



# CULTURA Y PATRIMONIO COMO ENTENDEMOS LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA

David Barraza Romero

Director Escuela de Gastronomía de Iplacex

Abril 2023

# CULTURA Y PATRIMONIO

- El escenario actual presenta cambios en el desarrollo y propuestas de proyectos gastronómicos.
- La demanda se visualiza en el desarrollo de proyectos gastronómicos con identidad local, centrada la integración de experiencia.
- En los próximos años aumentara el turismo local.
- Esto indica la necesidad de trabajar proyectos patrimoniales para turista externos y locales

La formación debe incluir:

- Relatos
- Contextos Históricos que lo sustenten

Esto permite **desarrollar una mayor afectividad y proyección en el tiempo**

# Ideas principales

- Fusiones de la cocina con las funciones sociales que cumple la cocina en nuestro territorio.
- Según la antropología alimentaria son mas de veinte las funciones, solo una es fisiológica.
- Permite a la población juntarse para mantener vivas las tradiciones y generadora de ambientes
- Determina la construcción de la identidad de los pueblos.
- Refuerza costumbres y comportamientos



# La identidad a través de los productos

- Los productos agropecuarios ordenan el calendario de las festividades y los espacios públicos de consumo.
- Las técnicas asociadas a la conservación, almacenamiento y transformación de productos, revelan el grado de desarrollo cultural y manejo del entorno.
- Platos cotidianos muestran dinámicas familiares, influencias externas, modas y transcurrir de nuestros hábitos alimenticios y de convivencia.
- Platos festivos, celebraciones y rituales de la mesa, son la constatación real de la comunicación intergeneracional y el arraigo de una sociedad con su región.





# El Patrimonio Alimentario

- Se construye a partir de un entorno ecológico, por lo que se basa en la biodiversidad de un territorio.
- La creatividad y organización de la comunidad, transforma el patrimonio natural en patrimonio cultural
- Sin embargo, la agricultura y la producción de alimentos es parte de la organización humana y de la cultura, traduciéndose en rituales y fiestas que son parte del patrimonio cultural.



# GASTRONOMÍA Y MARCA PAIS 2016

## Aspectos representativos de nuestras cocinas

### 4 PILARES



# Vínculo con el territorio

- Las cocinas expresan paisajes, escenarios e idiosincrasias. **Responden a su historia local, nacional y a su contexto socioeconómico.**
- En Chile, conviven diversas cocinas, revelando nuestra complejidad histórica y social. Esto nos invita a narrar nuestras influencias y particularidades gastronómicas.
- Junto a la búsqueda de desarrollo e integración, hemos logrado ser libres de crear nuestras propias y diversas cocinas. Siempre vivas y abiertas.



# Goce Colectivo

- **En Chile se preservan ritos familiares de preparaciones y consumo de sus cocinas.** Esto permite la transmisión de recetas, secretos y anécdotas.
- Se trata del más simple y universal culto a la vida y a un goce íntimo pero inclusivo, Costumbres sencillas para recordar nuestra historia y vínculos.
- Mientras más nos desarrollamos y miramos hacia afuera, más cuidamos y queremos a nuestras cocinas.







## Origen y calidad de los productos

---

- Tal como los paisajes, los productos también tienen relación con territorios :.
- Chile cuenta con productos consumibles de un modo simple y directo, evidenciando calidad, frescura y singularidad..
- Somos también un país de emprendimientos, innovaciones y producciones asociativas.

# Bebidas Locales

- **Chile es un actor vitivinícola global.** Produce vinos únicos, osados, puros y diversos, ofreciendo maridajes inigualables.
- Cervezas de sello local, siendo el acompañamiento perfecto para los sándwiches.
- En Chile crecen chirimoyas, mangos, papayas, ciertos frutos rojos y hierbas, con las cuáles se pueden preparar jugos, licores, cócteles e infusiones de sabores muy particulares. Además, se ha formalizado la producción del pajarete, chicha, destilados de alto



**Teniendo en  
cuenta estos  
pilares  
¿Cuáles son  
nuestras cocinas?**



1. Cocina del norte grande
2. Cocina del norte chico
3. Urbana de calle
4. Urbana de restaurantes
5. Urbana casera
6. Campesina huasa
7. Costera
8. De fiesta
9. Sureña centroeuropea
10. Indígena mapuche
11. Chilota
12. Patagónica
13. Cocina chilena de ultramar  
(Isla de Pascua y  
Juan Fernández)
14. Alta cocina chilena





