

# Los alimentos: parte del Patrimonio Cultural Inmaterial

La alimentación es una de las expresiones culturales inmateriales que distingue e identifica a un pueblo. Los aromas, sabores y saberes asociados a los productos alimenticios hacen que estos se transformen en importantes símbolos de identidad y patrimonio. A diferencia de una obra arquitectónica que permanece inmutable, las formas de elaboración de estos alimentos se pueden desvanecer en el tiempo.

En atención a ello, en 2012, el Instituto Nacional de Patrimonio Industrial (INAPI), que depende del Ministerio de Economía (en conjunto con la FAO), creó el Sello de Origen. Este se otorga a grupos de personas o comunidades cultoras de alimentos producidos (cosechados o elaborados) en Chile de una forma tal, que los hace únicos y que forman parte de nuestro patrimonio alimentario. En este Canasto Patrimonial los invitamos a conocer y valorar el contexto, la forma de preparación y las particularidades de cada uno de estos 18 Sellos de Origen asociados a los alimentos.













Las fotos e ilustraciones de los Alimentos con Sellos de Origen fueron tomadas de diversos sitios de Internet y editadas por Fundación Futuro para este propósito.

El sello de origen es un tipología creada por el instituto Nacional de Propiedad Industrial en 2012- Inapi.cl



## **LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ (IG)**

La Jasus frontalis es un crustáceo del género Jasus, de la familia Palinuridae. Esta especie es endémica de Juan Femández y es el principal recurso económico del archipiélago. Puede llegar a medir 25 cms. de largo y -para evitar el desplazamiento por las corrienteshabita en fondos rocosos. Solo en algunas estaciones del año está autorizada su extracción. Su principal destino de exportación es Europa y, más recientemente, también China.



#### ATRIBUCIONES DE INAPI

El Instituto Nacional de Popiedad Industrial (INAPI), dependiente del Ministerio de Economía, es el organismo del Estado que otorga desde 2012 estos Sellos de Origen en Chile. Lo hace en forma indefinida y en 2 modalidades

#### • INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG)

Indica el lugar de origen del producto.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

Además del vínculo exclusivo con el lugar, contempla factores naturales y humanos característicos de la localidad de origen

### **PROSCIUTTO DE** CAPITÁN PASTENE (DO)

Los italianos de la región de Emilia-Romaña que llegaron en 1904 a esta localidad de la comuna de Lumaco en la Araucanía, traían consigo sus recetas. La buena noticia es que hoy, sus descendientes, siguen peparando el "prosciutto" con el mismo empeño y sabor. Tanto así que, desde 2015, y tras una campaña de toda la comunidad, este cuenta con la categoría de Denominación de Origen.

#### ¿POR QUÉ ESTA DISTINCIÓN?

"Para destacar el trabajo de quienes han mantenido formas tradicionales de elaboració n de un jamón de pierna que se distingue de otros fabricados en Chile y en el mundo, tanto por su preparación artesanal, como po las condiciones naturales en qu es madurado y que están dada s por su localización geográfic a cercana a la Cordillera de Nahuelbuta ".

> Maximiliano Santa Cruz, director de INAPI, 2015.



### CHAMPAGNE DE LA CHAMPAGNE

En 1955, los franceses lograron que el espumante que ellos producían en la región de Champagne (al noroeste de su territorio) fuera declarado producto con Denominación de Origen. Todos los otros son solo espumantes y así debe venir señalado en sus envases. Esta prerrogativa la conquistaron los galos tras un largo y bullado juicio internacional.

# LIMÓN DE PICA (IG)



En 2010, este producto, que solo se produce en el oasis de Pica (al interior de Iquique) se convirtió en el primero de Chile en recibir la denominación de Indicación Geográfica. Su nombre científico es citrus aurantifolia, de variedad swing. Es pequeño, bastante jugoso y muy aromático.

#### "FLOR EN LA ARENA"

En quechua, Pica significa "flor en la arena". Ubicada en medio del desierto de Atacama, esta comuna -de solo 7.000 habitantestiene la particularidad de contar con un oasis, que además, es el único del país.

#### LA ÚLTIMA CENA... EN PICA

Las iglesias San Antonio de Matilla y San Andrés de Pica, son Monumentos Históricos, tienen campanarios y –en su interior– cuentan con representaciones de la Última Cena a tamaño natural.



## **ACEITE DE OLIVA DE HUASCO (DO)**

## SIDRA DE PUNUCAPA (DO)

### ¿QUÉ SIGNIFICA PUNUCAPA?

Es un vocablo mapudungun que se refiere a "Tierra apta para cultivo de legumbres".



Su proceso de elaboración es absolutamente artesanal. Este consiste en la fermentación espontánea de las levaduras que se encuentran en el zumo de manzana. ¡Claro que no de cualquier manzana! Debe ser de Punucapa, zona rural costera de la región de Los Ríos, con baja oscilación térmica y abundante Iluvia

Además de tener una fermentación secundaria, la sidra es un poducto más elaborado y refinado, con más vejez que la chicha Tan patrimonial es este licor de bajo grado alcohólico en la cultura local que -en pleno 2020no se entienden los encuentos comunitarios, entre ellos, la Fiesta de la Virgen de la Candelaria (que desde 1883, se celebra los 2 de febrero), sin su presencia.

La ruta de los olivos del valle del Huasco -en la región de Atacamacuenta con 500 años de existencia. **Desde entonces -cuando los** españoles la introdujeron hasta el presente- se mantiene el mismo proceso de elaboración. En él se utiliza al menos un 10% de la variedad de oliva sevillana. Así mismo, este aceite extra virgen posee características organolépticas en las que destaca el aroma, frutado intenso y una tonalidad amarillo veidosa. En el acto de la acreditación como Denominación de Origen de Inapi (8/10/2018), se dija

66 Queremos que el consumidor chileno e internacional valore las propiedade s diferenciadoras que tiene nuestro aceite 99

DANIELA FERNÁNDEZ, dirigente de los productores.

66La propiedad industrial es una herramienta important e para el desarrollo de la innovación y el emprendimiento ""

IGNACIO GUERRERO. subsecretario de Economía.



# **CORDERO CHILOTE (IG)**

Si hien se crían en casi todo el territorio nacional, solo el codero chilote ha recibido el sello de Indicación Geográfica de Inapi. ¿Por qué? De alto valor nutricional y cada día considerado más gourmet, los criados en la isla de Chiloé son únicos. De contextura pequeña, rústicos y medio silvestres, se alimentan de pastos de baja calidad, de matorrales, junquillos y hasta de algas marinas. Y resisten.



#### ATRIBUCIONES DE INAPI

El Instituto Nacional de Popiedad Industrial (INAPI), dependiente del Ministerio de Economía, es el organismo del Estado que otorga desde 2012 estos Sellos de Origen en Chile. Lo hace en 2 modalidades

INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG).

Indica el lugar de origen del producto.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO).

Además del vínculo exclusivo con el lugar, contempla factores naturales y humanos característicos de la localidad de origen



# **MAIZ LLUTEÑO (IG)**

## **TOMATE ANGOLINO (DO)**



Apoyados por la Universidad de la Frontera de Temuco, los 300 productores de este tomate "nacido y criado" en la Araucanía, lograron el Sello de Denominación de Origen

¿En qué se diferencia este tomate al de otros lugares del territorio nacional? Pues (dado la ausencia de heladas matinales en primavera y verano) el "angolino" no tiene deformaciones, es más sabroso, de una redondez casi perfecta y de piel tersa. Sobe estos factores estéticos, su gran plus es la alta presencia de licopeno, pigmento vegetal de alta fuerza antioxidante. Si anda por la zona en febero, ¡no se pierda el festival del tomate angolino!

Actualmente, más del 60% del uso del suelo agrícola del valle de Lluta (región de Arica y Parinacota) se destina a la plantación del maíz lluteño. Su nombre científico es Zea mays tipo amylacea, es capaz de resistir en medio de terenos de alta salinidad y con una significativa escasez de agua. Es parte del paisaje del Valle desde antes de la llegada del español y -en ese sentido- es un producto con alto valor patrimonial

66 Dent ro del modelo andino (muy influenciado por la cultur a Inca), el maíz -más que un a planta de subsistencia- jueg a un rol político, económico, religioso e ideológico po rque se transforma en chicha Y- como es sabido- es un mu y buen vehículo para apagar aspe rezas sociales \*\*\*.

CALOGERO SANTORO, arqueólogo y académico de la Universidad de Tarapacá.

66 Nuestr os abuelo s nos han enseñado a mantener lo. Esa es nuestra responsabili dad de mantenerlo. Esta semill a es de aquí desde siempr e. Es un patrimonio nuestr o

ROSA ALANOCA, productora de maíz lluteño, sector Pueblo de molinos.



# **SANDÍA DE PAINE (DO)**

Con más de 100 años de producción en esta pequeña localidad rural de la Región Metropolitana, por fin, su sandía conquistó el sello otorgado por INAPI. La sandía (Citrullus lanatus thunb) es una planta anual, herbácea, que pertenece a la familia de las cucurbitáceas. En particular, las sandías de Paine destacan por su gran dulzor, calidad nutritiva y tamaño: ¡puede llegar a pesar 25 kilos!



#### ATRIBUCIONES DE INAPI

El Instituto Nacional de Popiedad Industrial (INAPI), dependiente del Ministerio de Economía, es el organismo del Estado que otorga desde 2012 estos Sellos de Origen en Chile. Lo hace en 2 modalidades

• INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG).

Indica el lugar de origen del producto.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO).

Además del vínculo exclusivo con el lugar, contempla factores naturales y humanos característicos de la localidad de origen.



### **ACEITUNAS DE AZAPA (IG)**

# **CHICHA DE CURACAVÍ (DO)**



Al menos en Curacaví (comuna rural de la Región Metropolitana), la producción de esta bebida es 100% artesanal. Ello significa que la etapa conocida como zaranda (molienda y triturado) se hace a mano y que nunca intervienen productos artificiales. Por ello y por su larga historia en el territorio, en 2017, se le otorgó el Sello de Denominación de Origen

> 66Chicha de Curacaví, Chicha baya y cura'ora Chicha de Curacaví, Que ponís los pasos lentos Chicha de Curacaví A mi no me los ponís99.

#### Extracto cueca "Chicha de Curacaví" de Petronila Orellana.

Cuenta la leyenda que si bien se cosechaba en tiempos precolombinos (mediante la fermentación de vegetales), fue el pade Alonso de Ovalle s.j. quien trajo las primeras vides a la zona de Curacaví hacia 1650. Estas alcanzaron su apogeo a fines del siglo XIX. Entonces, con la llegada de las cepas europeas, la chicha pasó a ser unrefrigerio más popular y bebido en la celebración de las fiestas patrias. De ahí la chicha en cacho, antigua tradición de la Parada Militar

Desde la antigüedad que al aceite de oliva le llaman "oro líquido". Su característico sabor, su aroma, su condición saludable y la belleza de sus plantaciones, lo hacen merecedor de tal título. Las aceitunas de Azapa (localidad al interior del Valle del mismo nombre en la región Arica y Parinacota) son de color violeta y amargas y, desde 2016, son producto de Indicación Geográfica, según INAPI.



### **ATRIBUCIONES DE INAPI**

El Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), dependiente del Ministerio de Economía, es el organismo del Estado que otorga, desde 2012, estos Sellos de Origen en Chile. Lo hace en 2 modalidades

- INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG). Indica el lugar de origen del producto.
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO). Además del vínculo exclusivo con el lugar, contempla factores naturales y humanos característicos de la localidad de origen.

### **SAL DE CAHUIL (DO)**

66Con este sello los "mineos del mar" pueden soñar con ver sus poductos en los principales mercados nacionales e internacionales, con un precio que les permite mantener esta histórica tradición,99.

#### Hernán de Solminihac, ministro de Economía, 2013.

El ex ministro se refiere a la sal de mar de Cahuil y Lo Valdivia, ambas de la costa de la Región de O'Higgins y también a la sal de Boyecura, en la Región de Maule. Estas tres localidades cuentan, desde 2013, con la categoría de Denominación de Origen. Específicamente en Cahuil, los salineros atienden un creciente turismo y comercialización in situ en lo meses de primavera y verano Esta sal, dicen los lugaeños, ha sido puesta en valo por los chilenos.

66Vamos en la sexta generación de mi familia que nos dedicamos a las salinas. Si no es por esta cooperativa que levantamos 20 familias, esto ya habría pasado a la historia. Le hemos puesto mucho ñeque. A futuro, no sé, porque ya no hay salineros jóvenes?9.

#### Nemesia Menares Olmedo, 2015





## **DULCES DE LA LIGUA (IG)**

# **OREGANO DE PUTRE (IG)**



#### SUS USOS MEDICINALES

- Antimicrobiano
  - Digestivo
- Antioxidante
- Antiséptico

Claramente, este triunfo es el resultado de un trabajo conjunto entre la comunidad local y el Estado de Chile. Adelaida Marca Gutiérrez, presidenta del Centro Social, Cultural y Patrimonial Hijos y Vecinos de Socoroma, Zapahuira, Murmuntani, Chapiquiña, Belén, Lupica, Saxamar y Ticnamar de la comuna de Putie, partió golpeando puertas. Y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) tomó la posta. ¿El final de la historia? Desde 2016, el orégano de Pute cuenta con la categoría Indicación Geográfica de INAPI.

El orégano de Putre, llamado "oro verde" (Origanum vulgare) es más aromático debido a su particularidad: su cultivo en el interior del Valle de Azapa (Región de Arica y Parinacota), en territorios de escaza precipitación y por sobre 3.000 msnm.

Según los liguanos, fue doña Aurora Beas la primera en fabricarlos. Le siguieron -ya en el siglo XX- las hermanas Brito, que hacían milagros con el azúcar, la leche y el huevo. Luego aparecieron las familias Mondaca, Cosmelli, Tordecilla y Humeres, también dedicadas al oficio. Desde entonces ha corrido mucha agua bajo el puente. Hoy los dulces de La Ligua se industrializaron y son parte del patrimonio cultural y de la economía de esta comuna de la Región de Valparaíso.



#### ATRIBUCIONES DE INAPI

El Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), dependiente del Ministerio de Economía, es el organismo del Estado que otorga, desde 2012, estos Sellos de Origen en Chile. Lo hace en 2 modalidades

- INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG). Indica el lugar de origen del producto.
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO). Además del vínculo exclusivo con el lugar, contempla factores naturales y humanos característicos de la localidad de origen.

# **ATÚN DE ISLA DE PASCUA (IG)**

Isla de Pascua se encuentra en el Océano Pacífico Sur, a 2.040 millas de la costa de Chile, fiente al puerto de Caldera. En ese entorno único vive el atún de aleta amarilla(Thunnus Albacares Bonnaterre), más conocido como atún de Isla de Pascua. Esta es una especie oceánica epipelágica que tiene un sabor, un color y una consistencia de carne distinta. ¿Por qué? La temperatura y calidad del agua de esa zona y la dieta especial del pez, basada fundamentalmente en fauna endémica de la isla

Según un estudio realizado en 2012 por la Unión Europea, los europeos están dispuestos a pagar 20% adicional sobre el precio de mercado al saber que se trata de un producto que cuente con el sello de Denominación de Origen o Indicación Geográfica. Este porcentaje se eleva aún más cuando se trata de una demanda vinculada a la alta gastronomía.



Fue la Municipalidad de Isla de Pascua (territorio insular chileno desde 1888, que según el Censo 2017 cuenta con 7.750 habitantes) la que solicitó el Sello a la INAPI. Ello debido que la pesca y comercialización de este pez es -junto al turismo y la extracción de la langosta (también con sello de Indicación Geográfica)- esencial en la economía isleña



# **LONGANIZAS DE CHILLÁN (DO)**

## **CANGREJO DORADO (IG)**

Este Crustáceo bentónico (Sello de Origen desde 2012) que se distribuye principalmente en el Archipiélago de Juan Fernández e Islas Desventuradas (región de Valparaíso) mide cerca de 12 cms., pesa hasta 1.5 kilos y habita a profundidades de aproximadamente 0.6m. a 2.000m. Si bien circula por estos mares desde tiempos inmemoriales, no fue explotado por los isleños antes del Tercer Milenio. ¿Como así?

No se conocía lo que había en la profundidad. En 1998, equipamos un bote con instrumental y realizamos la exploración. Esto permitió que los pescadores comiencen a explotarlo. Se usan las mismas trampas que para la extracción de la langosta<sup>99</sup>.

PATRICIO ARANA, académico de la Universidad Católica de Valparaíso que investigó por primera vez al Cangrejo Dorado.





El famoso embutido asociado desde los inicios de la República a la capital de la región de Ñuble, logró por fin su merecido. Las longanizas de Chillán cuentan, desde 2023, con el Sello de Origen. Fue un desafío asumido conjuntamente por los productores chillanejos de longanizas e Inacap, tras cinco años de golpear puertas y polemizar con la vecina comuna de San Carlos. que también reclamaba la denominación.

Si bien antes de la llegada de los españoles, los mapuches ya elaboraban morcillas con carne molida de animales silvestres, la longaniza de Chillán propiamente tal es una preparación criolla en base a la pulpa y tocino de cerdo macerada por varios días con aliños diversos, ajo incluido. Luego de preparadas (cada 20 cms. se estrangula el embutido para que queden separados), se ahuman ligeramente y se orean por meses en un lugar fresco.

# **DULCES DE CURACAVÍ (DO)**

De acuerdo a los registros de la Municipalidad de Curacaví, en 1910, don Justo Poblete -vecino empeñoso y visionario- solicitó el primer permiso oficial para elaborar los pasteles rellenos con betún (para darles más durabilidad) a los viajeros en carretas, convoys y luego en los primeros automóviles llegados al país que transitaban en el camino entre Santiago, la capital de Chile y Valparaíso, el puerto mayor. Con el tiempo el negocio alcanzó para que sumaran muchos más comerciantes. A 2023. los dulces chilenos de Curacaví (que cuentan con el Sello de Origen desde 2017) se producen en más de 50 fábricas comunales.



Según su preparación, los llamados dulces chilenos pueden ser clasificados en trece tipos diferentes: chilenitos, alfajores, príncipes, empolvados, cocadas, merengue, empanaditas de peras y alcayotas, mil hojas, bizcochos o tortas, tacitas, hojas, huevo mol/molle y palitas.