Declara la comida típica chilena patrimonio cultural inmaterial de la Nación
Boletín N° 8490-24

VISTOS:

Lo dispuesto en los Artículos 1°, 19°, 63° y 65° de la Constitución Política de la República; en la ley N° 18.918 Orgánica Constitucional del Congreso Nacional y en el Reglamento de la H. Cámara de Diputados.

CONSIDERANDO:

1° Que, el libro "La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile" de la antropóloga Sonia Montecino, deja en evidencia que aquello que denominamos "comida chilena" es producto del mestizaje, de la unión de la experiencia culinaria de nuestros pueblos originarios y el aporte de los inmigrantes europeos.'

2° Que, respecto a los platos considerados típicamente chilenos, existe una variedad de preparaciones que se reconocen por zonas. A saber:

Comida del norte de Chile

La cocina tradicional del norte de Chile se formó a partir de los productos alimenticios de los pueblos atacameños y aymaras. Su agricultura se basaba en alimentos tales como maíz, locoto, papa y la quínoa, entre otros. En carnes sus comidas están basadas en la alpaca o llama asada; en charqui o preparaciones como el chaira, carne con verduras y papa chuño; o la guatia, carne con pollo, papas con cáscara y maíz molido cocido al vapor bajo tierra.
Como un plato típico Sonia Montecino destaca la Calapurka, consistente en una opa picante que contiene maíz grande papas, carne de todo tipo, (llamo, pollo, cordero), zanahoria, rocotos y otras verduras. Se usa principalmente para tomarla en el amanecer después de una tiesta. EL Chairo también es una sopa, que consiste en el uso de verduras, .carne de alpaca o llama y papa chuño, zanahoria, cebolla alverja, porotos verdee, trigo mote. Su preparación requiere mezclar y

cocer la carne y verduras picadas, con el chuño cocido y el maíz remojado el día anterior. El chuño es una papa seca, deshidratada, que preparan ros mismos habitantes para la época que la papa fresca es escasa. Generalmente la dejan secar durante un mes sobre los techos de las viviendas.
Otros platos mencionados como típicos de la cocina nortina son el Picante de guata o pollo, Chicharrón de papa, Chuñu Putin con huevo, Wuatia y el Sango o Piri.

Platos típicos de la zona central

En la zona central se dan distintas influencias para la conformación de sus alimentos tradicionales. El aporte indígena se da principalmente con los productos de la tierra tales como el maíz y diversas verduras, que han conformado conocidas recetas, como el pastel de choclo, el charquicán y las humitas.
Qtro plato muy tradicional de la zona central es la cazuela, la cual tendría influencias de la cocina española. Consiste en un caldo al cual se le agregan diversas verduras tales como zapallo, papas, choclo y arroz y carnes, las cuales pueden ser de vacuno o ave. Cone I tiempo ha habido variaciones y la cazuela puede ser de pava y en vez de arroz quínoa.
La empanada de pino es, entre todas las preparaciones de empanadas que se hacen en Chile, la que se considera más típica. Otras formas de hacer empanadas es con queso, mariscos, verduras y como postres también se rellenan con frutas. En los pueblos costeros de la zona central se destaca el Caldillo de Congrio, el cual fue destacado en una oda por Pablo Neruda.

Platos típicos del sur de Chile

Según lo descrito por Eugenio Pereira Salas y los relatos del libro "Historia y cultura en Chile: miradas y saberes sobre nuestra culinaria"[3] la cocina del pueblo mapuche se componía, principalmente, de verduras, frutos como el piñón, hierbas. La carne la obtenían de animales domésticos y silvestres.

Montecillo Aguirre, Sonia. La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile. Santiago de Chile. Catalonia, 2005

[2] Pereira Salas, Eugenio. Apuntes para la historia de la cocina chilena. Santiago, Chile, Editorial Universitaria. 1977

[3] Sciolla, Carolina; Odone, Carolina; Castro, Victoria et al. Historia y cultura en Chile: miradas y saberes sobre nuestra culinaria. Santiago de Chile : Catalonia, 2010

Los pueblos cercanos al mar, tales como los Lafkenches, basaba su alimentación en los pescados y mariscos. En el caso de los chilotes, aparte de los alimentos como el pescado y el marisco, hay que destacar la papa chilota.
Chiloé ha aportado con una variedad de platos que ya se han hecho típicos a nivel nacional.
Entre ellos destacan los Milcao, preparación basada en papas ralladas; los Chapaleles y el Curanto. Curanto viene del mapundungún Curantü que significa "piedra calentada por el sol". EN su preparación se utilizan productos del mar, tales como almejas y choros; carne como longanizas, pollo, chancho ahumado y chorizo. A ellos se agregan repollo, milcaos y chapaleles.

