

# Revista Destino TEMUCO

Disfruta Temuco en **Verano**

Más de 300 artistas beneficiados por el municipio

Torneo gastronómico definió un plato para Temuco



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA

# Contenidos

Editorial | 03

Proyectos | 04  
Municipalidad de Temuco benefició a más 300 artistas locales a través de proyectos culturales financiados por el FNDR

100 años | 06  
Biblioteca y Centro Cultural Galo Sepúlveda celebró sus 100 años de vida

Tesoro Temuquense | 08  
Maestra Nivia González

Resumen | 10  
Tesoros Temuquenses

Zunilda Lepin Henríquez

Daniel Lagos Ramírez

Marco Paillamilla

Francisco Pedreros Matamala

Jorge Hans Topp

Verano en Temuco | 12

Concejales responden | 14

Un Plato para Temuco | 16

XI Concurso Fotográfico | 18

Cupones | 19  
Descuentos en restaurantes y servicios turísticos

Concurso de pintura | 21

Receta | 22  
Chanchito Araucano

## Revista Trimestral Destino Temuco

### Periodistas

Leslie Vásquez Troncoso  
Gustavo Rodrigo Peña

### Diseño, diagramación y fotografía

Constanza Morales Valenzuela

### Fotografía

Marcelo Larenas

Edición N° 6, diciembre 2022

Dirección de Turismo,  
Patrimonio y Cultura  
Municipalidad de Temuco

# Editorial

Estamos muy contentos de presentar esta nueva edición impresa de la revista Destino Temuco, que viene a resumir parte del importante trabajo que realizó durante el año nuestra Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura, que cumple un rol fundamental para transformar al rubro en una industria competitiva a nivel local, regional, nacional e internacional.

Nuestro objetivo es revitalizar al turismo liderado por nuestro municipio, difundiendo las actividades, la oferta de servicios y poniendo en valor el patrimonio cultural de nuestra comuna, impulsando nuestros atractivos para aportar al desarrollo y crecimiento de Temuco y de todos y todas sus habitantes.

El turismo, sin duda, también se nutre de actividades culturales y recreativas, donde nuestra ciudad tiene mucho que decir, ya que cuenta con todo el potencial e infraestructura para destacarse a nivel nacional.

Uno de los hitos importantes del 2022 fue la definición de un plato para nuestra ciudad, ya que, a través de un concurso gastronómico y participación ciudadana, escogimos una preparación culinaria que refleja nuestra identidad, potenciando además al sector productivo que ofrecerá este plato en sus restaurantes.

Otro reconocimiento importante que debemos destacar es el que obtuvo nuestro Parque Urbano Isla Cautín, que fue escogido a nivel nacional como el mejor proyecto de Espacio de Uso Público de Chile 2022, otorgado por la Cámara Chilena de la Construcción y otras instituciones. Este premio viene a reforzar nuestro interés de generar lugares de encuentro ciudadano y en este sentido, estamos seguros de que el Parque Urbano Isla Cautín, se transformará en uno de los imperdibles para quienes visitan nuestra ciudad y para los y las temuquenses, que cuentan hoy con el mejor espacio para la recreación y el esparcimiento.

Temuco tiene mucho que disfrutar, te invito a descubrir la ciudad y a divertirme con las actividades que preparamos para toda la familia.



Roberto Neira Aburto  
Alcalde de Temuco

Municipalidad de  
Temuco

# BENEFICIÓ A MÁS DE 300 ARTISTAS LOCALES

a través de proyectos  
culturales  
financiados por  
el FNDR

Con el objetivo de abordar diversas áreas para el desarrollo de la cultura y el patrimonio, la Municipalidad de Temuco, a través de la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura, ejecutó 11 proyectos financiados por el Fondo de Desarrollo Regional (FNDR) 2022, inversión que alcanzó los 200 millones de pesos.

Los proyectos contemplaron festivales de música, con bandas y agrupaciones musicales emergentes, actividades con compañías de teatro, escritores, poetas, fotógrafos, entre otros gestores culturales, iniciativas que se ejecutaron entre septiembre y noviembre de 2022, contribuyendo a potenciar el uso de la infraestructura cultural del territorio y de los parques urbanos de Temuco.

**TEMU  
CO**

MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA



## Talleres de oficios para el rescate del arte y la cultura mapuche

75 personas del sector de Boyeco, Tromen, Lircay y Trañi rescataron oficios ancestrales como la alfarería, telar, platería y cestería.



## Innova rock: apoyo a los músicos locales

A través de un completo proceso formativo contribuimos al desarrollo artístico de 9 bandas emergentes.



## Cine al aire libre: Temuco moviliza la cultura

Más de mil personas disfrutaron de jornadas de cine y entretenimiento en familia.



## El ciclo de teatro regional

Más de 4 mil personas asistieron a 6 obras de teatro gratuitas, con lo que acercamos las artes escénicas a la comunidad y apoyamos a los artistas locales.



### **Boleros y jazz sobre rieles**

Más de 400 personas disfrutaron de una jornada recreativa y musical en el ferrocarril con destacados artistas nacionales y locales.



### **Vive cultura en tus bibliotecas**

Más de 500 personas disfrutaron de la música y el humor con el espectáculo "Primavera sonora" que recorrió los barrios de Pichicautín, Labranza y Santa Rosa.



### **Itinerancia fotográfica: historia ferroviaria de Temuco**

A través de una itinerancia fotográfica que rescata la historia ferroviaria, recorreremos el 2023 8 escuelas rurales de la región, acercando el patrimonio y la cultura a cientos de niños y niñas.



