

Expediente Técnico

Tazón de Granadillo

Comuna de la Ligua, Región de Valparaíso



Investigadoras

Patricia Soto Gutiérrez

Antropóloga Social

Magister en Asentamiento Humanos y Medio Ambiente

Cristina Guerra Pizarro

Antropóloga Social

Noviembre 2024



TABLA DE CONTENIDOS

PRESENTACIÓN	3
DIAGNÓSTICO	4
ALCANCE DEL PROBLEMA DE CONSERVACIÓN DEL TAZÓN DEL GRANADILLO	7
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PROCESO DE CONFECCIÓN DEL TAZÓN	8
1. La Materia Prima	8
2. Confección del Tazón	9
3. Cocción o Quema del Tazón	12
Creencias entorno a la Confección del Tazón	13
SÍNTESIS DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN PARA EXPEDIENTE TÉCNICO DEL TAZÓN DE GRANADILLO	14
FICHAS TÉCNICAS	17
CATASTRO DE TAZONES EXISTENTES	25
PRÁCTICAS CULTURALES ASOCIADAS AL USO DEL TAZÓN	26
Uso del Tazón por Elizabeth Riquelme	27
APORTES DE LA DIVULGACIÓN Y GESTIÓN ASOCIADA A LA INVESTIGACIÓN	28
PRINCIPALES RIESGOS DE CONSERVACIÓN	29
RESULTADOS DE JORNADA DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA	29
APORTES DE LA COMUNIDAD PARA LA SALVAGUARDA	31
ANEXOS	32
Anexo 1 Imágenes del Tazón de Granadillo	32
Anexo 2: Cartas de Apoyo a Declaratoria como Monumento Histórico	34

Ilustración 1 Mapa Provincia de Petorca con ubicación de Valle Hermoso. Fuente Biblioteca de Congreso Nacional 5



Fotografía 1 Zona de recolección de la materia prima	8
Fotografía 2 Extracción de la veta de arcilla en el monte	9
Fotografía 3 Detalle de la veta de arcilla para la confección del Tazón y guarda en saco plástico para mantención de humedad	9
Fotografía 4 Moldeamiento de la materia prima	10
Fotografía 5 Señora Marta Barco con vasija que utiliza como molde del Tazón	12
Fotografía 6 Proceso de amasado de la arcilla	12
Fotografía 7 Proceso de pulido de la pieza	12
Fotografía 8 Recolección y guarda de bosta de vaca para la cocción de las piezas cerámicas	12
Fotografía 9 Disposición de los tazones en horno de suelo y quema	13
Fotografía 10 Una vez apagado por completo el fuego se extraen las piezas	13
Fotografía 11 Tazón de Granadillo en cocina tradicional campesina	16
Fotografía 12 Tortilla como resultado de su cocción en Tazón	16
Fotografía 13 Participantes del taller realizado por Elena Molina en 2023 - 2014	17
Fotografía 14 Tazón Granadillo estudio	34
Fotografía 15 y 3: Tazón al Fuego	34

Imagen 1 mapa ubicación quebrada de granadillo, zona de valle hermoso. Fuente mapcarta.com 15



PRESENTACIÓN

El proyecto se propone realizar un expediente técnico del Tazón de Granadillo, un artefacto funcional a modo de un horno portátil de arcilla que se utiliza para cocer pan hasta el día de hoy en el contexto de la cocina campesina de la Quebrada de Granadillo en la localidad de Valle Hermoso en la comuna de La Ligua de la región de Valparaíso y que hasta donde se indagó sólo existe en esta localidad, lo que se asocia a un estilo de vida comunitario particular ligado estrechamente al oficio de la alfarería y prácticas culturales asociadas a este oficio.

Dentro de los objetivos de la presente investigación se propone corroborar su singularidad y pertenencia a esta zona del país, para lo cual se revisa todo tipo de documentación y se consulta a diversos académicos del patrimonio sobre su conocimiento, dadas sus características de modo de uso como horno portátil de medianas dimensiones para cocer el pan y su técnica constructiva con técnicas alfareras de cerámica de la localidad con una particular forma, como argumentos centrales para el objetivo principal de lograr su declaratoria como Monumento Histórico Mueble por parte del Consejo de Monumentos Nacionales.

La evidencia previa del artefacto como tal y la amenaza de su pérdida, se establece en la tesis “El Tazón de la Quebrada de Granadillo: Síntesis de una Técnica Alfarera Vernácula” de Elena Molina, por lo que la investigación se centra en levantar los datos e información referida a sus técnicas de construcción, recolección de la materia prima y posibilidades de uso, con la finalidad de promover su reconstrucción como una forma de preservar su práctica y uso, ya que el artefacto en la actualidad, estaría en uso solo de una persona de una familia en la zona la que salvaguarda el conocimiento respecto a la manera de usarlo en el contexto de la cocina campesina.

Se presenta como relevante establecer que el sistema constructivo del Tazón da cuenta de un acervo cultural vinculado estrechamente a los recursos naturales del territorio, en donde un tipo particular de arcilla apropiada como materia prima.

Este estudio establece una urgencia sobre el rescate de su legado, la cual radica en que solo una persona de la comunidad de la quebrada de Granadillo mantiene y continúa practicando el conocimiento respecto a su uso, mientras que el conocimiento acerca de su sistema constructivo fue transferido a la investigadora Elena Molina, por una mujer que ya falleció.



DIAGNÓSTICO

La alfarería se considera entre los bienes nobles que deben ser visibilizados, considerados y preservados como patrimonio material e inmaterial de la comuna de La Ligua (Molina 2013). En la Quebrada de Granadillo se evidencia una cantidad importante de alfarería, la cual se exhibe en las afueras de algunas viviendas y se preserva en los interiores como testimonio de una época donde el protagonismo de la mujer y su estrecha vinculación con la alfarería era relevante en el lugar. Eran ellas las que heredaban y preservaban la tradición alfarera. La producción alfarera es producida y utilizada generalmente como contenedor, sin embargo, este utensilio desde una forma de contenedor invirtió su posición, se readecuó y utilizó como irradiador de calor, convirtiéndolo en un horno. No sólo se cambió el uso original, sino además este cambio exigió un conocimiento acabado sobre las características físicas de la arcilla para lograr absorber e irradiar el calor necesario para el cocimiento del alimento (Molina, 2013).

La presencia de objetos de alfarería en la provincia da cuenta de una técnica cerámica que en su mayoría evidencian un patrón constructivo similar por su forma, color, espesor o grosor de las mismas. No deja de llamar la atención que en todas las viviendas de la localidad de Valle Hermoso, se encuentren estos objetos y que al consultar por la procedencia de ellos, se afirma que las confeccionaban las mujeres de Granadillo (Molina, 2013).

