

DIARIOS DE OTOÑO

*recolectando, ilustrando
y cocinando alimentos silvestres.*

22-24
de mayo

Gaia Sur, Pucón.

@delmontealacocina
www.delmontealacocina.cl
diariosotono@gmail.com

DEL
MONTE
A ~ la cocina

Brochure de la residencia



DIARIOS DE OTOÑO

recolectando, ilustrando & cocinando

Una invitación a habitar el otoño desde el cuerpo, los sentidos y el bosque.

Esta mini residencia, organizada por Del Monte a la Cocina, invita a explorar el bosque templado andino de La Araucanía en su máximo esplendor otoñal. A través del lente de la alimentación y utilizando todos nuestros sentidos, nos adentraremos en estos ecosistemas para comprender su estacionalidad e identificar las especies de plantas y hongos comestibles presentes en estos paisajes cordilleranos. El tiempo transcurrirá observando, percibiendo, recolectando, ilustrando y cocinando estos alimentos. Siguiendo este ciclo de indagación sensorial e intuitiva, cada participante creará su propio diario de otoño: un registro naturalista y personal de esta experiencia.

La residencia se realizará desde el viernes 22 de mayo a las 9:00 hrs. hasta el domingo 24 de mayo a las 21:00 hrs., en la Casona Gaia Sur, ubicada en Pucón, Región de La Araucanía, Chile.

Está dirigida a estudiantes, profesionales y a todas las personas interesadas en la naturaleza, la contemplación, la ilustración, el arte, la etnobotánica, el turismo sostenible y la gastronomía. Es una invitación a explorar la relación entre seres humanos y bosques a través de los alimentos silvestres.

A través de una metodología de coaprendizaje, integraremos conocimientos de ecología y botánica con prácticas de observación, ilustración, escritura y cocina, abriendo también una ventana al conocimiento mapuche local. Durante tres días de inmersión en los bosques del sur de Chile, facilitaremos espacios de exploración, introspección, reflexión y conversación en torno a estos ecosistemas como paisajes alimentarios.

Realizaremos salidas a distintos bosques de la zona. Los senderos presentan un nivel de dificultad bajo a medio y no cuentan con accesibilidad universal.

Diarios de Otoño no es solo un curso, es una experiencia para reconectar con el bosque como paisaje vivo y alimentario.

* Durante la estadía saldremos a recolectar a diferentes bosques. Todos los senderos tienen grado de dificultad baja a media. No cuentan con accesibilidad universal.





Recolección —————



Creación de diarios



Cocina



Precio

\$390.000 con alojamiento.

(con facilidad de pago en 2 cuotas).

\$260.000 sin alojamiento para personas locales. Solo 2 cupos.

(con facilidad de pago en 2 cuotas).

Incluye

- Alojamiento en la casona Gaia Sur desde el 22 al 24 de mayo (hab. y baños compartidos).
- Alimentación completa ovolacteo vegetariana.
- Transporte y entradas para salidas a terreno.
- Set de materiales para los diarios.

Son solo 18 cupos.

**¡Te invitamos a vivir esta experiencia
lupa, cucharón y pincel en mano!**

Equipo

Somos un equipo interdisciplinario que habita el sur de Chile. Integramos distintas disciplinas y oficios para facilitar e inspirar una exploración de los bosques a través de la ciencia, el arte, la cocina y el conocimiento local.

Antonia Barreau

Investigadora etnobotánica de la Universidad de British Columbia. Gestora de Del Monte a la Cocina y Porotarium Austral.

Silvia Lazzarino

Bióloga y diseñadora de la Universidad Católica, ilustradora naturalista de la Universidad de Washington.

Rosario Valdivieso

Diseñadora Universidad de Chile, cocinera de Del Monte a la Cocina y socia de Quinta Puerta restaurante.



Invitada

Este año tendremos una invitada que nos sumergirá en el mundo de las tradiciones de recolección y cocina propias de la cultura mapuche.

Patricia Ayelef

Cocinera, huertera y tejendera tradicional mapuche.





Inscripción _____

Hasta el 19 de abril completando la ficha de inscripción.

+ Información _____

Escríbenos a diariosotono@gmail.com

Visítanos en www.delmontealacocina.cl

 @delmontealacocina

Organiza _____

Del Monte a la Cocina.

¡Te esperamos!



DEL
MONTÉ
A ~ la cocina