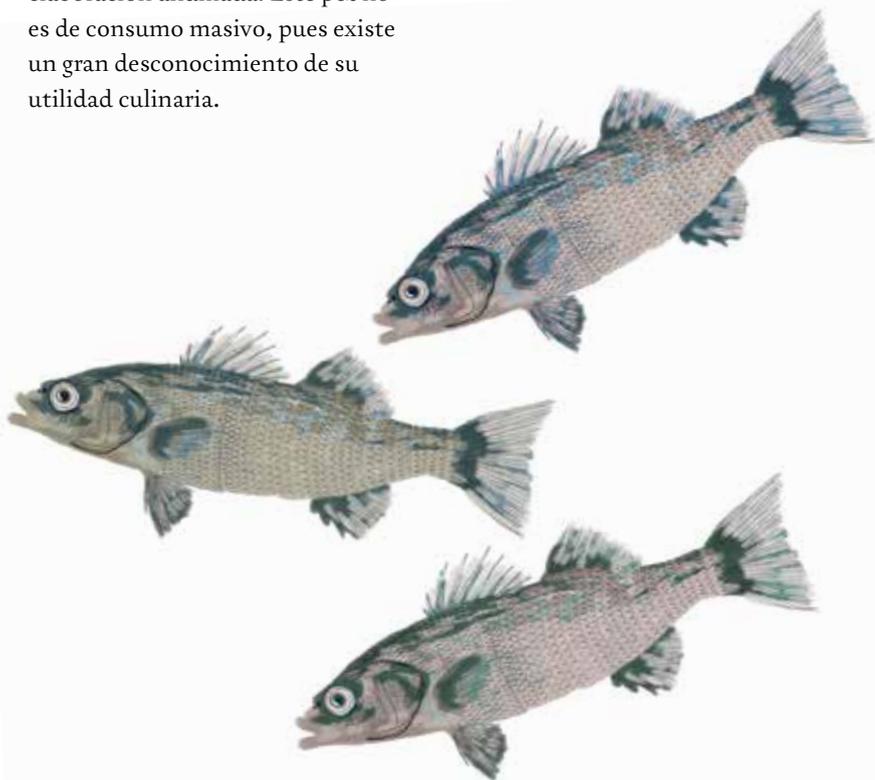
Su consumo y comercialización se promociona en las fiestas costumbristas chilotas, las se realizan en diferentes sectores y dependen de las épocas del año.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Choro maltón

(*Choromytilus chorus* MOLINA 1782)

Marisco bivalvo nativo de América del Sur, que puede encontrarse al sur de las costas peruanas y a lo largo toda la costa chilena. Es una variedad comestible, más grande que el choro, el chorito y la cholga; tiene una concha más ancha y alargada, y su tamaño aproximado es de 8 a 14 cm de largo con un ancho de 4 a 8 cm, aunque algunos ejemplares más grandes pueden alcanzar hasta los 18 cm de largo, y forma parte de la gastronomía típica chilena. Se consumen hervidos y crudos, con y sin limón, y se usan en la preparación de guisos.

A pesar del riesgo para el producto que supone la degradación y transformación del ecosistema, existen iniciativas turísticas para promocionar y fomentar su consumo, como la ruta del choro maltón, desarrolladas por mariscadores y dueños de marisquerías en la zona de Nehuentúe, localidad costera ubicada en la comuna de Carahue.

Comunidades asociadas:

Región de La Araucanía: Nehuentúe.

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Caracol marino Chañar Arrayán
Algarrobo Sal de costa Changle
Lapa ~ Mañío de hojas largas
Frutos de copihue Pangué Loco
Luche Avellana Manzana chilota
Cochayuyo Coile ~ Ostra verde
Huepo ~ Huevos de codorniz
Chupón Boldo Grosella espinosa
Huevo azul de coyonca Maqui
Calafate Piure ~ Chaura blanca
Chilco Changle Murra Ruibarbo
Algas Ulte Coile Manzana chilota
Mañío de hojas largas ~ Piñón
Murta Ulte Chilco Changle Murra
Caracol marino Chañar Arrayán
Algarrobo Sal de costa Changle
Lapa ~ Mañío de hojas largas
Frutos de copihue Pangué Loco
Luche Avellana Manzana chilota
Cochayuyo Coile ~ Ostra verde
Huepo Coile Huevos de codorniz
Chupón Boldo Grosella espinosa
Huevo azul de coyonca Maqui

Recolección



Chañar

(*Geoffroea decorticans* (GILLIES EX. HOOK. & ARN.) BURKART)

Fruto nativo que puede encontrarse desde la Región de Tarapacá hasta la Región de Coquimbo. De sabor dulce e interior cremoso, es utilizado para preparar arropes y mermeladas. Gracias a su resistencia al clima árido, su fruto perdura bastante tiempo si es recogido y almacenado.

Aunque su utilización es variada —desde la preparación de arropes, licores, en pastelería y postres, hasta como condimento agridulce—, ha sufrido una disminución del consumo y uso en la culinaria.

El árbol del chañar crece de manera espontánea y es considerado por muchos agricultores una plaga, por lo que tienden a removerlos de sus terrenos. Esta conducta podría suponer la desaparición del chañar en el largo plazo, debido a la pérdida de territorio para reproducirse.

Comunidades asociadas:

Región de Antofagasta: San Pedro de Atacama.

Región de Atacama: Vallenar.

Alcance de mercado:

Local.



Algarrobo

(*Prosopis chilensis* (MOLINA) STUNTZ
EMEND. BURKART)

El algarrobo es un árbol presente en la zona centro norte del país, entre las regiones de Atacama y Valparaíso, cuyos frutos son unas vainas que fueron utilizadas por los pueblos originarios para la fabricación de harina, licores, jugos, arropes, jarabes y dulces.

Actualmente, el fruto del algarrobo aún es recolectado y sus vainas se usan para elaborar múltiples productos, aunque las tradiciones relacionadas, como el consumo de chicha de algarrobo durante la Fiesta de la Cruz de Mayo —festividad realizada en las comunidades rurales a partir del 3 de mayo de cada año, donde se lleva a cabo una procesión y rogativa para pedir bendiciones y abundancia en el año—, y su uso en la culinaria han ido extinguiéndose con el correr del tiempo, quedando progresivamente fuera de la dieta de las nuevas generaciones, debido a la degradación y transformación del ecosistema, la disminución de recolectores y la transformación de los sistemas productivos.

Comunidades asociadas:

Región de Atacama: Vallenar.

Región de Coquimbo: Ovalle, Monte Patria.

Alcance de mercado:

Local.



Lapa

(*Fissurella latimarginata* G. B.
SOWERBY I 1835)

Las lapas son moluscos marinos comestibles que habitan en los mares de Chile desde la Región de Arica y Parinacota hasta la Región de La Araucanía, y cuya recolección se puede realizar a pie cuando la marea baja. La lapa pasa por periodos de veda debido a la extracción intensiva que acabó amenazando su reproducción. Pueden ser consumidas en guisos o cocidas con platillos secos.

Existe el riesgo de disminución del consumo y uso del producto en la culinaria, debido a la transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Arica.

Región de Tarapacá: Iquique.

Región de Antofagasta: Mejillones, Antofagasta.

Región de Atacama: Caldera.

Región de Coquimbo: Coquimbo.

Alcance de mercado:

Local.



Caracol marino (varias especies)

Los caracoles marinos son un producto de las costas chilenas que puede encontrarse en las rocas que bordean las playas, desde la Región de Antofagasta hasta la Región de Los Lagos. Con ellos se preparan guisos y algunos platos *gourmet*. Su consumo, ya sea cocido o en guisos, no es tan popular, debido al limitado conocimiento de su uso en preparaciones caseras. Es común encontrarlos en pescaderías mezclados con otros productos como choritos, cholgas o almejas.

Existe el riesgo de disminución del consumo del producto en la culinaria, debido a la transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Antofagasta: Mejillones, Antofagasta.

Región de Coquimbo: Coquimbo.

Región del Biobío: Talcahuano.

Región de Los Lagos: Angelmó, archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Loco

(Concholepas concholepas

MARTYN 1784)

Molusco presente en las costas chilenas y peruanas. Por su contenido carnosos y de agradable sabor, es considerado uno de los productos marinos más deliciosos de nuestro país, el cual se consume cocido, en guisos y empanadas.

La fuerte actividad extractiva desarrollada durante un largo periodo desencadenó una gran disminución de su población en los bancos naturales, motivo por el cual se han tomado medidas para regular su extracción. Esto ha provocado un riesgo de

disminución del consumo y uso del producto en la culinaria, debido a la transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Arica.

