



REGISTRO DE LA TRADICIÓN DE LOS DULCES CHILENOS DE CURACAVÍ:
CULTORES, SABERES Y PRODUCTOS

MARÍA JOSÉ GUALLAR KORN



REGISTRO DE LA TRADICIÓN DE LOS DULCES CHILENOS DE CURACAVÍ:
CULTORES, SABERES Y PRODUCTOS

M A R Í A J O S É G U A L L A R K O R N

*Dulce Patrimonio de Curacaví.
Registro de la tradición de los dulces chilenos
de Curacaví: cultores, saberes y productos.
@del texto y fotos, María José Guallar
@de esta edición, María José Guallar*

Textos:

María José Guallar Korn

Fotografías:

Hilario Alcalde y otros archivos

Diseño Editorial:

Hilario Alcalde Ushinsky

Imprenta:

Gráfica Andes

ISBN:

978-956-09958-0-3

*Primera Edición de 500 ejemplares
Santiago de Chile, 2023
Memoria Atelier Ediciones
www.memoriaatelier.cl*

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción parcial o total de este libro por cualquier medio, sin autorización previa de la autora y Memoria Atelier Ediciones.

Esta publicación fue financiada por el Fondo del Patrimonio Cultural, otorgado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, Convocatoria 2020.

NOTAS ANTES DE COMENZAR

Durante la celebración de la Fiesta de la Chicha 2017, el Gobierno de Chile a través de la INAPI (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) entregó el sello de origen a dos productos tradicionales de esta comuna, la chicha y los dulces. En su momento fue una noticia muy valiosa, pero en la práctica no significó mucho más que un hito dentro de la celebración de la misma Fiesta de la Chicha (un evento muy concurrido por los habitantes de Curacaví). La categoría Sello de Origen implica un plan destinado a la creación, promoción, preservación y protección de productos tradicionales y singulares de nuestro país, mediante su reconocimiento como indicaciones geográficas o denominaciones de origen, marcas colectivas o marcas de certificación. En ese sentido es muy importante que se haya entregado a los dulces de Curacaví ese reconocimiento, pero hasta ahora no ha tenido mucha más repercusión que la comercial, que si bien es muy positivo porque vender los productos asegura la sostenibilidad, ya que la mayoría de quienes son parte de esta tradición culinaria comercializan sus productos, no es suficiente en términos de que ciertos usos sociales se conozcan, valoren y sigan siendo viables en el tiempo, sin alterarse, se diluyan ciertos conocimientos y prácticas o se homologuen con otros similares.

Es importante salvaguardar la técnica tradicional artesanal que está detrás de la fabricación de los dulces y sus prácticas asociadas, para así asegurar su transmisión a las siguientes generaciones. El patrimonio cultural inmaterial mantiene la diversidad cultural frente a la creciente globalización, contribuyendo al diálogo entre culturas, promoviendo el respeto a la diferencia y

fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a sentirse miembro de una o varias comunidades y de la sociedad en general.

La tradición de los Dulces de Curacaví implica un conjunto de expresiones culturales asociadas a la producción y venta de un producto de repostería tradicional, que agrupa a un grupo de personas y genera continuidad social en los habitantes de la comuna, fortaleciendo procesos locales de identificación y cohesión colectiva.

El problema al parecer, es que si bien existe gran valoración de los dulces como producto “comercial”, no hay un mínimo conocimiento sobre los cultores, sus saberes y la tradición de los dulces más allá de éstos como bien de consumo o más simplemente, “como algo rico para comer”.

Es de relevancia implementar acciones que reviertan esta situación porque sólo puede valorarse, cuidarse y preservarse lo que se conoce. Y una de las intenciones del proyecto “Registro de la tradición de los dulces chilenos de Curacaví: cultores, saberes y productos” seleccionado como parte de los Fondos del Patrimonio Cultural 2020 del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, del que emana este libro como uno de sus elementos finales, es que una mayor parte de los habitantes de Curacaví (y ojalá zonas aledañas), puedan saber más de esta práctica para velar por su defensa y protección, lo que además refuerza un sentido de pertenencia e identidad colectivo.

La tradición de los dulces de Curacaví es una práctica que forma parte del cotidiano de muchas comunidades curacavinanas sobre las que se su estructura su existencia, que puede compartirse y

refuerza su sentimiento de identidad y continuidad con el pasado, ya que está estrechamente vinculado con la historia y memoria de dichas comunidades.

La transmisión de los conocimientos específicos se realiza generalmente de generación en generación dentro de las familias, siguiendo la figura del maestro y el aprendiz, constituyendo un oficio que se ha profundizado en el tiempo, que ha perfeccionado sus técnicas artesanales de repostería representativa.

Es pertinente en la actualidad, cuando la comuna de Curacaví está viviendo varios cambios demográficos ante la llegada de muchos migrantes latinoamericanos y santiaguinos que dejaron la ciudad, el reconocer el valor de tradiciones, costumbres, prácticas y saberes de personas que habitan el territorio desde hace generaciones. Es lo que se logra trabajando con el patrimonio cultural inmaterial, que mantiene la diversidad cultural frente a la creciente globalización, contribuyendo al diálogo entre culturas, promoviendo el respeto a la diferencia y fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a sentirse miembro de una o varias comunidades y de la sociedad en general.

Esta es una sólida expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial, que cabe dentro de la categoría de usos sociales, rituales y actos festivos, de la que se puede decir que hoy está muy viva, ya que los dulces de Curacaví se producen en gran cantidad, son bastante consumidos y existen en la comuna muchos puntos de venta, desde donde además se distribuyen a Santiago, Casablanca, el litoral central y prácticamente todas las regiones del país.

Sin embargo, hay mucho que hacer a juicio de quienes estuvimos tras este trabajo y que tuvimos la oportunidad de escuchar a decenas de dulceros y dulceras durante el período en que se desarrolló nuestra labor. Esperamos que este sea el primer paso de muchas más acciones que contribuyan a que los dulces de Curacaví y sus artífices se valoren mucho más desde una mirada de elemento cultural y patrimonial propio y característico de este territorio metropolitano.

UN DULCE PATRIMONIO CULTURAL EN CURACAVÍ

Curacaví se mueve a otro ritmo, se respira otro aire y el paisaje es muy distinto al del resto de la Región Metropolitana, territorio al que pertenece, aunque no sea raro que aquello se ponga en duda. Su condición de comuna semirural hace que vaya a paso más tranquilo y pausado, conservando parte de sus características de otros tiempos. Es una zona donde conviven manifestaciones de la modernidad con formas de vida tradicionales, del mundo campesino, de la tierra, lo que la hacen parecer todavía algo ajenas al mundo capitalino.

La consigna que desde hace algunos años la Municipalidad de Curacaví ha señalado que resume los atributos más característicos de la comuna es, "Tierra de chicha, dulces y aire puro", conformando dos de esos tres elementos, creaciones humanas que se han convertido en tradición a lo largo de varias décadas y que han

hecho a estas tierras conocidas entre afuerinos y extranjeros.

Los dulces chilenos son un sabor popular, que conectan con el goce y el goloso placer, una combinación azucarada que invita a endulzar la vida y a recordar bonitos momentos, donde los pasteles estaban presentes amenizando onces familiares, celebraciones, paseos, o en las cocinas de madres y abuelas, que ante alguna pena, ayudaban a pasar el mal momento no sólo con un abrazo, sino que, con un merengue o alfajor.

Han sido las manos de hombres y mujeres curacavinanos del pasado, quienes contribuyeron a desarrollar esta actividad repostera y pavimentaron el terreno para que hoy sean decenas de fábricas las que existen en la comuna, distribuyendo sus productos por todo el país. Los

Productores actuales en su mayoría pertenecen a familias que han cultivado esta tradición por años y generaciones, heredando sus conocimientos, infundiendo un profundo sentimiento de identidad y continuidad a las comunidades directas y asociadas.

Los dulces de Curacaví, también conocidos como pasteles o dulces chilenos son masas horneadas, rellenas principalmente con manjar u otros productos y cubiertos con merengue. De acuerdo a su preparación pueden ser clasificados en:

- ★ Chilenitos
- ★ Alfajores
- ★ Príncipes
- ★ Empolvados
- ★ Encocados o cocadas
- ★ Tacitas
- ★ Merengues
- ★ Empanadas de pera y alcayota
- ★ Mil hojas
- ★ Bizcochos o tortitas
- ★ Hojitas
- ★ Pastel de huevo mol



Los dulces traen a la memoria bonitos tiempos, momentos especiales, personas queridas. La memoria emotiva tiene mucha relación con el sentido del gusto, y en esos recuerdos, lo dulce y azucarado, siempre llevan la delantera.

Hoy los dulces se encuentran en todo Chile. Las fábricas locales venden a kioscos, almacenes o minimarkets que llevan un pedacito de Curacaví y sus tradiciones a los diversos rincones del país. Pero también los viajeros que van por la Ruta 68 hacen un alto en Curacaví por un momento dulce. Son un clásico recuerdo de las vacaciones, de paseos. Y los propios curacavinanos son los mejores promotores de los dulces. Siempre presentes en las onces familiares, celebraciones o como un regalo para llevar si se va de visita a cualquier lugar.

No es posible entender la existencia y desarrollo de los dulces, como producto y tradición, sin tener en cuenta 3 elementos: la historia, la geografía y localización de Curacaví, y el rol jugado por las mujeres, como transmisoras del saber.

LA HISTORIA

Tal como relatan los cronistas, los dulces “chilenos” tienen su origen en el mundo hispano, traídos al país durante la Conquista y que fueron desarrollándose y adaptándose a partir de la época colonial. El connotado Oreste Plath, folclorólogo e investigador de las tradiciones chilenas sostenía que “la dulcería llegó a Chile a través del conquistador y la distribuyeron los conventos, las monjas. Religiosas españolas hicieron las más delicadas confituras de mazapán, de pasta de azúcar y de pasta de frutas (...). Dulce de mano de monja recibieron los benefactores de los conventos, aunque después los realizaron mujeres que se habían refugiado bajo el alero del Señor; y también señoras bien venidas a mal, que encontraron una forma de ayudarse haciendo dulces a la manera de las monjas”¹. Ellas son las primer eslabón que permite entender la implementación, desarrollo y expansión de la

repostería tradicional, dado que en los conventos se fabricaban dulces para consumo interno o para obtener recursos para la orden religiosa a la que pertenecían.

En Curacaví, se elaboran dulces chilenos que están directamente conectados con la identidad de la zona, algo tan típico y parte de, que su denominación popular es “dulces de Curacaví”. Es que son una antigua tradición. Se dice que comenzaron a producirse en el siglo XIX o incluso antes, dado que en la zona de El Pangue había religiosas que fabricaban dulces como parte de sus quehaceres domésticos, pero que también comercializaban y a su vez enseñaban a mujeres que pasaron por el convento o que vivían en la zona. De ahí que los dulces más antiguos y tradicionales, sean las tablillas de Curacaví rellenas de dulce de melcocha.

En los siglos XVIII y XIX, incluso principios del XX, monjas y sacerdotes que venían de conventos de Santiago, Casablanca o Melipilla, recorrían mucho los campos de Curacaví con el fin de hacer misión, predicar, impartir algún sacramento o prestar alguna ayuda espiritual. Entregaban estampitas de Santos y las personas les daban cosas a cambio: sacos de maíz, papas, zapallos, queso, huevos, gallinas. Con frecuencia iban al Pangue², se quedaban ahí por un tiempo y las monjas

¹Geografía gastronómica de Chile : artículos reunidos 1943-1994 Oreste Plath ; editores Rodrigo Aravena Alvarado, Anabella Grunfeld Havas. Ediciones Biblioteca Nacional), p. 287.

²El Pangue, Villorrio ubicado al norte poniente de la zona urbana de Curacavi, distante 28 km. Por la ruta G864f.



compartían conocimientos con las mujeres del lugar, como las recetas de los dulces.

Desde allí los pasteles y sus recetas se expandieron por los fundos que se encontraban en todo Curacaví y no pasó mucho tiempo hasta que pasaron de elaborarse para celebrar Santos o encuentros familiares, a venderse, especialmente a quienes pasaban por la comuna.

Las familias productoras cuentan hoy, casi como una leyenda, que en ese entonces comenzaron a fabricarse los dulces, y como una forma de prolongar su duración, se cubrieron con betún (merengue suave hecho con clara de huevo y azúcar) que al secarse generaba una capa protectora firme que mantenía así sus propiedades por varios días.

Pronto esa venta se hizo más profesional y según los registros del Municipio, el primer permiso formal para la fabricación de dulces lo obtuvo Don Justo Poblete, en el año 1910.

Es que en aquellos tiempos Curacaví era una parada obligada en el trayecto de Santiago a Valparaíso, lo que en aquellos tiempos tomaba más de un día.

En el siguiente artículo se profundizará más en los antecedentes de la dulcería chilena y otras reflexiones sobre el universo de las preparaciones azucaradas.

Fotografía gentileza Familia Muñoz de Dulces Las Palmeras



UNA DULCE TRADICIÓN

**Teresa Huneeus Alliende,
historiadora*

Las trazas que el universo de la comida dejan en una sociedad son profundas y desde diferentes perspectivas, permiten analizar su modo de comer y beber, su nivel de significación e implicancias para un determinado pueblo. Existiría en el ser humano una preferencia innata por lo dulce que se ha transmitido como valor adaptativo y fuente de placer, proviniendo especialmente del cultivo de azúcar, importante fuente de energía y modo de mejorar el sabor de los alimentos. En Europa, el azúcar se consideraba un producto de lujo y afín a los ideales cristianos, ya que de su refinado más puro resultaba un producto blanco, que se comparaba a la virtud de la pureza y al que se le atribuían propiedades curativas. En la práctica medicinal estaba extendido el uso de electuarios, preparado dulce usado como base de medicamentos, cuyo propósito fue limpiar el organismo, asistir la digestión y apaciguar la inflamaciones. Su uso era amplio y aceptado, sin contradecir el ayuno cristiano, como aconsejaba Santo Tomás Moro en la Suma Teológica³. Hasta la conquista hispana, la elaboración y el consumo de dulces se limitó en América al aprovechamiento de frutas, mieles y néctares silvestres hasta la llegada de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), traída por Cristóbal Colón desde Canarias en 1493, iniciando el cultivo de lo que sería un próspero pero sufrido intercambio comercial sustentando en mano de obra esclava. La introducción del azúcar en la cocina americana fue un proceso gradual, pues lo que durante la Edad Media eran delicias y excentricidades gastronómicas propias de las cortes, que se replican en los territorios

³Tomas de Aquino, Suma de Teología, Vol. IV, Parte II-II(b). Madrid, BAC, 1994, cuestión 147.

descubiertos alrededor de virreyes, gobernadores y élites, proceso en el que los monasterios femeninos fueron esenciales, tanto respecto al traslado de los productos como en su elaboración. Ya en Europa existía un vínculo estrecho entre el mundo de la mujer y el del azúcar, gracias al influjo de criadas moriscas que introdujeron en las mesas señoriales una bastedad amplísima de preparaciones de tradición árabe, como dulces de frutas, confituras, mermeladas, jaleas y conservas, almendrados, garrapiñados, pastas de yemas, bizcochos, hojaldres, alfajores, turrone, arroz con leche, aguas perfumadas, jarabes y sorbetes⁴. En Chile no fue posible implantar ingenios azucareros durante el período colonial y se tuvo que importar inicialmente desde Perú, adquiriendo un elevado precio hasta la primera mitad del siglo XVII; en el siglo XVIII se comienza a traer también desde Cuba y Buenos Aires aumentando su consumo significativamente. Poco a poco, el reino modifica y enriquece su paladar; la repostería se asentó como un aspecto relevante para la vida cotidiana e identidad culinaria del período. Fueron las monjas las que impulsaron el Chile el profuso desarrollo de la repostería durante esta época, cuyas preparaciones jugaron un rol articulador en la vinculación con la élite y familiares de extramuros, pues las religiosas cocinaban dulces para obsequiar a las autoridades y protectores especialmente en los periodos festivos, como Pascua de Resurrección, Navidad y celebraciones de santos⁵. Contrario a lo que se podría pensar, no

⁴Isabel Cruz; Alejandra Fuentes. "Entre lo permitido y lo prohibido: azúcar y despliegue de los sentidos en el barroco hispanoamericano. Las alcorzas de las Monjas Clarisas de Santiago de Chile (Siglos XVII y XVIII)", en *Universum* vol.36 n.2.1, Talca, 2021. En: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-23762021000100191&script=sci_arttext#fn5, consultado el 12/9/2022.

⁵Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Universitaria, Santiago, 1977, p. 40.

existió veto eclesiástico respecto a la elevada ingesta de azúcar de la que hacían mella las religiosas, al considerársele un producto medicinal y debido a que ellos mismos estaban entre los beneficiarios de los deliciosos obsequios. Los distintos monasterios rivalizaron en sus especialidades y la manufactura era usualmente conducida por monjas de velo negro, descendientes de los primeros conquistadores, con la colaboración de monjas de velo blanco, novicias, criadas y esclavas, dando por resultado un trabajo colaborativo y que explica el carácter mestizo de estos platos⁶. Para la fabricación de dulces era requisito combinar diversos ingredientes, con el propósito de dar formas, texturas, colorear y aromatizar los distintos tipos de preparaciones. El objetivo era entregar una experiencia sensorial perfecta, estimulando la totalidad de los sentidos corporales: el gusto, la vista, el olfato, el oído y tacto. El conocimiento de las preparaciones era transmitido oralmente o en manuscritos, sólo a mediados del siglo XIX se identifican impresos gastronómicos, que poco detallados y cortos, se dirigirían a un grupo reducido de población, particularmente dueñas de casa o cocineras que con cierta instrucción previa y dominio de la repostería. Durante este período, aumenta el consumo de azúcar; a inicios de siglo se seguía usando extraída de caña, pero con la llegada de la remolacha, baja su precio y se extiende su uso. Cerca de 1870 hay un cambio en los recetarios de cocina, en coincidencia con las transformaciones experimentadas por la sociedad chilena debido al aumento en la cantidad de letrados, el fortalecimiento del comercio, la llegada de

⁶Cruz, ... op.cit.

extranjeros y el incremento de los viajes a Europa, robusteciendo el intercambio cultural a través de libros, entre lo que se encuentran escritos gastronómicos. El ritmo de la vida se agiliza y las preparaciones tradicionales conviven junto a recetas modernas, que incorporan nuevos ingredientes y dan instrucciones más estrictas respecto a las secuencia de mezclado, cocciones, refrigeraciones y tiempos. Respecto a las proporciones, se dan en forma más rigurosa y las porciones se empiezan a calcular matemáticamente; desde 1863 Chile utiliza el sistema métrico inglés, el cual convivió con el antiguo sistema de pesos y medidas hispano, en el que una unidad -un huevo, una taza, un pocillo- se empleaba a modo de referencia con todos los ingredientes. Paulatinamente, ciertas comidas desaparecieron de los recetarios, lo que no significó que se dejaran de preparar, pues muchas de ellas siguieron transmitiéndose en forma oral o en recetarios manuscritos, conviviendo con los nuevos platillos. El auge económico posterior a la Guerra del Pacífico enfatiza las tendencias afrancesadas de la oligarquía, modas que se reflejan fuertemente en los recetarios, como Tía Pepa de Rafael Egaña, referente del período⁷.

Entre los cerros y planicies de la Cordillera de la Costa, se emplaza Curacaví, cuya cercanía respecto al camino entre Santiago y Valparaíso, lo convirtieron un paso obligado de cansados viajeros que sudorosos y hambrientos, saciaban su hambre y glotonería con los variados dulces ofrecidos. Ya durante el siglo XIX se preparaban dulces que eran consumidos en las fiestas, en cuya confección se utilizó harina, azúcar, huevos de gallina y leche de

⁷Carolina Sciolla, Historia y cultura de la alimentación en Chile. Santiago, Catalonia, 2010, p. 165.

vaca. Las masas era producto de harina de trigo, en cuya mezcla se podía o no utilizar huevos; en otras ocasiones fue grasa, cuyo resultado era más duro, o de almendras, las que se cocían en hornos de barro. Se rellenaban normalmente con manjar -dulce de aspecto cremoso elaborado con leche, harina y aromatizantes, el cual elaboraban con cuchara de palo y siempre debía revolverse hacia un mismo lado. En otras ocasiones empleaban la melcocha- formada por miel y migas de bizcochuelo, colaciones, que eran confeccionadas con confituras de frutas o dulce de frutas, tradicionalmente de alcayota o pera. El primer registro de permiso municipal para el funcionamiento de una fábrica que los elaborara es de 1910, otorgado a don Justo Poblete⁸. Pronto adquieren renombre los dulces de Curacaví, alcanzado en la década de los años 50 y 60 importante apogeo en su fabricación y consumo, así como en el recuerdo de la culinaria nacional.

Para los amantes del dulce, fue y sigue siendo una parada obligada de la ruta 68, con el propósito de disfrutar de sus alfajores y chilénitos, uno de los postres más emblemáticos de la repostería chilena, elaborados con diferentes masas y rellenos usualmente de manjar o mermelada de frutas. Fueron también característicos las tacitas, palitas, y príncipes, en cuya confección se empleaba la clara de huevo que batida con maestría y técnica, lograba un esponjoso y almibarado merengue, utilizado como betún aplicado en diferentes espesores: más delgado para los chilénitos, más grueso para los príncipes, blando en el centro con una crocante capa exterior y decorados con

mostacillas de colores en el caso de palitas y tacitas. Los merengues duros, en forma de pequeños rosetones o de dos unidades adheridos por manjar son también una crujiente expresión de la tradición de Curacaví hasta la actualidad, así como las empanaditas rellenas con dulce de pera o alcayotas de amarillentas masas. El huevo se utilizaba por completo, pues las yemas sobrantes del merengue se empleaban en huevo mol para pasteles y cuadritos de bizcochos recubiertos una fina capa de almendras y espolvoreados de azúcar flor. Otro dulce tradicional fue el empolvado, cuyas redondas masas esponjosas se unían mediante manjar y se cubrían por una lluvia de azúcar flor. Las mil hojas, delgadas láminas de masa adheridas con manjar, huevo mol y/o dulce de fruta, hicieron también el deleite de los locales y visitantes, las que podían consumirse en lonjas rectangulares. Entrar a Curacaví y probar sus dulces sigue siendo un regalo a los sentidos, tradición que resiste a pesar de las embestidas de las campañas y movimientos anti azúcar y convirtiendo su consumo en un placer culposo.

