

Revista *Destino* **TEMUCCO**

Revista Destino Temuco | Edición Nº 8, agosto 2023

➤ **Lanzamiento recetario
Un Plato para Temuco**

➤ **Casa Museo
Joven Neruda**

➤ **Cafeterías
de especialidad**

➤ **Tesoros
Temuquenses**

TEMUCCO
MUNICIPIO CIUDADANO
DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA

Contenidos

Editorial 03

Recetario 04

Municipio e INACAP lanzan recetario que rescata el patrimonio culinario de Temuco

Cultura Activa 06

Ciclo de actividades culturales en Temuco culmina con gran éxito en el Museo Ferroviario Pablo Neruda

Temuco celebra con orgullo a los cuequeros y cuequeras en una fiesta folclórica cargada de música y tradición 07

Tesoros Temuquenses 08

José Troncoso Cuevas

Concursos 10

Concurso de pintura

“Araucanía de cordillera a mar” invita a la libre creación plástica

Con concurso de fotografía

Municipio de Temuco busca capturar lo que se observa dentro y fuera del transporte público 11

Cafeterías de especialidad 12

Café literario La Casita | Chaitün Ko-ffe | Mandalé

Disfruta en invierno

con las recomendaciones de l@s concejal@s
Sopa de letras 15

Ruta de espacios culturales 16

Casa Museo 18

Joven Pablo Neruda

El poeta Pablo Neruda nació en Temuco

Temuco: Gobierno entrega recursos para acelerar construcción del Mercado Municipal 20

Cupones 21

de descuento

Receta 23

Picarones

Revista Destino Temuco

Periodistas

Leslie Vásquez Troncoso
Gustavo Rodrigo Peña

Diseño, diagramación y fotografía

Constanza Morales Valenzuela

Fotografía

Marcelo Larenas
INACAP Temuco (fotografía portada)

Edición N° 8, agosto 2023

Dirección de Turismo,
Patrimonio y Cultura
Municipalidad de Temuco



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA

Editorial

Nos complace presentar la octava edición de la revista "Destino Temuco". Como municipio, a través de la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura, nos enorgullece continuar nuestra labor de poner en valor los atractivos de Temuco en colaboración con personas y organizaciones que nos permitan ofrecer una amplia gama de experiencias auténticas con una identidad propia.

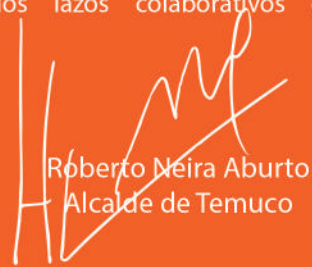
En este sentido, hemos fortalecido nuestra colaboración con el mundo gastronómico, estableciendo estrechos vínculos con diversas instituciones locales, que nos ha permitido presentar un recetario que refleja la diversidad culinaria arraigada en nuestro territorio, mostrando la riqueza y variedad de sabores que tenemos para ofrecer a todos los y las visitantes. Este compendio culinario es un testimonio de nuestra identidad gastronómica y un homenaje a los talentosos chefs y cocineros que contribuyen a enriquecer la escena culinaria de nuestra ciudad.

Por otro lado, nuestro objetivo es que las manifestaciones culturales se integren en una oferta enriquecedora, proporcionando a nuestros ciudadanos y ciudadanas más lugares donde apreciar el arte que se desarrolla en diferentes puntos de nuestra ciudad. En esta edición, queremos destacar el trabajo de las casas de cultura independientes, donde se generan propuestas artístico-culturales fascinantes que están abiertas a la comunidad. Asimismo, queremos destacar y reconocer el valioso trabajo de los emprendedores y emprendedoras que han incursionado en el ámbito de las cafeterías. Con su ingenio y creatividad, han logrado transformar estos espacios en verdaderos lugares de encuentro, brindando experiencias acogedoras y especiales para quienes los visitan.

Como administración, nos comprometemos a relevar el legado del poeta Pablo Neruda y su estrecho vínculo con Temuco. Estamos contentos con el resultado del concurso internacional para el diseño de la Casa Museo Joven Neruda, un espacio que se ubicará en el corazón del barrio Estación y rescatará la memoria de uno de los sitios más emblemáticos de la infancia de Nefthalí, revitalizando la figura del joven poeta y honrando su legado.

Finalmente quiero destacar que, gracias a nuestra gestión, el Gobierno destinará 2.500 millones de pesos para acelerar la construcción del histórico Mercado Municipal. Este emblemático lugar no solo posee un valor histórico arraigado en el corazón de nuestra comunidad, sino que también representa una joya turística y un símbolo cultural y comercial de gran importancia para nuestra querida ciudad y que esperamos pronto pueda volver a abrir sus puertas para turistas y residentes.


Como municipio de Temuco, estamos comprometidos con el desarrollo turístico, la preservación del patrimonio y la promoción de la cultura. Seguiremos trabajando arduamente para destacar y valorar nuestra identidad, fortaleciendo los lazos colaborativos con nuestra comunidad.



Roberto Neira Aburto
Alcalde de Temuco

 rneira@temuco.cl

 Roberto Neira Aburto

 @robertoneiratemuco



Municipio e INACAP lanzan **recetario** que rescata el patrimonio culinario de Temuco

Hace casi un año el Municipio de Temuco a través de su **Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura** junto a **INACAP**, se unieron para organizar el **primer torneo gastronómico "Un plato para Temuco"**, iniciativa que fue plasmada en una publicación que rescata las preparaciones culinarias que compitieron para transformarse en el plato típico de la ciudad.

Se trata del **recetario "Un plato para Temuco"** que contiene **31 recetas**, entre las que se encuentran preparaciones dulces y saladas con características tradicionales de la ciudad. Estas, son de **autoría de 17 parejas** que participaron en tres categorías: **profesionales, educación superior y liceos técnicos**, específicamente del Liceo Técnico Santa Cruz Ñielol, Instituto Superior de Especialidades Técnicas, Liceo Industrial, Universidad Santo Tomás, Inacap y chefs representantes de distintos restaurantes de la ciudad.



Para lanzar esta importante iniciativa y ponerla a disposición de la comunidad, se organizó en el auditorio de INACAP el conversatorio sobre patrimonio culinario de Temuco, donde la **moderadora fue la directora de Turismo, Patrimonio y Cultura, Loreto Gaete** y como panelistas participaron **Elizabeth Brand**, destacada empresaria, emprendedora y directora de la Cámara de Comercio y Turismo de Temuco; **Miguel Lillo**, profesional del área de la gastronomía y docente de especialidad del liceo ISETT; **Pablina Morales**, docente gastronomía INACAP Temuco y aspirante a la Asociación Les Toques Blanches y **Juan Carlos Quiñeman**, chef, cocinero mapuche, consultor y chef instructor, miembro de la Asociación Les Toques Blanches.



Escanea el
código QR



Y descarga
tu recetario



En la oportunidad, se relevó la importancia de este **rescate culinario con identidad local**, que además refleja un **trabajo multidisciplinario y colaborativo** que le entrega a la ciudadanía un recetario con preparaciones originales y típicas, contribuyendo al desarrollo económico a través de la adquisición de materias primas propias del territorio.

Esta instancia, refleja además las coordinaciones desarrolladas por una **mesa de trabajo** conformada por: AGRA, INACAP, CFT Santo Tomás, Instituto Superior de Especialidades Técnicas, HOTELGA, Liceo Industrial, Cámara de Comercio Detallista, Cámara de Comercio, Servicios y Turismo, Liceo Técnico Santa Cruz Ñielol, Barrio Gastronómico Ñielol, Mercado Modelo y Feria Pinto, además de la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura que lidera esta iniciativa.

Respecto a la iniciativa, el **alcalde (s) de Temuco, Mauricio Cruz**, expresó que *“nosotros estamos buscando una identidad, estamos buscando un patrimonio y esto ha sido parte del eje fundamental de los trabajos que ha llevado a cabo esta administración. De esta forma invitamos también a los distintos restaurantes para que puedan incluir este recetario en sus menús”*; destacó la autoridad.

Por su parte, la **directora del área de Hotelería, Turismo y Gastronomía, Gabriela Stehr**, dijo que *“nosotros hemos apoyado activamente esta iniciativa para que efectivamente nos reconozcan como un destino turístico con foco en la gastronomía, que se interesen por conocer nuestras preparaciones y nuestros productos, que son productos ancestrales y que hoy día queremos poner en valor y dar a conocer a todos quienes puedan conocer este recetario”*.

Uno de los ganadores del primer torneo gastronómico, Marcos Cuevas, que concursó con el plato “Chanchito araucano”, dijo que *“desde que se comenzó el trabajo con este torneo buscando un plato que represente a la ciudad de Temuco siempre pensamos que fue la mejor instancia porque no teníamos una identidad en gastronomía, pero llegó esta alcaldía y se pudo llevar adelante este trabajo junto a INACAP, lo cual resultó un trabajo bastante bueno y muchos restaurantes de la ciudad se unieron y al final se luchó por un solo objetivo para buscar la identidad de la ciudad”*; recalzó.