La práctica de este oficio y el cómo aprendieron y desarrollaron el conocimiento para la producción de cerámica en Granadillo, sus usos, sus formas de transferencia y permanencia de la práctica, aún no están claros, siendo necesario e importante realizar diversos estudios que recopilen y registren este conocimiento propio de esta zona de la comuna de La Ligua, con la finalidad de comprender prácticas sociales y usos culturales que se instalan y desarrollan como significantes de la vida misma, como es el caso del Tazón de Granadillo (Molina, 2013).

El tazón es una pieza de cerámica a modo de horno de arcilla que se usaba para cocer el pan y la tortilla en el contexto de la cocina campesina de Valle Hermoso en la comuna de La Ligua, el cual fue confeccionado en forma y uso por las ceramistas del sector. La cocción del pan con el tazón requiere de -saber utilizarlo-, lo que aprendieron de las madres, abuelas o tías, y este proceso está estrechamente vinculado con cocina campesina a leña, la que debe tener ciertas características, como ser de quincha, con buena ventilación, vigas u horcones que sostenga el artefacto desde las alturas (Molina, 2013).



En cuanto a su uso, si bien se ha mantenido en muy pocas viviendas, por otra parte su conservación como artefacto propiamente tal y el acervo cultural asociado a su proceso y sistema constructivo, está en un alto riesgo de pérdida del conocimiento asociado a la recolección de su materia prima y confección propiamente tal, dado que la última mujer que sabía de todo el proceso de construcción del Tazón falleció, quedando su conocimiento en una tesis de grado y su autora como la única depositaria de este conocimiento.

Se considera relevante como parte de la identidad de La Ligua mantener o al menos proteger la memoria colectiva del lugar, lo que ha ocurrido con su confección. A pesar de que se pudo registrar la técnica constructiva o el levantamiento de la pieza, no se ha podido conocer sobre su procedencia, si existió tal como se ve hoy o es una adecuación según características locales de una cultura determinada. Este objeto, de uso culinario, no tiene precedentes, por lo que su singularidad lo hacen un objeto de interés para su protección y conservación, dado todo el acervo de saberes asociados.

A la fecha este bien patrimonial representativo de la vida rural de Granadillo no cuenta con ningún tipo de protección por lo que está expuesto a un alto riesgo de pérdida del conocimiento sobre su construcción y uso, debido a que las mujeres que mantienen el acervo cultural de los lugares en donde cosechar la arcilla para la construcción del Tazón, así como la técnica para su uso están depositadas en una sola mujer. El rescate oral registrado en la tesis de magister el tazón de la quebrada de granadillo: síntesis de una técnica alfarera vernácula, con dos fuentes orales principales: Elba Saavedra, y la Sra. Teresa Barco, ambas loceras. Si bien, ambas han fallecido, quienes construían el tazón desde la práctica alfarera, aún queda una persona que lo sabe utilizar, quien es reconocida en su comunidad; la señora Elizabeth Riquelme (Luchita).

La práctica de la alfarería en la Quebrada de Granadillo cumplió principalmente la función de satisfacer una necesidad doméstica: ollas para cocinar, fuentes, callanas, platos para servirse los alimentos, jarras de grandes dimensiones para almacenar el agua y el tazón de arcilla para hornear el pan. Se considera al Tazón de Granadillo como un artefacto que pertenece al patrimonio vivo, formando parte de la identidad comunitaria.

El origen de la localidad Valle Hermoso es prehispánico, en cuyos territorios del valle central habitaban comunidades mapuche, quechua, aimara y diaguita. La comunidad actual asociada es la "comunidad de Varas" de la localidad rural de Valle Hermoso en la comuna de La Ligua, a la cual pertenecen las y los cultores de la alfarería que habitan en el sector de Granadillo, está liderada dos organizaciones territoriales, la Junta de vecinos Colon y Junta de vecinos Pueblo Arriba, también son relevantes, la Agrupación cultural Flecha Dorada y el Club deportivo Valle Hermoso, organización en la cual se siguen reuniendo y articulando muchas de las familias del territorio, con directivas en donde la mayoría de las dirigencias son femeninas.



La comunidad es propietaria de cerca del 50% del territorio de Valle Hermoso, específicamente de 3243.24 hectáreas (Ministerio de bienes nacionales). El rango etario fluctúa entre los 40 y 80 años, siendo en general las personas más longevas de cada familia quienes lideran la comunidad. Resalta la familiaridad de sus vínculos, pues en Valle Hermoso todos se conocen, entonces, lo social y lo político se encuentran atravesados por una ética que se caracteriza por una relación cercana y cooperativa entre familias y comunidades.

La reducción de disponibilidad del agua por actividades productivas a gran escala como la minería y la agroindustria es dramática, lo que ha incidido en que las familias se vayan desvinculando de su patrimonio cultural. La comunidad de Varas históricamente se ha encontrado relacionada al oficio de la alfarería, siendo las personas mayores las que manejan este oficio como parte de su identidad. Este oficio está vinculado directamente a los recursos naturales territoriales, los saberes ancestrales y el conocimiento de la cultura de origen indígena transmitido de generación en generación.

ALCANCE DEL PROBLEMA DE CONSERVACIÓN DEL TAZÓN DEL GRANADILLO

A partir de la identificación de cada una de las secuencias del proceso de la fabricación del Tazón como artefacto culinario, se confirma su derivación de los conocimientos culturales propios de la Quebrada de Granadillo, correspondientes a una tradición alfarera amplia, considerando que la tradición es “una serie de operaciones que llevan de una materia prima en estado natural al estado fabricado cuya principal característica es la transmisión de una generación a otra generación (Creswell, Op Cit, & 156., 2009)”. La secuencia tecnológica así como la estrategia desarrollada en la Quebrada de Granadillo, fue emanada del acervo cultural popular que se transmitió en el área de la alfarería, que perteneció a una manifestación de arte popular, donde la técnica en su totalidad, fue una expresión de sabiduría popular local (Elena Molina, 2013).

Sin embargo, en el caso del Tazón esta principal característica de transmisión de una generación a otra generación, está en una frágil situación con una tendencia a la pérdida del conocimiento de algunas fases del proceso de fabricación, las que han sido recuperadas en gran medida por la investigación realizada por Elena Molina a partir del año 2008. Esto fue verificado en las entrevistas realizadas para este estudio, en el cual si bien las escasas portadoras de conocimiento lo habían heredado de sus madres, algunas no tenían en conocimiento sobre la extracción de la materia prima, y en otros casos no sabían cómo elaborar materialmente el Tazón, más bien solo utilizarlo para cocción y que a su vez ya no lo utilizaban cotidianamente, por lo que las nuevas generaciones de sus familias no lo tenían incorporado como un elemento propio de su cultura. Por tanto si la investigadora Elena Molina a inicio de los año 2000 no hubiera iniciado una larga indagación sobre el proceso tecnológico del artefacto, estaríamos frente a la última generación con conocimientos parciales (solo el uso) sobre el Tazón de Granadillo.