LA GEOGRAFÍA

La gente más antigua de Curacaví, como don Luis “Chito” Gúmera⁹, historiador autodidacta y gran conocedor de la historia local, recuerda que los dulces artesanales se preparaban en el campo especialmente para las fechas de fiesta, como para celebrar los santos (festejo que hasta la década de 1960 era más popular que los cumpleaños).



Gentileza Familia Muñoz, Dulces Las Palmeras



⁸En: <https://www.dulceschilenos.cl/novedades/historia-de-los-dulces-chilenos-de-curacavi.html>, consultado el 12/9/2022.

⁹Entrevista realizada el 13 de diciembre de 2021.

Era muy común ver en las casas de campo, elaborar dulces artesanales, con masas cocidas en hornos de barro y rellenos con manjar, melcocha (dulce hecho en base a chancaca), dulce de alcayota o dulce de pera, algunos tapados con una capa de betún blanco, que al secarse, se volvía crujiente.

En las décadas del 50 y 60 del siglo pasado los dulces ganaron fama más allá de las fronteras de la comuna, y su comercialización se formalizó, viviendo un gran apogeo. Esto, dado que las personas que viajaban a Valparaíso, Viña del Mar u zonas de la Quinta Región, solían parar en Curacaví a comprar algunos productos para llevar, entre ellos, los famosos dulces.

Es que la Ruta 68 no existía, tampoco el túnel Lo Prado, así que la única alternativa era circular por la Cuesta Barriga. El viaje de y hacia Santiago era largo y cansador. De la cuesta se conectaba con Cerrillos, Miraflores, hasta llegar al pueblo de Curacaví, lo que invitaba -y casi obligaba- a hacer una parada para poder estirar las piernas antes de continuar el viaje.

A diario circulaba mucha gente, buses, autos. Más aún los fines de semana. El comercio curacavino debió ponerse a la altura de los requerimientos de los pasajeros en tránsito y aprovechar la oportunidad. Surgen entonces muchos negocios, restaurantes y “hoteles”, lugares -locales o casas acondicionadas-, donde las personas podían descansar un rato, comer, se refrescarse, y muy relevante, ir a los servicios higiénicos. El Hotel Palermo, Hotel Cuyuncaví, Hotel Curacaví, eran emplazamientos ubicados a lo largo de la avenida principal, Ambrosio O`higgins, fundamentales y

muy valorados por los visitantes. A excepción de los Hoteles más antiguos y de mayor nivel, como el Royal y el Inglés (donde hoy se ubica la Municipalidad), no contaban con habitaciones ni alojamientos. Eran lugares de paso para descansar de las casi 2 horas que se tardaba en recorrer los 72 kilómetros que en separaban a Santiago de Curacaví.

Es en esta época y contexto de gran circulación de personas en que surgen las “Palomitas”, mujeres ataviadas de delantal blanco, pañuelo en la cabeza y canastos llenos de dulces de distintos tipos, listos para venderlos a afuerinos y curacavinanos.

Desde Curacaví es que los dulces se expanden a Melipilla. Desde allá venían a comprarlos para revenderlos en su zona, dado que hasta entonces no existían productores ni fábricas. Posteriormente el saber y las preparaciones habrían transitado desde Curacaví a Melipilla, a través de mano de obra experta que contrataron personas que quisieron instalar sus fábricas en su paraje.

Es importante entender la relevancia que tuvo la ubicación de Curacaví en relación a las oferta vial que existía a mediados del siglo XX para circular entre la capital y el puerto de Valparaíso. No existían carreteras y el tedioso viaje por la cuesta hacía de Curacaví un territorio intermedio fundamental para poder detenerse. Era un punto estratégico, un oasis, lo cual favoreció a la zona para que se habitara, prosperara y posteriormente se desarrollara una actividad como los dulces y pasteles, entre otros productos culinarios.

El primer camino entre Santiago y Valparaíso data de 1553. La sencilla ruta que utilizaban los indios Picunches para transportar sus mercancías a



"Hotel Palermo". Foto gentileza Municipalidad de Curacaví



Buses estacionados en el centro de Curacaví. Gentileza...Gentileza Archivo Memoria Fotográfica de Curacaví

Santiago por la cuesta, se intenta mejorar por parte de los conquistadores españoles llegados a la zona, quienes ensanchan ese camino y lo llaman "Camino Real de Caballos". Topográficamente era muy complejo, por lo que sólo podían circular mulas y caballos.

A fines del Siglo XVIII, Ambrosio O'higgins, gobernador de Chile, propuso un proyecto para mejorar esa ruta y de esa forma reducir el tiempo de viaje (que se extendía por más de 10 días) y pudieran circular también carretas y coches. En 1771 comienzan los trabajos de la cuesta Lo Prado, los que concluyen en 1798. Así, el trazado a Valparaíso se podía hacer ahora por la Cuesta Lo Prado, siguiendo por Curacaví y la Cuesta Zapata, acortando el recorrido a "sólo" 140 km. Esta nueva ruta se conoció con el nombre de "Camino de O'Higgins".

En 1863 se construye el ferrocarril entre Santiago y Valparaíso, lo que hace perder importancia a Curacaví.

En 1927 Carlos Ibañez del Campo llega a la presidencia y concreta su antigua intención de hacer un buen camino a Valparaíso, por lo que comienza la construcción de una nueva carretera, "la Cuesta Barriga" (o de Barriga, bautizada así en honor al ingeniero encargado de la obra, Pablo Barriga, quien murió en la construcción de la vía). Ésta se inaugura en 1930 y se vuelve muy transitada. Comienza la circulación de buses y Curacaví "tira para arriba".

En 1965 se empieza a construir la Ruta 68, cuyo primer tramo, con el Túnel Lo Prado incluído, se inaugura el 1971. A partir de ese momento termina la era dorada de la venta de dulces en Curacaví,

porque todos los vehículos empiezan a circular por fuera del pueblo. Fue el fin de la era de las Palomitas, la forma de vender los dulces cambió, aunque logró adaptarse a los nuevos tiempos. Hasta el día de hoy los dulceros lamentan que no haya prosperado la idea de instalar un lugar de venta fija de productos típicos, pero aunque han pasado décadas y han existido proyectos que no han logrado concretarse, sigue siendo un anhelo por parte de dulceros, chicheros y comerciantes de la zona.

EL ROL DE LAS MUJERES

Oficialmente, la primera fábrica de dulces de Curacaví fue obra de un visionario emprendedor de principios del siglo XX, don Justo Poblete, quien de acuerdo a los registros municipales, obtuvo el primer permiso para la elaboración de los pasteles en el año 1910. De ahí en adelante, el rubro comenzó a crecer y a expandirse, hasta llegar a su apogeo en las décadas de 1950 y 60.



Recorte de prensa de los años 80, gentileza de Juan Pablo Morales.



Obras en camino Curacaví-Santiago, 1928. Gentileza Archivo Memoria Fotográfica de Curacaví



Construcción túnel Lo Prado.

No obstante, quienes jugaron un rol sustancial para desarrollar el oficio, crear variedades de dulces y transmitir recetas, sabores y secretos, fueron las mujeres curacavinanas. Ellas, mandatadas social y culturalmente para hacerse cargo de las labores domésticas, hicieron de las cocinas su centro de operaciones, su espacio para preparar alimentos, compartiendo la crianza de los hijos con creaciones gastronómicas y las demás labores hogareñas. Las mujeres estaban destinadas a la casa. La cocina era el núcleo y corazón de su pequeño reino, el de puertas adentro. En el mundo rural, esta era una realidad que no se transgredía con facilidad. Incluso a mediados del siglo XX. Pero fue desde ahí que se empezó a forjar una tradición que se volvería distintiva para Curacaví: la de los dulces y pasteles.

A las mujeres de décadas anteriores les habían transmitido conocimientos en repostería y fórmulas de los primeros dulces tradicionales, otras mujeres esenciales: las monjas asentadas en Curacaví. Las religiosas enseñaron sus recetas a las mujeres que vivían en las cercanías de El Pangué, de ahí que fuera en esa zona donde se comenzaron a elaborar más masivamente las “tablillas”, hojarascas rellenas con melchocha (hecha con chancaca¹⁰), que luego derivaron en los Chilenitos y en otra clase de pasteles, rellenos con dulce de alcayota, de pera o manjar de leche.

Fueron las mujeres quienes elaboraban los dulces para celebraciones familiares o velorios¹¹ y

¹⁰Azúcar sin refinar que se usa en la cocina chilena. También se conoce como panela y es un alimento a base al jugo de la caña de azúcar.

¹¹Oreste Plath cuenta en “Geografía gastronómica de Chile: artículos reunidos 1943-1994” que los “dulces conventuales también hacían su aparición en los duelos. Si una casa se cubría de dolor, no se preparaban comidas, y el convento cercano se hacía presente con sus viandas y los mejores dulces para la pena y los primeros días de tristeza”, pag. 289.

quienes descubrieron que en ellos había una oportunidad para ofrecerlos a la venta y así ganar un dinero extra con el cual apuntalar la economía familiar. Mientras los maridos trabajaban en el campo o en otras actividades fuera del hogar, las mujeres hacían dulces a pedido para vecinas o casas patronales. En un determinado momento, viendo que la locomoción que iba y venía entre Santiago y Valparaíso era tanta y la parada en el centro de Curacaví, obligatoria, tomaron sus canastos de mimbre y salieron a venderle dulces a esos viajeros.

Esa venta en micros, en los llamados “hoteles” -lugares de paso para descansar, comer y refrescarse antes de seguir el viaje-, fue algo fundamental para que la comercialización de los dulces de Curacaví madurara y se estableciera como algo típico de la zona, volviéndose una pequeña industria local con productos y sabores reconocibles, que pasó de la venta unitaria en los ya mencionados canastos, a puestos más establecidos y formalizados, con una fábrica detrás, procesos, pago de patentes y condiciones sanitarias.

Fueron las mujeres, quienes, mientras preparaban en sus casas o en sus incipientes fábricas, transmitían la información a otras generaciones, enseñándoles a los hijos, sobrinos o nietos de manera natural, ya que ellos eran sus naturales ayudantes en distintas labores de acuerdo a sus edades, ya fuera quebrando huevos o ayudando a



Los hijos de las dulceras ayudaban a sus madres en la elaboración de los productos o vendiendo en las micros y buses.
Gentileza Juan Pablo Morales.



cocer masas, en hornos de barro o en cocinas a leña.

La repostería tradicional hogareña, una actividad doméstica normal, aunque se llevara a cabo en ocasiones especiales, se volvió una actividad sistemática, con determinadas características, y un negocio rentable.

Con el tiempo, surgen fábricas formales, con hombres a la cabeza, ellos como administradores o encargados de las ventas. Aunque no por eso dejaban también de amasar y rellenar dulces. Pero el antecedente clave es que habían sido mujeres, madres, tías o abuelas, vecinas, incluso, quienes habían comenzado a desarrollar la actividad, cocinando, saliendo a vender y contribuyendo a que las recetas maduraran y se diversificaran.

Al día de hoy, la mayoría de quienes regentan las fábricas de distintas escalas que se encuentran en funcionamiento, cuentan que fue alguna mujer de su familia la que sabía preparar los dulces, la que heredó esos saberes y de esa forma, instó a que en el futuro crecieran mucho más.

Los hoteles, como enclaves estratégicos, fueron aprovechados por las Palomitas. Afuera de ellos se ponían kioscos o señoras con mesas a vender sus dulces hechos en casa. Se vestían con delantal blanco, con un pañuelo blanco en la cabeza, de ahí el nombre "Palomitas".

Frente a hoteles, como el Palermo (donde se encuentra actualmente la Galería Ex Cielo) o el Royal (frente a donde hoy está el Supermercado Erbi), las Palomitas instalan pequeñas mesas, algunas logran establecerse con un kiosko, otras prefieren andar sólo con el canasto bajo el brazo para moverse entre los autos y subirse a las micros a ofrecer sus dulces. Eran por lo menos 30 mujeres

dulceras. Aún se les permitía venderlos sueltos, por unidad, en saquitos de papel. Pero ya en la década de los 70 el departamento de "Sanidad" del Estado prohibiría la venta a granel y comenzaría el sistema que se mantiene hasta hoy, materializado en envases sellados de 6 unidades. Sin duda esa medida hizo ganar en higiene y garantía de durabilidad, pero se perdió la práctica especial y espontánea, que permitía, por ejemplo, que alguna compra fuera con la tradicional "yapa".

Hay nombres esenciales de grandes mujeres que comenzaron a elaborar dulces de manera más comercial en las primeras décadas del siglo XX y que pavimentaron el camino a las muchas fábricas que se establecieron más adelante: las señoras Elcira Cortés, María Teresa Morales, de Dulces La Estrella, Gladys Sagredo de Dulces Parolo, Doña Carolina Palacios, conocida como Canona y que comenzó a trabajar su producción en Lolenco. Ella fue la madre de Isabel Rivas, quien con los años sería la creadora de los Dulces IS-SA, una de las empresas de dulces más grandes y reconocida de Curacaví, que hoy ya tiene 85 años, y que junto a Dulces Millahue, propiedad de la señora Helena Morales, son las fábricas más grandes y reconocidas.

Son muchos los nombres de mujeres aguerridas, visionarias y emprendedoras. Algunos los recordamos con nombre y apellido, otros se han perdido en el tiempo, pero su influencia está. Los saberes que esas mujeres dejaron en herencia a sus descendientes son un tesoro que hizo posible que la tradición de los dulces madurara y se asentara convirtiéndose en un imprescindible, un elemento que contribuye a articular la identidad del territorio y que se expande como producto por todo Chile, incluso traspasando sus fronteras.



Las dulceras se instalaban frente a los Hoteles a vender sus dulces y pasteles. En la imagen, la señora Herminda Muñoz Cádiz, cuyos nietos hoy lideran distintas fábricas de Curacaví.



DULCES
DE CURACAVI:
SUS PROTAGONISTAS



A continuación, le pondremos cara a quienes están detrás de la elaboración de los tradicionales dulces de Curacaví. En su mayoría, las historias que presentamos pertenecen a dueños de fábricas de distintos tamaños, que cuentan con más o menos tecnología e industrialización, pero también está la de una persona que se dedica al oficio de manera completamente artesanal y a escala pequeña. Todos ellos, sin distinción, dan forma a esta tradición y permiten que siga llena de vida, desarrollándose, creciendo y ganando adeptos en todo Chile. No están todos, pero intentamos sumar a los que más pudimos para dar cuenta de quiénes son hoy, las personas que mantienen vida esta dulce tradición. A todos les agradecemos enormemente por abrirnos sus puertas.



DULCES ALDONZA

Marcia Castillo

Dulces Aldonza es un negocio familiar. Según su dueña, la señora Marcia Castillo, proviene de sus tías abuelas, quienes aseguran, fueron de las primeras reposteras, quienes hacían dulces que entregaban, en ese entonces, a lo que era el hotel Curacaví, que se ubicaba donde hoy está La Vitrina de Josefa. Ese era un lugar donde, en tiempos en que todos los vehículos que iban hacia Valparaíso pasaban por dentro de Curacaví, la gente pasaba a almorzar, a tomar once y después de ese alto para descansar, seguía de su viaje.

Cuenta la señora Marcia que esa era una parada obligatoria, entonces las tías de su mamá hacían repostería y comenzaron trabajando en el dulce chileno dentro de otras cosas que hacían. Su mamá, Marta Mena, siendo muy joven, de unos 17 años, aprendió a hacer dulces y ayudaba en el quehacer que más adelante se convertiría en una fuente de ingresos para ella.

“Mi mamá se casó, tuvo 5 hijos y la gente que la conocía que sabía que hacía cositas, que la tortita, los dulcecitos especiales y, de repente, en el año 1993 dijo: oye y ¿por qué yo no me dedico a esto? Y con la ayuda de mi papá, la ayuda de mis hermanos que eran mayores que yo, la apoyaron y comenzaron con su fábrica. Mi mamá fue la que partió con los Dulces Aldonza, de una forma bien rústica. En esos años, tener una batidora industrial era muy muy caro y mi papá, que de alguna forma era como giro sin tornillos, le inventó una máquina para poder batir, porque todos los batidos eran a

mano. Así que de a poquito fueron haciéndose su clientela”, recuerda la señora Marcia.

En esa época ella vivía y trabajaba en Santiago -es de profesión contador auditor-, y aunque sabía hacer los dulces, porque se había criado en ese mundo, era ajena al rubro. Cuando su mamá ya tenía cierta edad, le traspasó la fábrica dulces Aldonza al hermano de la señora Marcia. Él fue quien sugirió en nombre de Aldonza, en honor al amor de Don Quijote de la Mancha. Pero pronto decidió irse a vivir fuera de Chile y ahí fue donde la señora Marcia entró al juego.

Ella es una mujer de trato dulce, muy amable y trabajadora, y pensó que sería una buena idea dejar la capital y volver a sus raíces. Así que el año 2000 pasó a sus manos, hoy sigue trabajando día a día para que su fábrica funcione exitosamente. Sin darse cuenta, ya han pasado más de 20 años.

Su única hija, hoy de 30 años, estudió dos profesiones, pero como también aprendió todo el oficio dulcero, está pensando en involucrarse de lleno en la tradición familiar de los dulces.

Hoy en Dulces Aldonza producen entre 8 y 10 variedades de dulces, manteniendo las recetas que vienen de la familia y que mantienen casi inalterables, aunque algunos insumos han cambiado, especialmente el manjar, que hoy es industrial y antiguamente, era exclusivamente artesanal. “Los dulces son muy trabajosos, es un producto artesanal que tiene muy poca

industrialización, entonces casi todo es a mano. El masero¹² es fundamental, tiene que haber una persona rellenando, después la otra chica que tiene que hacer los betunes y embetunar, alrededor de 1.000, 1.500 unidades de pastelitos al día. Yo, en general me dedico a los empolvados, que se tienen que manguear uno a uno. Somos 5 personas, todos primos, y no se puede parar, si no, no se puede dar cumplimiento a los pedidos que nos hacen, trabajamos de lunes a viernes de 6 de la mañana a 2-3 de la tarde”, comenta la señora Marcia. Hoy han ido ampliando un poco la carta y hacen otros productos a pedido, para eventos, dulces de cóctel, tapaditos, dulces y salados, profiteroles. Eso ayuda a diversificar la oferta.

De los productos que tienen, lo que más se vende es el empolvado o el “palomito”, como también lo llama la gente. El cliente más importante que tienen es una distribuidora en Talagante. Los demás clientes, a quienes también se les vende al por mayor, son personas que tienen negocios en Santiago, San Antonio, Leyda, Placilla y Quilpué. Son redes que se han hecho con el tiempo.

Hace 5 años los Dulces Aldonza, junto con otras fábricas que hicieron las gestiones necesarias, obtuvieron el Sello de Origen. Una distinción que entrega el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) que implica el registro de ciertos derechos industriales de productos típicos de un

territorio, que permiten la valorización y la protección de aquellos productos chilenos que gozan de una alta vinculación local. “Con eso ya puede decirse que el dulce chileno tiene su origen aquí en Curacaví. Y eso nos da un plus”, asegura la señora Marcia Castillo.

Algunas de las tías de la señora Marcia que originariamente hacían dulces vivían en El Pangué, al norponiente del centro de Curacaví y ellas contaban que fue en esa zona donde surgieron los pasteles, a fines del siglo XIX o principios del XX. Y así lo relata “La última de mis tías que sigue viva tiene 90 años y ella cuenta que de allá se empezó a propagar el dulce. Hasta hace poco ella seguía haciendo tablillas, que son como alfajores hechos con masitas de manteca y rellenos con dulce de chancaca. Eso se vendía como dulce chileno, así que yo creo que allá nacen y después empezaron a hacerse las variaciones”.

En los Dulces Aldonza reconocen y valoran que trabajar en los dulces es un trabajo muy bonito, aunque a veces ingrato. Pero están muy conformes porque les ha permitido vivir y ser independientes, libres, un valor que la señora Marcia destaca enormemente y que su hija, también está considerando como algo muy importante, lo que tal vez la llevaría a ser quien continuaría con el oficio y la tradición familiar.

¹²Encargado de elaborar los distintos tipos de masas que se usan para los dulces.





AL RICO DULCE

Patricia Pizarro

Al Rico Dulce es una fábrica que pertenece a una familia cuyas distintas ramas se ha dedicado por años, a mantener muy activa la tradición de los Dulces de Curacaví. La señora Patricia Pizarro es quien hoy dirige este proyecto, luego de que su marido falleciera hace 10 años. Él fue quien, junto a su padre y su cuñado, decidieron dar vida a su propia fábrica, motivados por lo que en esos tiempos prometía ser un buen negocio.

La madre de la señora Patricia fue una antigua dulcera, de aquellas mujeres que trabajando en la casa y saliendo a vender con su canasto, sentó las bases para el desarrollo de esta actividad tan típica de Curacaví. Sin embargo, pese a ese antecedente, ninguno de los socios sabía muy bien cómo elaborar los dulces. Tuvieron que ir aprendiendo y formándose de a poco, hasta lograr el *expertise* que necesitaban para consolidarse y para enseñar a otros que trabajarían con ellos.

