

REVISTA CULTURAL

JUNIO 2025

06 EDICIÓN DIGITAL

SOL DE SEPTIEMBRE

"UN VIAJE A LAS RAÍCES DE NUESTRA TIERRA"

2025

TESOROS DE MI BARRIO

LUIS AGONI MOLINA

UN PROFESOR CON ALMA DE LITERATO

VOCES CREATIVAS

**GERMÁN CAVIERES Y
ARCA**

SENDEROS DEL FOLCLORE

LAS CONOCÍAS

**MESA
CHILENA** ENTREVISTA
**SABERES Y SABORES
DEL CACHAPOAL**

WWW.SOLDESEPTIEMBRE.CL

Equipo

PROYECTO / AGRUPACIÓN CULTURAL Y SOCIAL SOL DE SEPTIEMBRE

ENCARGADA DE PROYECTO Y GESTIÓN CULTURAL: SHUYEN AGUIRRE

DIRECTOR FOTOGRAFÍA / JUAN MAUREIRA

GESTORA CULTURAL / YULISSA GARRIDO

GESTIÓN EN CULTURA Y FOLCLORE / AZAHARES DE CHILE

PRODUCCIÓN Y GESTIÓN CULTURAL / CAMILA MERY

Ciudad de Rancagua, Chile
contacto@soldeseptiembre.cl

www.soldeseptiembre.cl

Revista Sol de Septiembre es un espacio dedicado a la difusión y puesta en valor de la cultura, el arte y el patrimonio en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins por la Agrupación Cultural y Social Sol de Septiembre. Su objetivo es visibilizar a los diversos agentes culturales con una edición única mensual, destacando a través de reportajes, entrevistas y contenidos especializados sus historias, oficios y expresiones, para fortalecer la identidad regional y fomentar el reconocimiento del patrimonio cultural.

La revista busca además, ser un puente entre creadores, comunidades y audiencias, promoviendo el acceso de este de forma gratuita en el territorio.



ÍNDICE

- 04** **VOCES CREATIVAS**
ENTREVISTA A GERMAN CAVIERES
Y ARCA
- 08** **TESOROS DE MI BARRIO**
ENTREVISTA A LUIS AGONI
- 10** **SENDEROS DEL FOLCLORE**
ENTREVISTA A LAS CONOCÍAS
- 12** **GUARDIANES DEL PASADO**
BELLAVISTA CERAMICA CALA
- 13** **PATRIMONIO CULTURAL**
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
- 14** **PASSAPORTE REGIONAL**
PUEBLITO DE ZÚÑIGA
- 15** **SOMBRAS DEL FOGÓN**
NOCHE DE SAN JUAN
- 16** **MESA CHILENA**
ENTREVISTA A SABERES Y
SABORES DEL CACHAPOAL
- 20** **MESA CHILENA RECETA**
RECETA SOPITA DE PAN
- 21** **CONTACTO**
REDES SOCIALES,
COLABORADORES,
DECLARACIÓN EMITIDA

GERMÁN CAVIERES Y ARCA: Cuando las calles se llenan de arte



POR AGRUP. CULTURAL
SOL DE SEPTIEMBRE

En una ciudad que respira historia como Rancagua, Germán Cavieres ha logrado abrir un nuevo camino para el arte y la cultura urbana. Titulado en Administración de Empresas con mención en Recursos Humanos, y con formación en políticas culturales (Universidad de Chile) y espectáculos antropológicos (USACH), Germán es mucho más que un gestor cultural: es un activador de espacios, un soñador comprometido con democratizar el acceso a las artes.

Desde el año 2016, su proyecto ARCA – Arte en las Calles – ha transformado muros, plazas y rincones de la ciudad en escenarios vivos, donde lo cotidiano se cruza con la creación artística. Con más de una década de trayectoria, su labor ha sido reconocida en la región de O'Higgins, destacando en 2022 como uno de los gestores jóvenes más relevantes, según la Delegación Presidencial y el INJUV.

En esta entrevista, nos comparte el origen de su vocación, los desafíos de llevar el arte al espacio público y cómo ARCA se ha convertido en un verdadero puente entre los artistas y la comunidad.

¿Cómo nació la idea de ARCA Arte en las Calles y cuál es su misión principal en Rancagua?