Por otra parte el entorno natural de la Quebrada de Granadillo así como de la Provincia de Petorca, se encuentra desde hace varios años en una condición de alto estrés hídrico, lo cual ha influido fuertemente en la forma de vida tradicional de pastoreo de animales y en la disponibilidad de agua, lo cual también ha limitado la disponibilidad de la materia prima (bosta) para la cocción tradicional de la cerámica.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PROCESO DE CONFECCIÓN DEL TAZÓN

A continuación se describen los pasos del proceso tecnológico de la fabricación de un Tazón, desde la materia prima hasta su confección.

1. LA MATERIA PRIMA

La arcilla idónea para la confección del Tazón es extraída en el sector de Huallaquilín, y sus características es magra, de baja plasticidad, compuesta por gránulos de alrededor de 2 mm, la que estaría entre las arcillas morenas-arenosas (Molina, 2013).

Las mujeres de Granadillo decían que usaban la arcilla cuando estaba “ligosita” lo que corresponde al límite de fluidez que resiste la materia prima, por eso no requerían de barbotina. Sin embargo, esto implica mayor experticia porque la pieza estaría en su conjunto más blanda lo que aumenta las posibilidades de derrumbe. Por esta razón, es que se puede notar la forma de los dedos de las loceras al apretar la arcilla y lograr la forma deseada (Molina, 2013). lugar que de generación en generación se ha transmitido la riqueza de su veta.



Fotografía 1 Zona de recolección de la materia prima



Fotografía 2 Extracción de la veta de arcilla en el monte



*Fotografía 3 Detalle de la veta de arcilla para la confección del Tazón y guarda en saco plástico para
mantención de humedad*

2. CONFECCIÓN DEL TAZÓN

La confección del Tazón requiere de una preparación de la materia prima (arcilla) hasta lograr un plasticidad que permita moldear la forma del tazón, la cual según su estado de humedad requerirá de mayor o menor incorporación de agua y luego un almacenaje, con envoltorio en un medio oscuro que mantenga la humedad y asiente sus cualidades para su posterior modelación.

La técnica con molde, utilizada para elevar el tazón sirve para replicar una forma ya dada y asegurar la base que ya es de un tamaño mayor de lo normal. Sin embargo, implica la complejidad de voltear la pieza, sin que se fisure o deforme y luego mantener firme el paño húmedo que la sujeta a su alrededor. En varias de las piezas de Granadillo se puede notar bases iguales, esto se debe al molde que fue utilizado el que se evidencia por la forma. Hay tazones donde la cúpula es más alargada, otros más recta. (Molina, 2013).



2.1 Preparación, amasado y guardado

Luego de extraer la arcilla, se deja remojar, se amasa y guarda por algunos meses para usarla en la construcción de la pieza. Las mujeres de Granadillo conservaban la arcilla antes de usarla al menos 60 o más días, mientras que el amasado y depurado lo hacían a mano cuidando de extraer los granos más grandes. Este proceso de limpieza y extracción de gránulos en cerámica es un punto importante en los resultados, ya que un trozo de gránulo al interior de la pieza, exponer al calor para su cocimiento, este removerá o provocará vibración, tratando de salir desde el interior. Esto puede provocar una grieta o simplemente el quiebre de la pieza. (Molina, 2013).



Fotografía 4 amasado de la materia prima

2.2 Levantamiento de la pieza

El paso siguiente consiste en el levantamiento de la pieza, donde se utilizaba un lavatorio de aluminio o plástico que sirve de molde. El molde se pone boca abajo y sobre él se pone un paño húmedo y se va construyendo el artefacto con rodelas. Luego se voltea la pieza y se continúa levantando con rodelas, sostenido por el paño puesto en torno a la vasija. Posteriormente se instalan los mamelones o asas y por último se dejan secar las piezas volteándolas para lograr un secado homogéneo.

En cuanto a definición del espesor del artefacto, a partir de los análisis físicos a los que se sometió la arcilla del sector de Huallaquilín, se identificó que el grosor de las paredes de las piezas de Granadillo superiores a 1 cm. era para las piezas de grandes dimensiones como el tazón y jarras para el agua (Molina, 2013).

Desde la forma y aspecto físico de las piezas de Granadillo respecto a las encontradas en diferentes hallazgos arqueológicos en el sector, como aquellas encontradas en el cementerio indígena de Valle Hermoso, se puede observar diferencias evidentes en el grosor de las paredes, las terminaciones en la boca de los jarrones y los tipos de mamelones o asas. (Molina, 2013).



Las alfareras de Granadillo trabajaban con una materia prima poco flexible aprovechando su máximo potencial plástico y químico, versus una arcilla grasa que es más plástica por tanto permite mejor manejo y terminaciones, y de este modo las piezas pueden ser más finas, que eran las arcillas utilizadas por los habitantes prehispánicos, ya que las piezas tenían un grosor muy inferior a las piezas de la Quebrada, así como el tamaño y terminaciones (Molina, 2013).



Fotografía 5 Señora Marta Barco con vasija que utiliza como molde del Tazón



Fotografía 6 Proceso de amasado de la arcilla

2.3 Pulido del tazón

El tazón una vez desmoldado, se pulían o bruñían todas las piezas, ello era una práctica que además les permitía no sólo mejorar el aspecto y la superficie, sino alisar la superficie permitiendo que los gránulos más grandes bajen y reacomoden, mientras que los más pequeños quedan en la superficie permitiendo un brillo mate y un semi sellado (Molina, 2013).



Fotografía 7 Proceso de pulido

3. COCCIÓN O QUEMA DEL TAZÓN

El último paso del proceso de confección del tazón es la cocción, una vez que las piezas están secas y pulidas. Se construye un horno en el suelo con base de leña, sobre él se ponen las piezas y sobre éstas la bosta, cubriéndose completamente. Luego se enciende el fuego y se dejan cocer hasta que se apague el fuego. El proceso demora de cuatro a cinco horas.

La temperatura que alcanza un “horno” con bosta animal es de aproximadamente 700°C. Temperatura que permite cocchar y endurecer suficientemente la arcilla para diversos usos



Fotografía 8 Recolección y guarda de bosta de vaca para la cocción de las piezas cerámicas



Fotografía 9 Disposición de los tazones en horno de suelo y quema



Fotografía 10 Una vez apagado por completo el fuego se extraen las piezas

CREENCIAS ENTORNO A LA CONFECCIÓN DEL TAZÓN

La elaboración del tazón recae en un acervo cultural mantenido principalmente propio de mujeres. Un saber resguardado celosamente por las loceras que elaboraban el tazón y otros artefactos con muchas prescripciones. En entrevista a Elena Molina, comenta que por ejemplo:

“no había que hacer, levantar cerámicas con la menstruación, con la regla, porque es la mala sangre, que puede generar que andas más nerviosa, andas con distinta pulsación”

También recuerda relatos sobre soñar con la arcilla:

“Cuando tú sueñas con la arcilla, puede que logres tener tus piezas buenas. Recuerdo que lo leí en Levi Strauss y lo escuché en conversaciones con la señora Elba, que fue mi principal fuente, también le ocurría a ella”.

Por último la entrevistada recuerda la prohibición de trabajar la arcilla frente a niños:

“Lo otro eran los niños. No invitaban niños a trabajar en el proceso de la quema ni de levantar piezas porque los niños se pueden tirar peos. Y esos aires, que son malos aires, pueden generar rotura en la pieza”

Por su parte la señora Luzmira Palacios en su entrevista declara:

“Era como un secreto, nos decía: Porque ustedes se tiran peitos. O sea peos y las cosas se quebraban”

Básicamente se trataba de un trabajo de mujeres en solitario, bajo la creencia de que se ojeaban las piezas por envidia, lo que estropeaba la confección del artefacto, en palabras



de Elena Molina:

“También tenían que estar encerraditas, nadie las podía mirar. Y yo creo que eso también ha sido un elemento que influyó, por lo menos acá en lo local, en la tradición, en conservar la tradición”

Estas creencias dan cuenta de una cultura campesina, más allá de la confección propiamente tal del Tazón, sino más bien de un conjunto de ideas sobre la comprensión de la vida.

SÍNTESIS DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN PARA EXPEDIENTE TÉCNICO DEL TAZÓN DE GRANADILLO

Durante la investigación “Expediente técnico tazón de Granadillo” se realizó una revisión bibliográfica de todo tipo de documentos, encontrando como única referencia de este artefacto la tesis de magister de Elena Molina Miranda “El tazón de la quebrada de Granadillo: síntesis de una técnica alfarera vernácula”.

Complementariamente se entrevistó a dos académicas e investigadoras del patrimonio culinario chileno: Sonia Montecino y Anabella Grunfeld, esta última aportó una pista investigativa al compartir una bibliografía en la que se hace referencia a un artefacto de similares características ubicado en Transilvania: *“La “campana de cocción”, que se hacía de cerámica o de hoja metálica, también es de origen transilvano. Uno de los nombres que se le daba era bujdoso, o “fugitiva”, probablemente porque cada aldea sólo tenía algunas, que pasaban de casa en casa según las necesidades. Esta campana de cocción se colgaba directamente sobre el fuego. Cuando tanto el fuego como la campana estaban lo suficientemente calientes para hornear, la comida se colocaba en una parrilla sobre el fuego, o sobre una piedra sobre el fuego, y se cubría con la campana: un horno portátil que realmente funcionaba”,* (pág. 112. Cap. 9 Transilvania (Erdély). La cocina de Hungría. George Lang”).

Esta referencia presenta una nueva posibilidad de investigación relacionada con el origen histórico de esta tecnología exclusiva de la Quebrada de Granadillo en la Comuna de La Ligua en Chile. La investigación confirma que el Tazón de Granadillo es un artefacto tecnológico cuyo conocimiento de fabricación y uso es único de la Quebrada de Granadillo del sector de Valle Hermosos en la Comuna de La Ligua.



Expediente Técnico Tazón de Granadillo, La Ligua Región de Valparaíso



Imagen 1 mapa ubicación quebrada de granadillo, zona de valle hermoso. Fuente mapcarta.com

Se confirma que el Tazón es un artefacto de uso gastronómico de tradición campesina local del área rural de Granadillo confeccionado por mujeres con arcillas magras de la quebrada de Huallaquillín (veta que se encuentra en la Quebrada de Granadillo).

Su uso tradicional es principalmente para la cocción de tortillas y panes. Se utiliza en las cocinas tradicionales sobre una hornilla de adobe.



Fotografía 11 Tazón de Granadillo en cocina tradicional campesina



Fotografía 12 Tortilla como resultado de su cocción en Tazón

Las principales fuentes de información de la investigación fueron la tesis de grado de Elena Molina Miranda y el conocimiento de tradición oral de Elizabeth Riquelme

Martínez oriunda de la Quebrada de Granadillo y portadora de la tradición del uso tazón, quién ha sido clave para el desarrollo de este estudio y puesta en valor.

Con la finalidad de poder recoger más información oral e identificar a posibles entrevistados y entrevistadas se realizaron comunicaciones por radios de La Ligua y RRSS en las que participan habitantes de la comuna (facebook matuteoliguano).

Gracias a esto se logró localizar a las dos últimas loceras tradicionales con vida y conocedoras de la técnica de confección de tazón: Zunilda Pérez y Marta Barco, esta última portadora de tradición es la única que actualmente elabora piezas de arcilla, ya que Zunilda Pérez por problemas de salud ya no los fabrica. Ninguna de estas alfareras transmitió, hasta la fecha, los conocimientos a miembros de su familia o la comunidad.

Durante la investigación también se identificó que la investigadora y ceramista Elena Molina realizó el primer taller de elaboración de Tazón basada en los conocimientos que obtuvo del trabajo junto a la alfarera Brisa Barco (fallecida) de quién aprendió y registró todo el proceso.

El taller se realizó durante los meses entre diciembre 2023 y mayo 2024 en el cual participaron 4 mujeres: Elizabeth Riquelme, Luzmira Palacios ambas antiguas habitantes de la Quebrada de Granadillo y Marcela Ibañez y Paola Leiva ambas ceramistas contemporáneas. Cada participante elaboró 2 tazones que se suman a los históricos identificados.



Fotografía 13 Participantes del taller realizado por Elena Molina en 2023 - 2014

Como resultado del taller, se logra motivar y dar a conocer a las participantes el valor y conocimiento de la confección del Tazón. Con lo que se espera reactivar o al menos mantener vivo el conocimiento de la tradición de elaboración del Tazón desde la extracción de la arcilla hasta su cocción y promover la transmisión de la técnica a las nuevas generaciones

FICHAS TÉCNICAS

Durante la investigación se pudo levantar información de 4 tazones que se sistematizó en fichas técnicas, pertenecientes a las siguientes personas:

- El elaborado por Ana Pérez López en manos de Luis de la Barra
- El elaborado por Elena Molina en manos de Elizabeth Riquelme
- El elaborado por Elizabeth Riquelme en manos de Elizabeth Riquelme
- El elaborado por Brisa Barco en manos de Elizabeth Riquelme

FICHA TAZÓN N°1

Fecha de registro	7 de julio 2024
Categoría de tazón	Histórico
Persona a cargo de registro	Cristina Guerra Pizarro
Dueño/a del tazón	Luis de la Barra Pérez
Lugar de ubicación	Cabildo, casa familiar de don Luis de la Barra
Información de tazón	
Fotos: 1 y 2 medición de mamelón o asa	





3 medición espesor

4 Tazón de don Luis





	 
Fecha aproximada de confección	Desconocida
Identificación de alfarera Nombre – dirección	Antigua dueña Ana Pérez López, actualmente le pertenece a Luis de la Barra
Peso	11 kilos
Ancho base	41 cm





Ancho cúpula	16 cm
Diámetro base	1.31 cm
Diámetro cúpula	56 cm
Altura	20 cm
Espesor	1 cm
Cantidad de asas/mamelones (foto detalle)	4 mamelones
Tamaño asas/mamelones	2 x 1 cm
Altura estructura de alambre	35 cm
Técnica	<p>Alfarería local vernácula propia de la Quebrada de Granadillo, realizada con rodela, sin barbotina, modelada sobre molde falso.</p> <p>Arcilla magra, morena, quema a baja temperatura</p> <p>Cocida con bosta de vaca.</p>
Historia del tazón u otra información relevante a partir de entrevista	<p>Don Luis de la Barra en una visita a la casa de campo de su tía Ana Pérez López (fallecida) le pregunta a sus primos si aún está el tazón. Le comentan que está en algún lugar del patio. “un día conversando yo con mi primo, con el Jeno que está allá y el Maxi que son los dos hijos de ella, me acordé, me acordé del tazón y les pregunté, oye, ¿qué es el tazón de mi tía Ana? “Por ahí está”. Y por ahí está empezamos a revolver, sacar palos y basura y todo, hasta que encontramos una cosa llena de tierra, y ahí está. Me lo regalaron, así que me lo traje aquí”</p>

FICHA TAZÓN N°2

Fecha de registro	18 de agosto de 2024
Categoría de Tazón	Nuevo
Persona a cargo de registro	Elena Molina Miranda
Dueño/a del tazón	



	Elizabeth Riquelme
Lugar de ubicación	Valle Hermoso
Información de tazón	
Fotos: 1 Tazón 2 Mamelón o asa	 
Fecha aproximada de confección	Alrededor del año 2013
Materialidad	Arcillas nativas magras
Técnica	Realizada por transferencia patrimonial según alfarería local vernácula; se levanta la pieza con rodela, sin barbotin, modelada sobre molde falso. Quemada con bosta de vaca.
Identificación de alfarera	Elena Molina Miranda
Nombre – dirección	Pablo de Rokha N° 212; La Ligua
Peso	5.5 Kilos
Diámetro base	39.5 cm
Diámetro cúpula	26 cm




Altura	10.7 cm
Espesor	1.5 cm
Cantidad de asas/mamelones (foto detalle)	4 mamelones
Tamaño asas/mamelones	3x4 cm
Altura estructura de alambre	23 cm
Técnica	Alfarería local vernácula propia de la Quebrada de Granadillo, realizada con rodela, sin barbotina, modelada sobre molde falso. Arcilla magra, morena, quema a baja temperatura cocida con bosta de vaca.
Historia del tazón u otra información relevante	En el contexto de una investigación para optar al grado de magíster en arte, mención patrimonio, se rescata la técnica alfarera narrada oralmente por Brisa Barco el año 2004 en una entrevista concedida a la investigadora, quien emula siguiendo lo más fidedignamente posible los pasos, tiempos y etapas previas, así como en el levantamiento y posterior cochura de la pieza, lo relatado por la sra. Brisa

FICHA TAZÓN N°3

Fecha de registro	18 de agosto de 2024
Categoría de Tazón	Nuevo
Persona a cargo de registro	Elena Molina Miranda
Dueño/a del tazón	Elizabeth Riquelme
Lugar de ubicación	Valle Hermoso
Información de tazón	
Fotos: Tazón Detalle de mamelones	





	
Fecha aproximada de confección	Mayo del 2024
Identificación de alfarera Nombre – dirección	Elizabeth Riquelme Martínez
Peso	4.9 Kilos.
Diámetro base	35.8 cm
Diámetro cúpula	22 cm
Altura	16 cm
Espesor	1.0 cm
Cantidad de asas/mamelones	4 mamelones
Tamaño asas/mamelones	3x3 cm
Altura estructura de alambre	27cm
Técnica	Alfarería local vernácula, realizada con rodela, sin barbotina, modelada sobre molde falso. Quemada con bosta de vaca.



Historia del tazón u otra información relevante	Elizabeth Riquelme, la dueña del tazón, es quien ha mantenido el uso del artefacto en el contexto de la cocina campesina. Como no sabía hacer tazones, aceptó la invitación de aprender a confeccionar uno utilizando la técnica local.
---	---

FICHA TAZÓN N° 4

Fecha de registro	18 de agosto de 2024
Categoría de tazón	Histórico
Persona a cargo de registro	Elena Molina Miranda
Dueño/a del tazón	Elizabeth Riquelme
Lugar de ubicación	Valle Hermoso
Información de tazón	
Fotos: Tazón Detalle mamelones	 



Fecha aproximada de confección	Alrededor del año 2000
Identificación de alfarera	Brisa Barco Ruíz
Nombre – dirección	Quebrada de granadillo/ Cuatro esquinas- Valle Hermoso
Peso	7.2 Kilos
Diámetro base	44.3 cm
Diámetro cúpula	26. cm
Altura	11. 7cm (irregular)
Espesor	7 cm
Cantidad de asas/ mamelones	4 mamelones
Tamaño asas/ mamelones	3x3 cm
Altura estructura de alambre	32.cm
Técnica	Alfarería local vernácula, realizada con rodelas, sin barbotina modelada sobre molde falso. Quemada con bosta de vaca. Arcillas nativas magras
Historia del tazón u otra información relevante	El tazón fue regalado el año 2014 a Elizabeth Riquelme, en el contexto de una visita que le hizo Elizabeth a sra. Brisa porque ésta se encontraba enferma. La sra. Brisa tenía dos tazones y le regala uno a Elizabeth como un acto de generosidad y agradecimiento. Le dijo que estaba “nuevecito sin uso y sin alambre todavía.”

CATASTRO DE TAZONES EXISTENTES

A partir de la búsqueda de informantes claves y realización de entrevistas, se logra identificar más tazones antiguos de los inicialmente reconocidos, lo que plantea en una indagación enfocada en catastrar Tazones podrían aparecer algunos en desuso en otras casas campesinas y que probablemente sus dueños ya no utilicen como es el caso de varios de los encontrados.



Históricos	
1	En manos de Marta Barco elaborado por ella
1	En manos de Elizabeth Riquelme elaborado por Brisa Barco
1	En manos de Luis de la Barra Pérez elaborado por Ana Pérez López
2	En el Museo de La Ligua Arturo Quezada
Nuevos	
1	En exhibición en el Museo de la Ligua Arturo Quezada. Elaborado por Elena Molina
1	En manos de Elizabeth Riquelme elaborado por Elena Molina
1	En manos de Feliciano Riquelme elaborado por Elizabeth Riquelme
2	En manos de Luzmira Palacios elaborados por ella
2	En manos de Paola Leiva elaborados por ella
1	En manos de Marcela Ibañez elaborados por ella
1	En manos de Elizabeth Riquelme elaborado por ella
1	En manos del CECREA La Ligua elaborado por Marcela Ibañez
Total	15 tazones

Además de la entrevista con la señora Marta Barco, se identificaron cuatro (4) tazones que se vendieron a: “una señora de Santiago por 15 mil pesos”. Se desconoce el estado de conservación de estos y su ubicación actual.

PRÁCTICAS CULTURALES ASOCIADAS AL USO DEL TAZÓN

Al inició de esta investigación solo se tenía información de una persona que usaba regularmente el tazón, la señora Elizabeth Riquelme. Sin embargo en el proceso investigativo se identificó a la señora Marta Barco que además de continuar confeccionándolo también los usa. El uso es el conocimiento menos conocido e investigado a la fecha. En la entrevista a Elena Molina, señala que su investigación se centró en la técnica de elaboración del Tazón:

“tenía que ver de dónde venía el tazón, a qué respondía, hice dos tazones para probar la técnica. Solamente llegué al levantamiento técnico. El uso del tazón es lo que yo tenía perdido. O sea, en esa tesis solamente aparece la parte alfarera tradicional local. Pero no el uso del tazón. Una cosa es hacer el tazón, pero otra cosa también es llevarlo a la cocinilla y hacer preparaciones en sus cocinas. Esa parte no la terminé de conocer hasta hace unos par de años atrás”

La principal fuente de información sobre el uso del Tazón a la fecha, ha sido la señora Elizabeth Riquelme, quién desde los 9 años cocina panes y tortillas en él:

“Yo tenía nueve años cuando empecé a hacer pan. Nueve años. Yo lloraba haciendo pan porque no era capaz, no ve que la harina candial era dura para hacerla, porque era más gruesa, entonces costaba. A veces me subía el pan, a veces no me subía, porque era chica con nueve años (...) había



que cernir la harina con un cedazo para que quedara como un afrecho encima, que eso servía para los perros, y la harina quedaba más suave porque si no era muy grueso, no servía pa el pan. (...)Había que echar al tablero de la harina. Y ahí lo hacíamos todas las noches nuestros panes. Y yo me levantaba el otro día a las siete de la mañana a asarlo. Calentar el tazón ahí. Hacíamos una tortilla y ocho panes para el día. (...)Era una harina más oscura. Era buena, o sea ahora yo lo encuentro bueno, antes me tenía cabreada ese pan, no queríamos comer, era muy áspero el pan, pero igual había que comerlo, si no había de otra”.

La preparación y cocción del pan se suele realizar en la cocina tradicional de la Quebrada de Granadillo, que consiste en una habitación separada de los dormitorios. Es una construcción de quincha y adobe que en su interior tiene una hornilla (meson de adobe de baja altura) en la que se prepara el fuego y se cuecen los alimentos. Sin embargo, en determinados eventos como la trilla, se suele llevar el tazón para cocinar tortillas y pan para los participantes.

USO DEL TAZÓN POR ELIZABETH RIQUELME

Sobre la Cocción. Primero se hace un fuego bajo, sobre la hornilla:

“Si es muy alta se gasta mucha leña. (Hay que) Echarle una buena cantidad de leña en la primera horneada, la primera horneada hay que echarle más (leña) y después ya con poquito tiene. Con poquito fuego tiene que ser”

Elizabeth comenta que la madera de litre y el boldo es la mejor para asar el pan:

“El boldo aunque no da brasa eso sí, pero es bueno pa asar el pan porque calienta más”

Se cuelga el tazón con una cadena sobre el fuego para calentarlo durante 15 minutos o 20 minutos. La altura del tazón colgado depende de la altura del fuego. Se deja expuesto al fuego *“hasta que esté coloradito por debajo”*. Luego se retira el tazón con un paño y se pone a un lado sobre la hornilla y se retira el fuego con una escobita de chilca seca atada:

“se saca todo, todo pal lado, la leña, todo, si quedan brasas ahí. Que quede limpiecito ahí para poner el pan”

La primera cocción es más lenta, el tazón requiere más tiempo de exposición al fuego de 20 a 25 minutos. Donde estuvo el fuego se pone la tortilla y se baja el tazón para cubrirla. Si no está suficientemente caliente sobre la cúpula del tazón se ponen brasas. Dejar cocer durante 15 minutos y luego se da vuelta.

“Se sacaba la tortilla, se partía al tiro de los panes con mantequilla, con quesito asado, no ve que el queso acá nunca faltó, no ve que sacaban leche hacían queso todo el día. Los huevitos de las gallinas, todo para tomar tecito”

“El tazón es frágil, se tiene que tener un cuidado, porque si lo dejan mal puesto, el tazón ladeado muchos días se quiebra, (es mejor dejarlo arriba de la hornilla arriba Tiene que ser parejo, firme abajo”



APORTES DE LA DIVULGACIÓN Y GESTIÓN ASOCIADA A LA INVESTIGACIÓN

A raíz de la elaboración de nuevos tazones resultantes del taller y de acciones de divulgación del uso del tazón en actividades de exhibición en la fiesta de la Trilla de la quinoa¹ y en el Día del Patrimonio², actualmente hay nuevos miembros de la comunidad que aprendieron o están aprendiendo a usarlo y preparar pan y tortillas.

Luis de la Barra, quien nació y vivió en la Quebrada de Granadillo y que tiene a resguardado un tazón heredado de su tía Ana Pérez López recuerda la sorpresa de encontrar la exhibición del tazón en la Trilla de la Quinoa:

“Yo jamás pensé encontrarme en un evento con alguien está haciendo pan en un tazón. Y al verlo ahí bueno, yo dije lo traen de Valle Hermoso. Fui a buscar a mi esposa, porque le había contado muchas veces la historia “mira, mira, están haciendo pan en un tazón. Ven a conocer el tazón. El tazón de Granadillo. Y ahí resulta que la señora es coterránea de Granadillo, me conocían a mí. Era Amiga de la mamá”

Desde entonces Luis y su señora practican la preparación del pan. Sin más instrucciones que las que observaron en la jornada de la Trilla de la Quinoa:

“Entonces fue un desafío cómo colgarlo. Hice un atril de palo para colgarlo y tenerlo arriba con una cadena. Hicimos el fuego. Mi señora hizo tres tortillas. Así bien, con harta fe. Y la primera la echamos. La cubrí, le puse las bracitas, como habíamos visto y que nos habían dicho también que se usaban las brazas y esperamos. Pero no sabíamos cuánto teníamos que esperar. Entonces lo miramos un rato y estaba blanco, le falta dijimos. Esperemos, démosle unos 10 minutos más. Y en esos 10 minutos más se nos quemó. Y a la segunda dijimos hay que darle menos minutos que se yo 20 minutos, 15 minutos. Y ahí fuimos tomando el tiempo hasta que la última ya nos quedó perfecta. Y le sacamos las fotos y le mandamos a la mamá de él para contarle que lo habíamos usado”.

Elizabeth Riquelme comenta que uno de los nuevos tazones lo tiene su hermana Feliciano y que su hija Susan lo está activando siguiendo sus indicaciones y recomendaciones:

“Le dije como tenía que hacerlo, que lo mirara cuando estuviera rojito abajo y lo hizo así. Me dijo ¡Ay, Luchita! Me salió tan linda la tortilla! A la otra semana hizo con chicharrones que le quedó muy rica”.

Para Elizabeth Riquelme es un gran logro y oportunidad que las nuevas generaciones se interesen por esta tradición:

¹ Elizabeth Riquelme ha participado de la Trilla de la Quinoa en el sector de Salinas de Pullally en febrero de los años 2023 y 2024.

² Elizabeth Riquelme ha participado en 3 versiones del Día del Patrimonio durante los años 2022, 2023 y 2024.



“Que bien que aprendan, es bueno y que les gusten, porque ahora no les gusta el humo a las chiquillas, no les gusta nada. La Susan no, a ella le encanta, a mi sobrina, yo creo que ella va a seguir. Yo le decía que si después hacíamos otro tazón si iba a ir y ella dijo que sí, ella quiere ir a aprender también”

Junto con lo anterior se identificó una innovación en el uso del tazón, su hijo Victor Avila Riqele, quien se dedica a la preparación y ventas de pizzas, está utilizando el tazón para su cocimiento:

“Quedan buenas, allá en la Trilla de la Quinoa. Llevó diez pizza listitas para llegar y ponerlas. Las llevaba preparadas. La masa la llevaba cocida. Entonces la llevaba con todo y las ponía en el tazón más para el queso. Quedaban muy buenas”

Cabe destacar que a partir del proceso de divulgación del uso del Tazón por primera vez se ha realizado la comercialización de la tortilla específicamente en el contexto de la Trilla de la Quinoa en Salinas de Pullally. Esto revierte una posibilidad de generar ingresos a las mujeres y fomentar el turismo gastronómico de la zona.

PRINCIPALES RIESGOS DE CONSERVACIÓN

Para la continuidad de la tradicional elaboración del Tazón de Granadillo se requiere la transmisión del conocimiento, tener acceso a la materia prima (arcilla magra) de la Quebrada de Huallaquilín y poder obtener bosta de vacuno para su adecuada quema. La recolección de la arcilla se realiza en terrenos que le pertenecen a la Comunidad Varas que en la actualidad facilita el acceso. Es relevante considerar acciones para que este permiso continúe.

La transmisión del conocimiento está en riesgo puesto a que quedan muy pocas personas portadoras de la tradición con vida. Las dos alfareras tradicionales son adultas mayores y no han transmitido su saber. Hoy serían Elena Molina y las participantes del taller quienes podrían continuar con la transferencia.

Respecto a la bosta como materia combustible para la quema, hoy en día es un recurso difícil de conseguir, ya que por la crisis hídrica la cantidad de animales ha disminuido notablemente en la zona y la comuna. El problema ambiental ha afectado la vida rural en general y la técnica alfarera vernácula en particular.

RESULTADOS DE JORNADA DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA

En el contexto del evento de cierre del estudio de investigación y devolución de resultados a la comunidad de la Ligua, se desarrolló una jornada el 04 de noviembre de 2024, en la que



participaron alrededor de 36 personas, provenientes de Valle Hermoso y de la localidad de La Ligua propiamente tal. El evento se constituyó a partir de agradecer y compartir los resultados del estudio mediante la exhibición de un video documental, que registro gran parte del trabajo de campo del estudio y una recopilación de archivos.

Posteriormente se desarrolló una actividad participativa mediante una didáctica diseñada para indagar en los valores patrimoniales del Tazón de Granadillo percibidos por la audiencia, así como de posibles acciones para su salvaguardia, la cual fue orientada por tres (3) grandes preguntas:

1.¿Cuál es el valor patrimonial para la comunidad del Tazón de Granadillo?

Respecto a esta pregunta emergieron dos (2) grandes ámbitos en los que coinciden los participantes.

a) Uno de ellos es el sentido de exclusividad. Se trata de un artefacto único en Chile, cuya técnica de fabricación y uso es exclusivo de algunos habitantes que vivieron en la Quebrada de Granadillo y que forma parte del patrimonio de la localidad “es único de Granadillo”.

b) El segundo tiene relación con la replicabilidad y salvaguardia ya que aún quedan portadores de tradición que poseen el conocimiento de la elaboración y uso gastronómico que se fortalece porque aún cuentan con el patrimonio natural de la arcilla de Huallaquilín, veta desde donde se obtiene la materia prima “sector tiene la materia prima”.

2.¿Cómo puede contribuir el tazón de granadillo a fortalecer la identidad cultural de la región?

El tazón es reflejo y memoria de un modo de vida rural anclado en la Quebrada de Granadillo, el conocimiento de este artefacto permite aprender de la historia y de los antepasados. Se trata un elemento cultural que posibilita el conocimiento y entendimiento integral de un modo de vida: alimentación, producción tecnológica, conocimientos sobre la naturaleza, roles de género y tradiciones locales, *“nos permite trabajar en la identidad cultural y patrimonial de la Ligua”*

Como resultado de estas reflexiones los participantes coinciden en que a través del Tazón se puede fortalecer la identidad culinaria local y es un potencial aporte al turismo rural.

3.¿Qué historias o tradiciones personales asocian con el uso del tazón de granadillo?

Los participantes concuerda que se trata de un conocimiento poco extendido y que se aprende y enseña de manera reservada. *“las abuelas eran celosas”, “no dejaban que los niños viéramos”, “pocas mujeres sabían hacerlo”, “mi mamá se encerraba en un cuarto”*. En este mismo sentido también recuerdan que había más mujeres que lo usaban que aquellas que sabían fabricarlo.

Si bien muy pocas personas saben confeccionar el Tazón, muchas recuerdan el proceso de extracción de la greda en Huallaquilín.



Coinciden también, en que se trataba de un elemento alfarero más de la cocina tradicional junto a utensilios como ollas, paila, callanas, tinajas y otros tipos de hornos para hacer el pan. Todos elementos de uso cotidiano.

La conversación devela que se asocia rápidamente el Tazón con otras tradiciones gastronómicas como el café de trigo y la harina tostada preparada en callana, empanadas, panes y cebollas asadas.

Reflexión final es que el uso del Tazón se fue perdiendo por el arduo trabajo físico que requiere *“porque era manual, era mucho trabajo y la juventud se fue igual que la agricultura”*.

APORTES DE LA COMUNIDAD PARA LA SALVAGUARDA

Los participantes aportan reflexiones e ideas que se agrupan en 3 grandes ámbitos de acción:

- **Educación/formación:** a) proponen la realización talleres teóricos y prácticos en establecimiento escolares sobre el patrimonio y el tazón de granadillo,
b) solicitan que se realicen talleres de fabricación y uso del Tazón de Granadillo abiertos a la comunidad.
- **Difusión y promoción:** a) Sugieren que se fomente la participación de exhibiciones demostrativas del uso del tazón en ferias regionales y nacionales, b) proponen exhibir el documental en otros circuitos, c) Fortalecer difusión en RRSS y d) creación de material divulgativo para difusión
- **Apoyo institucional:** a) sugieren que gobierno local debe dar más apoyo en la salvaguardia del Tazón en particular y la alfarería en general, b) vincular las estrategias de divulgación con el área de Turismo de la I. Municipalidad de La Ligua

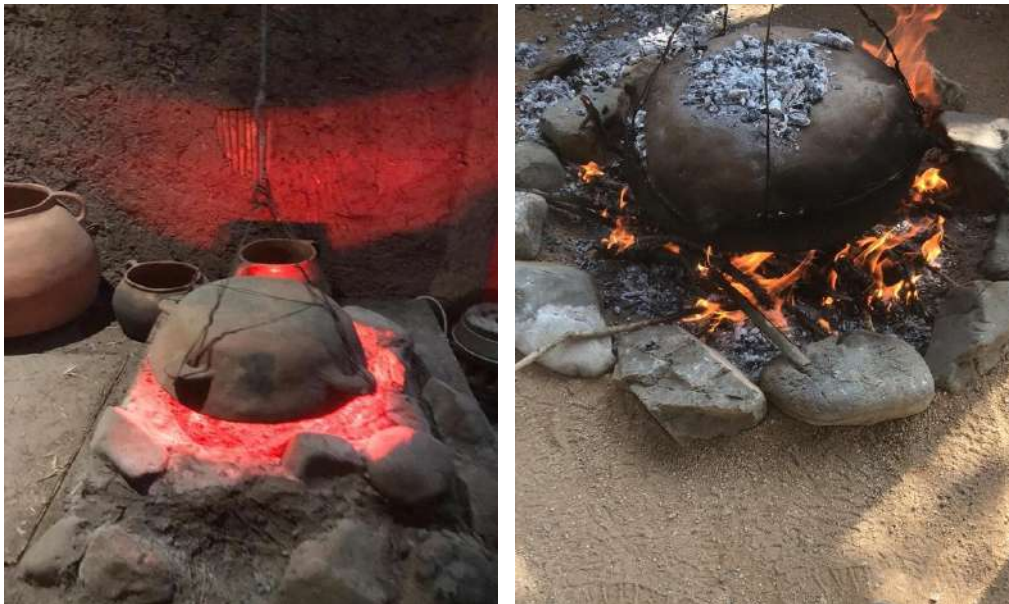


ANEXOS

ANEXO 1 IMÁGENES DEL TAZÓN DE GRANADILLO



Fotografía 14 Tazón Granadillo estudio



Fotografía 15: Tazón al Fuego



Fotografía 4 y 5: Tazón en uso por Luchita (Elizabeth Riquelme cultora Tazón)



Fotografía 6: Elena Molina con Tazón antiguo



ANEXO 2: CARTAS DE APOYO A DECLARATORIA COMO MONUMENTO HISTÓRICO

Las siguientes cartas de apoyo corresponden a la comunidad asociada al territorio de uso y recolección de materia prima para la confección del Tazón de Granadillo



17 de junio 2024

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio de Chile

Estimados miembros del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio,

Nos dirigimos a ustedes desde COLECTIVO CHASKY para expresar nuestro más ferviente apoyo al reconocimiento del "Tazón de Granadillo" como Monumento Nacional en la categoría de *Bien Patrimonial Histórico Mueble*. Este tazón, cuya importancia histórica y cultural es innegable, representa no solo un artefacto de gran valor estético, sino también un vínculo invaluable con nuestras raíces y tradiciones como pueblo.

El "Tazón de Granadillo" es una pieza única que ha sido preservada con cuidado a lo largo de los años, testimonio tangible de la maestría artesanal y la riqueza cultural de nuestra región. Su inclusión en el catálogo de Monumentos Nacionales sería un reconocimiento merecido a su significado histórico y su contribución a la identidad cultural de La Ligua y de Chile en su conjunto.

Esperamos que este expediente técnico reciba la consideración que merece, y que el "Tazón de Granadillo" pueda ser debidamente protegido y valorado como parte integral de nuestro patrimonio nacional.

Atentamente,

Alvaro Pavez Cataldo

Colectivo Chasky

AGRUPACIÓN CULTURAL
COLECTIVO CHASKY, LA LIGUA
Personalidad Jurídica N° 824
07/03/2011
Rut: 65.036.138-5



La Liga, Junio 2024

Estimades integrantes del **Consejo de monumentos nacionales de Chile**

En nombre de la Unión Comunal de Juntas de Vecinos La Liga, deseamos expresar nuestro más enérgico respaldo al expediente técnico para el reconocimiento del "Tazón de Granadillo" como Monumento Nacional en la categoría de Bien Patrimonial Histórico Mueble. Consideramos que el "Tazón de Granadillo" representa no solo un objeto de valor histórico y cultural, sino también un símbolo de unidad y cohesión para nuestra comunidad.

La inclusión del "Tazón de Granadillo" en el catálogo de Monumentos Nacionales sería un logro significativo para La Liga en su conjunto, resaltando nuestra rica herencia cultural y fortaleciendo nuestro sentido de identidad como ciudadanos. Confiamos en que su reconocimiento oficial generará un mayor interés por parte de la población local en la preservación y promoción de nuestro patrimonio cultural.

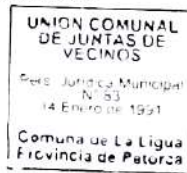
Esperamos con optimismo que este expediente sea evaluado con la atención y la sensibilidad que merece, y que el "Tazón de Granadillo" pueda ser protegido y valorado como parte integral de nuestro legado cultural para las generaciones futuras.

Atentamente,

Nombre: *Unión Comunal de Juntas de Vecinos La Liga*
Rol: *71.802.900-7*

Unión Comunal de Juntas de Vecinos La Liga

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
Presidente



cecrea
centros de creación

CECREA LA LIGUA

La Ligua; 18 de junio de 2024

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio de Chile

Estimados miembros del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio,

Nos dirigimos a ustedes para expresar nuestro más ferviente apoyo al reconocimiento del "Tazón de Granadillo" como Monumento Nacional en la categoría de *Bien Patrimonial Histórico Mueble*. Este tazón, cuya importancia histórica y cultural es innegable, representa no solo un artefacto de gran valor técnico-artístico, sino también un vínculo invaluable con nuestras raíces y tradiciones como pueblo.

El "Tazón de Granadillo" es una pieza única que ha sido preservada con cuidado a lo largo de los años, testimonio tangible de la maestría artesanal y la riqueza cultural de nuestra región. Su inclusión en el catálogo de Monumentos Nacionales sería un reconocimiento merecido a su significado histórico y su contribución a la identidad cultural de La Ligua y de Chile en su conjunto.

Esperamos que este expediente técnico reciba la consideración que merece, y que el "Tazón de Granadillo" pueda ser debidamente protegido y valorado como parte integral de nuestro patrimonio nacional.

Atentamente,

Elena Molina Miranda
Encarga de programación CECREA La Ligua
Región de Valparaíso