

Patrimonio Gastronómico y Artesanal

Catálogo de
Productos de
la Región de O'Higgins
para el Turismo

EJECUTA:



INDEPENDENCIA · PLURALISMO · COMPROMISO

FINANCIA:



Región de O'Higgins, avanzando en la especialización inteligente
Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la
Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo
Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.

Índice

Productos Gastronómicos y Gourmet

- 4 **Aceite de oliva** – Sociedad Agrícola Los Olivos
- 6 **Ahumados producto gourmet** – Ahumados Colchagua
- 8 **Algas gourmet** – Baja Marea
- 10 **Carne de jabalí** – Jabatos
- 12 **Chacolí** – Polo Carreño
- 14 **Charqui** – Las Cardas
- 16 **Chicha** – Chicha La Estrella
- 18 **Cordero del secano** – Fogón del Ovejero
- 20 **Espumante de naranja** – Espumante Fraumarion
- 22 **Maní de Corcolén** – Gastón Maturana
- 24 **Miel de palma** – Silvina Catalán
- 26 **Piure** – Perlas de Sabor
- 28 **Quínoa** – Promauka
- 30 **Sal de Mar** – Los Cisnes
- 32 **Tomate rosado** – José Flores
- 34 **Vinos artesanales** – Viña Cangrejos

Artesanías

- 36 **Artesanías en arcilla** – Dimarty
- 38 **Artesanías en fieltro** – Cooperativa Valle de Oro
- 40 **Artesanías en greda** – Barro Marchiguano
- 42 **Artesanías en madera** – Don Peter
- 44 **Artesanías en mimbre** – Gotardo Artesanías
- 46 **Artesanías en piedra cantera** – Asociación Trabajadores de la Piedra
- 48 **Cestería en teatina** – Juana Muñoz
- 50 **Cuchillos parroninos** – Gilberto Castro
- 52 **Joyería en cobre** – Purísima Hidalgo
- 54 **Orfebrería en cobre** – Bernardita Tapia
- 56 **Talabartería** – Todo Cuero
- 58 **Tejidos** – Manos Textileras de Corcolén
- 60 **Textilería chamantos** – Mireya Bustos
- 62 **Textilería en telar** – Agrupación Ovejas de Puente Negro

Presentación

El patrimonio cultural de la región de O`Higgins tiene sus raíces en el campo y en las actividades agrícolas, heredadas desde tiempos de la hacienda. Gran parte de los recursos patrimoniales que hoy dan significado a su paisaje se relacionan con las grandes casonas e iglesias que dieron forma a los villorrios y caseríos, que actualmente conforman la región. Las actividades realizadas por las familias campesinas como el tejido a telar, artesanías en greda, cuero y madera, así como la producción de vinos artesanales y la crianza de ganado ovino permanecen en el tiempo producto de la herencia familiar, y si bien, cada vez son menos quienes se dedican a estos nobles oficios, las técnicas ancestrales, se resisten a desaparecer gracias a las manos privilegiadas de algunos artesanos y productores locales. Ellos dan vida al patrimonio cultural del corazón de la zona huasa de Chile.

Para el turismo, el patrimonio local es parte de los recursos turísticos que vienen a consolidar la oferta local, y hoy en día permiten aportar en la generación de nuevas y mejores experiencias turísticas, pudiendo llevar cada uno de esos productos no tan solo a la mesa del restaurante y del hotel, sino que a acercar las tradiciones a la experiencia turística, entregando una oferta de mayor calidad y con identidad.

En este catálogo se ha reunido una muestra de 30 productos artesanales y gastronómicos que se seleccionaron luego de un minucioso trabajo investigativo, en el cual se identificaron productos tradicionales de la región de O`Higgins que tienen potencialidades para ser incorporados en la oferta turística local. La finalidad es poder dar a conocer estos productos, asociados a las tradiciones del campo chileno, que permitan la diferenciación de la oferta de la región de O`Higgins a nivel nacional, dando así un sello identitario a sus productos y servicios.

¡Los invitamos a revisar este catálogo y a impregnarse del patrimonio de la zona huasa de Chile!

Equipo Instituto del Patrimonio Turístico
Facultad de Ingeniería y Arquitectura
Universidad Central

Ejecuta



Financia




Región de O`Higgins, avanzando en la especialización inteligente.
Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O`Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.


Alto Olivar


El olivo encontró tierra perfecta entre la sequía y suelos salinos de Lolol, localidad del secano costero en la que precisamente esas condiciones rigurosas, sumadas a la fuerte oscilación térmica e influencia marina, dan vida a un aceite de oliva extra virgen de notas herbáceas, florales y frutales.



 Adriana Behm

 Rincón de la Vega s/n, Lolol.

 +56 9 79863237

 contacto@altoolivar.cl

 www.altoolivar.cl

 Alto Olivar



Descripción del producto

Aceite de oliva extra virgen, cuya cosecha se desarrolla de forma manual. Se destaca por su calidad y sabor, alcanzando incluso un 0,1% de acidez. Es el único aceite de oliva libre de transgénicos que se encuentra certificado.

Alto Olivar cuenta con diferentes variedades de aceite de oliva tales como Arbequina, Sevillana y Franotio, los cuales han sido elaborados pensando en diferentes tipos de preparaciones y usos.

Procedencia

Lolol.



Elaboración/Proceso de producción

El proceso de producción comienza con la cosecha de las aceitunas las cuales deben trabajarse en un periodo que no supere las 24 horas para no arriesgar pérdida de calidad en la materia prima.

En la producción resaltan algunos pasos como la cosecha temprana, que se realiza en los meses de mayo para lograr mayor cantidad de antioxidantes en las aceitunas. Por otro lado también se rescata el batido en frío, que debe llevarse a cabo a una temperatura menor a los 24° Celsius con el fin de conservar las propiedades del fruto como aromas y sabores. Y por último la guarda debe ser en cubas de acero inoxidable puesto que mantienen al producto en óptimas condiciones para ir siendo envasado a medida que se requiera.

Modo de uso y consumo

Preferentemente para el consumo directo o en preparaciones gourmet:

Arbequina es un aceite de aromas y sabores suaves, versátil para cocinar.

Sevillana destaca por ser de intensidad media y frutado.

Franotio una variedad con presencia en boca, un toque amargo y picor en retrogusto.

Precios

Entre \$3.000 y \$45.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Ahumados Colchagua

El ahumado con astillas de parra y olivo junto a la incorporación de la sal de Cáhuil le entregan identidad regional y sabor único al salmón que desde la localidad de Palmilla se elabora en su forma clásica, pero también preparado con hierbas o convertido en una especial longaniza artesanal.