# 1.- Cocina del Norte Grande

- El universo Aymará, la cocina de las ciudades y sus influencias chinas, negras, inglesas, indias y pampinas, conforman la base de esta culinaria que se nutre tanto del mar como del desierto y sus quebradas
- La papa, el choclo, la llama y el alpaco; llaita , alga de agua dulce, los conejos, se suman a hierbas como la rica rica y el huacatay como algunos de sus ingredientes que le entregan identidad.
- Dónde está: Regiones I, II y XV



**CORE**  
CONSEJO REGIONAL  
ARICA Y PARINACOTA



Gobierno Regional de  
**Arica y Parinacota**





## 2.- Cocina del Norte Chico



- De las más desconocidas del país en lo que a culinaria se refiere.
- Son pocos los vestigios de su pasado indígena, lo que se compensa con la conservación de recetarios de influencia española, de congregaciones religiosas.
- La despensa es grande, sabrosa, donde el camarón de río, los quesos de cabra de montaña, las longanizas de burro o las costeras chochas,
- Aporte de recetas familiares, que aprovecha lo que esas tierras proveen: cabritos, lácteos, hortalizas, camarones de río, pesca abundante en mariscos y pescados de roca, tierra exclusiva del pisco.
- Dónde está: valles transversales de las regiones III y IV.



### 3.- Cocina Urbana de Calle



- Es la que se cría en la calle, al paso y a la mano.
- Refuerzan la identidad local, nutriéndose de la necesidad de las personas por conseguir alimento rápido y barato.
- En las mañanas camino al trabajo, en eventos masivos (recitales, deportivos)
- Falta de regulación o de apoyo ha llevado a la perdida de parte de este patrimonio.



## 4.- Cocina Urbana de Restaurantes



- Sin estar en la calle, cumple la función de alimentar
- Es simple , pero donde no se come al paso. Ella nos puede acercar al campo a través de cazuelas, charquicanes o arrollados, parrilladas, costillares, pollos asados o caldos como el consomé
- . Posee gran importancia el recetario extranjero de cocinas con arraigo en las ciudades chilenas: la china, la peruana y la norteamericana-japonesa (sushi) y otras culturas migrantes .
- Restaurantes de los centros de las ciudades, en los barrios, en centros comerciales y mercados.





## 5.- Cocina Urbana Casera



- Cocina simple, del día, con productos sencillos y preparaciones similares que persiguen tanto sabor como una buena nutrición. La progresiva integración de la mujer a la vida laboral la ha hecho mutar y restringirse, aunque la inmigración extranjera ha reportado nuevas fórmulas y sazones, cuyos resultados se verán conforme pasen las generaciones.
- Es la que se desarrolla puertas adentro y está centrada en el núcleo familiar.





## 6.- Cocina Campesina Huasa



- Es lo que el grueso del país entiende por “cocina chilena” más bien porque se trata de la zona más poblada del país. Se entiende esta culinaria de guisos simples y robustos, carnes asadas, cocciones donde el chancho y las aves son las protagonistas desde la proteína,
- Dónde está: desde Aconcagua al Bío Bío, más o menos, en las casas de campo patronales o de sus empleados, en las pequeñas ciudades y en las grandes también, en restaurantes típicos.



## 7.- Cocina Costera



- Mayores o menores matices, se trata de un cuerpo de recetas similar que se reparte desde Arica hasta el Seno de Reloncaví. Una larguísima fuerza de la costumbre de algas, pescados y mariscos cocidos en caldo, a la plancha, fritos y con algunas salsas propias de la antigua gran cocina internacional – adaptadas o bien corrompidas por la costumbre.
- Dónde está: desde Arica al Seno de Reloncaví.



## 8.- Cocina de Fiesta



- El brindis andino en honor a la virgen o a la Pachamama, las comidas de el año nuevo indigena, la carne especial de Navidad o Año Nuevo... comidas ceremoniales que enmarcan celebraciones paganas y religiosas que se reparten a lo largo del territorio. Cada una con sabores y motivaciones propias, también es la cocina de las celebraciones personales, familiares, con amigos alrededor de la mesa
- Dónde está: en las casas, iglesias de distinta confesión, en lugares públicos (caletas, centros cívicos).





