

<https://doi.org/10.32735/S2735-61752021000183162>

LA SIDRA Y CHICHA DE MANZANA ¿PRODUCTOS TRADICIONALES ARRAIGADOS A LA IDENTIDAD EN LA LOCALIDAD DE PUNUCAPA? *¹

CIDER AND APPLE CHICHA. ARE THESE TRADITIONALS PRODUCTS ROOTED TO THE IDENTITY OF PUNUCAPA LOCALITY?

David Ismael Badilla Angulo²
badilladavid@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-0998-0052>
Universidad Austral de Chile
Valdivia, Chile

Melchor Enrique Barrientos Bahamonde³
melchor.barrientosba@alum.uca.es
<https://orcid.org/0000-0003-0469-0101>
Universidad Austral de Chile
Valdivia, Chile

Katherine Francesca Bassaletti Olmedo⁴
katherine.bassaletti@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-0291-1054>
Universidad Austral de Chile
Valdivia, Chile

RESUMEN

Se presenta la relación entre los habitantes de Punucapa y las actividades socioeconómicas que se desarrollan en torno a la producción de sidra y chicha de manzana, situando el proceso de elaboración de estos productos en un contexto rural. Presentamos el material recopilado durante los meses de septiembre, octubre y noviembre de 2017, en los cuales se llevó a cabo la observación en terreno. Se propone una alternativa antropológica en torno a la visión que los vecinos del lugar poseen sobre la importancia de mantener las tradiciones como elemento central de su identidad. Finalmente se presentan los resultados surgidos en el proceso investigativo.

Palabras Claves: Sidra; Chicha de manzana; Actividades socioeconómicas; Tradiciones; Punucapa.

ABSTRACT

It is presented the relationship between the inhabitants from Punucapa and the socio-economic activities that are developed for the production of cider and apple chicha in a rural context. We show the material gathered through September, October and November of 2017, in which we developed the observation on the field. An anthropological alternative is proposed to show the point of view the neighbors from this place have related to the importance of keeping the traditions

* Artículo recibido el 30 de junio de 2021; aceptado el 06 de octubre de 2021.

¹ Este artículo fue realizado el año 2017 en el marco de la asignatura Etnografía Rural (ANTR 157), segundo semestre, tercer año de la carrera de antropología de la Universidad Austral de Chile. Asignatura dirigida por las docentes Magdalena Navarro & María Eugenia Solari. Es importante señalar que ha sido revisado y modificado en algunas de sus partes para ser publicado en esta revista.

² Antropólogo. Licenciado en Antropología

³ Antropólogo. Licenciado en Antropología, Candidato a Máster en Patrimonio, Arqueología e Historia Marítima por la Universidad de Cádiz (España).

⁴ Antropóloga. Licenciada en Antropología.

as the main element of identity. Finally, the results emerged from the research process are exposed.

Keywords: Cider; Apple chicha; Socio-economic activities; Traditions; Punucapa.

Introducción

La investigación se sitúa en la localidad de Punucapa a orillas del río Cruces en la comuna de Valdivia, Región de los Ríos. Esta localidad rural se caracteriza por sus atractivos turísticos y su producción agropecuaria, que desde el establecimiento del poblado ha sido un medio de subsistencia importante para los habitantes del sector. Hoy, la producción de sidra y chicha de manzana son actividades primordiales y tienen reconocimiento no sólo a nivel local, sino también nacional, pues la sidra cuenta con denominación de origen otorgada por el INAPI (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) desde el año 2017.

Frente a lo anterior nos planteamos como objetivo de investigación verificar la existencia de un vínculo asociado a la sidra de manzana como elemento constitutivo de identidad local para la comunidad de Punucapa. En relación con esto, se busca conocer el proceso de elaboración artesanal de la sidra de manzana, identificar los modos de organización tanto económicos como sociales en torno a la producción, y definir la relevancia del producto y los agentes productores de la comunidad de Punucapa. Para alcanzar este objetivo se realizaron once visitas durante los meses de septiembre, octubre y noviembre de 2017, realizando observaciones y entrevistas con el fin de conocer los aspectos sociales que aborda la producción de sidra —y productos asociados— en el lugar.