👤 Luis Peña

☎ +56 9 71417850

🌐 www.ahumadoscolchagua.cl

📍 Cantarrana s/n, Palmilla

✉ ahumados.colchagua@gmail.com

📘 Ahumados Colchagua



Descripción del producto

Pescados ahumados artesanalmente con maderas representativas de la región como sarmiento de parra y astillas de olivo, además son salados con sal de mar de Cáhuil.

Procedencia

Palmilla.



Elaboración/Proceso de producción

El ahumado de los productos se realiza con pescados frescos provenientes de Puerto Montt y la especialidad son los salmones, pudiendo ser también longanizas. Una vez que el pescado es limpiado por completo, se va sacando su grasa en el proceso de maceración aplicando sal de mar de Cáhuil.

Finalmente, los productos son envasados al vacío o en conserva en donde el tiempo de producción se estima de 48 horas.

Modo de uso y consumo

Ahumados Colchagua ofrece productos en conserva y sellados al vacío, aliñados con especias como eneldo merquén o pimienta en grano para ser utilizados en distintas preparaciones gourmet.

Precios

Desde \$12.000 a \$15.000 al detalle y entre \$9.000 y \$11.000 al por mayor.


Baja Marea

La escena de algas secándose al sol del verano tras haber sido recogidas antes del alba, es un clásico en las costas de Chile. En Bucalemu, Paredones, este oficio alquero de larga data, decanta de la mano de Baja Marea, algas gourmet, en innovadores productos a partir de luche y cochayuyo.



 Gisela Olguín

 Presidente Montero s/n, Paredones

 +56 9 44703047

 ventasbajamarea@gmail.com

 Baja Marea



Descripción del producto

Cochayuyos y luche trabajados de manera gourmet, algas pre picadas en malla, harina, mermeladas, pesto y snacks.

Procedencia

Bucalemu, Paredones.



Elaboración/Proceso de producción

Las algas de Baja Marea son recolectadas principalmente en los meses de verano, para aprovechar el calor que proporciona el clima y conseguir un secado natural.

Importante en este proceso es que la recolección se realice al alba para evitar que se humedezcan las algas para procesarlas inmediatamente y elaborar mermeladas y pesto. O bien, se continúa con el secado para la preparación de cochayuyo, ya sea en atados, mallas con pre-picado o snack de luche.

El deshidratado cumple un rol fundamental en la producción ya que permite ablandar el alga y otorgarle un sabor más suave, mientras que tostándose se obtiene mayor crocancia del producto. En los meses de invierno se trabaja principalmente en la producción de los distintos productos de Baja Marea. El tiempo de elaboración es de 5 a 15 días.

Modo de uso y consumo

Las algas de luche y cochayuyo son tostadas y de esta manera se consumen en snacks individuales o bien, procesadas y convertidas en mermeladas, pesto, conservas de hulte y especias con cochayuyo verde y tostado.

Precios

Entre \$1.000 y \$4.500 al detalle.

Jabatos



La carne de jabali además de ser sabrosa, es de bajo colesterol y tiene pocas calorías, lo que la vuelve una carne apetecida y cada vez más consumida en Chile. La carne de jabali de Pañul viene de animales criados en una granja familiar donde son alimentados libres de hormonas con vegetales y granos cosechados en el mismo campo.

👤 Electra Meledandri

📍 Entre cruces La Pampa y Pañul a 2 km. de Iglesia de Ciruelos, Pichilemu.

☎ +56 9 76183744

✉ jabatos.chile@gmail.com

🌐 www.jabatos.cl

📷 @jabatos_meledandri

📘 Granja Interactiva Jabatos



Descripción del producto

Carne de jabalí, que destaca por ser un tipo de carne magra, sin grasa y baja en colesterol, 100% saludable.

Procedencia

Pañul, Pichilemu.



Proceso de Producción / Elaboración

Jabatos ofrece carne de calidad 100% saludable, puesto que la crianza de toda la piara se realiza en praderas limpias asegurándose de aquello mediante la certificación del SAG.

Para llegar hasta el producto final de venta se requiere de al menos 2 años, por donde el animal pasará su proceso de crianza hasta alcanzar 1 año 8 meses de vida con un peso estimado de 70 a 80 kilos para finalmente seguir al punto de faenado.

La producción anual de Jabatos ha alcanzado los 2.000 kilos, el objetivo es llegar a una carne de calidad sin hacer uso indiscriminado y que sea sustentable.

Modo de uso y consumo

Para preparaciones gourmet Jabatos dispone cortes como costillas y lomo en formatos al vacío por kilo.

Precios

Entre \$7.000 y \$10.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Uno de los más singulares representantes del chacolí de Doñihue es Don Polo, quien aprendió a producirlo gracias a las enseñanzas de su madre. El lugar favorito de su casa para sentarse es bajo sus añosas parras, de cepas criollas, tintas, blancas y rosadas, que brindan cada año el más dulce de los vinos campesinos de la zona.

Chacolí Polo Carreño

CHACOLÍ de
DOÑIHUE

Tradición Campesina
2019

PRODUCCIÓN
POLO CARREÑO

👤 Leopoldo Carreño Vedia

📍 Emilio Cuevas 698, Doñihue.

☎ +56 9 74181353 / 72 2 462034

✉ polovedia@gmail.com



Descripción del producto

Vino artesanal elaborado en base a uva país, con tintes burdeos y transparentes, de sabor fresco y frutal, que se perciben en la boca con una textura suave y dulce.

Procedencia

Doñihue.



Elaboración/Proceso de producción

La producción de chacolí se inicia con la cosecha manual de las parras en el mes de abril, se prosigue con el despalillado y limpieza de las uvas, la molienda y reposo del mosto para luego continuar con la guarda y fermentado. Una vez logrado el grado de fermentación se filtra y embotella.

La producción anual de chacolí es de 1.300 litros no obstante también se produce chicha, agua ardiente y vinagre.

Toda la producción de chacolí se realiza en forma natural exenta de saborizantes o colorantes artificiales.

Modo de uso y consumo

El consumo de chacolí puede ser en diferentes preparaciones como por ejemplo el famoso “navegado” que es el vino caliente, también como borgoña o jugo con rodajas de naranja.

Se recomienda el consumo instantáneo para disfrutar y conservar su sabor y calidad.

Precios

Desde \$3.000 por botella.

Charqui Las Cardas

Aunque las carnes vienen del sur, el secado al sol de este charqui tiene origen en una tradición familiar de Chimbarongo que, inspirado en la usanza antigua, se modernizó a un proceso de secado de 24 horas. Pechugas de pollo y posta negra sin grasa ni aditivos se convierten en charqui sabroso y de alto valor proteico.



👤 Rita Piraino Sepulveda

📍 Camino Codegua s/n, Chimbarongo.

