INSTITUYE EL 1 DE FEBRERO DE CADA AÑO COMO EL DÍA NACIONAL DEL CURANTO

Fundamentos

1. En el mundo, son muchos los pueblos indígenas que adoptaron la técnica de cocción de alimentos dentro de un hoyo conformado por piedras y cubierto por ramas y hojas de vegetales con los que se conserva el calor. Este método, dependiendo del lugar y del pueblo, tiene distintos nombres. En Chile, por ejemplo, para los Rapa Nui se llama UMU, mientras que en gran parte del país se le conoce como curanto, concepto que proviene del mapudungun "cura" (piedra) y "tum" (cocimiento) y que, según la época y la comunidad, se prepara con distintos ingredientes, como se ha podido observar en vestigios de distintos conchales a lo largo del tiempo.

2. Por lo general, la palabra curanto se asocia a la Isla de Chiloé cuya gastronomía no puede describirse sin aludir a este tradicional plato elaborado con una variedad de elementos de tierra y de mar que le dan un sabor único. Sin embargo, más allá de los ingredientes que lo componen, el aspecto más importante es la técnica de cocción. Así, por ejemplo, existen diversos tipos de curantos como los de luche, mariscos o cochayuyos, que a pesar de ser menos conocidos, son preparaciones que las personas de localidades más rurales y cercanas a la playa continúan practicando hasta la actualidad.

3. Ahora bien, si volvemos al curanto chilote -quizás, el más conocido- es importante señalar que aún cuando no hay una receta estándar, sí existe algún grado de consenso sobre sus ingredientes básicos, a saber: mariscos varios (almejas, cholgas, etc), papas, milcaos y chapaleles. Otros agregan legumbres de la temporada como habas y arvejas, así como carne de cerdo ahumado, pollo y longanizas, e incluso don Pedro Barriento, reconocido vecino de la ciudad de Ancud, en 1939 señalaba que, entre los ingredientes que podían encontrarse en un curanto, también había "carne de cordero, queso y tortillas"[1].

4. Con más o menos diferencias en su preparación, lo cierto es que el curanto es un plato típico que se ha transmitido de generación en generación y se ha adecuado a diferentes situaciones económicas y a la época de sus comensales, de manera que se trata de un

[1] Barrientos, P (1932). Historia de Chiloé. Museo Regional de Ancud, pág. 80.

OFICINA
CAMARA DE DIPUTADAS Y DIPUTADOS
CHILE
19-12-2023
10:02
VIRTUAL

patrimonio culinario que debemos respetar y salvaguardar para las generaciones venideras.

5. En las últimas décadas, el turismo se ha consagrado como una de las actividades de mayor crecimiento en el país. En ese contexto, la Isla de Chiloé tiene muchos elementos que la hacen un lugar único y si bien puede ser visitada en cualquier época del año, es indiscutible que su auge radica en la temporada estival en que múltiples fiestas costumbristas resaltan la cultura típica de Chiloé, destacando aquellas que se realizan en febrero, como la Feria de la Biodiversidad en Castro y el Encuentro Folclórico de las Islas del Archipiélago en Achao. En estos eventos y todas las demás muestras gastronómicas, el curanto es un invitado estelar y un atractivo para los turistas que cada vez más arriban a la isla para observar la preparación de este plato ancestral.

6. Sin perjuicio de ello, no podemos enmarcarlo únicamente al ámbito turístico, ya que también se trata de un plato identitario que invita a vecinos y amigos a disfrutar de un momento en comunidad, sobre todo en el mes de febrero, época en que muchos chilotes que migraron hacia la Patagonia Chileno Argentina también vuelven a su tierra, aprovechando de compartir un rato agradable con sus familiares y coterráneos.

7. Si bien el curanto puede realizarse durante todo el año, febrero cumple con las condiciones óptimas para su realización, porque, además del alto flujo de personas que se congregan para disfrutar de esta preparación, tiene el clima propicio para elaborarlo en la forma tradicional, es decir, al aire libre, y si a esto le sumamos que en febrero hay grandes bajamares donde las personas van a buscar mariscos, podríamos decir que se conjugan todos los elementos para estar frente al mejor curanto de la temporada.

8. En este orden de ideas, el presente proyecto busca declarar el 1 de febrero de cada año como el “Día Nacional del Curanto” para que, además de disfrutar de su sabor único, pongamos en valor los aportes culinarios de los pueblos indígenas de la nación y continuemos con la transmisión de los conocimientos ancestrales que giran en torno a esta tradicional preparación, donde todos los participantes contribuyen, desde los más pequeños que ayudan en la recolección de pangues, leñas o en el lavado de los mariscos, hasta las y los adultos mayores que dirigen el proceso.

9. Esta fecha también sería beneficiosa para quienes se desempeñan en el rubro del turismo, toda vez que podría atraer a más turistas a la isla y, en consecuencia, potenciar la actividad gastronómica de Chiloé con ocasión de una celebración especialmente realizada para destacar una de las tradiciones más típicas del mundo chilote y todo el entramado social vinculado a su cultura, lo que, a su vez, tendría un impacto positivo en el desarrollo económico, las oportunidades laborales, la identidad local y los saberes ancestrales.

OFICINA
CÁMARA DE DIPUTADAS Y DIPUTADOS
CHILE
19-12-2023
10:02
VIRTUAL

10. Aun cuando no hay certeza respecto de la época en que nuestros antepasados comenzaron a utilizar la técnica de cocción de alimentos en piedras, febrero, como hemos señalado en párrafos anteriores, cumple con todas las características para preparar un buen plato de curanto al hoyo y, particularmente, los primeros días de dicho mes en que generalmente hay bajas mareas y donde las personas, además de recoger luga (alga para vender), aprovechan la temporada para mariscar y preparar un curanto usando todos los alimentos frescos que les proporciona la tierra y el mar. Por lo mismo, creemos que el primero de febrero sería una fecha idónea para celebrar el "Día Nacional del Curanto".

En mérito de lo expuesto, los diputados que suscriben vienen en someter a la consideración del Congreso Nacional, el siguiente:

Proyecto de Ley

Artículo Único: Institúyase el 1 de febrero de cada año como el "Día Nacional del Curanto".

OFICINA
CÁMARA DE DIPUTADAS Y DIPUTADOS
CHILE
19-12-2023
10:02
VIRTUAL



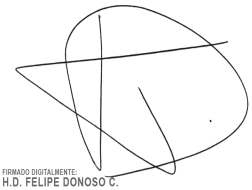
FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. FERNANDO BÓRQUEZ M.



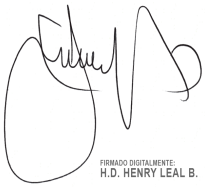
FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. MARTA BRAVO S.



FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. ÁLVARO CARTER F.



FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. FELIPE DONOSO C.



FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. HENRY LEAL B.



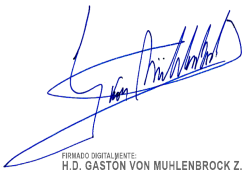
FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. DANIEL LILAYU V.



FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. CRISTOBAL MARTÍNEZ R.



FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. CRISTHIAN MOREIRA B.



FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. GASTON VON MUHLENBROCK Z.



FIRMADO DIGITALMENTE:
H.D. FLOR WEISSE N.