### **Exposición interactiva permanente de Neftalí a Pablo**

Más de 50 mil personas podrán visitar la nueva exposición interactiva en el Museo Ferroviario Pablo Neruda, que incluye nuevas gráficas y recursos interactivos para todos los públicos.



### **El expreso literario: encuentro regional de escritores**

63 escritores participaron del encuentro literario para exponer sus obras al público y difundir el arte de la escritura.



### **Festival de música en parques urbanos**

12 bandas y solistas locales de diversos estilos, mostraron lo mejor de su música al público temuquense.



### **Visitas guiadas en rutas patrimoniales: un recorrido por la historia**

A través de 22 recorridos históricos por el Cementerio General y Museo Nacional Ferroviario difundimos el patrimonio cultural de nuestra ciudad.

# Biblioteca y Centro Cultural Galo Sepúlveda Celebró sus 100 años de vida

Durante el mes de mayo la Biblioteca y Centro Cultural Galo Sepúlveda, se vistió de gala para celebrar sus 100 años de vida como institución bibliotecaria, con más de 30 actividades artístico culturales, que incluyó en su programa sesiones de música, teatro, charlas magistrales, presentaciones de libros, actividades de fomento lector, entre otros.

Fueron más de mil 500 personas las que pudieron disfrutar de una celebración que permitió que más de 100 artistas locales se sumaran a este centenario, entre los que destacan la participación de escritores como Elicura Chihuailaf, Pedro Cayuqueo, Ricardo Herrera y Sergio Gómez con destacadas exposiciones a lleno total. Por su parte, el teatro, trajo de vuelta a reconocidas compañías locales como lo son las históricas Teatro-Pella y la Compañía TUM, a las que se sumaron las presentaciones de música en vivo a cargo de la Orquesta Filarmónica de Temuco y el Coro del Teatro Municipal, que repletaron la sala de teatro de la Galo Sepúlveda.



## Ceremonia oficial

El pasado 20 de mayo, con un extracto del discurso de Galo Sepúlveda Fuentes que dio cuando recibió la medalla de oro al ser nombrado funcionario benemérito en 1972, inició la emotiva ceremonia que conmemoró el cumpleaños número 100 y que reunió autoridades, ex funcionarios, gestores culturales, artistas, escritores y a la familia del fundador de la Biblioteca Municipal.



Escanea el código QR  
utiliza tus auriculares



Discurso Galo Sepúlveda  
en reconocimiento  
municipal.

Historia cultural, artística y social que inicia un 20 de mayo de 1922, con la creación de la primera biblioteca municipal con 300 ejemplares y 7 lectores. A la cabeza, un hombre lleno de vigor, Galo Sepúlveda Fuentes, que, sin mirar los inconvenientes de la época, se dio a la tarea de entregar cultura a la naciente ciudad de Temuco e incentivar y facilitar el acceso a la lectura y construir un espacio para resguardar el material literario.

Para una de las nietas de Galo Sepúlveda, esta instancia releva la figura de su abuelo, la cual había estado olvidada en los últimos años.

“ Ha sido un mes lleno de vivencias y emociones por la trascendencia que ha tenido mi abuelo en este último mes, ver a gente joven y no tan joven descubrir a mi abuelo, no solo en su rol de fundador de la biblioteca, si no en su rol social y cultural es un orgullo para mí y la familia ”

dijo Patricia Espinoza Sepúlveda,  
nieta de Galo Sepúlveda Fuentes.



El alcalde de Temuco, Roberto Neira Aburto, dijo que, “los 100 años que celebra la Biblioteca Galo Sepúlveda han sido el resultado de un intenso e incansable trabajo de muchos hombres y mujeres, que desde distintos ámbitos han contribuido a engrandecer esta trayectoria. Estos pasillos y estanterías atesoran millones de historias en cada uno de sus libros y han alimentado la imaginación de muchas generaciones, de asiduos lectores, destacados artistas y escritores, que, como los premios Nobel de nuestro país, han recorrido este lugar”, afirmó el edil de la comuna.



Por su parte, Roberto Concha, Director Regional del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, dijo que, “la biblioteca municipal es un patrimonio para nuestra ciudad, no solo por su infraestructura con más de cincuenta años, sino también, por su colección de libros, que presenta muchas primeras ediciones, su hemeroteca que resguarda gran parte de la historia de nuestra ciudad, por lo que esperamos continuar con esta alianza histórica con el municipio y la biblioteca, que es un tesoro para nuestra ciudad”, cerró.





**Tesoros**  
temuquenses

# Maestra Nivia González

las raíces de la danza  
en La Araucanía

**Directora y profesora en Escuela de ballet clásico de Temuco**  
**Seis décadas dedicadas a la formación de bailarinas y monitoras de danza.**

Oriunda de Vilcún, a sus 10 años inició sus estudios de danza con la profesora Silvia Ferrada, se perfeccionó en el Ballet de la Universidad Austral en Valdivia, lo que le dio las herramientas para impartir clases. En el ballet se encuentra con un amigo, Edgardo Pons, también estaba Jaime Jory y su hermano. Al finalizar cuatro años con la Compañía, regresa a Temuco con la idea de abrir su propia academia, la que se concreta en 1958.

Nivia hoy es un referente nacional en la formación de la danza en nuestro país, con sus 85 años continúa trabajando incasablemente en formar a nuevas generaciones que gustan y sienten la danza como ella la sintió en su niñez. Pero el camino no fue fácil, teniendo que luchar contra un contexto familiar y social adverso con poca apertura a las artes escénicas.