ARCA artes en las calles nace como una idea para terminar con el acoso y persecución hacia los artistas que salen a intervenir las calles de la ciudad. Su misión es promover el arte local dando a conocer el trabajo de los artistas itinerantes en nuestro territorio.

¿Qué tipo de arte urbano o intervenciones culturales promueven a través de ARCA?

Principalmente se promueve las Artes escénicas como títeres, danza, música, circo, artes visuales.

¿Cómo ha sido la recepción de la comunidad local hacia las obras y actividades que realizan?

La recepción de la ciudadanía es aceptación y entusiasmo generando instancia de reflexión y debate, pudiendo variar ampliamente dependiendo de los factores de intervención



"El arte en la calle construye identidad y comunidad"

¿Qué importancia tiene el arte callejero para la identidad cultural y social de Rancagua?

Nosotros tenemos de hipótesis, que a partir de la liberación de las artes en los espacios públicos podemos construir una identidad territorial lo que generaría el desarrollo de un polo cultural en nuestro territorio.

¿Cuáles han sido los desafíos más grandes para llevar adelante este proyecto?

Sentimos que el desafío más grande que hemos sostenido durante nuestra experiencia es que siempre hemos dependido de las ideologías políticas de turno que constantemente están condicionando las artes con pensamientos partidistas.



¿De qué manera ARCA contribuye a la formación y participación de artistas emergentes locales?

Brindando oportunidades reales a los artistas locales e itinerantes para que utilicen los espacios públicos como plataformas de expresión, a través de los siete puntos de ARCA, que acogen y visibilizan la diversidad de manifestaciones artísticas presentes en nuestro territorio



¿Qué rol cumple la educación artística en las actividades de ARCA?

De forma indirecta, ya que con nuestras actividades promovemos valores como la apreciación del arte en la comunidad, fomenta la creatividad y el desarrollo artístico en las personas de todas las edades

¿Cómo Arca trabaja con las instituciones públicas y privadas para fortalecer el arte en el espacio público?

ARCA cuenta con un equipo de gestión quienes constantemente están evaluando reuniones con las diversas entidades públicas y privadas para presentar el modelo de gestión territorial.

¿Cuáles son los próximos desafíos o metas que tienen para seguir creciendo y aportando a la cultura urbana de Rancagua?

Es principal el financiamiento y la sostenibilidad económica, gestión de espacios y recursos, fomentar la diversidad cultural y artística, ofrecer espacios de creación y la participación ciudadana. Y lo más importante crear un proyecto de ley que regule y promueva las artes en los espacios públicos



GERMANCAVIERES



ARCAARTEENLASCALLES



FOTOGRAFÍAS: JUAN MAUREIRA
SOL DE SEPTIEMBRE

Luis Agoni Molina

La palabra como herencia y compromiso de un docente.

POR YULISSA GARRIDO

Luis Agoni Molina, nacido en 1944 en Río Negro, Osorno, es un destacado profesor de castellano, escritor y crítico literario que ha dejado una profunda huella en la vida cultural de Rancagua desde su llegada en 1971. Con una sólida formación académica que incluye un doctorado en Estudios Americanos, ha dedicado su vida a la docencia y a la promoción de la literatura en la Región de O'Higgins, ha sabido que la palabra es una herencia y compromiso. Les invitamos a leer parte de lo que fué su entrevista del profesor Agoni para el proyecto Tesoros de mi Barrio.



¿Cómo surgió su interés por la literatura y la escritura?

Desde muy joven, sentí una profunda atracción por las palabras. La lectura fue mi primer refugio y, con el tiempo, la escritura se convirtió en una necesidad para expresar mis pensamientos y emociones. Durante mis años de formación en la Universidad Austral de Valdivia, esta pasión se consolidó, y al llegar a Rancagua en 1971, encontré un entorno propicio para desarrollar mi vocación literaria y docente.

¿Qué lo motivó a escribir sobre Óscar Castro?

Óscar Castro es una figura emblemática de Rancagua. Su poesía y legado literario merecían ser estudiados y difundidos. Mi ensayo "Óscar Castro: Aproximación en el recuerdo" fue un intento de acercar su obra a nuevas generaciones. A través de investigaciones personales y entrevistas con quienes lo conocieron, busqué retratar no solo al poeta, sino también al hombre detrás de sus versos.

