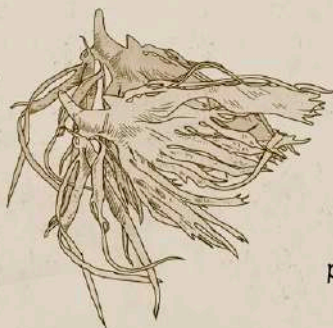


Algas DE BUCALEMU

Mujeres y hombres de Bucalemu heredaron el oficio de alguero de los primeros habitantes de las costas, que desde Perú a Chiloé recolectaban y consumían algas.



Recogen las algas alba, entre diciembre y abril, y luego las dejan secar al sol.



Snacks, mermeladas y pestos son el resultado de un oficio ancestral y un toque de innovación.

Ejecuta

Financia



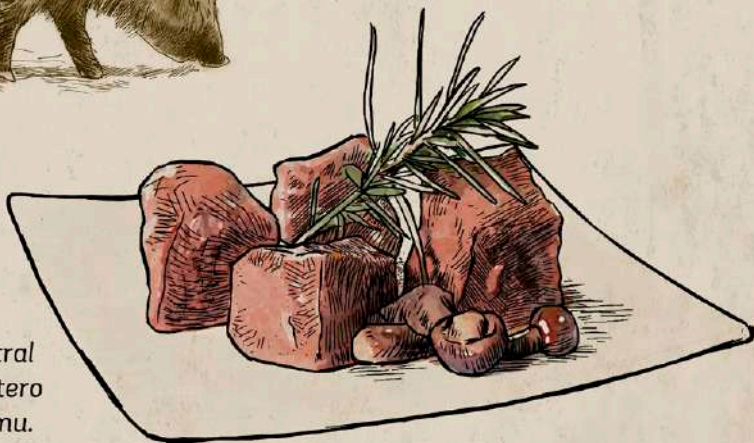
Región de O'Higgins, avanzando en la especialización inteligente
Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.

Carne de Jabalí DE PAÑUL

Los jabalíes crecen en una granja autosustentable, que cuida el medio ambiente y utiliza energía solar en la mayoría de sus procesos.



La crianza se realiza con técnicas tradicionales, a la usanza ancestral en el secano costero cerca de Pichilemu.



La innovación se encuentra en la incorporación de esta carne gourmet, de gran calidad y lista para degustar en distintas y apetitosas preparaciones.

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.

Vino Orgánico DE LOLOL

Lolol en lengua mapudungun significa tierra de hoyo de cangrejos. Entre sus tierras las familias campesinas producen vinos artesanales de gran calidad.



Algunos vinos orgánicos han sido galardonados recientemente por su calidad y sabor.

A partir de parras de Cabernet Sauvignon y de cepa País, se produce un vino orgánico, sin fertilizantes químicos y regadas con el agua de lluvia que cada cierto tiempo baña el seco interior.

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.

Espumante de Naranja DE GUACARHUE

El conquistador europeo trajo nuevos productos que se adaptaron bien al clima mediterráneo de la región de O'Higgins, tales como higueras, granados, manzanas, peras y cítricos.

La materia prima de este espumante es la naranja Valencia. Jugosa, con muchos antioxidantes y exprimida manualmente.



Es un producto innovador hecho con naranjas del huerto familiar de Guacarhue, Quinta de Tilcoco.

Primer espumante de naranjas en Chile, Demi Sec de gusto cítrico y levemente dulce. Sin colorantes ni saborizantes artificiales.

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.

Artesanía en Madera

DE SAN FERNANDO

La artesanía en madera de la región de O'Higgins se origina junto con la necesidad de producir artefactos para el trabajo y la vida cotidiana en el campo chileno, destacándose las antiguas ruedas de carretas, la clásica "silla campera" y otros objetos para el quehacer del campesino.



Actualmente hábiles artesanos que perseveran en este noble oficio, usan maderas nativas finas como roble, raulí, mañío y peumo, para crear diseños innovadores de utensilios de cocina y adornos con aplicaciones de fierro y detalles originales.

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.

Artesanía en cobre DE COYA

El Teniente, mina subterránea de cobre más grande del mundo, ya era trabajada desde tiempos prehispánicos por pueblos originarios, quienes extraían el mineral para elaborar sus utensilios y armas.



Sewell, Patrimonio de la Humanidad de Unesco.



Creaciones inspiradas en esa tradición minera ancestral y en el campamento minero Sewell, expresan la nobleza, materialidad y colores del cobre.

Ejecuta

Financia



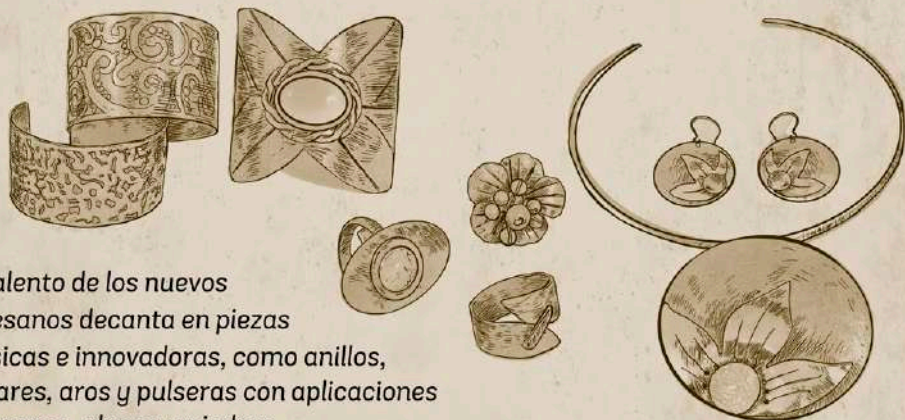
Región de O'Higgins, avanzando en la especialización inteligente
Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.

Orfebrería en cobre DE COYA

El año 2001 recién comenzó a desarrollarse la artesanía en cobre, a los pies de la mina subterránea más grande del mundo.



Mujeres y hombres aprendieron este arte en la Escuela de Orfebres de Coya, que se ha transformado en semillero de un nuevo oficio con identidad territorial.



El talento de los nuevos artesanos decanta en piezas clásicas e innovadoras, como anillos, collares, aros y pulseras con aplicaciones en bronce, alpaca y piedras.

Ejecuta

Financia

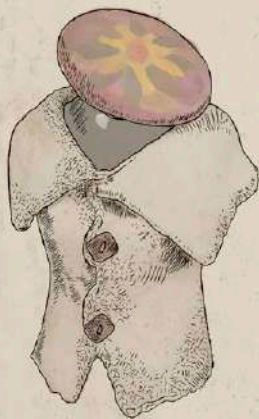


Región de O'Higgins, avanzando en la especialización inteligente
Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.

Artesanía en lana

DE PUENTE NEGRO

Cuando en el siglo XVI llegaron las ovejas a la región de O'Higgins, se empezó a usar su lana en reemplazo de las fibras de camélido. Se sumó también el telar español al indígena, y desde ahí que el tejido en lana a cargo de mujeres es tradición y patrimonio del territorio.



Su trabajo concluye en tejidos tradicionales con toques vanguardistas, y en innovaciones como jabones con filtro antibacteriales y exfoliantes, elaborados por las mismas artesanas.

Agrupaciones de mujeres se reúnen a diseñar y tejer con lana de oveja merino y tradicional, mediante el uso de herramientas hechas de forma artesanal como el telar mapuche y la ovilladora.

Ejecuta

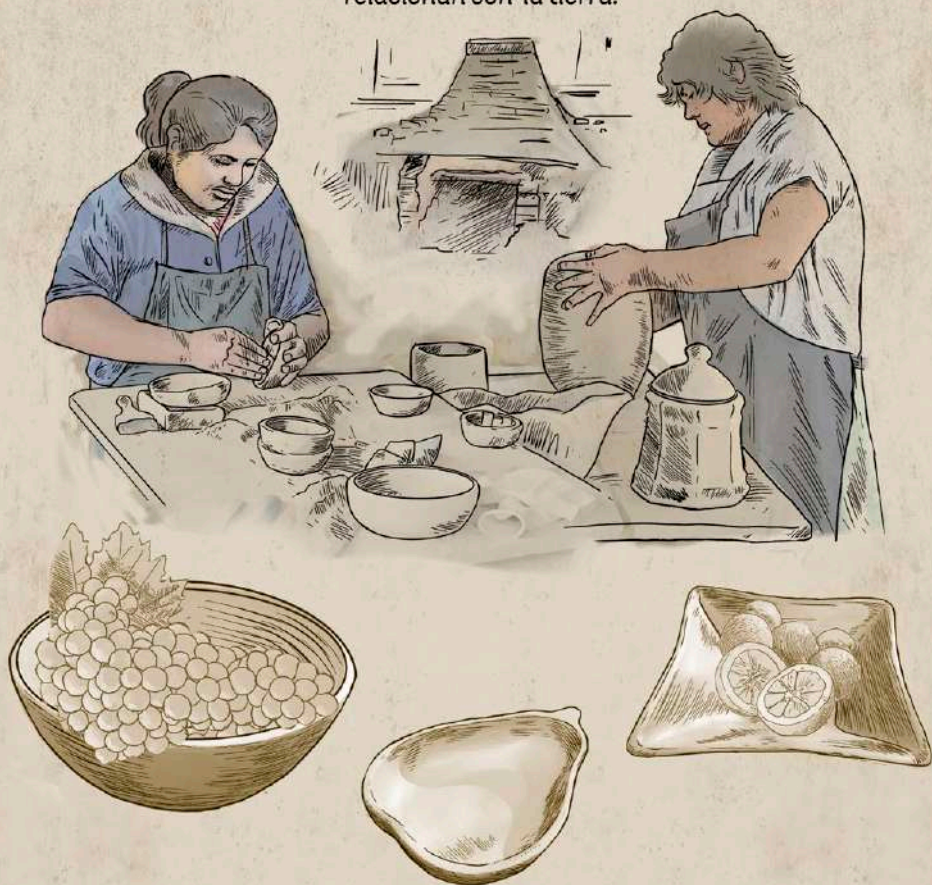
Financia



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.

Artesanía en Arcilla DE PAÑUL

La alfarería se ha desarrollado en asentamientos indígenas del actual territorio chileno desde tiempos precolombinos, a cargo principalmente de mujeres que se relacionan con la tierra.



Ya en el año 1930 mujeres del poblado de El Copao eran reconocidas alfareras de greda de arena fina.

La arcilla de Pañul se distingue por su color damasco o crema y sus delicadas terminaciones.

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.

Talabartería DE MARCHIGÜE

La artesanía en cuero o pieles curtidas es una técnica aprendida de generación en generación, y esta asociada a territorios ganaderos y campesinos. En zonas rurales como Marchigüe el cuero tradicionalmente se trabaja para la indumentaria del huaso, pero también se crean exclusivas piezas de marroquinería como billetera, carteras y cinturones.



Uno de los artesanos de Marchigüe, con más de 40 años de experiencia, fue reconocido en 2009 como Maestro Artesano por el Consejo Regional de la Cultura y las Artes.

Ejecuta

Financia

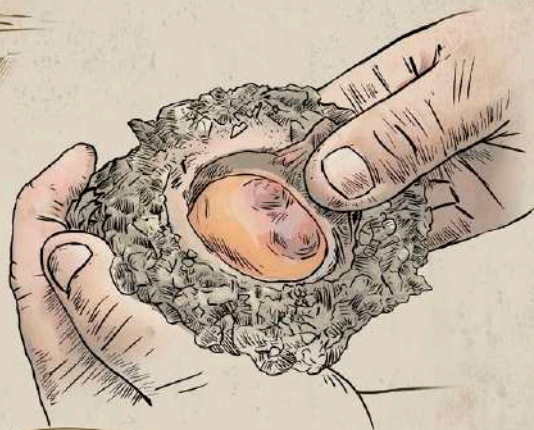


Región de O'Higgins, avanzando en la especialización inteligente
Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.

Condimento de Piure DE PICHILEMU

El piure es recolectado de forma artesanal por agrupaciones de pescadores, quienes como se ha hecho tradicionalmente, esperan la marea baja y olas menores a dos metros para iniciar su trabajo.

El oficio de extracción artesanal de mariscos es una actividad ancestral que subsiste hasta el día de hoy.



A partir de este marisco, se ha innovado en un condimento de piures, tan rico en yodo y hierro como el mismo fruto del mar.

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.

Sal de mar

DE CÁHUIL, BARRANCAS, LA VILLA Y LO VALDIVIA.

El paisaje cultural salinero de la región de O'Higgins se compone de agua acuartelada, sal apilada y el trabajo del salinero.



El oficio del salinero tiene una tradición ininterrumpida desde hace 500 años a punta de mar, sol, viento y en sintonía con la luna.

La cosecha ocurre entre los meses de enero a marzo, cuando se ha evaporado el agua y las costras de sal quedan al descubierto para ser trabajadas por el salinero.



Salineros de Cáhuil, Barrancas, La Villa y Lo Valdivia fueron reconocidos como Tesoros Humanos Vivos por el actual Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio de Chile el año 2011.

Ejecuta

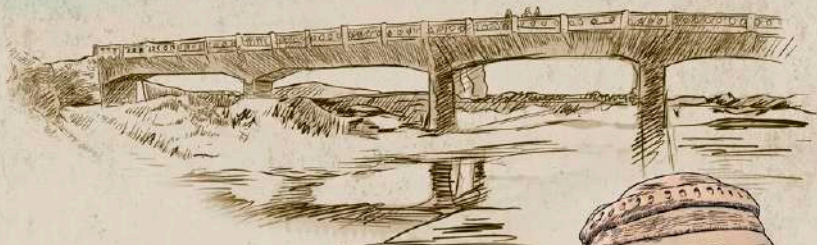
Financia



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.

Alfarería DE MARCHIGÜE

La avanzada técnica de barro cocido que manejaban los indígenas sorprendió a los españoles a su llegada. El estudio de las cerámicas de los promaucaes –pueblo originario entre los ríos Maipo y Maule– ha sido clave para entender su cultura y formas de vida.



La antigua cultura alfarera se explica en los barro de excelente calidad de la región de O'Higgins, así como en la tierra gredosa del estero Cadenas, que da vida a un innovador trabajo en alfarería contemporánea.



Creaciones de texturas cambiantes y formas enigmáticas, expresan los colores de Marchigüe y el secado interior con su sellado al rojo vivo y transmiten el sentimiento de quien las elabora.

Ejecuta

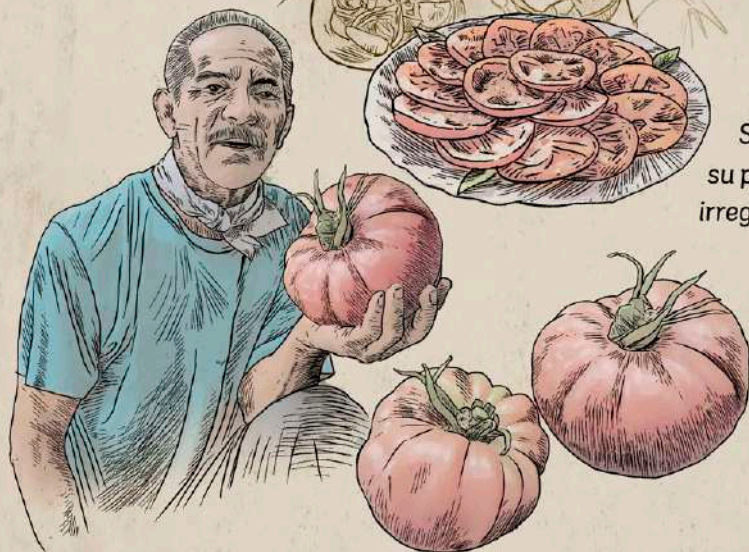
Financia



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.

Tomate rosado DE PEUMO

Hasta mediados del siglo XX el tomate rosado se cultivaba y consumía ampliamente en la zona central de Chile.



Se caracteriza por su piel rosada, forma irregular, por ser muy jugoso y natural; sin presencia de transgénicos.

Con la irrupción del tomate industrial prácticamente desapareció, pero en 2014 un grupo de pequeños productores hortícolas de Peumo rescató la semilla y empezó a cultivar el tomate rosado.

