

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
24/05/2013	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	17	2	FERIA PINTO, EL GRAN MERCADO QUE CONQUISTA CON EL SABOR MAPUCHE	22,3x26,2	No Definido

Ubicado en Temuco, es el centro de abastos más grande de La Araucanía:

# Feria Pinto, el gran mercado que conquista con el sabor mapuche

Nació a principios del siglo XX con pequeños agricultores que se instalaban a vender sus productos junto a la estación ferroviaria. Hoy ha cambiado el entorno, pero el piñón y el merkén mantienen en alto su protagonismo. La visita resulta ineludible.



**PRODUCCIÓN.**— Fresco y a granel. La murta, las legumbres o el ají se venden en envases o potes, o en sacos, si es necesario. "Depende de lo que quiera el casero", comentan los locatarios de la Feria Pinto.



**ATRACCIÓN.**— "Así se ve el piñón en el árbol", dice Nano Guzmán, quien mantiene un racimo de estos en su local para mostrar a los clientes el fruto de La Araucaria.

## UBICACIÓN

La gran feria se ubica en la avenida Aníbal Pinto, frente a la estación.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
24/05/2013	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	17	3	FERIA PINTO, EL GRAN MERCADO QUE CONQUISTA CON EL SABOR MAPUCHE	11,3x12,9	No Definido

#### NICOLÁS GUTIÉRREZ

La Feria Pinto sorprende por sus olores y sus coloridos productos de origen mapuche. Piñones, digüeñes, castañas y murta, según la temporada, y tomates, papas y el merkén han sido desde los albores del mercado los protagonistas en esta feria ubicada en el centro de Temuco.

A comienzos del siglo XX, espontáneamente vendedores de productos del campo provenientes de Carahue, Angol y Lonquimay, que viajaban horas o días hacia la ciudad, comenzaron a instalarse en la avenida que está frente a la estación ferroviaria.

Y con el paso de los años se ha transformado en el principal centro de abasto de La Araucanía y visita obligada en la capital de La Frontera.

La feria creció hasta dejar de ser un mercado libre, el que hoy completa cuatro manzanas con más de 400 puestos de venta y un número similar de ambulantes.

La Feria Pinto ha crecido, según Nano Guzmán, pero hay algo que jamás ha cambiado: "El sabor de nuestros productos. La gente sigue viniendo a buscar acá el producto original, sacado de la tierra por manos mapuches, del campo".

Guzmán se dedica a la venta de piñones, el producto mapuche por excelencia. Lleva 50 años en la feria con "El Buen Chatito", negocio en el que ha llegado a vender hasta 200 kilos. "La gente se asombra de ver el fruto en las piñas, y no el puro grano", cuenta, mientras sostiene un racimo.

Los visitantes preguntan cómo prepararlo, y Nano les explica las formas típicas: cocido o como puré, pero siempre salado. A esas recetas les ha salido competencia, y la cocina *gourmet* también ha hecho suyo el piñón. "Nos enteramos de que en restaurantes de Santiago lo hacen dulce o que le echan hasta a los estofados", dice, un poco extrañado.

Este año conviene experimentar todo lo posible con los piñones, con sal o azúcar, ya que tras una mala cosecha en 2012 el precio, que llegó a los \$5 mil el kilo, ahora está en \$500 los dos kilos.

Si el piñón es la puerta de entrada a la oferta de la Feria Pinto, la estrella indiscutida y lo más pedido es, desde hace décadas, el ají merkén. El condimento en polvo, hecho a base de ají seco molido en mortero, se vende en bolsas desde \$50 o en potes de kilo

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
24/05/2013	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	17	4	FERIA PINTO, EL GRAN MERCADO QUE CONQUISTA CON EL SABOR MAPUCHE	11,1x8,1	No Definido

sobre \$2 mil. "Sirve para los caldos cuando hace frío o para las papas. No falla para dar color y sabor", dice Sergio Sandoval, vendedor y experto en el tema.

Casi todo en la Feria Pinto se vende a granel, desde bolsas a grandes sacos. Incluso el "atado de ají" se ofrece a \$500 para quien quiera preparar merquén en casa. Y si los tomates vienen de Angol (al norte de la región) y los piñones de la cordillera, el sur de La Araucanía pone lo suyo con los quesos.

Los puestos de quesos suman una veintena y ofrecen piezas de más de un kilo por \$2 mil, producidas en fundos del sector Faja Maisan o traídos de más al sur. "Hay quesos más maduros, otros con especias, con

hierbas, para fundir, para picar; tenemos de todo, y siempre hay que guiar al comprador. Para eso estamos", dice Ana Colomera, quien asegura que hace despachos a Arica, Antofagasta, Quillota y la capital. "Los turistas que vienen y andan en vehículo se llevan por montones", cuenta.

La escena no es una fantasía de Ana, y no se da solo con los quesos. "Es que cuando la gente se pega una vuelta, no se olvida del sabor puro que tiene lo que se vende acá, no lo encuentra en ningún lado; si no, pregúnteles a los santiaguinos. Y como es barato, no es raro que llenen el auto con quesos, papas, tomates y piñones. Si hasta cuando vienen en bus aprovechan de llevarse unos saquitos", remata Sergio Sandoval, mientras echa merkén en una abultada bolsa que vende a no más de \$300.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
24/05/2013	EL MERCURIO - (STGO-CHILE)	17	5	FERIA PINTO, EL GRAN MERCADO QUE CONQUISTA CON EL SABOR MAPUCHE	4,9x14,8	No Definido

## ■ El manual del buen merkén

Los propios mapuches reconocen que la receta les pertenece, no así el ají, que por condiciones climáticas se da más al norte. Sin embargo, en La Araucanía le dieron vida al popular condimento, que según aseguran los locatarios de la Feria Pinto tiene versiones poco felices en la zona central.

"La receta original dice que se muele el ají cacho de cabra seco junto con semillas de cilantro y sal. Algunos no le echan cilantro, o el ají es menos ahumado, y sigue siendo bueno. La gente que no lo conoce bien cree que el merkén es eso que venden allá en el norte, hecho con hartos ají de color nomás para abultar el envase, y que es bien malo en realidad", dice Sergio Sandoval, quien admite que la única concesión propia de la modernidad es que en vez de pasar los ingredientes por mortero, se haga con un molino eléctrico.

Para probar el merkén real y no una mala copia, Sandoval da algunos *tips* para reconocerlo: "El de verdad es un polvo no tan brillante, sino más bien oscuro, y cuando se le echa al caldo o la sopa, se va hacia el fondo, no se queda flotando arriba".