En tanto, Juan Carlos Quiñeman, chef que fue jurado del primer torneo gastronómico y panelista del conversatorio expresó que *“esto es, sin lugar a dudas, un tremendo inicio, un tremendo camino, porque esta es la forma que hoy en día tenemos de demostrar nuestra forma de vida, nuestra forma de alimentarnos. Fui jurado en este concurso y probamos todos los platos y cada uno de ellos tenía un tema, un ingrediente especial de la región y los turistas hoy tienen la opción de probar nuestros platos a través de este recetario”*.

La actividad contempló la **entrega impresa del recetario “Un plato para Temuco”** a todos los concursantes del primer torneo gastronómico y socios colaboradores de la iniciativa, quienes se mostraron orgullosos de ver plasmada su creación culinaria en una publicación que estará disponible de manera online para consulta general.

De esta forma, cualquier persona podrá desde ahora cocinar las mismas recetas que participaron en el primer torneo gastronómico “Un plato para Temuco”, tales como el estofado de San Juan, “Chanchito araucano”, costillar de cordero, truchas con frutos de La Araucanía y muchas otras preparaciones que resaltan los sabores de nuestra tierra y que están disponibles en la página web de INACAP y www.destinotemuco.cl



Finalmente, es importante destacar que el gran objetivo del torneo gastronómico fue contar con un plato que pudiera ser parte de la oferta gastronómica de la ciudad, ya sea en picadas, cocinerías, restaurantes u hoteles, satisfaciendo las necesidades de los turistas gastronómicos e impulsando el reconocimiento de la gastronomía local como patrimonio cultural. Ese plato, luego de un proceso de participación ciudadana, fue escogido por la misma ciudadanía y representantes del sector productivo, resultando ser el “Chanchito Araucano”, que hoy ya se encuentra disponible en la carta de algunos restaurantes de la ciudad.



Cultura Activa

Ciclo de actividades culturales en Temuco culmina con gran éxito en el Museo Ferroviario Pablo Neruda

Más de 5 mil personas fueron parte de las iniciativas culturales financiadas por la Convocatoria Pública 2022 para la Gestión Cultural Local que ejecutó la municipalidad de Temuco durante el primer semestre de este año.

La Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura realizó una **evaluación positiva** de las actividades del programa **"Cultura Activa"** llevadas a cabo en el **Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda** durante el primer semestre de este año. Estas actividades permitieron la participación de más de **5 mil personas**, incluyendo a más de **60 artistas** de la escena y trabajadores de las artes.

En ese sentido, el **alcalde de Temuco, Roberto Neira**, dijo que, *"nuestro compromiso con el arte y la cultura se ha materializado a través de una amplia variedad de eventos. Hemos ofrecido espectáculos que abarcaron diversos géneros, como música, teatro, circo y danza, los cuales han sido recibidos con entusiasmo por parte de los asistentes. En particular, el museo se ha convertido en un espacio de expresión artística donde distintas compañías pueden aprovechar su carga histórica y cultural para brindar experiencias únicas. Seguiremos trabajando incansablemente junto a nuestros equipos municipales para potenciar aún más las propuestas artísticas y garantizar que podamos continuar trayendo iniciativas culturales de esta magnitud a Temuco"*.

Este proyecto, **financiado por la Convocatoria Pública 2022 para la Gestión Cultural Local del Ministerio de Cultura, las Artes y el Patrimonio**, hizo posible la realización de actividades de primer nivel. Entre las destacadas se encuentran espectáculos de música en vivo, como la actuación de la artista nacional **Pascuala Ilabaca** y la banda regional de blues **Coolcats**. Asimismo, se llevaron a cabo obras teatrales como **"Kim y el Último Paraíso al Fin del Mundo"** de Teatro en Tránsito y **"60 Años sin Gabriela"** de la compañía de Teatro La Libertad, las cuales dejaron encantados a quienes pudieron presenciar estas puestas en escena.



Mirta Calderón, asistente a la obra 60 Años sin Gabriela, comentó: *"una obra espectacular con una fuerza increíble, versátil total. No solo actuaron, cantaron y mostraron todo lo que ellos saben hacer, sino que lo hicieron de forma grandiosa"*.

Karina Quezada, asistente a la actividad, expresó: *"me parece fantástico que se abrieran tantas actividades culturales en Temuco. Este espacio es tan maravilloso que espero que se repitan iniciativas de este tipo"*, señaló.

Este ciclo artístico también incluyó propuestas circenses como **"El Mensaje del Colibrí"** de la Compañía Barbarie, **"Volaré"** de la Compañía Soluta, **"El circo con Ursaris, el último encantador de osos"** de la Compañía Cirkoqoshka y **"Corazones de Pista"** de la compañía Círculo Ridiculus. El ciclo de actividades culminó el pasado mes de junio con el Proyecto de Investigación y Creación de danza **"Trasplantadxs"** de la agrupación Insistencia Colektiva.



Temuco celebra con orgullo a los cuequeros y cuequeras en una fiesta folclórica cargada de música y tradición

Más de 500 cuequeros y cuequeras de Temuco llegaron hasta el gimnasio B. O'Higgins para celebrar su día nacional, que oficialmente se celebra cada 4 de julio.

La Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura de la Municipalidad de Temuco, en colaboración con la Mesa Local del Folclor, organizó la actividad donde **más de 10 agrupaciones deleitaron a los más de 500 asistentes** con lo mejor de las tradiciones folclóricas. El espectáculo cautivó a todos los presentes y llenó de alegría el gimnasio Bernardo O'Higgins, que invitó a cientos de personas a unirse en el baile y disfrutar de la fiesta del folclore.

Marisol Parra, integrante del dúo Mari-Edu, dijo que "estoy fascinada y muy contenta, y felicito a la Mesa Local del Folclor y al municipio por apoyar este tipo de iniciativas que fomentan nuestras raíces folclóricas. Lo han hecho con esta celebración como con el día de las cantoras, donde pronto esperamos tener un encuentro en nuestra ciudad de Temuco".

"Ha sido una experiencia sumamente interesante y enriquecedora. Nos sentimos muy agradecidos por el inmenso apoyo brindado por la Municipalidad de Temuco, a través de su Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura, para la organización de este evento. Quiero expresar mi profundo agradecimiento a los grupos que nos han acompañado en esta ocasión, así como al maravilloso público que ha asistido y ha dado vida a este evento. Fue realmente emocionante ver cómo nuestro baile nacional se convirtió en el absoluto protagonista de la jornada.", dijo **Cristina Rivas, vicepresidenta de la Mesa Local del Folclor.**

El alcalde de Temuco, Roberto Neira, resaltó la importancia de colaborar estrechamente con la Mesa Local del Folclor, lo cual ha permitido ofrecer, por segundo año consecutivo, una celebración dedicada a los cultores y cultoras de la cueca de la comuna.



"Estoy muy contento de estar celebrando junto a la Mesa del Folclor a nuestros queridos cuequeros y cuequeras en honor al natalicio de Nano Núñez. Hoy hemos vivido una hermosa fiesta en torno a la cueca, y me alegra ver cómo los amantes de estas tradiciones han llenado este gimnasio para escuchar y bailar junto a reconocidos conjuntos folclóricos de nuestra comuna", a lo que agregó que "en nuestra gestión, valoramos enormemente el trabajo de las agrupaciones. Por eso, quiero invitar a más agrupaciones a sumarse a la Mesa Local del Folclor y así lograr una gran celebración para este próximo 18 de septiembre, para que juntos podamos seguir promoviendo y preservando nuestras tradiciones folclóricas", finalizó.

La actividad contó con la participación de las destacadas agrupaciones provenientes de Santiago, tales como **La Gallera y Las Comaires,** las cuales cerraron el espectáculo en memoria del natalicio de Hernán Núñez Oyarce, conocido como Nano Núñez, un reconocido cuequero urbano de la zona sur poniente de Santiago, que desde el año 2018, en honor a su legado, se establece oficialmente el **4 de julio como el Día Nacional del Cuequero y la Cuequera.**





Tesoros
temuquenses

El Monumento a La Araucanía es una obra escultórica de bronce y está ubicada en la plaza Aníbal Pinto de Temuco. En ella, se aprecian cinco personajes de la historia de La Araucanía: una machi, un soldado de la Pacificación, un colono europeo, el poeta español Alonso de Ercilla y el toqui Kallfulikan (Caupolicán).

Fue realizada por los escultores chilenos Guillermo Meriño Pedrero y José Troncoso Cuevas en 1989 junto a un equipo de trabajo.

José Troncoso Cuevas

Las talentosas y creativas manos que han modelado el arte escultórico en La Araucanía

Apasionado, conversador, creativo y asiduo lector, siempre disponible para hablar sobre arte y cautivar con los detalles y anécdotas de la realización de cada una de sus obras.

