

Dirección de Turismo
Municipalidad de Temuco

Revista



Destino

TEMUCO

Edición Nº 1, septiembre 2021

- El regreso del tren turístico de La Araucanía
- Monumento Natural Cerro Ñielol
Una belleza sagrada en medio de la ciudad
- Pabellón Araucanía
El faro del sur de Chile



MUNICIPALIDAD DE
TEMUCO

Contenidos

Editorial | 03

Temuco | 04

Noticias | 06
Expo lanas tejiendo redes
Pasa con tu pase

El regreso del tren
turístico de La Araucanía | 08

Monumento
Natural Cerro Nielol | 10
Una belleza sagrada en medio de la ciudad

Pabellón Araucanía | 12
el faro del sur de Chile

Marco Paillamilla | 14
Maestro Artesano

Conociendo a... | 16
Viviana Díaz Carvallo

Receta | 17
Empanadas de pera y manzana

Sociales | 18

Revista Destino Temuco

Periodista

Leslie Vásquez Troncoso

Diseño, diagramación y fotografía

Constanza Morales Valenzuela

Audiovisualista

Javier Millar Lazo

Colaboraron en esta edición

Corporación Regional de
Desarrollo Productivo de La Araucanía

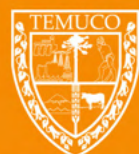
Corporación Nacional Forestal CONAF

Instituto Superior de Especialidades
Técnicas de Temuco ISETT

Edición Nº 1, septiembre 2021

Dirección de Turismo

Municipalidad de Temuco



MUNICIPALIDAD DE
TEMUCO

Editorial

La pandemia nos ha dejado, sin duda, grandes desafíos. Uno de ellos es la reactivación turística y económica de nuestra ciudad, donde estamos haciendo grandes esfuerzos para apoyar al rubro y retomar las actividades, respetando las medidas sanitarias para ser un aporte real en esta área que se ha visto fuertemente afectada por la pandemia.


En este sentido, nuestra ciudad tiene mucho que decir, Temuco es joven, pero su crecimiento ha sido rápido y tenemos un gran potencial para desarrollar, donde destaca nuestra identidad multicultural, atributos naturales, humanos y patrimoniales.


En esta labor, nuestra Dirección de Turismo cumple un rol fundamental para transformar al rubro en una industria competitiva a nivel local, regional, nacional e internacional. Por esto, "Destino Temuco" busca ser un espacio para revitalizar al turismo liderado por la municipalidad de Temuco, difundiendo las actividades, la oferta de servicios y poniendo en valor el patrimonio cultural de nuestra comuna.


A través de estas páginas, nuestra misión será difundir el desarrollo del turismo en nuestra ciudad, impulsando nuestros atractivos para aportar al desarrollo y crecimiento de Temuco y de todos sus habitantes, esperando ser un medio de comunicación que los invite a disfrutar, conocer y vivir la ciudad durante todo el año.



Roberto Neira Aburto
Alcalde de Temuco

 rneira@temuco.cl

 Roberto Neira Aburto

 @robertoneiratemuco



Ciudad



Temuco

Ciudad intercultural, de poetas, de trenes, donde la gastronomía posee diversas influencias y donde la lluvia, la humedad y sus añejos adoquines son una fuente de inspiración para muchos. Temuco posee una ubicación privilegiada en el corazón de La Araucanía, transformándose en el principal centro de servicios y distribución de las 4 grandes áreas de atractivos turísticos: área Nahuelbuta, área Cordillera, área Costera y área Lacustre. Es el centro administrativo, financiero, universitario, cultural y de entretenimiento por excelencia, donde el progreso entra en contacto con la multiplicidad de parques, áreas verdes y espacios públicos que permiten el contacto con la naturaleza y los bosques del sur de Chile.

La ciudad fue fundada el 24 de febrero de 1881 cerca del río Cautín y en medio de dos cerros, el Conun Huenu (Puerta al Cielo) y el Monumento Natural Cerro Nielol, un espacio natural protegido y ubicado a pocas cuadras del centro. Posee importantes hitos urbanos de interés turístico, donde destacan el Monumento a La Araucanía, el Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda, la feria libre Aníbal Pinto, el Teatro Municipal Camilo Salvo, el Museo Regional de La Araucanía, el Pabellón Araucanía, el parque estadio Germán Becker, además de diversas plazas, parques y centros comerciales.

