



De Visviri a Punta Arenas: ExpoMundoRural trae el campo chileno a la cocina en vivo

Posted on Octubre 23, 2025

Chefs y productores se unen para mostrar la riqueza gastronómica de las 16 regiones en el Parque Estadio Nacional, del 23 al 26 de octubre

La agricultura familiar chilena sube al escenario. Durante cuatro días, la ExpoMundoRural transformará el Parque Estadio Nacional en una vitrina culinaria donde chefs reconocidos y productores campesinos demostrarán el potencial gastronómico de ingredientes que viajan desde el extremo norte hasta la Patagonia.

Organizada por INDAP, esta “fiesta del campo en la ciudad” reunirá a 130 expositores —agricultores familiares, campesinos e indígenas— de las 16 regiones del país, quienes presentarán sus productos en una decena de sesiones de cocina en vivo junto al colectivo Chile Te Quiero Comer.

Del desierto al bosque patagónico

La programación destaca la diversidad territorial chilena. El jueves 23 a las 15:00 horas, productos de Aysén y Magallanes inaugurarán el escenario con salsa de calafate, charqui ahumado de vacuno y hongos

morilla deshidratados en manos del docente Darío Fernández de DUOC UC.

Dos horas después, La Araucanía sorprenderá con mermelada de copihue —la flor nacional— elaborada por una productora autorizada de Loncoche, junto a vinagres galardonados y salsas de cilantro.

Innovación con identidad

Entre las propuestas más llamativas está el charqui de llama y alpaca que llega desde Visviri, en la triple frontera, y que se presentará el viernes 24 a las 14:30 horas en un “Charquicán del Desierto” acompañado de quinoa andina, aceitunas del Huasco y vino pajarete.

La chicha tradicional de Curacaví también tendrá su momento estelar el sábado 25, cuando la Federación Gastronómica de Chile la utilizará como ingrediente para un cerdito al horno, además de crear un cóctel de autor.

Patrimonio vivo

El valle del Itata recibirá un homenaje especial por sus parras patrimoniales fundadoras de la viticultura chilena, mientras que el domingo 26 a las 11:30 horas, las maestras pasteleras Carolina Berrios y Nelly Yáñez enseñarán a preparar la icónica torta curicana con rellenos artesanales.

Chiloé cerrará la jornada dominical con cerdito ahumado, ajo chilote, licor de calafate y merkén ahumado, destacando la identidad culinaria insular.

Acceso libre

Todas las sesiones de cocina en vivo son de acceso gratuito en el escenario Cocina y Patrimonio del Parque Estadio Nacional. La ExpoMundoRural busca acercar a los visitantes urbanos con los sabores, historias y rostros de quienes cultivan la tierra chilena, demostrando que la agricultura familiar es fuente de innovación gastronómica y preservación cultural.

El Maipo

Imagen: INDAP