## 9.- Cocina Sureña Centroeuropea



- Alemanes, suizos, checos, austrohúngaros y algunos franceses componen la masa inmigrante que arribó al sur chileno desde mediados del siglo XIX hasta hoy, aportando con su cultura culinaria que ha sido muy bien recibida en nuestro país. profundo dentro de nuestro recetario y cultura.
- Dónde está: IX, X y XIV Regiones.
- El uso del chancho para la cecinería, de las frutas y la crema para la repostería, aparte del desarrollo de la cervecería son algunos de sus aportes que han calado





# 10.-Cocina Indígena Mapuche



- El área comprendida entre el Bío Bío y Cautín, sumado a zonas costeras hasta Calbuco quizá, concentran la culinaria mapuche en la que el respeto por la estacionalidad y la cosecha en función de las necesidades básicas de su pueblo
- Dónde está: El área comprendida entre el Bío Bío y Cautín, sumado a zonas costeras hasta la X Región.



# 11.- Cocina Chilota



- La cultura insular está marcada por el mar, y específicamente por la recolección de mariscos gracias a la variación de las mareas. Es tierra de corderos endémicos, de chanchos en engorda hasta el invierno, de nalcas para comer y tapar el curanto, de centenares de variedades de papas, muchas manzanas y una serie de hierbas que conforman un código de recetas específico, de platos abundantes, cálidos y muchas veces preparados para comerse en comunidad.
- Dónde está: Isla grande de Chiloé y Chiloé continental.





## 12.- Cocina Patagónica



- Dominio de papas, de bayas como el calafate, de la centolla, el mero, algas, salmones también de la merluza austral; aunque el rey indiscutido de la despensa es el cordero.
- Influencias chilotas, argentinas, croatas y centroeuropeas se pasean por un recetario en dinámica formación. Es que se trata, todavía, de una tierra joven.
- Dónde está: Regiones XI, XII y parte sur de la X.

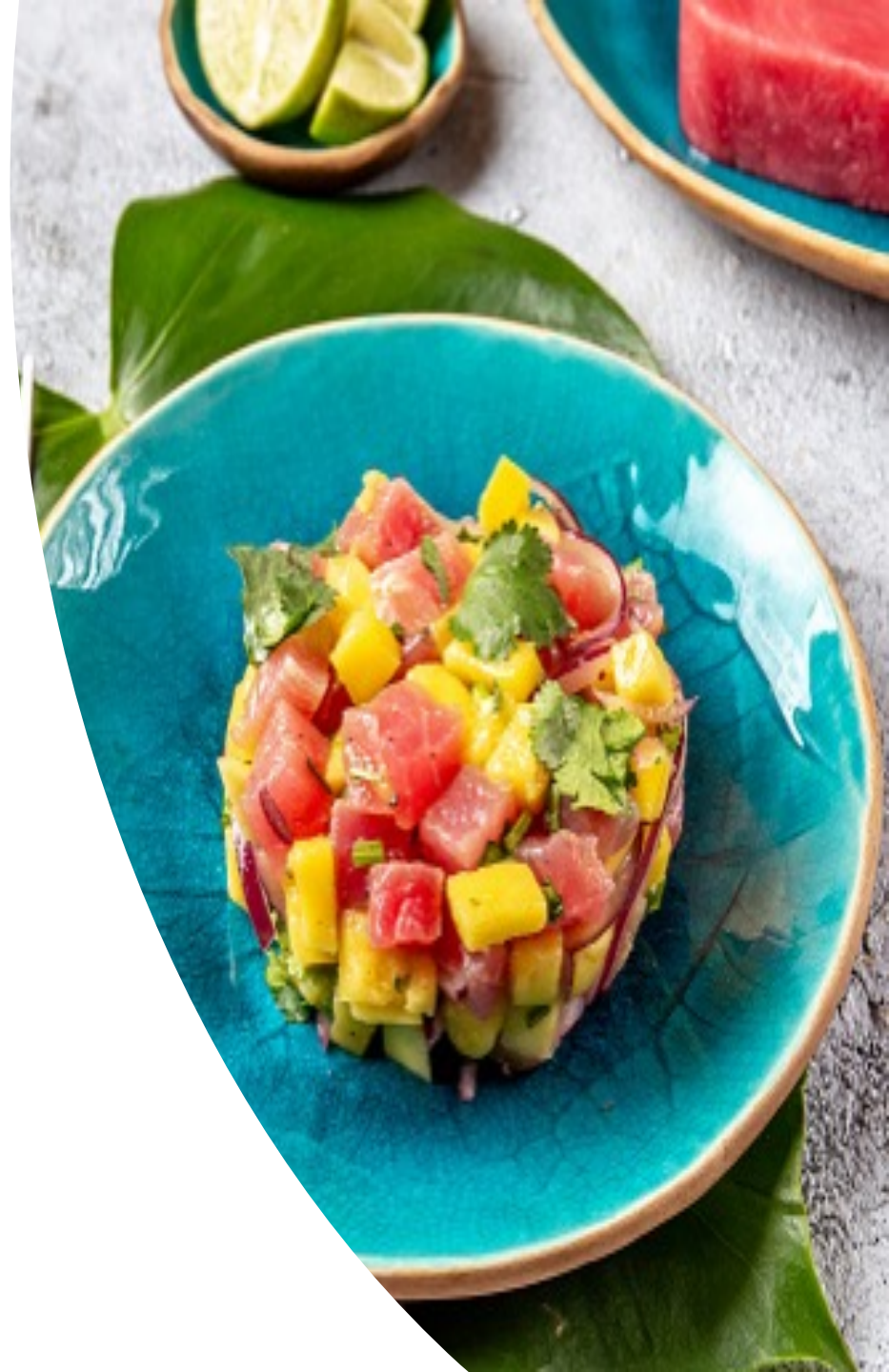




# 13.- Cocina Chilena de Ultramar Rapa Nui – Juan Fernández



- Rapa Nui con su tradición Maorí, y las Islas de Juan Fernández
- poseen recetarios diferentes por ser las dos únicas posesiones chilenas habitadas fuera de Sudamérica.
- De un lado, las cocciones en tierra, a la piedra, con frutos subtropicales como acompañamiento
- Dónde está: Isla de Pascua y Archipiélago Juan Fernández



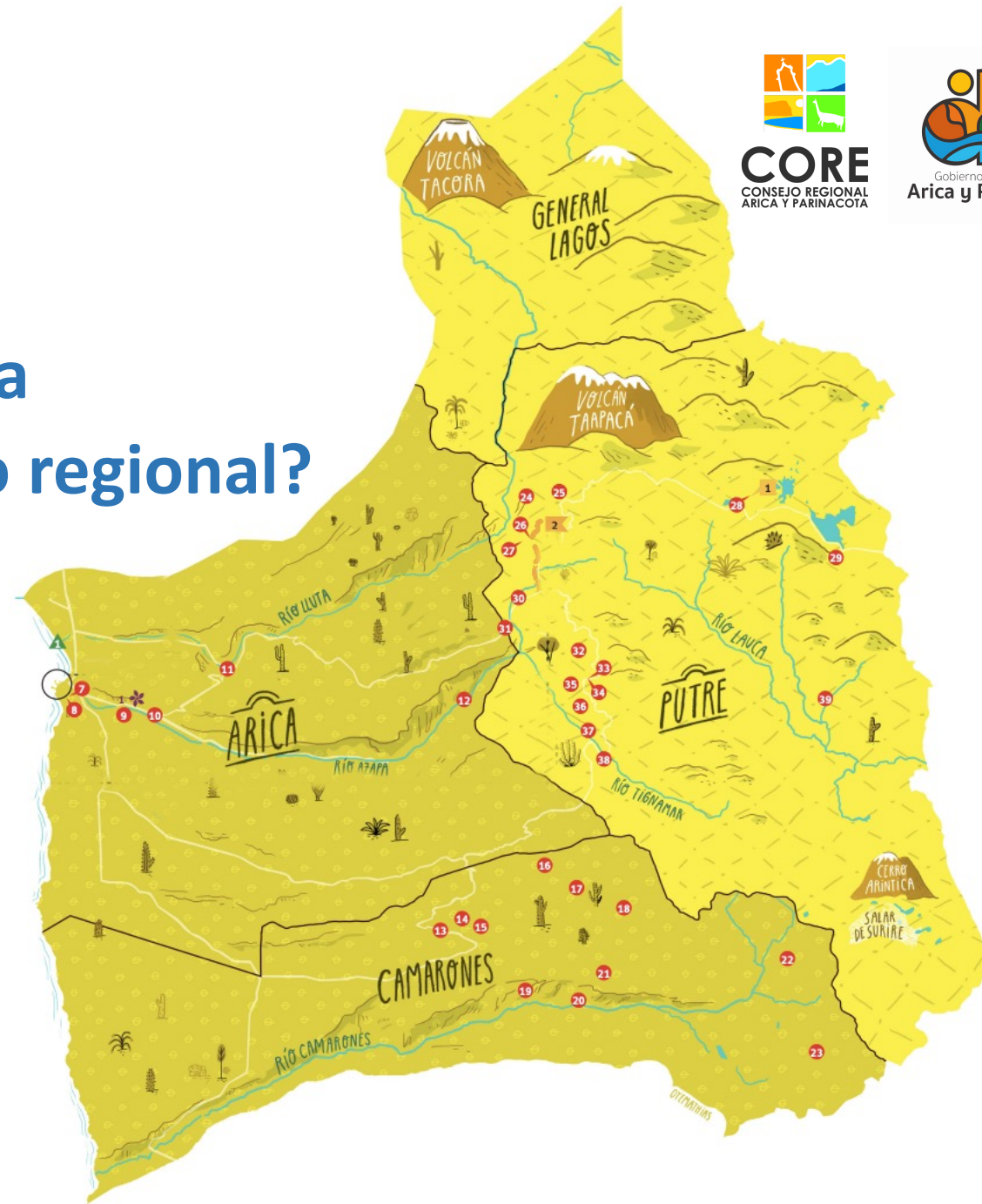
# 14.- Alta Cocina Chilena



- Es la que adapta recetas locales al formato de la alta cocina internacional.
- Hecha para impresionar desde la estética. Es la que utiliza productos nacionales para evidenciar la riqueza de la culinaria chilena, a través de recetas de autor o estilo internacional.
- Dónde está: en restaurantes de gran nivel de Santiago y de preferencia en áreas turísticas.



# ¿Como presentara la cocina como un eje de desarrollo regional?



**CORE**  
CONSEJO REGIONAL  
ARICA Y PARINACOTA



Gobierno Regional de  
**Arica y Parinacota**



# ¿Como debemos de ver nuestra cocina?



- Una cocina es un diálogo continuo de saberes y sabores diversos, que refuerzan los vínculos entre el pasado y el presente.
- La cocina no solo se debe de entender como un conjunto de preparaciones e insumos que podemos ver y tocar, sino y sobre todo como la voluntad de una población de afirmar su pertenencia cultural, mediante un conjunto de reglas.
- La gastronomía no debe de atender contra la cocina regional

# Cocineros sin prisa y con memoria

- Ser un artista creador que exprese cocinando aquello que le es propio y además hacerlo con su personalidad
- Ser servidor de la cocina y expresar cocinando lo que le es propio de esta, manteniéndose fiel a la tradición (tiempo) y a la región (espacio).
- El cocinero debe ser ilustrado, sobre todo en lo suyo



# La necesidad del Registro del Patrón alimentario



Dar a conocer las funciones sociales que cumple la cocina en una población

Desarrollar una metodología de registro



# TRABAJO N° EN EQUIPO

25 Minutos

- Distribución de los participantes en grupos de 5 personas máximo
- Identificar una preparación local que **haya desaparecido y uno que este por desaparecer.**
- Cuales son los motivos de su desaparición
- Que estrategia de recuperación utilizaría
- Como la potenciaría o daría a conocer
- Elegir un vocer@
- Presentación 5 minutos por grupo



## APUNTES

GASTRONOMÍA Y MARCA PAIS 2016

Aspectos representativos de nuestras cocinas

MUCHAS GRACIAS

**DAVID BARRAZA ROMERO**

**Abril 2023**