Por su ubicación y condición de capital regional, posee una gran capacidad hotelera, siendo el punto de llegada de los turistas que luego se distribuyen al resto de la región, donde pueden encontrar reservas naturales con araucarias milenarias, volcanes, aguas termales, mar y pesca deportiva, lagos y turismo aventura.

Temuco invita a disfrutar de manera segura, a descubrir su identidad e inspirarse con los espacios que conforman su historia y cultura.



Destino
TEMUCO

Destino TEMUCO

Clima en Temuco

Las temperaturas en invierno oscilan entre los 14° y -2° C, mientras que en el verano las máximas son cercanas a los 28° grados. La primavera colorea los rincones de la comuna y el otoño transforma a la ciudad en un lugar ideal para el descanso.

¿Cómo llegar?

Vía aérea a través del aeropuerto ubicado en Freire a 20 minutos de Temuco. Vía terrestre por la ruta 5 Sur. También se puede llegar a través de la red ferroviaria.

¿Cuándo visitar? Temuco

Todo el año.



- Capital de La Araucanía, pertenece a la provincia de Cautín y se ubica a 689 kilómetros de Santiago de Chile.
- El nombre de la ciudad procede de Temuko, que en mapudungun significa "agua de Temu" (especie arbórea mapuche).
- La comuna de Temuco cuenta con una población de 282.415 habitantes, lo que corresponde al 30% de la población regional, según el censo de 2017.



Columna

Tras la pandemia todo cambió, la forma presencial y cercana de relacionarnos dio un giro hacia las plataformas digitales y en este sentido, el rubro del turismo, del comercio y de los servicios fueron algunos de los más afectados.

Con el avance de nuestra ciudad en el plan Paso a Paso, hoy estamos reactivando la economía y apoyando a este sector que mantuvo sus puertas cerradas, sin poder atender público durante varios meses.

Hoteles, restaurants, cafeterías, emprendedores y tour operadores, son parte de los servicios con quienes nos vinculamos a través de nuestra Dirección de Turismo y con quienes tenemos el gran desafío de trabajar para la reactivación de nuestra ciudad.

En este sentido, ya hemos realizado algunas acciones concretas como el plan piloto de apertura comercial y uso de calzadas para terrazas, el apoyo en la obtención del pase de movilidad en nuestra Oficina de Información Turística, la entrega de señalética para delimitar aforos y la utilización de espacios cerrados en locales gastronómicos, para quienes ya poseen su esquema de vacunación completo.

También, de manera segura, estamos retomando nuestras actividades tradicionales y realizando eventos a menor escala y sin grandes aglomeraciones de público, como los viajes en nuestro Tren Turístico de La Araucanía y el servicio de City Tour, los que invitamos a conocer y disfrutar.

Loreto Gaete Rengifo
Directora de Turismo
Municipalidad de Temuco

 lgaete@temuco.cl



Con éxito se desarrolló la segunda versión de la

“Expo lanas: tejiendo redes”

Entre el 26 y 30 julio se llevó a cabo la segunda versión de la “Expo Lanas: tejiendo redes” en la plaza Aníbal Pinto. La actividad fue encabezada por el alcalde de Temuco, Roberto Neira y el gobernador de La Araucanía, Luciano Rivas, que además preside el directorio de la Corporación Desarrollo Araucanía, quienes junto a autoridades regionales y comunales visitaron el espacio que se habilitó con 25 artesanos y emprendedores de la comuna y región.

La “Expo Lanas: tejiendo redes” fue organizada por la Dirección de Turismo de la municipalidad de Temuco, la Corporación Desarrollo Araucanía y el Gobierno Regional con la finalidad de brindar un espacio de comercialización para los emprendedores, además de potenciar la reactivación económica y el turismo local que se han visto afectados por la pandemia.

Con respecto a la actividad, el alcalde de Temuco, Roberto Neira, señaló que “estamos muy contentos porque estamos buscando todas las formas para reactivar la economía local y apodarar a nuestros emprendedores”.

Los expositores se mostraron muy contentos con la iniciativa y la oportunidad de comercializar y exponer sus productos de manera presencial. Así lo indicó Saray Pérez, de Artelanas Imperial, quien señaló estar muy agradecida por el espacio, los productos y la variedad de productos ofrecidos.