¿Cómo ha sido su experiencia como jurado del concurso nacional Óscar Castro Zúñiga?

Sí, Ha sido una experiencia enriquecedora. Evaluar las obras de nuevos talentos me permite mantenerme conectado con las tendencias literarias actuales y apoyar el desarrollo de escritores emergentes. Además, es una forma de honrar la memoria de Óscar Castro y fomentar la creación literaria en la región.



JORGE MARTINEZ PRESIDENTE AGRUPACIÓN CULTURAL SOL DE SEPTIEMBRE, PROFESOR LUIS AGONI, SHUYEN AGUIRRE ENCARGADA REVISTA SOL DE SEPTIEMBRE

¿Qué mensaje le daría a los jóvenes interesados en la escritura?

Les diría que lean mucho, escriban constantemente y no teman compartir sus obras. La perseverancia y la pasión son claves en el camino del escritor. Además, es importante que se conecten con su entorno, que escuchen las historias de su comunidad y que encuentren en ellas una fuente de inspiración.

Don Luis, ¿qué lo motivó a estudiar un doctorado en literatura ya siendo adulto, y cómo fue esa experiencia?

Estudiar un doctorado fue, para mí, una forma de profundizar en mi pasión por la literatura. Aunque implicó desafíos por la edad, lo viví como una experiencia enriquecedora, reafirmando que el aprendizaje no tiene edad.

Pronto podrás ver su cápsula audiovisual de Tesoros de mi Barrio

LAS CONOCÍAS

Voces de mujeres que reencantan el Folclor Rancagüino



FOTOGRAFÍAS: CRISTIAN BRIONES VINET
EN SOL DE SEPTIEMBRE

**POR AGRUP. CULTURAL SOL DE SEPTIEMBRE
Y AZAHARES DE CHILE**

Desde el corazón de Rancagua, un grupo de mujeres decidió unirse no sólo para cantar, sino para levantar una propuesta artística desde el afecto, la fuerza femenina y el amor por la tradición. Las Conocías nace en 2018 como una idea entre amigas con ganas de explorar el folclor chileno, sin saber que ese impulso las llevaría a convertirse en una agrupación sólida y reconocida en la escena local. Cuecas, tonadas y mensajes de identidad atraviesan su repertorio, donde cada canción es una forma de decir “aquí estamos” como mujeres, artistas, madres y trabajadoras.

En esta entrevista, conversamos con sus integrantes sobre los orígenes del grupo, su evolución musical, la importancia de abrir espacios femeninos dentro del folclor y sus sueños de futuro. Un encuentro íntimo con cinco voces que hoy son más que conocidas: son una familia artística que busca dejar huella en el patrimonio vivo de la Región de O'Higgins.

¿Cómo y cuándo nació el grupo folclórico Las Conocías, y qué las motivó a reunirse como colectivo artístico?

-Nuestro grupo nació, más o menos, en el año 2018, cuando quisimos participar de una actividad en el Liceo Oscar Castro.

En esa fecha no tenías experiencia en el mundo del folclor, pero teníamos muchísima motivación y ánimo. Queríamos compartir nuestras capacidades de una manera distinta.

¿Qué estilos o tradiciones del folclor chileno interpretan y por qué eligieron esos repertorios?

-No tenemos un estilo en particular, interpretamos cuecas huasas, urbana. En general tocamos música que nos represente como mujeres y personas. Canciones que hablen sobre cómo nos sentimos, amor y desamor, de nuestras familias. En general, todo lo que cantamos, es música que nos inspira y nos representa por quienes somos, y que queremos dar a conocer, y respecto al repertorio; al inicio tomamos como referente a las voces del alba, el cómo cantaban e interpretaban la cuecas y tonadas, entonces cantar como grupo femenino en Rancagua y realizar los juegos de voces y melodías, nos gusta bastante...

¿Cómo se conforma actualmente el grupo en términos de voces, instrumentos y roles dentro del equipo?

-Actualmente somos 5 integrantes. Natalia Orellana voz y bajista, Natalia Jamett voz y guitarra, Natalia Olea voz y pandero, Vanesa Valdivia voz y percusión y Catalina Olea voz y arpa. Roles definidos dentro de nuestra agrupación, como tal no tenemos, todas aportamos nuestro granito de arena con respecto a las decisiones que tomamos, musical, artística y administrativamente.