En esta investigación utilizamos el concepto de nueva ruralidad (de Grammont, 2004; Gómez, 2004) para comprender los cambios que se han dado en el ámbito económico aparejado al ámbito social en la localidad con respecto a los medios de producción. Es importante para nuestro análisis tener en cuenta condiciones como la apertura a nuevos mercados, nuevas tecnologías que influyen en la producción, la intervención del Estado, entre otros, que repercuten en la forma en la que los pobladores conciben la chicha y la sidra y en cómo se relacionan con el territorio.

Por otro lado, desde el trabajo de Domínguez y Renard sobre la Denominación de Origen del mezcal en México, tomamos su definición de lo que es un producto localizado, entendiéndolo como un producto dotado de identidad, lo que implica una “interacción entre factores naturales, legados culturales y la capacidad para establecer y mantener redes socio económicas e institucionales.” (2017, p.104).

La investigación busca responder las siguientes interrogantes: ¿Qué es la sidra de manzana y cómo se elabora en la localidad de Punucapa? ¿Quiénes intervienen en estos procesos de elaboración, de qué manera y cómo se vinculan entre ellos? ¿Cuál es la percepción de la comunidad frente a la sidra de manzana y su relación con los productores de ésta?

Punucapa es un sector ubicado en la comuna de Valdivia (XIV, Región de Los Ríos), pertenece al distrito de Estancilla. Hacia el norte colinda con Tambillo, al sur con El Molino, al oeste con radicaciones indígenas y al este con el Río Cruces (Pérez 2003 *en* Aguirre, 2004). Punucapa se establece como tal en el siglo XVIII, en donde antes existía un poblado indígena. Desde entonces por sus cualidades agrícolas se caracterizó por proveer a la ciudad de Valdivia con los productos de sus huertas, destacando desde siempre sus manzanos. (Rojas, 1991).

Posteriormente la utilización de la tierra fértil se vio trastocada por el terremoto de Valdivia de 1960, el cual provocó cambios geográficos en importantes asentamientos agrícolas.

Actualmente Punucapa cuenta con una población de 119 habitantes, según censo del 2017 (INE, 2019), la cual se trataría mayormente de personas de la tercera edad. Junto a las actividades

agropecuarias, en el último tiempo se ha desarrollado fuertemente el turismo asociado a la gastronomía (donde se incluye la sidra y la chicha de manzana) y la artesanía.

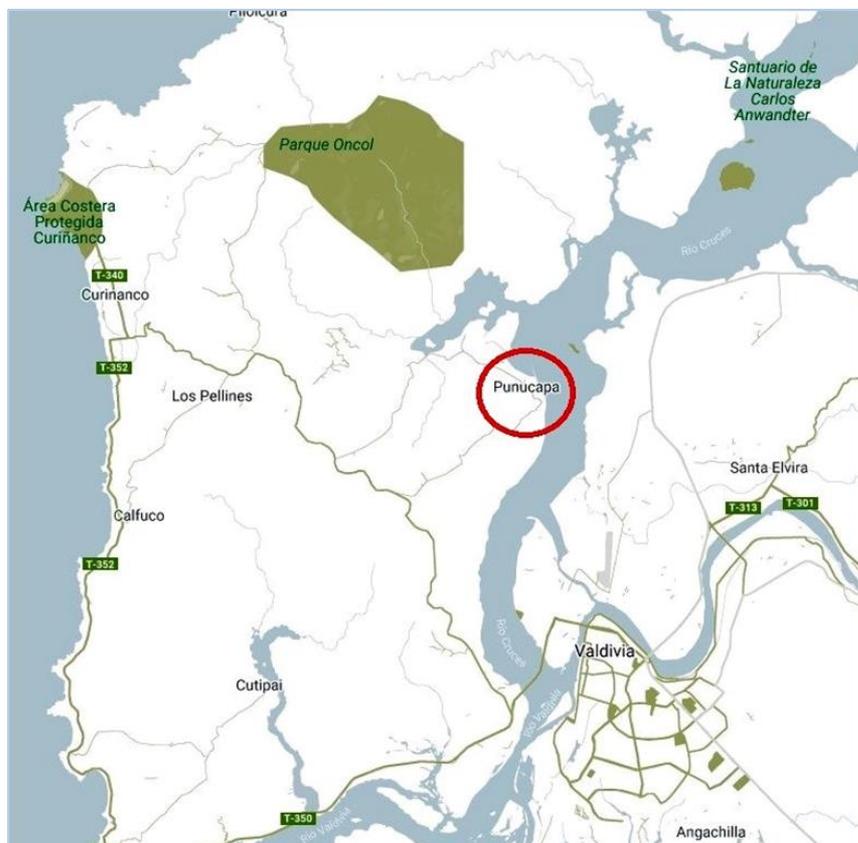


Imagen 1. Mapa localidad de Punucapa. (Elaboración personal).

Metodología

Utilizamos una metodología cualitativa flexible basada en la observación etnográfica, ya que es imprescindible para la interacción entre investigadores e informantes y la construcción del conocimiento. (Mendizábal, 2006). Realizamos, además, entrevistas conversacionales y en profundidad, para lo cual ejecutamos una pauta de entrevista tentativa que abarcara preguntas *grand tour* y *mini tour* (Guber, 2013). Además, realizamos un registro fotográfico de cada una de nuestras visitas para dar cuenta de las principales actividades del pueblo y su temporalidad.

Realizamos un total de ocho entrevistas formales, cinco de estas fueron a productores de sidra y chicha. Una entrevista fue hecha a un proveedor de manzanas y vecino de la localidad y dos fueron hechas a vecinas del sector que tienen sus emprendimientos ligados al turismo, pero no relacionados directamente con la sidra. También, mantuvimos conversaciones informales con vecinos, los cuales igualmente nos aportaron datos relevantes al tema de estudio. De estas ocho entrevistas cuatro fueron grabadas con la autorización de los participantes mediante un consentimiento informado. A continuación, se presenta la tabla que individualiza a los entrevistados de la investigación:

N° identificación en el texto	Ocupación
1	Productor de chicha/sidra.
2	Productor de chicha/sidra.
3	Productor de chicha/sidra.
4	Productor de chicha/sidra.
5	Productor de chicha.
1	Proveedor de manzanas para la agropecuaria. Vecino del sector.
1	Vecina del sector.
2	Vecina del sector.

Tabla 1. Resumen de entrevistados. (Elaboración personal).

La chicha y la sidra de manzana

Punucapa es reconocido por la producción de los derivados de la manzana, específicamente la sidra, la chicha y recientemente el vinagre.

De acuerdo con el “Reglamento de control y uso de la denominación de origen de la sidra de Punucapa”, del INAPI (2016), esta se trata de una “(...) bebida alcohólica de baja graduación, elaborada en base a zumo de manzana por medio de la fermentación completa, que se produce de manera espontánea con levaduras que se encuentran naturalmente en la fruta, bajo procedimientos desarrollados de manera artesanal (...)” (p. 4). De acuerdo con los informantes el proceso comienza con la recolección de la manzana que se realiza entre los meses de febrero y abril; este es un trabajo colectivo, que conlleva algunos casos la contratación de personal. Luego viene el proceso de molido de la manzana y después la prensa; este es un proceso manual. Posteriormente se llenan las pipas y se deja fermentar, se debe quitar la espuma para que amargue la bebida, las pipas se deben ir rellenando un par de veces al día. Finalmente, luego de 23 días se obtiene una chicha dulce; si se quiere más seca se deja por más tiempo. Por último, se embotella.



Imagen 2. Izquierda y centro: botellas de chicha y sidra elaboradas en el sector. Derecha: prensa donde se aplastan las manzanas. (Archivo personal).

Uno de los productores informantes explicó que “chicha” es una palabra indígena para denominar el jugo fermentado de manzanas, pero que realmente todas serían sidras con mayor o menor graduación alcohólica. Actualmente la diferencia está en que la chicha es más seca que la sidra con una graduación alcohólica de 6° y 4° respectivamente lo que se debe a un mayor tiempo de fermentación.

La producción de la chicha se ha realizado desde la conformación de Punucapa, lo que ha creado un fuerte vínculo social entre producto y la comunidad. En relación con los informantes, todos quienes vivieron en Punucapa en su niñez y/o juventud, reconocen haber tomado jugo de manzana y chicha, las cuales eran producidas por sus propios padres y abuelos. A partir de los relatos se confirma su producción como parte de la historia de la comunidad. Así también surge el carácter colectivo de la chicha, puesto que tanto la recolección de las manzanas, la elaboración, la distribución o venta, e incluso el consumo significaba la reunión de varios vecinos, familiares y amigos en cada una de las etapas. Uno de los productores informantes comentó que, en aquella época, se corría la voz de quien tenía un barril de chicha abierto y todos iban a su casa a beber. Este producto que se generaba en grandes cantidades se hacía tanto para la venta (especialmente en Valdivia) y para consumo familiar por igual.



Imagen 3. Izquierda superior: antiguos barriles de madera. Derecha superior: tinaja con destilado. Izquierda inferior: árboles de manzana. Derecha inferior: chicha envasada. (Archivo personal).

Por otro lado, la producción de sidra resulta relativamente nueva y más aún la del vinagre; comentan varios informantes que antiguamente cuando se avinagraba la chicha simplemente se botaba, en cambio hoy se comercializa junto con la sidra y la chicha, y se destaca por sus propiedades medicinales.

Actualmente los modos de producción difieren entre los distintos productores; si bien el proceso es el mismo, la diferencia está en lo que ellos denominan qué tan “natural” o “artesanal” es el producto, ya que algunos prefieren filtrar la chicha mientras que otros no, o conservarla en pipas de madera o de acero. La disputa principal es si es válido ponerle aditivos para mejorar el dulzor, la acidez, etc.; mientras que unos están de acuerdo pensando en mejorar y estandarizar la calidad de su producto, satisfacer a los clientes y con ello aumentar sus ventas, hay otros quienes piensan que lo tradicional está en no intervenir el proceso pues esa sería la verdadera chicha de Punucapa.

La chicha y la sidra: un trabajo de hombres

La producción de sidra y chicha es un trabajo de hombres tal como pudimos comprobar, ya que todos los productores informantes resultaron ser varones. Las mujeres de Punucapa se dedican a realizar otros trabajos como las huertas y las cocinas y las artesanías; estas últimas en torno al turismo. En una de las entrevistas, una mujer punucapeña comentó al momento de preguntarle si producía chicha: “La chicha no la hago porque ese ya es trabajo de hombres y no tengo manzanales tampoco, pero mi primo el Lalo es primo mío, él hace la chicha (...)” (*Vecina 1*, entrevista personal, 14 de noviembre de 2017).

Según cuenta la misma entrevistada, las mujeres de Punucapa se dedican a otras labores, tanto en el hogar como en el comercio. Ellas hacen pan y lo venden, también se dedican a vender flores; siempre se las “rebuscan”. Sin embargo, es importante mencionar que anteriormente la venta de productos era mayor y más fácil, puesto que se daban frutos, hongos y nalcas que se

recolectaban y se vendían en la ciudad, sin embargo, hoy escasean. Por ello se ha dificultado la recolección de estos productos naturales, sumado además a una dificultad física debido a la avanzada edad de las mujeres del sector.

Cabe destacar que la chicha es considerada una bebida para hombres: "(...) la sidra quedó como el producto que tenemos hasta la fecha, quedó el dulzón y es exclusivamente para la mujer (...), hay hombres que sí les gusta, pero la mayoría de los hombres lo que quieren es algo más fuerte ya y ahí queda la chicha." (*productor 4*, entrevista del 20 de octubre); mientras que otro nos dice: "siempre venían los *curaitos* a comprar chicha fuerte, entonces me dije 'bueno', y me ideé una chicha buena para la gente que no toma: para las señoritas, pa la gente mayor, y así para la gente que tomaba otra clase de chicha." (*Productor 5*, entrevista del 23 de octubre de 2017). Así tenemos que no solo hay una división sexual del trabajo clara sino también una diferenciación al público al que apuntan los productores.

Denominación de Origen de la Sidra de Punucapa

La denominación de origen, solicitada en 2012 y otorgada el año 2017, trae consigo una serie de efectos sociales que se pueden abordar desde distintas perspectivas. Esta Denominación de Origen (En adelante D.O.) es solo para la sidra, que según testimonios recopilados se comenzó a comercializar a mediados de los 90's y luego se masificó en el pueblo al igual que sucedió posteriormente con el vinagre.

Los sellos de origen otorgados por INAPI y el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo buscan, tal y como se indica en el nombre, el sostenido incremento del turismo y la economía en las localidades, además de valorar la tradición. En este sentido, estas instituciones admiten, en cierto modo, considerar la rentabilidad en sus acciones. Siguiendo el camino de la intervención del Estado, muchos de los informantes admiten que los beneficios a los cuales postularon o piensan postular se rigen bajo organizaciones o instituciones que analizan sus solicitudes en relación con si son viables y rentables. Las D.O. en general pueden traer ventajas especialmente económicas, pero también desventajas, permitiendo que se generen conflictos dentro de la comunidad.

Las D.O., se caracterizan porque "se encuentran fuertemente relacionadas con métodos particulares de producción, que muchas veces encuentran su origen en procedimientos tradicionales de elaboración, transmitidos de generación en generación, vinculados a las localidades y pueblos de quienes los elaboran." (Belmar, 2016, p. 254). En este sentido, la chicha (y la sidra) se encuentran vinculadas a la tradición punucapeña, en donde los saberes fueron transmitidos a través de las generaciones; una práctica que se inició desde mediados del siglo XIX en la zona (INAPI, 2017) y que se ha mantenido con el correr de los años.

A diferencia de lo expuesto por Domínguez y Renard (2017), en este caso la D.O., fue solicitada por el dueño de una empresa comercial de sidra, una de las que presentan mayor relevancia y visibilidad en la zona en relación con este producto. Según relata el dueño de esta empresa, la D.O. se solicitó para el sector de Punucapa, el cual abarca un área territorial que va más allá de la zona donde se concentra la población en la calle principal. Si bien fue solicitada de forma particular, nunca se consideró como algo personal, sino que se hizo en nombre de todo el poblado.

Las actividades productivas de Punucapa

Punucapa pertenece a la "Red Turismo Rural Valdivia", red que define a Punucapa como Puerta de entrada al Santuario de la Naturaleza Carlos Andwanter y como antesala para la visita del

Cerro Oncol, por lo que se entiende que esta localidad constituye un lugar de paso para llegar a recorrer otros sitios de la costa norte de Valdivia.



Imagen 4. Izquierda: muelle de Punucapa. Derecha: vista del humedal río Cruces, que forma parte del Santuario de la Naturaleza. (Archivo personal).

Saida Palou Rubio y Fabiola Mancinelli (2016) mencionan que la antropología “propone una comprensión del turismo como un vector que mediatiza espacios, formas de vida, relaciones sociales, identidades y memorias colectivas, como algo que crea y recrea imágenes, imaginarios, recursos, patrimonios y que siempre transforma economías, políticas y territorios” (p. 8). Este turismo además se relaciona estrechamente con la producción de sidra, chicha y vinagre, productos que caracterizan a la localidad desde hace años y que, sumado a la reciente aceptación de la D.O., de origen de la sidra, conceden al pueblo una tradición vinculada a los derivados de la manzana. Actualmente el producto más importante es la sidra, cuyo crecimiento de producción es cada vez mayor, debido a la demanda que viene desde otras regiones.

Otras instancias recreativas y asociadas al turismo y que refuerzan estas demandas son: la fiesta de la candelaria, la cual se celebra desde hace más de un siglo en la iglesia del pueblo, y la feria costumbrista que funciona durante la temporada estival; ambas se han convertido en un polo de atracción para turistas que llegan motivados por el recorrido en lancha desde Valdivia y por la posibilidad de probar la chicha y sidra de la localidad.



Imagen 5. Flor de manzano. (Archivo personal).

Tal como señalamos en un principio la actividad agropecuaria ha sido desde siempre el sustento de los habitantes de Punucapa. Este hecho ha permitido el reconocimiento de esta localidad por

sus huertas, manzanales y flores, convirtiéndola en un importante proveedor para la ciudad de Valdivia. La siguiente tabla muestra un resumen de las actividades productivas realizadas en Punucapa, describiéndose el tipo de trabajo, los lugares, las personas y el tiempo en que se efectúan:

Actividades productivas	¿Qué actividades productivas se realizan en Punucapa?	¿Dónde se realizan las actividades productivas?	¿Quién realiza esas actividades productivas?	¿Cuándo se realiza esas actividades productivas?
Sidra/Chicha/Vinagre	Recolección de manzanas. Elaboración y venta de chicha, sidra y vinagre de manzana.	Campos de manzanos. Salas de procesos artesanales o industriales.	Hombres recolectores y productores de sidra, etc. Venta por locatarios o dueños.	Recolección desde febrero a abril. Elaboración y venta de acuerdo con stock o todo el año.
Agropecuarias	Huerta, recolección y flores. Cría de ovinos, bovinos, aves, equinos y cerdos.	En terrenos de casas particulares	Mujeres encargadas de la huerta, recolección y venta de flores. Hombres y mujeres encargados de la cría de sus animales.	Todo el año.
Otras	Restaurantes. Artesanías. Conservas. Comercio menor.	En ampliaciones de casas particulares, comedores habilitados, centro de artesanos, etc.	Hombres y mujeres, jóvenes y mayores, dueños y en menor medida empleados.	Temporada alta de turismo (septiembre-febrero). Todo el año.

Tabla 2: Caracterización de las actividades productivas de Punucapa. (Elaboración personal).

Situación actual de las actividades en Punucapa

A través de los relatos de los informantes podemos dar cuenta de los cambios que se han suscitado en Punucapa en las últimas décadas, los cuales están directamente vinculados al fenómeno de la nueva ruralidad y que se expresan especialmente en las prácticas productivas. En la memoria de los habitantes aún persiste el recuerdo de cuando niños o jóvenes iban en barco de vapor a través del río Cruces a vender sus productos a la feria fluvial, incluyendo la chicha; también se recuerda cómo el muelle era un lugar de encuentro en donde se gestaba naturalmente la cooperación entre los vecinos para trasladar sus productos. Sin embargo, esta lógica comunitaria ha cambiado especialmente desde el mejoramiento de la conectividad terrestre

en el sector, en que cada emprendedor y habitante en general hace uso de medios de transporte que generalmente se mantienen al margen de las rutas fluviales.

Continuando con la idea anterior, se constata que son varios factores que han intervenido en estos cambios: por un lado, la migración campo-ciudad, principalmente de los jóvenes que se van a estudiar y/o trabajar a las áreas urbanas, situación que para la mayoría de los informantes se debe a un menosprecio del estilo de vida de campo. Un fenómeno asociado a lo anterior es la presencia mayoritaria de adultos mayores en la localidad, lo que también tiene explicación debido a la constante migración ciudad-campo de las personas jubiladas ajenas al territorio que compran parcelas en el sector. Estos dos fenómenos migratorios, sumado al fallecimiento de las personas mayores (que, de acuerdo con lo declarado por los informantes, fueron quienes se dedicaron a las tareas de campo más tradicionales), producen la pérdida de saberes locales. Por otro lado, se percibe el necesario cambio de actividades locales a causa de la imposibilidad de realizar las mismas tareas que anteriormente se llevaban a cabo en el sector. Otro factor que influye es la presencia del Estado a través de distintas organizaciones y programas; nos encontramos por ejemplo con que la mayoría de los informantes ha tenido o tiene alguna asociación con el INDAP, el INAPI (entidades que realizan capacitaciones en turismo y otras áreas), lo que define las formas de producción e incentiva su adhesión al mercado estableciendo una lógica de microempresa a la producción de los agricultores. Esto último, también ha generado algunas críticas y resistencia a los programas, ya que los mismos usuarios consideran que estas instituciones al ser programas nacionales no se adaptan a las particularidades de Punucapa, ni a las necesidades de su gente e incluso a veces interfiriendo en las formas de producción tradicionales.

Un último factor que podemos establecer sobre los cambios que ha experimentado la localidad en cuanto a sus prácticas productivas es el hecho de la pérdida de biodiversidad. Fue recurrente en las entrevistas el que los productores expresaran lo difícil que es conseguir manzanas; incluso hay algunas variedades como la denominada “cabeza de niño” que prácticamente no se encuentran en el sector. Ellos recuerdan que antes había muchísimas manzanas. Así mismo, se han perdido las frutillas, murtas e incluso las flores que tradicionalmente se vendían en la feria fluvial de Valdivia. Uno de los informantes, además, se mostraba preocupado por la muerte de las abejas, situación que él atribuía a las heladas y a la contaminación. De hecho, una de sus mayores preocupaciones consistía en mantener algunos cajones para que las abejas polinizaran los árboles y por ende los lugareños pudiesen tener producción de manzanas. Por último, la contaminación del río Cruces también fue parte de los relatos; los vecinos nos contaban cómo muchas aves emigraron y otras simplemente desaparecieron.

Dado lo anterior vemos cómo la población de Punucapa se ha volcado a explotar el turismo a través de distintos medios como la gastronomía, las artesanías, sacando provecho a su paisaje e historia.

Apreciaciones finales

En primera instancia, decidimos centrar la investigación en la sidra, ya que parecía ser el producto más característico de la localidad de Punucapa; no obstante, a lo largo del trabajo en terreno nos percatamos que tras la sidra existe un tipo de producción mucho más arraigada a los punucapeños: la chicha de manzana. Para algunas personas de Punucapa no hay una distinción entre sidra y chicha; para ellos estos dos productos son nombrados como chicha, solo que uno es menos fuerte (sidra) y el otro más (chicha) en términos de fermentación. Esta situación nos permite entender que la chicha ha estado tradicionalmente más ligada a los punucapeños que la sidra, que ha cobrado relevancia recientemente. La sidra fue creada con la intención de abarcar a una población más heterogénea, que incluya jóvenes, personas mayores y aquellas que no acostumbran a beber alcohol; fue ideada para un consumo más familiar, alejándose del estereotipo que conlleva la chicha de ser una bebida para “borrachos”.