No fue algo tan difícil, porque la tradición casi corría por sus venas, y así lo relata la señora Patricia: “Mi mamá ya falleció, mi papá también, pero trabajaron muchos años en dulces, en los tiempos en que la carretera pasaba por dentro de

Curacaví. Muchos hacían en sus casas y salían a vender a la calle, todos partieron así. Mi abuelita era la que vendía afuera de los hoteles que había en el pueblo, en la Hostería Curacaví. Yo me acuerdo de cuando era chica, de los 9 años que veía que se hacían dulces en la casa. Una tía también hacía. Es que esto es una actividad de familia, tengo varios parientes que tienen fábrica, Manuel Varas de la Bon Ami, Juan Miranda de Eme-Eme, Misael Muñoz de Las Palmeras, Eliana Miranda de Mi Valle. Todos decidimos continuar lo que empezaron nuestros mayores”.

Hoy en Al Rico Dulce, trabaja la señora Patricia, con su hija Marisel Ríos en la producción, un hijo apoyando las ventas y un equipo de 10 personas más que rotan y se encargan de las múltiples etapas que implica la elaboración de los dulces. Incluso los nietos más grandes apoyan el trabajo cuando están de vacaciones. Aunque tienen máquinas, como una revolvedora y una sobadora, los 12 productos que forman parte del catálogo se hacen de manera bastante artesanal. El proceso manual es más lento, pero prefieren que así sea, para lograr un dulce que se acerque en sabor y

características, a los que se hacían antiguamente. Trabajan con huevo y harina, nada de premezclas o huevos en baldes, porque, aunque la señora Patricia sabe que simplifican la vida y no critica a quienes las usan, sigue prefiriendo hacer las cosas lo más apegado posible a la tradición. “Nosotros hacemos todo muy manual, todo se tiene que hacer en procesos muy artesanales, hacemos el betún a la antigua, quebrando el huevo, separando la clara, para después batirlas y echarles almíbar. Si no, como que no es lo mismo”.

No ha sido fácil este último tiempo, cuenta Patricia. Aunque la fábrica no paró durante la época más dura de la pandemia, ella se quedó sola a cargo porque su hermano -bastante mayor ya-, decidió dejar la fábrica y como suceso más trágico, su hija falleció de Covid. Tenía solo 49 años y era su hija más cercana. A los 70 años, dice que a veces no le da la cabeza, que se cansa, le dan ganas parar y no

puede. Le pesan las pérdidas que ha tenido, pero, no obstante, sigue adelante. Sabe que la vida sigue, y las rutinas, los vínculos con sus otros hijos, las personas que trabajan con ella y los nietos que ayuda a criar y que la hacen reír, le dan energía para continuar luchando.

Es una mujer que sabe que hoy detenta un oficio que no son tantos los que lo manejan como ella. Que son muchos los saberes que espera que no se pierdan, por eso ella le enseña “a todo el que quiera aprender”, aunque cada vez cueste más encontrar personas que se interesen en trabajar en esta actividad. Ese es uno de los temas que su juicio está pendiente y que hay que atender, al igual que hacer más actividades masivas que contemplen la difusión de los dulces, para que la gente no se olvide de que más allá de lo ricos que son, los son una tradición de la zona.





DULCES BARBARA

Lidia Muñoz y
Marcos Antonio Olguín.

Dulces Bárbara es una fábrica pequeña, familiar, que con el esfuerzo del matrimonio compuesto por Lidia Muñoz y Marcos Olguín, ha logrado afianzarse luego de que comenzaran su aventura dulcera en el año 2004.

Trabajan solos los dos, en un espacio que habilitaron al fondo de la casa de la mamá de la señora Lidia, y donde pasan todo el día, comenzando la labor muy temprano en la mañana, y si hay muchos pedidos, continuando hasta casi la medianoche. Mucha gente les pregunta cuál es la receta para trabajar en pareja y verse todo el día, 24/7, sin pelear, y ellos responden que no hay fórmula, aunque para ellos funciona porque cada uno tiene sus labores definidas y se respetan esos espacios. Además, aseguran, se conocieron trabajando, así que la fábrica es parte de su hábitat natural.

Don Marcos se introdujo en el mundo de los dulces gracias a su mamá y muy pronto, siendo aún un escolar, él y su hermano Jorge trabajaron mucho tiempo en una fábrica que estaba en Lo Águila donde aprendieron a hacer de todo. Esa fábrica se cayó en el terremoto del 1985 y se terminó, por lo que un par de años después, Jorge, empezó a hacer dulces en la casa y armó su propia fábrica, La Villa. Don Marcos trabajó alrededor de 15 años con él y fue ahí mismo donde conoció a la señora Lidia, quien llegó a trabajar como aprendiz muy jovencita.

Tiempo después se casaron, llegaron los hijos y Lidia tuvo que quedarse en casa cuidándolos. Para apuntalar la economía familiar hacía pan amasado y pan de huevo para vender, y fue ahí cuando surgió la oportunidad de postular a un proyecto FOSIS (Fondo de Solidaridad e Inversión Social).

Resultaron favorecidos y con esos recursos, pudieron dar los primeros pasos para comenzar su propia fábrica, a la que llamaron Bárbara, como su hija.

Mucha gente piensa que la señora Lidia se llama Bárbara e incluso le dicen así. Ella ya no los corrige porque se ha vuelto una costumbre y tampoco es que le moleste.

Su oferta se acota a los dulces más tradicionales, exceptuando las empanadas de pera y alcayota, porque son más trabajosas y cuesta encontrar una buena mermelada de esa última fruta. Trabajan con pedidos y también con venta al detalle, especialmente de parte de vecinos que compran para la hora de once. Hubo una época en que tenían letrero de “Dulces Bárbara” en la entrada de la casa, pero tuvieron que guardarlo porque empezaron a tener muchos pedidos y no daban abasto, porque hoy ya elaboran aproximadamente 250 bolsas al día de dulces de distinto tipo. Pensando en que son sólo dos personas las que trabajan, es muchísimo, pero ya tienen un ritmo de trabajo incorporado y se organizan bien aprovechando la temporada alta del otoño invierno. No tienen clientela en el litoral, así que aprovechan el verano para descansar un poco más y estar con la familia, especialmente con sus hijos, que acaban de terminar sus estudios superiores.

Para el matrimonio de la señora Lidia Muñoz y Marcos Olguín, los dulces les permitieron conocerse, vivir, criar y educar a sus hijos. Están en el centro de su vida. Y como saben que su sabor azucarado no pasa de moda, saben que podrán seguir trabajando en ellos mucho tiempo más. Es lo que esperan y desean.







DULCES CAROLINA

Froilan Cabrales
y Lucy Manzo

Muchos de los dulceros que actualmente tienen fábricas, aprendieron el oficio o heredaron las recetas de familiares que preparaban dulces en casa o que tuvieron los primeros emprendimientos vinculados a los pasteles. Pero hay otro grupo que aprendió trabajando en las fábricas pioneras que surgieron en Curacaví hace décadas. Las más antiguas daban trabajo a personas muy jóvenes y funcionaban casi como escuela, transmitiendo los conocimientos claves para la elaboración.

La señora Lucy Manzo, aunque una tía le enseñó lo más básico, trabajó desde muy joven en muchas fábricas, don Froilán Cabrales, su marido, también. Se conocieron trabajando y con el tiempo, se casaron. Cumplieron distintas funciones en la cadena que implica preparar los distintos dulces de principio a fin, hacer las masas, cocerlas, rellenarlas, embetunar, etc. Así que con todo ese conocimiento, era natural que este matrimonio en algún momento se entusiasmara con la idea de poner algo propio. Y la oportunidad llegó aproximadamente en el año 2000, cuando ganaron un proyecto FOSIS que les permitió comprar las maquinarias necesarias para comenzar a producir dulces masivamente.

Más tarde obtuvieron los permisos sanitarios y Dulces Carolina fue una realidad.

Son una empresa familiar, trabajan los padres -Don Froilán y la señora Lucy-, y los hijos. En otros tiempos, antes de la pandemia, tuvieron algunos trabajadores externos, pero por ahora están bien organizados tal como están.

“Hasta aquí ha estado todo normal, todo bien. La ventas bajan, de repente suben, se mantienen. Producimos 1500-2000 bolsas a la semana que se distribuyen especialmente para negocios, en Lo Vásquez, por ejemplo. Sabemos si que la competencia es fuerte porque a veces hay clientes que prefieren comprar el dulce lo más barato posible aunque la calidad sea menor, pero no hemos tenido nunca problemas, siempre hay alguien que nos recomienda o que nos llama para encargarnos alguna de las 7 variedades que tenemos, aunque siempre lo que más sale es el empolvado y el bizcocho”, cuenta don Froilán.

Para él lo mejor de tener una fábrica es poder ser independiente, trabajar más libre y sin presión, aunque haya períodos en que haya que trabajar de lunes a lunes, sin descanso.

Don Froilán y la señora Lucy son una dupla muy trabajadora, de ahí que, en el 2019, a ella se le ocurriera abrir un pequeño almacén, lo que ha sido un muy buen complemento a las finanzas familiares. Como todo funciona en la misma propiedad -almacén adelante, atrás la fábrica y arriba la casa- es un poco más fácil. En el almacén también se venden bolsas de dulces por unidad, precisamente para los vecinos que van a comprar el pan y se antojan con algo dulce. Es que no hay nada como acompañar la once con un Príncipe crujiente, con su manjar suave que se asoma desde el interior, o un empolvado blandito, aunque el azúcar flor se esparza por toda la mesa.







DULCES CLARISA. RESTAURANT AGUA DE PIEDRA

Priscilla Mc Vey
y Jorge Hernández

Eduardo “Lalo” Mc Vey fue todo un personaje de Curacaví. Vivió en el pueblo toda su larga vida -falleció en 2020, a los 93 años- y gracias a su personalidad única, era muy conocido por todos. Tuvo varios negocios, pero el más popular, fue el restaurant Agua de Piedra, fundado en 1948, famoso por sus productos y comida típica. Vigente hasta el día de hoy, es una clásica parada carretera para quienes quieren hacer un alto en su viaje entre Santiago y la quinta región.

La hija de don Lalo, Priscilla Mc Vey, se crió en el restaurant, dado que vivía con su familia en el mismo predio, y al poco tiempo de titularse de ingeniera civil industrial, quiso inventar un emprendimiento para independizarse. Junto a su hermana Jacqueline, se aventuraron con una fábrica de dulces chilenos, a la que también bautizaron como Agua de Piedra; eso si, como una sociedad independiente.

El restaurant se especializaba en platos tradicionales, pero no producían dulces. Sin embargo, no eran algo ajeno. Los padres de don Lalo, habían sido los dueños del Hotel Inglés (el inmueble donde hoy funciona la Municipalidad de Curacaví), un espacio fundamental en los años en que el viaje desde Santiago, sin carretera, duraba horas y la parada en Curacaví era imprescindible para comer y descansar un rato. Doña Lidia Silva de Mc Vey, mamá de Don Lalo y abuela de Priscilla, era una gran cocinera, los dulces chilenos estaban dentro de su recetario y eran parte de la oferta que se podía consumir en el Hotel Inglés.

De ahí surgió el interés de las hermanas Mc Vey por rescatar esas recetas y crear una fábrica con un aire renovado. Priscilla vio en los dulces una

oportunidad de negocio porque a su juicio los dulces chilenos estaban mal proyectados, no se vendían bien, tenían feos empaques, no llegaban a los supermercados...Así que alrededor de 1990, inauguraron su fábrica de dulces Agua de Piedra. Muy pronto instalaron una fábrica en el pueblo y empezaron a venderle a los supermercados, cumpliendo todo lo que ellos pedían, normas sanitarias, una buena presentación, control de calidad, altos volúmenes, tecnología y capacidad de distribución a todo Chile. Rápidamente empezaron a crecer. Comenzaron con 10 empleados, 5 años después tenían 100 y a los 10 años, 150.

En 2007 llegó una oportunidad que no pudieron desaprovechar: la marca Ideal, del grupo Bimbo, le propuso a Priscilla comprarle los Dulces Agua de Piedra. La venta incluía la marca, aunque esto no impedía que el restaurant conservara su nombre tradicional Agua de Piedra, el mismo de los dulces, porque estaban registradas bajo sociedades distintas. La fábrica se trasladó a Santiago y la producción de dulces se volvió 100% industrial y masiva, la que, en opinión de los consumidores de dulces chilenos, “deja bastante que desear”. Esto es un problema para Agua de Piedra Restaurant, que semanalmente recibe muchos reclamos de clientes insatisfechos y confundidos que nunca han logrado entender que ellos ya no tienen nada que ver con los dulces.

Mucho antes de que esta venta se gestara, Priscilla Mc Vey ya había creado la línea de dulces Clarisa, el año 2000. Se trataba de una línea de productos más artesanales, a otra escala, con la idea de hacer un nexo con productos hechos “con mano de monja”. Por eso cuando hubo que proponer un

nombre surgió “Clarisa”, en honor a las monjas Claras, en cuya labor repostera estarían los orígenes de la tradición dulcera de Curacaví.

Tras la venta de la fábrica en 2007, Priscilla quedó a cargo de Agua de Piedra en conjunto con sus hermanos y su cuñado. Don Lalo se había retirado del negocio unos años atrás, pero les arrendaba el restaurant a sus hijos. En 2010, Priscilla, junto a Jorge Hernández, su marido, compraron las partes que pertenecían a sus familiares y quedaron sólo ellos como socios.

La venta a Ideal incluía una cláusula que no pudieron soslayar: la prohibición de incursionar en el rubro de los dulces chilenos durante 5 años. Durante ese tiempo, Clarisa quedó en pausa, esperando pacientemente. En cuanto terminó ese plazo, Priscilla y Jorge decidieron de inmediato reactivar la fábrica. Empezaron de a poquito, primero vendiendo a granel, luego en paquetes, pero siempre en el restaurant, como postres o en la sala de ventas de la cafetería. Poco tiempo después, Don Lalo, viendo cómo la pareja se desvivía trabajando en Agua de Piedra y haciéndole mejoras, decidió venderles el restaurant. Habían sido años de intentos. Ahí hicieron muchísimas más remodelaciones, ampliaron y agrandaron la pastelería, que -algo muy notable-, se alimenta con energía solar. Hoy ésta cuenta con un espacio de lujo, con maquinaria nueva, aire acondicionado, todo de última generación.

La idea de la fábrica Clarisa siempre fue lograr combinar lo mejor de la tecnología con la tradición de las recetas heredadas de la abuela de Priscilla, la señora Lidia Silva de Mc Vey. En la sala de operaciones tienen todo tipo de máquinas modernísimas, que permiten hacer todo muy rápido, optimizando mucho el tiempo, los

ingredientes naturales y tener una gran producción en poco tiempo. Esta tecnología convive con procedimientos artesanales como el quebrado manual de los huevos y la elaboración tradicional del almíbar para hacer el merengue.

Priscilla Mc Vey es quien programa cuántos dulces y de qué tipo -especiales, en bolsa, individuales- se hacen semanalmente. Pero del gran listado de productos que tienen, se sabe que lo más vendido es la tortita de mil hojas, la tacita manjar y el empolvado, en ese orden.

El catálogo de productos que tienen es enorme, mucho más allá de lo más tradicional, todo hecho en la fábrica, con un estándar de primer nivel y sello característico: los típicos chilenitos, príncipes, merengues, alfajores, las mencionadas tacitas, mil hojas y empolvados, además de cocadas, cuchiflíos, tortitas, trufas, calugas y barras de manjar,

surtido de cóctel, galletas de mantequilla, pasteles en formato individual y pan de pascua (que se elabora todo el año).

Hay un enorme público cautivo que es fanático de los productos Clarisa, además de mucha gente que va de paso y que se detiene en el restaurant o cafetería Agua de Piedra, sobre todo en época de verano. No obstante, varias personas compran los dulces y en general no se fijan que la marca dice Clarisa, hasta que llegan a la casa y les parece como raro. La gente sigue reconociendo a los dulces como Agua de Piedra, por eso cuando compran los de los supermercados les parecen tan malos. De ahí que uno de los grandes desafíos que tienen como empresa es posicionar a los dulces Clarisa como tales. Que la gente los pueda reconocer con su identidad propia e integrar que ese es el rótulo que alberga la calidad y sabor que tanto disfrutan y valoran.





DULCES CRISTINA

Rebeca Bravo
y Juan Olguín

“Todo lo que tengo es gracias a los dulces”. Es la frase que define lo que ha significado este oficio para Rebeca Bravo, dueña de Dulces Cristina, emprendimiento que comenzó hace 30 años junto a su marido, Juan Olguín.

“Mi familia se dedicaba a hacer dulces, así que mi mamá me decía, *pone* fábrica, ten lo tuyo. Y le hice caso y puse la fábrica”, cuenta la señora Rebeca. Comenzaron con una pequeñita, que al principio arrendaban y de a poco les fue yendo mejor. Tenían tres hijos y una de las niñas se llamaba Cristina, sonaba bien por lo que así mismo fue bautizada la fábrica. Esa hija hoy trabaja con sus padres en la producción de los dulces, junto a un equipo de 7 personas más que parten sus funciones a las 6 de la mañana.

Llegaron a tener una fábrica grande, pero en el último tiempo se achicaron, dados todos los inconvenientes que implicó la pandemia del Covid-19, baja en las ventas, falta de personal, alza de precios de los insumos, etc. Hoy, aunque no venden los mismos volúmenes de antes, les alcanza para vivir bien, asegura Don Juan Olguín, el marido de la señora Rebeca. Los hijos ya están grandes y las obligaciones no son las mismas de antes, así que no necesitan hacer tanto.

“De todos modos, me encantaría comprar un sitio más grande donde instalar la fábrica, aparte de la casa donde vivimos y volver a tener sala de ventas. Pero para eso quizás necesitaríamos un apoyo de fuera, un fondo de alguna institución, algo así. Nunca hemos recibido mucha ayuda”, sostiene la señora Rebeca. En ese sentido, ella echa en falta que exista más apoyo de parte de la Municipalidad u organizaciones como Corfo o Sercotec, por

ejemplo. Sabe que para eso sería necesario que los dulceros se agruparan y organizaran mejor, un poco como la experiencia que tuvieron hace no muchos años, cuando se gestó la “Expo Dulce” y otras iniciativas. “Pero aquella directiva que existió se fue diluyendo, algunos se pelearon y todo quedó en nada”, sostiene.

La señora Rebeca hace rato que ya cumplió los 70 años, pero sigue trabajando, aunque no al ritmo de antes. Por las mañanas cuida a sus nietos, así que es en las tardes cuando tiene más espacio para ayudar a sellar bolsas y armar empolvados, uno de los dulces preferidos por los clientes de entre las 9 variedades que ofrecen. En la fábrica siempre hay mucho que hacer y mucho que supervisar: La cantidad de manjar que llevan los dulces, que se sequen bien los betunes con que van cubiertos, pero que no se resequen por dentro, etc. “A la gente le encanta lo dulce, por eso los pasteles tienen tanto éxito, pero por muchos que seamos antiguos, uno tiene que cuidar que los productos estén siempre bien”, dice la señora Rebeca con la certeza que le dan sus años de experiencia.

Se emociona y enorgullece al ver cómo su familia ha surgido gracias a su trabajo y a los Dulces Cristina. A todos sus hijos les dieron estudios, aunque dos de ellos siguieron el camino que comenzaron sus padres. Su hijo mayor también se dedica al rubro y tiene una fábrica de dulces (Tavito) y su otra hija trabaja con ella en los Dulces Cristina. La hija mejor es profesora de educación física y acaba de abrir un gimnasio en Curacaví. De manera que la continuidad de la tradición dulcera en esta familia está, más que asegurada.



DULCES DE MI TIERRA

José Rodríguez,
Luzmira y Edith
Pizarro Silva.

Los Dulces de mi Tierra son una pequeña empresa familiar que nació en 2017, compuesta por José Rodríguez, su mamá Luzmira Pizarro y su tía Edith Pizarro.

Ellos y varios miembros de su familia han estado vinculados laboralmente a los dulces, como muchas personas de Curacaví, que, han encontrado en esta tradición una fuente de trabajo. José es un joven de 28 años muy empeñoso, trabajó varios años en el área mantenimiento de Agua de Piedra, así que conocía las máquinas y procesos de elaboración de los dulces desde adentro. Cuando esa fábrica se vendió y se trasladó a Santiago, le ofrecieron finiquitarlo y tomó esa opción con el fin de poder independizarse.

Su tía Edith trabajó desde muy joven elaborando dulces en distintas fábricas, por lo que sabía todo el teje y maneje del mundo pastelero. Así que empezaron a hacer hacer pruebas, a pensar en los procesos, e inventaron un nombre para la fábrica: “De mi Tierra”, conscientes de que los dulces son algo típico de Curacaví, como unos “embajadores” de la zona, porque son muy valorados en otros lados. Fueron varios meses para tener todos los permisos y estar en regla con impuestos internos, la resolución sanitaria y así poder empezar a ofrecer sus dulces formalmente.

“Nosotros no vendemos en Curacaví tampoco tenemos sala de venta. Todos nuestros clientes son de fuera, porque partimos ofreciendo por Facebook y así fuimos ganando clientes en Santiago, en Viña del Mar y distintas partes del sur, porque hay fábricas que venden dulces directo para el consumidor, y otros para revender, como nosotros, que vendemos al por mayor para que otros comercialicen. Gracias a las redes sociales

nos hicimos nuestra clientela, y ellos mismos nos han recomendado a otras personas. Tenemos distintos clientes, gente que vende en las ferias, en almacenes, en locales pequeños dentro de supermercado, todo tipo de clientes”, cuenta José Rodríguez.