## El fallido viaje a Rusia y la oportunidad de Valdivia

"Tuve la oportunidad de seguir mis estudios en Rusia, lo que en ese momento para mis 15 años era un sueño, pero fue mi abuela quien no me dejó partir, cuestión en la que yo no estuve de acuerdo, pero que años después logré comprender. En esa época, la comunicación con el extranjero era muy difícil, sobre todo con Rusia, el contexto político estaba muy alterado. Además, hacer danza con exponentes rusas era muchos más difícil para una latina como yo".

En ese mismo periodo, surge la posibilidad de irse becada al ballet de la Universidad Austral de Valdivia. Sin embargo, nuevamente se encontró con una dificultad familiar. "Uno de mis abuelos de San Fernando le escribe a mi abuela, con quien yo me crie, diciéndole que me mande a seguir una profesión decente a una escuela normalista, a lo que mi respuesta fue una carta poco amistosa que me valió más que un reto por parte de mi familia, finalmente logré viajar a Valdivia".

## El sueño de una academia

Con sus cortos 15 años tuvo que sortear distintos obstáculos y prejuicios para lograr convertirse en la maestra de danza que es en el día de hoy, con una personalidad fuerte y segura de sí misma logró tomar el rumbo de su vida, formarse en Valdivia y Santiago, hacerse un nombre, volver a la ciudad de Temuco, renunciar a su trabajo y dedicarse a la danza en un 100%.



*"Lo que yo quiero me resulta, soy sumamente positiva, cuando ideo un plan nunca se me pasa por la mente que me va a ir mal y eso en la vida a obrado a mi favor. En esa época arrendé un local y me puse a hacer clases, transité por distintos espacios, entre ese periodo me casé, fui mamá y logramos dar con nuestra casa en calle Rodríguez, lugar que actualmente alberga mi academia de danza", explica.*



## La formación que rompe generaciones

Danza Araucanía y Danza Clásica del Sur fueron algunas de agrupaciones con la que Nivia incursionó en distintos estilos que abrió las puertas de su academia en la región a la formación de distintas exponentes que continúan su legado, con alumnas que hoy la reconocen como su maestra y que han sido parte de toda una vida de trabajo, traspasando generaciones completas con alumnas que hoy cumplen 60 años o pequeñas de 15 años que la reconocen como aquella que las inició en el camino de la danza en la ciudad de Temuco.

Durante toda su vida continuó formándose en la disciplina que tantas alegrías le ha entregado, así es como a sus 76 años, volvió a estudiar, esta vez, en el ROYAL ACADEMY OF DANCER, una de las instituciones líderes en educación y formación en danza en todo el mundo, donde se capacitó hasta el séptimo grado, convirtiéndose en la única latina de su edad en lograr tan nivel de perfeccionamiento.

### ¿Qué significa la danza para ti?

"Primero que todo, me alegra saber que hoy las familias están más abiertas a la danza como disciplina, yo por muchos años estuve sola haciendo esto, pero hoy hay muchas alternativas y estilos, y eso me parece genial", a lo que agregó, "La danza para mí ha significado todo y sigue siendo el centro en mi vida. Siento que yo abrí la danza en Temuco y en otras ciudades de la región, por lo que mucha gente de distintas generaciones que han pasado por mi academia reconocen el trabajo que he venido realizando, y eso, es muy satisfactorio", señaló.

### Proyectos futuros

Para el 2023 quiero hacer un encuentro nacional de la danza donde vengan escuelas de Valdivia, Chillán, Concepción y distintas ciudades de Chile a mostrar su trabajo. Es un proyecto que espero concretar.

452 21 5022

Manuel Rodríguez N°634, Temuco.

 [ballet\\_niviagonzalez](https://www.instagram.com/ballet_niviagonzalez)



**Tesoros**  
temuquenses



**Zunilda  
Lepin Henríquez**

Guardiana de semillas y de los sabores ancestrales

Zunilda Lepin Henríquez, originaria de la comunidad de Lumahue de Nueva Imperial, vive actualmente en Temuco y es una destacada emprendedora gastronómica. Defensora de la semilla nativa y campesina, su propuesta culinaria en "Zuny Tradiciones" ha logrado impacto y reconocimiento a nivel local, regional y nacional, siendo incluso galardonada por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes como "Tesoro Humano Vivo" y como "Ciudadana Destacada" por parte de la municipalidad de Temuco.

La señora Zuny, como es popularmente conocida, tiene su local de comida familiar y campesina en el mítico barrio Tucapel de Temuco, a los pies del Cerro Nielol, donde sólo ofrece alimentos orgánicos, libres de químicos y transgénicos. Es reconocida por ser una activa defensora de la semilla nativa y campesina, resguardándola, usándola e intercambiándola a través del trafkintu, lo que la ha llevado a transformarse en una promotora de la soberanía alimentaria. En su huerta, ubicada en el jardín de "Zuny Tradiciones" cultiva diversas especies comestibles y medicinales.

**Restaurant "Zuny Tradiciones"**  
Fono de contacto: +569 9795 5280



**Daniel  
Lagos Ramírez**

Artista visual e investigador,  
especialista en grabado

Se formó en la Universidad Católica de Valparaíso, donde ejerce actualmente como docente. Premio a lo mejor de 2021 otorgado por el Círculo de Críticos de Arte de Chile y nominado The Queen Sonja Print award 2022 de Noruega.

