

EN PROFUNDIDAD



Antropóloga y escritora, Sonia Montecino, Aguirre y su obra "Quinchamalí Reino de Mujeres".

Sonia Montecino:

Una vida dedicada a la investigación para descubrir cultura e historia

- Desde muy pequeña se inicia en el arte de las letras, y su amor por la investigación marcó su infancia con experiencias familiares.
- El libro que escribe sobre Quinchamalí es una obra que nació como una investigación de la realidad de las mujeres en Chile, cuando el país estaba en crisis. En el proceso descubre historias increíbles de las artesanas.
- Recibió el Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales 2013, reconocimiento que la estimula a seguir investigando.
- Realiza clases en la Universidad de Chile, en el departamento de Antropología, y coordina una Cátedra Indígena en la Facultad de Ciencias Sociales.

Los *berries* en el mercado internacional:

Producción de arándanos y cerezas reactiva la economía de Quinchamalí

El apogeo de la producción de estas frutas genera empleos locales.

A Estados Unidos y China se exportan 358 mil kg de arándanos, 200 mil kg de cerezas y 17 toneladas de avellanas.

El clima de la zona y suelos fértiles son ideales para el cultivo de *berries* y avellano.

50 gramos de arándanos diarios ayuda a disminuir el colesterol. Y la cereza es rica en vitamina C, B9 y A.



Gustavo Castillo, administrador de la Sociedad Agrícola Lomas de Quinchamalí, explica el proceso de trabajo y la importancia de la calidad de los suelos en las plantaciones de cerezas.

Especie exótica llegó al país hace 15 años:

Criadero de Emú Campos de Ñuble se transforma en atractivo turístico

Se abren nuevos horizontes turísticos con la presencia de esta ave de suave plumaje, corredora por naturaleza, la más grande del mundo.

El emú proporciona diversos productos, entre los que destacan su carne y aceite "milagroso", ambos de gran aporte para la salud y en la medicina y la cosmetología. Grandes razones para innovar en la zona.



Criadero de Emú Campos de Ñuble, ubicado en el kilómetro 30 camino a Confluencia, actualmente cuenta con 34 ejemplares entre parejas y un grupo en engorda.

Vecinos lucharon para evitar demolición:

Monumento Nacional de gran valor histórico y social se mantiene sobre los ríos Itata y Ñuble

Una estructura reconocida por los oriundos de esa región como el principal espacio de identidad y pertenencia.



OPINIÓN



Sebastián I. Caro Stokebran.

La dependencia al celular

El uso excesivo del celular puede resultar muy peligroso para niños sin supervisión de los adultos, afecta la salud y crea la nomofobia.

La vocación y mi familia

Buena comunicación con los padres y la familia es un gran apoyo al momento de elegir una carrera profesional.

Valorar y amar a la Patria

Amar la Patria es amar la tierra en que nacemos, valorar lo que tenemos, reconocer lo que somos.

EDITORIAL

Alfareras de Quinchamalí dejan legado

El rescate de la identidad local y las tradiciones como Patrimonio de la Humanidad.

CARTA AL DIRECTOR

Construcción de un liceo, sueño de todos

Estudiantes del sector rural se enfrentan a muchos problemas.

Frase del día



La felicidad es interior, no exterior; por lo tanto, no depende de lo que tenemos, sino de lo que somos".

PABLO NERUDA, Poeta y Premio Nobel de Literatura.

El tiempo hoy



SANTIAGO
14/30
Mayormente
soleado

EDITORIAL

Alfareras de Quinchamalí,
patrimonio de la Unesco

Concedoras de técnicas ancestrales en el trabajo de la greda, las alfareras de Quinchamalí hace tres años obtuvieron la ansiada Denominación de Origen, que reconoce el esfuerzo de mujeres que, junto a sus familias, intentan conservar esta invaluable tradición de moldear la tierra con sus manos, manteniendo una tradición que es característica de la localidad.

La Denominación de Origen identifica un producto como originario del país, región o localidad del territorio nacional, considerando su calidad, características y renombre, que sean imputables fundamentalmente a su origen geográfico, considerando los factores naturales

y humanos que incurran en la caracterización del producto.

Para las alfareras, este reconocimiento significa fortalecer la identidad local, rescatar tradiciones y lograr que estos productos se diferencien de otros, reconociendo su esfuerzo.

Asimismo, en el año 2014, once alfareras recibieron la distinción de Tesoros Humanos Vivos por el trabajo de una de las artesanías más representativas del país.

Ambas distinciones son un gran orgullo para esta localidad y un ejemplo a seguir por los jóvenes. El trabajo realizado con la greda y la alfarería ha traspasado las fronteras y es así que el Consejo de la Cultura las consolida y las convierte en el primer Tesoro Humano Vivo de la provincia ante la Unesco, tras la postulación de la Unidad de Patrimonio (UPA) de la Ilustre Municipalidad de Chillán.

Para el sector de Quinchamalí, este reconocimiento marca un antes y un después, permitiendo ampliar los horizontes, otorgándoles nuevas expectativas económicas, acrecentando el desarrollo cultural del sector y transformándose en un

aliciente para los jóvenes alfareros, debido a que su trabajo encierra las tradiciones de una forma de vida, entrega un relato del campo, de esfuerzo y que aún no ha sido intervenido.

Por lo tanto, el desafío ahora será mayor, pues las alfareras se están postulando como Patrimonio de la Humanidad, categoría instituida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, que distingue bienes específicos de relevancia excepcional -cultural o natural- para la herencia común de la humanidad.

Este proyecto será presentado a la Unesco antes de marzo de 2019. Luego hay una etapa de revisión que se extiende por un año, y si los resultados son favorables, esto sería evaluado en noviembre del 2020.

Las expectativas son altas, ya que este reconocimiento será el premio mayor para estas mujeres artesanas, que nacieron y morirán con sus manos sumidas en la greda,

que no usan maquinarias ni tecnología para confeccionar sus creaciones y que impregnan su espíritu en cada pieza que realizan.

Es el deseo que esta nominación sea exitosa y que los chanchitos y guitarreras sigan difundiendo esta tierra maravillosa de greda negra por todo Chile y el mundo. La alfarería en Quinchamalí está más viva que nunca, y toda la comunidad espera que siga así y nunca decaiga esta hermosa tradición.

Obtener el reconocimiento internacional como Patrimonio de la Humanidad significará entregar a Chile el honor de contar con una mención que pocos países poseen. Porque ellas tienen un sello especial de identidad que no se debe perder en el tiempo, porque es trascendente mantener su legado, porque Quinchamalí es una tierra que habla a todo el mundo.

Un reconocimiento al esfuerzo de mujeres que intentan conservar esta invaluable tradición de moldear la tierra con sus manos.

COLUMNA DE OPINIÓN

El patriotismo se lleva en la sangre

¿Somos chilenos? Determinar los elementos que conforman la identidad del país es fundamental para proyectar lo que somos, reconocer los vínculos de pertenencia, especialmente nuestros símbolos culturales nacionales, nuestras tradiciones, comidas. Esto es lo que permite mantener raíces firmes en nuestra tierra.

Tener amor a la Patria no se trata de amar la tierra en que nacimos solamente, sino amar todo lo que somos y tenemos. La Patria la conformamos todos los que estamos reunidos bajo un mismo Gobierno y leyes que nos favorecen a todos por igual.