¿Qué lugar ocupa la mujer dentro del folclor, según su experiencia como agrupación femenina o de enfoque femenino?

-En Rancagua, la voz femenina no estaba tan presente dentro del folclor, en gran parte las mujeres se ven representadas dentro de grupos folclóricos mixtos. Nosotras queríamos marcar la diferencia, mostrar que las mujeres podemos ser madres, trabajadoras, dueñas de casa, estudiantes y además folcloristas. Queremos impulsar a más voces femeninas a mostrar su talento y que encuentre su lugar dentro del folclor chileno.

¿Cuál es el significado detrás del nombre "Las Conocías"? ¿Qué representa para ustedes como agrupación?

-“Las conocías” nace porque en el momento en el que comenzamos a tocar éramos sólo eso, conocidas unas con otras, nos involucramos en nuestras vidas con la idea de comenzar este grupo, pero eventualmente pasó lo inevitable y ahora somos familia y el nombre de nuestro grupo queda cómo la anécdota de cómo comenzamos.



¿Cómo se relacionan con la comunidad rancagüina y qué mensaje buscan transmitir con su música?

-Dentro del grupo son 2 de las integrantes que tienen bastante experiencia dentro del folclor ya que desde pequeñas estuvieron activamente representando a la región y lo que se busca transmitir es dar a conocer el folclor y así el trabajo dentro de la comunidad bueno para las que trabajan en colegio nos hemos presentado en distintas actividades que estos tienen y enriquecer el ambiente de nuestro trabajo.

¿Cuáles son sus proyecciones a futuro como agrupación artística y qué desafíos enfrentan en el contexto cultural actual?

-Ampliarnos más a nivel digital, grabar y subir más contenido a las redes, difundiendo así nuestro trabajo y tener mas llegada a la gente. También si se nos da el poder interpretar nuestra propia composiciones.

A photograph of a ceramic box with a floral pattern, featuring green leaves and colorful flowers. A yellow business card is placed on top of the box. The card has the text: 'CALA', 'Las Heras N° 150 Fono/Fax: (034) 406437', 'artecala@entelchile.net', and 'Los Andes - V Región - Chile'. The background is dark and out of focus.

Guardianes del Pasado

CERÁMICA CALA

POR AGRUPACIÓN DE
COLECCIONISTAS RANCAGUA

Cerámicas Cala de Los Andes: donde la tradición y el arte se moldean en cada pieza, conectando pasado y presente.

En el corazón de la Provincia del Valle del Aconcagua, en la zona de Los Andes, se encuentra un taller que ha sabido mantener viva una tradición ancestral: Cerámicas Cala. Este espacio artístico destaca por su compromiso con la artesanía local y el rescate de técnicas que han pasado de generación en generación.

Las cerámicas Cala combinan la riqueza del barro con la creatividad de sus artesanos, quienes moldean cada pieza con dedicación y respeto por el patrimonio cultural de la región. Desde vasijas hasta objetos decorativos, cada creación refleja la identidad y la historia de Los Andes, fusionando formas tradicionales con diseños contemporáneos.

Además de su valor estético de estas cerámicas representan un vínculo tangible con la tierra y sus recursos naturales, invitando a quienes las aprecian a reconectarse con las raíces rurales y culturales de su provincia.

CERAMICAS CALA: CALLE LAS HERAS #150 LOS ANDES .



QUÉ ES EL PATRIMONIO INMUEBLE EN CHILE?

"Valorar el patrimonio es cuidarlo, protegerlo y compartirlo para que siga vivo en la memoria de nuestras comunidades."

Como gestora cultural dedicada al patrimonio, entiendo el patrimonio cultural material como todos aquellos bienes tangibles ya sean mueble o inmueble, que forman parte de nuestra historia e identidad, y en Chile — especialmente en la Provincia del Cachapoal— por ello éste mes les comentaré brevemente sobre el Patrimonio cultural material en su categoría inmueble, donde éste tipo de patrimonio lo vemos reflejado en edificaciones, objetos y espacios que han sido testigos de nuestro pasado y que hoy nos ayudan a contar quiénes somos.