En la “Expo Lanas: tejiendo redes” los asistentes pudieron adquirir tejidos a telar, chalecos, guantes, palillos, fieltros y diversos insumos para elaborar productos confeccionados en esta materia prima que tanto auge ha tenido en los últimos meses, además de conocer las técnicas utilizadas por las manos artesanas de la comuna y región.

Municipio y SERNATUR
promovieron campaña

“ Pasa con
tu pase ”

en locales gastronómicos
de Temuco

Como una forma de apoyar la reactivación del rubro gastronómico en aquellos locales que cuentan con espacios cerrados para la atención de público, el municipio de Temuco, a través de su Dirección de Turismo junto a Sernatur Araucanía, hicieron entrega del sello “Pasa con tu pase”.

En total, la Dirección de Turismo ha entregado más de 200 sellos adhesivos que permiten el ingreso de público al interior de los locales con el pase de movilidad, esto es, para quienes hayan completado su proceso de vacunación.

El alcalde de Temuco, Roberto Neira indicó que “esta es una medida que permite apoyar a los emprendedores del área gastronómica para mejorar la comunicación de las medidas contempladas por el Ministerio de Salud, nos interesa potenciar la reactivación del turismo y de la economía de la ciudad”.

Por su parte, el director de Sernatur, Alexis Figueroa, expresó que “lo que busca el “Pasa con tu Pase” es distinguir a los servicios gastronómicos y promover el pase de movilidad para hacer uso al interior de los locales. Temuco es uno de los primeros destinos de la región y tenemos que avanzar para que los turistas puedan hacer uso de las prestaciones”.

Uno de los locales donde se instaló el sello “Pasa con tu Pase” fue la Confitería Central, donde su gerente, Marcelo Monje, se mostró muy contento con la iniciativa, señalando que “esto es un gran avance porque incentiva la vacunación de la población”.

De manera complementaria, también se entregó señalética para definir los aforos permitidos de cada local gastronómico.



El regreso del tren turístico de

La Araucanía



Museo Nacional Ferroviario
Pablo Neruda
Av. Barros Arana N° 0565

HORARIOS

Martes a viernes

09:00 AM - 18:00 PM

Sábados

10:00 AM - 18:00 PM

Domingos

11:00 AM - 17:00 PM



Museo Ferroviario
Pablo Neruda



@museoferroviariopablo

Temuco.cl





Todo un éxito fue la venta de pasajes para los dos viajes que el tren turístico de La Araucanía realizará el 5 y 26 de septiembre y que une las ciudades de Temuco y Victoria, un atractivo panorama familiar que permite conocer la historia e infraestructura ferroviaria y disfrutar de la belleza de los campos sureños.

El tren de La Araucanía es operado por la municipalidad de Temuco a través de su Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda. El viaje se realiza en una locomotora a vapor de 1930 construida en Philadelphia, siendo la máquina más grande operativa en el país y Sudamérica, la N°820.

El punto de partida de los viajes es desde el Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda, pasando por las localidades de Pillanlelbún, Lautaro, Perquenco y Púa para llegar a la Estación de Ferrocarriles de Victoria, punto de retorno a la ciudad de Temuco. La detención en Victoria es de aproximadamente dos horas, ocasión en las que los pasajeros pueden almorzar y conocer la ciudad, para estar de regreso en Temuco a eso de las 18:00 horas aproximadamente.

Para el resto del año, se proyectan tres viajes más del tren turístico de La Araucanía entre los meses de noviembre y diciembre de 2021.

Te invitamos a seguir las redes sociales de nuestro Museo Ferroviario Pablo Neruda para que te informes de la venta de pasajes y no te quedes fuera de este interesante panorama !

Tour Virtual 360° | Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda



Escanea aquí

Atractivos turísticos

Monumento Natural Cerro Ñielol

Una belleza sagrada en medio de la ciudad

Conoce un poco más del
Monumento Natural
Cerro Ñielol



Escanea aquí



Monumento Natural Cerro Ñielol

HORARIOS

Martes a domingo

08:30 AM - 13:00 PM

14:00 AM - 16:00 PM

Las **actividades deportivas**
están **libres de pago** de
martes a domingo entre las
08:30 - 10:00 AM.