3° Que, no obstante los antecedentes estampados con anterioridad, nuestras autoridades, a diferencia de lo acontecido en países vecinos, han hecho muy poco por reconocer un estatus diferenciado de la comida típica chilena. De ese modo, nos encontramos con muy poca normativa tendiente a elevar el estatus de nuestros platos típicos. En ese mismo sentido, es posible reconocer sólo las siguientes acciones de la autoridad al respecto:

a. Día de la Cocina Chilena

El 03 de marzo del año 2009, la entonces Presidenta de la República, señora Michelle Bachelet Jeria, decretó que todos los años se celebrara el 15 de abril el "Día de la Cocina Chilena" (Decreto-23 / 21-04-2009 / MINISTERIO DE AGRICULTURA)

b. Día Nacional del Pisco

La señora Michelle Bachelet Jeria, ex Presidenta de la República, decretó el día 15 de mayo como "Día Nacional del Pisco". Dicho decretó se firmó el día 28 de abril del año 2009 (Decreto-36 / 14-05-2009/ MINISTERIO DE AGRICULTURA)

a. Papa Chilota Patrimonio Nacional

En el año 2005 se propuso declarar una variedad de papa chilota como Patrimonio Nacional. Esta iniciativa proponía inscribir 286 variedades de papas de Chiloé.

4° Que, en materia de derecho comparado, la situación exhibe las siguientes características:

a, Perú

El Perú, en su LEY GENERAL DEL PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN entre sus bienes inmateriales se declara, entre otros, a la gastronomía como un Patrimonio Nacional inmaterial. El día 16 de octubre del 2007 se declaró a la cocina peruana Patrimonio Cultural según la "Resolución Directorial Nacional N° 1362-INC que declara Patrimonio Cultural de la Nación a la cocina peruana".

En cuanto a su gastronomía, desde este año el Instituto Continental del Perú ha iniciado una campaña para que se reconozca a la comida peruana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. El 23 de marzo del 2011 la OEA declaró a la comida peruana como "Patrimonio Cultural de las Américas".

A continuación se presentan algunas resoluciones referidas a platos típicos:

- El 23 de marzo del 2004 la Resolución Directoral Nacional N° 241/INC2004 "Declaran Patrimonio Cultural de la Nación al "Seviche comida tradicional del Perú"

Resolución Directoral Nacional N° 241/INC-2004 "Reconoce como especialidad culinaria peruana al "Pollo a la Brasa"

-En el caso del Pisco peruano, el sitio web "deperu.com" señala que: "En 2003, el Gobierno peruano dictó un instructivo para fomentar local e internacionalmente su consumo. Así, todas las reparticiones del Estado peruano, sus misiones diplomáticas, consulares y representaciones ante organismos internacionales, en sus cuentas de gastos en compras de licores, deberán disponer del cincuenta por ciento para adquirir pisco y cincuenta por ciento para otros licores. El entusiasmo de los productores locales de pisco por esta medida oficial ha sido tal que el incremento de su producción ha sido notorio. Del mismo modo, se dispuso que en las tarjetas de invitaciones oficiales ya no se mencionara el clásico "cóctel de honor" o "vino de honor" sino "pisco de honor".

-Por Resolución Ministerial 161-2004-PRODUCE, con fecha 22 de abril de 2004, se instituyó "el primer sábado del mes de febrero de cada año, como

medidas de salvaguardia en programas de planificación; designar o crear organismos competentes en el tema; incentivar la investigación y estudio; y tomar medidas de carácter jurídico, técnico, administrativo y financiero necesarias para cumplir en el orden interno con los fines de la Convención."

POR CONSIGUIENTE:

El diputado que suscribe viene en someter a vuestra consideración el siguiente,

PROYECTO DE LEY: DECLARA LA COMIDA TÍPICA CHILENA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN

Artículo 1°: Declárese la gastronomía típica chilena Patrimonio Cultural Inmaterial de la nación.

Artículo 2°: Un reglamento determinará cuáles platos y preparaciones se consideran típicamente chilenos y señalará, en base a lo establecido en los artículos 16 y 17 de la Convención Internacional para la Salvaguarda del Patrocinio Cultural Inmaterial, las medidas que la autoridad administrativa adoptará en vista de consagrar y materializar la declaración contenida en el artículo 1°.

El reglamento deberá dictarse en un plazo no superior a seis meses contados desde la aprobación de esta ley.