Acá en la Provincia del Cachapoal, por ejemplo, podemos encontrar casas patronales centenarias, como las de Zúñiga en San Vicente, que aún conservan su arquitectura tradicional; también están los templos históricos como la iglesia de Coinco o Rengo, y espacios patrimoniales urbanos como la Plaza de Armas de Rancagua, donde ocurrieron hechos clave de la historia nacional, y es fundamental que este patrimonio, tengamos que cuidarlo, protegerlo, y sobre todo, compartirlo con las nuevas generaciones para que siga siendo parte viva de nuestras comunidades.

Como gestora cultural, mi labor es precisamente esa: hacer visible lo que nos pertenece a todos, y dar vida a la memoria a través de proyectos, rutas patrimoniales y espacios de encuentro con la historia.

Shuyen Aguirre Pailamilla
Artista y Gestora Cultural

FOTOGRAFÍA CASA GUILLERMO CÁCERES LOCALIDAD DE ZÚÑIGA

PUEBLITO DE ZÚÑIGA

UN TESORO ARQUITECTÓNICO Y PATRIMONIAL DE LA
PROVINCIA DEL CACHAPOAL

POR YULISSA GARRIDO

“El Pueblo de Zúñiga conserva la esencia de la arquitectura rural chilena, protegiendo siglos de historia y tradición en cada adobe y teja”

El Pueblo de Zúñiga se encuentra a unos 15 kilómetros al norte de San Vicente de Tagua Tagua, en la comuna del mismo nombre. Esta localidad es un claro ejemplo de la arquitectura tradicional chilena de la Zona Central, caracterizada por una fuerte unidad constructiva y estilística que refleja la historia y cultura rural de la región.

El nombre del pueblo proviene de Antonio de Zúñiga, un sacerdote que en la década de 1760 promovió la construcción de una capilla para los habitantes de la zona. Con el tiempo, el lugar comenzó a ser conocido como "Lo Zúñiga" y se consolidó como un asentamiento de las comunidades rurales en el Valle Central. Las construcciones del pueblo se caracterizan por sus gruesos muros de adobe y techumbres de tejas de arcilla colonial, elementos típicos de la arquitectura local. Estas techumbres, además de su función decorativa, protegen las viviendas con sus grandes aleros, adaptándose a las condiciones climáticas de la zona.

Zúñiga también cuenta con cuatro Monumentos Históricos que realzan su valor patrimonial: la Parroquia, la Casa Parroquial, la Casa Cáceres y la Casa Galafe. Estas construcciones, junto con el conjunto urbano del pueblo, representan un importante testimonio histórico, urbanístico y social que ha sido protegido y reconocido oficialmente ya que el Pueblo de Zúñiga fue declarado Zona Típica en enero de 2005, consolidándose como un espacio fundamental para la preservación y valoración del patrimonio rural de la Provincia del Cachapoal y de Chile en general. Por eso, vaya y visítelo, no se arrepentirá.



SOMBRAS DEL FOGÓN

NOCHE DE SAN JUAN

¿Qué es la Noche de San Juan y cuales son algunas de sus tradiciones ?

POR CAMILA MERY

En Chile, la Noche de San Juan se celebra la madrugada del 24 de junio y es una festividad que mezcla tradiciones religiosas con creencias populares, especialmente en zonas rurales y del sur del país. Se asocia con el solsticio de invierno y el nacimiento de San Juan Bautista, pero también es reconocida como una noche mágica, cargada de simbolismos y rituales.

Durante esta noche, muchas personas realizan ritos o pruebas para conocer su suerte, el futuro, el amor o la salud. Algunos de los más conocidos son:

- El espejo y la vela: Se coloca un espejo frente a una vela encendida a medianoche para ver el rostro del futuro esposo o esposa.
- La papa bajo la cama: Se ponen tres papas (una pelada, una a medio pelar y otra sin pelar) bajo la cama; a medianoche se saca una al azar. Según cuál sea, se predice si el futuro será pobre, medio o próspero.
- Caminar por fuera de la casa y ver el primer animal que aparece, como forma de augurio.

Se dice que durante la Noche de San Juan la tierra se vuelve más permeable al mundo espiritual, que los animales pueden hablar y que ocurren hechos extraordinarios. Aunque muchas de estas creencias se han ido perdiendo con el tiempo, en algunos sectores rurales aún se conservan como parte del patrimonio cultural popular chileno, ya que esta festividad es, en esencia, una tradición viva que refleja la rica mezcla de raíces indígenas y europeas de nuestro país.

Hoy, más allá de la superstición, la Noche de San Juan sigue siendo una ocasión especial para reunirse en torno al fuego, compartir historias y mantener vivas las costumbres del folclor chileno.

MESA CHILENA



Saberes y Sabores del Cachapoal

CHEF JAVIERA CODERCH

"RESCATE Y DIFUSIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL CHILENA."

En el corazón de la Región de O'Higgins, donde el aroma del pan amasado y el sonido del mortero preparando chanco en piedra aún resuenan en las cocinas campesinas, nace Saberes y Sabores del Cachapoal. Esta iniciativa, impulsada por el Fondo Nacional de Desarrollo Cultural y las Artes (Fondart) 2024, se dedica a rescatar y difundir el patrimonio gastronómico oral rural de la Provincia del Cachapoal. En esta ocasión conversamos con sus encargados de proyecto para conocer aún más el trabajo territorial que llevan desarrollando.

¿Cuál fue la motivación principal para crear Saberes y Sabores del Cachapoal, desde qué año trabajan en el proyecto y quiénes son parte de esta iniciativa?

La motivación principal fue darnos cuenta de que muchas tradiciones gastronómicas campesinas, sobre todo esas que se transmiten de boca en boca, estaban en riesgo de desaparecer. Con la globalización, la migración del campo a la ciudad y los cambios en la forma de alimentarnos, esas recetas y saberes que pasan de generación en generación se estaban perdiendo. Y sentimos que había que hacer algo antes de que fuera demasiado tarde. En cuanto al proyecto en sí, la idea surgió en 2020, a partir de una conversación entre Clara Bustos Urbina, periodista, y yo (Karina Jara Alastuey, periodista y responsable del proyecto). En plena pandemia, con tanta gente encerrada en sus casas, muchos comenzaron a reencontrarse con la cocina y a preparar esos platos caseros que hacían sus madres o abuelas. Fue entonces cuando, conversando, empezamos a recordar las recetas

de nuestras propias abuelas y mamás; esas comidas que marcaron nuestra infancia y que, con el paso del tiempo, han ido quedando en el olvido. Ahí nació la necesidad de rescatar y poner en valor esos sabores llenos de historia. Así que en 2021 comenzamos a trabajar en la idea y postulamos al Fondart Regional. Ya en 2022, con el proyecto adjudicado, dimos el puntapié inicial con “Sabores y Saberes Colchagüinos”. Desde un comienzo tuvimos la intención de cubrir toda la Región de O’Higgins, y por eso decidimos avanzar por provincias. En 2024 desarrollamos “Sabores y Sabores del Cachapoal” y en 2025 seguiremos con la provincia de Cardenal Caro. Nuestro equipo lo completan la antropóloga Gloria González Godoy y el realizador audiovisual Sebastián Fuenzalida Arias. Los cuatro compartimos un fuerte interés por la cultura local, el patrimonio y el desarrollo territorial. Esa afinidad ha sido clave para darle alma y coherencia a este proyecto.

¿Cómo se seleccionaron a los portadores de saberes culinarios y qué criterios se utilizaron para asegurar una representación diversa de la provincia?

La selección la hicimos con apoyo de los municipios y también con redes locales que nos fueron guiando y recomendando personas. El principal criterio era que tuvieran 70 años o más, que fueran de la zona y, por supuesto, que tuvieran ganas de conversar. Idealmente que cocinaran, pero no era excluyente, porque lo que más nos interesaba era rescatar distintas miradas y recuerdos sobre la cocina tradicional, no solo desde quienes la practican a diario, sino también desde quienes la vivieron como parte de su historia familiar. Queríamos que fuera una muestra lo más diversa posible, con mujeres y hombres de distintos rincones de la provincia.



¿Qué desafíos enfrentaron al recopilar y documentar las tradiciones gastronómicas orales en las zonas rurales del Cachapoal?