452 298 222

conaf.cl

Muy cerca del centro de Temuco, a sólo unas cuadras de la plaza Aníbal Pinto, se encuentra el Monumento Natural Cerro Ñielol, que ha formado parte de la identidad de la ciudad desde sus inicios, siendo considerado un reducto de la biodiversidad.

La institución encargada de administrar este Monumento Natural es la Corporación Nacional Forestal (CONAF), que, junto a sus primeros cuidadores, la Sociedad Amigos del Árbol, han preservado este importante espacio, permitiendo así resguardar la riqueza natural de su superficie que alcanza las 89.5 hectáreas.

El Cerro Ñielol conserva importantes especies de flora como boldos, laureles, ulmos, olivillos, lingues, robles, copihues, peumos, arrayanes, por nombrar algunos, además de especies de fauna nativa como monitos del monte, chucaos, perdices, zorros, lechuza blanca, entre otros, también reptiles, anfibios y más de mil especies de insectos.



Al ingresar a esta área silvestre protegida, que es la única que se encuentra en medio de una ciudad a lo largo del territorio nacional, se podrá escuchar el canto de los pájaros, que, junto al viento, los árboles y su diversa vegetación, entregan esa sensación de tranquilidad que tanto bienestar le otorga a quienes recorren los senderos de este Monumento Natural.

Patagua del armisticio

Adentrándose por los senderos del Cerro Ñielol, en la ladera sur-oeste, se encuentra este sitio histórico que recuerda el punto donde se realizó el parlamento de 1881, una instancia de diálogo entre chilenos y mapuches que estableció un nuevo periodo de paz entre los dos pueblos. En este mismo lugar se encuentran los chemamüll, esculturas de más de 10 metros de alto talladas en madera que representan el cuerpo y cabeza de una persona mapuche. Eran utilizadas para los ritos funerarios para ayudar al alma del difunto a poder llegar a su destino final y así reunirse con sus antepasados. En la actualidad, el pueblo mapuche desarrolla actos culturales, ceremoniales y políticos en este lugar.

Senderos


El Cerro Ñielol dispone de cinco senderos, que son: Agua Santa, Los Lingues, Los Peumos, Los Lotos y Los Copihues, además de dos senderos de integración: Huepil y Despierta tus sentidos. Posee cinco miradores que brindan distintas vistas de la ciudad de Temuco y permiten la observación de cinco volcanes: el Villarrica, Lonquimay, Llaima, Tolhuaca y Lanín. Cabe destacar, que el mirador principal se encuentra actualmente en remodelación.

El Monumento Natural Cerro Ñielol tiene pequeñas vertientes de agua naturales de poco caudal, donde las más importantes son Antonio Cañoepan y Agua Santa, a esta última se le atribuyen propiedades sanadoras.

Ubicación: El acceso principal está al final de la Av. Arturo Prat en la ciudad de Temuco, Araucanía.

Servicios: Senderos, área de picnic, mirador, juegos infantiles y Centro de Informaciones Ambientales.

Valores: \$1.600 (visitantes nacionales) - \$3.100 (visitantes extranjeros) - \$1.100 (niños nacionales) - \$1.600 (niños extranjeros) - Adultos mayores con entrada liberada. (Información actualizada en agosto de 2021)



Claudio Correa

Administrador del Monumento Natural Cerro Ñielol,

"Desde la modificación del plan Paso a Paso, se permitió la apertura de las áreas silvestres protegidas, en este sentido, se considera la atención de público desde la fase 1 con exigencia de pase de movilidad y en las siguientes fases va a depender de las restricciones que establezca el plan Paso a Paso. La capacidad de carga del Ñielol es de 500 personas, ya que el tránsito al interior del Ñielol es de 1 hora y media a dos para recorrer sus senderos y atractivos, lo que permite que la gente pueda ir renovándose durante el día".

Quien dice Ñielol, dice Temuco, el bosque natural más hermoso y antiguo que ninguna otra ciudad posee.

i Te invitamos a visitarlo y **!**
a descubrir este tesoro en **!**
medio de la ciudad

Atractivos turísticos

Pabellón Araucanía

el faro del sur de Chile



Pabellón Araucanía
HORARIOS

Lunes a domingo

10:00 AM - 17:00 PM



pabellonaraucania1 @pabellon.araucania

PabellonAraucania.cl

Desde el 2018, la Corporación de Desarrollo Araucanía administra el Pabellón Araucanía ubicado a los pies del cerro Ñielol. El espacio es un faro para la región, un lugar de encuentro entre la cultura, el arte, el emprendimiento y el impulso de generar una mejor región para nuestras futuras generaciones.