Ejecuta

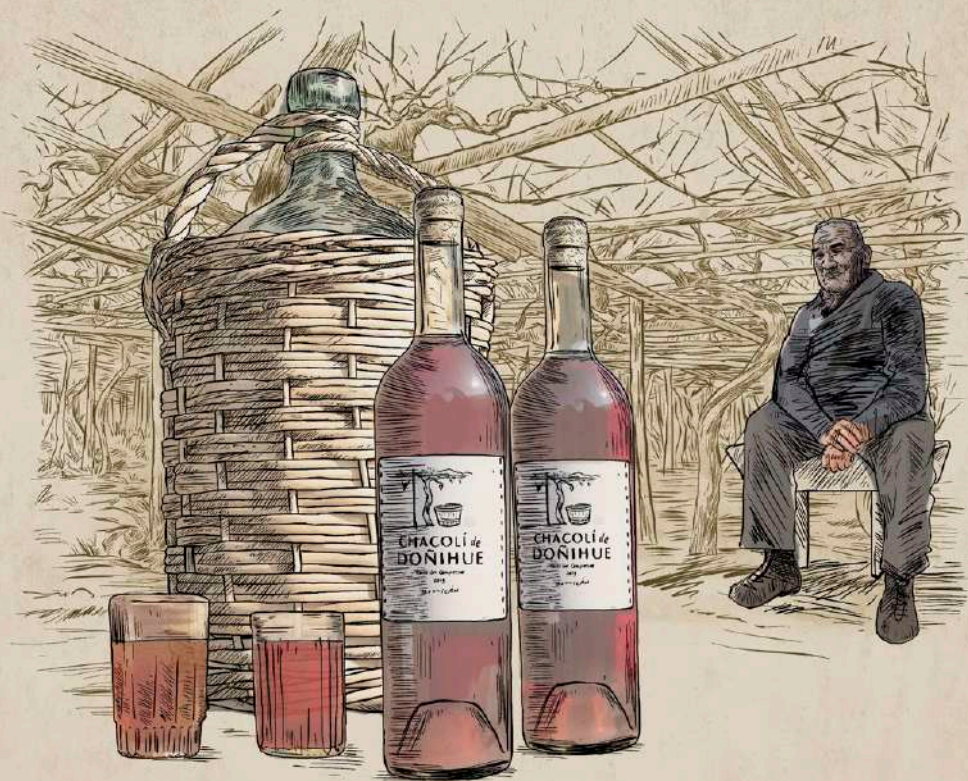
Financia



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.

Chacolí DE DOÑIHUE

Vino patrimonial de origen vasco con registros en Chile desde antes de la independencia.
Se dice que los ganadores de la batalla de Chacabuco brindaron con Chacolí.



Se elabora a partir de uvas blancas y tintas de origen español y criollas, tales como las cepas País, Torrontés y Moscatel amarilla, por lo general de parras centenarias, pequeñas, dispuestas entre las casas de adobe del pueblo.

En 1975 comenzó a decaer pero resistió en Doñihue gracias a la fiesta del Chacolí y a pequeños productores campesinos.

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.

Miel de grama de palma

DE LAS CABRAS

En la región de O'Higgins la miel de palma se obtiene al menos desde 1558 a partir de la *Jubaea chilensis*, palma chilena, especie identitaria y parte de nuestro paisaje cultural.



Desde mediados del Siglo XIX hasta hoy el método invasivo de tumar árboles jóvenes para extraer gran cantidad de savia, ha generado una reducción drástica de las palmas chilenas.

En un palmar centenario de Las Cabras se produce la única miel de palma sustentable, a partir de la grama -parte del fruto que cubre al coquito- con la idea de proteger a los árboles y crear un producto natural e innovador.

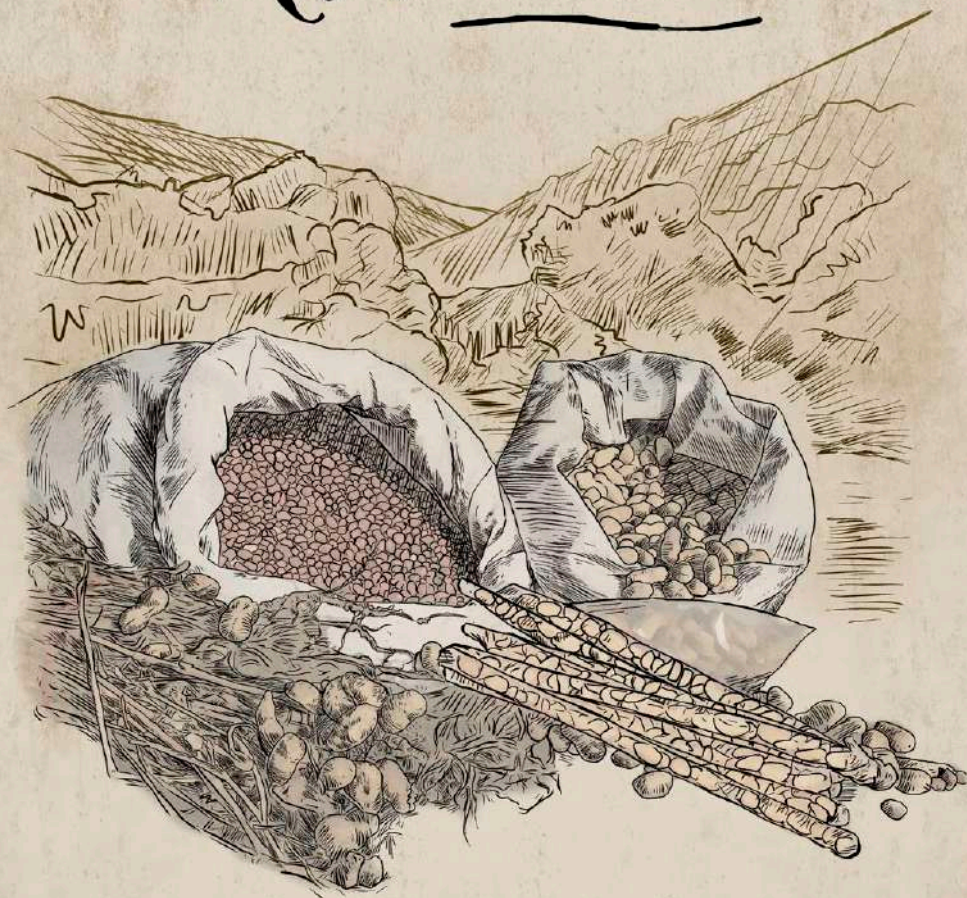
Ejecuta

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.

Maní DE CORCOLÉN



En los campos de Corcolén y alrededores ya es tradición el cultivo del maní. Para la cosecha, se saca la mata de maní de forma manual o mecanizada y se deja secar cerca de diez días, y luego se “capea” o separa entre maní y mata.

Después se prepara el clásico maní tostado, el que se tuesta durante 40 minutos; y la receta del maní salado, que se pisa para pelarlo, se desprende su cutícula roja y se sala; o el confitado, o la receta estrella de Corcolén, la malta con maní.

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.

Chicha DE LA ESTRELLA

Desde tiempos prehispánicos que en Sudamérica se preparan bebidas alcohólicas a partir de la fermentación, como la chicha de maíz en zonas andinas. Se sabe también que los mapuches fermentaban chicha en una bolsa de cuero.



En la región de O'Higgins, la bebida de fermentación de uva chichera se remonta a principios del siglo XIX; se consolida como un producto típico del valle central que nació junto a la República.

Cada abril se realiza la Fiesta de la Chicha Estrellina, actividad que rescata la tradición chichera y mantiene viva la producción en La Estrella.

La chicha de La Estrella, sobrevive gracias a un grupo de pequeños productores chicheros.

Ejecuta

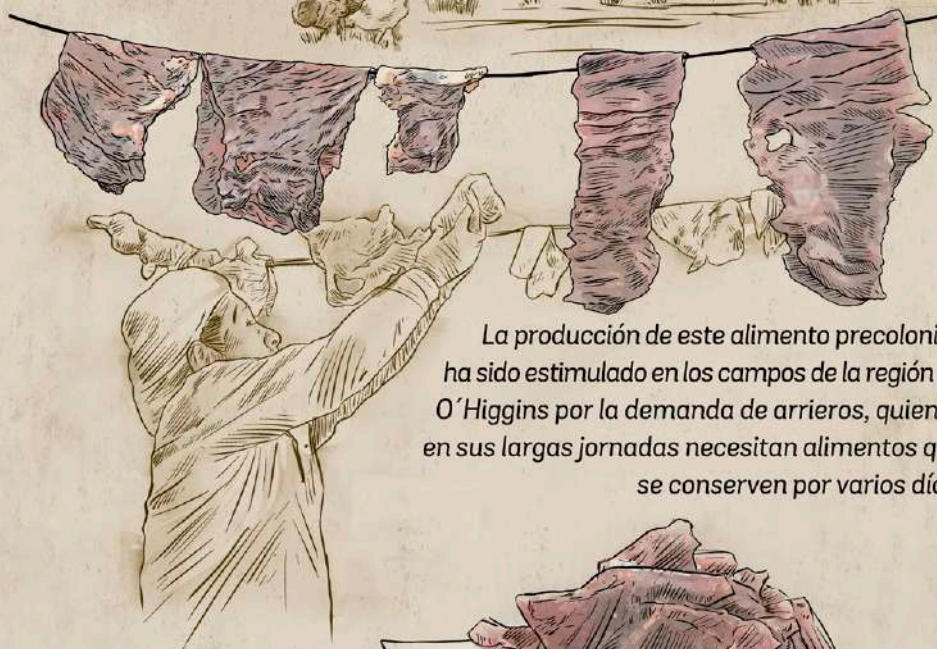
Financia



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.

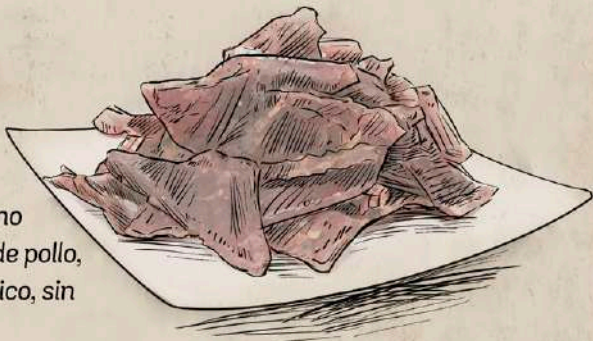
Charqui DE CHIMBARONGO

El charqui, carne que se sala y se pone al sol para que dure largo tiempo, pareciera ser un aporte andino a la zona central chilena.



La producción de este alimento precolonial, ha sido estimulado en los campos de la región de O'Higgins por la demanda de arrieros, quienes en sus largas jornadas necesitan alimentos que se conserven por varios días.

Aún en los valles se prepara charqui de distintas carnes, como equino, posta negra o pechuga de pollo, productos de un alto valor proteico, sin aditivos ni colorantes.



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.

Cordero del secano

DE PUMANQUE

Desde los inicios de la colonización, la crianza ganadera de ovinos ha estado presente en la región de O'Higgins, y desde principios del siglo XIX que se registra en el secano.

Tendencias europeas de cocina hicieron que el cordero decayera, sin embargo ha experimentado un renacimiento, y hoy, pequeños campesinos producen para su consumo familiar y destinan también una parte al mercado.

Durante la colonia fue sustento para pequeños productores quienes además de la carne usaban su lana y su leche.



El secano es un hábitat perfecto para el cordero, pues cuenta con buenas praderas donde puede alimentarse solo de pasto natural y leche materna, y así engorda rápidamente, lo que resulta en una carne tierna y de poca grasa.

Ejecuta

Financia

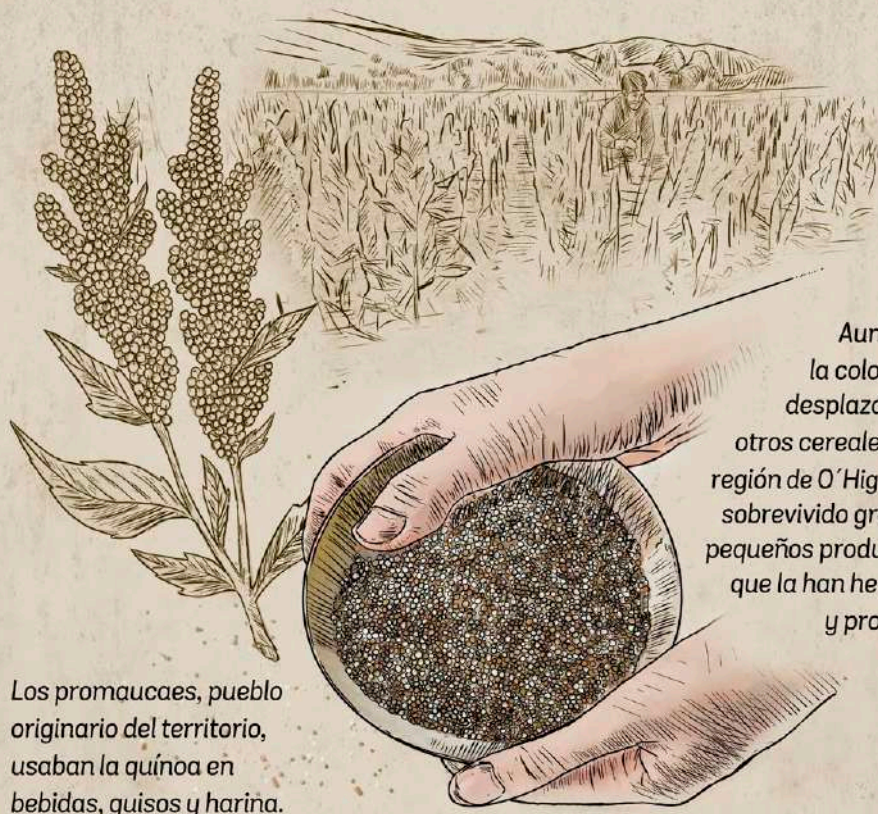


Región de O'Higgins, avanzando en la especialización inteligente
Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.

Quínoa DE PAREDONES

Grano ancestral originario de los Andes del Ecuador, Bolivia, Perú y Chile.

Excavaciones arqueológicas hacen pensar que esta variedad de quínoa se cultivaba en la zona centro sur, entre los años 3500 y 3000 a.C., lo que la hace una variedad arcaica domesticada tempranamente en este territorio.



Aunque en la colonia fue desplazada por otros cereales, en la región de O'Higgins ha sobrevivido gracias a pequeños productores que la han heredado y protegido.

Los promaucaes, pueblo originario del territorio, usaban la quínoa en bebidas, guisos y harina.

La quínoa de Paredones resiste bien a la sequía y a las heladas y las condiciones del suelo elevan en un 20% su valor proteico. Destaca por su fibra, grasas saludables y minerales como el magnesio, zinc y hierro.

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.

Aceite de Oliva DE LOLOL

El olivo llegó a Chile con los conquistadores españoles en el siglo XVI y la cultura olivera se asentó en el valle de Colchagua a fines del siglo XVIII, tiempos en los que estos árboles en las huertas campesinas formaban parte del paisaje colonial.

En Lolol la producción de aceite se ha convertido en una alternativa económica para la pequeña agricultura local.



La producción en el secano interior resiste muy bien la sequía. Los olivos crecen sin pesticidas; se usan corredores de flora nativa para controlar las plagas, se riega solo con agua de riego y se cosecha en forma manual.

El resultado final es un aceite de oliva de notas herbáceas, florales y frutales de gran sabor y calidad.

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.

Ahumados DE PALMILLA

Antes de la llegada de los españoles, los promaucaes, indígenas del territorio ya usaban la técnica del ahumado para conservar sus alimentos.



Se ahúma en barrica de roble con astillas de parrá y olivo, lo que entrega un sabor auténticamente colchaguino a longanizas de salmón, o salmón ahumado adobado en aceite de oliva o a las hierbas, entre otras preparaciones.

A salmónes traídos del sur se les aplica la técnica tradicional de ahumado, lo que da como resultado un producto innovador e identitario.

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.

Mimbre DE CHIMBARONGO

La fibra vegetal se ha tejido desde tiempos prehispánicos, cuando se confeccionaban utensilios o techumbres con fibras como maqui, boqui, quilineja o fibra de palma.

Los españoles trajeron el *Sáliz viminalis*, fibra con la que se trabaja el mimbre y fueron instaladas fábricas para su tejido.



En Chimbarongo, canastos de cosecha y damajuanas de mimbre para trasladar el vino, ya eran comunes en la primera mitad del siglo XX y parte del paisaje cultural campesino y vitivinícola.



A partir del tradicional tejido en fibra, artesanos despliegan su inspiración, creatividad y estilo, por lo que es posible distinguir su autoría en cada una de sus piezas.



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.

Artesanía en piedra cantera

DE PELEQUÉN

A fines del siglo XIX ya se extraía piedra de la cantera de Pelequén, pero fue a mediados del siglo XX cuando por accidente mientras se construía una carretera, se descubrió la veta de piedra rosada y comenzaron a llegar los primeros canteros a Pelequén.



Además de tener una especial gama de tonalidades, la piedra rosada es fácil de tallar: expertos canteros trabajan con martillo, cuña y cincel y luego terminan a mano, docilidad que permite una artesanía versátil que va desde adoquines hasta grutas.

Los canteros trabajan también otras piedras del sector, como la piedra rosada oscura de Los Queñes, la piedra verde de San Vicente de Tagua Tagua y la piedra ploma del río Regulemu, llamada también el mármol chileno.

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.

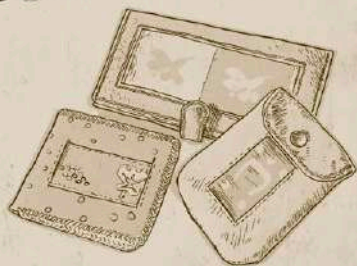
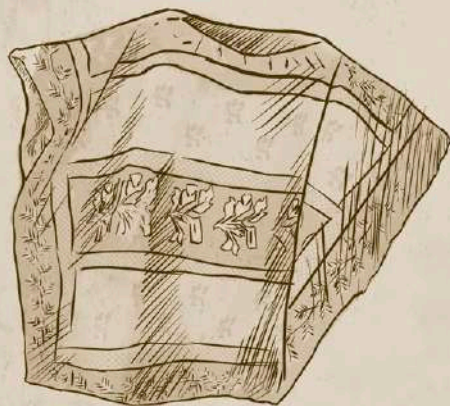
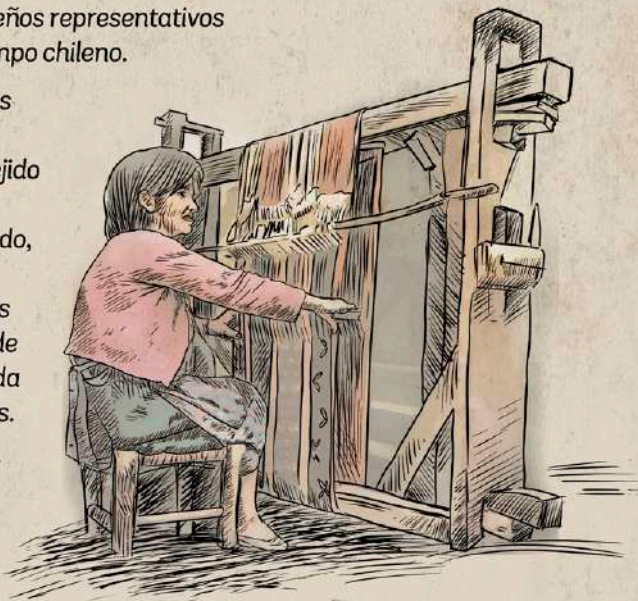
Textilería en chamantos

— DE DOÑIHUE —

El chamanto es una prenda parecida al poncho pero de alta calidad, con diseños representativos de la tradición huasa del campo chileno.

La textilería en chamantos es desarrollada por artesanas especializadas a partir del tejido a telar de "hilo chamantero", hecho de algodón mercerizado, material que empezó a utilizarse cuando a principios del siglo XX escaseó la lana de oveja y debió ser reemplazada por hilos franceses e ingleses.

En 1821 se registró un primer chamanto de lana verde en Rancagua y ya a mediados del siglo XIX era una reconocida prenda de prestigio en Doñihue.



La tradición "tejedora de Doñihue" fue reconocida con la Denominación de Origen en 2014, sello que identifica a un producto como originario de un territorio, y cuyas características se explican por su origen geográfico.

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.

Cestería en teatina

LA LAJUELA

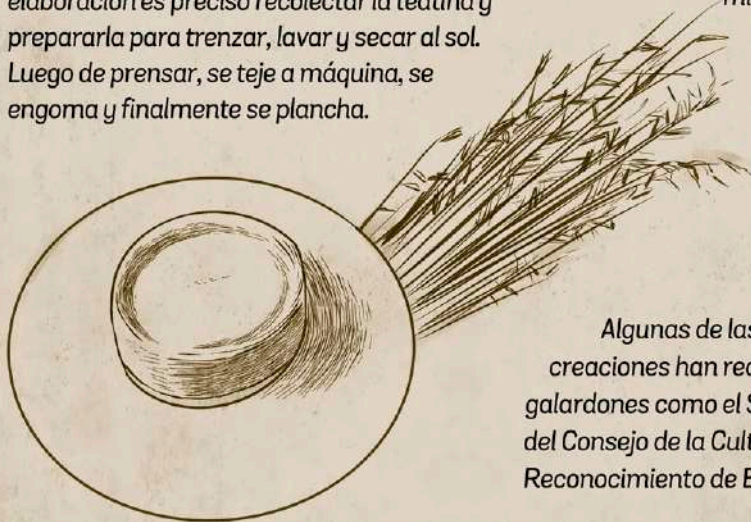
En La Lajuela, localidad rural cercana a Santa Cruz, abunda la teatina, una fibra vegetal muy fina, con la que artesanas y artesanos del sector confeccionan piezas decorativas y utilitarias.



La técnica del tejido en fibra es un saber heredado por generaciones, que requiere paciencia y prolijidad. Para cualquier elaboración es preciso recolectar la teatina y prepararla para trenzar, lavar y secar al sol. Luego de prensar, se teje a máquina, se engoma y finalmente se plancha.



La chupalla, prenda infaltable del "huaso chileno" ícono de la vida campesina, es elaborada minuciosamente por hábiles artesanas en teatina del valle central.



Algunas de las más prestigiosas creaciones han recibido importantes galardones como el Sello de Excelencia del Consejo de la Cultura y las Artes y el Reconocimiento de Excelencia Unesco.