Su pasión por las artes visuales viene desde pequeño como autodidacta desde la pintura, donde pudo conocer el ejemplo de referentes de la época como Alfredo Castillo, Arsenio Herrera o Helmut Lemp, entre otros. "En la época del liceo, algunos sábados pasaba a visitar a Castillo y veía todo su despliegue colorístico que para mí era todo un ejemplo", nos cuenta sentado desde su mesa de trabajo en el taller que mantiene detrás de su casa. "Mis primeros pasos los realicé en la Academia de Bellas Artes de Temuco (ABAT), ahí conocí la acuarela, el dibujo y el óleo. Recuerdo que después del liceo pasaba a dibujar al ABAT y las señoras me hablaban de Celia Leyton y su pintura. En esa época no tenía idea de la figura de ella, pero esto me permitió conocer más de su trabajo e historia", explicó.

Sin embargo, el grabado como disciplina vino a raíz de un intercambio académico a Colombia, en la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá en el año 2005. "Allí aprendí grabado con el destacado artista visual Alfonso Álvarez lo que me permitió adentrarme en esta disciplina de manera mucho más seria". Hace poco el Círculo de Críticos de Arte de Chile premió a Daniel Lagos por su participación en la exposición "Grabado: Hecho en Chile" en el Centro Cultural La Moneda como lo mejor del año 2021 y como una de las grandes revelaciones en la categoría del grabado.

 daniel.l.ramirez.31  @danlagos76

## Maestro Artesano

En su taller Kilkai Mapu nos recibió Marco Paillamilla Ortiz, temuquense, orfebre y docente de la escuela de Diseño de la Universidad Católica de Temuco, donde compartió su experiencia como rütrafe (platero mapuche), su trayectoria y los diversos reconocimientos que ha recibido a lo largo de su carrera. Durante 35 años se ha dedicado a la orfebrería, señalando que sus inicios fueron por necesidad, pero con el tiempo aprendió y estudió sobre platería, cosmovisión mapuche y el significado de las piezas que confeccionaba, perfeccionando así su técnica y obteniendo diversas distinciones gracias a sus diseños inspirados la cultura mapuche.

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

[marco.paillamilla@gmail.com](mailto:marco.paillamilla@gmail.com)



## 48 años dedicados al patrimonio ferroviario de Temuco

Francisco Pedreros Matamala, oriundo de Los Álamos (provincia de Arauco), es el maquinista del Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda de Temuco. Ingresó a La Maestranza para estudiar y formarse como aspirante en el estamento de tracción el año 1973, cuando solo tenía 22 años.

Desde su taller, nos cuenta que prácticamente toda su vida ha estado vinculado a los trenes, destacando que su padre también era ferroviario. Su motivación para ingresar a la empresa, además de la seguridad y proyección que ésta le otorgaba, fue la posibilidad de viajar y conocer diferentes lugares.

Don Pancho, como le dicen con cariño quienes lo conocen, exhibe con orgullo su licencia P-1 de personal de conducción del Grupo EFE, documento que lo habilita para transportar pasajeros y que corresponde a la máxima clasificación a la que puede aspirar un maquinista.



## 58 años dedicados al teatro y la formación de actores

"He formado a muchos grupos de actores y actrices en mi vida y espero seguir haciéndolo". Si podemos hablar de uno de los precursores del teatro regional desde la década del 80 en adelante y que aún se mantiene vigente, debemos hablar de Jorge Hans Topp, destacado actor, director y docente teatral. Director fundador de la emblemática compañía teatral TUM y una persona que ha entregado un importante aporte formativo en colegios, escuelas y grupos de adultos mayores.

Oriundo de la comuna de Lautaro, los inicios de Jorge se remontan al año 1964 cuando comienza sus estudios en la Universidad de Chile (sede Temuco) en la carrera de tecnología agrícola, lo que le permitió acceder al taller de teatro que propiciaba en aquella época dicha casa de estudios dirigido por Osvaldo Obregón.



# Disfruta Temuco en verano, donde comienza el sur de Chile

Temuco es la capital de la región de La Araucanía y pertenece a la provincia de Cautín. La ciudad fue fundada cerca del río Cautín y en medio de dos cerros, el Monumento Natural Cerro Ñielol y el Conun Huenu (puerta al cielo).

Se encuentra ubicada a 689 kilómetros de Santiago y representa un polo de atracción turística que distribuye a los visitantes a las diversas zonas de la región, promoviendo los recursos naturales, el capital humano, el patrimonio y la identidad multicultural.

La ciudad ofrece diversos atractivos naturales, patrimoniales y urbanos para visitar, sobre todo en verano, donde las áreas verdes y espacios públicos se disfrutan en familia, destacando el Parque Urbano Isla Cautín, Monumento Natural Cerro Ñielol, Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda, Pabellón de La Araucanía, entre muchos otros que te invitamos a descubrir.

### Plaza Aníbal Pinto

Es la principal plaza de la ciudad, un punto de encuentro para la comunidad y donde se ubica el Monumento a La Araucanía, obra inspirada en cinco personajes que fueron parte de la fundación de la ciudad, como lo son: una machi, el toqui Cautipolicán, Alonso de Ercilla, un colono y un soldado presente en la comitiva fundacional. En este espacio se ubica además la Galería Municipal de Arte Plaza Aníbal Pinto con exposiciones permanentes durante todo el año y la Oficina de Informaciones Turísticas.



### Museo Nacional Ferroviario Pablo Neruda

Posee una invaluable colección de material rodante que ha sido restaurado, manteniendo sus características originales. En este espacio se pueden apreciar locomotoras y vagones de épocas pasadas, piezas que fueron cuidadosamente seleccionadas por su valor histórico y características técnicas, transformándose en un atractivo turístico cultural para Temuco.