Son sólo 3 personas las que componen el equipo de trabajo y que hacen todo lo que requiere sacar las 700 bolsas que les encargan semanalmente. Porque siempre trabajan a pedido. Los clientes les avisan 3 o 4 días lo que van a necesitar, preparan y envían. Así aseguran que los productos siempre estarán frescos y durarán mucho más.

“Ahora hay muchas fábricas que usan premezcla para hacer masas, pero nosotros no, usamos todos los productos frescos, nada que venga listo, quebramos los huevos, mezclamos la harina, grasa, etc, todo muy tradicional. Y ofrecemos las variedades más típicas: empolvados, príncipes, cocos, chilenos, bizcochos, alfajores y empanadas de pera. Antes hacíamos de alcayota, pero ya no encontrábamos mermelada de buena calidad”, cuentan José y Luzmira.

Hoy sienten que están más consolidados como fábrica, sienten orgullo de saber que los dulces sean apreciados por mucha gente, porque es un producto que tiene una historia, porque saben que Curacaví es famoso por los dulces y por la chicha.

Hoy el desafío de De mi Tierra, es seguir creciendo, es lo que sueña José: “Lo que me gustaría es integrar a otras tías que trabajan en otras fábricas, que trabaje pura familia con nosotros. Porque trabajar en familia es lo mejor, porque así estamos en confianza, todos cuidan las cosas, hay buen trato. Y la idea que todos estemos bien en algo propio”.







DULCES DOÑA ISABEL

Martín Escobar
padre e hijo

El lugar donde está emplazada la fábrica Doña Isabel, es estratégica y primordial para los antiguos y potenciales nuevos clientes. Entrando a Curacaví desde la ruta 68, al lado del registro civil y un par de cuadras de la plaza principal de la comuna, se encuentra esta empresa familiar que tiene sólo 3 años de vida, pero cuyos dueños, Don Martín Escobar y su hijo, del mismo nombre, llevan muchos más vinculados al mundo de los dulces chilenos.

La familia de origen de Don Martín siempre tuvo varias actividades comerciales funcionando a la vez y como buenos curacavinos de origen, los dulces no podían faltar. Sin ir más lejos, al lado de Dulces Doña Isabel se encuentran los Dulces Sandy, propiedad del hermano de Don Martín, y donde trabajaron -especialmente su hijo-, durante más de 15 años, hasta que, en 2018, se independizaron y abrieron su propia fábrica.

Hoy los Dulces Doña Isabel funcionan como una empresa muy organizada y estructurada, comercialmente lo más sana posible. Los productos que elaboran tienen un alto estándar, trabajan con buenos insumos, la producción que está a cargo del equipo de 9 personas se supervisa constantemente y se ajusta a la demanda para que nunca se haga de más ni deje de tener el sabor, el espesor y la crocancia que los consumidores buscan.

“Antes los dulces eran de consumo ocasional, para algún evento, una fiesta. Ahora la gente los busca como algo cotidiano, que hay que tenerlos en la casa, para la onces, por si llega una visita, o para llevar de regalo. El formato en bolsa, que en Curacaví lleva muchos años siendo la tendencia, ayuda a que se conserven bien, porque si está bien

guardado, en un lugar seco, fresco, dura 30 días o más. Y es importante que nosotros ofrezcamos siempre un mismo dulce, que no varíe, no que la gente diga el otro día estaban ricos, pero hoy día no tanto”, comenta Don Martín respecto a su rubro.

Cuando se creó su fábrica, los hijos de Don Martín quisieron que ésta se llamara Doña Isabel en memoria de su madre, que había fallecido en 2015. Don Martín estuvo de acuerdo y tanto así, que encargó que la marca gráfica, además, se desarrollara en base a la propia firma que su esposa tenía en vida.

La empresa tiene nombre de mujer porque en este proyecto también han visto la relevancia que las mujeres tuvieron y tienen para llevar adelante esta tradición dulcera. Porque asegura Don Martín: “los dulces se convirtieron en poco tiempo en una de las pocas fuentes laborales que había aquí, principalmente para la mujer. Principalmente para la mujer, como eran pequeñas empresas familiares se ocupaban a la sobrina, la hija, la prima, la nieta o la amiga de ella, la comadre. Unas preparaban, otras vendían. Y se salía a vender a la calle, en la época que Curacaví era un lugar de paso en el largo viaje de casi 4 horas que duraba el trayecto entre Santiago y Valparaíso”.

En Doña Isabel saben que los dulces chilenos hablan de un pasado, de una tradición muy local, que es un sabor que a muchos clientes los conecta con su infancia, pero entienden también que hay mucho que redescubrir, encontrar otras formas de presentarlos, metodologías, actualizar procesos e innovar. En eso está el hijo de Don Martín Escobar -que también se llama Martín-, con toda una mirada más joven y fresca, pero contando con una experiencia importante. Él sabe que hay muchas

fábricas que han partido y han muerto en el camino, porque tener un buen producto no basta para tener éxito y continuidad, también tener sanidad económica y propuestas.

“Hay que crear un mensaje para el cliente, porque el dulce debe venderse de manera informada, “inducida”, las personas necesitan que les armen un relato, transmitir las características del producto y sus procesos. La gente cuando viene a comprar consulta, como está hecho, cómo se conserva, con qué se acompaña, quiere saber más, pero si uno se cierra, o no tiene nada que decir, se corta esa comunicación”, relata Martín hijo.

El manjar es un ingrediente irremplazable en los dulces chilenos. Está presente prácticamente en todas las variedades desde aproximadamente la década de 1950, cuando éste pasó a reemplazar al dulce de melcocha, preparación en base a chancaca con la que se rellenaban las masas. En ese entonces, en Curacaví se producía leche y había fabricantes de manjar o algunas fábricas elaboraban su propio manjar. En el afán de innovar,

hace un tiempo incorporaron a su catálogo, que tiene todos los dulces más típicos y tradicionales, un alfajor que lleva manjar libre de azúcar y lactosa, porque saben que ese mercado hoy es incipiente, pero pronto crecerá. Desde la misma lógica de la innovación, comenzaron proponer dulces tamaño cóctel, tortas de hojarasca rellenas, y siempre están pensando qué nuevos cambios incorporar.

“Los dulces chilenos no tienen dueño, hay una memoria colectiva que tiene que ver con las recetas los sabores, el estilo, pero no existe una persona identificable que esté detrás de todo. Hay muchos creadores en el tiempo a los que les debemos mucho si. Pero los dulces son un producto vivo, frágil también. Y desde ahí estamos nosotros tratando de proponer la mejor alternativa, una que haga que los clientes nos sigan prefiriendo y desviarse de su camino para comprar, directo de la fábrica por todo lo que garantiza, frescura, impecabilidad del dulce”, remata Martín.





DULCES EME-EME

Juan Miranda

Don Juan Miranda, lleva 40 de sus 60 años a cargo de su fábrica de dulces. Comenzó muy joven, cuando tras la muerte de su padre, debió suspender sus estudios superiores para hacerse cargo del emprendimiento familiar. La fábrica existía formalmente, con todos sus permisos, desde 1974, pero desde que don Juan era un niño su mamá, Eliana Muñoz, hacía dulces en su casa para vender.

“Desde que yo tenía 9, 10 años, mi mami hacía dulces, porque empezó a trabajar a los 13 años en la primera fábrica que había en Curacaví, para el lado de Lolenco. Después trabajó en Millahue, con la señora Nena. Así que mi mami por años hizo dulces en la casa, con un horno de la cocina, todo artesanal, y ella misma con mi abuelita Herminda los salía a vender, porque como hasta los años 70 Curacaví no tenía carretera y la parada obligada era por dentro del pueblo”, rememora Don Juan, la historia que tantos otros curacavinanos tienen aún fresca en su memoria.

En la familia de Juan Miranda son varios los que han seguido la tradición y tienen fábrica de dulces. Su hermana Eliana es una con Mi Valle, su prima Patricia con Al Rico Dulce, al igual que también está emparentado con los dueños de Mon Ami y Las Palmeras. La mayoría viven todos cerca, en la calle Francisco Saavedra o muy cerca en el mismo barrio. Son todos cercanos y no tienen conflicto entre ellos por ser competidores.

Con el tiempo Juan -o Johnny, como le dicen todos en Curacaví-, les compró a sus 3 hermanas la parte que les correspondía de la fábrica y quedó solo a cargo, hasta el día de hoy. Siempre encargado más bien de la parte comercial, de vender, de comprar insumos, porque, aunque supervisa, él no se mete a la cocina a preparar nada. “Desde siempre mi mami se preocupaba de la producción de los pasteles y yo salía a venderlos, aunque de chico había que ayudar en todo, así que uno igual sabe”.

El nombre de la fábrica, “Eme-Eme”, se debe simplemente a los apellidos con letra M de los papás de Don Juan, Miranda y Muñoz. Por décadas ese ha sido su nombre, y el logo, unos huevitos. Por esta realidad enfrentó una curiosa situación en los años '80, cuando arribó a Chile la golosina norteamericana “M & M”. “Por eso y aunque se escribe distinto y todo, nunca pudimos registrar nuestra marca cuando quisimos, pero menos mal, tampoco hemos tenido problemas por ese motivo, porque como sea, nosotros estábamos de antes”, comenta Don Juan.

Trabaja con dos primos suyos que además son vecinos, y 6 personas más. Semanalmente producen entre 3 mil y 4 mil bolsas de dulces que en un 90%, venden al por mayor a comerciantes de Santiago y de la quinta región. Producen 7 tipos de dulces, pero los preferidos, los que más se venden son el alfajor y el empolvado. Tienen además el chileno, el príncipe, la hojita, el merengue, el bizcocho, además de empanadas de pera y

alcayota que elabora externamente un primo suyo, de forma artesanal.

“Más o menos eso es lo que hemos hecho siempre, porque esos son los dulces típicos. Un tiempo me pedían mil hojas, pero el mil hojas nunca fue un dulce típico de Curacaví. A mi me encantan los dulces y todos los días como, yo soy de probar los dulces, porque hay fábricas que empiezan con un dulce y después le bajan la calidad. Yo no soy de esa idea, soy de la idea de hacer un dulce y si los costos suben, subo el dulce pero no bajo su calidad, no le quito manjar...Yo al menos la producción siempre la vendo al 100%, estoy pillado y en realidad no quiero agrandarme más, porque con lo que hago y todo, me alcanza. He criado a mis hijos, me doy mis gustos. No soy de los que vive para trabajar, trabajo para vivir, también hay que saber disfrutar. Y este es un rubro que a veces te come y no te deja gozar de nada más”, reflexiona Johnny sobre su tradicional quehacer.





DULCES FRUTY

Stephanie Sánchez

Hay familias de Curacaví en las que el elaborar dulces y emprender con ellos, se da casi como algo natural. Es el caso de Stephanie Sánchez, dueña de la Fábrica Fruty. Para su abuela, su mamá y varios de sus tíos, los dulces tradicionales fueron o son, el medio de subsistencia y una forma de vida.

Por eso, cuando Stephanie quiso independizarse económicamente hace casi una década, las opciones a tomar fueron dos: poner un almacén o una fábrica de dulces. No se decidió por ninguna de las dos, así que se lanzó con ambas, casi al unísono.

Hasta ese momento, Stephanie Sánchez o Fruty, como todos la conocen -por las pecas que tenía cuando niña y que la hacían parecer “una frutilla”- trabajaba en una fábrica de dulces, especialmente como embetunadora¹³. Su experiencia era enorme, ya que había comenzado a los 13 años cuando su mamá la llevó a trabajar a la fábrica donde a su vez ella laboraba. Antes eso sí, tenía otro antecedente que la encaminaría hacia el mundo de los pasteles: Fruty había sido criada por su abuelita Nena, la señora Margarita Avilés, una antigua dulcera que en los años '60 trabajó vendiendo dulces con su canasto en las micros que entraban Curacaví y con un puesto que tuvo en la Avenida O'higgins, en las cercanías de un hotel que se encontraba frente al Ex Cielo actual.

La señora Nena tuvo 11 hijos y de ellos, son varios los que hoy trabajan haciendo dulces. Aunque no los dejaba meterse mucho en su cocina, verla trabajar, contar historias, inevitablemente traspasaría el interés por hacer de las manos y los hornos, su fuente de trabajo. “Mi familia es muy grande y muy unida, todos siempre muy achoclonados. Y cuando éramos chicos, con mi hermana y mis primos siempre jugábamos a tener un negocio, yo creo que de ahí me vino el entusiasmo de haber puesto un almacén y tener mi propia fábrica, porque como partí tan chica trabajando, sabía varias cosas. No pensé que iba a ser tan duro, porque se trabaja sin descanso, pero aquí estamos”, cuenta Stephanie.

Atrás del local de Javiera Carrera 2182, en la Villa El Olivar, se encuentra su fábrica y su casa, donde vive con su hijo Carlos, de 21 años, quien también es parte del equipo. En este barrio la Fruty ha vivido toda su vida, vive su familia y todos la conocen, la saludan y ella asegura, la han ayudado cuando ha necesitado la solidaridad de sus pares. “Yo no creo en eso de la rivalidad entre las fábricas. Hay gente envidiosa, es verdad, pero a mi al menos, me ha tocado ver puro apoyo y solidaridad. A mi me han tendido la mano y cuando me ha tocado, yo también he hecho lo mismo”.

¹³Labor que consiste en cubrir los dulces con betún o merengue.

La fábrica Fruty es de las que operan sólo en otoño-invierno, en la temporada alta que va de abril a septiembre. En el verano paran porque se dedican sólo al almacén, las ventas bajas y muchos de los trabajadores se ocupan en las cosechas de fruta. En la época productiva venden los dulces más tradicionales en bolsitas de a 6 unidades en el negocio, pero el fuerte, es el reparto al por mayor en cajas de a 20 pasteles que se entregan en Santiago a grandes distribuidoras de confites.

Organizan muy bien el quehacer, tienen el equipamiento justo y necesario y las tareas distribuidas en cada persona de manera tal, que no se desperdicie el tiempo y el circuito no se detenga. “Aquí trabaja mi tío haciendo las masas y él es fundamental, es 100% tira pa’rriba. Trabaja mi hijo conmigo creando, mi hermana y un número variable de personas que depende de la carga de trabajo que tengamos. Es fundamental la confianza entre nosotros, que cumplamos, nos digamos las cosas”, dice Stephanie.

“Hacer dulces es muy trabajoso, son muchas etapas para cada uno. Pero ahora al menos las máquinas que con sacrificio se van adquiriendo, los insumos ayudan. Antes era todo aún más sacrificado. Cuando mi abuelo, mi abuelita Nena trabajaban haciendo dulces, todo se hacía a mano, amasar, armar con una tablita y un tenedor, cocer las masas en hornos de barro a leña...Eso sí que era sacrificado, aunque les iba muy bien”, reflexiona Fruty.

Stephanie Sánchez está orgullosa de esa historia y de continuar la tradición de los dulces. En los primeros tiempos de la fábrica casi no dormía y aunque hoy no es muy distinto porque “está a cargo de todo, de la casa, del local, de mi hijo, de la gente, de la fábrica, de supervisar todo”, está contenta. Está agradecida de haber logrado, a punta de esfuerzo, tantas cosas. “Lo que más me gusta de trabajar en los dulces, más allá de lo que uno gana, es que todo es alegría. Uno va a buscar un saco, a lo mejor medio bajoneado, y el otro tira una talla, y todos se ríen. Es pura buena onda. O eso hemos logrado aquí y me encanta”.





Margarita Avilés, quien crió y le enseñó el oficio dulcero a Stephanie Sánchez y a varios de sus hijos. Aunque ya no hace repostería, a los 84 años sigue muy activa y con una energía contagiosa.

DULCES ISSA

Isabel Mukarker Rivas.

La historia habla por si sola, pero la mayoría de los dulceros actuales coinciden en que no hay discusión: los Dulces ISSA es -junto a Millahue-, la madre de todas las fábricas que existen hoy. En 85 años de vida, han escrito una larga historia en la que han desarrollado los dulces chilenos de Curacaví a un punto de delicada sofisticación con los que generaciones de chilenos se han deleitado.

Para que se empezara a armar este relato, hay un personaje que fue clave: Carolina Palacios, doña Canona. Fue ella, quien en 1937 comenzó a preparar los clásicos dulces chilenos en la cocina de su propia casa, en el sector de Lolenco¹⁴. Doña Canona fue quien que le enseñó las recetas y preparaciones a su hija, Isabel Rivas, sin dimensionar que en un futuro se convertirían en una de las fábricas de dulces tradicionales más reconocidas no sólo de Curacaví, sino del país.

Fue Isabel Rivas quien, con enorme visión, quiso que la fábrica familiar creciera, se profesionalizara, y quien eligió para ella el nombre de ISSA, que en árabe significa Salvador.

“Mi madre era una mujer muy inteligente, creyente y apasionada por todo lo que hacía, decidida, una adelantada a su época”, recuerda Isabel Mukarker, hija de Isabel Rivas y dueña actual de los Dulces Issa. Fue ella además quien además de crear el nombre de la fábrica, diseñó la marca. Como ninguna propuesta le satisfacía, fue Isabel Rivas la que dibujó el logo y quiso armar el letrero con

letras acrílicas que se usaban en ese entonces (el que todavía está vigente en la fábrica de Ambrosio O’Higgins). La anécdota cuenta que no habían letras “d” disponibles (necesaria para escribir “dulces”), así que la señora Isabel Rivas se las ingenió tomando una letra “p” y poniéndola al revés.

Esa tenacidad fue la que probablemente permitió que Dulces ISSA se convirtiera en una fábrica grande y reconocida a nivel nacional, aunque nunca hayan abandonado su carácter familiar y artesanal. Observando el origen y el presente de los Dulces ISSA, se ve claramente que fue y es una empresa movilizada por una energía femenina inigualable.

La característica de los dulces que producen es su calidad. Se trata de dulces sofisticados, hechos con ingredientes de primera calidad, 100% naturales y presentados exclusivamente en formato individual y en dos tamaños, medianos y grandes. Se conocen como dulces “especiales”, quizás como una forma de diferenciarlos de los dulces en formato más pequeño y en bolsas que son los que se encuentran en la mayoría de las fábricas curacavinanas.

Son ocho las variedades de dulces que hay en ISSA, las que se elaboran respetando las recetas originales de la familia, las que apenas han sufrido alteraciones a lo largo de 80 años.

¹⁴Lolenco, comunidad rural aledaña a la ruta 68 (ambas caleteras).

Las tacitas rellenas con manjar y cubiertas con cremoso merengue son las predilectas por el público; los alfajores y príncipes han resultado galardonados en concursos de repostería; el chileno con y sin merengue (o betún), el empolvado, el merengue y el dulce de huevo mol completan el delicioso catálogo de ISSA. Este último, el huevo mol, es una receta hecha con yemas de huevo y azúcar que data de tiempos de la colonia, cuando las monjas de los conventos empezaron a prepararla para darle uso a las yemas que se descartaban cuando hacían merengue con clara de huevo. En ISSA es un clásico que consiste en rellenar una fina hojarasca con el huevo mol, para luego cubrirla con una cremosa capa de merengue.

El manjar que se usa para los rellenos es elaborado artesanalmente en la fábrica todos los días, utilizando solamente leche fresca de la zona y azúcar, el cual debe estar por horas al fuego revolviéndolo constantemente. El sabor y consistencia de ese manjar es parte del sello inigualable que tienen los productos que comercializan. La señora Isabel Mukarker asegura que no tiene ningún ingrediente secreto, salvo el amor y cuidado con que preparan todo lo que hacen.

Además de los emblemáticos dulces chilenos, en ISSA también fabrican otras preparaciones de la repostería tradicional, como galletas, kuchenos, tortas, discos de merengue, pan de pascua (un clásico de fin de año), dulce de membrillo y mermeladas, para las que utilizan las frutas de su propia chacra.

La señora Isabel está a cargo de toda la administración, supervisión de las muchas tareas de la fábrica y coordinación de los puntos de venta, pero como si fuera poco, ella cada semana se une al equipo de producción de la cocina para elaborar los empolvados, su especialidad.

En Curacaví tienen 3 puntos de venta. Dos en la ruta 68, antes de llegar al pueblo, una a cada lado de la carretera, y la sala donde mismo opera la fábrica, en pleno centro de Curacaví. La estética de este lugar pareciera muy de los años 70 u 80, pero eso le da un encanto especial. No es lo único antiguo que se conserva de manera impecable. Algunas de las maquinarias de la sala de producción, como un refrigerador y un horno traído de Brasil, tienen más de 4 décadas, pero aún funcionan perfectamente, porque como es generalizado en esta fábrica, todo es de buena calidad.

Los dulces ISSA están en la memoria de generaciones, en los recuerdos de miles de personas para quienes era un ritual inexcusable pasar a comprar dulces cada vez que viajaban a la playa o a sus vacaciones familiares. Esos niños del pasado hoy son padres y recrean el mismo rito con sus propios hijos, traspasando el gusto por las tacitas, alfajores, príncipes o tantos dulces a nuevos adeptos.

Muchos de esos compradores estivales que provenían de la capital reclamaban poder comprar dulces ISSA en la ciudad. Fue así como en los años noventa abrieron un local de venta en Vitacura, el cual cerró en 2004. Pero hace dos años, abrieron una sucursal en Las Condes, conectadas con todas las plataformas de ventas de delivery.

La artífice de esa innovación fue Rocío Jiménez Mukarker, hija de la señora Isabel Mukarker. En plena pandemia se propuso reactivar la venta de los Dulces ISSA y junto a su madre, empezaron a repartir puerta a puerta en Curacaví y Santiago, hasta que en septiembre de 2020 inauguraron su nueva tienda física. Para Rocío, que se crió en la fábrica y era muy cercana a su abuela, el vínculo que tiene con los Dulces ISSA es muy poderoso y ser la encargada de continuar con la tradición familiar, es motivo de orgullo y una gran responsabilidad.