☎ +56 9 99695489

✉ ventas@lascardas.cl

🌐 www.lascardas.cl

📌 Charqui Las Cardas



Descripción del producto

Charqui es una carne deshidratada típica de los países de América del Sur. Las Cardas produce charqui de pollo, vacuno o equino, que se destaca por ser un producto de gran sabor y alto en proteínas. No posee aditivos ni colorantes.

Las Cardas cuenta con certificación NCH2861 y Sistema de análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP.

Procedencia

Carnes provenientes de la IX Región, se adquieren en frigoríficos de Santiago y de producción en Chimbarongo.

Elaboración/Proceso de producción

En Las Cardas se requiere de al menos 4 kilos de carne para producir 1 kilo de charqui, con un proceso de secado que demora 24 horas hasta conseguir un 18% de humedad. La elaboración de este producto tarda en total de 2 a 3 días.

Los productos finales van en envases de 15 a 100 gr con sellado tradicional y atmósfera modificada lo que lo convierte en un producto óptimo para exportación, sabroso y de calidad.

Modo de uso y consumo

Los productos pueden ser variados tanto para consumo directo como en preparaciones: desde ceviche de charqui, complementándolo con ensaladas, rollitos de pollo empanizado en polvo de charqui etc.

Precios

Entre \$2.900 y \$45.000 según tipo y tamaño de las piezas.



Chicha La Estrella

La chicha de uva se produce desde las primeras décadas del siglo XIX en la Región de O'Higgins, práctica que en la localidad de La Estrella sobrevive y destaca gracias a sus pequeños vinateros, quienes fieles a la tradición utilizan uvas de parras centenarias y la técnica de molienda a zaranda.





Descripción del producto

Bebida alcohólica de fabricación artesanal, cuya característica principal deriva de la fermentación no destilada de la uva. La chicha es una bebida arraigada en la cultura campesina, que se distingue por ser de color morado oscuro, dulce y de buen buque.

Procedencia

La Estrella.



Elaboración/Proceso de producción

El proceso de elaboración de la chicha considera la realización de remontajes, dos veces al día, para adquirir el sabor, color y espesor necesarios. En el proceso no se utilizan colorantes ni saborizantes y su cosecha es manual.

Modo de uso y consumo

Acompañamientos de comidas.

Para la elaboración del tradicional “Pihuelo” se utiliza mezclada con harina tostada.

En la elaboración de “Arrope” se elabora una miel a base de chicha hervida recién hecha.

Precios

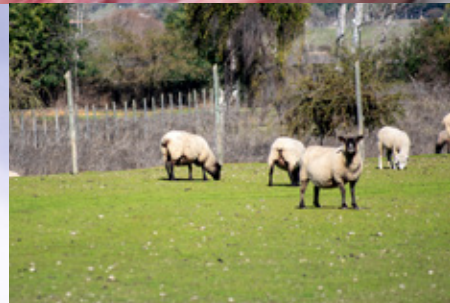
Más de 100 litros \$500 por litro.

Menos de 100 litros \$700 por litro.

Corderos Pumanque

Al evocar el paisaje cultural del secano costero, nunca faltará un rebaño de corderos de cuerpos blancos y cabezas negras, quienes a sus anchas disfrutan del pasto natural, la leche materna y el buen cuidado de campesinos que este territorio les ofrece desde hace casi 300 años. Esta larga tradición y ambiente propicio explican su aroma suave, carne magra y grasa precisa.





Descripción del producto

Cordero del seco costero se destaca por poseer una carne magra y aromas suaves, con una trayectoria de más de 30 años.

Procedencia

Pumanque.



Elaboración/Proceso de producción

Corderos Pumanque cuenta con una producción propia que alcanza aproximadamente 1.800 cabezas de ganado ovino, que son criados en base a leche materna y criados en praderas naturales.

Los ovinos se llevan al proceso de faenado a los 150 días de vida (4 o 5 meses de vida), con un peso de 40 kilos aproximadamente. De esta manera, se logra obtener una carne magra de aromas suaves y una grasa precisa que no es dañina para la salud.

El faenado, desposte y envasado son realizados por una empresa externa, ya que Corderos Pumanque se enfoca principalmente a la crianza y cuidado del ganado ovino.

Modo de uso y consumo

Corderos Pumanque entrega sus productos sellados al vacío con diferentes cortes y ofrece preparaciones de sus carnes en el Restaurante Fogón del Ovejero, donde deleitan al público con las recetas secretas del chef.


Precios


Entre \$4.500 y \$8.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Espumante Fraumarion


El único espumante de naranja elaborado en Chile viene de los huertos de Rita y Patricio en el sector de Guacarhue, Quinta de Tilcoco. Emprendedores que han logrado producir este producto semiartesanal "Demi sec", de gusto cítrico y levemente dulce, bajo en calorías -con solo 4,5 de alcohol- sin colorantes ni saborizantes artificiales.





 Rita Agüero

 Guacarhue s/n, Quinta de Tilcoco

 +56 9 96421165

 ritamarion@hotmail.com

 fraumarion_espumantedenaranja

 fraumarion Espumante de Naranja



Descripción del producto

Espumante elaborado a base de naranjas tipo Valencia, cuya característica se centra en la jugosidad y en sus antioxidantes, producto libre de colorantes y saborizantes.

Procedencia

Guacarhue, Quinta de Tilcoco.



Elaboración/Proceso de producción

La elaboración del espumante se realiza a partir de la cosecha manual en el mes de diciembre, posteriormente se lavan las frutas y se exprime el jugo de las naranjas. Este se deja en fermentación, para que cuando ha adquirido el grado alcohólico adecuado, pasa a gasificación y a embotellado final. El proceso de elaboración de espumante Fraumarion se realiza cuidadosamente sin aplicar golpes de calor y tampoco resaltando el dulce de la fruta, esto permite conseguir 4,5° de alcohol.

En total el proceso puede tardar unos 75 días aproximadamente.

Modo de uso y consumo

Se recomienda su consumo instantáneo una vez abierta la botella de 750 cc, llevarlo a frízer por 15 minutos antes de beber y servirlo a 6° u 8° de temperatura.

Precios

Botella 750 cc. \$10.000 c/u.
Caja de 6 botellas \$60.000.

Maní de Corcolén



En Corcolén, Malloa, se está apostando por producir maní chileno, de cáscara más dura y piel más difícil de desprender pero con granos más grandes y uniformes. Aunque aún la mayoría del maní viene de Argentina, se está aumentando y diversificando la producción nacional, e incluso se espera vender mantequilla y aceite de maní.



Gastón Maturana



Callejón La Viña n° 60 Corcolén, Malloa



+56 9 93612018



gastonmaturana@gmail.com



Tostaduría y Confeitería Corcolén



Descripción del producto

Maní producido en Chile. Destaca por el calibre de sus granos grandes y homogéneos. Envasados en paquetes de 200 gramos a 1 kilo.

Procedencia

Corcolén, Malloa.

Elaboración/Proceso de producción

Desde el sembrado hasta su cosecha el maní puede tardar 5 meses, mientras que de la cosecha hasta su envasado sólo 5 días.

El objetivo de Confitería y Tostaduría Corcolén es comenzar con una producción de maní local más fuerte, que sea más atractivo para la venta y de calidad para su consumo. Sumado a ello también esperan elaborar subproductos como la mantequilla y el aceite de maní, entregando una oferta más variada.

Modo de uso y consumo

Puede consumirse directamente en alguna de sus variedades: tostado, confitado y salado o en una de sus famosas preparaciones como malta con maní.

Consumo directo en paquetes de 200 gramos o al por mayor en envases de 1 kilo.

Precios

Entre \$1.000 y \$3.000 al por menor. Disponibilidad de precios al por mayor.



Miel de grama de Palma

La grama es la cubierta carnosa del fruto de la palma y a través de una técnica heredada de su abuela, la productora de Las Cabras, Silvína Catalán, elabora una miel orgánica, artesanal, libre de químicos, toques agridulces y un color café transparente, perfecta para infusiones y platos.





Descripción del producto

Miel de Grama de Palma es un producto orgánico libre de químicos y de elaboración artesanal, destaca por ser espesa con toques agridulces y de un color café transparente. Se dispone en envases de vidrio de 200 gramos.

Procedencia

La Palmería, Las Cabras.



Elaboración/Proceso de producción

La cosecha de este fruto se realiza en los meses de enero, mientras que la elaboración se comienza en los meses de marzo y abril y así se impide que la humedad afecte con la aparición de hongos en la grama.

La miel es endulzada con azúcar granulada y en ocasiones con azúcar rubia, junto con esto también se trabaja la grama vendiéndose como cocos en conserva.

Modo de uso y consumo

Su uso es variado ya que sirve para infusiones o platos, por otra parte se cuenta también la venta de cocos en conserva utilizados comúnmente en preparaciones dulces.

Precios

Frascos de vidrio 200 gr \$3.500 c/u.

Perlas de Sabor

Condimento de piures

Donde mejor se expresa el sabor del mar chileno es -según muchos- en el piure, marisco color rojo intenso envuelto en algo parecido a una roca marina. Para los que tienen lejos al mar, Perlas de sabor -condimento de piures sin un gramo de arena ni residuos- permite conservar por doce meses su sabor intenso.



📍 Francisco Valenzuela Suazo
📍 Almarza 245, Rancagua.

☎ +56 9 5070 8052
✉ perlasdesabor@gmail.com

📷 @perlas_de_sabor
📘 Perlas de Sabor



Descripción del producto

La Perla Roja es un condimento elaborado 100% en base a piures, libre de arena y residuos. De color rojo intenso, con sabor y agradable aroma a mar. Este formato permite mantener hasta por 12 meses el producto para ser utilizado en cualquier preparación.

Procedencia

Playa Punta de Lobos. Caleta Los Piures. Pichilemu.



Elaboración/proceso de producción

La producción se realiza en conjunto con la Cooperativa de pescadores Caleta Los Piures, quienes son los encargados de recolectar los piures cuando existe marea baja y las olas son menores a 2 metros.

Perlas de Sabor recibe los piures sin túnicas y realiza la limpieza de cada piure, garantizando un producto libre de arena. Posteriormente se aplica un proceso para disminuir los índices de vanadio y se continúa con la deshidratación, durante 15 horas. Una vez realizada la molienda, procurando una granulometría homogénea, el producto es envasado.

Modo de uso y consumo

Utilizar espolvoreando a preparaciones frías o calientes de pescados, mariscos, cereales, arroz, quínoa, papas, legumbres y salsas.

Precios

Entre \$3.000 y \$30.000 según tipo y tamaño.

Promauka Quinoa

Este cultivo ancestral, desplazado por otros cereales durante muchos años, ha sobrevivido y renacido en la Región de O'Higgins gracias a pequeños agricultores que lo han heredado, resguardado, y hecho parte de la economía familiar campesina gracias a su especial resistencia a las sequías y heladas del secano.



👤 Rodrigo Pizarro
☎ +56 9 91630083

📍 Presidente Montero esquina
Mercedes Urzúa, Paredones.

✉ rpizarro@promauka.cl
🌐 www.promauka.cl

📌 Promauka
Quinoa



Descripción del producto

Quínoa presentada en diferentes formatos tales como harina cruda, tostada, cereal y snacks salados.

En particular el grano de quínoa del secano costero se caracteriza por su color beige o café, su pequeño tamaño e intenso sabor.

La quínoa chilena es producto saludable, natural y cuyas propiedades son únicas comparativamente con otras quínoas del mundo.

Procedencia

Paredones – Pumanque – Lolol – Marchigüe.

Elaboración/Proceso de producción

La producción de Promauka se inicia con la limpieza del grano y el desaponificado 1 y 2 para lograr un grano de buena calidad. Posteriormente se clasifica el gramaje y de acuerdo al tipo de envasado y producto, en aquellos casos que se requiere se continúa con la molienda, el ensacado, envasado, acopio y despacho del producto.

Modo de uso y consumo

Para consumo directo o en preparaciones Promauka dispone de harina de quínoa (cruda y tostada), cereal para el desayuno y snacks.

Precios

Entre \$3.000 y \$3.700 al detalle según tipo y tamaño.



Los Cisnes

Sal de Mar

La sal de Cahuil, Barrancas y La Villa, de Bucalemu, Bolleruca y La Valdivia proviene del oficio salinero, ahí presente desde hace casi quinientos años en el territorio. El proceso natural que solo necesita del trabajo artesanal, el mar, el viento y el sol, da como resultado una sal sin químicos agregados y con minerales esenciales para el ser humano.



👤 Ivone Gallardo Pavez

📍 Cahuil s/n, camino a Barrancas,
Pichilemu

☎ +56 9 79698845 / +56 9 83730325

✉ elsa.pavez@loscisnessaldemar.cl

🌐 www.loscisnessaldemar.cl

📷 @loscisnessaldemar

📘 Los Cisnes Sal de Mar



Descripción del producto

Sal de mar gruesa, sales especiadas, productos cosmetológicos y de aromaterapia.

Los Cisnes Sal de Mar fue galardonada con el Premio a la Innovación en 2015 y Premio a la Perseverancia en 2018, otorgado por Sercotec.

Procedencia

Cáhuil, Pichilemu.



Elaboración/Proceso de producción

La producción de sal de mar ocurre naturalmente. El agua que ingresa a los cuarteles de sal en el invierno, durante el verano se pone en reposo, para que con el aumento de la temperatura a unos 50° Celsius ocurra la evaporación y quede al descubierto la sal.

El producto es obtenido artesanalmente y trasladado a salas de procesamiento, donde se muele, yoda* y selecciona, para posteriormente ser envasada. El proceso dura aproximadamente 15 días.

* Es requerimiento para la comercialización de la sal la incorporación de yodo entre 0,02 y 0,06% por 100 gr.

Modo de uso y consumo

Los usos tradicionales son en la gastronomía local y en productos gourmet, cosmetología, aromaterapia y otros.

Precios

Entre \$400 y \$3.500 según tipo y tamaño.

Tomate Rosado



De los tomates que había en los campos de la zona central hace cincuenta años el rosado es el más sabroso, aromático y jugoso. Gracias a agricultores de Peumo que lograron rescatar su semilla, es posible volver a vivir la experiencia de este tomate "de verdad" que cuenta además la historia de las antiguas familias campesinas del sector.



Descripción del producto

Tomate rosado es un producto fresco, tradicional de la zona de Peumo y alrededores que se cultiva al aire libre o en invernaderos, sin ningún tipo de contaminantes. Destaca por ser un tomate de gran tamaño, de piel color rosado, muy aromático y de buen sabor.

Procedencia

Peumo.



Elaboración/Proceso de producción

Don José Flores cultiva el tomate rosado en terrenos preparados con materia orgánica, que permiten nutrir y oxigenar los suelos, asegurando una buena calidad del producto. Este tipo de tomate destaca por contar con una raíz larga y gruesa que es una característica propia de esta variedad, lo que significa que mientras más larga mejor para levantar la savia y así alimentar lo suficiente a la planta, otorgándole un crecimiento fuerte y robusto para un producto de calidad.

El proceso de siembra y cosecha del tomate rosado tarda alrededor de 4 meses aproximadamente, finalizando la cosecha en el mes de febrero.

Modo de uso y consumo

Consumo directo o en cualquier tipo de preparación, ya que se obtiene fresco y natural desde el huerto.


Precios


Entre \$1.000 y \$15.000.- según el formato de entrega al detalle o por mayor.

Viña Cangrejos

Una pareja de emprendedores de Lolol produce sus propios vinos a partir de uvas cabernet sauvignon y pais que se riegan únicamente con las lluvias de primavera. Su producción artesanal y procesos les valió el premio al Mejor Vino Campesino 2018 en el concurso internacional Catador Wine Awards. Vinos con Historia.



 Jorge Cubillos

 La Palma s/n, Lolol

 +56 9 93492829

 Viña Cangrejos



Descripción del producto

Vino artesanal elaborado a base de cepa país y cabernet sauvignon, que se produce desde 2009 en terrenos bajo optimas condiciones climáticas, que le han permitido obtener a la producción “Cangrejos Reserva 2017” Medalla de Oro y quedar clasificado en la categoría de Mejor Vino Campesino 2018 en la 23^{ava} edición del Concurso Internacional Catad´Or Wine Awards: Vinos con Historia.

Procedencia

Elaboración en Lolol.



Elaboración/Proceso de producción

Viña Cangrejos nace en 1999 con la idea de aprovechar las propiedades de la tierra en el pequeño predio de don Jorge Cubillos, ya que era un suelo de condición óptima para la producción de uva vinífera, partiendo entonces con Cabernet Sauvignon y más tarde se incorporaría cepa país. En 2009 se concreta el proyecto y se comienza con las plantaciones, usando aguas de vertientes y pozos.

La producción se inicia con la cosecha de las uvas, el despallado, la molienda y posteriormente la fermentación del mosto. Más tarde ocurre el remontaje de las tinajas, el filtrado y la guarda. Todo el proceso de producción y elaboración se realiza artesanalmente.

En los últimos dos años Viña Cangrejos ha incorporado cepa país a sus elaboraciones, lo que ha traído muy buenos resultados y aprobaciones.

Modo de uso y consumo

Estos vinos de uva tinta destacan por acompañar bien a carnes rojas o pastas con salsas bolognesas.

Precios

Entre \$6.000 y \$10.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Dimarty

Artesanía en Arcilla

El trabajo artesanal con arcilla blanca es característico de la localidad de Pañul, ubicada en las cercanías de Pichilemu. El trabajo realizado por Dimarty artesánias luego de un cuidadoso proceso de remojo, batido, limpieza, colado, moldeado y secado por 48 horas termina en piezas decorativas y utilitarias de un color rosáceo de gran armonía y belleza.





Descripción del producto

Artesanías en arcilla blanca de Pañul.

Procedencia

Pañul, Pichilemu.



Elaboración / Proceso de producción

En Dimarty la arcilla es conseguida por medio de un proveedor en Pañul que surte de esta materia prima a la mayoría de los artesanos locales y es comprada por tonelada. El trabajo de la arcilla comienza con remojarla durante 24 horas, luego es batida y pasada por un harnero con el fin limpiarla, posteriormente se cuela en una media de vestir para poder trabajarla sin impurezas y sin el riesgo de que se quiebre en el proceso de confección. Posteriormente con arcilla limpia y fina se comienza con el llenado de los moldes reiteradas veces hasta conseguir un espesor de al menos 1 cm aproximadamente, una vez conseguido el grosor correcto se vacían los moldes por completo dejándose secar por 48 horas. Finalmente cuando las piezas ya están secas, se parte con el lijado y pulido de ellas para pasar a la cocción que tardará de 12 a 15 horas a una temperatura de 900° a 1000° Celsius. Todo este trabajo tendrá un tiempo de 2 semanas.

Modo de uso y consumo

En Dimarty se encuentran piezas utilitarias como pocillos, bandejas, fuentes para ensaladas, platos y también algunas figuras como piezas decorativas. Pueden pesar desde los 200 gramos hasta los 3 o 4 kilos.

Precios

Entre \$2.000 y \$120.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Valle Oro Fieltro

La cooperativa Valle Oro está formada por mujeres de Millahue que trabajan la lana y destacan por su trabajo en fieltro, donde aplican distintas técnicas y diseños, que resultan en estilosos vestidos, chaquetas, bolsos, ropa de cama, aros, collares, cintillos y otros objetos, cuyas aplicaciones -encajes, perlas cultivadas, lana y gasa- agregan un particular sello.

👤 Mónica Córdova

☎ +56 9 89574225

📍 Escuela de Millahue s/n,
San Vicente.

✉ tejedorasdemillahue@gmail.com



Descripción del Producto

Prendas de vestir, accesorios y ropa de cama elaborada en fieltro a partir del trabajo de la lana merino, corridal y alpaca.

Procedencia

Millahue, San Vicente de Tagua Tagua.



Elaboración/Proceso de producción

El trabajo se inicia con la preparación de la materia prima que es el fieltro, para lo cual Valle de Oro trabaja preferentemente con vellón, el cual se busca tenga un grosor deseado y la adherencia de las fibras sea de buena calidad.

Una vez logrado el paño, se dimensionan las piezas de acuerdo a los diseños seleccionados y se realizan los tintes necesarios. Con este material se confeccionan las prendas finales. Las aplicaciones que Valle de Oro trabaja en fieltro son principalmente encajes, perlas cultivadas, lana y gasa entre otros, con los cuales aporta toques de elegancia a las prendas elaboradas. El tiempo que demora la fabricación de prendas dependerá del tamaño o complejidad que esta tenga, normalmente tarda alrededor de 5 días.

Usos y aplicaciones

Prendas de vestir y accesorios como aros, collares y cintillos, además de ropa de cama y objetos decorativos.

Precios

Entre \$12.000 y \$90.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Barro Marchiguano

Desde el estero *La Cadena de Marchigüe*, proviene un barro especial que luego de un minucioso proceso de elaboración resulta en el conjunto de piezas de greda más enigmático de la *Región de O'Higgins*.

Jarrros, copas, vasijas "obras de arte y objetos utilitarios" transmiten la energía con la que *Marcelo y Cecilia* las imaginaban y creaban.

👤 María Cecilia Carreño
📍 Calle La Cadena S/N, Marchigüe
☎ +56 9 85569627
✉ barromarchiguano@hotmail.com



Descripción del Producto

Barro Marchiguano en manos de Marcelo Rengifo y de Cecilia Carreño elaboran artesanías en greda con aplicaciones en cobre, tales como vasijas, fuentes, jarrones y adornos. El fin de estos artesanos es plasmar en estas piezas lo que la greda les va transmitiendo en el momento y poder dejar esa energía en cada una de sus elaboraciones.

Procedencia

Marchigüe.



Elaboración / Proceso de producción:

El barro se extrae del estero La Cadena y se inicia el secado natural. Se remoja por 2 semanas, se bate, cierne y separa, con la finalidad de obtener una materia prima fina y sin impurezas, que es preciso para los procesos de pulido y lijado posteriores. Una vez logrado el material, los artesanos trabajan minuciosamente las piezas y dejan secar entre los 900 a 1200 grados. Todo el proceso dura aproximadamente entre 2 a 3 semanas, según la época en que se trabaje.

Usos y aplicaciones

Barro Marchiguano confecciona piezas utilitarias y decorativas para distintos usos y fines.

Precios

Entre \$2.000 y \$32.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Don Peter

Artesanía en madera

Pedro se ha hecho experto en el trabajo con madera desde que en su adolescencia hacía ruedas de carreta con su tío en la localidad de Roma. Ahora su especialidad son piezas utilitarias como platos, bandejas, especieros, la clásica cuchara de palo, o pocillos con madera trabajada y cuidadosamente lijadas.

👤 Carolina Córdova González

📍 Callejón Guzman S/N
Roma, San Fernando

☎ +56 9 82633998

✉ pedro.pinosalamanca@gmail.com



Descripción del Producto

Artesanía en madera nativa como roble, raulí, mañío, peumo entre otros.

Procedencia

Roma, San Fernando.



Elaboración/Proceso de producción

La elaboración de estos productos tiene diferentes tiempos de tardanza, esto dependerá de la pieza a confeccionar.

Normalmente la madera es trabajada en la época de verano para así no correr riesgos de que se moje. También otro punto a rescatar es el proceso de lijado ya que debe ser de forma cuidadosa puesto que la madera no puede contener impurezas o imperfecciones que causen daño al utilizarla.

Modo de uso y consumo

El trabajo de Artesanías Don Peter ofrece variados productos como piezas utilitarias donde encontramos: platos, bandejas, especieros, la tan famosa "cuchara de palo", pocillos etc. Souvenir como llaveros, juegos típicos y piezas decorativas como herraduras montadas en madera y hierro forjado y otros.

Precios

Entre \$5.000 y \$120.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Arte Gotardo

Artesanía en mimbre



Aunque Arte Gotardo procesa el mimbre a la usanza tradicional de Chimbarongo, el resultado es totalmente diferente: maceteros enmarcados en hojas o rectángulos, espejos y cuadros con otros elementos, entre muchas otras innovaciones. Piezas que exhiben en sus detalles un oficio impecable, y que por ser creadas desde la inspiración del momento, son irrepetibles.

👤 Omar Lizama Peña
☎ +56 9 88442714

📍 Javiera Carrera 008,
Villa Cosme, Chimbarongo.

📘 Artes Gotardo



Descripción del Producto:

Gerardo Sánchez desarrolla un trabajo en mimbre innovador y de gran belleza y elegancia, que se diferencia de la oferta tradicional, mezclando materias primas. Produce piezas decorativas exclusivas.

Procedencia

Chimbarongo.



Elaboración/Proceso de producción

El proceso de elaboración varía dependiendo de si se trabaja el mimbre en color natural o teñido. Para teñirlo debe remojar en el mismo recipiente donde se coció antes de pasar a la etapa de amarre. Se almacena en amarras de 4 a 5 kilos para posteriormente comenzar con la confección de los productos, que puede tardar 2 semanas aproximadamente.

Modo de uso y consumo

Los usos son principalmente decorativos tales como cuadros, cestas y espejos.

También elabora piezas utilitarias como muebles.

Precios

Entre \$20.000 y \$80.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Trabajadores Artesanos Canteros de Pelequén

Los trabajadores de la piedra cantera de Pelequén no solo se han especializado en la clásica piedra rosada -extraída aún por pirquineros de forma manual- sino que además usan el granito, perfecto para morteros y otras piedras para objetos utilitarios como de acabado rústico.



👤 Rodrigo Herrera
📍 Pasaje Verano 1105 Villa
Raúl Venegas, Pelequén.

☎ +56 9 50472762
✉ rodrigoherrerapelequen@gmail.com



Descripción del Producto

Piezas decorativas y utilitarias trabajadas por las manos de artesanos en piedra cantera de Pelequén.

Procedencia

Pelequén, Malloa.

Elaboración/Proceso de producción

La piedra rosada o piedra cantera es extraída por un pirquinero en trozos de 30 x 30 cm equivalentes a 40 kilos aproximadamente. La piedra se nivela y se comienza a trabajar de forma manual, con una galletera que hace cortes rectos y va puliendo la pieza. Con distintos tipos de martillos se va trabajando cada detalle de las diferentes piezas decorativas.

También existen otras piedras que son usadas en este trabajo como lo son la piedra granito, ideal para la elaboración de morteros, piedra de mar que destaca por tener resistencia al calor y la hace candidata para elaboraciones de parrilleras, bandejas para asados y otros.

La fabricación manual de estas piezas tardar alrededor de 24 horas hasta 2 semanas.

Modo de uso y consumo

Usos utilitarios y decorativos según la pieza elaborada tales como pocillos, ceniceros, piletas, bases para pilares y faroles y bandejas con aplicaciones metálicas o con madera.

Precios

Entre \$5.000 y \$6.000.000 según tipo y tamaño de las piezas.




Artesanía Juanita



Juanita Muñoz, artesana en cestería por más de cincuenta años y pionera en los diseños contemporáneos con teatina, planta gramínea que abunda en el sector La Lajuela, se mueve entre el mundo de lo tradicional y de lo innovador con maestría. Sus creaciones van desde los clásicos sombreros hasta joyas y accesorios de diseño elegante.

 Juana Muñoz

 Plaza de Armas 298, Santa Cruz.

 +56 9 96232795



Descripción del Producto

Juanita Muñoz elabora artesanías en teatina, que es una fibra de plantas gramíneas que se trabaja hasta lograr hermosos tejidos en tonos naturales y teñidos.

Procedencia

Santa Cruz.



Elaboración/Proceso de producción

Juanita Muñoz lleva 52 años desarrollando artesanías en teatina siguiendo la tradición familiar.

El trabajo con la teatina, fibra vegetal, se inicia con el cortado y secado, luego se limpia cuidadosamente para eliminar las puntas sobrantes. Una vez que se tiene la materia prima limpia se comienza con el trenzado, que es la parte más difícil del proceso de confección, para más tarde plancharla y así darle suavidad al material. Se puede dar color con tintes orgánicos o artificiales. El proceso total de confección depende de la pieza artesanal, entre 24 horas a 15 días.

Usos y aplicaciones

Con esta fibra es posible confeccionar variados productos y accesorios, siendo los más comunes los sombreros, joyería en plata, carteras y bolsos, cinturones y piezas utilitarias como canastas e individuales.


Precios


Entre \$2.000 y \$120.000 según tipo y tamaño de las piezas.




Cuchillos Parroninos

Los hermanos Castro aprendieron mirando a su padre y hoy conservan la técnica -aún secreta- del trabajo de elaboración de los cuchillos parroninos. Este icono del valle de Colchagua se reconoce por su mango de madera de espino o cacho de vacuno y su acero inoxidable afiladísimo. Imitaciones hay muchas pero el logo y terminaciones lo hacen irrepetible.

 Gilberto Castro

 Serrano 154, Población, Peralillo.

 +56 9 53854951



Descripción del Producto

Gilberto Castro y sus hermanos conservan la tradición del oficio de elaboración de cuchillos a partir de acero inoxidable, madera de espino y cachos de vacuno. Cada pieza contiene un logo que otorga elegancia y sus terminaciones y acabados son perfectos.

Procedencia

Población, Peralillo.



Elaboración/Proceso de producción

El trabajo se inicia con el corte con moto sierra y sierras circulares del acero en tablillas. Estas piezas se van moldeando según la forma de los cuchillos o cortaplumas, más tarde se lijan, pulen y finalmente se da brillo. Una vez lograda esta parte de la pieza, se trabaja en el mango con madera o cacho vaca, dando forma al tradicional cuchillo parronino. El proceso de elaboración de cada cuchillo o cortaplumas puede tardar 2 a 3 horas, aproximadamente.

Modo de uso y consumo

Estas fabricaciones son principalmente utilitarias ya que las que cortaplumas son de uso diario y diverso, mientras que los cuchillos son generalmente usados en cocinas para trozados de carnes.

Precios




Entre \$7.000 y \$14.000 según tipo y tamaño.

Purísima Orfebre

Hablar de cobre es hablar de O'Higgins, y su artesanía es parte intrínseca de los habitantes de Machali y de Coya. Purísima Hidalgo trabaja desde hace 14 años con técnicas como grabado al ácido, esmaltado o textura de martillo, con las cuales elabora notables piezas de joyería en cobre tales como objetos para el cabello, anillos, aros, collares y pulseras.



 Purísima Hidalgo
 Santa Matilde 1692
Bosques de San Francisco, Rancagua

 +56 9 99795269
 puryarte@gmail.com
 Purísima Orfebre



Descripción del Producto

Purísima Orfebre elabora accesorios como joyería, encontrando objetos para el cabello, anillos, aros, collares y pulseras. Todas sus piezas son trabajadas con diferentes técnicas como grabado al ácido, esmaltado, textura de martillo y otras.

Procedencia

Rancagua.

Elaboración/Proceso de producción

La elaboración de las piezas de Purísima Orfebre se realiza a partir del trabajo de láminas de cobre en un taller ubicado en la ciudad de Rancagua, para ello la preparación del material es muy importante lo que implica el recocido de la lámina antes de su tallado y moldeado.

El tiempo que tarda en la elaboración dependerá del objeto, pudiendo demorar de 24 a 72 horas.

Purísima Hidalgo cuenta con 14 años ejerciendo el oficio de artesana, luego que entre 2004 y 2005 estudiara en la reconocida Escuela de Orfebrería de Coya.

Usos y aplicaciones

Uso personal como accesorios y joyería.

Precios

Entre \$5.000 y \$120.000 según tipo y tamaño de pieza.



Coya con historia

Una buena parte de la identidad minera de la cordillera de Machali se encuentra en "Coya con Historia", ubicada en el centro de la localidad de Coya. Ahí se reúnen las manos de distintos artesanos locales que exponen sus más prolifas obras de arte elaboradas a partir del trabajo en láminas de cobre.



👤 Bernardita Tapia
📍 Pedro Aguirre Cerda 466 Coya,
Machalí.

☎ +56 9 95093285
✉ bernarditapiab@gmail.com
📌 Coya con Historia



Descripción del Producto

Coya con Historia reúne el trabajo de artesanos en cobre y se especializa en la venta de souvenirs y objetos corporativos confeccionados en cobre tales como imanes, mini carretas de cobre y relojes.

Procedencia

Coya, Machalí.



Elaboración/Proceso de producción

Coya con Historia es un espacio que comparte el trabajo de otros artesanos y funciona como punto de venta para varios de ellos. La tienda oferta joyería, objetos corporativos y souvenirs, pero la especialidad de este emprendimiento son las piezas confeccionadas por encargo para merchandising y piezas corporativas, que al terminarse pueden pesar desde los 100 gramos hasta los 4 kilos aproximadamente. Algunos de los objetos corporativos que se fabrican son relojes montados en bases de madera como raulí, mañío y roble.

Usos y aplicaciones

Los usos de estas piezas son principalmente decorativas. También ofertan piezas de joyería tales como aros, collares y pulseras que incorporan aplicaciones de gamuza y piedras naturales.



Precios



Desde los \$3.500 en souvenirs a \$45.000 en objetos corporativos.

Todo Cuero



El trabajo artesanal en cuero es un oficio tradicional y transmitido de generación en generación. Pedro Castro aprendió mirando a su padre y hasta el día de hoy confecciona -con gran versatilidad- zapatos, alpargatas, sandalias, carteras, billeteras y cinturones haciendo uso de cueros de oveja, vaca, cabritilla, chanco y carpincho.

 Pedro Castro Quintanilla
 Arturo Prat 1251 Local 2,
Marchigüe.

 +56 9 68138952
 pedrocastro.cuero@gmail.com



Descripción del Producto

Artículos de vestir y accesorios. En Todo Cuero destaca el trabajo realizado en los zapatos, así como también los cinturones, billeteras y carteras elaborados artesanalmente en cuero de oveja, vaca, cabra, chancho o carpincho.

Procedencia

Marchigüe.



Elaboración/Proceso de producción

El cuero es obtenido mediante pies (piezas de 30 x 30 cm) y para abastecerse Pedro Castro adquiere al menos 50 pies para la confección de su variada oferta. Las piezas de cuero son cortadas según la forma del calzado o accesorio a trabajar y se van uniendo. En el caso de los calzados se busca una horma para ir moldeando el cuero y así agregar la plantilla.

El tiempo de fabricación de un producto en cuero puede tardar aproximadamente 48 horas si se trabajara de forma continua.

Modo de uso y consumo

Todo cuero trabaja principalmente piezas de vestir y accesorios, entre los que destacan los zapatos, alpargatas, carteras, billeteras y cinturones.

Precios

Entre \$60.000 y \$120.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Manos textileras de Corcolén

Un grupo de mujeres de Corcolén -a través de técnicas tradicionales como el lavado, secado y teñido natural de la lana- trabaja diseños contemporáneos simples y elegantes en faldas, tapados, frazadas, fundas de cofines, bolsos, estuches, bufandas y gorros.

👤 Maria Isabel Frias

☎ +56 9 95341773

📍 Camino Corcolén, sector de
San Pedro s/n, Malloa.

✉ manostextileras@gmail.com



Descripción del producto

Manos Textileras de Corcolén confecciona prendas de vestir como faldas, tapados y ropa de cama como frazadas y fundas de cojines, también bolsos, estuches, bufandas y gorros. Este tipo de productos sigue una línea contemporánea con terminaciones simples y usando tintes naturales en la mayoría de las prendas, con diferentes aplicaciones de la lana ocupando por ejemplo el vellón.

Procedencia

Corcolén, Malloa.



Elaboración/Proceso de producción

La lana es una materia prima óptima para trabajarla en épocas de verano, ya que por las altas temperaturas permite el secado rápido y un buen tinte, pero siempre dejando una reserva para los meses de invierno.

Luego del teñido se procede con el ovillado, urdido y el tejido de acuerdo al diseño esperado.

La elaboración de prendas tarda 2 semanas aproximadamente dependiendo del tipo y el tamaño de esta.

Modo de uso y consumo

Prendas de vestir y accesorios.

Precios

Entre \$18.000 y \$90.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Chamanterera Mireya Bustos

Desde hace más de 30 años Mireya destaca por sus tejidos en hilo francés de doble faz que mezcla con algodón y seda, y porque cada pieza es exclusiva pues recoge el diseño y espíritu que cada cliente expresa cuando manda a hacer su chamanto, manta, tapete o incluso alguna estola religiosa.

👤 Mireya Bustos Aguirre

☎ + 56 9 89526469

📍 Sidney 030 Villa Australia ,
Doñihue.

✉ mba.chamantos@gmail.com



Descripción del Producto

Tejidos de hilo francés de doble faz, en algodón y seda, que son elaborados minuciosamente por la artesana Mireya Bustos.

Cada tejido es pieza única y exclusiva, no se permiten réplicas y la razón recae en el diseño que desee cada cliente, por lo mismo tanto mantas como chamantos se vuelven originales.

Procedencia

Doñihue.



Elaboración/Proceso de producción

El telar donde se trabaja es de elaboración exclusiva y artesanal también proveniente de Doñihue, en él se confeccionan los chamantos, mantas, bufandas y tejidos para accesorios, que se diferencian por sus diseños e inspiraciones.

El proceso de elaboración de cada pieza se inicia con el diseño de la prenda y de las labores o dibujos. Se continúa con el urdido y confección.

El trabajo completo puede tardar de 1 a 5 meses dependiendo del requerimiento.

Usos y aplicaciones

Prendas de vestir como también decorativas, entre ellas destacan las estolas, chamantos, mantas y por otro lado tapetes, individuales con aplicaciones con los mismos hilos como flequillos y labores.

Precios

Consultar directamente.

Ovejas de Puente Negro

Las agrupación Ovejas de Puente Negro trabaja en telar Maria y mapuche con lana merino y tradicional, pero además de tejer ponchos, chaquetas, bufandas, pantuflas, gorros y otras prendas de vestir estas mujeres hacen un verdadero tributo a la lana con sus trabajos en fieltro, estampados botánicos y jabones enfieltros, antibacteriales por su lanolina y excelentes exfoliantes.

👤 Claudia Gutiérrez
☎ +56 9 98583435

📍 Camino internacional s/n.
Puente Negro, San Fernando

✉ claudiagutioli@hotmail.com
📷 @ovejasdepuentenegro



Descripción del Producto

Prendas de vestir y accesorios elaborados en telar con lana merino y tradicional, que se distinguen por sus diseños, colores y aplicaciones.

Procedencia

Puente Negro, San Fernando.



Elaboración/Proceso de producción

Ovejas de Puente Negro maneja telar maría y mapuche con lana Merino y tradicional, se dedica a la fabricación de prendas de vestir como gorros, bufandas, ponchos, pantuflas etc. Su trabajo es realizado en la época de verano en dónde aprovechan de guardar materia prima lista para elaborar en los meses de invierno, esto debido a que en los meses fríos es difícil el secado de la lana. Sus herramientas son todas fabricadas de manera artesanal y el tiempo que tardan en la fabricación de prendas es de 2 a 3 horas hasta 1 mes aproximadamente, esto dependerá del tamaño o tipo de prenda a elaborar.

Las aplicaciones en las prendas se van construyendo con la misma lana, pero con diferentes técnicas o terminaciones como por ejemplo la unión de hebras conocida como embarillado, el bucle, que es el rizado de la lana con forma helicoidal o el huachique que es un sistema de tejido, entregando de esta manera un toque especial en cada pieza elaborada.

Modo de uso y consumo

Prendas de vestir y accesorios tales como gorros, bufandas, ponchos, vestidos y otros.

Precios

Entre \$5.000 y \$60.000 según tipo y tamaño de las piezas.

Edición

Janet Pérez Vargas

Natalia Toledano Bezares

Diseño, fotografía y comunicación visual:

www.alt164.cl