**Ubicación:** Av. Barros Arana 0565

**Horario verano:** martes a viernes de 09:00 a 18:00 horas; sábados de 10:00 a 18:00 horas; domingos de 11:00 a 18:00 horas



## Parque urbano Isla Cautín

Obtuvo el premio nacional al mejor proyecto de Espacio de Uso Público de Chile 2022, reconocimiento otorgado por la Cámara Chilena de la Construcción y otras instituciones.

Se emplaza en 27 hectáreas en el sector sur del centro urbano de Temuco, posee espacios e instalaciones para realizar actividades recreativas, culturales, deportivas y medio ambientales, organizadas en torno a una gran área verde central, conectadas por circulaciones interiores y con accesibilidad desde los 3 principales ejes que delimitan el parque: Av. Los Poetas, Av. Prat y el nuevo eje denominado Av. Isla Cautín. Sus actividades y espacios dan cuenta de un lugar con carácter multicultural, sustentable y de encuentro para los diversos actores, grupos sociales de la ciudad, la región y turistas.

**Ubicación:** Av. de Los Poetas N° 300

**Horario verano:** martes a domingo de 08:30 a 21:00 horas



## Pabellón Araucanía

A los pies del Cerro Ñielol, en un espacio de 20 mil metros cuadrados, se levanta el Pabellón Araucanía, construcción que representó a Chile en la Expo Milán y se inspiró en el concepto de los alimentos y la cadena de afectos que hay detrás del trabajo artesanal de los productores. Son 1.910 metros cuadrados construidos con un 80 por ciento de madera de pino radiata y estructuras metálicas que simulan un gran “canasto de mimbre”. Se trata de una gran vitrina regional, nacional y mundial donde se muestra la cultura y diversidad alimentaria de Chile, lo que se acompaña de visitas guiadas interactivas.

**Ubicación:** Arturo Prat N° 0221

**Horario de atención:** martes a domingo de 09:00 a 18:00 horas

## Monumento Natural Cerro Ñielol

Desde el centro de Temuco, a sólo siete cuadras de la plaza Aníbal Pinto, se encuentra el cerro Ñielol, la única área silvestre protegida de Chile en el radio urbano. Este monumento natural es administrado por CONAF, cuenta con camino de asfalto, diversos senderos para recorrer, restaurant y miradores para disfrutar de las vistas panorámicas de la ciudad.

**Ubicación:** Arturo Prat s/n

**Horario de atención:** martes a domingo de 8:30 a 13:00 horas y de 14:00 a 16:00 horas



Información Turística  
Contacto de WhatsApp



Escanea el código

Si quieres visitar estos y más atractivos, puedes hacerlo inscribiéndote gratis en nuestro City Tour. Más información al +56962380660

# Concejales responden...



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

Piñones, changles y digüeñes; aunque son de temporadas distintas son endémicos de nuestra región y por lo tanto algo se debe hacer con ellos. Platos frescos y coloridos y por otra parte elaboraciones cocinadas con sabores intensos.



Concejal Alejandro Bizama Tizado



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

Nuestro Cerro Ñielol, pero no para subir en auto al mirador, sino para caminarlo a través de sus senderos o trotarlo, sentir como ese aire puro llena tus pulmones.



Concejal Fredy Cartes Valenzuela



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

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



Concejala Viviana Díaz Carvallo



**¿Cuál es la foto imperdible en Temuco?**

Una bella postal sería desde el puente Treng Treng Kay Kay hacia la urbe, que en este caso sería con proyección a la Catedral y Torre Campanario, lo que deja en evidencia cuánto ha crecido nuestra ciudad.



Concejala Claudia Peñailillo Guzmán



## ¿Qué lugar le recomendarías visitar a los turistas en Temuco?

El Museo Ferroviario por representar parte de la historia de nuestra ciudad y reconocer un trabajo tan importante como lo fueron las y los trabajadores de ferrocarriles, tanto en su labor como en la recuperación de la historia.

Concejal Carlos Sepúlveda Vergara



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

Me encanta mi ciudad, la ciclovía, el cerro Ñielol. Tiene lugares muy bonitos y está cerca de otras ciudades también muy hermosas. Además, aquí viven mis amigos y mi familia.

Concejal Bruno Hauenstein Araya



## ¿Cuál es el potencial turístico de nuestra comuna?

El potencial turístico de nuestra comuna son algunos lugares típicos como el Cerro Ñielol, el Museo Ferroviario, la Feria Pinto, el Teatro Municipal, nuestra Plaza Aníbal Pinto y ahora el Parque Isla Cautín, pero nos falta poner en valor locales con artesanía y vestimentas tradicionales, restaurantes con comidas típicas más centrales con nombres y direcciones conocidas. Potenciar más nuestro río Cautín que es un eje central que une a dos comunas a través del puente Treng Treng - Kay Kay, generando hitos importantes a lo largo de él y que además se fortalezca a Temuco como la capital de La Araucanía, que es la puerta de entrada hacia la costa de nuestra región.

Concejala Soledad Gallardo Vásquez



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

La Feria Pinto. Este es un lugar en el cual convergen el mundo urbano y rural de la comuna. Suma a lo anterior que en este espacio podrás observar cómo, a pesar de los años, las caseritas mantienen viva la lengua mapuche.