Uno de los desafíos más importantes fue ganarnos la confianza de las personas mayores. Al principio algunas eran un poco reticentes, les costaba entender por qué queríamos registrar lo que sabían o cocinaban, pero cuando se daban cuenta de que realmente valorábamos su experiencia, se abrían con mucha generosidad. Otro gran reto fue registrar bien las recetas, porque muchas se transmiten de forma oral y no tienen medidas exactas. Ahí tocaba preguntar varias veces e investigar para cuando recreamos por nuestra cuenta alguna de las recetas. Fue un trabajo de mucha escucha y también de cariño.



Además de rescatar recetas, ¿cómo busca el proyecto fortalecer la identidad local y promover nuevas conexiones en la región?

Nuestro objetivo va más allá de rescatar recetas. Queremos fortalecer el sentido de pertenencia y la autoestima cultural en la población, especialmente en las personas mayores.

Al mismo tiempo, buscamos que estas tradiciones dialoguen con nuevos públicos: jóvenes, emprendedores, turistas y habitantes urbanos. Así, se generan puentes entre generaciones y sectores, promoviendo una identidad local viva, en constante construcción, pero con raíces firmes.

Sabemos que han entrevistado a más de 30 personas mayores dentro de la provincia. ¿Qué historias o recetas tradicionales les sorprendieron más?

¡Son tantas las historias que nos han emocionado! Cada testimonio tiene algo único, pero lo que más nos ha sorprendido son esas recetas olvidadas que combinan creatividad, escasez y mucho cariño. A través de ellas, también se revela el rol fundamental de las mujeres en la transmisión de estos saberes. Incluso en entornos urbanos, muchas de estas tradiciones rurales siguen vivas, cargadas de simbolismo y memoria. Es importante destacar que la mayoría de nuestros entrevistados proviene de un entorno campesino; crecieron en hogares con huertas, animales de crianza, cocina a leña y sin refrigerador. Para muchos, la vida no fue fácil, pero supieron salir adelante. Hasta hoy, muchos siguen prefiriendo la comida casera y los sabores tradicionales de antaño. Si tuviéramos que destacar algo más allá de una receta puntual, sería el cochayuyo. Su versatilidad es impresionante: lo encontramos en budines, croquetas, guisos e incluso en queques. Siempre con un protagonismo especial, demuestra ser un ingrediente subvalorado pero lleno de posibilidades.

Entre las preparaciones que nos llamaron la atención —por ser curiosas o poco conocidas— están las empanadas de arroz con leche, las empanadas con chicharrones, el “charqui” de zapallo o de membrillo, el flan de jurel (que, aunque suene extraño, tiene su historia y sabor), y el mote con leche, que es realmente delicioso. También recordamos el testimonio de uno de nuestros entrevistados que contaba que para el desayuno preparaban leche con huevo batido; o la señora que nos relató que durante su infancia y en tiempos de escasez, en su casa cocinaban porotos con yuyo para hacer rendir la comida y alimentar mejor a la familia. Nos encantó la historia de una abuela que prepara sopaipillas no solo con zapallo, sino que les añade zanahoria para que sus nietos coman más verduras sin darse cuenta. Y qué decir de la chanfaina, un plato que hoy casi no se cocina como antes y que guarda tanta memoria en cada preparación.

A medida que avanzábamos en las entrevistas, también notamos que muchos ingredientes que antes se usaban a diario hoy escasean o casi no se conocen: la romaza, el yuyo, el tallo santo... o platos que casi han desaparecido, como los machos ahogados o la sopa de pan. Todo esto nos mostró que estas recetas no son solo sabores; son formas de cuidar, resistir y transmitir afecto desde la cocina.

Nos pueden comentar ¿De qué manera sus plataformas digitales se proyectan como un espacio de difusión para actores culturales, turísticos y gastronómicos locales?

La idea es que nuestras plataformas digitales sean un espacio abierto y accesible, donde cualquiera pueda descubrir y disfrutar de las recetas, historias y entrevistas que hemos recopilado. Pero también queremos que se conviertan en una vitrina para quienes están trabajando en lo local: emprendedores turísticos, restaurantes de la zona, cultores y gestores culturales. A través de los testimonios que recogimos, buscamos que más personas se conecten con lo auténtico, con lo que nace del territorio y de su gente.





¿Cómo esperan que este proyecto contribuya al desarrollo del turismo cultural en la Provincia del Cachapoal?

Creemos que rescatar y visibilizar el patrimonio culinario puede aportar muchísimo al turismo cultural en la provincia. No se trata solo de probar un plato, sino de conocer la historia que hay detrás, las manos que lo preparan y las tradiciones que lo mantienen vivo. Al sumar estos saberes a la oferta gastronómica local, se genera una experiencia más auténtica y significativa para quienes visitan el territorio. Además, poner en valor lo propio ayuda a fortalecer la identidad local, fomenta el orgullo comunitario y puede abrir nuevas oportunidades para un turismo más sostenible y con sentido.

"VALORAMOS Y DIFUNDIMOS EL PATRIMONIO CULINARIO DE O'HIGGINS".

¿Cuáles son los planes a futuro para Saberes y Sabores del Cachapoal y cómo pueden los interesados colaborar o participar en esta iniciativa?

Nuestra intención es seguir explorando y valorizando la riqueza de la Región de O'Higgins. En 2025 incorporaremos la provincia de Cardenal Caro al proyecto, y muy pronto lanzaremos las redes sociales de Saberes y Sabores de Cardenal Caro, donde compartiremos el material recopilado y difundiremos las actividades impulsadas por municipios, asociaciones, colectivos y agrupaciones de la zona.

Una vez cubramos toda la región, nuestro objetivo será consolidar este trabajo en una plataforma regional única que integre los contenidos de las tres provincias y se convierta en un medio genuino para difundir el patrimonio culinario local.

Invitamos a todas las personas interesadas en sumarse o colaborar a hacerlo de diversas formas: compartiendo sus recetas y saberes, apoyando la difusión del proyecto, estableciendo alianzas desde la gastronomía, la educación o el turismo, o simplemente contactándonos si desean formar parte de esta red que estamos construyendo con dedicación, cariño y compromiso.



Receta del Mes

SOPITA DE PAN

CHEF JORGE MARTÍNEZ

Cuando la economía era escasa en los hogares, nunca faltaba la imaginación, el sazón y sabor inconfundible de la mano de monja, la que lograba convertir ingredientes básicos en alimentos que saciaban el hambre, el alma y la nostalgia de volver a probarla.

Si existía la posibilidad de realizar ésta preparación en base a un "caldo" de cocción de algún hueso, carcasa de pollo o de vegetales que se tuviesen disponibles, además de la adición finalmente del ingrediente estrella y de quien ésta sopa lleva su nombre... pan que por lo general era pan frío o añejo que le daba todo el caché * a la preparación.

INGREDIENTES:

- 1 cebolla blanca
- 1 pimenton rojo
- 1 zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 2 huesos carnudos vacuno
- Agua
- 1 ramita apio
- Oregano fresco o seco
- Sal
- Aceite
- 2 unidades de marraqueta fría o añeja
- Cilantro para finalizar



PREPARACIÓN:

1. Cortar cebolla pluma, pimentón en chiffonade o tiritas, rallar zanahoria, picar ajo brunoise
2. Sofreír la cebolla con ajo hasta dejar transparente, agregar el pimentón y zanahoria rallada, incorporarlos bien con cuchara de palo.
3. Agregar los huesos y mezclar con los vegetales sudados.
4. Agregar agua fría, rama de apio, dejar cocinar por 20 min.
5. Sazonar el caldo con sal, pimienta, orégano y agregar el pan picado con la mano en trozos regulares.
6. El ingrediente principal, bendecir en nombre sea de Dios y que quede rico "como bendecía mi abuela al colocar la tapa a una olla en una preparación o al cerrar el horno.
7. Agregar cilantro o perejil picado, un huevo a elección y a disfrutar.



 **casonasoldeseptiembre**

 **casonasoldeseptiembre**

 **casonasoldeseptiembre**

COLABORADORES



Los temas y opiniones emitidos por nuestros colaboradores y entrevistados son de su exclusiva responsabilidad y no necesariamente representan el pensamiento de la dirección de Agrupación Cultural y Social Sol de Septiembre.

El editor se reserva el derecho de publicación. Autorizamos a nuestros lectores para extraer parcial o totalmente los textos citando la fuente.

www.soldeseptiembre.cl