Ejecuta

Financia

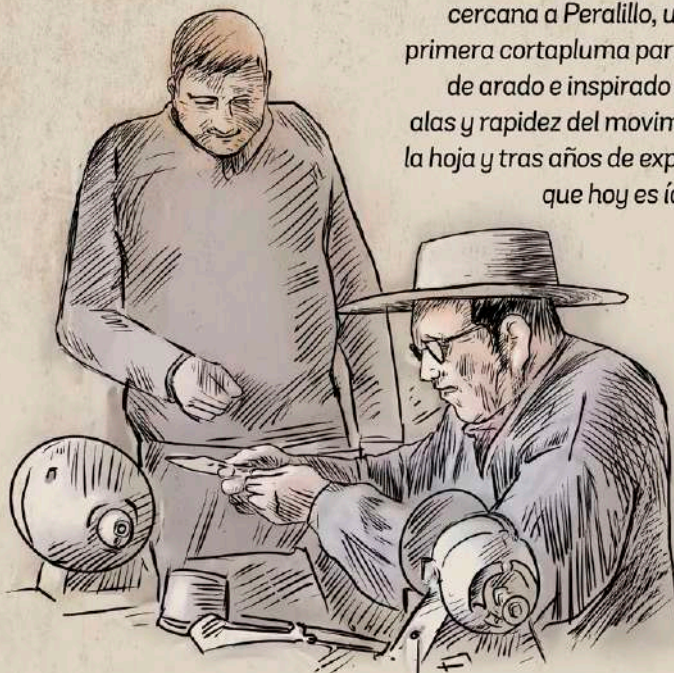


Región de O'Higgins, avanzando en la especialización inteligente
Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la
Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo
Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación.

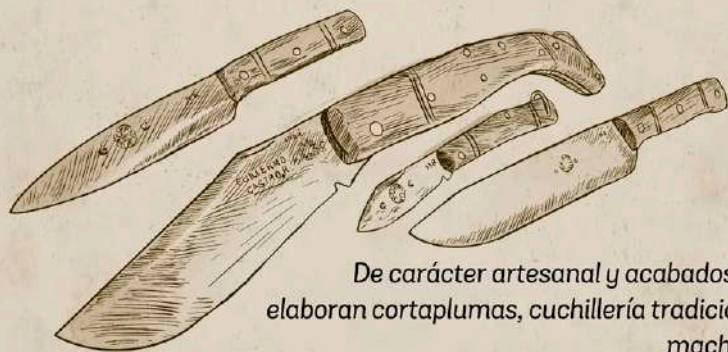
Cuchillos parroninos

DE POBLACIÓN

Hacia el año 1942 en la localidad de Parrones cercana a Peralillo, un joven artesano creaba la primera cortapluma parronina. A partir de un disco de arado e inspirado en la forma angosta de las alas y rapidez del movimiento de un halcón, diseñó la hoja y tras años de experimentos logró el cuchillo que hoy es ícono de la vida campesina.



Generación tras generación, una familia de Peralillo aplica las técnicas, conocimiento y el manejo de los materiales en la confección de los tradicionales cuchillos parroninos, a partir de acero inoxidable, maderas de espino, cacho de vacuno y buey.



De carácter artesanal y acabados perfectos se elaboran cortaplumas, cuchillería tradicional, puñales, machetes y dagas.

Ejecuta

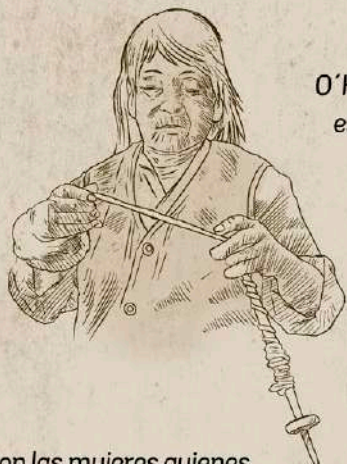
Financia



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.

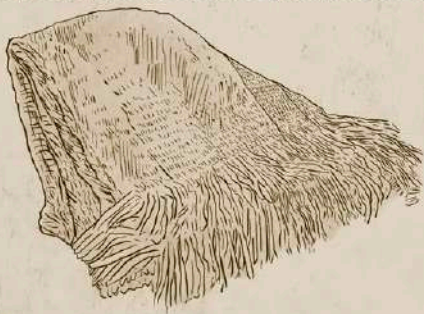
Tejidos en lana DE CORCOLÉN

En el siglo XVI se introdujo la oveja en la región de O'Higgins, momento en el que además se sumó el telar español al indígena. Ahí nació y se ha conservado una potente tradición de artesanía en lana de oveja.



Son las mujeres quienes han dominado este oficio, el cual se transmite principalmente por línea materna.

Hasta hoy hay mujeres que trabajan a telar con lana 100% natural, la que es lavada y secada en verano, hilada y teñida con técnicas ancestrales y finalmente ovillada.



Además de piezas tradicionales, existe una gran variedad de diseños contemporáneos, simples y elegantes.

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.

Artesanía en Fiettro DE MILLAHUE

Se cuenta que el fiettro empezó a recogerse cuando se enganchaba y apelmazaba la lana de oveja entre los árboles, otros dicen que proviene de la fricción de jinetes sobre las monturas, o muchas otras historias posibles.

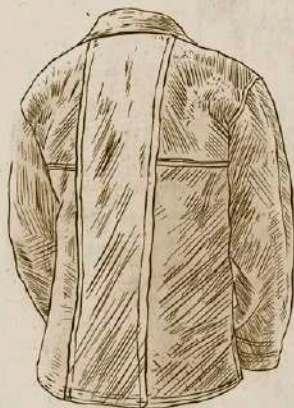


El fiettro es un paño no tejido en su forma artesanal, que se obtiene al conglomerar vellón de lana que se dispone en capas, se le añade agua caliente, jabón y luego se amasa.

La más popular pieza de fiettro en la región de O'Higgins corresponde al clásico "bonete huicano", sombrero que se usaba en la Hacienda El Huique con bordados de escenas de vida de campo en su exterior.



El fiettro ha renacido desde principios del siglo XXI y se ha innovado con este versátil material hasta crear las más originales y modernas piezas en manos de agrupaciones de mujeres del valle 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.