Concejal Marco Antonio Vásquez Ulloa





## Torneo gastronómico definió un plato representativo para Temuco

Hasta el Museo Ferroviario Pablo Neruda llegaron más de 100 personas para degustar las tres preparaciones culinarias que buscaban convertirse en el plato de Temuco. Fue finalmente la propuesta del Restaurant In, el “Chanchito araucano”, la que resultó ganadora y conquistó el paladar del jurado, compuesto por representantes de la ciudadanía, dueños de restaurantes e invitados especiales vinculados al rubro de la gastronomía y el turismo.

La iniciativa fue organizada por la **Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura** de la municipalidad de Temuco y en la categoría liceos técnicos participó el Instituto Superior de Especialidades Técnicas (ISETT); en la categoría profesionales el Restaurant In; y en la categoría educación superior, Inacap. Los tres representantes fueron seleccionados tras la realización del primer torneo gastronómico “Un plato para Temuco” el pasado mes de agosto en los talleres de cocina de Inacap, ocasión en la que participaron 17 parejas de competidores.

En la final del torneo gastronómico, que fue conducida por el destacado chef nacional Mikel Zulueta, las y los invitados pudieron degustar las tres preparaciones, donde ISETT se presentó con un “Estofado de San Juan”, el Restaurant In con el “Chanchito araucano” e Inacap con un “Costillar de araucarias y coyan”, obteniendo 42, 61 y 23 votos, respectivamente.

El alcalde Roberto Neira, relevó que,

*“después de meses de trabajo, en una competición maravillosa, donde participaron, restaurantes, institutos de formación técnica, universitarios y escolares, hoy Temuco tiene un plato característico, aprobado por la ciudadanía, ahora el desafío es capacitar a los restaurantes de la ciudad para que lo incluyan en sus cartas, para que las personas tengan acceso a este y los turistas sepan que en Temuco tenemos mucho que mostrar, esto tiene que ver con reactivar el comercio local, la gastronomía y es en esto que trabajamos como municipio.”*



El objetivo de la iniciativa es que la comuna cuente con un plato que pueda ser parte de la oferta gastronómica de la ciudad, ya sea en picadas, cocinerías, restaurantes u hoteles, satisfaciendo las necesidades de los turistas e impulsando el reconocimiento de la gastronomía local como patrimonio cultural.



Ganadores: Marcos Cuevas, Hernán Lienlaf

## “Chanchito araucano”

El plato presentado por el Restaurant In es una preparación típica de la **gastronomía del sur de Chile**. Sus ingredientes son el lomo ahumado de chanchito de la zona relleno de manzanas y avellanas tostadas, acompañado de guiso de trigo mote y papas nativas. El “Chanchito araucano” fue creado en conjunto por los chefs de cocina **Marcos Cuevas, Hernán Lienlaf** y el chef ejecutivo y concesionario del Restaurante In, **Nicolás Orrego**.

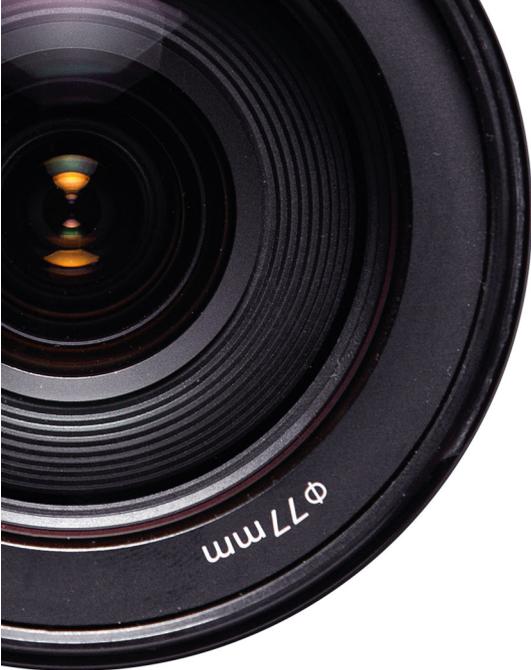
Al respecto, Nicolás Orrego, chef ejecutivo y concesionario de In, dijo que

*“realmente contento, muy feliz de hacer un aporte porque esto va a quedar marcado en la historia de Temuco como primer evento gastronómico que se hace para poder elegir un plato. La ciudad necesitaba algo que la represente gastronómicamente, es una ciudad que tiene muy marcadas las cuatro estaciones, que tiene muchos ingredientes y eso es muy atractivo para darlos a conocer”.*

Dentro de los criterios para la elección del plato estaba que la propuesta representara **la identidad de la ciudad** y destacara aspectos como la **territorialidad, pertinencia** con la ciudad y la región, la **presentación, el sabor** y la utilización de los ingredientes, entre otros.



Conoce la receta del “Chanchito araucano” en la página 22



XI Concurso  
Fotográfico

# “Temuco, ciudad viva”

premió a sus ganadores”

En su **décima primera versión**, el concurso de fotografía, **“Temuco, ciudad viva”**, impulsado por la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura, a través de la Galería de Arte de la Municipalidad de Temuco, **premió a los 3 primeros lugares** de un total de 94 obras participantes.

Se trata de **Francisco Sepúlveda**, quien obtuvo el **primer lugar** del concurso, con su obra titulada **“Es hora de volver a casa”**, adjudicándose el premio mayor del certamen que alcanzó la suma de 800 mil pesos.

Según relata el autor, la imagen ganadora fue capturada un lluvioso viernes por la tarde en una de las principales arterias de la ciudad. **“Estaba esperando locomoción y vi que los chicos estaban apurados, a esa hora ya querían irse todos para la casa. -La foto- me transmite esa vertiginosidad y ese apuro por llegar al hogar”**, explicó.