Un sentimiento sincero y de amor a la Patria, bien encauzado, nos puede servir para superarlos y realizar grandes cosas, por ejemplo en cualquier batalla, la mayoría de los héroes actúan por amor a defender lo suyo y orgullosos de entregar lo mejor por su tierra.



Por:
Francisco
Jara Valenzuela

Reconocer, identificar y valorar lo que tenemos hará amar y valorar más a nuestro querido Chile, tierra generosa y de gente sencilla, que cuenta con grandes premios reconocidos mundialmente en todos los ámbitos, culturales, en literatura, deportes y folclor. Motivos suficientes para sentirnos orgullosos de ser chilenos.

El patriotismo se lleva en la sangre y debe ser un latido constante en nuestros corazones, pero he observado que este sentimiento se va perdiendo con el tiempo. Mis abuelos escuchan el Himno Nacional y lo cantan con fuerza y orgullo. Me dicen que antes se cantaba todos los lunes en el colegio. Ahora solo en algunos actos y en clases de música a inicios de año.

Los inmigrantes que llegan a nuestro país bailan nuestra danza nacional y cantan el himno patrio mejor que nosotros.

Escuchamos todo tipo de música, y cuando aparece algún tema del folclor chileno, lo cambiamos porque nos pueden hacer burla por elegir ese tipo de ritmo, pues se asocia a ser huasos y fomes.

Siento que nos acordamos que somos chilenos incondicionales por el amor que sentimos cuando la selección de fútbol gana en el extranjero. Ahí nos pintamos la cara, abrazamos la bandera y celebramos con alegría. O cuando sufrimos alguna catástrofe, como terremotos o incendios. Así conocí a mis vecinos, trabajando unidos para luchar con el fuego en el verano; antes no nos habíamos ni saludado.

Llega un artista extranjero y lo encontramos bacán, y los artistas chilenos ni los conocemos, mientras ellos triunfan en el extranjero. Nos quejamos de todo y siempre encontramos todo malo, y de otros países llegan y llegan porque valoran nuestro país mucho más que nosotros. Ellos rápidamente encuentran trabajo, estudian y se les ve felices en su mayoría.

¿Somos chilenos? Algo nos está ocurriendo que nos enceguece. El patriotismo y la identidad la estamos dejando de lado. Tenemos una herencia cultural y geográfica riquísima, un paisaje natural hermoso de norte a sur, y nos falta siempre algo para sentirnos de verdad orgullosos y felices de ser chilenos.

COLUMNA DE OPINIÓN

Vocación y familia
para elegir una carrera

“Será un ingeniero, dice el abuelo, un gran arquitecto sería perfecto, y si es un artista, qué horror, un bohemio. Mejor empresario, será millonario, un doctor famoso o un físico loco”. Escuché esta canción en la radio y me llevó a reflexionar.

En todas las familias la llegada de un nuevo integrante es motivo de alegría, de sueños, inclusive algunos se adelantan y piensan hasta en su vocación, o lo que será en la vida. Ideas que cada cierto tiempo vuelven a la mente y sentimientos que se profundizan más ahora que estoy terminando mi enseñanza básica.

El próximo año debo emigrar a la ciudad y elegir el liceo que será la clave para la continuidad en mis estudios superiores, y al escuchar con atención al conocido tema, me sentí muy orgulloso de la familia que tengo, pero también pensé en mis compañeros y amigos que no tienen a su familia junto a ellos en estos momentos, cuando más los necesitamos.

Elegir una carrera profesional es la decisión más emocionante e importante que debo tomar en mi vida, está en mis manos el futuro profesional y el rumbo que tomará mi existir, por eso es tan efectiva una buena orientación, el conocimiento de todas las oportunidades que tengo y no dejarme llevar impulsivamente por consejos de amigos o la presión de las redes sociales.

Mis padres son un pilar muy ex-

traordinario en esta incertidumbre y nerviosismo al momento de decidir. Nos sentamos a dialogar y junto a ellos aprendí a reconocer mis fortalezas, mis intereses, mi entorno, mi realidad. No puedo exigir a mi familia algo que no sean capaces de darme y tampoco puedo optar por una carrera que no conozca o que no tenga las aptitudes y habilidades para realizarla.

El próximo año debo iniciar una nueva etapa y es normal que me sienta un poco confundido. Me enfrentaré a nuevos desafíos, nuevas experiencias y debo estar preparado para eso. Conversando con mis compañeros y amigos de otras escuelas, estamos todos en lo mismo, con grandes inquietudes, nerviosos, ansiosos y tratando de obtener

Es de vital importancia que, junto a nuestra familia, conozcamos en qué consiste la carrera que queremos seguir e identificar las instituciones y universidades que la imparten.

la mejor información.

La familia influye mucho en la socialización nuestra, es decir, nos transmite normas, principios y modela nuestras motivaciones y actividades o la elección de metas. La influencia familiar puede favorecer la elección vocacional como resultado del descubrir personal.

El amor, los valores, principios, afectos y expectativas que existen en todas las familias son fundamentales para nuestro desarrollo y formación como personas, y tienen mucha relevancia también al momento de encontrar nuestra vocación y elegir con claridad cuál será nuestra profesión u oficio en la vida.

Es de vital importancia que, junto a nuestra familia, conozcamos en qué consiste la carrera que queremos seguir, identificar las instituciones y universidades que la imparten y tener la información de si está acreditada o no.

De acuerdo con una encuesta de Universia y Trabajando.com elaborada a más de cinco mil personas de diez países de Iberoamérica, el 42% de los jóvenes eligen su carrera profesional por interés en el área de conocimiento, un 26% lo hace por la demanda laboral y un 18% por las posibilidades económicas.

Una cifra que, teóricamente, demuestra la importancia de seguir los intereses personales pero, en la realidad práctica, no es así. Por esta razón no podemos solo considerar las oportunidades laborales o las posibilidades económicas. Esto puede variar con el tiempo, pero mi pasión, mi motivación por desempeñarme en lo que me deslumbra... no lo cambiará ni el tiempo.

Por lo tanto, la elección de mi futuro es un gran desafío. Mi familia, el regalo más bello que Dios me dio, mi refugio y fortaleza. Es tiempo para aprovechar de conversar, y disfrutar de los consejos de ellos.

Expresemos con tiempo nuestras expectativas, nuestros sueños, para que analicemos y concluyamos si son posibles de realizar, para celebrar juntos el éxito en el futuro, porque si realizamos una elección a la rápida, sin orientación a sentirnos profesionalmente felices, puede ser una experiencia muy triste y puede llevarnos a la deserción o a estar siempre insatisfechos.

¡No elijas una carrera a la carrera!



CARTAS

Liceo para
Quinchamalí

Señor Director:

Cada vez es menor el tiempo que me queda para egresar de la enseñanza básica y veo con tristeza que aún está lejano el sueño y deseo de todos los habitantes de Quinchamalí y sus alrededores de contar con un liceo en la localidad.

No es un tema desconocido lo difícil que es educarse en el sector rural, enfrentar enormes distancias, poca locomoción y algunas carreteras en malas condiciones. Por ello no es justo continuar los estudios lejos del hogar y la familia, emigrando a la ciudad, enfrentándonos a todos los riesgos que esto conlleva.

Nuestros padres y vecinos llevan años pidiendo que tengamos un establecimiento para continuar estudios en el sector. El año pasado, el director de la escuela presentó junto a los docentes el proyecto, y fue aprobado por todo el Concejo Municipal. Este año, en reunión de Pladeco, ganó el primer lugar la construcción del soñado liceo, es decir todos los vecinos y padres están pidiendo lo mismo. Solo falta la compra del terreno y la construcción.

Mi inquietud es: ¿qué esperan las autoridades para realizarlo? La juventud emigra y Quinchamalí se va quedando sin futuro. Es un gran tema para reflexionar y entregar pronto una respuesta.

FRANCISCO JARA VALENZUELA

La importancia
de una buena
alimentación en la
adolescencia

Señor Director:

Alimentarse saludable no es un tema de moda, sino de salud. Los cambios físicos que van ocurriendo como una de las características propias de la adolescencia, la mayor exigencia académica y los estados de ánimo variables hacen necesaria una dieta equilibrada y saludable para no ver perturbado nuestro desarrollo.

Según me he informado, deben estar presente a diario en nuestra alimentación nutrientes tales como el zinc, hierro, calcio, fibra, almidones, omega 3, complejo B, vitamina A, D y C, y principalmente las proteínas. Aunque no lo aceptemos, tenemos que poner atención a estas orientaciones y consumir frutas, verduras, lácteos y una dieta variada para asegurar que nuestro desarrollo físico y psicológico sea el ideal.

Dejemos por un momento de creernos dueños de la verdad, y aunque no sea fácil

de dejarnos de influenciar por nuestros grupos sociales, la publicidad o estilos de vida, y optemos por comer sano y mantener una buena salud.

MILLARAY CASTILLO

Recuperar el tren,
nostalgia de todos

Señor Director:

Hace varias décadas el tren salía de Chillán y llegaba a Concepción. Lleno de pasajeros que viajaban a pasar el día o un fin de semana en Dichato o a comprar el casimir en Tomé.

Es el tren de la nostalgia, miles de historias giran en torno a él. Partía muy temprano, antes de las 7 de la mañana, desde Chillán, en sus inicios con máquinas a vapor y luego a petróleo. Recorría y zigzagueaba orillando el río Itata, transformándose en un viaje inolvidable, con sus vagones llenos de pasajeros y en cada estación se ofrecían los productos de la localidad, tortillas de Menque, cerezas y figuritas de greda en Quinchamalí.

Fue suprimido en la década del 80 y hoy el tren es nostalgia de mis abuelos, padres y mía también, porque yo quiero que vuelva a funcionar para vivir lo que relatan mis antepasados. El tren era un viaje de alegría, un medio de apoyo económico, un gestor del turismo. Un viaje inolvidable.

En la actualidad se quiere retomar la importancia del tren no únicamente como medio de transporte, sino como un servicio patrimonial turístico.

¿Por qué seguir esperando? Subámonos entonces para que nuestras autoridades hagan partir la locomotora y el tren vuelva a resoplar.

SEBASTIÁN CARO S.

Mirador de
Huechupín

Señor Director:

Nuestra localidad no solo posee una gran riqueza cultural y agrícola. Al investigar me encontré con un lugar muy interesante: El mirador de Huechupín. Muy pocos saben de su existencia: está ubicado entre los kilómetros 21 y 22 del camino a Quinchamalí.

Desde allí se puede observar en plenitud el cordón montañoso de la cordillera de la Costa, de Nahuelbuta hasta el Maule. Es verdaderamente una panorámica muy hermosa y que no todos tienen el privilegio de disfrutar.

Sería fabuloso que las autoridades construyeran un mirador con señalética para que todos los que pasen por el lugar se deleiten con la belleza de la cordillera.

DANIA BETANCUR

COLUMNA DE OPINIÓN

La adicción al celular

Por: Sebastián Ignacio Caro Stokebran

El celular es un elemento tecnológico altamente utilizado hoy en día, por la variedad de funciones que cumple en la vida, principalmente la comunicación y mantenerse conectado en las redes sociales con amigos y amigas a través del mundo. Sin embargo, me preocupa enormemente que cada vez existe mayor dependencia de este pequeño artefacto, que parece consumir más tiempo en la vida de las personas.

Leyendo en libros e internet me he informado de que esta dependencia al celular se llama nomofobia, que básicamente es el miedo irracional a estar sin el celular, donde niños y adolescentes son los más afectados con esta adicción.

Afirmación que es en extremo asertiva, pues yo veo todos los días a mis compañeros y alumnos de otros grados en recreos y clases jugando, hablando o haciendo cualquier cosa en el celular.

Los niños en edad preescolar consumen alrededor de 7,5 horas diarias usando tecnología, como lo indican estudios realizados por Kaiser Foundation en 2010. Y yo me pregunto: ¿dónde están los padres de esos pequeños?

Pienso que los papás deberían ser más restrictivos con estas nuevas tecnologías, organizar los horarios a sus hijos/as para que les permitan disfrutar del tiempo libre, de los amigos, de la familia. Esta es la mejor fórmula para evitar que un niño se convierta en un adicto a los smartphones.

También me inquieta pensar en la vulnerabilidad a la que nos exponemos con el excesivo uso del celular, allí depositamos mucha información personal, como claves, fechas, conversaciones privadas o imágenes. ¿Y si nuestro celular se extravía?

Invito a desconectarse a tiempo para no ser atrapados por esta adicción, dejar el celular un rato y ser más felices con la familia y los amigos.



Criadero de Emú, Campos de Ñuble, ubicado en el kilómetro 30 camino a Confluencia, actualmente cuenta con 34 especies entre parejas y un grupo en engorda.

Aporte al desarrollo de la zona: Criadero de Emú Campos de Ñuble se convierte en atractivo turístico

Una especie exótica poco conocida atrae el interés turístico hacia un sector que era solo identificado por su artesanía en greda, lo que abre nuevos horizontes para la localidad.

BENJAMÍN IGNACIO CIRES GONZÁLEZ

De color gris claro, de suave plumaje, de patas largas, tres dedos y corredora por naturaleza, ya que puede alcanzar hasta los 50 kilómetros por hora. Características que son parte del emú, el ave no voladora más grande del mundo después del avestruz, que llegó a Chile y hace 15 años a Quinchamalí.

Arribaron desde Australia y los primeros criaderos se encontraban en el sur, en la zona de Puerto Montt, donde comenzaron a multiplicarse.

Están en Quinchamalí gracias a Purísima del Campo y su esposo, que decidieron realizar una inversión diferente a lo que había en el sector y compraron una pareja de emús en la ciudad de Valdivia, iniciando así un interesante y novedoso emprendimiento.

Estas aves tienen una pareja para toda la vida y los productos que se generan de ellas proporcionan múltiples beneficios para la salud. Principales características que sedujeron a esta familia para innovar en la zona y generar algo atractivo con gran potencial turístico para la localidad.

Buenas experiencias

Actualmente en el criadero hay 34 emús, entre parejas y un grupo que está en engorda. Purísima cuenta que la localidad tiene todo lo necesario para el desarrollo de estas aves: un predio tranquilo y con agua, un factor vital en la vida de ellos, ya que pueden soportar dos a tres días sin comer, pero sin agua se complica, porque se desesperan.

El funcionamiento del criadero está a cargo de su esposo y un hermano que es veterinario, quien la asiste en el cuidado de las aves. Solo cuando es necesario construir un corral para una nueva pareja se contrata a una persona que les ayude en esto.