Hoy, conscientes del público que distingue y valora a los dulces ISSA, se han actualizado a los tiempos y se ayudan de la tecnología para llegar a más clientes. Han mejorado su presencia en redes sociales, la gestión de marketing, y distribuyen en Santiago vía delivery, además de tener habilitada la venta a través de su página web www.dulcesissa.cl.

Como fundadora, para la señora Isabel Rivas la fábrica era su vida. Trabajó en ella sin descanso y aún estando de una edad muy avanzada, iba cada día sin falta, hasta pocos días antes de fallecer, en 2016. Su sueño era “estar presente en cada familia dejando nuestra tradición en dulces chilenos», y no hay duda que lo lograron con creces. Hoy su hija Isabel Mukarker sigue trabajando en ello y su nieta Rocío seguramente logrará dar otros pasos en el desafío de seguir creciendo, quizás logrando el anhelo de llegar con sus dulces a todo Chile o incluso, distribuir fuera de las fronteras nacionales. Sin duda, con la motivación y el cariño por esta gran tradición familiar, lograrán eso y más.







DULCES LAS ENCINAS

Olga Inés Norambuena

La señora Olga o “Inesita”, como la conoce la mayoría de los curacavinos, es de una dulzura sólo superada por el relleno de los pasteles que ella prepara en su fábrica. En sus palabras, su vida ha sido muy golpeada, desde niña le ha tocado enfrentar situaciones muy duras, pero nada la ha hecho cambiar su voz amorosa, sus valores o su inagotable creatividad. Es una mujer muy empeñosa y trabajadora cuyos dulces le han hecho conocida en todo el pueblo, y más allá de sus fronteras.

Su emprendimiento comenzó en 1995, cuando decidió construir una pieza en su casa para preparar sus dulces de manera formal, y que fue el inicio de su fábrica de dulces “La Encina”, ubicada casi al final de la Avenida O’Higgins, en el barrio tradicional Isabel Riquelme.

Hasta ese momento doña Inés había trabajado como embetunadora en distintas fábricas, desde que empezó como aprendiz a los 12 años, lo que la llevó a hacer una experta en esta práctica que parece simple, pero es todo un arte. Ella no sabía mucho de dulces porque en su familia no había

nadie que los elaborara, pero en pleno boom del rubro, las fábricas requerían mano de obra barata y en disposición de aprender, por lo que era muy usual que se contrataran jovencitas que vivían en distintas zonas de Curacaví. Inesita trabajó en los dulces ISSA, en La Casona, Agua de Piedra y con el tiempo pololeó en las que la llamaran, mientras criaba a sus hijos y atendía su casa.

Han pasado más de 25 años y aunque tiene más espacio para trabajar y algunas máquinas que facilitan algunas de las fases de la elaboración de los dulces, nunca ha dejado de trabajar a escala pequeña, con ella presente en cada etapa, particularmente el embetunado, su especialidad. Según ella cuenta, empezó con 2 kilos de harina, 1 kilo de azúcar, 8 huevos...y así. Muy de a poco, procurando vender siempre fresco y rico. Como si todo fuera a ser consumido por su propia familia. Con esa máxima por delante, quienes conocieron sus productos, no pudieron dejar de comprarle y recomendarla. Le costó mucho trabajo, pero hoy reconoce con orgullo que aunque ella es humilde y su fábrica, pequeña, en calidad no le ganan. Y sus clientes avalan eso.

Es que es una de las fábricas que se mantiene más apegada al recetario tradicional y en su operación, todo es prácticamente artesanal. Aparte del uso de batidora industrial y la sobadora de masas, Inesita hace todo a mano. Sin embargo, gracias a que posee un enorme espíritu innovador y creativo, está permanentemente pensando qué se puede inventar para sorprender a la clientela. Así, fue pionera en hacer empolvados acocados, tacitas rellenas con mermeladas, merengues con coco rallado o dulces con masa libre de huevo, luego de que un niño le contara que a él le encantaban los dulces, pero no podía comer porque era alérgico al huevo. La señora Olga Inés, cuenta divertida que su hermana, con quien trabajó durante varios años -hasta que lamentablemente se enfermó y luego falleció-, se reía de ella y le decía “invente no más, después anda con la cabeza a dos manos porque a la gente le gusta y le piden más y más”.

A los 75 años, el trabajo de la fábrica, que lleva a cabo prácticamente sola, a veces se le hace pesado.

En el último tiempo ha pensado en terminarla y dedicarse a los proyectos que tiene para su casa, que son varios. Su marido ya no está, su hijo mayor le dice que ya es hora de bajar el ritmo y descansar, y su otro hijo, el que más la apoyaba y se interesaba en continuar con el negocio, falleció en un trágico accidente en 2021. Ese hecho la desmoronó, pero ha logrado salir adelante.

Son demasiadas las personas que no dejaron que pusiera punto final a La Encina, al menos por ahora. No solo porque valoran la gran calidad de sus dulces -que además de adquirirlos en su pequeña sala de ventas, lo hacen en el puesto de artesanos que funciona en la plaza Balmaceda cada fin de semana-, sino porque la señora Inés se ha ganado el cariño inmenso de los curacavinos, puesto que su calidad humana es enorme, más grande aún que los enormes sacos de harina que abundan en su cocina.





DULCES LA ESTRELLA

Victoria Piñeira Morales

La Estrella es una de las fábricas emblema de Curacaví. Propiedad de una antigua familia de la zona, muy vinculada al comercio. Emplazada en plena avenida Ambrosio O'higgins, se trata de una empresa familiar que suma más de 60 años de vida, cuando los abuelos de Victoria Piñeira, la joven que hoy lidera este proyecto, abrieron su propia fábrica en los tiempos en que la carretera pasaba al interior del pueblo.

Así, en la década de los 50, comenzaron haciendo alfajores rellenos con chancaca, tacitas y repollitos rellenos con manjar casero que elaboraba el abuelo de Victoria con leche de las vacas de su propio campo.

Ese dulce individual, “el especial”, fue el que por décadas se vendió de manera exclusiva en La Estrella. Y aunque aún mantienen varios de ellos, fue la señora María Teresa Morales, madre de Victoria y continuadora del negocio que comenzaron sus padres, quien a principios de la década de los '90 debió implementar la venta de dulces en bolsa, en formato de media docena, siguiendo la normativa que exigía la sanidad pública. Fue un gran cambio, pero les permitió comenzar la venta al por mayor, a negocios, casinos, cafeterías, incluso despachaban para una clientela de Estados Unidos. Llegaron a tener 15 personas trabajando en la fábrica y el padre de Victoria instaló una sucursal de La Estrella en Melipilla.

Ese boom con el tiempo se acomodó y hoy todo marcha, pero a otra escala. Hace 8 años la señora María Teresa falleció -muchos la recuerdan en Curacaví, especialmente otros dulceros-, y en su testamento legó su fábrica a su hija más “busquilla”: Victoria. Es ella quien hoy, a los 34 años, es la capitana de este buque, secundada por su hermana Alejandra. Es que, desde muy chica, Victoria se interesó en el mundo de los dulces. A los 7 años ya sabía embetunar y andaba metida en todo, así que pronto entendió el funcionamiento completo del negocio.

Estudió gastronomía y aunque en un momento no pensó en dedicarse a ser dulcera, el compromiso familiar fue más fuerte y sus nuevos conocimientos ayudaron a mejorar técnicas de producción, a incorporar otros productos que estaban en sus manos, como tortas a pedido y empanadas.

Actualmente ella junto con encargarse del área administrativa, es parte del equipo de producción de los dulces junto a otras 5 personas. Saben que si hay algo que los distingue de otras fábricas y que sus clientes valoran mucho, son los dulces especiales, de gran tamaño, que se venden a granel y que son hechos como antes, artesanalmente. Se trata de las tacitas, con manjar o mermelada; los repollitos con azúcar flor rellenos con crema pastelera, manjar nuez o pastelera azúcar flor; el alfajor triple con tres

hojarasca relleno con manjar; o el empolvado especial, que se hace con la secreta receta tradicional de la familia.

“Aquí cada persona tiene sus funciones. En el empolvado hay uno que manguea, otro que hace el merengue, otro embetuna. No cualquiera hace cualquier cosa, depende de sus habilidades, y la clave en los dulces yo creo, son las masas. De las masas parte todo hacia arriba. Si falla el masero, jode toda la producción. Con una buena masa te va a salir un buen producto”, cuenta Victoria Piñeiro.

En La Estrella se percibe que lo tradicional se vive más intensamente que en otras fábricas. Es la manera de trabajar que tienen y que Victoria aprendió siendo niña de mano de experimentadas maestras, entre ellas, una señora que trabajó con su abuela desde los 15 años y que jubiló con ellas. Hay muchos aprendizajes que se internalizan sólo con la práctica, con la repetición y la experiencia. Como relata Victoria a modo de ejemplo, “la hojarasca y la masa del alfajor tienen que ser crocante. Para eso el agua que se le agrega tiene que tener ciertas condiciones de temperatura para

ocuparla, pero no ocupamos termómetro, es todo al ojo no más. Se sabe cómo está la masa de puro verla y tocarla. El almíbar está listo con sólo mirarlo, la masa del empolvado se saca del horno cuando avisa el oído. Eso lo da sólo la experiencia, el aprender mirando...”.

Hoy Victoria, como tercera generación a cargo de la fábrica, tiene la idea de continuar, con esta tradición, con el negocio familiar, aunque lo que le encantaría, sería adquirir otras maquinarias, más modernas, que permitan industrializar más los procesos, aunque sin perder la esencia de lo que sólo se puede hacer manual.

Por lo pronto, el negocio se ha ampliado. Al igual que lo hicieron otras fábricas, durante la pandemia ampliaron la oferta de su sala de ventas convirtiéndola en un pequeño minimarket que ofrece productos complementarios a los dulces, como bebestibles, algunos abarrotes, palmeras, calugas de manjar de Casablanca, etc. Sin embargo, Victoria sabe que la mayoría de sus clientes entra al local por sus dulces, irremplazables en sabor y tradición.





DULCES LA CASONA

Wladimir Urra

Parece una casa de dos pisos común y corriente ubicada en el tranquilo barrio de Presbítero Moraga sur, pero es el centro de operaciones de los Dulces La Casona, propiedad de Wladimir Urra, quien a sus 55 años, lleva desde su juventud vinculado a la elaboración de dulces chilenos.

En 1980 llegó junto a su familia desde el sur del país, tal como él cuenta, “con una mano por delante y otra por detrás”, dispuestos a probar suerte por un mejor futuro. Wladimir, siendo poco más que un adolescente, hacía de comerciante junto a su familia y se las ingeniaba vendiendo manzanas confitadas, helados, todo según la ocasión y la temporada. Un caballero les recomendó que fueran a vender dulces al Túnel Zapata y empezaron a comprarle a Juanito Olivera, el padre de Jeanette, dueña de la fábrica que hoy tiene el mismo nombre.

Con el tiempo, el padre de Wladimir, don Luis Esteban Urra San Martín arrendó una fábrica con la intención de empezar a elaborar sus propios dulces. Pero la operación no salía a cuenta y apostaron por armar algo propio. Así trabajaron muchos años; Wladimir hacía de todo y aprendió de las personas que se emplearon en la fábrica de su padre, un equipo afiatado que desempeñó todas las labores.

Don Luis Esteban Urra falleció hace más de 15 años, pero uno de los consejos importantes que le dio a su hijo antes de partir, fue que se independizara. Así nacieron los dulces La Casona, desde abajo y partiendo de cero. Tuvieron que endeudarse, pero finalmente les dieron todos los permisos necesarios para regularizar su fábrica y de esa

forma pudieron empezar a ofrecer sus productos en más lugares y así aumentar sus ventas. “Muchos piensan que este es un negocio fácil, que es llegar, ponerse a hacer dulces con cualquier receta y vender. Pero en realidad cuesta mucho”, afirma Wladimir.

Los productos que hacen en La Casona son corrientes, a juicio de su dueño, pero sin jamás descuidar la calidad, porque el secreto del éxito es que “el cliente pruebe un dulce y se quiera comer otro inmediatamente. Si alguien se come solo uno y no le dan ganas de probar más, es que algo no anda bien”.

Hoy trabajan 7 personas en La Casona, pero en temporadas buenas pueden llegar a 10, especialmente en verano, cuando llegan a hacer siete mil bolsas a la semana para destinar a los diferentes clientes, pertenecientes especialmente a los diferentes balnearios del litoral.

El rol de Wladimir en la fábrica es múltiple, porque siempre hay muchísimo que hacer. Vende y prepara pasteles, los empolvados son su especialidad, desde hacer los bizcochos hasta rellenar. “El que quiera tienda, que la atienda, dice el dicho, y a mi me calza perfectamente esa creencia popular. Cuando uno tiene un negocio como este hay que estar, incluso si es que uno tiene la plata para pagarle a un equipo grande de personas”. Su esposa también lo ayuda en la fábrica, elaborando dulces, envasando o sellando bolsas. Cada pequeña acción es importante y requiere destinar tiempo, que a veces se hace muy escaso.



DULCES LAS PALMERAS

Luis Muñoz

Don Luis Muñoz es la cara más visible de “Las Palmeras”, una empresa donde trabaja gran parte de su familia: su señora, sus hijas, sus hermanas, sus primas y su nuera. Su hijo Misael es el otro representante de los varones y como corrige Don Luis, “él es el titular, el que figura, yo soy sólo el maestro que pone la experiencia”. Humildad aparte, vaya que tiene experiencia.

A sus 60 años, lleva casi una vida dedicado al oficio de dulcero ya que a los 13 años comenzó ayudando a su mamá haciendo alfajores. Una tía suya trabajó en una fábrica siendo joven, aprendió mucho, y a partir de eso, los padres de Don Luis -como otros miembros de la familia- se motivaron a armar su propia fábrica. De eso han pasado más de 50 años, aunque formalmente, Las Palmeras existe desde 1978.

El padre de don Luis Muñoz, quien tenía su mismo nombre, era el líder indiscutido, y le dejó la posta cuando falleció hace 6 años. Hoy trabaja sin descanso, de domingo a domingo, especialmente en la temporada alta, de abril a septiembre.

Don Luis Muñoz, quien se define a si mismo como “deportista, cristiano y dulcero”, es oriundo de Curacaví, y cuenta con orgullo que sus raíces están en este lugar que adora. Por lo mismo es un gran promotor de las virtudes su tierra, que para él son la chicha, los dulces y la naturaleza. Es un orgullo para él ser parte de quienes mantienen viva la tradición de los dulces, que tiene más de 100 años

En Las Palmeras se ofrecen 13 variedades de dulces, porque apuntan a la diversidad. Lo que más se vende es lo más tradicional: chilenitos, alfajores, empolvados, que son los preferidos por los adultos mayores (“por lo blandito”, asegura don Luis). Su catálogo, enorme y para todos los gustos, se complementa con Tacitas, Empolvados, Milhojas, Empanadas de pera y alcayota. La fábrica vende al detalle en su sala de ventas y al por mayor. A todos se les da el tiempo de ofrecer, explicar. Porque a gente de todas edades les gusta el dulce.

Hay muchos saberes en esta actividad que se van aprendiendo con la práctica. Como asegura don Luis, “la práctica va haciendo al maestro. Y hay que

preocuparse de todos los detalles, porque aquí todo entra por la vista y también por el paladar. Nosotros hacemos lo que me enseñaron mis padres, sobre todo en el tema de la masa, porque la masa en el dulce es lo que es la piel para el cuerpo, y el manjar es lo que es la sangre para nuestro organismo”.

Hay muchos secretos que guardan los dulceros, y que han sido traspasados de generación en generación. Otros, que se aprenden con el tiempo y el ensayo-error. Que los ingredientes, como los huevos y el manjar, sean siempre frescos, de buena calidad. La masa por ejemplo, es otro aspecto clave, es la base de todos los dulces y es todo un arte aprender a dominarla, más allá de sus recetas básicas. “La masa tiene que ser finita, delgadita, porque a la gente no le gusta comer un dulce que tenga mucha masa, porque es tosca y se queda pegada en el paladar...Si la masa delgada, el manjar lo humedece, también el betún y eso hace

que el dulce chileno sea tan exquisito. Son secretos que me enseñaron a mi. Hay unos tiempos, un ritual que no se puede alterar”, cuenta Don Luis.

La familia Muñoz lleva los dulces en la sangre. Hay varios parientes de Don Luis que también tienen fábricas de dulces: Eme-Eme, la Bon Ami, Mi Valle, Al Rico Dulce. Afortunadamente, aunque son competencia, no son rivales, y mantienen las buenas relaciones entre ellos. Saben que hay clientela para todos, especialmente fuera de Curacaví.

Las Palmeras es una fábrica muy antigua y el sueño de Don Luis Muñoz es que continúe en manos de los suyos, que alguno de sus descendientes se interese en seguir manteniendo viva esta tradición. Por ahora, siguen luchando cada día. Es sacrificado, pero vale la pena. “Lo hacemos todo en familia y por toda la familia”, remata Don Luis.





LOS BUENOS GENIOS

Hellen Padilla

Hellen Padilla es una mujer de esfuerzo, que ha sacado a sus hijos adelante sola, gracias a su trabajo con los dulces de Curacaví. Partió muy joven trabajando en casi todas las fábricas de la zona y luego por mucho tiempo vendió dulces en el peaje del Túnel Zapata que compraba a otras fábricas. Hasta que en 2011 decidió escuchar a las muchas personas que le recomendaban que se pusiera con su propia fábrica, tomando en cuenta que ya conocía todo el rubro.

Comenzó haciendo cachitos, luego alfajores y siguió con los dulces en bolsa, de varios tipos, cuando pudo, de a poco, ir comprando sus propias máquinas. “En esa época yo estudié, hice varios cursos que daba la Muni, de repostería, banquetería, masas, dulces chilenos, y ahí yo aprendí a hacer todo, porque todo es una técnica, un oficio que uno tiene que saber”, cuenta Hellen.

La fábrica está instalada a un costado de la casa donde vive con su mamá y sus hijos. Uno de los mayores, Luis David Ovalle, es el encargado de las ventas y los despachos de los dulces. Son 6 personas las que componen el equipo de trabajo de la fábrica y Hellen trabaja a la par como una más.

Según ella relata, el gusto por trabajar en los dulces viene de familia. La abuelita de Hellen vendía pasteles cuando la carretera pasaba por dentro de Curacaví, y todas sus primas trabajan vendiendo pasteles. “Hacerlos tiene su ciencia eso

si, las masas, embetunar, todas las etapas por las que hay que pasar para hacer los dulces, que en nuestro caso son los merengue, para el chileno, el príncipe, el empolvado, el alfajor, la cocada, el cuadrado, las tortitas, todas las variedades. Y todo tiene su ciencia, o sea, para el chileno primero se hace la masa, se rellena, después viene el embetunado, después viene el secado y después el envasado. Y así el empolvado, antes se hacía artesanal, ahora no. Ahora se compran unas mezclas que uno solamente ocupa huevo y se manguenan”, comenta Hellen.

Una gran curiosidad es el nombre de esta fábrica, “Los buenos genios”. Esto se debe, recuerda Hellen, a que cuando recién partieron trabajaban con un chico -que falleció poco después- que solía decir que todos los que trabajaban en la fábrica tenían mal genio o el genio cambiante. Así que, en homenaje a él, bautizaron de esa forma la fábrica, hace ya 10 años.

Hellen está satisfecha con su trabajo, que le permite vivir tranquila junto a los suyos. A veces se hace complejo, pero no se arrepiente haber pasado de solo vendedora a productora. “Trabajé tantos años vendiendo pasteles y me aburrí, porque vendías un pastel y tenías que salir arrancando para que no te alegaran que tenía poco manjar o no tenía esto otro. Por eso yo empecé a preparar mi propio producto, del que me preocupo que tenga una buena calidad, además de que yo le pongo mi cariño, eso es muy importante”.



LOS CHILENITOS DE CURACAVÍ

Rubén Gálvez

La Central de los Chilenitos es un local que, ubicado en plena avenida Ambrosio O' Higgins, es un clásico de la comuna de Curacaví. Su dueño, Don Rubén Gálvez, llegó con su papá en 1960 desde Santiago, a hacerse cargo del negocio que en ese tiempo era sólo panadería y que un tío suyo había puesto a la venta.

Don Rubén era muy joven y durante un tiempo trabajó haciéndole los dulces de hojarasca a la fábrica ISSA, aunque el fuerte en ese tiempo era exclusivamente el pan. Durante esa década los dulces vivían su época dorada, cuando no existía la carretera como hoy y toda la locomoción obligadamente pasaba por dentro del pueblo.

“En ese período aún no existían los túneles. Existía solamente el tráfico a la quinta región por la cuesta Barriga y sólo por una vía en cada sentido, por lo tanto, el tramo de Santiago a Viña o a Valparaíso, se tardaba una hora y media en llegar aquí a Curacaví y una hora y media más en llegar a Viña, Valparaíso. Por lo tanto aquí era el intermedio, todos los buses en alguna parte paraban y la gente les vendía de todo, los que vendían dulces, los ofrecían en un canasto. Pero nosotros nunca hicimos eso. No se vendía para afuera, sólo en el local”.

Así recuerda don Rubén aquellos tiempos, en que ellos también se aventuraron con los dulces, pero de manera un tanto tímida. No venían de familia de dulceros, aunque no se demoraron mucho en conseguir algunas recetas captadas desde las pocas fábricas que habían en ese entonces, como Barrales y Millahue.

En el año '70, don Rubén regresó a Santiago y tuvo varias panaderías, se casó, tuvo hijos y en el 2004, cuando falleció su papá, volvió a Curacaví. Él se había quedado cargo con la hermana y en el intertanto habían comenzado a ofrecer más dulces chilenos, contratando a una sobrina que había trabajado un tiempo en una fábrica. Pero con los años, el negocio estaba medio de capa caída y necesitaba un poco de ayuda.

Fue entonces, a mediados de los años 2000 que le dieron un fuerte impulso a la fábrica de dulces, instalada en la misma gran propiedad donde se ubica la panadería y donde además vive la familia. “Empezamos a fabricar dulces para vender al por mayor, cosa que hacemos hasta hoy día. Vendemos para afuera, por internet, nos hacen los pedidos y distribuimos al norte y al sur de Chile, es que donde se lleven, los dulces se venden, tienen éxito. A Santiago la camioneta va todos los días.

Tenemos 15 productos, pero lo que más se vende, lo que más le gusta a los clientes, son los alfajores y los empolvados”.

Así cuenta Don Rubén, quien con su característica barba blanca y pelo largo, está casi todo el día en el local, “ya es casi un hábito”, asegura. Se turnan con su hermana, abren temprano y cierran de 2 a 5, y vuelven abrir a hasta las 10 de la noche. Todo un servicio para la comunidad curacavinana, porque además de dulces, en La Central de los Chilenitos encuentran pan y todo tipo de abarrotes.

Aunque puede ser un experto panadero o dulcero, don Rubén dice que hoy sólo “dirige la orquesta”, más que todo, porque no le daría el tiempo para meterse en la producción. Además de atender el local y ver los pedidos, muchas veces tiene que salir a repartir, si es que la persona encargada de este tema, falla. “Es que siempre pasa en este tipo

de negocios, uno es esclavo de esa cuestión, hay que estar encima de todo. Igual yo, que he sido toda la vida muy práctico, veo que no creo que pueda estar muchos años más aquí, porque por mucha energía que tenga, ya tengo 75 años. Pero mi hermana, que es 12 años menor, seguro podrá continuar sola”.

Con esa proyección, don Rubén sigue su quehacer diario, que no se detiene. Sabe que sus hijos, que viven en Santiago y son profesionales, no son una alternativa de continuidad de la actividad dulcera. Es lo que ocurre con muchas fábricas, cuyos dueños muchas veces han educado a sus hijos para dedicarse a otras actividades y no heredar el oficio, cansador y que incluso puede volverse monótono. Pero por lo pronto, esa realidad de término no se ve tan cercana para Los Chilenitos de Curacaví.





LOS LAURELES

Luis Álvarez,
Ricardo Franco

Los Laureles es un local emblemático de Curacaví. Con décadas de trayectoria, es una empresa familiar muy reconocida por su pan, tortas y pasteles, y que, desde hace 4 años, sumaron dulces chilenos a su oferta, con elaboración propia.

Están ubicados casi al final de la Avenida Ambrosio O'higgins, en el Barrio Tradicional Isabel Riquelme y como atienden de lunes a domingo desde las 7 de la mañana, son muchos los clientes que les son fieles por sus productos de panadería, los tentadores productos dulces y los abarrotes, que siempre sacan de apuro.

El origen de Laureles se remonta a principios del siglo XX, cuando el abuelo de don Luis Álvarez, el dueño actual, instaló ahí mismo un pequeño almacén. "Don Canción" le decían, porque en este tiempo se iba a caballo por toda la zona de Alhué ofreciendo sus productos, siempre cantando. El negocio pasó luego al padre de Don Luis y hace 20 años, él se hizo cargo por completo e incorporó los productos de pastelería, lo que derivó un crecimiento importante en ventas y en tamaño del establecimiento.

Las estrellas de Los Laureles son el pan amasado y las empanadas, cuyas recetas provienen de la madre de Don Luis Álvarez, la señora Manuela Loyola. Ella aún vive en la casa de al lado junto a su marido, y aunque está muy mayor, aún se da sus vueltas para supervisar que los productos en que ella era experta, salgan a la venta como corresponde.

Son 18 personas las que trabajan en este lugar, un equipo enorme que va desde las vendedoras que están en el mesón de afuera atendiendo al público, los que están en la caja -Don Luis Álvarez, su sobrina Carolina, Ricardo Franco, su cuñado- y el gran contingente que está en el interior de la panadería, el centro de operaciones que pareciera nunca detenerse. De ese último grupo, tres personas se dedican sólo a elaborar dulces chilenos junto al encargado de las masas, Marcos Villalobos, un experimentado panadero que lleva 15 años trabajando en Los Laureles y que lleva la experiencia de hacer los dulces en la sangre, dado que aprendió de niño con su madre, ha trabajado en el rubro toda la vida y tiene varios parientes que tienen sus propias fábricas : Eme Eme, Las Palmeras, Al Rico Dulce.

Los dulces chilenos fueron una extensión de la repostería que ya hacían en Los Laureles. Cuando don Ricardo Franco llegó a trabajar a la panadería como administrador, tras jubilarse de carabinero, él consideró que era muy importante que empezaran a hacer sus propios dulces chilenos. Antes igual vendían, pero se los compraban a otra fábrica y no los encontraban tan ricos, así que empezaron a hacerlos ellos mismos, con buenas materias primas. Tuvieron muy buena acogida, y hoy los venden sólo al por menor, no a comerciantes.

Elaboran los chilenos, alfajores, empolvados, príncipe, merengue y empanadas de alcayota, sin usar pre mezclas ni aditivos en sus preparaciones, se respeta el ingrediente puro, lo más natural posible. La idea es tener un producto de buena calidad, a un precio accesible para todos.

En los dulces chilenos la masa es esencial y la persona que la elabora -el masero- debe tener mucha práctica. “Las materias primas son muy importantes, una buena harina, que la yema que sea fresca, la grasa esté en su punto, la medida de la sal. Todo lleva una receta, pero yo estoy tan

acostumbrado que ni la miro, todo sale natural porque me la se de memoria. Ahora las máquinas e implementos que hay ayudan mucho, los cortadores, las revolvedoras, sobadoras. Antes se hacía todo a mano no más, amasar con fuerza, estirar la mano a puro uslero...Yo tengo tendinitis en los dos brazos, pero no me quejo porque me encanta mi trabajo, me encanta estar en movimiento, no se estar sin trabajar”, cuenta Marcos Villalobos, el masero de Los Laureles.

Para Don Ricardo Franco era muy importante que la panadería estuviera a la altura de la tradición dulcera de Curacaví. Él recordaba la tranquilidad de su pueblo cuando era niño y cómo ésta se alteraba cuando llegaban los buses desde Santiago. Recordaba la fama que tenían los dulces en la época que la carretera pasaba por dentro y que los hicieron conocidos en todo Chile, porque iban de la mano con la parada obligatoria que debían hacer todos los vehículos que iban y venían. Y por eso hoy, dentro de las muchísimas delicias que se encuentran en Los Laureles, los dulces chilenos también tienen un lugar muy especial.



LOS LAURELES

LOS LAURELES

LOS LAURELES

LOS LAURELES



DULCES MAIHUE

Aldo Gálvez

El origen de la familia Gálvez tiene que ver primero con el pan y luego con los dulces. Los abuelos, papás y tíos de Aldo Gálvez, dueño de Maihue, eran panaderos, tenían panaderías en Santiago, pero cuando los supermercados comenzaron a elaborar su propio pan, la venta de las panaderías bajó rotundamente y fue ahí que consideraron comenzar a incursionar con los dulces y pasteles tradicionales. Y pasaron de ser panaderos a pasteleros.

Hace más de 6 décadas, el abuelo de Aldo, descendiente de españoles, llegó a Curacaví desde Santiago e instaló la Panadería La Central, una de las más antiguas de la comuna y que hoy regenta Don Rubén Gálvez, tío de Aldo, la cual también derivó a la elaboración de dulces chilenos. Johanna Gálvez de Mass Dulces y Ariel Gálvez de Galmo, son otros parientes que hoy también tienen fábricas de dulces en Curacaví.

Fue entonces de ese origen panadero, del mundo de los productos horneados, que en 2005 a Don Aldo le surgió la idea de hacer su propia fábrica de dulces. Empezaron trabajando de manera muy sencilla, debajo del parrón del patio de la casa, preparando dulces con una batidora manual, de casa. Pero fueron vendiendo más, pudieron adquirir maquinarias y contratar personal, para así aumentar el volumen y vender al por mayor, especialmente a regiones.

Tienen un equipo grande de gente, entre los que hay personas de mucha confianza, como la señora Isabel Castañeda, esposa de don Aldo; Marcelo Gálvez, su hermano, quien trabaja apoyando

especialmente la mantención y reparación de máquinas; Pastora Valdés, la embetunadora de la fábrica que lleva 15 años trabajando en Maihue y Rodolfo Urbina, amigo de Aldo que llegó en 2021 a encargarse de la administración.

Urbina trabajó por años en un banco en Santiago, y toda esa experiencia comercial esperan aplicarla en los Dulces Maihue. Se vino a trabajar en Maihue para darle un nuevo aire comercial, para mejorar procesos de gestión y contribuir para que crezcan como empresa. La idea es mantener algo de lo artesanal, pero modernizar algunas etapas, incluir algo de tecnología, y así poder crecer mucho más.

Hoy dividieron la fábrica Maihue en dos lugares separados donde se llevarán a cabo procesos distintos, uno en calle Presbítero Moraga y otro en Javiera Carrera, uno para elaborar dulces y otro, productos de panadería. Es que parte del nuevo plan para Maihue es ampliar la oferta de los dulces chilenos e implementar una nueva línea de negocio: panes envasados, galletas y otros productos similares, semi artesanales, sin aditivos ni conservantes. Hoy ya están trabajando con turnos día y noche para cumplir con los pedidos mayoristas, especialmente para regiones. Funcionan a pedido, para así siempre garantizar la frescura del producto, dado que todo es natural y libre de preservantes.

Y es que en los Dulces Maihue creen que la modernización es la llave para continuar con éxito durante muchísimo tiempo más. Con una oferta más grande, pero siempre teniendo en un lugar de honor a los dulces de Curacaví.



DULCES MARÍA ISABEL

Elizabeth Jiménez

Los Dulces María Isabel son de esas fábricas pequeñas, de producción acotada, en vías de regularización, que funcionan en casa y cuyo funcionamiento depende de muy pocas personas, las que se encargan de todas las labores.

Es el emprendimiento de la señora Elizabeth Jiménez, quien a sus 55 años ya lleva algunos años jubilada. Debió hacerlo anticipadamente por un accidente que le provocó problemas a la vista, y como una forma de complementar su insuficiente pensión, comenzó con los Dulces María Isabel en 2018. Empezó primero a vender dulces que otros elaboraban y más adelante se lanzó a hacer sus propios dulces. Partió con un horno usado, haciendo sólo alfajores.

Experiencia tenía, ya que había trabajado desde muy joven en varias fábricas, como Bon Ami y en las ahora inexistentes Mi Ruca, El Huasito, Aroska y Ninaska.

La señora Elizabeth cuenta que los dulces se le dieron fácil porque siempre tuvo habilidad manual. Antes, trabajó en actividades vinculadas al mundo rural de Curacaví, cosecha y manipulación de fruta. Luego se empleó en una fábrica de dulces y aprendió el oficio trabajando, desde abajo, cumpliendo diferentes funciones. Partió ayudando en masas en la fábrica de Don Pepe Allende, envasando, para luego pasar a rellenar, a embetunar, a hacer dulces especiales.

Hoy, es ella misma quien prepara los dulces con ayuda de su hermana, vende y distribuye en lugares puntuales, como en el minimarket de su consuegro, Segundo Ahumada, en el barrio Isabel

Riquelme. Tiene una red de compradores que la ubican y le compran por teléfono y correo electrónico. Es que su ambición no es tan grande. Con sumar un monto a lo que ya recibe como jubilación y eso le alcance para vivir, le es más que suficiente.

La señora Elizabeth hace los dulces más tradicionales y los que tienen más aceptación: los populares de siempre, los alfajores, príncipes, empolvados. Es el sabor que buscan más los clientes, lo más típico y que los conecta con otros tiempos, con la infancia.

Reconoce si, que se ha complejizado el oficio, hoy día hacer dulces no es tan rentable como antes, son trabajosos y la gente no necesariamente paga el precio. Por eso cree que en los últimos tiempos han cerrado muchas fábricas antiguas, como Hernández y Wolckwich. Los insumos están muy caros, especialmente la harina, por eso hay que cotizar mucho antes de comprar. La señora Elizabeth es “busquilla” y por eso dice que prefiere ir a comprar a Santiago en distribuidoras o harina directo del Molino. Sabe que la única forma de ahorrar es echar a perder la calidad de los pasteles y ella no quiere caer en ello.

“Hay que cuidar el oficio, ayudar al rubro, si no, va a desaparecer. Cada vez menos personas quieren trabajar en esto. Quedan pocos que saben y que pueden enseñar a gente más joven que pueda continuar. Algo hay que hacer, porque sería muy triste que una tradición tan típica como los dulces de Curacaví, se perdiera. Sería una pérdida no sólo para Curacaví, sino para Chile”, sentencia con toda



MASS DULCE

Johanna Gálvez,
Luis Solano

Mass Dulce es una fábrica que funciona como reloj. Muy ordenada, muy profesional, todo muy ejecutivo, con un catálogo enorme que ha sabido flexibilizar su oferta y no quedarse exclusivamente en los dulces chilenos más tradicionales, aunque ellos sean la especialidad.

Johanna Gálvez, de familia de panaderos, es sobrina de Don Rubén Gálvez de La Central de Los Chilenitos y prima de Aldo Gálvez de los Dulces Maihue. Fue justamente en la panadería de Don Rubén, donde ella comenzó a trabajar siendo adolescente, dado que vivía en la casa de atrás con sus abuelos, que comenzó a experimentar con los dulces y aprender lo necesario para luego dedicarse por completo a este rubro.

Pareciera mentira recordar que cuando comenzaron, en 1995, todo era muy humilde. Todo lo hacía el entonces joven matrimonio de Johanna Gálvez y Luis Solano, haciendo unos poquitos dulces que salían a vender ellos mismos para luego volver y hacer otros pocos. Todo muy a pulso y con sus niños muy pequeños. Pero de a poco fueron surgiendo, ganando clientes, comprando maquinaria, sumando variedades de dulces, necesitando personal, despachando... hasta que, a punta de empeño y constancia, la fábrica se consolidó.

“Con el tiempo nos vinimos a este mismo lugar donde está la fábrica hoy, aquí vivían mis papás y nos instalamos en un lugarcito en el patio de la casa. Mi papá siempre dice que partimos afuera, y

les fuimos quitando espacio de a poco hasta que al final lo sacamos. Es que compramos la casa y construimos todo, fuimos adquiriendo más maquinaria. Pero siempre nuestra la idea ha sido proyectar un buen producto, bien presentado, con su embalaje, su logo, proyectar una buena imagen”.

Así rememora Johanna, quien hoy trabaja junto a Luis, su marido y su nuera, Sandra Muñoz, con quienes conforman el área administrativa. Los hijos de la pareja también son parte de Mass Dulce, al igual que un gran equipo de trabajadores a cargo en la producción.

Actualmente la oferta de la fábrica es muy variada. Tienen los dulces más tradicionales y requeridos, como los empolvados, alfajores, chilenitos, encocados, príncipes, hojitas, bizcocho, empanadas de alcayota (que suelen escasear y hay un nicho muy fanático), de pera, etc., pero también han incursionado en sumar otros productos complementarios como sustancias, helados de invierno, trufas, tortas, pan de pascua, lo que les permite ampliar el abanico de clientes que tienen. En esa mirada más innovadora, los hijos de Johanna y Luis han sido fundamentales.

Cuentan con una sala de ventas donde se puede comprar por mayor y al detalle, y como todas las fábricas, venden al por mayor a locales de Santiago, norte y sur del país.

Al analizar el cómo se hacen los productos, se ve claramente que las máquinas que optimizan el trabajo, pero como los dulces de Curacaví siempre

mantienen -unos más, otros menos- lo artesanal, la mano de obra es fundamental. El problema es que es cada vez más escasa. “Nosotros estamos más industrializados, pero conservamos mucho de lo manual, por eso sufrimos mucho buscando gente, porque como es una labor donde las manos se usan mucho, hay muchas tendinitis, muchas licencias y si alguien sale no hay con quien reemplazar rápido, porque es una labor que requiere mucha capacitación, que es lenta. En algún momento yo pensé en colocar una agencia y preparar a las personas para las distintas fábricas, porque pucha que hace falta gente que sepa. Y el rubro ya no genera interés como antes”, reflexiona Johanna Gálvez,

Con la experiencia de muchos años y una visión crítica de varios aspectos del sector, Johanna Gálvez destaca otro asunto que ella considera que debería abordarse de manera más seria: la informalidad. Antiguamente pagarle a alguien por horas o por ayudar en pegas puntuales era lo común, pero, así como con el tiempo se empezó a exigir a las fábricas que adoptara medidas sanitarias, ocurrió lo mismo con el sistema laboral. Los empleados de las fábricas deben tener contrato, cotizaciones, horarios de trabajo, etc., lo que implica costos extras para los dueños de las fábricas, algo que no todos están dispuestos a asumir. “Regularizar a la gente, contratarla, pagar lo que corresponde, es lo justo, pero también implica costos importantes. Entonces que otras fábricas

hagan todo así no más, sin formalidad, sin invertir en nada, y vendan los dulces más baratos que yo o incluso al mismo precio, no es justo, es como una competencia desleal”.

Con la experiencia de sus casi 30 años en el rubro, en Mass Dulce analizan su entorno y ven que existe una deuda por parte de las autoridades locales cuanto a implementar acciones que apunten a dar más valoración y difusión de la tradición repostera de Curacaví. “Aquí a la entrada del pueblo debía haber algún letrado, algo que instara al turista a entrar a la comuna, a conocer los productos originales que tenemos, que haya un lugar de venta, algo que visitar para conocer la historia de los dulces. Hoy no existen acciones que den a conocer más al dulce, que motiven a la gente del exterior a venir”, propone Johanna. Su crítica hace eco en muchos dulceros de la zona, que claman por mayor reconocimiento y apoyo.

Si bien directamente algo así podría incidir directamente en la economía sectorial, lo que siempre es motivante para las personas involucradas, sin duda además iría en beneficio de la potenciación de la identidad local, de dar mayor reconocimiento a los dulces de Curacaví como elemento representativo de su patrimonio cultural inmaterial, tan importante para fomentar la diversidad cultural territorial. Es un desafío que habría que apuntar.



DULCES MAYEMIL

María Fernanda Carú

Hace 15 años, cuando María Fernanda Carú trabajaba en un banco y vivía en Santiago, difícilmente se imaginaba que poco tiempo después su día a día transcurriría entre masas y betunes. No era una idea tan loca y distante eso si, considerando que la familia de su marido, Rodrigo Ramos, fueron por décadas los dueños de los Parolo, una de las primeras y más reconocidas fábricas de dulces de Curacaví.

Aproximadamente en el 2009, Rodrigo quedó sin trabajo y decidieron regresar a su tierra natal, con María Fernanda y sus dos hijos. Apostaron por seguir la tradición familiar y convertirse en dulceros.

María Fernanda no tenía idea de hacer dulces. Pero su experiencia como ejecutiva le ayudó a aprender rápido y organizar todo lo mejor posible. Al principio eran ella y su marido, los dos solos, a pulso. “Empezamos comprando las masas y un poquito de manjar, rellenábamos, vendíamos, hacíamos la etiqueta, hacíamos todo nosotros. Muy artesanalmente, muy sin lucas en realidad. Compramos maquinaria usada, muy antigua, que también tuvimos que aprender hasta a arreglar porque se echaban a perder cada dos minutos. Pero fuimos aprendiendo a preparar todos los dulces y nos empezó a ir mejor”.

Mucha gente piensa que el nombre de la fábrica, Mayemil, es una palabra en Mapuzungún, pero en

realidad se inspira en Mateo y Emilio, los primeros hijos que tenían María Fernanda y Rodrigo cuando empezaron con la fábrica. “Unimos las sílabas Ma de Mateo y Emil de Emilio y se convirtió en Mayemil, que sonaba super bien. Eso si después nació Agustín, nuestro tercer hijo y él siempre se ha sentido un poco porque no está en el nombre de la fábrica”, cuenta María Fernanda.

Unos años atrás, ganaron un proyecto Crece de Sercotec, lo que les permitió cambiar toda la maquinaria por una “súper top”. Esto les facilitó la elaboración de muchos procesos y aprovechar mejor los tiempos y aumentar la producción, lo que a su vez les permitió subir sus ventas en un 30%, cumpliendo uno de los objetivos de la postulación, que, aunque muy compleja y engorrosa, valió la pena.

“Después de mucho, mucho trabajar, hoy podemos decir que nos hemos hecho bien conocidos y la verdad es que nos ha ido bastante bien. La empresa está consolidada, ya tenemos una cartera de clientes importante, tenemos entrega todos los días de lunes a viernes en una camioneta que nos compramos y que maneja mi suegro, quien también trabaja con nosotros. Él hace los repartos y mi marido ve el tema de clientes, los pedidos, yo estoy a cargo de la producción”. María Fernanda se encarga de la producción, lo que es una figura bastante dúctil que va desde supervisar a las personas que trabajan, organizar turnos, hacer

control de calidad hasta, por supuesto, hacer los pasteles. “De no saber hacer absolutamente nada, de no saber hacer ni un queque, hoy las hago todas, se embetunar, hasta puedo reemplazar al masero si un día no puede venir”, cuenta con divertido orgullo.

Hoy en Mayemil trabajan 6 personas de manera permanente -salvo el masero, todo el equipo es femenino-, aunque en las temporadas buenas, se contrata más gente. “De marzo en adelante siempre es súper bueno Santiago, ahí se vende mucho, después del invierno, del 18, baja mucho la venta, pero lo bueno es que tenemos una cartera de clientes en la playa. Entonces, cuando baja en un lado, sube en el otro”, asegura María Fernanda.

Ofrecen a sus clientes los dulces tradicionales que vienen en bolsas de a 6 unidades, el chileno, el príncipe, el empolvado, la tortita, el alfajor, merengue, bizcocho mostacilla y bizcocho coco. Además, hacen dulces “especiales”, que son de tamaño más grande, con un manjar blanco especial y que se venden por unidad a cafeterías. Podría decirse que los dulces Mayemil son un poco más “premium”, utilizan insumos de muy buena calidad, llevan mucho manjar, por lo que deben vender un poco más caro que el promedio, pero sus clientes, minimarkets, negocios de barrio y pequeñas cafeterías de comunas como Providencia, Las Condes, Algarrobo, Viña del Mar, están dispuestos a pagar por eso.

“Nos preocupamos mucho de la presentación de los dulces, que todo sea impecable, cada dulce en su cápsula, con su etiqueta bonita. La calidad para nosotros es fundamental, pero también que se vean bien”. Además, son una fábrica de dulces chilenos “flexible” dentro del ámbito de la repostería. Si algún cliente, especialmente de cafeterías, les pide un pie de limón o un cheesecake, también lo hacen, aunque no sea ese su fuerte.

Tienen muy claro que los dulces tradicionales tienen un valor patrimonial muy importante, y que, como fabricantes, contribuyen que esta actividad típica se mantenga vigente. Ven con preocupación eso si, el futuro de las fábricas. Lamentablemente, cuentan, cada vez cuesta más encontrar gente para trabajar. Hoy los curacavinanos, sobre todo los más jóvenes, prefieren irse a trabajar a Santiago o a las bodegas que están la Ruta 68 y no dedicarse al oficio. “Si no hay gente que quiera aprender a hacer dulces, que es algo que se logra de a poco, la tradición se va a ir perdiendo, al igual que las personas que más saben y que pueden enseñar. Por mucho que haya máquinas cada vez más inteligentes, siempre se necesita mano de obra, siempre. Porque los dulces de Curacaví son artesanales, eso es lo que los hace inconfundibles”.





DULCES MI VALLE

Hernán Zabala,
Eliana Miranda.

Desde hace prácticamente 30 años el matrimonio de Hernán Zabala y Eliana Miranda comenzó con su fábrica Mi Valle, la que instalaron al lado de su casa, frente a “la Plaza Chica”, como los curacavinos conocen a la plaza Cristián Correa.

La señora Eliana es de familia de dulceros. Pertenece al clan desde donde se desprendieron los dueños actuales de las fábricas Las Palmeras, Bon Ami, Al Rico Dulce y Eme-Eme, la cual es liderada por su hermano Juan. Con él trabajó unos años, pero llegó un momento en que junto a su marido, se decidieron a empezar su propio negocio, en 1994. De su mamá había aprendido los secretos y recetas para elaborar los dulces chilenos, y precisamente esos son los que hoy utilizan en Mi Valle, aunque con ciertas adaptaciones que exige la actualidad.

Hubo una época, eso sí, en que tuvieron algunos inconvenientes y pusieron en pausa la fábrica. Entre medio trabajaron en otra, pero afortunadamente y como fruto del esfuerzo, pudieron ordenar todo y en 2017 retomar el quehacer absolutamente recargados, con mucha más industrialización, lo que les permitió aumentar la producción.

“Hoy día tenemos muchas máquinas, estamos industrializados, porque de manera artesanal ya no dábamos abasto. Hacemos 1200 bolsas al día en puro empolvado, que es el caballito de batalla, la gracia de hacerlo con la máquina es que tú les programas el tamaño, entonces quedan todos iguales, parejitos. Lo que pasa, cuando tú empiezas un negocio uno le pide al negocio, pero después él te pide a ti. La demanda a veces es muy alta y uno no quiere ni puede quedar mal con nadie. Entonces ahí nos estamos organizando de tal manera en que aprovechamos lo bueno de la industrialización, aunque las máquinas nunca pueden andar solas, las personas se necesitan”, relata don Hernán Zabala, quien tiene un ojo comercial único en el grupo.

Hoy trabajan alrededor de 8 personas en la fábrica. Don Hernán, la señora Eliana y el hijo de ambos, Juan, son piezas fundamentales. Juan tiene 33 años y aunque desde siempre había estado metido en la fábrica, desde hace un tiempo tuvo que involucrarse a tiempo completo luego de que su padre estuviera muy enfermo. La señora Eliana, según cuenta su propio hijo, es el motor de la fábrica, aunque parezca un poco seria y “malas

pulgas". Muy enfocada, es la que "las hace todas", acarrea sacos de harina, mezcla, rellena dulces, lo que sea necesario para que todo marche como se necesita.

Tienen máquinas que facilitan muchos de los procesos, pero éstas nunca pueden funcionar sin que manos humanas ayuden en los procesos. Como una máquina que importaron de Italia y que les costó varios millones de pesos, pero hasta ahora ha valido la pena la inversión. Hace los bizcochos, la masa que se usa para los empolvados de manera certera y ahorrando una enorme cantidad de tiempo. A la máquina se le echa la mezcla, se programa, y va disparando los montoncitos que después se hornean y rápidamente, se sacan decenas de bolsas de dulces casi en la mitad de tiempo que si se hiciera de la forma totalmente artesanal.

"Aún así, esta es una pega sacrificada, yo me levanto a las 6 de la mañana, a veces no almuerzo si hay muchos pedidos. Ha sido muy duro, pero la fábrica nos ha dado muchas satisfacciones, tener lo que uno quiere, lo que necesita. Me gusta lo que hago. Y a la gente siempre le van a gustar los dulces, porque ¿a quién no le gusta el manjar? ¿a quién no le gusta el azúcar? A nadie. Si a ti te dicen elije: amargo o dulce, *vai* a decir dulce. Yo antes me comía 6 dulces de una, ahora, por la diabetes, me como uno. Pero igual como, porque así como son fresquitos, suavecitos....nadie se resiste, yo tampoco", sentencia don Hernán, sabiendo que su trabajo da una dulce alegría a tantos que se fascinan con un alfajor, un príncipe o un empolvado.





DULCES SANDY

Salvador Escobar,
“Sandy”

Sin ser de las fábricas más antiguas, la fábrica de Dulces Sandy goza de una gran fama y reconocimiento en Curacaví y más allá de sus fronteras. Sus dulces se venden en varios almacenes y minimarkets de la comuna, auspicia programas de radios locales, periódicamente recibe a turistas que coordina Sernatur y que visitan su fábrica, entre muchas otras acciones que apuntan a visibilizar y posicionar la empresa y sus productos. Es parte de la visión comercial que tiene la cabeza de los Dulces Sandy, Salvador Escobar, “Sandy”, como todos lo conocen.

A sus 50 años es todo un personaje, trabaja sin parar, porque como él mismo cuenta, su cabeza no para de inventar cosas y tiene la necesidad de estar en todo para que nada falle. Su oficina da cuenta de la “locura” que Sandy confiesa tener. Los muros están completamente rayados con frases, ideas, números de teléfono, claves, recordatorios, fechas...códigos que sólo él entiende y que sabe utilizar.

Es un contador de historias puro y a tal nivel, que a veces pareciera que algunas las inventa, aunque por cómo ha sido su vida, tampoco serían tan imposibles. Estudió Bellas Artes, viajó como mochilero por varios países, estudió manejo de maquinaria pesada y se fue a trabajar al norte, a las mineras, entremedio tuvo una pizzería, otros negocios e instaló su fábrica de dulces, en 1995. Mientras seguía trabajando en el norte, yendo y viniendo, su madre y luego su hermano quedaron a cargo de la fábrica, hasta que Sandy regresó a establecerse definitivamente en Curacaví, en 2018.

En ese momento reactivó la fábrica según sus parámetros y retomó proyectos que había dejado pausados en relación a los dulces, relacionados con la innovación, con crear cosas que marquen la diferencia. “Mucha gente me ha dicho que soy un visionario, siempre estoy viendo lo que se podría implementar en el futuro, lo que podría hacer una diferencia. Soy arriesgado, creo en lo que pienso. Mis papás, me enseñaron a ser así, ellos nos dieron herramientas para ser autónomos, saber hacer de todo, inventar lo que fuera necesario para salir adelante. Ellos fueron comerciantes, también hacían dulces, fueron un ejemplo para mí y mis 7 hermanos”, relata Sandy.

Hoy los Dulces Sandy son una fábrica grande, ubicada en la entrada de Curacaví, que cuenta con modernas maquinarias, funciona las 24 horas y trabajan 25 personas para elaborar los 16 productos que tienen a la venta: empolvados, príncipes, chilenitos, tacitas, alfajores, hojitas, encocados, sombreritos, bizcocho, mil hojas, versiones en tamaño cóctel, alfajores sin lactosa, tortitas, cuchufliés, etc.

“Mi slogan es hecho con manos artesanas, porque para mí la fabricación de los dulces es una artesanía. He invertido millones en maquinarias, amo la tecnología porque acelera procesos, ayuda a hacer todo más rápido, pero no se puede hacer nada sin el trabajo manual. El embetunado tiene que hacerlo una persona y con mucho oficio”, así comenta Salvador Escobar y reflexiona: “a mí no me interesa ser el mejor de los mejores, me interesa hacer un buen dulce. Lo demás viene por

añadidura. Usamos las recetas originales de los dulces, afinadas, con un toque más contemporáneo. La gente cuando dice que mis dulces son ricos, frescos, a mi se me infla el pecho”.

A Sandy le enorgullece ver cómo ha crecido su empresa. Cuando comenzó haciendo dulces, siendo muy joven, hacía los empolvados a mano, tirando la masa con cuchara, en hornos convencionales, secando los dulces con carbón, leña o estufa. Hoy tiene un equipo enorme, produce tres mil bolsas de dulces al día que distribuye a una red de comerciantes de todo Chile. “Yo creo que todo esto lo hago por la satisfacción de lograr hacer las cosas, y bien. La calidad y el prestigio se construyen, con el tiempo. Y mi orgullo, mi satisfacción es tener esto arriba. Es que para mi los dulces son todo, identidad, calidad, orgullo, seguridad económica”, dice Escobar.

Con visión comercial y lúdica, acomodan algunos dulces a ciertas festividades del año. Por ejemplo, a los bizcochos con mostacillas les ponen carita de calabaza en halloween, los visten de navidad, de bandera tricolor, les ponen con corazones para el 14 de febrero. Es algo que se aleja de lo más tradicional, pero a algunos clientes les atrae y significa un aire fresco en la oferta. “Siempre tengo ideas. Y tengo en mi cabeza muchos dulces por hacer, también recuperar dulces antiguos. Pero tengo que ir haciéndolo de a poco, para que siempre haya novedad”, confiesa Sandy.

Sus padres, Armando Escobar y María Jesús Zavala, ocupan un lugar muy importante en su vida, por el vínculo que tenían y por todo lo que le enseñaron. Sandy cuenta que ellos tuvieron una larga vida y estuvieron casados por 75 años. El padre falleció en 2020 y la madre, un año después. Por eso, como un homenaje a ellos, creó el dulce “Inseparables”, que incluye los dos dulces que más les gustaban, un bizcocho relleno de mermelada de frambuesa y coco rallado y una tortita de bizcocho rellena de mermelada-manjar, cubierta de betún. Es un dulce para compartir, porque es de gran tamaño. Una de las creaciones que Sandy está permanentemente proponiendo para sorprender a su clientela.

“Mi historia ha sido de esfuerzo, de mucho sacrificio, pero también de benevolencia y muchos frutos. Sueño con que mi empresa crezca, se maneje sola y así a los 60 años poder descansar, disfrutar de mi hijo, de mi familia. Y seguir fomentando los dulces de Curacaví, que para mi significan identidad, nuestra identidad. Yo me paro con orgullo y digo que soy dulcero, que represento a mi pueblo y a los Dulces Sandy. Yo adoro a mi pueblo de Curacaví, lo defiendo, lo apoyo. Siempre ando con mi marca, donde vaya voy con mi polera, mi delantal, porque los dulces son también parte de lo que yo soy, de mi identidad”, remata con emoción, Sandy Escobar.









TABLILLAS DEL PANGUE

Felisa Olivera

La señora Felisa Olivera es la valiosa detentora de un saber fundamental para el patrimonio cultural inmaterial de Curacaví: es la última persona de la localidad de El Pangue, ubicada en el norponiente de la comuna, que hoy elabora las “tablillas del Pangue”, el dulce más antiguo, que se cuenta, comenzó a producirse en ese territorio a fines del siglo XIX y que originó la tradición dulcera que se expandió por todo Curacaví.

A sus 54 años, recién hace unos 4 empezó a fabricar de manera artesanal las tablillas, como le llaman en El Pangue a la hojarasca o galleta de masa, que, como un alfajor, se rellena con manjar casero hecho de leche o dulce de melcocha o chancaca.

Cuenta que siendo joven le encantaba comer las tablillas. Su mamá las preparaba para algunas fiestas o para regalonear a la familia y sus tías eran hábiles reposteras de ese dulce, pero nunca se involucró seriamente para aprender a fabricarlas.

Desde hace varios años Felisa vive en Casablanca, durante la semana especialmente, dado que su hija va al colegio por allá. En El Pangue la escuela que hay sólo llega hasta 6º básico, por lo que la alternativa para los alumnos es, o llegar hasta ese curso -como fue el caso de Olivera-, o trasladarse para seguir estudiando, ya sea al pueblo de Curacaví o a Casablanca. El tiempo de traslado desde El Pangue a ambos lugares es más o menos similar, sin embargo, al no existir locomoción, es un sacrificio importante que deben hacer las familiar para continuar la escolaridad de sus hijos.

Esta situación la señora Felisa lo vivió con su primer hijo, Marcos, que hoy tiene 35 años y es profesor, y ahora con su hija Roxana, de 13 años. Tuvo que hacer de todo para sortear las dificultades de la vida y poder sacar adelante a sus hijos. Trabajó cosechando tunas, vendiendo gusanos de tebo en Melipilla, de temporera en las viñas de Casablanca y hasta hace poco, tuvo un pequeño almacén. De ahí que en esa vida bastante sacrificada, no haya surgido el momento preciso para reecontrarse con sus raíces dulceras.

Es una amante de El Pangue y sus historias, que sabe que se irán perdiendo si nadie recuerda a los viejos que ya no están, sus anécdotas y cuentos. Hoy le relata algunas de ellas a sus hijos y a quien tenga ganas de escucharlas. Como la de su abuelita María de los Santos Barrera, que fue partera y nieta de Esteban Barrera, dueño de los terrenos de El Pangue; o las historias de su tía abuela Esther Cabrera, fallecida en 2001, que tenía mano de monja para hacer las tablillas con manjar y su tía Aída Olivera, una experta con los dulces de melcocha.

Estando así muy conectada con el pasado de su localidad, la señora Felisa sabía lo preocupante que era que casi no quedaran personas que hicieran tablillas. Muchas señoras ya habían fallecido y otra que de vez en cuando preparaba, estaba muy enferma. Hasta que un sueño, alrededor de 2017, lo cambió todo.

“Una noche soñé con mi tía Esther. Estaba pasando por un momento medio complejo y en el sueño mi tía me decía clarito, ¿por qué no hace tablillas usted? En el sueño yo le decía que no sabía hacer

y ella me decía *hágalas no más, que yo le ayudo*. Desperté con eso y le conté a mi mamá y me dijo que le diera no más, que ella me ayudaba a partir, porque ella también sabía prepararlas. Después como que se me olvidó el asunto, pasó el tiempo y volví a soñar con mi tía dos veces más, lo mismo, donde yo la veía clarito conversando conmigo, y me insistía que hiciera tablillas. Entonces las hice...y me resultaron”, cuenta este asombroso relato, Felisa Olivera.

Los dulces los hace en la cocina de su casa. Al principio cocinaba las masas en un tambor a leña. Pero se le rompió y ahora se compró un horno a gas, donde hornea mucho mejor, aunque asegura que la textura de las hojarascas cocidas en horno de barro es diferente, porque quedan más crujientes.

Hoy, la señora Felisa hace tablillas periódicamente para ofrecer y vender en El Pangué. Puede ser una vez al mes o fijo para los fines de semana largo, porque sabe que en esas fechas los panguinos van de visita a sus casas y le compran. Muy moderna, promociona sus ventas por un grupo de whatsapp que tienen los vecinos de El Pangué, que son sólo algunas decenas y todos se conocen. Por ahí a veces le reclaman y le escriben *yapo, Feli, ¿cuando vai a hacer tablillas...?*.

No es tan fácil porque todo lo hace ella sola y de manera muy casera. Consciente de que la masa de la tablilla y el manjar es fundamental, sabe los secretos y recetas para que éstas queden óptimas. La masa se tiene que trabajar caliente, no como la masa del pan, y una vez horneadas las hojarascas,

se dejan reposar por un día antes de rellenarlas con dulce de chancaca o manjar, el que prepara ella misma con leche fresca de vaca o leche en polvo, que cuece a fuego lento por 4 horas, 2 de ellas, revolviendo sin parar. El resultado es un manjar de textura y sabor únicos, porque es especiado con canela, clavo de olor, cáscara de naranja, entre otras magias inconfesables.

“Hoy día casi todas las fábricas que hacen dulces chilenos ocupan manjar industrial, que es otra cosa, no es lo mismo el manjar artesanal y el resultado es otro”, reflexiona Felisa.

Una vez listos, envasa los dulces en bolsitas con 6 unidades, sella la bolsa con un cuchillo caliente y anuncia a sus clientes que ya pueden anotarse con sus tablillas, que recibirán el fin de semana, cuando ella viaje a su Pangué natal. Pese a ser totalmente artesanales, la señora Felisa asegura que duran bastante tiempo y de hecho mientras más días pasan, el dulce se pone más suave y rico. Es que es un sabor totalmente distinto a los dulces típicos de la zona, quizás por su factura casera, porque saben a identidad genuina, o por los sabores secretos que oculta su crocancia.

La ilusión de la señora Felisa para el futuro es tener un vivero porque ama las plantas. Pero sabe que antes debe traspasar sus saberes y la receta de las tablillas a alguien que quiera heredar el oficio. Tiene un sobrino muy joven que es chef y que aprender la receta. Sus hijos también se han interesado. Esperamos que así sea, porque es imprescindible que alguien continúe con esta tradición tan antigua, que no puede hacerse si no





DULCES TANY

Doris Zavala

La historia de los Dulces Tany comenzó a escribirse gracias al giro laboral que en cierto momento de la vida, quiso dar Doris Zavala, la dueña de este emprendimiento familiar. Ella trabajó durante 14 años como auxiliar de párvulos en establecimientos de Curacaví. Le gustaba, pero llegó un momento en que se dieron las cosas para cambiar. Su marido necesitaba una ocupación laboral mejor a la que tenía y la mamá de la señora Doris, Gladys Aravena, quien había trabajado en fábricas de dulces desde la adolescencia, los motivó a irse por ese rubro.

Bautizaron la fábrica en honor a su hija menor, Estefanía, a quien le decían Tany y que en ese entonces iba al jardín infantil. “Yo no tenía ni idea de nada, yo no sabía hacer dulces, pero mi mamá nos enseñó, armamos la fábrica, buscamos maestros y ya, empezamos a funcionar. Pero pasó una semana y no vendíamos nada. Así que le dije a mi marido vámonos a la playa y pescamos la camioneta, cargamos y fuimos con mis hermanas a vender allá. Estuvimos todo el fin de semana en la playa repartiendo dulces, vendimos todo. Y así nos fuimos haciendo clientes”. Así recuerda la señora Doris los inicios del trabajo en su fábrica. De eso ya han pasado más de 18 años.

Hoy ofrecen 8 variedades de productos: cocadas, chilenos, príncipes, bizcochos, empolvados, el alfajor, hojas, mil hojas y los merengues. Lo suyo es la venta al por mayor, tienen una lista grande de negocios de la Región Metropolitana y de Valparaíso, a quienes reparten en diferentes días fijos de la semana. Lunes y martes van a diferentes comunas de Santiago, y de miércoles a sábado reparten en todo el litoral entre San Antonio y Algarrobo, Quilpué, Lo Vásquez, Viña del Mar. “Nosotros nos hemos hecho clientela porque somos constantes, trabajamos invierno y verano. Hay muchas fábricas que cuando llega la temporada baja paran, y eso es un error. Nosotros no paramos, no dejamos botado al cliente, aunque sean 10 o 20 bolsas que nos pida, se las llevamos”, afirma Zavala.

Para algunas fábricas el invierno es mejor época, pero para las fábricas que venden más a negocios ubicados en la costa, el verano es de no parar. Es el caso de los Dulces Tany, enero y febrero son buenos meses, se vende mucho, pero también hay que tener paciencia en atender a los clientes, estar muy atentos con no confundirse en los pedidos, respetar los tiempos de entrega....Es una maquinaria que no acepta fallas.

Y continúa Doris, “mis clientes son muy exigentes. Uno trata de darle un buen dulce, porque la idea es que la gente vuelva a comprar a mismo local, porque si tú haces un dulce rico la gente va a volver por ese dulce rico, que no puede variar. Siempre hay que mantener el cuidado, hacer la masa con delicadeza, porque si se usan malos ingredientes y se echan así no más, queda mala, dura. Y la gente se da cuenta altiro”.

Para cumplir con esa tarea, el rol del maestro masero es fundamental. Es uno de los eslabones principales en la cadena de la elaboración de dulces. El encargado de las masas debe cumplir con varias características, tener mucha experiencia, la sensibilidad suficiente para distinguir las variaciones de las harinas, saber trabajar los ingredientes y algo no menor, tener fuerza física para amasar y levantar las masas. Las máquinas ayudan, pero el ser humano es irremplazable.