Así es José Troncoso Cuevas, escultor y profesor licenciado en artes plásticas con posgrado en diseño, escultura y fundición, que ha desarrollado importantes obras monumentales en La Araucanía, siendo las más representativas el **Monumento a La Araucanía, Caupolicán, Toqui Lautaro y Toqui Galvarino, entre otras.**

Dedicó gran parte de su vida a la enseñanza, en educación básica, media y universitaria, realizando clases a las carreras de las Facultades de Arquitectura, Diseño y Educación Parvularia de la Universidad Temuco y también en la Universidad Autónoma, además de diferentes colegios como La Salle, Liceo Comercial y Liceo de Hombres.



Hoy, con 80 años de edad, José Troncoso se encuentra alejado de lo que fuera su pasión durante tanto tiempo, la escultura, acercándose en este último período a la pintura, disciplina que también le ha entregado grandes satisfacciones. El año 2018 obtuvo el **primer lugar en el concurso municipal de pintura regional "Araucanía de cordillera a mar"** y el 2019 una mención honrosa en el mismo certamen; luego, el 2021, fue jurado de esta iniciativa que cada año convoca a artistas de toda la región.

Nació en Cunco, es casado, tiene dos hijos y nos comenta que se trasladó a la capital regional para cursar la enseñanza media. *"Yo llegué a Temuco porque vine a hacer tercero y cuarto medio al Liceo de Hombres. Después cuando terminé la enseñanza media postulé a la Universidad de Chile para estudiar pedagogía básica con especialidad en artes plásticas, pero todavía no abrían esa especialidad, así que entré a biología y después de un año me cambié a artes plásticas".*

Relata que **desde muy pequeño tuvo habilidades para el arte**, participando desde los 10 o 12 años en concursos de dibujo y pintura donde siempre obtenía algún reconocimiento y es que al parecer el arte en esta familia se lleva en la sangre, ya que la madre de don José tenía también muchas habilidades manuales, motivándolo junto a su padre desde pequeño a ser perseverante.

Le consultamos sobre cómo se inclinó por la escultura y relata que *"siempre me interesó mucho la escultura, porque en Santiago, por ejemplo, el escultor Matías Vial tenía un taller muy bien implementado, entonces nos llevaba para conocer los hornos y las técnicas que él elaborada, ya sea en cerámica o piedra. Después, en Concepción, trabajé con Enrique Ordoñez en cerámica y tallado en piedra, entonces ellos como profesores me inspiraron para desarrollarme como escultor y especializarme en esa área".*

José Troncoso posee una **notable trayectoria regional en el arte escultórico**, destaca su participación en el Monumento a La Araucanía de la Plaza Aníbal Pinto, donde fue el creador del *"Soldado de la Pacificación de La Araucanía"* y ejecutor de la fundición en bronce de todas las esculturas, accesorios y anclaje de las piezas que componen la obra, junto a su hijo escultor, Edmundo Troncoso Retamal.



En primera instancia, José nos cuenta que el monumento quiso instalarse sobre la Galería de Arte de la Plaza Aníbal Pinto, pero finalmente se desechó esa idea, ya que cada figura pesa entre 800 y 1.200 kilos y no se tenía certeza sobre la resistencia de la estructura de dicho espacio.

"El plazo que teníamos para terminar la obra era de un año, yo tuve que investigar mucho sobre la pacificación de La Araucanía, fui a Santiago al Museo de Historia Natural y al Museo Araucano de Temuco para ver cuáles eran las características de los soldados, incluso acá en Temuco me contacté con los familiares de un soldado que participó en la Guerra del Pacífico, ya que ellos tenían su uniforme, casco y eso me sirvió poder desarrollar el personaje", destacó Troncoso.

"La fundición, como nosotros teníamos un compromiso con la municipalidad para terminar el monumento, decidimos hacerla en mi casa y ahí yo armé el taller, ya que de hacerlo en Santiago o en el extranjero hubiésemos demorado mucho tiempo, años incluso. Como yo había estudiado escultura y fundición, busqué todos los materiales, conseguí la tierra de cuarzo para los moldes, compré el crisol... así, nos demoramos como dos a tres meses por cada escultura. Fue un trabajo bastante complicado, pero fue muy lindo", recuerda Troncoso de esta importante obra realizada hace ya más de 30 años.

Este monumento se ha transformado sin duda en un ícono para la ciudad de Temuco, al cual se suma el monumento a Caupolicán, ubicado en la avenida que lleva su nombre con calle Montt. Esta obra fue desarrollada en su totalidad por José Troncoso, quien comenta que "estuve cerca de dos años realizando esta escultura en honor al héroe mapuche y que fue posible gracias a un proyecto FONDART en la especialidad escultura, inaugurándolo el año 2000", recuerda el escultor que se ha caracterizado por retratar a importantes personajes del pueblo mapuche.

En Lautaro y Galvarino este talentoso escultor también realizó monumentos a los toquis, así como también desarrolló diversos bustos como por ejemplo al padre Leo Vigilio en Cunco, a Luis Picasso en Temuco, a Gabriela Mistral en Lautaro, al obispo Francisco Valdés en Pucón y una colección de esculturas inspiradas en *"20 poemas de amor y una canción desesperada"* de Pablo Neruda.

Como actividades de extensión artística destaca su labor en la creación de la **Pinacoteca regional** de la Universidad Católica de Temuco el año 1983 y en la creación del primer **Salón Nacional de Arte** mención pintura el año 1984 en la misma casa de estudios, aportando así al temprano desarrollo del arte en la joven ciudad de Temuco. A esto, se suman las diversas exposiciones de esculturas que realizó en galerías entre los años 1975 y 2004.

Como artista, Troncoso destaca que sus esculturas siempre han sido muy bien recibidas por la ciudadanía, siendo su trabajo muy valorado y bien acogido. *"En general, siempre he tenido mucho apoyo, he recibido cartas del extranjero felicitándonos por las obras y, por supuesto, el apoyo de mi familia también ha sido muy importante, el de mi esposa, sobre todo, porque este trabajo es también un poco solitario, entonces hay que tener paciencia porque la inspiración llega en cualquier momento".*

Hoy, José Troncoso está recuperándose de una operación a la columna, por lo que tiene en pausa su etapa artística, pero su **mente creativa no deja de soñar en pinturas y en una futura exposición que le gustaría concretar el próximo año** con las obras que ha desarrollado durante este último tiempo, para así continuar enriqueciendo el arte de la capital regional.

XI CONCURSO
REGIONAL DE PINTURA

Araucanía de Cordillera a Mar

2023
Bases



Escanea el
código QR 

**TEMU
CO**

MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA

Concurso de pintura

“Araucanía de cordillera a mar”
invita a la libre creación plástica

Hasta el **15 de octubre** estará **abierta la recepción de obras para los artistas que participen en la XI versión del concurso regional de pintura “Araucanía de cordillera a mar”**, tradicional certamen organizado por la municipalidad de Temuco a través de la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura y que este año posee temática y estilo libre.

En el concurso pueden participar todas **las y los artistas chilenos y extranjeros mayores de 18 años y residentes de la región en La Araucanía**, quienes podrán desarrollar un máximo de dos obras inéditas en óleo, acrílico o técnicas mixtas sobre superficie de tela en dos formatos de medida, de 70x100 cm y de 90x120 cm (sin enmarcado). En el caso de presentar dípticos y trípticos, la suma de sus partes no debe exceder esas medidas.

Para esta versión, el concurso invita a la **libre creación plástica de los artistas**, quienes podrán remitir obras de los movimientos artísticos figurativos tradicionales, expresionistas, abstractos, no figurativos, entre otros.

Con respecto a la iniciativa, el **alcalde de Temuco, Roberto Neira**, dijo que “invitamos a todos los y las artistas a participar en este concurso, ya que se trata de una importante instancia que fomenta el arte en nuestra comuna y brinda la posibilidad de plasmar nuestra riqueza cultural, paisajística e identidad a través de diversas técnicas y expresiones”, destacó el jefe comunal.

En cuanto a la temática definida para este año, el **encargado de la Galería de Arte y organizador del concurso, Pedro Henríquez**, dijo que “esta vez tenemos una convocatoria abierta para privilegiar también a los artistas más modernos, no tan sólo en técnicas diversas, sino también en temáticas, queda absolutamente abierta la creatividad de los artistas regionales, por lo tanto es un concurso distinto y esperamos tener una convocatoria mucho más numerosa que años anteriores”, destacó el encargado municipal.

El concurso, como todos los años, contempla una **exposición** de las obras seleccionadas por el jurado, que será en la Galería Municipal de Arte de la Plaza Aníbal Pinto entre el **3 y 27 de noviembre**. Los premios para los tres primeros lugares son de 1 millón 200 mil pesos para el primer lugar; **1 millón para el segundo lugar; y 800 mil pesos para el tercer lugar, además de dos menciones honrosas de 400 mil pesos** determinadas por el jurado. Estos premios son por concepto de adquisición de las obras, que pasarán a formar parte del patrimonio artístico-plástico de la Municipalidad de Temuco.

Las bases del concurso se encuentran disponibles en la página www.destinotemuco.cl y para **consultar mayores detalles**, los interesados pueden escribir al correo phenriquez@temuco.cl, llamar al **452 236785** o acercarse a la Galería Municipal de Arte ubicada en la Plaza Aníbal Pinto de Temuco.

Con concurso de fotografía

Municipio de Temuco busca capturar lo que se observa **dentro y fuera del transporte público**

Publicadas se encuentran las bases del **"XII Concurso regional de fotografía. Desde la micro"**, certamen organizado por la municipalidad de Temuco a través de su Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura, que este año está centrado en **captar lo que se observa dentro y fuera del transporte público**.

En la iniciativa pueden participar **todas las personas mayores de 18 años**, que cuenten con cualquier dispositivo que permita la captura fotográfica, quienes tendrán que **registrar el paisaje, la vida cotidiana, la gente y lo que ocurre en el transporte público que circula por la ciudad y las diferentes rutas de La Araucanía**.

Bajo este contexto, el **alcalde de Temuco, Roberto Neira, dijo** que "hay todo un mundo en el transporte público que se puede captar a través de la fotografía, rostros de gente, paisajes, emociones y sobre todo en nuestra ciudad, que es el principal centro de operaciones de la región y tenemos un alto flujo de personas que se movilizan de un punto a otro, por lo que las oportunidades son variadas", expresó el jefe comunal.

El **plazo para el envío de la fotografía**, que debe ser por correo electrónico, es hasta el **9 de septiembre**. El formato de la imagen puede ser en JPG o cualquiera que permita su óptima visualización, con tamaño libre y sin intervenciones. Importante es destacar que cada participante podrá enviar un máximo de dos fotografías que no hayan sido presentadas en otros concursos de igual naturaleza.

Los premios a los que pueden optar los concursantes son: **800 mil pesos para el primer lugar, 600 mil pesos para el segundo lugar, 400 mil pesos para el tercer lugar y dos menciones honoríficas de 200 mil pesos**. Del total de obras recibidas, el jurado seleccionará además una serie de fotografías que formarán parte de una exposición que se realizará durante el mes de octubre en la Galería de Arte de la Plaza Aníbal Pinto.

Todas las consultas referidas al concurso deben ser dirigidas al correo electrónico **phenriquez@temuco.cl** o a los fonos **45 2 236785 / 45 2 973 417**. Para mayores detalles, los interesados pueden descargar las bases del concurso en **www.destinotemuco.cl** o acercarse directamente en la Galería de Arte de la Plaza Aníbal Pinto.



XII CONCURSO
REGIONAL DE FOTOGRAFÍA
Testimonio gráfico para el futuro

"Desde la micro"

2023
Bases



Escanea el
código QR 



3 CAFETERÍAS de especialidad que tienes que conocer en Temuco

El **café de especialidad** se ha vuelto **cada vez más popular**, creciendo exponencialmente y brindando espacios para el desarrollo de propuestas innovadoras que cautivan el paladar de los amantes de esta bebida, quienes buscan disfrutar de una verdadera taza de café de grano, con su aroma, calidad, textura y tostado característico.

A continuación, te presentamos tres cafeterías de especialidad lideradas por emprendedores que han sabido otorgarle al café de grano un sello particular, valorándolo como materia prima y brindando una experiencia sensorial que resalta todos sus atributos.



Café literario "La Casita"

Ubicados en un lugar privilegiado, que nos remonta a la época del ferrocarril, se encuentra en el **Museo Ferroviario Pablo Neruda el café literario "La casita"**, administrado actualmente por Hugo Salazar, que junto a su hija Francisca, nos recibió para comentarnos cómo se iniciaron en el mundo del café.

La historia para esta familia emprendedora comenzó hace un par de años con la cafetería móvil **"Happy Truck"**, específicamente con un triciclo que instalaban en distintas ferias, eventos y festivales de todo Chile. Fue ese trabajo, esfuerzo y dedicación, lo que los llevó a instalarse hace no más de 5 meses en el Museo Nacional Ferroviario de Temuco, en un **vagón del año 1930**.

"Esta experiencia ha sido muy enriquecedora para nosotros, primero porque es un desafío importante y porque no sólo es un lugar para que la gente venga a servirse algo o a leer, sino porque esto es parte de la historia de la ciudad.

Por eso, sin dudar, nos pusimos a disposición para sacar adelante este proyecto, que es una novedosa apuesta cultural de la que nos sentimos orgullosos de estar aportando", dijo Hugo.

El Museo Ferroviario es un atractivo muy visitado por las familias de Temuco, por eso esta cafetería se ha convertido en el complemento perfecto de quienes llegan al recinto, donde el café acompaña al recorrido patrimonial y abraza este viaje por la historia.

En "La Casita" ofrecen un producto de calidad, específicamente café colombiano tostado en Chile y guatemalteco, pasando por el espresso, americano y algonos



Hugo Salazar y Francisca Salazar

café con sabor. A la carta se sumó también el **"chocolate caliente con marshmallow"**, que según comentó Hugo, se ha transformado en uno de los productos "estrella", siendo solicitado por grandes y chicos. Para acompañar el café, "La casita" también ofrece pastelería casera y sándwich tipo selladitos.

Los productos se pueden consumir en las dependencias del Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda, así como también al interior de la cafetería, donde se disponen dos espacios muy acogedores para **disfrutar de la literatura a libre disposición en las estanterías**.

Con respecto al sello del café, Hugo señala que "la literatura se sumó al vagón y siempre fue esa la apuesta y la invitación, que la gente sintiera que aquí puede conocer la historia del Museo Ferroviario y también disfrutar de la literatura en general, que exista un espacio donde tranquilamente se pueda leer y disfrutar de un exquisito café". De esta forma, "La casita" se transforma en el refugio perfecto para disfrutar de un café y un buen libro en cómodos espacios.

Café literario "La Casita" Cafetería de especialidad

Av. Barros Arana 0565, Temuco

(interior del Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda)

Horario de invierno: viernes y sábados de 10:00 a 18:00 horas y domingos de 11:00 a 17:00 horas

Eventos especiales organizados en el Museo Nacional Ferroviario

📍 @happytruckcafeteria



"Chaitün Ko-ffee"

Acercándonos al centro de Temuco, cruzando Caupolicán y muy cerca del **Monumento Natural Cerro Nielol**, se ubica **"Chaitün Ko-ffee"**, proyecto liderado y administrado por Diego Arce y Fresia Anguita, quienes luego de trabajar con un carrito de café al paso y de manera itinerante, se establecieron el año 2022 en calle **Bilbao N° 848**.

Se trata de un **espacio colaborativo llamado "La Colmena"**, donde se hace música, difusión artística y se brinda atención psicológica. Aquí, el café se transforma en el mejor compañero y complemento de los y las visitantes, que asisten a la cafetería atraídos por el aroma y sabor inigualables de este producto.



Diego Arce y Fresia Anguita

Diego, que es egresado de la **escuela de Gastronomía** de Inacap Temuco y **barista certificado** por Escuela de Baristas Chile, nos comentó que previo a instalarse realizaron un estudio de mercado en el sector. *"Cuando teníamos la idea de proyectarnos en algún lugar, lo primero que tuvimos que hacer fue el estudio de mercado, para ver el tema del emplazamiento. Yo vine a encuestar a la gente que trabajaba acá para ver el flujo y conocer sus hábitos de consumo y saber también, por ejemplo, si la gente estaba dispuesta a pagar una cierta cantidad de dinero por un café"*.

Los detalles de la cafetería, en cuanto a su oferta, ubicación, programación y atención, han hecho que tenga una muy buena recepción por parte del público. En este sentido, Diego comenta que *"nosotros siempre, minuciosamente, tratamos de elaborar un producto súper bien estandarizado, bien hecho, no sólo lo probamos una o dos veces y lo ponemos en la carta, sino que se lo damos a probar, por ejemplo, a los clientes frecuentes, para así ver la respuesta de ellos ante las nuevas propuestas"*.

La experiencia cafetera de **"Chaitün Ko-ffee"** les ha permitido realizar asesorías y talleres en otras regiones, lo que a su vez contribuye a la expansión de la marca y al posicionamiento. Una iniciativa interesante que se encuentran ejecutando, es la entrega



de una **tarjeta de fidelización a los clientes**, donde luego de varios consumos, se puede optar a un descuento en la compra.