Purísima comenta que “el criadero ha permitido dar a conocer esta especie exótica (actualmente en extinción) a niños, jóvenes, adultos mayores y turistas extranjeros, que vienen a aprender y valorar los subproductos que se obtienen de esta ave y sus beneficios para la salud”.

El emú puede generar hasta 18 kilos de carne y se comercializa a nivel nacional. Es muy sana, sin grasa y buena en la dieta de los intolerantes a la proteína de la carne de vacuno. Se elabora lomo, filete, longanizas y paté con finas hierbas, estragón y merquén, que son faenados en la planta Frigosur de Chillán.

El aceite, denominado “milagro”, tiene propiedades regenerativas y es procesado con fines cosméticos y médicos. Se exporta



Los emús viven con una sola pareja toda la vida.

principalmente a Canadá, Estados Unidos y Argentina, alivia dolores musculares, mejora la piel y ayuda en el tratamiento de quemaduras, cicatrices y fibromialgia. Un emú genera seis litros de aceite.

Purísima elabora con el aceite productos cosméticos como cremas, jabones, shampoo y acondicionador. De sus plumas confecciona aros, atrapa sueños y llaveros.

Traspassando fronteras

Sandra Wastavino, relacionadora pública de la revista Orientadora Turística Calancén, comenta que el criadero de emú de Quinchamalí es uno de sus asociados y con el que trabaja hace un tiempo en un circuito turístico.

Wastavino relató el furor que causan los emús en el sector, pues muchos de sus clientes quedan maravillados con este tipo de aves.

“A mí me impresionó el interés surgido de los turistas cuando vienen a la zona y se enteran que hay emús. En el último tiempo mucho extranjero se ha motivado con este circuito, especialmente argentinos, que cruzan la frontera para aprender todo de este ejemplar”.

La operadora turística señaló que el criadero de emú está siendo un aporte al desarrollo de Quinchamalí, pues dio otra opción de visita al lugar, que era solo conocido por el trabajo de la alfarería en greda, y también ha permitido a su dueña viajar a Mendoza a exponer su experiencia.

“De verdad este emprendimiento ha sido un acierto. Creo que eso en gran medida se ha dado porque son uno de los pocos productores en el país con estas aves. A futuro está empresa dará que hablar, aunque ya lo está haciendo”, reflexionó Wastavino.

Frutas de exportación:

La producción de arándanos aumentará en los próximos años y generará un gran avance económico

Pequeñas y medianas empresas del rubro han proliferado en la zona gracias al cultivo de estas moras azules. Empleos crecieron significativamente en el sector.

MILLARAY ANTONIA
CASTILLO MORAGA

La localidad de Quinchamalí es conocida a nivel nacional no solo por su trabajo en alfarería, sino también por su producción de cerezas, que en época estival abunda en la zona gracias al auge que ha tenido el cultivo de este fruto en los últimos años.

De pasar solo de ser una localidad de producción menor, ahora Quinchamalí, Santa Cruz de Cuca, Confluencia y sus alrededores, se alzan como productores de mediana escala, que exportan sus productos a mercados tan diversos y exigentes como Norteamérica y Asia.

Su clima templado y suelos fértiles hacen de este villorrio un lugar ideal para todo tipo de plantaciones, por la cual agricultores y empresarios han incursionado en otros cultivos, como el arándano y avellano, teniendo a la fecha excelente resultados.

Pequeños y grandes agricultores

En el sector de Quinchamalí centro vive Luis Franco Sánchez y su familia. Pequeño agricultor del lugar que trabaja en el cultivo de cerezas hace 12 años en el sector y ha sabido ganarle a la vida.

Capacitándose entendió que el negocio eran las cerezas. Ahora ocupa exclusivamente 1 hectárea para el cultivo de cerezas, mientras que el otro lo arrienda a vecinos.

Su producción anual aproximada -señaló Franco- es relativa, pero varía entre 4.000 a 10.000 kilos por hectárea, dependiendo del clima y otras variables. Las especies cultivadas son Lapins, Bing, Mostra y Early.

En temporada baja trabaja con apenas una persona, mientras que en temporada alta contrata a seis. “Nuestro período fuerte de trabajo es el mes de noviembre, ahí sacamos nuestras cerezas. De marzo a agosto se mantiene el terreno y los árboles, ahí fumigamos, abonamos, e injertamos si es necesario”, comentó el agricultor.

Con respecto a las ventas, Franco detalló que su producción la vende al por mayor principalmente a comerciantes de Quillón y Curicó, y en menor escala a minoristas de Temuco, Chillán y otras localidades cercanas, que compran por cajones.

Realidad diferente es la que se vive a pocos metros de los terrenos de este agricultor. Ahí se emplazan las propiedades de la Sociedad Agrícola Lomas de Quinchamalí, perteneciente a la familia Valdés Estay.

Con 100 hectáreas de plantación, divididos en 4 lotes, esta empresa del rubro se alza como la más grande del lugar, incursionando no solo en el negocio de las cerezas, sino también del cotizado arándano y la avellana.

Gustavo Castillo Ávila, administrador del recinto, nos comenta que esta sociedad familiar lleva 17 años de funcionamiento en el lugar y que no siempre cosecharon los frutos que tienen hoy.

“En un principio esta empresa partió con peras asiáticas y baby kiwis, sin embargo, no dieron los resultados que se esperaban, por lo que se tuvieron que reconvertir a la cereza y los arándanos”, señala el encargado.

Castillo señaló que actualmente se dedican exclusivamente al cultivo de cerezas, arándanos y avellanas, logrando toneladas que superan los 200 mil kilos al año, en el caso de las cerezas; 358 mil kilos con los arándanos y 17 toneladas de avellanas.

“Los mercados a los cuales exportamos son muy exigentes. Estados Unidos y China piden la máxima calidad de los productos, es por ello que trabajamos con las especies Bing, Van, Lapins y la Sweet Heart en cerezas; y O’Neal, Emerald, Start, Legacy y Brillita



Gustavo Castillo, administrador de la Sociedad Agrícola Lomas de Quinchamalí, explica el proceso de trabajo y la importancia de la calidad de los suelos en las plantaciones de cerezas.



Profesional comenta a estudiantes los factores climáticos que inciden en el cultivo de diversas frutas.

en arándanos”, explicó Castillo.

Consultado por el destino de las avellanas, el administrador indicó que estas son comercializadas a productores nacionales que las revenden a otros pequeños negocios de las regiones del Biobío y La Araucanía.

El administrador destacó la importancia del mercado de estos frutos en la zona, pues a su juicio ha levantado el empleo. “Nosotros por lo bajo durante el año empleamos a 100 personas. En temporada alta superan las 300, cifra no menor”.

El clima como factor clave

Una de las características principales que debe tener una localidad para la plantación de frutos berries y de cerezas es su clima. Debe ser templado y con buena humidificación, lo que se complementa con terrenos fértiles para optimizar las condiciones.

Quinchamalí y sus alrededores contarían con esas particula-

ridades, según el ingeniero agrónomo e investigador de suelos y nutrición de plantas del Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Chillán, Juan Hirzel Campos.

“La zona de Quinchamalí tiene una característica que se refiere al microclima que desarrolla la localidad y favorece mucho la producción de cerezas y arándanos, porque hay menos heladas, hay temperaturas adecuadas al período de crecimiento del fruto, los árboles se adecuan bien a las condiciones de lluvias y frío, son cultivos de riego y es una zona de riego”, sostuvo el experto.