Claudio Vásquez es el masero de Dulces Tany, con años de oficio a flor de manos. Según la señora Doris, es su mano derecha y figura clave en su fábrica. “Yo le digo a Claudio, si tú no estás no

hago nada. Él sabe arreglar las masas, diferencia las harinas y según eso variar las cantidades. Es rápido, se organiza solo para hacer cada día las diferentes masas, la blanca, la amarilla y la de mil hojas”.

Doris Zavala lleva toda casada con Luis Aranda, con quien tienen 3 hijas que han criado y educado gracias al trabajo con los dulces artesanales. Han pasado momentos complejos, pero hoy pueden contar su fábrica está consolidada.

Pero cuando Dulces Tany llevaba unos 10 años, tuvieron una crisis. Bajaron las ventas y con dos hijas en la universidad, necesitaban inventar algo más. Así, la señora Doris, fuerte y empeñosa, se hizo cargo de un almacén que antiguamente era de su suegra. Dejó a su marido a cargo solo de la fábrica y ella empezó a trabajar el negocio. Costó, pero con el tiempo, fue incorporando más productos, se amplió, hasta que hoy, con mucho trabajo y sacrificio, la fábrica y el almacén marchan muy bien. Ninguno de los dos negocios da descanso. Pero hoy por fin, pueden tomarse los domingos libres.





DULCES TOMÁS

Ricardo Parraguire

La historia actual de Dulces Tomás es un segundo tomo de una historia que comenzó hace mucho tiempo, con otros protagonistas. Inicialmente, Dulces Tomás fue el emprendimiento de don Víctor Carrera, quien estableció su fábrica el año 2000 y estuvo trabajando sin parar hasta 2022. En ese momento ya estaba un poco cansado de la dinámica incesante de la fábrica, sus hijos, adultos, se dedicaban a otras ocupaciones laborales y ya no tenía la fuerza ni la urgencia de antaño de trabajar tanto.

En ese momento apareció su sobrino Ricardo Parraguire, nacido y criado en Curacaví, pero que había migrado a Santiago 20 años atrás. Allí trabajó, se casó, tuvo una hija, pero la pandemia y el encierro hizo que la familia se cuestionara continuar su vida en la capital y decidieron que era un buen momento para volver a Curacaví. “Nos vinimos con mi señora a ver qué se podía hacer, pensamos en vender algo en la Fiesta de la Chicha, le dije a mi tío Víctor si podía ir a vender dulces porque él no iba a ir y nos fue súper bien. Y ahí mi tío me dijo; pucha, si te interesa, te arriendo la fábrica y tú te haces cargo, porque yo estoy cansado, tengo mis años y quiero descansar. Así que hicimos los trámites y aquí estamos”, cuenta Ricardo.

Así que la segunda parte de esta historia entonces, queda en familia, pero tiene otros personajes: Ricardo, Elena su esposa, con quien trabaja en dupla, su hija Isidora y el equipo a cargo de la producción.

Ya han experimentado que una fábrica supone muchísimo trabajo, que hay que estar preocupado de todo, haciendo de todo, pero vienen con toda la energía de quien está partiendo con un negocio propio y a su vez con ideas para mejorar y

modernizar algunos procesos, como la difusión de sus productos.

Hoy día en los Dulces Tomás hacen realidad, literalmente, el dicho “pastelero a tus pasteles”, porque ni Ricardo ni su señora se meten en la cocina a preparar nada. Ellos se dedican a la administración y las ventas, y de la elaboración de los dulces se encargan Marcelo, el masero, y el equipo de pasteleras.

“Yo nací en Curacaví y desde que tengo recuerdo mi abuela – la mamá de mi tío, la mamá de mi mamá- hacía pasteles. Ella tenía fábrica de dulces, mi tía también, mi mamá, Bernarda Carrera igual, entonces los dulces eran algo super natural, en ese tiempo no habría pensado que me dedicaría a este rubro tan tradicional. Pero estoy contento. Mi mamá igual nos asesora, me da consejos. Pero no me prepara ningún dulce”, relata Parraguire.

Su función cuenta, es “sellar, etiquetar y encajar, armar los pedidos y los despachos”. Es que siguen manteniendo los mismos productos que habitualmente ofrecía Dulces Tomás -los dulces más típicos-, las mismas recetas, la misma tradición de los pasteles. Tienen su sala de venta y una red de comerciantes a quienes venden al por mayor, en Lo Vásquez, Santiago y Valparaíso.

Hoy ya llevan varios meses en esto, acomodándose al rodaje de la fábrica y esperando que todo salga bien. Hasta ahora consideran que ha sido una buena experiencia, mucho trabajo, pero entretenido, porque cada día hay algo nuevo, además de la satisfacción de saber que están ayudando a mantener viva una actividad económica que tiene que ver con una tradición propia de Curacaví, el lugar que vio nacer a Ricardo y que lo volvió a acoger cuando quiso regresar.



DULCES TAVITO

Fernando Olguín

Los Dulces Tavito son un ejemplo más de cómo los dulces de Curacaví no podrían haberse desarrollado y la tradición, circulado, si no hubiese sido por las mujeres. Fernando Olguín es hijo de la señora Rebeca Bravo, dueña de los Dulces Cristina, y asegura que todo lo que sabe, lo aprendió de ella. Sostiene que como “los niños antes tenían que ayudar en la casa, en lo que fuera, no como ahora que son *flojos*”, ayudaba a su madre desde que tenía 8 años, particularmente cociendo los dulces en el horno de la cocina de su casa. Con ella además aprendió de ingredientes, aprendió a hacer las masas, los merengues, los rellenos. Así trabajó con ella hasta aproximadamente el año 2014, cuando se quiso independizar con su esposa, Luisa Valenzuela. Decidieron bautizar a su fábrica como Tavito por su hijo Octavio, que hoy tiene 32 años.

Don Fernando es una persona tímida, muy dedicado a su familia y su trabajo, uno que por lo

demás es muy exigente, y que requiere mucha práctica y oficio para lograr tener buenos resultados.

Actualmente en Dulces Tavito trabajan 3 personas, Don Fernando, su señora y una niña más que los ayuda. Producen 1.500 bolsas a la semana, que reparten mayoritariamente en la V región. Por eso el caso de ellos es bastante especial, ya que, a diferencia de la mayoría de los dulceros de Curacaví, la temporada de verano es mucho mejor que de la de otoño-invierno, porque sus ventas suben en la época en que playas que reciben muchos turistas estivales.

Don Fernando cree que, aunque hay muchos dulces en Curacaví, se diferencian. Los suyos gustan por su calidad, el sabor y porque son blanditos. Elaboran los dulces más tradicionales, pero como siempre, los más requeridos son los favoritos de la gente, los alfajores, merengues y empolvados.



PALABRAS AL CIERRE

**Isabel Pemjean,
antropóloga*

Como todo patrimonio, el de los dulces de Curacaví es una cultura viva, que cambia, se adapta y se transforma.

Insertas en procesos socioculturales más amplios, algunas de las fábricas han cerrado sus puertas en los últimos tiempos, como dulces Volkovich, Hernández o Marina. En algunos casos sus cultoras y cultores han envejecido sin la participación de nuevas generaciones que puedan asumir el relevo de la tradición, sin otra posibilidad que cerrar sus negocios al tiempo que se retiran a descansar. Encontrar personas para entrenar en el arte de los dulces es sin duda una dificultad en la actualidad. En otros casos, los costos fueron demasiado altos y el negocio fue más duro de lo esperado. Procesos que fueron acelerados por las medidas de mitigación de la pandemia por COVID-19 como las cuarentenas y los problemas para los desplazamientos, entre otros.

Pero también han emergido nuevos cultores. Los que en general compran fábricas de dulces ya existentes. Entre ellos se repite la historia de personas que regresan a Curacaví después de algunos años en la ciudad, que rescatan saberes familiares de los dulces y los transforman en emprendimientos independientes.

En este balance entre quienes se retiran, los negocios que cierran y quienes inician, se vislumbran las corrientes vivas de una tradición que de una u otra manera continúa transmitiéndose, regenerándose, actualizándose y diversificándose. Y es que las expresiones del patrimonio inmaterial solo existen habitando personas de carne y hueso que les dan vida con sus usos y costumbres. O en otras palabras y como

se ha visto a lo largo de estas páginas, en un conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que son compartidas por los individuos de un grupo social determinado, es decir, por medio de la reproducción de una cultura alimentaria¹⁵.

En cuanto a procesos mayores, la modernidad alimentaria ha traído nuevos desafíos de los que han debido hacerse cargo los cultores y cultoras de los dulces. Por una parte, la industrialización de la alimentación trajo consigo nuevas tecnologías en la producción alimentaria, como por ejemplo, máquinas amasadoras y hornos más eficientes. Pero también la posibilidad de someter a un mayor escrutinio a los alimentos procesados y ultraprocesados, incorporando nuevas exigencias asociadas a la inocuidad alimentaria, es decir a la seguridad de que los peligros contenidos en los alimentos no dañarán a sus consumidores. Así, por ejemplo, actualmente los huevos, que se usan en todas o casi todas las preparaciones de los dulces, deben ser pasteurizados. A la vez, el aumento de los canales de comercialización ha permitido una variedad en el alcance de los negocios, desde aquellos que sólo venden en Curacaví al detalle, hasta los que distribuyen a puntos de venta de otros lugares geográficos.

Tanto quienes se esfuerzan por resguardar, a veces con celo, las formas más tradicionales de preparación (por ejemplo, el manjar hecho a mano), como aquellos que se han abierto a la incorporación de nuevas tecnologías, contribuyen a mantener viva esta expresión del patrimonio inmaterial. Sin embargo, se observa también una

¹⁵Contreras, Jesús y Gracia, Mabel. 2004. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Ediciones Ariel, Barcelona.

desfragmentación importante entre los distintos cultores y cultoras. En el pasado los dulceros de Curacaví estuvieron articulados en una organización que hoy ha dejado de existir. Como síntoma de una desafección mayor, se observa una contradicción entre el anhelo de contar con una forma de organización y las dificultades para establecer tiempos y energías para ello.

En el marco de este proyecto se realizó un encuentro participativo con las dulceras y dulceros para compartir los avances de este libro y apoyar su articulación. Considerando que los dulces es un emprendimiento que vive de producir y comercializar sus productos en el día a día con muy pocos momentos de descanso, el encuentro se programó para una sesión en la tarde. Se invitó a participar a todos aquellos que habían sido contactados, hubiesen participado o no de entrevistas. Si bien se recibió un número importante de confirmaciones, ninguno de ellos acudió finalmente a la cita. La falta de participación habla de forma elocuente de las dificultades de la comunidad para visualizar el valor de la organización y colectivización de sus emprendimientos junto con su valor patrimonial. En el curso de las entrevistas se vislumbraron algunos factores de división, por ejemplo, la producción artesanal, semi industrial o industrial de los dulces. Para quienes están en el primer grupo la incorporación de materias primas industriales o de maquinaria en la producción significan una divergencia en el valor patrimonial de los dulces que no les permite establecer una comunidad entre pares. Por su lado, los semi

industriales argumentan que la posibilidad de extender la presencia de los dulces, al tener un costo menor, les permite su democratización. Otro factor de división dice relación con la existencia de fábricas que no están legalizadas y por ende no están sujetas ni a las normas sanitarias ni al pago de impuestos y permisos lo que les permite una venta a precios más bajos. Otro factor que dificulta la organización de los dulceros es su componente generacional. Las personas más ancianas están menos conectadas a la globalización y las redes sociales, más aún en el contexto rural. En este sentido, no es tan fácil vislumbrar los posibles beneficios que podría tener el organizarse o lo que significa tener denominación de origen.

Estas contradicciones dan cuenta de un patrimonio que se mantiene vivo y se abren nuevas vetas de trabajo para visibilizarlo y aumentar su campo. Entre ellas, el reconocimiento a las mujeres que en el pasado vendían sus dulces a las orillas del camino que conectaba Santiago y Valparaíso, que lograron mantener y educar a sus hijos e hijas con este emprendimiento. Algunas de ellas aún están con nosotros. Para asegurar la reproducción y realzar la contribución de los dulces a la comuna, sería deseable incorporar un área de repostería en el liceo. Y para apoyar su comercialización, poder contar con un sector establecido de punto de venta en alguno de los espacios de tránsito turístico de la comuna.

Esperamos que el desarrollo de este proyecto contribuya a visibilizar el valor patrimonial de los dulces no sólo entre sus cultores y cultoras, sino también en la comunidad de Curacaví.





GLOSARIO DE LOS DULCES DE CURACAVÍ



Masa blanca: Mezcla consistente, homogénea y maleable que se obtiene de la combinación de agua y grasa.



Masa Amarilla: Mezcla consistente, homogénea y maleable que se obtiene de la combinación de harina y yemas de huevo. Requiere de mucho amasado y de pasarla por la sobadora, para que al hornearla no se llene de globos



Betún: Preparación cremosa hecha con clara de huevo batida hasta punto de espuma y se espesa. Se dice que el betún comenzó a prepararse porque cuando se hacía la masa amarilla sobraban muchísimas claras de huevo y fue la forma de aprovecharlas.



Chancaca: Azúcar sin refinar que se usa en la cocina chilena. También se conoce como panela y es un alimento a base al jugo de la caña de azúcar.

Melchocha: Preparación artesanal de consistencia densa y pastosa elaborada con azúcar, chancaca o miel en grandes concentraciones.



Hojarasca o suela: Masas tipo galleta frágil y crocante. Denominación que especialmente en épocas pasadas se le daba a la masa que se usaba para las tablillas, alfajores y chilenitos.

Tablillas: Hojarasca o galleta de masa.

Tablillas del Pangue: rellena con dulce de melchocha o manjar de leche.



Merengue: Dulce blanco hecho con betún manguado de forma rizada y cocido en horno.



Chilenitos: Pastel elaborado con dos hojas de masa blanca cortada circular, rellenas de manjar y cubierto con betún que se deja secar para que se endurezca.



Alfajores: Pastel elaborado con dos hojas de masa redondas rellenas de manjar



Príncipes: Pastel elaborado con dos hojas de masa amarilla de forma alargada, rellenas con manjar y cubiertos de betún que se deja secar para que se endurezca



Empolvados: Masas de bizcocho esponjosa de forma cóncavas rellenas de manjar y espolvoreados de azúcar flor. Es el dulce preferido por las generaciones mayores (se dice que “por lo blandito”).



Encocados o cocadas: Dulce hecho con dos masas de bizcochuelo rellenas con manjars y coco dispuesto por el todo el rededor.



Tacitas: Base de hojarasca rellena de manjar o mermelada y cubierta con betún, que va al horneado el tiempo suficiente para que se endurezca superficialmente y parte de ese betún interior quede suave y blandito. Ocasionalmente se decora con mostacillas de colores.



Empanadas de pera: Masa dulce rellena con confitura o mermelada de pera, cerrada y horneada.

Empanadas de alcayota: Masa dulce rellena con confitura o mermelada de alcayota, cerrada y horneada.



Mil hojas: Dulce elaborado con capas de hojaldre (delgadas masas crujientes) horneadas e intercaladas con manjar o mermelada.



Bizcochos o tortitas: Dulce hecho con masa de bizcocho (la del empolvado) relleno con manjar, cubierto con betún y decorado con mostacillas de azúcar de colores.



Hojitas: Pastel elaborado con dos hojas de masa amarilla de forma alargada, rellenas con manjar.



Pastel de huevo mol: Dulce de origen colonial relleno con crema hecho sólo con yemas de huevo y azúcar.

Temporadas: Períodos del año en que se vende más o menos los dulces. La época de otoño, invierno, es temporada alta, después de las fiestas patrias comienza la temporada baja, que coincide con la llegada del calor, aunque en esos meses se vende bastante en el litoral central y las playas que reciben veraneantes.

Sobadora: Máquina que utilizada para estirar las masas, formada por dos cilindros de gran fuerza y rápida y milimétrica regulación.



DIRECTORIO DULCEROS DE CURACAVÍ

FÁBRICA	NOMBRE	TELEFONO	DIRECCIÓN
DULCES ALDONZA	Marcia Castillo	228361493 / 98351493	Jorge Montt 1857, Curacaví
DULCES LAS PALMERAS	Misael y Juan Muñoz	950648489	Francisco Saavedra N° 1922, Curacaví
DOÑA ISABEL DULCES	Martín Escobar	993243423	Ambrosio O'Higgins 2086 int., Curacaví
DULCES LA ESTRELLA	Victoria Piñeira Morales	228351249 / 975252957	Ambrosio O'Higgins 1595, Curacaví
LOS CHILENITOS DE CURACAVÍ	Rubén Gálvez	228352505 / 992742362	Ambrosio O'Higgins 1555, Curacaví
DULCES LA ENCINA	Olga Inés Norambuena Aravena	228359032/996623692	Ambrosio O'Higgins 125, Curacaví
DULCES SANDY	Salvador Escobar Zavala, Susana Vera	962148787 / 97386722	Ambrosio O'Higgins 2082 B, Curacaví
DULCES TOMAS	Ricardo Parraguire, María Elena Peña	949459941	Fernando Ojeda 1602, Curacaví
DULCES DE MI TIERRA	Jose Rodríguez, Edith y Luzmira Pizarro	962107662	Presbítero Moraga 793, Curacaví
DULCES LOS LAURELES	Ricardo Franco	228352921 / 991450947	Ambrosio O'Higgins 254, Curacaví
DULCES MI VALLE	Eliana Miranda, Hernán Zabala, Juan Zabala	977566049	La Plaza 373, Curacaví
DULCES TANY	Doris Zavala	957943578	Javiera Carrera 2174, Curacaví
DULCES CAROLINA	Froilán Cabrales, Lucy Manso, Sonia Cabrales	967031384 (Sonia)	Independencia 1902, Curacaví
DULCES CRISTINA	Juan Fernando Olguín, Rebeca Bravo	228351223 / 228351355	German Riesco 492, Curacaví
MASS DULCES	Sandra Placencia, Yohana Galvez	228351203 / 961609007	Los Alerces 336, Villa El Sol, Curacaví
DULCES MAYEMIL	María Fernanda Carú, Luis Alvarez Loyola	228352904/977926413	Ambrosio O'Higgins 2125, Curacaví
DULCES MAIHUE	Aldo Gálvez	987619270 / 950211996	Presbítero Moraga 906, Curacaví
DULCES EME-EME	Juan Miranda	228351024 / 972123554	Francisco Saavedra 1920, Curacaví
DULCES LA CASONA	Wladimir Urra	991827438	Presbítero Moraga Sur 1804, Curacaví
LOS BUENOS GENIOS	Helen Padilla Meza	989216152	José Francisco Vergara 2175, Curacaví

FÁBRICA	NOMBRE	TELEFONO	DIRECCIÓN
DULCES FRUTY	Stephanie Sánchez	944676106	Javiera Carrera 2182, V. El Olivar, Curacaví
TABLILLAS DEL PANGUE	Felisa Olivera	979527910	-
DULCES MARÍA ISABEL	Elizabeth Jiménez	978881138	
DULCES BARBARA	Lidia Muñoz y Marco Antonio Olguín	228353035-961539418	Manuel Larraín 515, Curacaví
DULCES TAVITO	Fernando Olguín	228352711	Párroco Augusto Larraín 1773
DULCES ISSA	Isabel Mukarker Rivas	2835 1069	Ambrosio O'Higgins 1786, Curacaví
DULCES CLARISA	Priscilla Mc Vey y Jorge Hernández	228352643	Ruta 68, Km. 46,7, Curacaví
DULCES AL RICO DULCE	Patricia Pizarro	228351439 / 966293087	Williams Rebolledo 1750, Curacaví
DULCES LA VILLA*	Jorge Olguín		Oscar Castro 159, Curacaví
EL RINCONCITO DE LA ABUELA*	Lucy	228351545	Pje. Mercedes Silva 230, Curacaví
GALMO DULCES*	Ariel Galvez	993958943	Mirta Lara 1749, Curacaví
DULCES TOLEDO*	Jaime Toledo Castro	228351069/92261666	
DULCES LOLENCO*	Estelvina Calderón (Sra. Telva)	939154686	Ruta 68 Km 32, Caletera Sur
DULCES BOM AMI*	Manuel Varas	228351855	Germán Riesco 396, Curacaví
DULCES JEANNETTE*	Marta Jeanette Martínez	997340715	LOS ALERCES 359, Villa del Sol
DULCES LA HIGUERA*	Alfredo Ormazábal / Carmen Burdiles	951370184	Valladares 142, Curacaví
DULCES LEGUA*	Leonel Legua	978322685	Javiera Carrera 2192, Curacaví
DULCES MILLAHUE*	Helena Morales	228351814	Ambrosio O'Higgins 1124

**Fábricas que no fueron entrevistadas para el libro, porque no quisieron o no se lograron contactar.*





AGRADECIMIENTOS

Ministerios de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

Municipalidad de Curacaví

Isabel Pemjean

Teresa Huneelus

Hilario Alcalde

Daniela Guzmán

Marianela Durán

Betsy Cabezas

Luis Gúmera

Soledad Abarca

Juan Pablo Morales

Archivo Memoria Fotográfica de Curacaví

Radio Lubna

Radio FM Music

Revista Curacavive

Programa radial “El dulce sabor de la tierra”



“Dulce Patrimonio de Curacaví, Registro de la tradición de los dulces chilenos de Curacaví: cultores, saberes y productos”, es una publicación que recoge los resultados de una investigación en torno a los dulces de Curacaví como tradición culinaria y expresión del patrimonio cultural inmaterial de esta localidad de la Región Metropolitana. En sus páginas se encuentra información relativa a la realización de los dulces tradicionales, las historias de sus cultores, sus prácticas, usos de ingredientes, materiales y artefactos, con el fin de documentarlos y contribuir al fortalecimiento de una de las expresiones patrimoniales más populares de la zona central.



PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO NACIONAL
DE FOMENTO DEL LIBRO Y LA LECTURA

PATROCINA:

