

Canal Laja-Diguillín

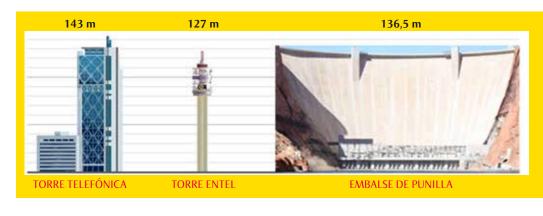
La nueva Región de Ñuble no sólo será la que proporcionalmente tendrá más campesinos de todo el país. Además, la agricultura va a ser su principal actividad económica. Pretende convertirse en la región que lidere el desafío de Chile de transformarse en potencia alimentaria de nivel mundial ¿Será posible este sueño? Sin el canal Laja-Diguillín este desafío sería inalcanzable. Construido en 2008 para regar 44 mil 630 hectáreas de las comunas de Bulnes, San Ignacio, Pinto, Pemuco, El Carmen, Yungay y Chillán Viejo, esta obra hidraúlica ha permitido incorporar nuevos terrenos agrícolas para satisfacer la creciente demanda de alimentos del mercado nacional e internacional. Entre los impulsores de esta magna obra estuvo un grupo de agricultores, impulsados por Francisco Heytmanek.



Aunque no a toda su potencialidad el canal Laja-Diguillín fue inagurado en 2008







Principales Características del Embalse Punilla

- Volumen útil: 600 millones m³
- Potencia máxima: entre 60 y 94 MW
- Altura de muro: 136 m.
- Inversión: US\$ 400 millones
- Capacidad regadio: 36 mil hectáreas
- Dimensión embalse: 1.700 hectáreas





Embalse de Punilla

Las expectativas en torno a la construcción del embalse Punilla (en carpeta desde 1930) están al acecho del mundo agrícola ñublense. Este aseguraría el riego y sumaría nuevas hectáreas cultivables. Con ello, podría aportar decisivamente a reconvertir la agricultura de la zona del río Ñuble y detener el avance de las plantaciones forestales. Sin embargo, el proyecto no genera consenso. Cuenta con opositores desde el mundo medioambiestalista y las personas afectadas, que buscan un Ñuble libre de represas. ¿Qué será lo mejor para Chile?





Haciendas y huasos ñublenses

La hacienda Cucha-Cucha (de vocablo mapudungun Kuchua que significa árbol medicinal) fue de los jesuitas hasta su expulsión en 1767, luego pasó a manos de los Urrejola, familia realista que resistió en cuerpo y alma la gesta patriótica. Con la Independencia la hacienda se dividió en tres y siguió un largo camino hasta su agonía y fin. Asimismo, la historia de las haciendas Zemita y Virgüin están íntimamente ligadas a Juan Francisco Rivas Cruz, destacado agricultor, político y empresario minero. Las tres fueron vivo testimonio de la identidad rural de Ñuble de antaño, antes de la llegada de la Reforma Agraria.



La chilenidad: vinculada a la tierra

Guno de los más grandes encantos del centro de Chile consiste en la belleza de sus propiedades campestres. Todos los viajeros que logran conocerlas hablan con elogios del paisaje rural... Los chilenos mismos se sienten orgullosos de las haciendas ??.

JORGE M. McBride en "Chile: su tierra y su gente" (1938).



El mate fue costumbre propia de las haciendas de Chile central.

*

¿Existiría Chile sin el huaso?

La Asociación del Rodeo de Ñuble, la Feria Exposición Agrícola y Ganadera de Ñuble, la filial Ñuble de la Asociación de Criadores de Caballos Chilenos, las Medialunas de Chillán y San Carlos y tantas otras organizaciones afines, dan cuenta de que Ñuble es tierra de huasos por excelencia. Quizás quien mejor describa la esencia de este mundo sea Alberto Cardemil. En su libro "El huaso chileno" (1999) afirma: "El huaso representa valores, instituciones, usos, costumbres y relaciones culturales específicas. El huaso es todavía una forma de ser, un modo de entender el mundo, la vida y la muerte".

El Huaso

C...Palabra quechua y araucana a la vez, que significa espalda, ancas, y de aquí fue que, a los hombres que los indios veían sobre la espalda o ancas de los caballos, comenzaron a llamarlos huasos por lo que la genuina expresión tan popular no es propiamente hombre de campo, sino hombre de a caballo

Benjamín Vicuña Mackenna. Fragmento del libro "Historia de Santiago", 1868.





Longanizas de Chillán

En choripán, con papas cocidas o legumbres, las longanizas son un clásico de la cocina chilena. Aunque su fama se la lleva Chillán, también se fabrican en Coelemu, Bulnes, Quirihue, San Gregorio y San Carlos. Todo partió en 1900 tras el arribo de colonos españoles a estas comunas de Ñuble. Al comienzo el aliño principal era el pimentón de España, pero luego la receta incluyó comino, ajo, orégano, además de carne y tocino de cerdo. Entre las más conocidas están las Cecinas Villablanca, una empresa chillaneja de 1930 y las Pincheira (de 1940), que son sancarlinas. Ambas de fabricación artesanal y de un sabor único.





Pablo de Rokha le canta a la longaniza

"...Porque, si es preciso el hartarse con longaniza chillaneja antes de morirse, en día lluvioso, acariciada con vino áspero, de Quirihue o Coihueco, en arpa, guitarra y acordeón bañandose, dando terribles saltos a carcajadas, también lo es saborear la prieta tuncana en agosto, cuando los chanchos parecen obispos, y los obispos parecen chanchos o hipopótamos, y bajar la comida con unos traguitos de guindado...".

Fragmento de "Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile". Pablo de Rokha, Premio Nacional de Literatura 1965.



El Mercado de Chillán

Sus orígenes se remontan a inicios del siglo XIX, cuando los campesinos llegaban a abastecer al Ejército, instalado en la zona, para combatir a las montoneras realistas y, más tarde, a los Hermanos Pincheira. En 1858, un visionario alcalde destinó este lugar al estacionamiento de carretas que llegaban con productos agrícolas.

Luego, se agregó la venta de leña, carbón, aves, cerdos y flores. Se fue ampliando con cocinerías y puestos de artesanía local. El más ilustre de los clientes ha sido Pablo Neruda, que, según cuentan, "lo miraba todo y nunca tenía prisa".



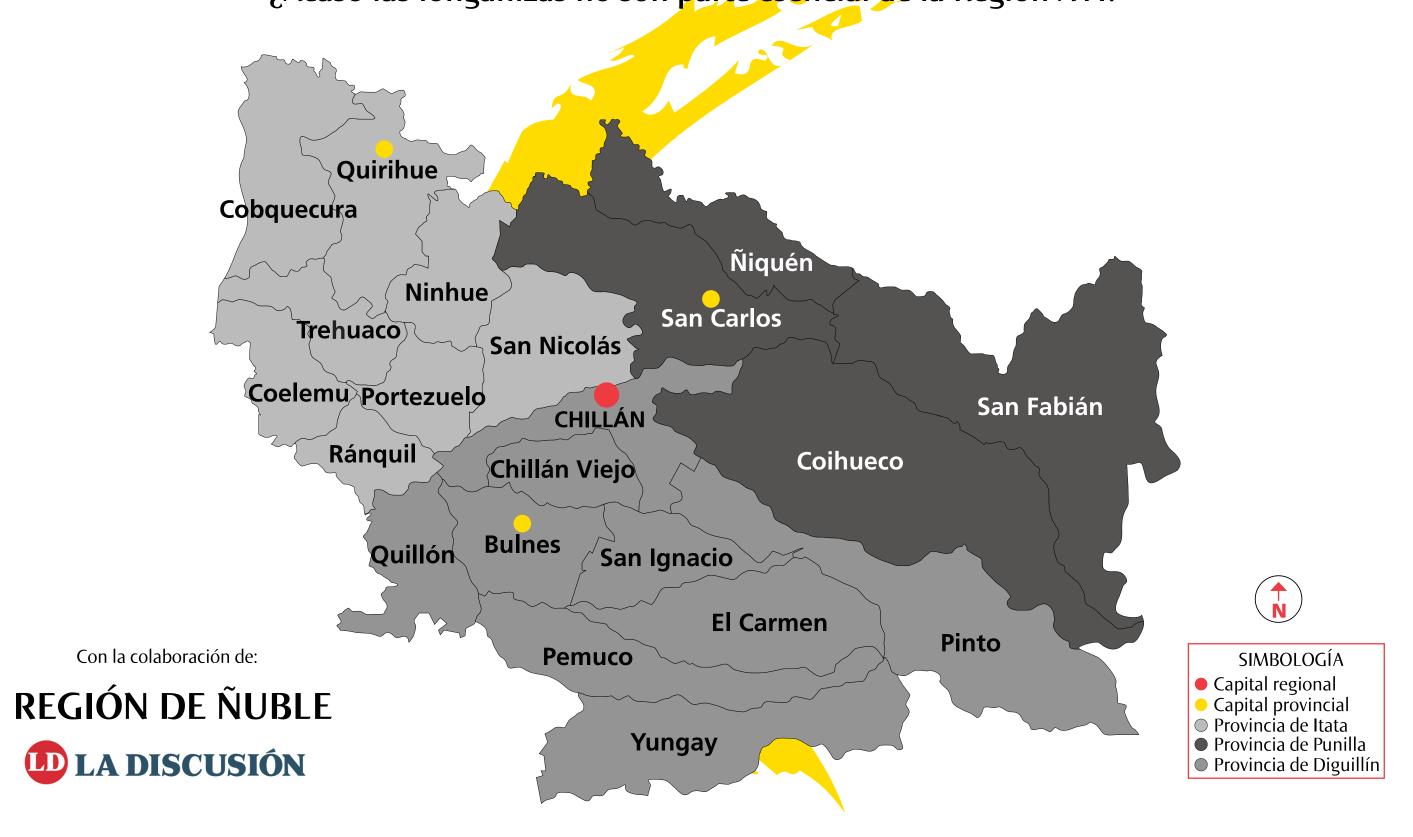
La Plaza Sargento Aldea o Plaza del Mercado hacia 1885.



FUNDACIÓN FUTURO lo invita a recorrer la Exposición Itinerante

"Visito mi NUBLE"

¡No todos los días se crea una nueva región! Por ello –como Fundación Futuro—queremos acompañar a todos los ciudadanos de las 21 comunas de la Región de Ñuble a celebrar esta gran noticia acercándose a su gran patrimonio natural, musical, arquitectónico, literario, rural y, por cierto, gastronómico. ¿Acaso las longanizas no son parte esencial de la Región XVI?





Talabarteros, espueleros, herreros y estriberos

¿Sabía que una de las primeras espuelerías del Ñuble llegó de la mano del padre del tenor Ramón Vinay? ¿Que los espueleros tienen un desgastante trabajo de "combear" y luego uno minucioso de "ataujiar"? ¿O que los estribos ñublenses se tallan en madera de roble, peral, nogal e incluso de naranjo? Tras la llegada del caballo a América (traído por los españoles) surgió todo un mundo en la Zona Central vinculado al que montaba el caballo (el huaso) y sus aperos. Aunque hoy el campesino ya casi no anda a caballo dado a la irrupción de la bicicleta y la camioneta, los oficios asociados a este noble animal, siguen pataleando ¡contra viento y marea!



Ge la tierra, que viven en la ciudad, de la política y los grandes negocios, sino campesinos acomodados que viven en el campo mismo, que lo trabajan a punta de vivezas y negocios con los vecinos...

La sociedad rural del Ñuble era mucho más popular, menos aristocratizante.

José Bengoa en "Historia social de la agricultura chilena" (1990).



漁

Los Isla: familia de talabarteros

Aunque la primera talabartería de Chillán fue la de Víctor Manuel Vergara, fue la fundada por don Amador Isla la que más ha trascendido en la memoria colectiva de los chillanejos. Su padre, tíos, hijos y, actualmente, su hija Sandra (que cuenta que el padre no la dejaba entrar al oficio pues "era cosa de hombres") siguen fabricando aperos y monturas de exportación. De hecho, la Reina Isabel de Inglaterra les encargó una montura .



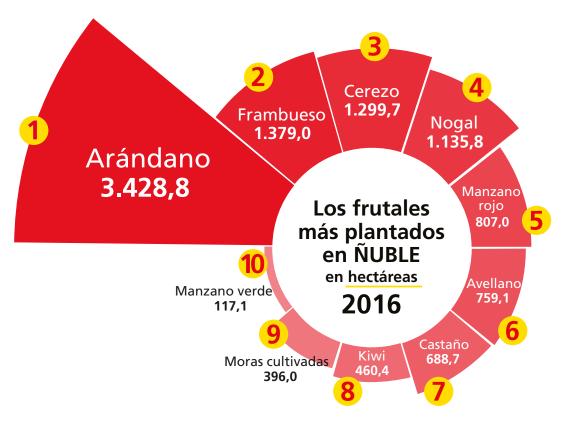


Viñedos del Itata

Según las crónicas de Miguel de Olivares (1762) y del cronista penquista, Felipe Gómez de Vidaurre (1789), el llamado vino de Concepción "no solo es de mejor calidad que los demás de Chile y de todo América". Más aún. El historiador Fernando Campos Harriet (1910-2003) cuenta que, cuando Gómez de Vidaurre (sacerdote jesuita) regresa del destierro forzoso al que los indujo el rey Carlos III, afirmó sin más que "el famoso vino de Concepción se producía en el valle del ltata". Desde entonces que estos viñedos han estado en la memoria colectiva nacional. Es más, cabe señalar que los "Itata wines" prometen entrar en gloria y majestad en la pujante industria vitivinícola del siglo XXI. ¡Salud!



"La Vendimia" óleo de Jorge Chavés Dailhé en Hotel Isabel Riquelme de Chillán.



Fuente: Catastro Frutícola 2016 de la Región del Biobío, de Centro de Información de Recursos Naturales.

Petronos Tomos del timo "Lastia del seg" Tomo III de Autimonio Wirace, 2006.

Brindis de Don Nicanor

Por moros y cristianos,
Yo brindo por lo que venga,
La cosa es brindar por algo.
Yo soy así, soy chileno,
Me gusta pelar el ajo,
Soy barretero en el norte,
En el sur me llaman huaso...
¿No ve que soy de Chillán?

Nicanor Parra en "Antología Poética de Vino" (1969).

9

Frutos de Ñuble: desafíos del siglo XXI

Si bien (junto con los tradicionales viñedos) los cultivos de trigo, remolacha y achicoria siguen siendo los principales en superficie en Ñuble, las cosas están cambiando. Las crecientes plantaciones de berries, nogales e incluso de castaños demuestran en los hechos el traspaso hacia una actividad agrícola más diversa, moderna y tecnificada. De hecho, en la actualidad, el 70% de la producción de castaña se concentra en la región de Ñuble y la de avellanos europeos está en pleno crecimiento. Ojo: en la Región hay solo 408 km de caminos pavimentados frente a 2.700 de ripio. Por ello, los nuevos desafios frutales deberán ir acompañados de mayor infraestructura vial.