Hirzel agregó que pese a que los suelos del lugar se constituyen de arenas finas y arcilla, “trabajándose adecuadamente no generan limitaciones, por lo tanto, se puede desarrollar un huerto en buena condiciones, en la medida que los suelos sean bien trabajados al momento de ser realizado”.

Ese aspecto -remató Hirzel- Quinchamalí lo ha trabajado muy bien, “gracias a nuestra asesoría y capacitación permanente a pequeños, medianos y grandes empresarios del rubro de la cereza y arándano”.

Aporte alimenticio de la cereza y el arándano

La cereza y el arándano son una de las frutas más codiciadas en el extranjero y que han experimentado un boom en sus exportaciones. En gran medida eso se debe al aporte nutricional de estos alimentos, ricos en vitaminas y antioxidantes.

Según la nutricionista de la Dirección de Salud Municipal de Chillán, Magdalena Lincolao Manzor, la cereza es un alimento rico en vitaminas C, B9 o folato y A. En cuanto a minerales, esta fruta contiene potasio, fósforo, calcio y magnesio.

En relación a los arándanos, Lincolao sostuvo que esta baya es alta en fibra y vitamina C y K. Además, el 85% de su contenido es agua, con bajo aporte calórico y de carbohidratos.

“Los arándanos contienen la capacidad antioxidante más alta de todas las frutas y vegetales consumidos cotidianamente. El principal es el flavonoide, que se ha demostrado que eleva directamente los niveles de antioxidantes en el cuerpo, con un efecto muy beneficioso” agregó la profesional.

La nutricionista, aporta otro dato del arándano, y es que reduce el colesterol malo, disminuyendo el desarrollo de enfermedades cardíacas.

“Se demostró científicamente que consumir 50 grs. de arándanos diarios ayuda a disminuir el colesterol, por lo que, a mi juicio, es un súper alimento, por eso su cotización en el extranjero”, concluyó Lincolao.

Inaugurado en 1939:

Monumento nacional de gran valor patrimonial se mantiene sobre los ríos Itata y Ñuble

En 1939 se realiza la inauguración de este puente, que hoy se asocia al desarrollo vitivinícola del valle del Itata, y en lo social, se reconoce como un espacio de identidad y pertenencia.

SEBASTIÁN CARO S.

Con gran esfuerzo y alrededor de nueve años de trabajo a pulso de numerosos hombres de la zona, se construyó a comienzos del siglo XX el puente de Confluencia. Con una base de 521 metros de carpeta de madera y dos estribos de hormigón armado, ha permitido a lo largo de su historia que cientos de personas crucen a diario el río Ñuble.

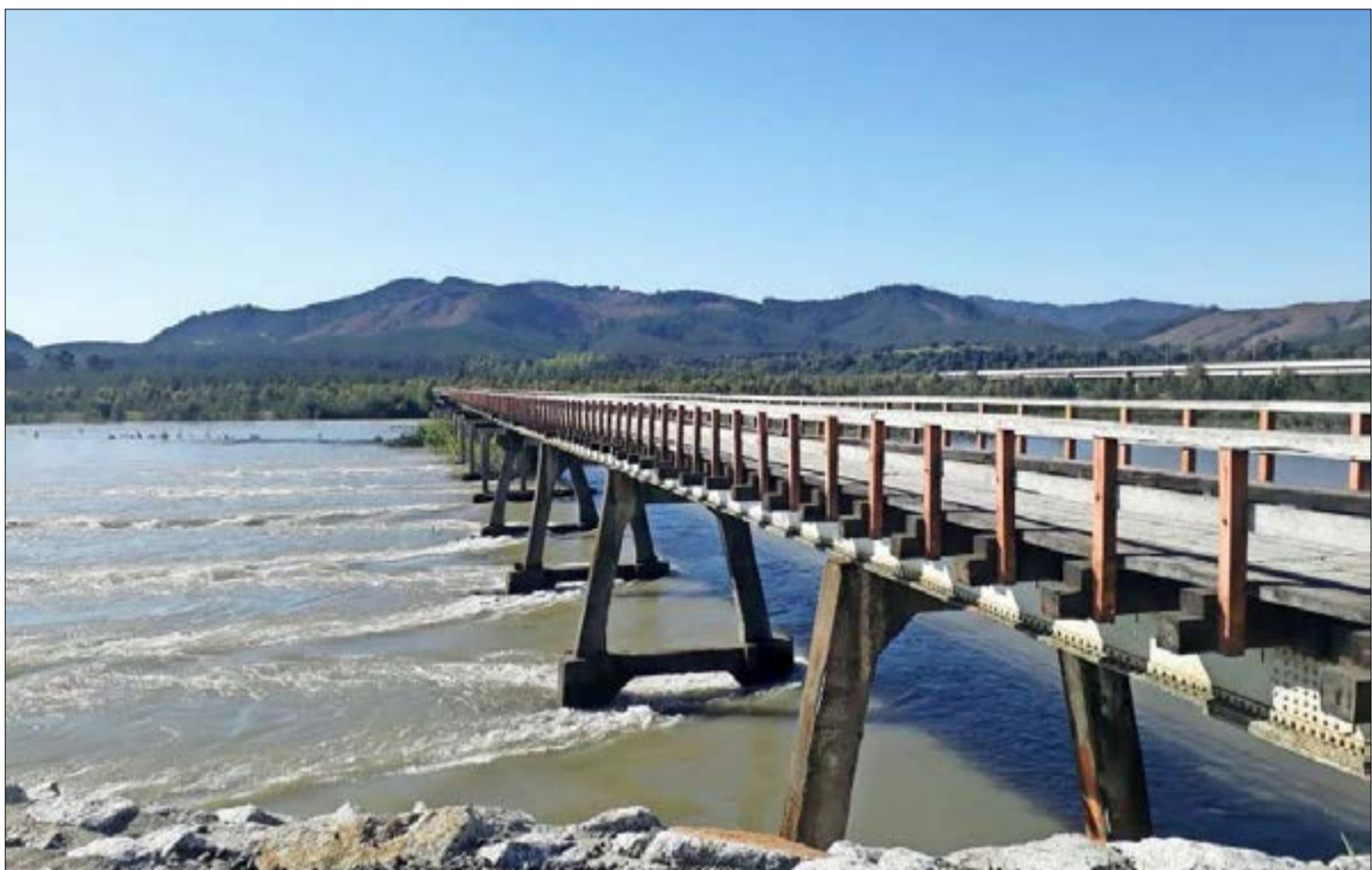
Una estructura reconocida por los oriundos de esa región como el principal espacio de identidad y pertenencia, que ha soportado varios desastres naturales, pero que se mantiene gracias a la perseverancia de un grupo de personas que participó activamente en las gestiones para evitar su demolición.

Los inicios

Gonzalo Urrejola Unzueta diputado, senador y ministro de Obras Públicas, dedicado a la producción vitivinícola del fundo Cucha Cucha, se destacó por ser un impulsor entusiasta en la implementación del tren que partiría del puerto de Tomé, pasando por Confluencia, Chillán, Coihueco, Pinto y Recinto.

El señor Urrejola fue quien solicitó a ingenieros que realizaran estudios para la construcción de un largo puente de madera en Confluencia, con la finalidad de trasladar la producción agrícola y vinícola a los mercados locales a través del tren, ya que se realizaba en una frágil balsa frente a su fundo. Presentó un proyecto para que aprobaran el presupuesto, hasta que consiguió la resolución presidencial ordenando su construcción, luego trabajó arduamente y luchó para que se realizara la obra, mientras él se desempeñaba como senador por Talca, Linares y el Maule.

No hay claridad de su construcción, se piensa que fue en la década de 1910 y luego reparado en 1930. Finalmente, el año 1939 se concreta el sueño del sr. Urrejola y se realiza la inauguración del Puente de Confluencia, en donde él participa.



La imponente estructura del puente que permite el cruce sobre el río Ñuble.

Único y especial, sigue firme y majestuoso

Es el puente de madera más largo de Chile y de Sudamérica, sigue siendo uno de los más antiguos en su tipo, sobrevive al terremoto del 39, manteniendo hasta hoy sus estructuras originales, acompañando muy silencioso el avance del sector y a las familias del valle del Itata. También permite el desarrollo turístico, especialmente los fines de semana, y además un apoyo en la labor de las alfareras, quienes visitan el puente y aprovechan de recorrer y conocer todas las bellezas locales. También el desarrollo agrícola y forestal ha sido beneficiado.

Tiene un rol clave en el ecosistema porque esta es una zona para las especies acuáticas, la diversidad de las aves es relativamente abundante, y en el país se conoce muy

poco de la diversidad en las comunidades de aves y su dinámica en los ríos.

En este afluente con características especiales, según un estudio realizado entre los años 2006 y 2010, se encontraron 71 especies de aves acuáticas, lo que representa un 54% de las aves acuáticas nacionales. Estas especies en su mayoría se clasifican como especies residentes (77%), el 20% de ellas son visitantes y como especies esporádicas, el 3%.

Por esto, quienes iniciaron la campaña para la permanencia del puente en el año 2015 pueden decir con orgullo que sus anhelos han culminado de la mejor forma con la declaración del puente como Monumento Histórico en la categoría de Monumento Nacional.

En su estructura cuenta con muros frontales y laterales y 26 cepas de cuatro tipos diferentes. Las más antiguas son de estructura tipo marco, con dos pilares inclinados y viga cabezal. Característico del Puente Confluencia es su tablero de madera, cuyo ensanche es destinado a la detención de vehículos, apoyado sobre

cuatro vigas metálicas. Otras cepas tienen cuatro pilares rectangulares de hormigón armado con viga cabezal, y en los sectores de ensanche, las pilas son con seis pilares. Una cepa tiene estructura metálica de tubos.

Su nombre obedece al hecho de que geográficamente se encuentra en la confluencia de los ríos Itata y Ñuble. Además de favorecer a los mercados del sector, conectando a las localidades de difícil acceso y retiradas.

El riesgo de perder un patrimonio

“Se escuchaban muchos rumores de la construcción de un nuevo puente o la remodelación del puente existente. La crecida del río Ñuble el año 2006 fue muy grande y eso motivó a pedir con mayor fuerza que se reparara el puente o se construyera uno nuevo”, relata Carmen R. Osses Yévenes, presidenta de la Junta de Vecinos de Confluencia y empresaria de transporte escolar de la localidad.

Se iniciaron estudios y transcurrió mucho tiempo, hasta que en enero de 2015 se convocó a una reunión con

todas las autoridades, representantes de agrupaciones y juntas de vecinos de los sectores de Portezuelo, Confluencia y alrededores, para dar a conocer y analizar la construcción de un nuevo puente. Esta reunión fue exitosa, y en mayo del mismo año se pone la primera piedra y se da a conocer cuál será la ubicación. Alguien pregunta qué pasará con el puente antiguo, y se informa que existe un ítem de recursos destinados para la demolición de este.

Ante la amenaza de perderlo, los vecinos rechazaron de inmediato la noticia, y se organizaron para luchar por mantenerlo, lanzando una campaña con el lema “No a la demolición del Puente de Confluencia”. Es así como cinco mujeres del sector lideradas por Carmen Osses inician un trabajo de investigación para conservarlo en su lugar, recurriendo a varios mecanismos de difusión.

“El Puente es nuestra historia, allí trabajaron nuestros antepasados, abuelos, padres y tíos, que a pulso

se demoraron alrededor de nueve años en su construcción. No era justo perderlo”, afirma con emoción y energía Carmen Osses.

Cumpliendo un sueño

Pamela Conejeros, integrante de la Unidad de Patrimonio (UPA) de la Municipalidad de Chillán, relata cómo los pobladores de Confluencia y alrededores, en su afán de lucha por mantener el puente, se ganaron el apoyo de las autoridades locales, de las municipalidades de Portezuelo y Chillán.

El equipo técnico de UPA fue el encargado de desarrollar el expediente de postulación del puente de Confluencia como Monumento Nacional, en conjunto con la Junta de Vecinos y la Agrupación Cultural de Confluencia, mediante un proceso que incluyó la elaboración, presentación y defensa de este. Esto tomó un período de seis meses aproximadamente, y el nombramiento del decreto, un año.

En la presentación del expediente, las autoridades y defensores emitieron argumentos resaltando su valor histórico, social y arquitectónico. Lo expuesto fue

tan convincente, que los 14 miembros del Consejo de Monumentos Nacionales decidieron por unanimidad declarar el puente de madera de Confluencia Monumento Nacional, reconociendo los siguientes valores:

“Siento una gran alegría y satisfacción, porque este anhelo y decisión de que el puente sea Monumento Nacional nace de la comunidad, y nosotros como equipo técnico de apoyo a ellos nos sentimos muy contentos de que se haya logrado”, afirma Pamela Conejeros.

SU NOMBRE obedece al hecho de que geográficamente se encuentra en la confluencia de los ríos Itata y Ñuble.



La imponente estructura del puente que permite el cruce sobre el río Ñuble.

Celebraciones familiares:

Fiestas costumbristas muestran la identidad rural y las tradiciones del sur

En Chillán ya son parte de la historia comunal las celebraciones en torno a la vendimia, la chilenuidad y algunas relacionadas con productos presentes en la mesa de los chilenos, como la Fiesta del Tomate o del Choclo.

DANIA BETANCUR

Vivir en el campo es cuidar el ganado, cultivar hortalizas, trabajar y disfrutar de las bondades de la tierra, pero con el avance tecnológico y la globalización se van perdiendo tradiciones. Por ello las fiestas costumbristas permiten dar a conocer a los jóvenes la cultura y mantenerla en el tiempo.

En Chillán, estas celebraciones se reiniciaron el año 2009, al traer de vuelta la Fiesta de la Vendimia luego de haber desaparecido por 57 años. Una fiesta que permite la degustación de los productos de todos los viñedos de la comuna y que incluye una muestra artística

en la plaza, que revive el arte de moler la uva como lo hacían los ancestros, pero realizada por candidatas a reina, que logran convocar a un gran número de asistentes.

“Recordando momentos muy significativos y hermosos de mi infancia, viene a mi mente la Fiesta de la Primavera, llena de colorido y alegría, con carros alegóricos, comparsas y mucha gente en la Plaza de Armas... Esto marcó muy positivamente mi vida. Por ello me propuse al llegar al municipio rescatar las principales fiestas tradicionales propias de cada localidad rural de la comuna de Chillán y darle un sello personal a mi administración”, relata el alcalde de Chillán,

Sergio Zarzar Andonice.

Una iniciativa destinada a revivir muchas fiestas, como La Chilenuidad en Chillán, una gran celebración pensada en la familia, con comidas típicas, juegos infantiles, movimiento a la rienda y stands de artesanías.

En esa línea, también se quieren mantener otros eventos de la zona, como la Fiesta Huasa de Caserío de Linares, que reúne a más de cuatro mil visitantes; la Fiesta del Tomate en Oro Verde; la Fiesta del Trigo de Colligua; o la Fiesta Campesina en Capilla Cox, Rinconada de Cato, Huape y Quinchamalí.

El listado de celebraciones tradicionales es largo, e incluye el Festival del Choclo, la Muerte de

Chanco en Chonchoral, ponerle la cruz al trigo en Santa Cruz de Cuca, la Fiesta del Camarón, El Festival de la Voz en Confluencia, la Fiesta de la Cereza y del Chicharrón en Quinchamalí, por mencionar algunas. Todas ellas, con el objetivo de marcar identidad y dar la oportunidad a los artesanos, emprendedores y artistas para que muestren su arte y sus productos.

Para las comunidades es motivo de orgullo, también les permite afianzar el sentimiento de pertenencia con sus sectores, y para la máxima autoridad es una gran satisfacción apoyar estos eventos, ya que es una instancia de unión con gente empoderada de su tierra. El municipio está celebrando desde enero a diciembre a lo menos una fiesta en cada una de las diversas localidades de la comuna.

Fiestas en Quinchamalí

César Vargas Benavides, pre-

sidente de la Junta de Vecinos del sector norte de Quinchamalí, relata lo importante que es para la zona celebrar estos eventos: “La Fiesta de la Cereza lleva nueve años realizándose exitosamente, cada vez con mayor afluencia de público. Y la del Chicharrón lleva tres años, una celebración que nació al alero del programa ‘Yo quiero mi barrio’, y que solo este año convocó a ocho mil personas y alrededor de 42 puestos gastronómicos y de artesanías”.

El municipio apoya con recursos económicos para financiar premios, amplificación y atención a los artistas. La organización, en tanto, demora mínimo tres meses. Por esta razón, la comunidad se muestra agradecida con las autoridades locales, por recibir estas tradiciones para el crecimiento cultural, turístico y económico del sector. Todas estas fiestas permiten valorar costumbres y dar a conocer lo maravilloso de las tradiciones chilenas.



Las familias disfrutaron de estas celebraciones tradicionales.



Antropóloga y escritora, Sonia Montecino, Aguirre y su obra Quinchamalí Reino de Mujeres.

Sonia Montecino:

La antropóloga que mostró la realidad de las mujeres artesanas

A través de una acuciosa investigación realizada durante más de cinco años, la profesional logró retratar esforzadas historias de vida en el libro "Quinchamalí: Reino de Mujeres", publicado en 1986.

MILLARAY CASTILLO y FRANCISCO JARA

La escritora Sonia Montecino Aguirre vive en un lugar rodeada de lindos mosaicos de alegres colores en la entrada, plantas y objetos muy hermosos. También hay muchos libros y diversos adornos, imágenes de la virgen sobre la chimenea, objetos de Isla de Pascua; parece un pequeño museo. Sentada en una mesa redonda, con un bonito mantel tejido a crochet, nos invita a comer una deliciosa torta y jugos naturales que ha preparado especialmente para nosotros. Con voz suave y elegante, cuenta que conoce a muchas artesanas, y muestra sobre una antigua cocina a leña varias figuras, piezas de greda que sabe muy bien quién las realizó.

Se inició a temprana edad en el arte de las letras, estudió en el Liceo Experimental Manuel de Salas el que quedaba cerca de su casa, donde les hacían escribir mucho, razón por la que se enganchó en lo de la escritura. Tiene una larga lista de libros en donde habla de los mitos y cultura mapuche, el mestizaje, las mujeres, la gastronomía popular y del arte alfarero. Alrededor de 20 obras, además de tres recopilaciones y muchos artículos en revistas.

Su amor por la investigación, los viajes y las letras se mantiene intacto con los años, y no se detiene. **¿Podría contarnos cuál fue su mejor experiencia en la infancia?**

Qué bonita pregunta. Tengo muchas lindas experiencias de infancia, pero creo que una de las más fuertes, sin duda, es que mi abuela materna vivía en Talca y por esta razón viajaba a verla junto a mis padres desde muy pequeña, viajaba mucho, sobre todo en festividades importantes. Esto me permitió descubrir, ver una realidad diferente a la que yo vivía en



En su casa mantiene un lugar especial con el trabajo de las alfareras de Quinchamalí.

Santiago, y esa experiencia marcó muy fuertemente mi vida y tuvo mucho que ver con lo que haría después cuando grande. Recuerdo cosas que acá no veíamos; por ejemplo, el tiempo de las ramadas para los 18 de septiembre, que eran muy clásicas, había un ambiente festivo popular y toda la gente compartía; las diferencias de clases no existían, algo que en Santiago estaba muy marcado. Para mí, como niña, fueron experiencias muy importantes, ver ropas diferentes, escuchar otras músicas, personas que no veía normalmente en Santiago, es decir, palpé las diferencias culturales del país y esto es algo que marcó mi infancia.

¿Y qué la motivó a estudiar Antropología?

Precisamente, esas vivencias de la infancia, conocer la cultura campesina, la cultura popular. Pero, al mismo tiempo leía mucho, mis papás me regalaban libros. Uno de ellos me impactó, "La Odisea", lo tuve en mis manos cuando recién aprendí a leer. Me pareció fascinante el viaje de Ulises y la figura de Penélope, su mujer que lo esperaba tejiendo y destejiendo. La antropología siempre implica trasladarse, salir a conocer los mundos de los otros. También conocí el racismo con los mapuche, pues mi familia paterna es de Osorno y allí vi la discriminación a los indígenas por parte de los "chilenos" y alemanes. Eso llamó mucho mi atención. Como mis padres eran profesores de historia, me acerqué por ahí también al gusto por el pasado, y la antropología fue como el resultado de todas esas experiencias de la niñez.

Y lo de escribir, nos comentó que lo inició desde muy niña, ¿nos puede hablar un poco más de eso?

Sí, apenas aprendí a escribir ya estaba haciendo poesías, cuando había fechas importantes, como el Día de la Mamá u otras, preguntaban: ¿quién va a escribir un poema a la mamá? Entonces me subía a recitar sobre una silla. El liceo estimulaba la escritura, había un prestigio en quien escribía y luego participé en diversos talleres literarios con importantes y destacados escritores, como José Donoso, Nicanor Parra, Enrique Lihn y Mercedes Valdivieso. Así se fue formando mi inclinación por la escritura y la literatura.

¿Que la motivó a escribir su libro "Quinchamalí: Reino de Mujeres"?

Era la época en donde no había democracia, estábamos en dictadura, y nosotros trabajamos en organizaciones no gubernamentales (ONG), que estaban dedicadas a apoyar a distintos grupos de mujeres artesanas en Chile, porque había mucha pobreza, el país estaba en crisis, no había trabajo. Al mismo tiempo que queríamos aportar, investigábamos sobre la realidad de las mujeres en Chile. Escuché hablar de Quinchamalí y de Pomaire, pero a mí me quedó impresa la palabra Quinchamalí y por eso fui a trabajar allá.

Tenían unas historias increíbles todas estas mujeres (hojea el libro y nos muestra una foto de las alfareras), muchas de ellas ya no viven, otras sí, pero me he encontrado con algunos niños de aquella época y me dicen: "Yo estaba ahí, yo soy el de esa foto", incluso varios me han escrito para contarme lo que están haciendo ahora.

HA ESCRITO ALREDEDOR DE 20 LIBROS, donde habla de los mitos y cultura mapuche, el mestizaje, las mujeres, la gastronomía popular y del arte alfarero.

Unos amigos nos dieron los datos de Buenaventura Ulloa y del poeta Ramón Riquelme, para poder alojarnos. Ese fue el comienzo de una larga amistad con ellos, que amaban al pueblo. Nos presentaron a las loceras, y fueron de gran ayuda para la investigación. Con la historia de esas mujeres inicié este trabajo. Ellas eran muy abiertas y estaban felices de que fuéramos a conversar y a querer saber de su arte y de sus problemas. Trabajamos con un método llamado Historias de vida, que consiste en conversar con las personas y preguntar todo sobre su vida. Fue fascinante adentrarme en los sentimientos y trayectorias de las antiguas loceras.

¿Cuánto tiempo le tomó escribir este libro publicado en 1986?

Estuve viajando alrededor de cuatro a cinco años, quedándonos siempre donde esa maravillosa pareja de los Riquelme Ulloa, pero la obra en sí se demoró alrededor de seis años. Estudié Quinchamalí con la idea de valorizar la artesanía de las mujeres. Su arte era conocido porque algunos artistas retomaron en sus creaciones muchas cosas de Quinchamalí, como Santos Chávez, que utilizó figuras y formas de esa alfarería; Nemesio Antúnez también, pero nadie, a excepción de Tomás Lago, difundió a las artesanas y el tesoro que ellas preservaban. Mi

idea fue mostrar ese tesoro.

Y el nombre del libro, ¿a qué se debe, cómo lo eligió?

Se llama así porque las mujeres alfareras son las protagonistas del pueblo, ellas son el centro y entonces metafóricamente hablé de "reino" para definir ese dominio. Además, muchas criaban y mantenían solas a su familia con su trabajo alfarero; "reino de mujeres" quiere decir que ellas son las principales gestoras de su vida y de la loza de Quinchamalí como identidad local.

En su libro usted habla sobre los orígenes y a qué se debe el nombre de Quinchamalí. ¿Nos podría compartir algo sobre este tema? ¿Cómo rescata la historia?

La historia se rescata investigando, buscado en archivos, libros de historia, en trabajos realizados por arqueólogos... y se va indagando, preguntando y comprobando, y así según las investigaciones realizadas, el cronista Rosales nos relata que el nombre del sector tiene su origen en el pasado. Esta localidad era habitada por mapuches y existía un cacique llamado Quinchamalí que utilizaba una yerba de color púrpura con muchas virtudes curativas. Esta yerba es abundante en la zona y de ahí el nombre del sector, "Quinchamalí".

Fueron los mapuches los primeros en confeccionar piezas en greda, creando grandes vasijas en donde guardaban sus cosechas. Más adelante trabajaron piezas utilitarias, de uso doméstico, platos, ollas, jarros, etc.

¿Qué quiere transmitir a través de sus libros?

En todos mis libros la intención ha sido valorar lo que sentimos como "propio". Estuve con una mujer aymara de Bolivia que me preguntaba por qué los chilenos teníamos caras tristes y enojadas, y yo le contesté que hay otro rostro, que es el que he tratado de mostrar con mis obras. Mi trabajo ha sido registrar para no olvidar lo que tenemos. Muchos de mis escritos más literarios se conectan con mis investigaciones, y muchas de mis investigaciones también encuentran en la literatura un dato. Los libros son preciosos comunicadores de la multitud de mundos que existen en Chile, y eso he tratado de hacer a lo largo de mi carrera como antropóloga. Ahora preparo un ensayo sobre Margot Loyola y su nexa con Isla de Pascua y otro del feminismo de hoy.

¿Le gustaría volver a Quinchamalí?

Sí, tengo muchas ganas de ver nuevamente los campos de Quinchamalí, saludar a las loceras que conocí y aún están ahí, conocer lo que piensan los jóvenes sobre la loza de este hermoso lugar, saber si han cambiado el tipo de figuras, porque en esos años era muy marcado; hacia el norte de la línea del tren se trabajaba la alfarería ornamental y de la línea hacia el sur la utilitaria. Desconozco si eso sigue igual. Recuerdo a Isabel Carampangue, quien decía ser la última descendiente de mapuches que quedaban en Quinchamalí, y ella solo trabajaba cántaros y vasijas que eran netamente mapuches. Me encantaría investigar más, siento que se ha hecho muy poco, es el único lugar donde hay cerámica negra, y por ello deben valorar el tremendo tesoro que tienen en su tierra.

Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales

Sonia ha recibido muchos premios, pero uno de los más significativos fue el Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales, el año 2013.

Sus obras están presentes en Argentina, México y Latinoamérica en general y representa a Chile en la Unesco.

¿Qué significó para usted este reconocimiento?

Fue muy emocionante e impactante, porque me estimuló a seguir indagando y entregando más investigaciones sobre Chile y su gente. Como mujer lo valoré, también porque esos premios normalmente, en un 80% a 90%, son entregados a los hombres. Por ello, que me lo hayan otorgado a mí es un orgullo y sirve de modelo a otras mujeres más jóvenes. Además, siento que es un triunfo de las mujeres y

de los lugares en que trabajé: se valoró el mundo mapuche, Quinchamalí, el mundo campesino; en ese sentido es reconocer también el valor de esas localidades. Yo siento que el país ha sido muy generoso conmigo, debo decirlo, ha reconocido mis obras y eso se agradece. Hoy día represento a Chile y a América Latina en la Unesco y creo que esto también es un reconocimiento al patrimonio inmaterial que tenemos y al que, de algún modo, he aportado con un granito de arena a valorarlo.

Usted es escritora mucho sobre mujeres, y ¿cómo es Sonia mujer?

Estoy casada hace 40 años con el antropólogo Rolf Foerster, tenemos un hijo de 30 años, poeta, estudió Literatura y es magister de Teoría del Arte;

siguió la senda intelectual y creativa. Actualmente hago clases en la Universidad de Chile, en el Departamento de Antropología, y coordino la Cátedra Indígena de la Facultad de Ciencias Sociales, además de investigar y participar en varias comisiones. Me hago un espacio por las tardes para dedicarme a escribir y para cocinar todos los fines de semana para la familia y los amigos.

¿Tiene algún lugar especial para escribir?

Por supuesto, es mi lugar favorito (y muestra el segundo piso, donde tiene su escritorio plagado de libros y objetos).

Se puede apreciar que allí está el alma, la esencia de lo que esta antropóloga y escritora realiza y que supo descubrir Quinchamalí.



En su casa mantiene un lugar especial con el trabajo de las alfareras de Quinchamalí.

DIARIO LA VOZ DE MI TIERRA

DIARIO LA VOZ DE MI TIERRA

DIARIO LA VOZ DE MI TIERRA

Acumula buenas calificaciones y

LOGRA TUS
OBJETIVOS

Obtén un buen puntaje PSU,
postula a becas e
ingresa a la universidad de tus sueños.



Cpech

EL PREUNIVERSITARIO DE CHILE

Disfruta las redes
con tus *Amigos*
y NO con desconocidos...



 movistar