Por otro lado, se hace evidente que la sidra va abriendo camino a ser reconocida por los pobladores como parte de la identidad de Punucapa, generando vínculos sociales de diversos tipos: influye en las prácticas laborales, económicas y en las relaciones sociales de la comunidad. Parte de esta influencia se debe a la D.O., la cual tiene un trasfondo turístico en el sector. Es a partir de este mismo elemento que se han generado disputas en Punucapa, entre las cuales se identifica la constante "pugna" entre chicheros artesanales y nuevos sidreros. Jerarquizar a los productos de la manzana y considerar sólo a la sidra, por la calidad otorgada por el Estado, invisibiliza que la tradición va mucho más allá que la sidra misma. La chicha y el vinagre también constituyen parte de las costumbres y las tradiciones de Punucapa, tanto o más que la sidra. Esta situación bien podría llevar a lo que describen los autores como una apropiación de un producto tradicional por parte de unos pocos productores en desmedro de las actividades de toda la comunidad. Otras disputas se generan entre las personas que tradicionalmente viven en el lugar, con las que llegaron posteriormente; en algunos casos estas últimas han llegado con la idea de explotar los nichos de turismo que poco a poco los habitantes de Punucapa han ido creando, por lo cual consideran que sería una apropiación de sus tradiciones, deteriorando la cohesión social.

El futuro de Punucapa está marcado por el turismo realizado por todos los productos de índole artesanal y tradicional que se ofrecen. Resulta de suma importancia para la localidad que se logre mantener la biodiversidad pues es no sólo una atracción turística, como el santuario de la naturaleza, sino que de ésta depende el estilo de vida campesino.

Finalmente, en cuanto a la institucionalidad sería ideal que los programas destinados a esta zona fueran pertinentes territorialmente y respondieran a las inquietudes de los agricultores y vecinos más que a las condiciones y necesidades del mercado.

Referencias bibliográficas

- Aguirre, A. (2004). *Autorretratos comunitarios: una experiencia piloto de antropología visual en Punucapa, X Región de los Lagos, Chile*. (Tesis de pregrado). Universidad Austral de Chile, Valdivia.
- Belmar, C. (2016). Las denominaciones de origen en Chile: desarrollo y perspectivas. *RIVAR*, 3(8), pp. 253-266.
- De Grammont, H. (2004). La nueva ruralidad en América Latina. *Revista mexicana de sociología*, 66, pp. 279-300.
- Domínguez, D., y Renard, M.C. (2017). Denominación de origen y exclusión: el caso del mezcal de Teozacoalco, Oaxaca, México. En del Valle, M., y Tolentino, J. (Coords), *Gobernanza territorial y sistemas agroalimentarios localizados en la nueva ruralidad* (pp. 102-107). México: CONACYT, REDSIAL, yod.
- Gómez, S. (2004). Nueva Ruralidad (fundamentos teóricos y necesidad de avances empíricos). El mundo rural: transformaciones y perspectivas a la luz de la nueva ruralidad. *Revista de desarrollo rural y cooperativismo agrario*, (8), pp. 141-164.
- Guber, R. (2013). *El salvaje metropolitano, reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires. Editorial Paidós.
- INAPI. (2016). Reglamento de Uso y Control Denominación de Origen Sidra de Punucapa. Recuperado de https://www.inapi.cl/docs/default-source/default-document-library/articles-9658_recurso_1.pdf?sfvrsn=61324400_0 el 02/10/2017.
- INAPI (07 de septiembre de 2017). Sidra de Punucapa obtiene Sello de Origen. Recuperado de <http://www.inapi.cl/portal/prensa/607/w3-article-11294.html> el 04/10/2017.
- INE. (2019). Ciudades, Pueblos, Aldeas y Caseríos. Recuperado de https://geoarchivos.ine.cl/File/pub/Cd_Pb_AI-Cs_2019.pdf el 16/12/2020.

- Mendizábal, N. (2006). Los componentes del diseño flexible en la investigación cualitativa. En Vasilachis, I. (Ed.), *Estrategias de investigación cualitativa* (pp. 65-105). Barcelona: Gedisa.
- Palou, S., y Mancinelli, F. (2016). El turismo como refractor. *Quaderns*. 32, pp. 5-28.
- Red Turismo Rural Valdivia s/f (Manual turístico obtenido en el Terminal Municipal de Valdivia).
- Rojas, B. (1991). *Léxico rural de Punucapa. La fiesta de la Candelaria. El matrimonio y la mujer*. (Tesis de pregrado). Universidad Austral de Chile, Valdivia.