El objetivo de **"Chaitün Ko-ffee"** es dar a conocer la cultura del café y el conocimiento que se tiene del mismo. *"Hace varios años atrás Chile no alcanzaba a llegar al kilo de consumo per cápita de café y nosotros queremos fomentar sus distintos formatos, no sólo los de máquina que conoce la gente tradicionalmente, sino con diferentes métodos de filtrado y de diversos orígenes. Acá trabajamos con productos frescos, bien cuidados y estudiados, porque para el café igual se necesitan recetas y en eso hemos sido muy minuciosos para ofrecer un producto de calidad"*, destacó Diego.

La cafetería también cautiva con sus **productos exclusivos de pastelería**, donde destacan las trenzas, que son un tipo de masa fermentada que involucra un largo proceso de elaboración. Todo preparado en el local y con productos típicos de la zona. A la oferta de dulces se suman los sándwiches de jamón, serrano, vegano, selladitos y tostadas dulces, ideales también para acompañar una taza de delicioso café.

Para los días más calurosos cuentan además con una carta de café en frío, ya que la idea es que quienes gustan del café lo disfruten durante todo el año. Actualmente, **"Chaitün Ko-ffee"** ofrece entre 6 y 8 variedades de café, todos filtrados y, para café espresso, entre dos a tres variedades. También tienen a la venta café de grano según los requerimientos de molienda del cliente, quienes lo pueden adquirir en formatos de un cuarto o un tercio de kilo. A esto se suma la venta de accesorios para la elaboración de café, como prensas, cafeteras, molinos, filtros y teteras. Todo para que vivas la experiencia del mejor café en tu propio espacio.

ya lo sabes.

si quieres disfrutar del café de especialidad tienes que visitar **"Chaitün Ko-ffee"**, que no es sólo una cafetería, es un espacio donde encontrarás música, cursos para baristas y un grato ambiente donde Diego y Fresia te guiarán para que tu paladar se deleite con los mejores sabores del café.


Chaitün Ko-ffee Cafetería de especialidad

Bilbao N° 848, Temuco

Ecofriendly | Petfriendly | Delivery

Horario de invierno: lunes a viernes de 08:30 a 18:30 horas
sábados: talleres sujetos a programación.

www.chaitunkoffee.cl

 @chaitunkoffee.cl





"Mandalé"

Nos trasladamos al sector de **Av. Alemania**, en uno de los barrios universitarios de Temuco se encuentra el almacén y café "**Mandalé**", que cautiva desde el ingreso por su hermoso y amplio jardín, donde pareciera que el tiempo se hubiese detenido y nos trasladara a una época pasada. Al ingresar, la calidez del lugar te relaja y te inspira a la creatividad.

La marca "**Mandalé**" nace originalmente en Castro, así nos comenta María Paz Salvadores, dueña del café y arquitecta de profesión, quien señala que fue su hermano y su socio los que crearon en Chiloé "**Mandalé** café y bar", pero por diversas circunstancias se inclinó por el bar con eventos y música en vivo. Fue así, como la máquina cafetera llegó desde el sur de Chile a sus manos, abriendo en Temuco esta nueva sucursal.

En la casa que era de su abuela, María Paz nos comenta que inició esta micro empresa familiar, donde su hermana diseñadora desarrolla la imagen corporativa, su padre aporta algunas recetas de cocina y su madre la producción de aceites esenciales, además del equipo de apoyo de la cafetería. Todo se entremezcla con el aroma del café, que es sin duda el protagonista en este espacio.

Con respecto al café de especialidad, María Paz señala que *"nosotros trabajamos con Nero Roaster y tenemos un proveedor de ese café de especialidad, que tiene la virtud de tener el volumen y la capacidad de abastecernos cuando necesitamos, además nos ofrece su servicio técnico porque nos arregla la máquina cuando falla. Igual tiene datos de molino y está súper comprometido con el desarrollo del café de especialidad, es un buen aliado como para no complicarnos. También hemos trabajado con Epu Beans, ellos trabajan con una finca en particular en Brasil y su café es de muy buena calidad, entonces si el otro proveedor nos falla tenemos a pocas cuadras el Epu Beans. Y debo destacar que hay mucha solidaridad en general en las cafeterías de especialidad. Como son a pequeña escala, nadie se hace mucha competencia, entonces eso hace que surja un circuito entretenido"*.



Manuel Correa, Valentina Gonzalez
María Paz Salvadores

En "**Mandalé**" ofrecen una **completa carta de comida**, donde todos los días tienen alguna crema de verduras según la estación, paninis y sándwich, además de productos dulces como torta de zanahoria, kuchen de manzana con receta irlandesa y el tradicional "chocolate caliente". Todo es de **elaboración propia** y utilizando **insumos naturales y frescos**, evitando los alimentos procesados y con preservantes.

María Paz comenta que antes ofrecían de todo, pero decidieron posicionarse como una cafetería de especialidad con algunas alternativas de comida, ya que están al lado de una universidad y les interesaba ofrecer almuerzos livianos y más nutritivos. Los y las amantes del té también tienen su lugar en "**Mandalé**", ya que poseen una variada carta con distintos sabores e infusiones para deleitar al paladar.

Además de la cafetería, "**Mandalé**" tiene un **espacio para reuniones** que se arrienda por horas, el que es utilizado por empresas para realizar jornadas de trabajo o para hacer talleres en distintas áreas. La sala está equipada con un televisor, tiene una capacidad para 12 personas y la cafetería brinda la posibilidad de contratar el servicio de coffe break.

Otro atractivo de esta cafetería es su **pequeña biblioteca**. En un cómodo sillón, los y las visitantes pueden consultar en sala la bibliografía y leer tranquilamente alguna obra en este espacio que, por su ambiente inspirador, nos traslada a ciudades más románticas y creativas, como por ejemplo de Europa.

En "**Mandalé**" también realizan **conciertos y conversatorios**, sobre todo en primavera y verano, donde el jardín se transforma en el escenario perfecto para compartir al aire libre y disfrutar del arte y la cultura en Temuco, panorama que se disfruta aún más con un buen café y deliciosa comida.

Sin duda, un punto de encuentro y visita obligada en Temuco. Un lugar para relajarse, para compartir tranquilamente en familia, en pareja o simplemente en solitario, donde en todo momento te sentirás acogido.

Almacén y café "Mandalé" Cafetería de especialidad
Pasaje Porvenir 1 N° 758, Temuco
Horario de atención: Martes a sábado de 09:30 a 20:00 horas
Talleres según programación
@mandaletemuco
Mandalé Almacén y Café



Disfruta en invierno con las recomendaciones de l@s concejal@s



Alejandro Bizama Tiznado

Yo les recomiendo el libro "El abismo existencial de occidente" del sociólogo chileno, Alberto Mayol. Lo recomiendo porque su análisis parte con una mirada del siglo XX y XXI, sus crisis y el efecto del modernismo y el postmodernismo que vivimos hoy. Esa parada individual que cuestiona los derechos sociales, la globalización y se ve fascinada por el autoritarismo que nos lleva al totalitarismo.

Como ciudadano, padre y concejal es un fenómeno que me interesa para el devenir de nuestra familia, comuna y país...por supuesto también del mundo que vivirán los que vienen.



Viviana Díaz Carvalho

Cuando pensamos en las vacaciones de invierno se nos vienen a la mente tardes lluviosas frías, quizás un poco aburridas...pero no tiene por qué ser así, ya que podemos realizar diferentes actividades como aprender algo nuevo, leer ese libro que tenemos pendiente, ir a ver una obra de teatro o ver una película o documental.

Por mi parte, les recomiendo documentales muy emotivos y educativos como "Una vida en nuestro planeta" de David Attenborough y "Mi maestro el pulpo" de Craig Foster. En libros, les recomiendo el que leo actualmente, "El mundo será verde o no será" del periodista, analista internacional y escritor chileno, Raúl Sohor.

Y una película que refleja claramente la paradoja de los tiempos que vivimos actualmente es "No mires arriba", que nos recuerda el contexto internacional ocasionado por la pandemia de Covid-19 y las consecuencias del cambio climático mediante una sátira sobre la sociedad contemporánea, donde es imposible seguir mirando hacia abajo y no tomar las medidas necesarias ante la realidad imperante.



AZ - Sopa de Letras

ANÍBAL PINTO, CASINO, CATEDRAL, CERRO ÑIELOL, CITYTOUR, BARRIO ESTACIÓN, ESTADIO MUNICIPAL, FERIA PINTO, FERROVIARIO, ISLA CAUTÍN, MUSEO REGIONAL, PABELLÓN, RECABARREN, TEATRO MUNICIPAL, TEMUCO



L	Y	M	U	S	E	O	R	E	G	I	O	N	A	L	N	L	Ü
A	D	F	E	R	I	A	P	I	N	T	O	M	F	G	A	I	E
P	N	C	P	J	D	W	S	N	I	T	U	A	C	A	L	S	I
I	Y	I	E	E	G	B	W	Ñ	K	G	O	X	N	Ó	T	N	H
C	N	T	B	Y	M	Í	R	V	A	I	B	O	Í	A	K	F	G
I	K	Y	J	A	Q	Ú	D	M	R	Í	I	K	D	Y	A	O	V
N	I	T	N	D	L	W	Ñ	A	G	C	S	I	J	L	C	É	Í
U	Z	O	O	Z	K	P	I	D	A	Í	O	A	M	O	Z	Ú	Q
M	V	U	I	A	V	V	I	T	Q	M	Á	Ü	I	L	W	L	K
O	Ú	R	É	É	O	C	S	N	U	L	A	R	D	E	T	A	C
R	W	É	T	R	Á	E	R	N	T	Z	W	W	Ñ	I	D	N	É
T	G	N	R	P	O	L	I	N	K	O	D	É	B	Ñ	Í	O	Ñ
A	U	E	O	I	C	C	B	N	I	L	G	D	T	O	Q	L	R
E	F	J	R	Ú	I	W	X	M	G	K	É	Á	Y	R	W	L	Ú
T	Ú	R	B	P	B	O	N	I	S	A	C	K	F	R	B	E	N
X	A	O	A	T	J	O	C	U	M	E	T	N	M	E	É	B	Ü
B	F	L	Ó	W	N	Y	K	Ú	M	M	N	Ú	V	C	S	A	Ó
J	M	A	R	N	E	R	R	A	B	A	C	E	R	S	H	P	P

Ruta de espacios culturales



Casa Varas

Casa Varas, desde su establecimiento en 2020, es un laboratorio de arte contemporáneo y sede de la Corporación Maqui, dedicado al desarrollo del patrimonio, la cultura y lo social. A nivel local, se ha destacado como una plataforma de difusión y una incubadora de procesos creativos, conectando a creadores y artistas de diversas disciplinas, orígenes y zonas geográficas. Facilita el diálogo y la co-creación, siendo un espacio independiente que promueve la inclusión de diversidades y disidencias.

📍 Antonio Varas N° 1181

✉️ hola@casavaras.cl 📷 @casavaras



Erase un taller

"Erase un taller" surgió en junio de 2017 en respuesta a la escasez de espacios para exhibir y vender creaciones hechas a mano. Cinco creadores de las áreas de diseño e ilustración se unieron para dar vida a este hermoso proyecto. La iniciativa incluye una tienda de manufactura que actualmente alberga más de 40 creadores de Temuco y otras regiones, brindándoles un espacio para comercializar sus trabajos. además de la tienda, "Erase un taller" organiza actividades mensuales para la comunidad, como micro ferias de arte y oficios, jornadas de música en vivo y exposiciones de fotografía y artes visuales.

📍 Arica N° 01520

✉️ paola.carrillo.higuera@gmail.com

📷 @eraseuntaller



Espacio Txawün

El Espacio de Creación Artística TXAWÜN es un recinto ubicado en el sector rural de la comuna de Padre Las Casas, región de La Araucanía, al sur de Chile. Se trata de un lugar pleno en biodiversidad de avifauna endémica y bosque nativo, en el cual se desarrollan iniciativas de investigación, residencia y creación en torno a las artes escénicas. Perteneciente a la organización cultural En Tránsito, este espacio desarrolla actividades de teatro, circo, música y talleres formativos desde el año 2016 siempre estableciendo y profundizando sus vínculos con las comunidades cercanas.

📍 Km 13 camino a Niagara, comuna de Padre Las Casas

✉️ actividades@txawun.cl

📷 @espaciotxawun 🌐 www.txawun.cl



Teatro Didaskalia

El teatro Didaskalia nació en 2008, con 15 años de trayectoria, es un lugar dedicado al arte y la creatividad. Ofrece una variedad de talleres de formación artística para todas las edades, incluyendo bachata, salsa, danza afro de Guinea y ballet para adultos. Además, brinda oportunidades para la infancia y adolescencia con talleres específicos. También es un espacio de residencia para artistas de diferentes regiones que llevan a cabo funciones y actividades para públicos de todas las edades. El teatro Didaskalia se destaca por promover la cultura y el talento artístico en la región.

📍 Quillahue N° 1450
Ubicado en Av. Olimpia,
frente al Teatro Municipal de Temuco

✉️ espacioculturaldidaskalia@gmail.com

📷 @teatro_didaskalia



La Colmena

La Colmena es un espacio colaborativo autogestionado, situado en el corazón de Temuco y fundado en 2022. Este lugar alberga diversos emprendimientos enfocados en gastronomía, salud, artes y cultura, con el objetivo de crear un circuito de puntos culturales en la ciudad. La meta es fomentar el desarrollo social, el esparcimiento, el turismo y la identidad local. Ofrece talleres, ferias de emprendimientos y shows musicales. En La Colmena, destacan emprendimientos como "Chaitún Koffee", una acogedora cafetería de especialidad, el sello discográfico "Humo de Temu", la sala de difusión artística Microsala, el centro de rehabilitación "KStomp" y el espacio de acompañamiento psicoterapéutico "Adentro un jardín". Cada uno de estos proyectos contribuye a la diversidad y vitalidad cultural del espacio colaborativo en Temuco

📍 Bilbao N° 848 ✉️ lacolmenatco@gmail.com
 📷 @lacolmenacl



Casa Trashumantes

Casa Trashumantes es el espacio cultural de Fundación Trashumantes, dedicado a actividades de formación, exhibición y creación en el ámbito de las artes escénicas en diálogos interdisciplinarios. Desde 2015, ha dinamizado el sector cultural, abarcando desde Biobío hasta Magallanes, y promoviendo diversas áreas de trabajo. Actualmente, Trashumantes está compuesto por un equipo interdisciplinario e incluye dentro de su programación actividades vinculadas a sus siete áreas de trabajo: Escuela Trashumantes, Circulación de Obras, Difusión Escénica, Impulso a la Creación, Participación, Red Sur Trashumantes y Archivo.

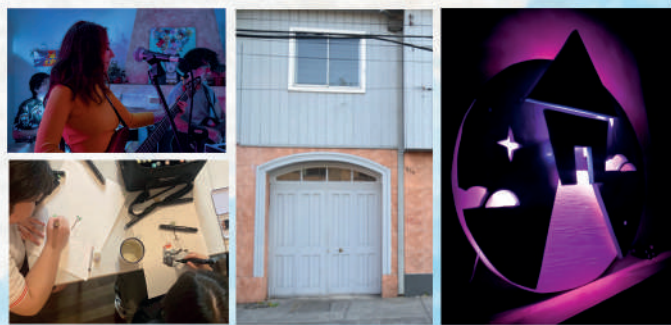
📍 San Martín N° 0891
 ✉️ casatrashumantes@gmail.com
 📷 @trashumantesalsurdechile
 🌐 www.fundaciontrashumantes.cl



Espacio Kom

"KOM" es un espacio de creación y cultura contemporánea en Temuco. Con enfoque en el trabajo artístico, busca dinamizar la creación y la cultura contemporánea desde posiciones críticas y situadas. Su infraestructura modular incluye una galería, salón y espacio de trabajo colaborativo, permitiendo talleres, reuniones, eventos y residencias artísticas. Allí se realizan diversas actividades, como presentaciones de obras escénicas, Jam sonoros, talleres, laboratorios, ensayos musicales y procesos de trabajo de artistas de diferentes disciplinas. Además, KOM es un espacio abierto a la comunidad, atento a las necesidades de la esfera cultural y valorando el rol de los artistas y creadores en la sociedad.

📍 Aldunate N° 898 ✉️ kom.espaciocreacion@gmail.com
 📷 @komespaciocreacion



Casa Nave

Casa Nave es una agrupación cultural independiente que se estableció en Temuco en 2022. Cuenta con un equipo multidisciplinario integrado por diversos agentes relacionados con las artes visuales, plásticas, musicales, emprendimientos, oficios textiles, danza y salud. Los pilares fundamentales de Casa Nave son la preservación y conservación de la naturaleza, el respeto a las diversas expresiones culturales y la colaboración como eje central para el desarrollo de sus actividades. A través de eventos, exposiciones y talleres permanentes, la agrupación destaca como una plataforma que impulsa y potencia las culturas, artes y oficios creativos. Casa Nave se posiciona como un espacio que promueve el enriquecimiento cultural y creativo, fomentando el trabajo colaborativo y el respeto a la diversidad en todas sus manifestaciones.

📍 Manuel Rodríguez N° 578
 ✉️ casanavecultura@gmail.com 📷 @casa_nave

Casa Museo JOVEN PABLO NERUDA

será el primer lugar que recuerde la memoria del poeta en sus inicios en Temuco

La Municipalidad de Temuco elige propuesta ganadora del Concurso Internacional para el diseño del Museo Casa del Joven Neruda, resaltando el legado del premio nobel de literatura en la ciudad que lo vio nacer como poeta.

La Municipalidad de Temuco seleccionó finalmente el diseño ganador que dará forma al tan anhelado proyecto de la Casa Museo Joven Neruda. Se espera que este proyecto se convierta en un destacado destino turístico y cultural en la comuna de Temuco y reivindique la figura del Nobel de Literatura con la ciudad que vio nacer como poeta. El concurso destinado al diseño del inmueble, recibió la participación de 32 propuestas provenientes de 5 países diferentes, dando como ganadora a la presentada por el equipo conformado por Pablo Montecinos Leyton & Searle Puga Arquitectos. "Nos propusimos trabajar todos como equipo y pensar cómo el premio Nobel de Literatura vivió su infancia en Temuco, donde la lluvia, la humedad, el sol de primavera y el arraigo intercultural lo fueron creando. Fue una experiencia muy motivante y enriquecedora, que nos dejó muy contentos. Que nuestro proyecto haya sido elegido, nos llena de orgullo y creemos que una vez concretado, será de un gran atractivo para la ciudad, la cultura y el mundo literario", señaló Pablo Montecinos, del equipo de arquitectos que ganó con su propuesta.

En la actualidad, este espacio se encuentra abandonado. Con el objetivo de preservar su memoria y revitalizarlo, el municipio ha impulsado este concurso internacional que permitirá rescatar uno de los lugares más emblemáticos de la infancia de Neftalí. "La idea de este proyecto tiene que ver primero con que este espacio, reconocido como lugar donde vivió escritor, tuviera un lugar destacado en la ciudad. Sabemos que Neftalí Reyes nació en Parral, pero Pablo Neruda como poeta nació en Temuco. El sólo hecho que el Nobel de Literatura tuviera sus primeros e importantes pasos en la poesía en la ciudad, nos lleva a generar un rescate a esta memoria", indicó el alcalde Neira.



El Museo Casa del Joven Neruda

El Museo Casa del Joven Neruda se ubicará en el inmueble que perteneció a la familia de Trinidad Candia (MAMADRE), donde Neftalí Reyes vivió su infancia y parte de su juventud en la ciudad de Temuco, que está ubicado en calle Lautaro 1436, en el corazón del Barrio Estación de Temuco. El inmueble estaba en posesión de Bienes Nacionales y fue cedido en comodato a la Municipalidad de Temuco para llevar a cabo el proyecto que busca poner en valor los recuerdos de infancia de Pablo Neruda y su formación como poeta en la región de La Araucanía. Esto abarca desde sus primeros pasos como escritor hasta su transformación en el reconocido poeta que todos conocemos como Pablo Neruda.

Al respecto, el poeta Elicura Chihuailaf, quien fue jurado del concurso, indicó que "la idea era plasmar el significado de la presencia del poeta Pablo Neruda en Temuco. Cómo las letras se plasman en una estructura como un museo. Desde mi visión los detalles serán fundamentales para tener un espacio acorde lo soñado. El proyecto ganador cumplía con esos deseos, con un primer piso amigable y con detalles importantes que destacan la memoria del escritor, su obra y su entorno".

El museo se concibe no solo como un valioso aporte a la comunidad local, sino también como un destacado hito arquitectónico con potencial turístico. Se espera que atraiga a un amplio público tanto a nivel nacional como internacional, brindando nuevas oportunidades para el desarrollo y difusión de la vida del joven Pablo Neruda.





El poeta **Pablo Neruda** nació en Temuco

Nacido el 12 de julio de 1904 en Parral, Nefthalí Reyes, quien más tarde adoptaría el nombre de Pablo Neruda, vivió una infancia marcada por la pérdida. Su madre falleció apenas un mes después de su nacimiento, y su padre, empleado en el ferrocarril, decidió mudarse a **Temuco**. Fue en esta ciudad donde Neruda **realizó sus primeros estudios y descubrió su pasión por la poesía desde una edad temprana**.

El paisaje de Temuco dejó una profunda huella en la poesía de Neruda. El mar, las montañas y los ríos de la región quedaron enredados en su alma. Como él mismo expresó: "sigue lloviendo dentro de mí, como hace setenta años en Temuco". Esta conexión entre su entorno y su obra se refleja en la historia y el patrimonio de Temuco, que ha influenciado tanto la poesía como la vida de Neruda.

Varios lugares en la ciudad se entrelazan de manera especial con la vida y la poesía de Neruda, añadiendo un valor significativo a su legado. Entre ellos, destacan el **Barrio Estación, la Casa Máquinas y la Feria Pinto**, con sus aromas, colores y sabores característicos. No obstante, la antigua casa de su infancia en la calle **Lautaro N°1436** adquiere una relevancia especial. Fue en ese lugar donde Neruda **escribió sus primeros poemas**, se sumergió en la lectura de los vanguardistas, publicó sus primeras obras y trazó los planes para sus futuros libros. Aquella casa presenció su crecimiento y formación, y también fue donde adoptó el seudónimo de Pablo Neruda, rindiendo un tributo al poeta checo Jan Neruda. En 1926, Neruda escribió el poema "Esta es mi casa", inspirado por los recuerdos de su hogar de infancia.

"Esta es mi casa aún la perfuman los bosques donde la acarreaban allí tricé mi corazón como el espejo para andar a través de mí mismo Esa es la alta ventana y ahí quedan las puertas de quien fue el hacha que rompió los troncos"

Nefthalí, al igual que muchos otros hijos de Temuco, se sumergió en el fascinante mundo de las palabras, dejando atrás los recuerdos de su infancia temprana bajo el cuidado de su padre, quien trabajaba en el ferrocarril. Fue en 1921 cuando publicó su primer poema, titulado "La canción de la fiesta", y lo firmó con su nuevo nombre, Pablo Neruda. Desde ese momento, conservó este nombre, que posteriormente legalizó en 1946, convirtiéndose así en uno de los poetas más reconocidos e influyentes de la historia.

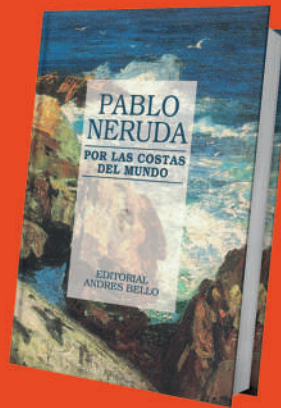
A continuación, te dejamos 3 recomendación libros que puedes solicitar en nuestra Biblioteca y Centro Cultural Galo Sepúlveda:

Libro:
El bosque chileno,
ilustrado por
Antonia Lara



Sumérgete en los maravillosos bosques del sur de Chile a través de las profundas y radicales palabras de Neruda en "El bosque chileno". El poeta nos lleva a descubrir un hábitat repleto de vida, donde innumerables seres vivos se entrelazan con la naturaleza. Desde aquellos que salen al encuentro de los aventureros hasta aquellos que permanecen ocultos en su misterio. "Un tronco podrido: ¡qué tesoro!" El poeta encuentra la belleza en el punto donde la vida y la muerte se fusionan, en el suelo de los bosques, donde lo cíclico se manifiesta y lo que muere renace nuevamente con el paso del tiempo.

Libro:
Pablo Neruda,
por las costas
del mundo



Adéntrate en la vida y obra de Pablo Neruda a través de las páginas oceánicas y fascinantes. Estos escritos recopilan los viajes, amores, actividades, publicaciones y compromisos ciudadanos del hombre y el poeta. El libro nos sumerge en las andanzas y geografías de Neruda, que cuenta y encanta un amplio mapa de su vida. Los trabajos y los sueños de Neruda se presentan en prosa, llamando a la curiosidad y a la lectura, tocando los sentidos y abriéndose al mundo de lo real y lo imaginario. "En lo que a mí respecta", dice el autor, "soy acérrimo enemigo de mi propia prosa, pero ¡qué hacerle!"

Libro:
Neruda,
sus mejores
poemas



La belleza de los mejores poemas de Neruda seleccionados por José Miguel Ibáñez Langlois. A diferencia de una selección representativa, esta recopilación se enfoca en la estricta calidad de los poemas. Estos versos intensos y deslumbrantes, cargados de sentido y poderosos en su experiencia y lenguaje, trascienden su origen, época y circunstancias. Esta selección, titulada "Sus mejores poemas", busca brindar el mayor placer al lector, deleitándolo con un festín de poesía.

Temuco: Gobierno entrega recursos para acelerar construcción del Mercado Municipal

La construcción más emblemática de la ciudad acelerará su ejecución, presentando a la fecha un 50% de avance, luego que el ministro de Desarrollo Social, Giorgio Jackson Drago, asegurara la **aprobación de los \$2.500 millones** restantes para materializarlo, hito que logró destrabarse gracias a la exhaustiva gestión del alcalde Roberto Neira.

De visita en Temuco, el ministro de Desarrollo Social, Giorgio Jackson, fue el portador de las buenas noticias que venían del Gobierno Central que daban **luz verde al aumento de recursos y al financiamiento de los \$2.500 millones** para la construcción del mercado municipal.

Desde el 2016, cuando el tradicional mercado temuquense sufrió un grave incendio, su reconstrucción ha sido más que complicada, partiendo por los casi cuatro años que demoró sólo en comenzar. Hoy, tras innumerables gestiones del alcalde de Temuco, Roberto Neira Aburto, quien tuvo junto a su equipo municipal que lidiar con nudos jurídicos y alzas de costos de materiales en pandemia, el proyecto se posiciona en escenarios más favorables, para revitalizar una obra que, en su diseño, contempla **132 locales comerciales, de los cuales 52 serán puestos de artesanos, 18 locales de carnicerías, 11 restaurantes y 29 locales exteriores.**



En el recorrido realizado por la obra del mercado, el alcalde Neira agradeció al ministro Jackson y al Subsecretario de Desarrollo Regional (Subdere), Nicolás Cataldo Astorga, *"estamos muy agradecidos con estos \$2.500 millones que son fundamentales para el desarrollo de esta importante obra, y, quiero dar las gracias al presidente Gabriel Boric, porque nos dio los recursos para financiar el Plan Revive Temuco, al subsecretario Cataldo y al ministro Jackson, presentes esta mañana en Temuco, porque han sido claves en lograr este hito de financiamiento. Ahora la responsabilidad la tiene la empresa Andes, nosotros ya le cumplimos a ellos, así que esperamos que mañana mismo se empiecen a mover y a avanzar en la segunda mitad para así terminarla el 2024"*.



La obra, que en su inicio consideraba un presupuesto de 17 mil millones en 2020, sufrió importantes alzas en el costo de los materiales producto de la crisis del Covid-19, alzas extraordinarias en el costo de materiales, recursos que no permitieron terminar la obra; por tanto, el encarecimiento provocó un déficit del 25% en el valor final.

En ese contexto, el ministro Jackson, quien replicó en la importancia de rescatar la cultura y los lugares patrimoniales con más historia en el país, explicó el camino para lograr los recursos requeridos para retomar la obra y obtener la Recomendación Satisfactoria (RS): *"nosotros insistimos bastante con el Ministerio de Hacienda para sacar el Decreto 304 que es el que habilitó el aumento de recursos de obras grandes que fueron afectadas con la pandemia y el alza de los materiales y obtener el RS y continuar con la asignación presupuestaria. Estamos felices de poder haber financiado este importante proyecto y estaremos pendientes de los avances para así poder abrir este mercado a fines del próximo año"*, sentenció el titular de la cartera de Desarrollo Social.

Las palabras de los 139 locatarios que esperan por años volver fueron representadas en la voz del presidente de la agrupación que los respalda, Ricardo Fierro, quien, además de agradecer a las autoridades y a las constantes gestiones del alcalde Neira y del municipio, comentó: *"quiero dar las gracias al alcalde y a su equipo municipal porque sabemos que han insistido hace rato en reactivar este proyecto; pero quiero hacer un llamado a la Constructora Andes, ahora que está la plata, a que partan mañana mismo ojalá las obras porque no podemos seguir esperando y todo Temuco quiere volver a disfrutar de su mercado"*.

El proyecto del nuevo mercado contempla una **cubierta de madera** que cubre el espacio en su totalidad. Incluye una **segunda planta perimetral** sobre el edificio histórico, propuesto como **zona de gastronomía**. La planta baja, a nivel de calle, vislumbra una **sala con kioscos, zonas de abasto y de artesanía**. El edificio considera los mismos accesos históricos, haciendo que las innovaciones del proyecto se concentren en el interior del edificio y manteniendo la **histórica fachada**.

Revista
Destino
TEMUCO

% Descuentos

Válidos hasta el **30 de septiembre de 2023** presentando el cupón en cada servicio asociado.

20%



FINA GASTRONOMIA PERUANA

Inés de Suarez N° 1675
Lunes a sábado de 12:30 a 00:00 horas
y domingo de 12:00 a 17:00 horas

* Descuento en toda la carta
Válido hasta el 30 de septiembre 2023

En consumo

En Centro de Eventos

15%

30%



CUMBRES ARAUCANIA

Monumento Natural Cerro Ñielol
Arturo Prat N° 0522, local 1, Temuco
Viernes y sábado de 13:00 a 23:00 horas y
domingo de 13:00 a 21:00 horas.

Válido hasta el 30 de septiembre 2023

De martes a viernes
(excepción feriados y fines de semana)

15%



Javiera Carrera esquina | Lago Ranco
N° 01890, Temuco | Martes a viernes de
12:00 a 16:00 horas y de 19:00 a 22:00 horas,
sábados de 12:00 a 20:00 horas y
domingos de 12:00 a 17:00 horas

* Descuento en toda la carta
Válido hasta el 30 de septiembre 2023

En menú básico

10%



General Lagos N° 846, Temuco
Lunes a viernes de 09:00 a 18:00 horas
y sábados de 11:00 a 17:00 horas

Válido hasta el 30 de septiembre 2023

Aplicado en base a la habitación

10%



HOTEL VOLKANICO

Yungay 315, Curacautín
www.hotelvolkanico.com

Válido hasta el 30 de septiembre 2023

En cafetería o bebidas en base a café

20%



Bilbao N° 848, Temuco
Lunes a viernes de 08:30 a 18:30 horas

Válido hasta el 30 de septiembre 2023

De descuento en cafetería
(válido para compras sobre \$5.000).

10%

La Casita
Café literario

Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda
Viernes y sábados de 10:00 a 18:00 horas
y domingos de 11:00 a 17:00 horas

Válido hasta el 30 de septiembre 2023

De descuento en el plato "Chanchito Araucano".

20%



Av. Alemania N° 945 - 2do piso
Almuerzo: 13:00 a 15:30 horas
Horario cena: 20:00 a 23:30 horas

Válido hasta el 30 de septiembre 2023

De descuento en el total de la cuenta

10%



Av. San Martín N° 0490 esquina
San Guillermo, Temuco
Martes a domingo
Almuerzo: 13:00 a 16:00 horas
Cena: 19:00 a 22:00 horas

* No acumulable con otras promociones
Válido hasta el 30 de septiembre 2023

De descuento en habitaciones, desde singles
hasta quintuples. Incluyen desayuno
continental y estacionamiento para vehículos.

10%



General Mackenna N° 420, Temuco

Válido hasta el 30 de septiembre 2023

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista
Destino
TEMUCO

**% Descu
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Receta



Picarones



Para la masa: (30 picarones pequeños)

- 300 gr de harina
- 150 gr de zapallo
- 18 gr de azúcar
- 9 gr de polvos de hornear
- Ralladura de un limón o naranja
- 130 ml de leche tibia
- 6 gr de levadura

Para la salsa:

- 400 gr de chancaca
- 50 gr de azúcar
- 25 gr de maicena
- 2 unidades de clavo de olor
- Ralladura grande de una naranja o limón
- 1,5 lt de agua
- Opcional: Aniz, canela o esencia de vainilla a gusto

Preparación de la masa

En un bowl o fuente grande agregamos el zapallo ya cocido y frío, harina cernida junto a los polvos de hornear, ralladura de naranja o limón, el azúcar y la leche, mezclamos e incorporamos todos los ingredientes hasta obtener una masa semi-líquida y homogénea. Dejar fermentar la masa a temperatura ambiente por 1 hora.

Pasada la hora de fermentación, humedecemos nuestras manos para comenzar a dar el formato redondo de dona con un agujero en el medio, utilizar un poco de harina de ser necesario para dar mejor forma. Para obtener una receta más consistente es necesario pesar la masa y dividirla en 30 pequeños picarones para un formato de coctel.

Calentamos en una olla o sartén profundo a una temperatura de 160 a 170°C para freír de forma pareja y por ambos lados nuestros picarones, introduciéndolos uno por uno para evitar que la masa se pegue al momento de freírlos.

Cuando veamos nuestra masa dorada por ambos lados es momento de retirar y dejar en una fuente aparte con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Preparación de la salsa

Para la salsa utilizaremos una olla mediana o grande, agregamos el agua, la chancaca partida en trozos pequeños, azúcar, clavos de olor y la cáscara de naranja, llevamos a fuego medio por 20 a 25 minutos revolviendo de forma constante para disolver los azúcares de la chancaca.

Disolvemos la maicena en un poco de agua e incorporamos a la preparación, bajamos la temperatura de cocción y revolver hasta que la salsa logre obtener mayor consistencia.

¡ Y listo...a disfrutar de esta preparación especial para estos días de invierno !



Diego Arce Molina

Chef y barista de Chaitün Ko-ffee

Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura
Av. Alemania N° 0560 | Temuco, Chile



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,
PATRIMONIO Y CULTURA

Síguenos en redes sociales:



@dturismotemuco



Dirección de Turismo



Dirección de Turismo

www.destinotemuco.cl