El Pabellón Araucanía es una historia de afectos y hospitalidad de lo que ofrece nuestra tierra en materia de sustentabilidad alimentaria, siguiendo la temática central de la "Expo Milán 2015", donde este pabellón se presentó al mundo como embajador del país.

Inspirados en el concepto de los alimentos y la cadena de afectos que hay detrás del trabajo artesanal de cada pequeño y mediano productor, los arquitectos dieron vida a este pabellón de 1.910 metros cuadrados construidos con un 80% de madera de pino radiata y estructuras metálicas que simulan un gran "canasto de mimbre". Un tejido cálido y bello enfocado en el arte de la hospitalidad, entendiéndola como: "la razón de ser de la arquitectura, en ella se manifiesta su utilidad, pero no define una forma; define un modo. Por eso en el pabellón propusimos una gran "viga habitada" de madera laminada de pino radiata, donde lo tectónico y lo artesanal aparecían como una estrategia de resistencia frente a la seducción del espectáculo".

Luego de su participación en la Expo Milán 2015, el pabellón regresó a Chile en busca de un nuevo hogar. Fue con este motivo que el Gobierno de Chile impulsó un concurso a través del Ministerio de Relaciones Exteriores para evaluar una propuesta de desarrollo para la construcción, resultando ganador el proyecto presentado por el Gobierno Regional de La Araucanía, que destacó por su enfoque en hacer del Pabellón un centro cultural abierto y amigable, centrado en el desarrollo del modelo económico de Comercio Justo para los pequeños y medianos productores y con sentido de pertenencia local.

Los visitantes al hito arquitectónico podrán disfrutar de

“Paula Gourmet”

La cafetería del Pabellón Araucanía, en donde podrán conocer los mejores sabores de la región.

A lo anterior se suma "**TiendAraucania.cl**", espacio que reúne a 100 emprendedores locales con los más variados productos del territorio que, de seguro, serán del encanto de los turistas y público en general. Otra de las misiones del hito arquitectónico en la actualidad es generar espacios permanentes para las expresiones culturales y artísticas a fines que aporten valor a la oferta integral, ya sea en modalidad física u online, la cartelera artística y cultural se genera de manera mensual para entregarle a la comunidad una nueva alternativa, con nuevos rostros y propuestas.



Tesoros
temuquenses



Marco Paillamilla

Maestro Artesano

En su taller **Kilkai Mapu** nos recibió Marco Paillamilla Ortiz, temuquense, orfebre y docente de la escuela de Diseño de la Universidad Católica de Temuco, donde compartió su experiencia como **rütrafe** (platero mapuche), su trayectoria y los diversos reconocimientos que ha recibido a lo largo de su carrera.

Durante 35 años se ha dedicado a la orfebrería, señalando que sus inicios fueron por necesidad, pero con el tiempo aprendió y estudió sobre platería, cosmovisión mapuche y el significado de las piezas que confeccionaba, perfeccionando así su técnica y obteniendo diversas distinciones gracias a sus diseños inspirados la cultura mapuche.

Específicamente, Marco Paillamilla fue galardonado el año 2014 por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes con el premio **Maestro Artesano** y el 2017 con el Sello de **Excelencia Artesanía**, lo que le permitió participar en la Bienal de París con su obra **Newen Antü**. Además, recibió el Reconocimiento de Excelencia UNESCO para la Artesanía 2018, participado en la Feria Internacional Folk Art Market en Santa Fe y en la Feria Internacional de Milán.



Marco Paillamilla:
35 años de dedicación a la platería mapuche

En la docencia se inició en los noventa con los alumnos de primer año en un ramo de orfebrería, donde les enseña a los estudiantes las técnicas básicas para trabajar el metal. Confiesa que esta experiencia también le sirvió a él para aprender, ya que la asignatura la dicta junto a una profesora de diseño, lo que le ha permitido adquirir nuevos conocimientos, dándole un sello distintivo a sus diseños.

"No todos los rütrafe tienen la capacidad de entregar el conocimiento. Uno se muere y para qué nos vamos a llevar este conocimiento, entonces por eso pensé de esa forma y lo empecé a entregar de esa manera, para que la gente se quedara con esto, con las técnicas que hay, sobre todo para que las pueda tomar la gente joven. No es tan fácil enseñar, yo he ido aprendiendo, pero ya me manejo, le he enseñado también a niños de escuelas rurales y ha sido muy enriquecedor, porque son ellos los que deberían quedarse con este conocimiento", destaca el rütrafe.

Marco Paillamilla destaca que cada pieza que realiza posee un valor sentimental y cultural, que es más que cortar la plata, por lo que los reconocimientos que ha obtenido han sido muy gratificantes, ya que con ellos vio los frutos de los esfuerzos y de la perseverancia que tuvo durante tantos años.


Al preguntarle si siente que se valora su trabajo, señala que, si bien tiene clientes en la región, en el extranjero se aprecia más a los artesanos y a sus creaciones. "Los artesanos son artistas y nos hacen sentir de esa manera", destaca el rütrafe. Como todo, la orfebrería también ha evolucionado y, si bien las técnicas son ancestrales, hoy no es tan complejo desarrollarla, ya que hay más herramientas disponibles. Por lo mismo, este rütrafe realiza talleres abiertos a público general, donde los interesados tienen la posibilidad de elaborar cinco piezas de plata y aprender las técnicas básicas para después continuar creando, desarrollando todo el proceso productivo, de principio a fin.


Además, comentó que arrienda mesones de trabajo, que incluyen el espacio y también el uso de todas las herramientas, pero, sin duda, lo que más valor tiene, es que el maestro acompaña a los alumnos para resolver todas las dudas que puedan surgir durante el proceso.

"Yo hago que la gente se enamore de la cultura mapuche, pero desde otro punto de vista, acercando la cultura mapuche al común de la gente, pero esta es una discusión que podríamos tener con otros orfebres y algunos estarían de acuerdo y otros no", destaca el maestro artesano.

Sin duda, las obras de Marco Paillamilla expresan dedicación y amor, revelando toda la prolijidad y simbolismo que este platero mapuche le entrega a cada una de sus creaciones, dándole un valor agregado a su trabajo.

Quienes deseen adquirir alguna de sus piezas de plata, tomar cursos o arrendar un mesón de trabajo en el taller de Marco Paillamilla, pueden contactarlo al correo:

 +569 8797 1434

 marco.paillamilla@gmail.com



Conociendo a...

Viviana Díaz Carvalho Concejala de Temuco

Nació en Temuco y ha vivido siempre en la ciudad. Es madre, jefa de hogar, ciclista y ecologista, de profesión Psicopedagoga.



¿Cuál es el lugar que recomendarías en Temuco para comer y por qué?

En Temuco recomendaría Las Muñecas del Ñielol. Me gusta ese lugar por la atención, la comida casera, local y ambiente grato.

¿Qué es lo que más te gusta de los temuquenses?

La gente de Temuco se caracteriza por ser amable, trabajadora, humilde, esforzada.

¿Qué es lo que más te gusta de la ciudad?

Esta ciudad tiene varias cosas lindas, lo que más me gusta es recorrer sus parques cercanos como Rucamanque y Cerro Ñielol, ya sea en bicicleta o a pie.

¿Qué eslogan le pondrías a la ciudad?

Temuco, tierra de guerreros y guerreras.

¿Cuál es el lugar turístico que más te gusta de Temuco?

Me gusta el río Cautín, quizás no es un lugar turístico, pero debería serlo, soy consciente del poco valor que le damos.

¿Cuál crees que es el icono que representa a Temuco?

A mi parecer el icono de Temuco debe ser siempre la cultura mapuche, la imagen de la mujer mapuche es muy potente.

¿Qué obra importante te gustaría ver concretada en la ciudad?

Varias, pero principalmente me gustaría que Temuco se transforme en una ciudad amigable y respetable con el medio ambiente y con su historia, cambiando su manera de diseñar la ciudad, cambiar la forma en que nos movemos, quizás una ciclo vía que bordee el río Cautín con paseos peatonales y miradores.

¿Con qué ingredientes típicos harías un plato para representar a la ciudad y por qué los escogiste?

Soy vegetariana por lo tanto utilizaría digüeñes, piñones y cilantro, que me encantan por su sabor, porque son muy característicos y tienen un alto valor nutricional.

¿Tienes alguna anécdota o recuerdo importante de tu infancia en Temuco?

Sí muchas anécdotas de Temuco, recuerdo la Feria Pinto con sus aromas, colores y personajes característicos. Comprando un helado de barquillo en algún lugar que era todo un acontecimiento para mí cuando era niña, me gustaba luego ir a la estación a disfrutar mi helado.

Una foto imperdible en Temuco:

Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda.

Receta



Nuestra gastronomía posee una influencia variada, donde la fusión y la creatividad son los protagonistas. La cocina une a las personas y las sorprende con su mezcla de colores y sabores, transformándose en un factor relevante a la hora de planificar un viaje.

A través de esta sección te invitamos a descubrir todos los sabores y saberes de la tradicional cocina chilena.

Empanadas de pera y manzana



Ingredientes para la masa

- 600 gr. de harina
- 1 pizca de sal
- 10 gr. de polvos para hornear
- 150 gr. de azúcar flor
- 150 gr. de margarina
- 1 huevo
- 100 ml. de leche tibia

Ingredientes para el relleno

- Peras o manzanas
- Canela
- Azúcar
- ** Maicena

Preparación de la masa:

- En una fuente mezclar los ingredientes secos (harina, sal, polvos para hornear y azúcar flor).
- Agregar la margarina en trozos y a temperatura ambiente y cerniscar (desgranar la margarina hasta que parezca arena mojada).
- Agregar el huevo y la leche (esta última agregar de a poco según necesidad de la masa).
- Formar la masa (juntando todos los ingredientes sin amasar) hasta que no se pegue en las manos y se vea lisa. Luego, envolver en alusa plástica (puede ser una bolsa limpia) y refrigerar por al menos 1/2 hora.
- Para formar las empanadas, estirar del grosor deseado, cortar discos del tamaño escogido, rellenar, cerrar, pintar con dora y hornear a fuego medio alto hasta que tengan un color caramelo.
- Dejar enfriar y servir, puedes espolvorear con azúcar flor a gusto.

Preparación del relleno:

- Para el relleno existen dos opciones.
- 1) Realizar una compota con la fruta. En una olla poner la fruta con azúcar y canela, cocer con un poco de agua hasta que se pueda moler y dejar enfriar antes de ocupar.
 - 2) Cortar o rayar la fruta escogida. En un bol mezclar la fruta con azúcar granulada, canela y maicena. Ocupar relleno en frío. Importante es no dejarlo reposar mucho rato, preparándolo justo cuando lo ocuparemos para rellenar, ya que comenzará a soltar jugo.

¡Ya tienes una nueva alternativa para sorprender a tus invitados, reúne los ingredientes y atrévete a cocinar esta exquisita preparación!



Mónica Venegas S.
Docente del Instituto Superior de Especialidades Técnicas Temuco

Sociales



● Inauguración exposición fotográfica patrimonial "La imagen capturada como documento histórico" Galería de Arte Municipal Plaza Aníbal Pinto



Carolina Nahuelhual - Roberto Concha -
Juan Astudillo - Loreto Gaete - Enzo Cortesi



Allen Ojeda - Valentina Silva



Mario Sanhueza - Carolina Nahuelhual



Johanna Soto - Alexis Escalona



Gonzalo Muñoz - José Velasco



Eduardo Mella - Sara Carrasco - Carolina Riffo

● Inauguración exposición colectiva "Aguja y Hebra" Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda, Sala Pablo



Sandra Queirolo - Tere Faúndez - Elisa Maturana



Marlene Opazo - Eva Catrin - Roberto Neira



Marisol Arriagada - Larry Malinarich - Marta Suarez



Claudio Leighton - Ingrid Herrera - Violeta Palavicino



Héctor Alarcón - Soledad Gallardo



Esteban Sepúlveda - Ivonne Raillard



La mirada de ciudad



Plaza Aníbal Pinto, centro neurálgico de la capital de La Araucanía. Un patrimonio latente....

Juan César Astudillo Cifuentes
Fotógrafo, patrimonial



Escanea el código

Información Turística
Contacto de WhatsApp



SÍGUENOS

en redes sociales



dturismotemuco



Dirección de Turismo

Dirección de Turismo - Municipalidad de Temuco
Andres Bello N°510 - 45 2973116

www.temuco.cl



Municipalidad de Temuco



@municipiotemuco



@munitemuco



MUNICIPALIDAD DE
TEMUCO