Región de Tarapacá: Iquique.

Región de Antofagasta: Mejillones, Antofagasta.

Región de Coquimbo: Coquimbo.

Región del Biobío: Talcahuano.

Región de Los Lagos: Angelmó, archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Sal de costa

Sal común utilizada en Chile por los pueblos originarios. Esta se extrae artesanalmente con una técnica tradicional que consiste en conducir el agua de mar, por medio de canales, hasta unas pozas donde, gracias al proceso de evaporación, se obtiene el aliño. Esto hace que sea particularmente sensible a los riesgos de las transformaciones de los sistemas productivos.

La sal es un producto de múltiples usos en la culinaria y sus cualidades intensifican el sabor de las preparaciones.



Comunidades asociadas:

Región del Libertador General Bernardo O'Higgins: Cahuil (Pichilemu).

Región del Maule: Vichuquén.

Alcance de mercado:

Local.



Arrayán

(*Luma apiculata* (DC.) BURRET)

El arrayán, es un árbol nativo, de corteza color castaño claro, que puede encontrarse en Chile desde la Región de Valparaíso hasta la Región de Aysén.

Este árbol endémico produce una baya oscura comestible, de la cual antiguamente se producía harina y chicha. En la actualidad, existen algunas comunidades que producen licores utilizando los frutos del arrayán, aunque su uso en preparaciones culinarias y su acceso a los mercados han sufrido una gran disminución debido a

la pérdida de conocimientos y prácticas asociadas a su consumo. Además, la degradación y transformación del ecosistema han provocado la deforestación y el lento crecimiento de los especímenes, lo que no permite una reproducción continua del arrayán, con el consecuente riesgo de la desaparición de la especie.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: cajón del Achibueno.

Región del Biobío: Los Álamos.

Región de La Araucanía: Curacautín.

Alcance de mercado:

Local.



Mañío de hojas largas

(Podocarpus salignus D. DON)

Árbol nativo de carácter endémico que puede encontrarse entre la Región del Maule y la Región de Los Lagos, en terrenos húmedos de altura. Por lo general crecen al alero de otros árboles nativos, y sus frutos, conocidos como arilos, son de sabor dulce y regusto amargo, los que no se consumen regularmente. Los antiguos habitantes de las zonas cordilleranas producían chicha del mañío, tradición desaparecida de la cual no se tienen mayores referencias.

Al igual que muchos árboles nativos, el mañío de hojas largas se ve amenazado por la degradación y transformación progresiva de los ecosistemas; de hecho, la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) lo considera una especie vulnerable, pues tiene una alta probabilidad de convertirse en una especie en peligro de extinción. Además, otras causas que ponen en riesgo al producto son la disminución de su consumo y uso en la culinaria, y la pérdida de acceso a los mercados.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: cajón del Achibueno, sector Las Mulas.

Alcance de mercado:

Local.



Coile, coille o cógüil

(*Lardizabala bitemata* Ruiz
& Pav. 1798)

El cógüil es el fruto de la cogüilera, enredadera trepadora de ramas gruesas que está presente desde la Región de Valparaíso hasta la Región de Aysén. De forma alargada, color verde amarillo, interior carnoso y con muchas semillas, su sabor dulce es muy similar a las chirimoyas. El cógüil crece generalmente en racimos de tres, durante los meses de enero a marzo, y puede ser consumido crudo o también utilizarse para preparar conservas y postres.

Actualmente, el cógüil es difícil de encontrar en el mercado, resultado de la disminución de bosque nativo debido a la degradación y transformación del ecosistema; sin embargo, existen algunas personas que aún los recolectan para consumo familiar y venta menor.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: cajón del Achibueno, sector Las Mulas.

Región de Los Ríos: Futrono y Paillaco.

Alcance de mercado:

Local.



Frutos de copihue, kapiw

(*Lapageria rosea* Ruiz & Pav. 1802)

El fruto del copihue, *kapiw* en mapuzugún (también llamado pepino), es una baya de corteza verde amarilla que contiene gran cantidad de semillas, las que al madurar son jugosas y dulces. Debido a su lento florecimiento —entre ocho a diez años—, la copihuera, arbusto del cual florecen los copihues y brotan los *kapiw*, se considera una especie nativa en peligro de extinción.



En el pasado, eran los pueblos originarios ubicados al sur de la Región del Biobío quienes consumían los frutos del copihue en temporada de maduración. Actualmente, es posible encontrarlos desde la Región Metropolitana hasta la Región de Aysén, y sus frutos brotan entre los meses de enero hasta los primeros días de abril, consumiéndose de forma directa y utilizándose para la elaboración de conservas y chicha.

Existe el riesgo de disminución del consumo y uso del producto en la culinaria, debido a la degradación y transformación del ecosistema y a la pérdida de acceso a los mercados.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: cajón del Achibueno, embalse Ancoa, sectores precordilleranos.

Región del Biobío: Ñuble, Alto del Biobío, Curanilahue.

Región de La Araucanía: Angol.

Región de Los Ríos: Futrono y Paillaco.

Alcance de mercado:

Local.

Maqui

(*Aristotelia chilensis* (MOLINA)
STUNTZ 1914)

El maqui es un árbol pequeño, presente en sectores precordilleranos y zonas húmedas, que se puede encontrar desde la Región de Valparaíso hasta la Región de Aysén. Su fruto, dulce y de color negro violeta, es recolectado durante los meses de verano en las zonas rurales. Escasamente comercializado en zonas urbanas debido a la pérdida de acceso a los mercados y a la degradación y transformación del ecosistema, su recolección se realiza especialmente para el consumo familiar, lo que ha provocado que su uso y consumo en la culinaria sufra una notable disminución.

Antiguamente, grupos mapuche pehuenche le daban al maqui usos curativos; en la actualidad se emplea en la preparación de mermeladas, licores, mistelas y postres, en la producción artesanal de tinte para lanas y también se consume directamente como fruta.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Los Álamos, Lebu.

Alcance de mercado:

Local.



Boldo

(*Peumus boldus* MOLINA)

Árbol nativo, muy aromático, que crece en las áreas cordilleranas de la zona central de Chile. Con sus hojas secas se prepara una infusión de propiedades curativas que alivia malestares estomacales y físicos. En el pasado, las bayas del boldo eran recolectadas por los pobladores de la precordillera para fabricar chicha dulce; sin embargo, la degradación y transformación del ecosistema, y la pérdida de acceso a los mercados han provocado una disminución del consumo y uso en la culinaria.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: San Antonio, Vega Ancoa.

Región del Biobío: Alto del Biobío.

Región de La Araucanía: Angol

Alcance de mercado:

Local.



Changle

(*Ramaria flava* QUÉL.)

Hongos comestibles, de color amarillo blanquecino, que crecen en el bosque nativo desde la Región del Biobío hasta la Región de Los Lagos. Son recolectados durante los meses de otoño por algunas familias y trabajadores rurales, y se utilizan en la preparación de ensaladas, guisos y empanadas. Se consumen con acompañamientos de papas o tortillas.

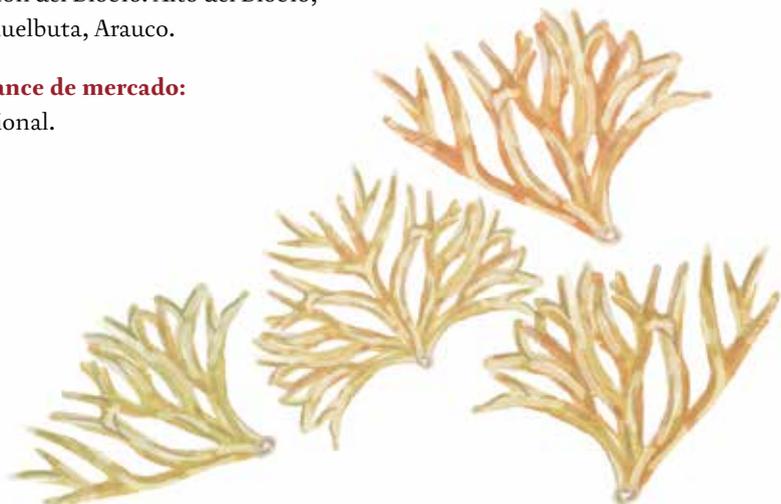
La disminución de su consumo y uso en la culinaria se debe principalmente a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Alto del Biobío, Nahuelbuta, Arauco.

Alcance de mercado:

Regional.



Luche

(*Ulva lactuca* L.)

Alga verde comestible de uso gastronómico tradicional y actual. Se la encuentra con mayor frecuencia en las costas de la Región de Los Lagos. Para su consumo, es común moldearlo formando una masa compacta que se seca y tuesta dentro de los hornos de las estufas a leña, produciendo el denominado pan de luche, usado en la preparación de guisos y sopaipillas.

Se le utiliza también como ingrediente en la cazuela de cordero,

principalmente en la Fiesta del Cordero de Río Chico, realizada en febrero de cada año.

Existe riesgo de disminución del consumo y uso del producto en la culinaria, debido a la degradación y transformación del ecosistema.

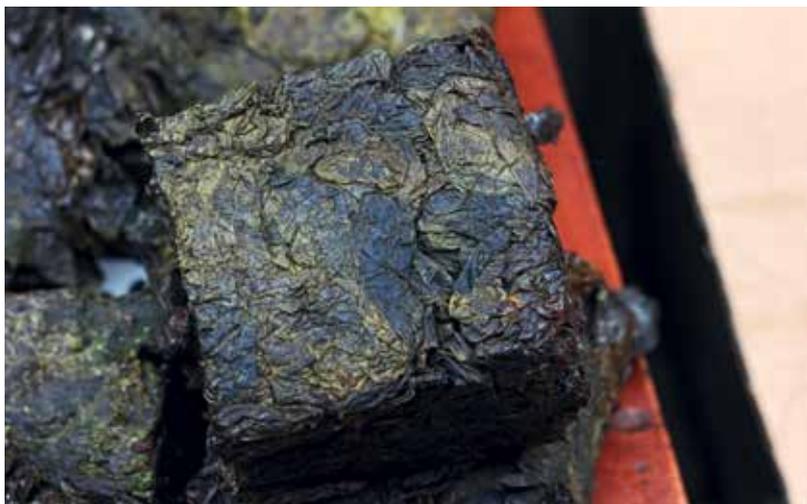
Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Arauco, Talcahuano.

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Angelmó y archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Cochayuyo

(Durvillaea antarctica)
(CHAMISSO) HARIOT)

Es un alga parda comestible, rica en yodo, que habita en la costa de los mares subantárticos. Su extracción en las costas chilenas se ha realizado desde hace siglos, presentándose en paquetes de bajo peso para su consumo e intercambio comercial.

Las comunidades mapuche lo han usado como parte de su tradición culinaria en la elaboración de guisos, pebres, pasteles, sopas, ensaladas y mermeladas, transmitiendo su

utilidad como ingrediente a muchas recetas criollas. Sin embargo, el consumo y uso del cochayuyo como ingrediente en la culinaria ha sufrido una notable disminución, debido al desarraigo como alimento en las generaciones jóvenes.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Arauco, Talcahuano.

Región de La Araucanía: Curarrehue.

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Angelmó y archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Piure

(*Pyura chilensis* MOLINA, 1782)

Es un animal marino comestible de color rojo intenso, cuyos bancos en zonas rocosas o mar adentro son explotados intensamente en todo Chile. Su carne es utilizada ampliamente en platillos crudos, con cebolla, cilantro y limón, y cocidos, en cazuela, mariscales o fritos.

La sobreexplotación ha provocado que su obtención sea hoy más difícil para los buzos y pescadores artesanales, mientras que su incompatibilidad con las normativas productivas y

sanitarias ha provocado una disminución de su consumo y uso en la culinaria.

La comercialización y consumo de este producto se promociona en las fiestas costumbristas chilotas, las se realizan en diferentes sectores y dependen de las épocas del año.⁴

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: golfo de Arauco.

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Puerto Edén, Angelmó, archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



⁴ Se realiza, por ejemplo, una celebración durante la ralladura de manzana, en los meses de enero y febrero, en distintos sectores rurales de Ancud. Durante esta y otras celebraciones se prepara carne chanchito, se preparan curantos, se venden milcaos, empanadas, dulces, todo tipo de productos y alimentos disponibles en la isla. Las festividades se extienden durante todo el año. Otro ejemplo es el festival costumbrista de acordeonistas, donde los músicos de la zona comparten su talento con la comunidad. “Comenzamos con fiestas el primer domingo de enero y casi todos los fines de semana hay fechas donde se realizan festivales y celebraciones. Generalmente, se prepara y vende todo tipo de alimentos y se pasa bien con la demás gente.” (Gloria Sánchez, Ancud, isla Grande de Chiloé).

Huepo

(*Ensis macha* MOLINA 1782)

Es un molusco bivalvo marino que habita en fondos blandos arenosos o fangosos de las costas de Chile, Perú y la Patagonia argentina, también llamado navaja de mar o espárrago de mar. En Chile se distribuye entre las regiones de Atacama y Magallanes, utilizándose principalmente en la preparación de empanadas y guisos.

Se le promociona en las fiestas costumbristas chilotas, las que se realizan en diferentes sectores

y épocas del año; pese a esto, el consumo y uso en la culinaria del huepo ha disminuido debido a que su extracción y uso es incompatible con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé.

Región de Magallanes: estrecho de Magallanes.

Alcance de mercado:

Transnacional.



Ostra verde de borde negro

Molusco bivalvo marino muy apreciado por la calidad de su carne. Su población se ha visto dramáticamente disminuida por la sobreexplotación, a la que se ha hecho frente a través de medidas de control y cultivos que puedan servir para detener su rápida desaparición, la degradación y transformación del ecosistema y la transformación de los sistemas productivos.

A pesar de su baja densidad de población sigue siendo un producto muy requerido, pues se le considera un producto de sofisticado sabor, cuya carne se emplea principalmente como aperitivo. Las ostras verdes de borde negro se extraen en el borde costero mediante el uso de redes y las comunidades isleñas de Chiloé las consumen crudas, cocidas u horneadas acompañadas de queso.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé, Calbuco.

Alcance de mercado:

Nacional.



Algas

La mayoría de las algas comestibles son marinas. En Chile, la actividad relacionada a su recolección es alta, al igual que su consumo en guisos, ensaladas, cazuelas o en productos elaborados (como el pan de luche), aunque el riesgo de estos productos debido a la degradación y transformación de los ecosistemas va en aumento.

Generalmente la promoción de su comercialización y consumo se vincula a ferias costumbristas en todo Chile.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Ulte

(*Durvillaea antarctica*)
(CHAMISSO) HARIOT)

El ulte corresponde a una sección del alga marina cochayuyo, específicamente la base, utilizada para la preparación de ensaladas y guisos.

Existe riesgo para la comercialización y consumo del producto debido a la transformación de los sistemas productivos y a la degradación y transformación del ecosistema.

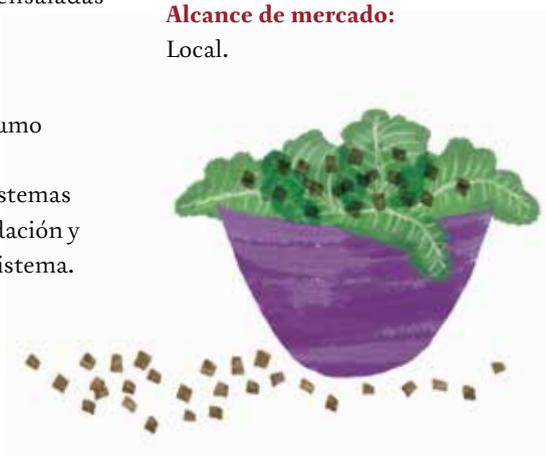
Su consumo y comercialización se promociona en las fiestas costumbristas chilotas, las se realizan en diferentes sectores y dependen de las épocas del año.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé, Angelmó.

Alcance de mercado:

Local.



Piñón

(*Araucaria araucana* (MOLINA)
K. KOCH)

Los piñones son las semillas de la araucaria, las que han sido consumidas por los pueblos originarios desde antes de la Colonia. Se recolectan en las zonas precordilleranas y su consumo en forma directa, como harina, en repostería y como chicha de piñón, está relacionado profundamente con la cultura mapuche pehuenche.

La disminución de su consumo y uso en la culinaria se debe a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Alto del Biobío, Nahuelbuta, Arauco.

Alcance de mercado:

Regional.



Avellana

(*Gevuina avellana* MOLINA)

La avellana o *gneufén* en mapuzugún, es el fruto seco de color negruzco producido por el árbol nativo conocido como avellano, el que puede encontrarse desde la Región de Coquimbo a la Región de Aysén. Estos frutos maduran entre los meses de enero a abril, periodo durante el cual sufre cambios de coloración de verde a rojizo, hasta su oscurecimiento completo.

Las familias rurales y los recolectores de la avellana, la comercializan tanto procesada como natural. Entre sus preparaciones se destacan el tostado de avellanas en callana (vasija usada para tostar cereales), la avellana confitada, la harina y el aceite de avellana.

La recolección y producción tradicional de derivados de este fruto se ve amenazada en la actualidad, principalmente en las zonas precordilleranas, debido a la degradación y transformación del ecosistema a través de la tala indiscriminada de bosque nativo, las plantaciones forestales y la transformación de los sistemas productivos, así como el envejecimiento de la población y la migración de las nuevas generaciones en busca de empleos en la ciudad.

Comunidades asociadas:

Región de La Araucanía: Carahue, Collipulli, Angol.

Alcance de mercado:

Local.



Murra

(*Rubus ulmifolius* SCHOTT)

Baya silvestre similar a la mora, de característico dulzor intenso, que se encuentra en la isla Grande de Chiloé. Por su dulzor es muy atractiva para la culinaria, utilizándose para la elaboración de mistelas, conservas, mermeladas y postres.

La disminución de su consumo y uso en la culinaria se debe a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:
Región de Los Lagos: Ancud.

Alcance del mercado:
Macrozona sur.



Murta, murtilla o mutilla

(*Ugni molinae* TURCZ)

Arbusto nativo del centro y sur de Chile y de zonas aledañas en Argentina. Se cultiva por sus frutos de agradable sabor y aroma que se emplean en gastronomía. Su fruta es una baya pequeña de color rojo, sabor dulce y aroma intenso, que puede ser consumida directamente y que también es utilizada en repostería —*kuchen* y queques— y en la fabricación de jugos, mermeladas, conservas y salsas y chocolates, además de la elaboración de licores, conocido como enmurtillado o murtado.

La disminución de su consumo y uso en la culinaria se debe a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de La Araucanía: Angol.

Región de Los Ríos: Futrono, Paillaco.

Región de Los Lagos: Calbuco, Añud, Achao.

Alcance del mercado:

Macrozona sur.



Pangue o nalca

(*Gunnera tinctoria* (MOLINA) MIRB.)

El pangue es una planta de uso ornamental y culinario, que alcanza alturas superiores a un metro. Nativa de zonas templadas de Chile y Argentina, habita en lugares húmedos y de poca luz. Sus nombres vienen de la lengua mapuche, siendo nalca el nombre de su tallo, y pangue el nombre de sus hojas. Los tallos de la planta son comestibles, y se utilizan crudos como ensalada, o como una fruta, generalmente con sal y/o merkén, y también en la preparación de mermelada, conservas y licores. Sus hojas son

utilizadas para cocinar el curanto, elaboración gastronómica tradicional en la Región de Los Lagos, consistente en diversos mariscos, carnes y papas cocinados al calor de un cocimiento, para separar los ingredientes y evitar que el calor escape.

El producto presenta riesgos debido a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Lebú, Los Álamos.

Región de Los Ríos: Futrono.

Región de Los Lagos: Cochamó, Ancud.

Alcance de mercado:

Local.



Chupón

(*Greigia landbeckii* (LECHL. EX PHIL.)
PHIL. EX F. PHIL)

Fruto del arbusto endémico del mismo nombre, localizado comúnmente desde la Región del Biobío hasta la de Los Lagos, en especial en el bosque valdiviano. Suele crecer a la sombra, y sus frutos se extraen en verano, consumiéndose crudos, y usándose para la producción de mistelas, mermeladas y arropes.

El producto presenta riesgos debido a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Arauco, Lebu, Tirúa.

Región de La Araucanía: Carahue, Puerto Saavedra.

Región de Los Ríos: Futrono, Paillaco, Osorno.

Región de Los Lagos: Cochamó, Ancud, Fresia.

Alcance de mercado:

Local.



Manzana chilota, variedades

(*Malus domestica* BORKH.)

Las manzanas chilotas se originaron de especies provenientes de España, las cuales fueron reproducidas por los locales, logrando variedades de ellas debido a las adaptaciones al clima de la isla. Si bien existe gran cantidad de ejemplares silvestres, también hay variedades que han sido protegidas para su conservación en tierras chilotas.

El producto se utiliza para consumo directo y en la elaboración de chichas, vinagres, empanadas, postres y dulces, y presenta riesgos debido a la transformación de los sistemas productivos.

La promoción de su consumo y comercialización se realiza en casi todos los festivales costumbristas que se desarrollan durante los meses de enero y febrero, en los que se preparan manzanas para hacer chicha de ellas, obteniéndose la “lagrimilla“, es decir la manzana estrujada con la que se realizan preparaciones y licores.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Localidades del archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Algunas de las variedades de manzanas chilotas son:

1. Manzana camuesta.

Es una variedad de manzana extremadamente ácida, difícil de consumir a menos que sea procesada para hacer chicha.



2. Manzana candora.

Manzana de tamaño mediano, sabor dulce e interior fibroso, la candora crece sin mayores cuidados en los campos chilotes.



3. Manzana conservera.

Pequeñas manzanas que crecen en los prados chilotes, las que luego de ser recolectadas son cocidas para almacenarlas en conserva.



4. **Manzana conservera amarilla.**

Variedad de manzana chilota utilizada para preparar conservas de guarda.



5. **Manzana de Ambrosio.**

Variedad de manzana introducida, que debido al clima de la zona de Ancud desarrolló sus propias cualidades: forma alargada, tamaño pequeño y sabor dulce.



6. **Manzana hocico de oveja.**

Muy común en la Región de Los Lagos, de tamaño pequeño y sabor algo ácido, se utiliza en la elaboración de chichas y mazamorras.



7. **Manzana limona.**

La limona es una manzana pequeña presente entre la Región de La Araucanía y la Región de Los Lagos, de sabor ácido, la que puede ser consumida cruda o utilizada para preparar chichas.



Huevos de codorniz

Los huevos de codorniz, a pesar de su pequeño tamaño, tienen un alto contenido de vitaminas y minerales, y su valor nutricional es de tres a cuatro veces mayor que el de los huevos de gallina. Sin embargo, presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria.

Comunidades asociadas:

Comunidades desde la Región del Biobío hasta la Región de Los Lagos.

Alcance de mercado:

Local.



Huevo azul de coyonca o gallina mapuche

De coloración azul, característica de los huevos de las gallinas mapuche, el consumo y uso en la culinaria de estos huevos es menor debido al espacio en el mercado que ocupan las grandes avícolas. En algunas comunidades del sur de Chile se está intentado reproducir la especie para evitar su pérdida, ya que su

consumo está además afectado por la dificultad de acceso a los mercados y la incompatibilidad con normas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

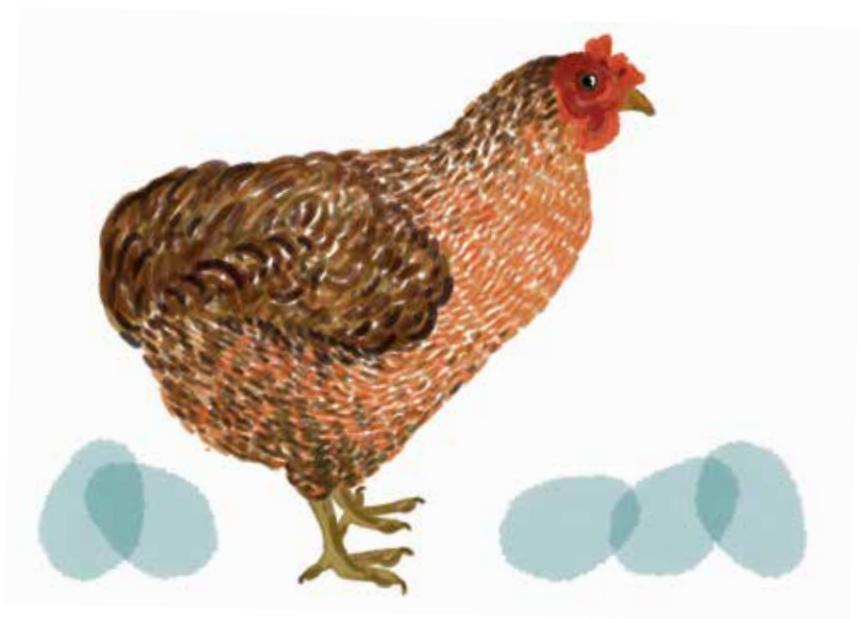
Región del Biobío: Cañete, Arauco, Los Álamos.

Región de La Araucanía: Angol.

Región de Los Ríos: Futrono.

Alcance de mercado:

Local.



Ruibarbo

(*Rheum rhubarbarum* L.)

Verdura introducida por inmigrantes europeos y familias fueguinas a la región magallánica chilena, razón por la que se ha configurado una tradición del cultivo constante y permanente de ella en las inmediaciones de Tierra del Fuego, en huertas y jardines familiares. Se consume principalmente su tallo, tanto para la elaboración de ensaladas como para su uso en repostería, en la preparación de mermeladas, jugos, conservas y licores fermentados (chicha).



El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria, y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé.

Región de Aysén: Coihaique, Aysén.

Región de Magallanes: Punta Arenas.

Alcance del mercado:

Regional.



Chilco

(*Fuchsia magellanica* LAM.)

Conocido como chilca, chilco o fucsia, es un arbusto de frutos comestibles que puede medir hasta cuatro metros de altura. Crece desde Coquimbo hasta Tierra del Fuego en sitios húmedos como quebradas, vertientes, bordes de lagunas y ríos, y su crecimiento se produce en mejores condiciones en entornos con bosque nativo.

Se le emplea en la preparación de mermeladas, jugos, conservas y licores fermentados (chicha), y presenta riesgos tanto por la disminución de su consumo y uso en la culinaria como por la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé.

Región de Aysén: Coihaique, Aysén.

Región de Magallanes: Punta Arenas.

Alcance del mercado:

Regional.



Grosella espinosa

(*Ribes hirtellum* MICHAUX)

Fruto del arbusto espinoso del mismo nombre, del que existen variedades blancas, rojas, amarillas o verdes, de forma ovalada y sabor agri dulce. Las grosellas rara vez son suficientemente dulces como para consumirlas crudas, por lo que es habitual emplearlas en la elaboración de diferentes derivados y en la preparación de mermeladas, conservas, jugos y licores fermentados (chicha).

El producto presenta riesgos a causa de la disminución de su consumo y uso en la culinaria, y de la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Aysén: Coihaique, Aysén.

Región de Magallanes: Punta Arenas.

Alcance del mercado:

Regional.



Chaura blanca

(*Gaultheria mucronata* (L. F.)
HOOK. & ARN.)

Arbusto siempre verde de ramas robustas, que alcanza una altura de hasta dos metros, y crece desde Arauco hasta el Cabo de Hornos, preferentemente en la cordillera de la Costa. Su fruto es una baya pequeña, casi globosa, que pasa del color blanco al rosado y finalmente al púrpura oscuro cuando está madura. La chaura blanca es una variación de la chaura común de tono blanco pastel, utilizada en la preparación de conservas, licores fermentados (chicha), mermeladas y jugos.

El producto presenta riesgos tanto por la disminución de su consumo y uso en la culinaria como por la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé.

Región de Aysén: Coihaique, Aysén.

Región de Magallanes: Punta Arenas.

Alcance del mercado:

Regional.



Calafate

(*Berberis microphylla* G. FORST.)

Arbusto espinoso siempre verde, nativo de la Patagonia de Chile y Argentina. Sus flores son de color amarillo y su fruto es de un color azul negruzco, que se recolecta en verano, y que se puede consumir fresco o utilizarse en la elaboración de mermeladas, jaleas, jugos, conservas y licores fermentados (chicha). Además, se emplea en repostería, como planta medicinal, para teñir lana y como forraje para animales (tanto su fruto como sus hojas).

El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria, y a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región de Aysén: Coihaique, Aysén.

Región de Magallanes: Punta Arenas.

Alcance del mercado:

Regional.



Codorniz ~ Guanaco austral
Tórtola ~ Ñandú ~ Codorniz
~ Guanaco austral Tórtola
Ñandú Codorniz Guanaco austral
Tórtola ~ Ñandú ~ Codorniz
Guanaco austral Tórtola ~
Ñandú Codorniz Guanaco austral
Tórtola ~ Ñandú Codorniz ~
~ Guanaco austral Tórtola
Ñandú Codorniz Guanaco austral
Guanaco austral ~ Tórtola
~ Tórtola Ñandú Codorniz ~
Guanaco austral ~ Tórtola
Ñandú Codorniz Guanaco austral
Tórtola Ñandú ~ Codorniz ~
~ Guanaco austral Tórtola
Codorniz ~ Guanaco austral
~ Tórtola Ñandú ~ Codorniz
Guanaco austral Tórtola ~
Ñandú Codorniz Guanaco austral
Tórtola Ñandú ~ Codorniz ~
Guanaco austral ~ Tórtola

Caza



Codorniz

(*Coturnix coturnix* L. 1758) (*Callipepla californica* SHAW 1798)

La codorniz es un ave silvestre que habita los campos, en especial los trigales, y que se caracteriza por su corona de plumas y su particular sonido. La carne de la codorniz se prepara escabechada o asada a la parrilla, sirve también para elaborar algunos guisos de campo y

suele ser cazada por los habitantes de las zonas agrícolas, aunque su consumo y uso en la culinaria ha disminuido debido a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: Linares, Longaví.

Región de La Araucanía: Collipulli, Angol.

Alcance de mercado:

Local.



Tórtola

(*Zenaida auriculata auriculata* DES
MURS 1847)

Ave de color grisáceo, con algunas marcas de color negro en el cuello y pecho, que habita la zona central y sur de Chile, normalmente entre las regiones de Coquimbo y Aysén. Se utiliza como ingrediente en estofados, cazuelas y asados campestres.

Su consumo y uso en la culinaria ha disminuido debido a la degradación y transformación del ecosistema.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: Linares, Longaví.

Región de La Araucanía:

Collipulli, Angol.

Alcance de mercado:

Local.



Ñandú

(*Rhea pennata* D'ORBIGNY 1834)

Gran ave endémica de Sudamérica que no posee la capacidad de volar. En Chile se encuentran dos subespecies: el ñandú del norte o suri (*Rhea pennata tarapacensis* (CHUBB 1913), localizado desde Arica hasta Atacama, y el choique (*Rhea pennata pennata*, D'ORBIGNY 1834) ubicado entre Aysén y el estrecho de Magallanes.

Los antiguos habitantes magallánicos solían dar caza a estos animales para consumir su carne, actividad que ya no se realiza debido a que la población de estas aves se ha reducido hasta llegar al borde de la extinción.

Comunidades asociadas:

Comunidades del extremo austral.

Alcance de mercado:

Regional.



Guanaco austral

(*Lama guanicoe guanicoe*
MÜLLER 1776)

El guanaco austral o magallánico es un camélido salvaje que habita las zonas altas de las pampas, el cual solía ser cazado por los pueblos patagones para utilizar su cuero,

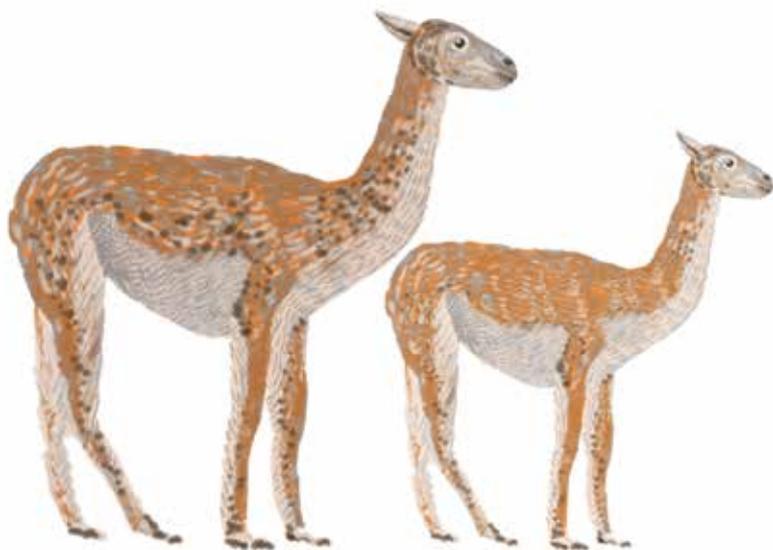
carne y lana. Actualmente, es una especie protegida pues la caza ha disminuido su población hasta llegar al borde de la extinción.

Comunidades asociadas:

Comunidades del extremo austral.

Alcance de mercado:

Regional.



Mote de maíz Quinua confitada
Ají cacho de cabra ahumado ~
Chumbeque Chuchoa de maíz
Maíz cancha Tortillas de rescoldo
Chuchoa de trigo Mote de trigo
Róbalo ahumado Queso de cabra
Mermelada artesanal Pajarete
~ Cuelga de choritos ahumado
Papa chuño ~ Charqui Ají panca
Queso de cabra Tortilla de papa
Mella de milcao Róbalo ahumado
Milcao Rosca chonchina Mistela
Chicha de manzana Conservas
Licor de oro ~ Chuchoa de maíz
Mermelada artesanal Pajarete
~ Cuelga de choritos ahumado
Papa chuño ~ Charqui Ají panca
Queso de cabra Tortilla de papa
Mella de milcao Róbalo ahumado
Milcao Rosca chonchina Mistela
Chicha de manzana Conservas
Licor de oro ~ Chuchoa de maíz
Mermelada artesanal Ají merkén

Elaborados



Mote de maíz

El maíz de mote es el producto que se obtiene del secado de los granos unidos a la coronta del choclo, técnica que permite su conservación durante largos periodos de tiempo, tal como lo hacían los antiguos habitantes de los valles de los Andes centrales para mantener reservas de alimento.

El maíz de mote se utiliza en la culinaria para preparar ensaladas, guisos, postres y variados tipos de comidas o bocadillos, como el motemei. Se vincula con la Fiesta del Choclo de Lluta, realizada en agosto de cada año.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: valle de Lluta, valle de Camarones.

Región de Atacama: Vallenar.

Alcance de mercado:

Nacional.



Maíz cancha

La cancha es un aperitivo elaborado a partir de maíz, el cual es tostado en ollas o sartenes antes de ser consumido. Esta forma de preparación, que permite almacenar el producto durante un largo periodo de tiempo, es otro de los legados del Imperio inca en el territorio chileno. Los antiguos pobladores del altiplano acostumbraban llevar en sus viajes o jornadas de pastoreo maíz cancha y charqui de llama para alimentarse durante el tiempo que estuviesen fuera de sus hogares.

Aun cuando la cancha está asociada principalmente a la cultura peruana, forma parte de la tradición culinaria de las regiones nortinas —vinculándose con la Fiesta del Choclo de Lluta, realizada en agosto de cada año—, debido a la estrecha relación de los habitantes de la zona con el producto, quienes la utilizan como bocadillo y acompañamiento de carnes.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Arica, valle de Lluta.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Chumbeque

El chumbeque es un tipo de alfajor, típico de la gastronomía en el Norte Grande de Chile, compuesto por varias capas de galleta unidas generalmente con miel, aunque también existen variedades con dulce de maracuyá, guayaba, chocolate, etc.

Comunidades asociadas:

Región de Tarapacá: Iquique.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Papa chuño

La preparación de las papas chuño, una tradición común en los Andes centrales, es producto de la antigua técnica que utilizaban los aymara para deshidratar los alimentos, que les permitió conservar y almacenar papas durante extensos periodos, garantizando recursos a futuro en tiempos de escasez. La papa chuño se puede encontrar desde la Región de Arica y Parinacota hasta la Región de Atacama, y está asociada a la Fiesta de la Papa de Putre, realizada en noviembre de cada año. De esta papa se puede obtener harina, además de utilizarse en la preparación de platos tradicionales nortinos y como acompañamiento de guisos y platos secos.

El riesgo del producto está asociado a la transformación de los sistemas productivos y a la disminución de productores debido a la pérdida gradual de la tradición.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Putre.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Ají panca

Legado de las antiguas culturas de los Andes centrales, muy arraigado en la cultura gastronómica de Perú —de donde se afirma que es originario— y del norte de Chile, el ají panca, de color oscuro y ligero sabor, se obtiene por un proceso de secado al sol.

Se utiliza como condimento, ya sea molido o entero, y con él se elabora la pasta de ají, altamente consumida en la zona norte.

Tanto la transformación de los sistemas productivos como la disminución de la producción artesanal constituyen riesgos para la producción de este producto.

Comunidades asociadas:
valle de Camarones.

Alcance de mercado:
Regional.



Quinua confitada

Preparación tradicional entre los habitantes de las zonas de los Andes centrales, este producto se obtiene al inflar la quinua exponiéndola a altas temperaturas en un fondo, olla o sartén. Se puede consumir como tentempié o acompañada con leche, y con ella pueden prepararse una gran variedad de platillos dulces y postres.

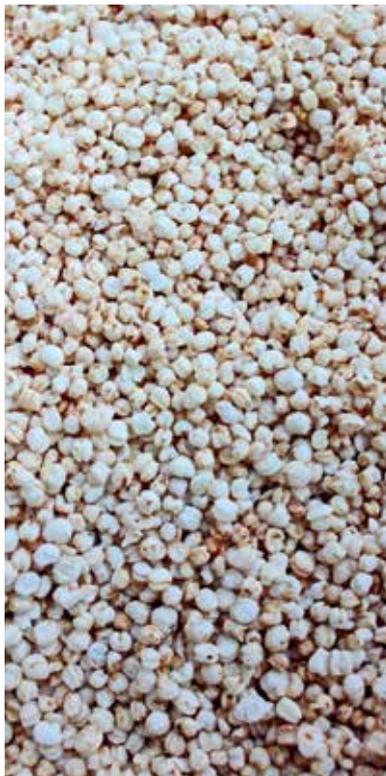
Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: valle de Putre

Región de Tarapacá: Colchane.

Alcance de mercado:

Nacional.



Chuchoca de maíz

La chuchoca es un ingrediente tradicional de la culinaria chilena que se obtiene moliendo los granos del maíz seco. Generalmente, se utiliza para acompañar comidas y en la preparación de caldos y sopas, a los que les otorga más consistencia.

Aunque no se sabe con exactitud en qué lugar se originó este ingrediente, aparentemente su creación tiene raíces mapuche,

pues su nombre proviene del mapuzugún, y no difiere mayormente de la chuchoca de trigo utilizada en el sur de Chile.

Actualmente, el producto ha sufrido una disminución del consumo y de uso en la culinaria.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: valle de Lluta, Socoroma.

Alcance de mercado:

Regional.



Charqui, variedades

El charqui es un alimento elaborado a partir de carne deshidratada. El proceso consiste en salar la carne de animal y exponerla al sol para que se seque, lo que permite conservarla para su posterior consumo. La técnica del secado de la carne se desarrolló en numerosas culturas ganaderas con el fin de almacenar alimento para ser utilizado en periodos de escasez. En el altiplano, se realizó a partir del pastoreo de camélidos, aunque en la zona norte hoy existen variedades como el charqui de burro, de alpaca, de llama y de chivo, mientras que en el sur del país se encuentra con frecuencia el charqui de caballo.

El charqui forma parte del patrimonio culinario de las regiones nortinas, pero debido a las regulaciones sanitarias actuales, su producción se ha visto disminuida y ha sufrido una pérdida de acceso al mercado, a causa de la dificultad que supone para los productores adecuarse a las normativas propias de

sistemas productivos que suelen ser de naturaleza distinta a los sistemas locales.

Se consume generalmente de forma directa, acompañado de maíz cancha, pero también es utilizado en la elaboración de guisos y caldos.

Comunidades asociadas:

Región de Arica y Parinacota: Visviri, Parinacota.

Región de Tarapacá: Colchane.

Alcance de mercado:

Macrozona norte.



Queso de cabra

Producto elaborado en base a la leche que se obtiene del ganado caprino. En la quebrada de Camarones y algunas zonas de la Región de Coquimbo existen comunidades aymara especializadas en su elaboración, aunque existe riesgo para el producto debido a su incompatibilidad con las normas productivas y sanitarias vigentes y a la transformación de los sistemas productivos, lo que le ha significado una pérdida de acceso al mercado.

Su uso culinario es por medio del consumo directo o en preparaciones como el macho rucio (postre de leche de cabra).

Comunidades asociadas:

Región de Tarapacá: Colchane

Región de Atacama: Vallenar, Alto del Carmen.

Región de Coquimbo: Punitaqui.

Alcance de mercado:

Local.



Pajarete

El pajarete es un licor producido en la Región de Atacama. Originalmente, su elaboración surge como una tradición proveniente de Europa, aprendida y adaptada en los valles de Atacama. Para producirlo, los artesanos secan las uvas al sol durante alrededor de una semana, las que luego son fermentadas y utilizadas para elaborar el licor.

Aunque su consumo directo se mantiene, tanto la degradación y transformación del ecosistema como las políticas de fomento

industrial para consumo masivo y el elemento regulador han modificado la producción tradicional de este licor.

Su producción y comercialización aparece muy vinculada con la Fiesta Costumbrista de San Félix, en la provincia de Huasco.

Comunidades asociadas:

Región de Atacama: Vallenar, Alto del Carmen.

Alcance de mercado:

Local.



Mote de trigo

Producto elaborado a partir de granos de trigos hervidos y pelados con cenizas. El mote de trigo puede ser consumido como acompañamiento en comidas, en guisos y ensaladas, y también como el típico mote con huesillos, producto de la fusión de elementos de la culinaria española y nativa.

Comunidades asociadas:

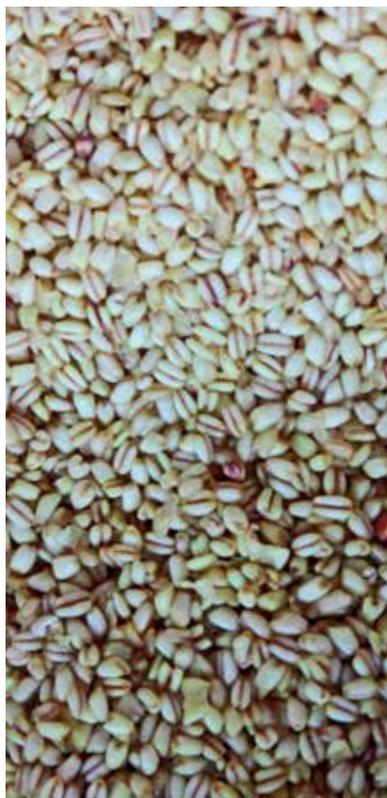
Región del Libertador General Bernardo O'Higgins: San Fernando.

Región del Maule: Talca, Linares, Parral.

Región del Biobío: Cañete, Los Álamos.

Alcance de mercado:

Macrozonas centro y sur.



Ají cacho de cabra ahumado

Producto del proceso de ahumado y molienda del ají cacho de cabra; el polvillo resultante se utiliza para condimentar y sazonar todo tipo de preparaciones.

Otro subproducto del ají, la pasta de ají ahumado, es una elaboración muy común dentro del país y un acompañamiento indispensable para muchos consumidores nacionales.

El producto se vincula con la Fiesta del Ají de Palmilla, realizada en mayo de cada año.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: San Javier, Linares, Parral, Palmilla.

Región del Biobío: San Carlos, Chillán, Hualqui.

Alcance de mercado:

Nacional.



Ají merkén

El merkén es un condimento picante de sabor ahumado, preparado con ají seco ahumado y otros ingredientes, tradicional de la culinaria mapuche de Chile. Es un condimento de uso generalizado en todo tipo de comidas, convirtiéndose en un producto que ha dado fuerza a la identidad de la culinaria chilena y que está vinculado con la Fiesta del Ají de Palmilla, realizada en mayo de cada año.

La transformación de los sistemas productivos, así como la política de fomento turístico e industrial para el mercado masivo, suponen un riesgo para el producto.

Comunidades Asociadas:

Región del Maule: Palmilla.

Región del Biobío: Los Álamos.

Región de La Araucanía: Territorio *nagche* (palabra chezungún compuesta por dos vocablos: *nag*, bajo y *che*, gente). Corresponde a la zona ecológica más baja de la cordillera de Nahuelbuta, las estribaciones o faldeos de los cerros en los que habitan distintas comunidades mapuche (la gente del bajo o abajinos). Este territorio comprende lo que hoy son las comunas de Lumaco, Traiguén, Los Sauces, Purén, Galvarino y parte de Cholchol.

Alcance de mercado:

Nacional.



Chuchoca de trigo

La chuchoca de trigo es un ingrediente tradicional de la culinaria chilena, que se obtiene moliendo los granos de trigo seco. Es utilizado en guisos y platos horneados.

Existe el riesgo de disminución del consumo y uso del producto debido a la transformación de los sistemas productivos.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: Parral.

Región del Biobío: El Carmen.

Alcance de mercado:

Local.



Tortillas de rescoldo

Aparentemente de origen mapuche —resultado del intercambio cultural entre nativos y europeos—, las tortillas de rescoldo son un producto típico chileno, elaborado en varias regiones de la zona central de Chile. Consiste en una masa de harina salada que se entierra en cenizas calientes, reunidas en un fogón o fogata, para que el calor las cocine.

Hoy esta tradición sigue vigente, consumiéndose de forma directa, sola o con acompañamientos; sin embargo, aquellos que aún la

preparan creen que su elaboración desaparecerá con el paso del tiempo, debido a la falta de personas que continúen con la actividad, a la transformación de los sistemas productivos, a la pérdida de acceso a los mercados, a la degradación y transformación del ecosistema, y a su incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias vigentes.

Comunidades asociadas:

Región del Maule: San Antonio, provincia de Linares.

Región del Biobío: Curanilahue, Los Álamos.

Alcance de mercado:

Local.



Cuelga de choritos ahumados

(*Mytilus chilensis* HUPÉ 1854)

Una de las presentaciones comerciales del chorito, molusco bivalvo de gran presencia en las costas chilenas, especialmente en la región de Los Lagos, donde se concentra su producción, corresponde a las cuelgas o ristras del molusco ahumado, utilizadas en la preparación de guisos.

Su consumo y comercialización se promueve en las fiestas costumbristas chilotas, las que se realizan en diferentes sectores y épocas del año. Sin embargo, su uso en la culinaria ha disminuido debido a la incompatibilidad de esta elaboración con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región de Los Ríos: Puerto Edén, Angelmó, archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local y regional.



Róbalo ahumado

(*Eleginops maclovinus* CUVIER EN CUVIER & VALENCIENNES 1830)

El róbalo ahumado es una presentación tradicional de la isla Grande de Chiloé, muy utilizada en la preparación de guisos. Para su elaboración se deja secar la carne de róbalo dentro de un fogón, donde el humo de la leña chilota le otorga un sabor ahumado muy propio de la zona.

Su consumo y comercialización se promociona en en las fiestas costumbristas chilotas, las se realizan en diferentes sectores y dependen de las épocas del año.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Milcao

El milcao es una preparación típica de Chiloé que mezcla papas crudas y cocidas con otros ingredientes.

Está tradicionalmente vinculada a las festividades de mingas, antigua tradición realizada en algunas comunidades de la región de Los Lagos, consistente en la realización de actividades comunitarias a modo de favor entre los habitantes de la zona, y curantos, elaboración gastronómica tradicional en la

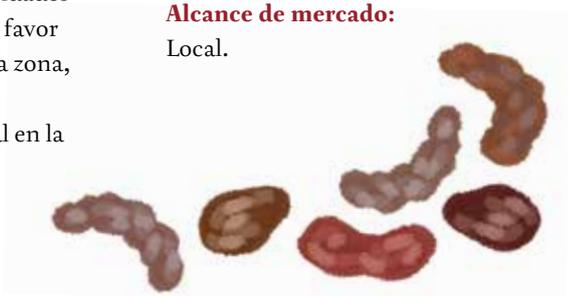
región de Los Lagos, consistente en diversos mariscos, carnes y papas cocinados al calor de un cocimiento cubierto con hojas de nalca, aunque ha sufrido una disminución de su consumo y uso en la culinaria, y se puede cocinar en horno, frito o al vapor.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Fresia, Calbuco, comunidades del archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Mella de milcao

Tortilla similar al milcao, pero de sabor dulce, la mella se envuelve tradicionalmente en hojas de nalca para proteger su contenido. Se vincula tradicionalmente a las mingas, aunque ha sufrido una disminución de su consumo y uso en la culinaria.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Fresia, Calbuco, comunidades del archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Rosca chonchina

Alimento en forma de anillo elaborado con harina de trigo, típica de la gastronomía chilota, que junto con el licor de oro, se asocia en especial a la localidad de Chonchi. Es una preparación dulce, que se suele acompañar con alguna bebida, ya sea mate, o algún licor, como la mistela.

Su consumo se asocia tradicionalmente a las mingas, aunque ha sufrido una disminución de su consumo y uso en la culinaria.

Comunidades asociadas:
Región de Los Lagos: Chonchi.

Alcance de mercado:
Local.



Tortilla de papa

La tortilla de papa es un pan salado bastante común en la Región de Los Lagos, que se vende en los mercados y puede ser consumida como un bocadillo o como acompañamiento.

Su consumo se asocia tradicionalmente a las mingas, aunque ha sufrido una disminución de su consumo y uso en la culinaria.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Fresia, Calbuco, comunidades del archipiélago de Chiloé.

Alcance de mercado:

Local.



Mermelada artesanal

Dulces en conserva a base de frutas cocidas y azúcar, que suelen comerse como postres o como acompañamientos de pan y galletas.

El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria, por la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Los Álamos, Cañete.

Región de Los ríos: Paillaco, Osorno, Valdivia, Futrono.

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Angelmó, archipiélago de Chiloé, Fresa.

Alcance de mercado:

Local.



Conserva de ciruela, manzana, cereza y murta

Las conservas de frutos son el resultado de un proceso de manipulación de alimentos que evita o ralentiza su deterioro, permitiendo que perduren en el tiempo. Su consumo es directo o en postres y repostería.

El producto presenta riesgos por la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias lo que ha provocado la disminución de su consumo y uso en la culinaria.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Los Álamos, Cañete.

Región de Los Ríos: Paillaco, Osorno, Valdivia, Futrono.

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Angelmó, archipiélago de Chiloé, Fresia.

Alcance de mercado:

Local.



Mistela de manzanilla, de cedrón y de calafate

Aunque la palabra mistela designa a una preparación de origen español y sus variaciones, en Chile la mistela designa una preparación de origen criollo, consistente en la maceración de frutas en aguardiente.

Considerado históricamente un trago para señoritas, se pueden encontrar mistelas de diferentes frutos dependiendo de la zona, y con diferentes variaciones.

El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria y a la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Los Álamos, Cañete.

Región de Los Ríos: Paillaco, Osorno, Valdivia, Futrono.

Región de Los Lagos: Puerto Montt, Angelmó, archipiélago de Chiloé, Fresia.

Alcance de mercado:

Local.



Chicha de manzana

Es una de las variedades de chicha producida y consumida en Chile, elaborada a partir de la fermentación de la manzana. Se diferencia de la sidra por su proceso de elaboración, que en el caso de la chicha suele ser más artesanal.

El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria y a la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región del Biobío: Hualqui, Santa Juana, Los Álamos, Cañete.

Región de La Araucanía: Angol, Temuco.

Región de Los Ríos: Osorno, Futrono.

Región de Los Lagos: Puerto Montt, archipiélago de Chiloé, Fresia.

Alcance de mercado:

Local.



Licor de oro

Bebida elaborada con suero de quesillo y alcohol, considerada el licor chonchino pues es originario de la localidad de Chonchi, donde aún es elaborado por algunos artesanos.

El producto presenta riesgos debido a la disminución de su consumo y uso en la culinaria y por la incompatibilidad con las normativas productivas y sanitarias.

Comunidades asociadas:

Región de Los Lagos: Chonchi.

Alcance de mercado:

Local.



Agradecimientos

A todas las buenas personas que permitieron que este registro fuese posible.

Rolando Manzano.

Arica, provincia de Arica, Región de Arica y Parinacota.

Jacqueline Rada.

Arica, provincia de Arica, Región de Arica y Parinacota.

Aurora Cayo.

Iquique, provincia de Iquique, Región de Tarapacá.

Sonia Molina.

Vallenar, provincia de Huasco, Región de Atacama.

Juan Mancilla.

Vallenar, provincia de Huasco, Región de Atacama.

Juan Norambuena.

Valparaíso, provincia de Valparaíso, Región de Valparaíso.

Carlos Opazo.

Lampa, provincia de Chacabuco, Región Metropolitana.

Francisca Rodríguez.

Lampa, provincia de Chacabuco, Región Metropolitana.

Alondra Opazo.

Lampa, provincia de Chacabuco, Región Metropolitana.

Anabella Grunfield.

Región Metropolitana.

Carmen Gloria Alarcón.

San Antonio, provincia de Linares, Región del Maule.

Eduardo Ibáñez.

Linares, provincia de Linares, Región del Maule.

Jose Román.

Linares, provincia de Linares, Región del Maule.

Nayadet Muñoz.

Concepción, provincia de Concepción, Región del Biobío.

Rita Moya.

Penco, provincia de Concepción, Región del Biobío.

Jaqueline Arriagada.

Quillón, provincia de Ñuble, Región del Biobío.

Patricio Bustos.

Portezuelo, provincia de Ñuble, Región del Biobío.

Guadalupe Rodríguez.

Los Álamos, provincia de Arauco, Región del Biobío.

Isolde Pérez.

Temuco, provincia de Cautín, Región de La Araucanía.

Lolita Suárez.

Futrono, provincia del Ranco, Región de Los Ríos.

Gloria Sánchez.

Ancud, provincia de Chiloé, Región de Los Lagos.

Rosita Vargas.

Ancud, provincia de Chiloé, Región de Los Lagos.

Ana Téllez.

Puerto Montt, provincia de Chiloé, Región de Los Lagos.

Florencio Aravena.

Aysén, provincia de Aysén, Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo.

Retén Fronterizo de Visviri.

Visviri, provincia de Parinacota, Región de Arica y Parinacota.

Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas, Anamuri.

Agradecimientos especiales a los trabajadores y comerciantes anónimos de los sectores agrícolas, pecuarios y pesqueros. Gracias por su tiempo, sus conocimientos, historias y amable colaboración.

Sección de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Patrimonio Cultural del CNCA

Christian Báez Allende.

Jefe de la Sección.

Cristina Gálvez Gómez.

Encargada de Turismo Cultural.

Erica Aguirre Ramírez.

Secretaria.

Nicole Villagra Cabrera.

Encargada administrativa.

Eileen Leyton Faúndez.

Encargada Transmisión y Reconocimientos.

Karla Maluk Spahie.

Profesional de investigación y expedientes PCI.

Patricio López Beckett.

Profesional de investigación y expedientes de PCI.

Agustín Ruiz Zamora.

Encargado del Sistema Gestión Patrimonial (Sigpa).

Óscar Cornejo Olivares.

Profesional de apoyo del Sistema Gestión Patrimonial (Sigpa).

Ariel Fuhrer Fuhrer.

Patrimonio Cultural Inmaterial RM.

Diego Antonio Cayupán Salgado.

Patrimonio Cultural Inmaterial Región de La Araucanía.

Francisca Villarroel Bloomfield.

Patrimonio Cultural Inmaterial Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

José Damián Duque Saitua.

Patrimonio Cultural Inmaterial Región de Valparaíso.

Salvador Gutiérrez Milán.

Patrimonio Cultural Inmaterial Región de Coquimbo.

Augusto Gonzalez Jeldrez.

Patrimonio Cultural Inmaterial Macrozonalesur.

Claudia Flores Galleguillos.

Patrimonio Cultural Inmaterial Macrozonalesur.



Ministra Presidenta: **Claudia Barattini Contreras**

Subdirectora Nacional: **Lilia Concha Carreño**

Jefa del Departamento de Patrimonio Cultural: **Paz Undurraga Castelblanco**

Jefa del Departamento de Comunicaciones: **Rossana Dresdner Cid**

ARCA DEL GUSTO. CATÁLOGO ALIMENTARIO PATRIMONIAL

Investigación (textos y fotografías)

Diego Valdés Vivanco

Supervisión de contenidos

Noelia Carrasco Henríquez (U. de Concepción)

Asesor de nomenclatura científica

Sebastián Carrasco Mardones

Edición general

Cristina Gálvez Gómez (CNCA)

Coordinación y edición de textos

Aldo Guajardo Salinas (CNCA)

Dirección de arte

Soledad Poirot Oliva (CNCA)

Diseño, diagramación e ilustraciones

Emilia Valle Krämer

Corrección de estilo

Cristina Vega Videla

Corrección de fotografía

Rodrigo Cabello Muñoz

Apoyo editorial

Miguel Ángel Viejo Viejo (CNCA)

© Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2014

Registro de Propiedad Intelectual n° 248.749

ISBN (papel): 978-956-352-110-8

ISBN (pdf): 978-956-352-111-5

www.cultura.gob.cl

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente.

Para la composición del texto central se utilizó la tipografía *Australis*, creada por el diseñador y tipógrafo chileno Francisco Gálvez.

Esta primera edición se terminó de imprimir en el mes de diciembre del año 2014 en los talleres de Andros Ltda., en la ciudad de Santiago (Chile).

Se imprimieron 1.500 ejemplares



El Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, a través de su Sección de Patrimonio Cultural Inmaterial, promueve el desarrollo de una oferta turística que incluya elementos de cultura tradicional –como la culinaria y la gastronomía, por ejemplo– como un medio para asegurar la participación protagónica de las comunidades en la puesta en valor de su patrimonio cultural.

La presente publicación es una forma de apoyar y difundir el desarrollo del turismo cultural culinario, a través del rescate y la transmisión de ingredientes y saberes del patrimonio alimentario, salvaguardando expresiones y elementos que corren el riesgo de caer en el olvido.