



Sabores
de Chile



Más
Verde
ECOMUNICACIONES

RELATO





Objetivo general

Crear un Relato Base del sector gastronómico, tipo Storytelling, sustentado en cifras reales y debidamente argumentadas para alinear la estrategia de promoción de la Marca País, además de complementar las acciones de los socios estratégicos de Sabores de Chile.





Objetivos específicos

1-.

Apoyar el posicionamiento de Chile como plataforma gastronómica mundial a nivel de opinión pública nacional e internacional, para el crecimiento y desarrollo del país.

2-.

Contar con material veraz y atractivo que sea validado por actores del sector.

3-.

Constituirse como un documento útil de consulta sobre datos permanentes en el sector en torno al potencial gastronómico en Chile.

4-.

Ser una herramienta que permita facilitar el vínculo del sector con otros socios estratégicos.





Metodología

- Se realizó un relato tipo **storytelling** sustentado en cifras reales obtenidas de los siguientes documentos: Estudio de Gastronomía – Marca País, Informe Sectorial Gastronomía, Mensajes Claves.. (los que faltan)
- Se eligieron **6 mensajes claves** que son la base del relato. Estos mensajes están sustentados en cifras y datos obtenidos de los documentos citados anteriormente.
- Cada mensaje clave está presentado con sus cifras correspondientes y acompañado por un breve relato que explica **su relevancia**.





Mensajes claves

- Chile cuenta con geografías que potencian la **diversidad** de la comida.
- La Gastronomía chilena es un catalizador y canalizador de **tradiciones**.
- Cada mensaje clave está **Comer es un placer y se disfruta cocinando juntos** (Goce Colectivo).
- Chilenos **valoran y reconocen** la gastronomía chilena.
- Productos de **calidad y confiables**.
- Uso complementario de **bebidas locales** enriquece la experiencia de cada plato.





Chile cuenta con geografías que potencian la diversidad de la comida.

El 59% de los chilenos **clasifica la gastronomía según su geografía.**

En su mayoría, los chilenos creen que la cocina chilena se compenetra con la **naturaleza y que los ingredientes mandan.**

Dentro de los principales diferenciadores mencionados por los chilenos están la **variedad de ingredientes y sabores.**

Dentro de las afirmaciones más aceptadas por los chilenos está que Chile cuenta con una **geografía que potencia la diversidad de alimentos.**





Chile cuenta con geografías que potencian la diversidad de la comida.

La cocina chilena expresa sus paisajes y escenarios. Es producto de sus múltiples historias locales y de los variados contextos geográficos que existen en un país lleno de influencias y particularidades gastronómicas.

La presencia del desierto y el altiplano andino son innegables en la gastronomía del Norte Grande, donde reinan las papas y las exquisitas carnes de camélidos como el llamo y el alpaco. Más al sur, el Norte Chico tiñe de verde el desierto que acecha. Un oasis agrícola que tiene a la uva pisquera como principal exponente.

La Zona Central y su clima mediterráneo son el escenario propicio de comidas abundantes y contundentes. Desde el río Aconcagua al río Bío Bío se aprovechan los frutos de la rica agricultura y ganadería de la zona, donde platos como el Arrollado de Huaso, el Pastel de Choclo y la Empanada de Pino, se han convertido en el núcleo de la gastronomía chilena.

Al sur está la Patagonia, la última frontera del continente americano. Aquí está la Región de Magallanes, forjada por el derretimiento de glaciares y fuertes vientos, es la tierra por excelencia del cordero al palo y la merluza austral. Más de 4.000 kilómetros de costa otorgan a Chile una gastronomía que une dos extremos remotos en las frías aguas del Océano Pacífico. De norte a Sur, las costas chilenas se regocijan con productos frescos del mar, su diversidad y calidad son los cimientos de infinidad de preparaciones y sabores distintos, como los caldillos, los mariscales, cebiches, chupes y otras delicias.





La Gastronomía chilena es un catalizador y canalizador de tradiciones.

El 22% clasifica la gastronomía según las **tradiciones** y el 13,6% según la **identidad cultural de nuestros pueblos**.

Dentro de las afirmaciones más aceptadas por los chilenos está que en Chile se **preservan los ritos familiares de preparaciones y consumo y que esto permite la transmisión de recetas, secretos y anécdotas**.

Dentro de los principales diferenciadores mencionados por los chilenos están la **condimentación y la preparación**.





La Gastronomía chilena es un catalizador y canalizador de tradiciones.

La gastronomía chilena, aparte de expresar paisajes, es la manifestación de la historia del país, es expresión viva de sus idiosincrasias y contextos socioeconómicos, revelando una complejidad histórica y social llena de matices e influencias del mundo entero.

La milenaria herencia aymara provee la sabiduría gastronómica del norte de Chile, que se ha enriquecido también de múltiples influencias chinas, inglesas, indias y pampinas, nutriendo una cocina rica en productos, sabores y saberes.

Alemanes, suizos, checos, austrohúngaros y franceses componen la masa inmigrante que arribó al sur chileno desde mediados del siglo XIX hasta hoy. Su tradición culinaria integró a nuestro recetario y cultura el uso del chancho para la cecinería, de las frutas y la crema para la repostería y el desarrollo de la cervecera en el sur del país.

La culinaria mapuche ha transmitido su estrecho vínculo con la naturaleza y su agricultura de subsistencia basada en multi cultivos. Mantienen un gran respeto por la estacionalidad y la cosecha en función de las necesidades básicas de su pueblo, complementándolo con preparaciones sencillas, donde el sabor ahumado y el picor intenso y directo del ají son los principales ejes.

Pueblos originarios como los huilliches y los chonos se unen al elemento español (gallego) para darle vida a una cultura propia en la Isla de Chiloé, que por supuesto, se extendió a la cocina. Aquí destacan los productos de la tierra como las nalcas, brotes de helechos y otros tallos, pero por sobre todo, la papa. Del mar, pescados, pero sobre todo mariscos, regalo abundante gracias a las amplias mareas del mar interior chilote. La gastronomía chilota es la expresión del mestizaje de culturas marineras y pescadoras, habitantes del mar y las costas.





Comer es un placer y se disfruta cocinando juntos (Goce Colectivo).

*El 64% de los chilenos **cocina** para el almuerzo y la cena y el 61% durante la semana y el fin de semana.*

*Más del 70% de los chilenos come fuera al menos una vez al mes y de ellos la **mayoría prefiere la comida chilena.***

*36% de los chilenos **cocinan acompañados**, principalmente de la pareja.*

*82% cocina por **placer.***





Comer es un placer y se disfruta cocinando juntos (Goce Colectivo).

Los chilenos saben de tiempos difíciles y situaciones adversas, por eso, no necesitan excusas para gozar, ni pretextos para celebrar.

Aprovechan cada oportunidad que tienen para reunirse a cocinar junto a sus cercanos, para luego sentarse a la mesa a compartir la comida y disfrutar la compañía.

No hay lugar más acogedor que una mesa chilena.

Los chilenos son gozadores por naturaleza.





Chilenos valoran y reconocen la gastronomía chilena.

El 79% de los chilenos cocina o participa activamente en las **decisiones** de preparaciones, ingredientes y/o sabores que se cocinan en su hogar.

Dentro de las afirmaciones más aceptadas por los chilenos está que la cocina chilena si **se puede potenciar de manera internacional y es exportable.**

La cocina chilena es la cocinada **habitualmente** en los hogares.





Chilenos valoran y reconocen la gastronomía chilena.

Los chilenos saben lo que tienen, confían en ello y lo valoran. No porque les corresponde, sino por una simple razón, porque lo han probado. Y a quién no le van a gustar las sopaipillas en medio del invierno, el mote con huesillo en el verano, o un rico pan con palta a la hora de la once.

Los chilenos saben, que si es chileno, es bueno.





Productos de calidad y confiables.

*Dentro de las afirmaciones más aceptadas por los chilenos está que en Chile se cuenta con **productos de enorme calidad y limpieza en sus procesos, lo que fomenta el potencial exportador de nuestras materias primas.***





Productos de calidad y confiables.

Tal como los paisajes, los productos también tienen relación con territorios extremos y de contrastes: Ostras que esperan cinco años para ser extraídas, productos marítimos obtenidos con complejas técnicas y vinos producidos en medio del desierto.

Cualquier paladar puede deleitarse con lo puro y majestuoso de los paisajes chilenos a través de la calidad y variedad de sus productos.





Uso complementario de bebidas locales enriquece la experiencia de cada plato.

*Dentro de las afirmaciones más aceptadas por los chilenos está que el uso complementario de bebidas locales (vinos, cervezas y jugos) **enriquece y diferencia** la experiencia con cada una de nuestras cocinas y platos.*





Uso complementario de bebidas locales enriquece la experiencia de cada plato.

Las bebidas locales enriquecen y diferencian la experiencia de cada una de las cocinas y platos de Chile.

Chile es un actor vitivinícola global. Produce vinos únicos, osados, puros y diversos, ofreciendo maridajes inigualables.