Por otro lado, **Angélica Díaz**, con su obra **“Bicicleta”** y Johanna Salazar, con **“Trazos de luz en la ciudad”**, se llevaron el segundo y tercer lugar, adjudicándose 600 y 400 mil pesos, respectivamente.

El **alcalde Roberto Neira**, se refirió al certamen y destacó que, **“cómo municipio estamos interesados en seguir **potenciando el desarrollo de diversas disciplinas**, como la fotografía, a través de convocatorias de este tipo, que, en esta oportunidad, logró recepcionar más de 90 trabajos. Por lo mismo, quiero agradecer a cada uno de los participantes que se plegaron a esta convocatoria y los insto a seguir participando en las diversas acciones que como municipalidad seguimos desarrollando”**, destacó Neira.

Las fotografías ganadoras y otras seleccionadas, estuvieron en exhibición durante el mes de octubre en la Galería de Arte de la Plaza Aníbal Pinto.



Revista   
**Destino**  
**TEMUCO**

**70** Descu  
**0** entos

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.  
Válidos hasta el 28 de febrero 2023

15%



*Fino Chalán*  
ALTA GASTRONOMÍA PERUANA

Valle de Notros N° 2799  
Lunes a sábado de 12:30 a 00:00 horas y  
domingos de 12:30 a 23:00 horas

\* Descuento sobre el consumo total  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

15%



*Fino Chalán*  
ALTA GASTRONOMÍA PERUANA

Hochstetter N° 350  
Lunes a sábado de 12:30 a 00:00 horas y  
domingos 12:30 a 16:00 horas

\* Descuento sobre el consumo total  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

15%



*Terra Chalán*  
GASTRONOMÍA PERUANA

Andrés Bello N° 770  
Lunes a sábado de 12:30 a 00:00 horas y  
domingos de 12:30 a 23:00 horas

\* Descuento sobre el consumo total  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

20%



Barros Arana N° 07566  
Lunes a domingo de  
10:00 a 20:00 horas

\* Descuento valor entrada  
de lunes a domingo  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

10%



Blanco Encalada N° 825, Local 3  
Lunes a sábado 12:30 a 21:45 horas y  
domingo de 19:00 a 22:45 horas

\* Descuento en carta de sándwich  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

25%

*El Tinto*<sup>®</sup>  
— sweetcof —

Caupolicán N°1085  
Lunes a viernes de 09:00 a 21:00 horas,  
sábado, domingo y feriados  
de 10:00 a 20:00 horas

\* Descuento en todas las bebidas  
calientes y frías, pastelería y  
platos salados  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

25%

*El Tinto*<sup>®</sup>  
— sweetcof —

España N° 380  
Lunes a viernes de 09:00 a 21:00 horas,  
sábado, domingo y feriados  
de 10:00 a 20:00 horas

\* Descuento en todas las bebidas  
calientes y frías, pastelería y  
platos salados  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

15%



Av. Pablo Neruda N° 02291  
Lunes a domingo, temporada  
verano de 10:30 a 21:30 horas

\* Descuento en barquillos  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

25%



Blanco Encalada N° 825, Local 4  
Lunes a viernes de 12:00 a 22:00 horas  
y sábado de 13:00 a 18:00 horas

\* Descuento en compras  
superiores a \$15.000 pesos  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

20%

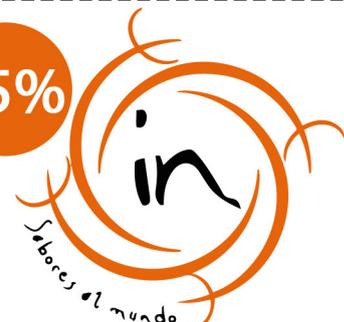


FINA GASTRONOMÍA PERUANA

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

\* Descuento en toda la carta  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

25%



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

\* Descuento en plato  
"Chanchito Araucano"  
Válido hasta el 28 de febrero 2023

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

Revista  
*Destino*  
**TEMUCO**

**% Descu  
entos**

Presenta este cupón de descuentos en los restaurantes adheridos.

# “Más de 60 obras se recibieron”

para el concurso de pintura Araucanía, de cordillera a mar

Más de 60 fueron las obras que participaron en la **décima versión** del concurso regional de pintura “**Araucanía, de cordillera a mar**”, evento artístico organizado por la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura de la municipalidad de Temuco para promover las artes visuales e invitar a retratar los paisajes, gente y cosmovisión que caracterizan a la región.

Este año, el **primer lugar** lo obtuvo **Aldo Calfulipi** con la obra “**Rioi Magina Kotem**”; el **segundo lugar** quedó en manos de **Matías Maurer** con “**Tren Tren Vilu y Caicai Vilu**”; mientras que el **tercer lugar** fue para Camilo Quintana con “**La Cohesión Del Dualismo**”.

En el concurso participaron artistas visuales de diferentes comunas de la región, como Tolten, Melipeuco, Lautaro, Vilcún, Carahue, Nueva Imperial, Angol, Curarrehue, Padre las Casas y Temuco, siendo 26 las obras que formaron parte de la exposición que se realizó durante el mes de noviembre.

Aldo Calfulipi, ganador del concurso y licenciado en Artes Visuales de la Universidad Católica, dijo que “esta pintura yo la hice no apuntando a algún lugar o mención sino para mostrar mi trabajo, utilizar el concurso como una vitrina y me alegra saber que los jueces apostaron por una propuesta más “loca” a una propuesta más tradicional”.