En Chile crecen chirimoyas, mangos, papayas, frutos rojos y hierbas, con las cuáles se pueden preparar jugos, licores, cócteles e infusiones de sabores muy particulares. Además, se ha formalizado la producción del pajarete, chicha, destilados de alto valor y licores de personalidad local, revelando un espíritu innovador al rescate de sabores olvidados.





Relato

Chile, país de contrastes, de clima perfecto y geografía soñada. Una alargada franja que despierta a los pies de Los Andes y se duerme en las costas del pacífico. Los extremos de sus paisajes, escenarios e idiosincrasias, cobran vida en su variada gastronomía.

Chile es variedad, es contraposición constante, es un abanico interminable de productos, personas, tradiciones y ritos. Atacama y Patagonia, Aymaras y Mapuches, quinoa y merquén, calapurca y curanto.

Al norte, el suelo resquebrajado del desierto es testigo de sabidurías milenarias. La herencia Aymara provee la base gastronómica del Norte Grande, que se nutre de influencias chinas, inglesas, indias y pampinas. Cocina rica en productos, sabores y saberes, donde reinan los granos y las exquisitas carnes de camélidos como el llamo y el alpaco.

Más al sur, el desierto más árido del mundo se convierte en un oasis agrícola, fértiles valles se tiñen de verde y se llenan de vida con múltiples cosechas, donde la uva pisquera es la invitada de honor. Aquí los ríos descienden de la Cordillera de Los Andes para hidratar cultivos y proveer sabrosos camarones que enriquecen una despensa amplia y sabrosa, donde los recetarios de influencia española, alimentan a la pequeña minería que se descuelga de las llanuras interiores del Norte Chico.





Relato

Y qué sería de Chile sin su tradición campesina, qué sería de Chile sin sus huasos y su enorme influencia en la gastronomía nacional. Aquí yace el corazón de la cocina chilena. La Zona Central y su clima mediterráneo son el escenario propicio para la agricultura, donde las arduas labores del campo requieren platos abundantes para aguantar la faena. Arrollado de Huaso, Pastel de Choclo, Empanada de Pino. Para el huaso chileno, un almuerzo contundente y una buena siesta, son el complemento perfecto.

En la Región de la Araucanía reina la cocina mapuche. El estrecho vínculo de este pueblo con la naturaleza se ve reflejado en su agricultura de subsistencia basada en multi cultivos. El respeto por la estacionalidad y la cosecha en función de las necesidades básicas de su gente, son la base de sus preparaciones sencillas, como cazuelas, catutos y tortillas, donde el sabor ahumado y el picor intenso y directo del ají, revelan la fuerza inagotable del pueblo mapuche.

En la Isla de Chiloé existe una cultura propia, donde aun viven milenarias tradiciones, mitos y leyendas, expresiones del mestizaje de pueblos marineros y pescadores. Esta cultura se ha traspasado a su particular gastronomía, que con 286 variedades de papas nativas, cuenta con un sinfín de preparaciones propias. El curanto es una de las milenarias herencias de los pueblos indígenas (chonos y huilliches), que cocinaban mariscos, carnes y papas, directamente en un hoyo en la tierra con piedras calientes. Chiloé es una fuente inagotable de riqueza ancestral.





Relato

Al sur del mundo está la Patagonia, la última frontera del continente americano, donde cada rincón es vestigio de un pasado imponente. Aquí está la Región de Magallanes, forjada por el derretimiento de majestuosos glaciares y moldeada por los fuertes vientos que azotan sus montañas. Es la tierra de los gauchos magallánicos, expertos en la preparación del cordero al palo, un festín patagón que se disfruta junto al fuego y el mate, sin apuro, porque quien se apura en la Patagonia, pierde su tiempo.

La naturaleza ha elegido las tierras chilenas para ofrendar sus mejores frutos y ha elegido sus costas para bañarlas de los más ricos sabores. Más de 4.000 kilómetros que otorgan a Chile una gastronomía que une dos extremos remotos en las frías aguas del Océano Pacífico. De norte a Sur, las costas chilenas se regocijan con productos frescos de gran diversidad y calidad, cimientos de infinidad de preparaciones y sabores distintos, como los caldillos, mariscales, cebiches, chupés y otras delicias.

Además de la costa, a Chile lo une su gente, sus tradiciones y sus costumbres, porque los chilenos saben de tiempos difíciles y situaciones adversas, por eso no necesitan excusas para reunirse, ni pretextos para celebrar. Por eso la mesa chilena es tan acogedora, porque los chilenos saben que el simple hecho de ser chileno, conlleva múltiples riquezas, y este es motivo suficiente para gozar compartiendo, cocinando y comiendo.



Más
Verde

ECOMUNICACIONES

WWW.MASVERDE.CL