Los **premios** para los ganadores, por **concepto de adquisición**, fueron de 1 millón 200 mil pesos para el primer lugar, un millón de pesos para el segundo lugar y ochocientos mil pesos para el tercer lugar. De esta forma, las **tres obras ganadoras** pasarán a formar parte del **patrimonio artístico-plástico** de la municipalidad de Temuco.





## Chanchito Araucano

Ingredientes para 6 personas

### Para el cerdo

2 kilos de lomo de cerdo ahumado  
1 kilo de manzana de la zona  
¼ de taza de avellanas tostadas  
2 unidades de zanahorias  
1 cebolla  
3 tallos de apio  
1 Litro de sidra de manzana  
3 hojas de laurel  
Sal y pimienta a gusto

### Para los acompañamientos

600 gramos de trigo mote  
100 gramos de habas  
100 gramos de arvejas  
1 pimentón rojo  
1 pimentón verde  
200 gramos de piñones  
2 choclos  
4 ramas de chascu  
2 dientes de ajo  
50 gramos de manteca  
600 gramos de papas nativas  
Sal, pimienta y merquen a gusto

### Para el pebre

1 tomate  
1 mata de cilantro  
½ de cebolla blanca  
½ nalca, digüeños o changle  
(según temporada)

### Para las Sopaipillas

2 tazas de harina  
500 cc agua tibia  
35 gramos de manteca  
½ sobre de levadura seca  
1 litro de aceite para freír

### Preparación del chanchito

Disponer el lomo sobre una superficie plana, abrir el lomo con un cuchillo de tal forma que quede lo mas extendido posible para poder rellenar, por otra parte pelar las manzanas y picar muy finas, llevar a un sartén con mantequilla y cocinar hasta que la manzana logre un punto de puré, rectificar sabor con sal, pimienta y agregar las avellanas picadas, dejar enfriar para luego poder rellenar, con el lomo extendido agregar la mezcla de manzanas por todo el lomo y luego enrollar como si fuera un brazo de reina, amarrar con hilo de cocina para poder cocinar.

Picar la cebolla, zanahoria y apio en cubos pequeños y reservar, en una olla caliente agregar aceite y sellar el lomo por todas sus caras, agregar las verduras, las hojas de laurel y dejar sudar todo, pasado unos minutos agregar la sidra de manzana y cocinar a fuego bajo por 45 minutos, luego dejar enfriar en la misma olla para poder porcionar, y en el caldo de cocción retirar las hojas de laurel y licuar todo para usar de salsa.

### Los acompañamientos

Dejar remojar el trigo mote con abundante agua por 8 horas dentro del refrigerador, cambiar el agua y cocinar en una olla con una pisco de sal hasta que esté blando y reservar, picar los pimentones, cocinar y pelar las habas, cocinar y pelar los piñones, cocinar el choclo y luego desgranar para poder licuar junto un cubo de mantequilla y hojas de chascu.

En un sartén caliente colocar la manteca con una pisco de ají color y agregar los pimentones, saltear por unos minutos y agregar el trigo mote, habas y arvejas cocinar unos minutos y agregar la pasta de cholo, rectificar sabor con sal, pimienta y merquen reservar para el montaje del plato.

### Las papas

En una olla con agua fría colocar las papas y cocinar hasta que estén bien cocidas, dejar enfriar para luego cortar con la piel en trozos de 3 cm. En un sartén con aceite y mantequilla agregar las papas y saltear, agregar chascu, sal, pimienta y merquen a gusto.

### Los pebres

Picar la cebolla, tomate en cubos pequeños, picar las hojas de cilantro finamente y colocar todo en un bowl condimentar con jugo de limón, vinagre de manzana sal y pimienta, según la temporada del año se le puede agregar nalca picada cubos pequeños, digüeños, changle o merquen hidratado.

### Masa Sopaipillas

En un bowl agregar los ingredientes secos, harina, sal y junta con la levadura, agregar el agua tibia. Con tus manos comienza a integrar hasta formar una masa compacta y lisa. Amasar por 5 minutos y dejar reposar la masa por unos 30 minutos en un bowl tapado con un paño. Pasado el tiempo de reposo se debe retirar la masa del bowl y estirarla con ayuda de un uslero hasta tener un grosor de 1.5 cm aproximadamente. Con un cuchillo cortar triángulos, cuadrados o simplemente círculos. Hacer agujeros en el centro para que no se inflen.

Una vez listas llevar a una olla con aceite caliente a 175 grados y freír por 2 minutos o hasta que estén bien doradas.





MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA

Escanea  
el código QR

Conoce nuestra  
nueva página web

[WWW.DESTINOTEMUCO.CL](http://WWW.DESTINOTEMUCO.CL)



¡Suscríbete y conoce los  
eventos y panoramas  
que Temuco tiene para ti!

Descarga nuestro material turístico

escaneando el código QR



\*PLANO CIUDAD

\*MAPA RUTERO

\*CITY TOUR

\*GUÍA DE  
SERVICIOS

Escanea  
el código QR

Y DESCUBRE LA PUERTA  
DE ENTRADA AL SUR DE CHILE

Temuco



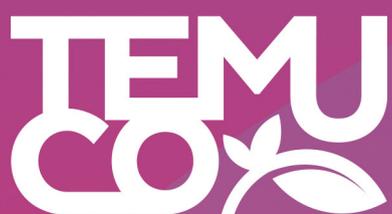
Síguenos

en nuestras redes sociales

[@dturismotemuco](https://www.instagram.com/dturismotemuco)



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



MUNICIPIO CIUDADANO

DIRECCIÓN DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA

Síguenos en redes sociales:

