

## *María Teresa Pérez Silva*

Welcome to this space where you will find topics related to Chilota culture and the products and services that I make to disseminate my ancestors. As a weaver I come from a long family tradition and a culinary teacher of Chilota food. My thing is to bring together families from other cities with other customs and teach them, either with my plates and my loom, the love for Chilean traditions, especially the Chilota .

<https://www.youtube.com/watch?v=lhFPEZ1bQmU#t=16>

### **About me**

This initiative was born after completing high school, when the opportunity was given to leave the Island and thus fulfill a dream that I had since I was little, which was to make my customs and traditions known directly, from a native person. , born in Ancud, Chiloe and moved to Santiago de Chile.



I have been working for 31 years always with the same enthusiasm, joy and defending my traditions, cooking and weaving every day in different places, and since 1997 teaching in the Municipalities of Santiago and also helping to market the products made by hand by my students.

In the culinary field, I have large orders week after week, either in large companies or family gatherings that want to change the menu from roast to curanto, for this reason I implemented more staff, such as bartenders, INACAP kitchen helpers, to satisfy the orders, usually at home. I must also highlight that the products chosen are of the highest quality, with good handling and controlled by Health.

For all this I want to thank my ancestors, my paternal and maternal grandmothers for their generosity in teaching me to be a good person, to spread their wisdom, their traditions, good customs and finally their trades that served me, having trades as family and cultural sustenance. <https://www.youtube.com/watch?v=1UNHCTONhlo>

## Certificaciones



## CERTIFICADO

La Municipalidad de La Florida, el Consejo Regional de la Cultura y las Artes de la Región Metropolitana y la Corporación Cultural de La Florida, otorgan el presente diploma de asistencia a :

**MARÍA TERESA PÉREZ SILVA**

Por su participación en el **Curso de Gestión Cultural** realizado entre el 6 y el 23 de Junio del 2009, con una duración de 24 Hrs.

Junio 2009



**LAURA PIZARRO ARAYA**  
Directora  
Consejo Regional de la Cultura y las Artes  
Región Metropolitana



  
**JORGE GAJARDO GARCÍA**  
Alcalde

I. Municipalidad de La Florida



## CERTIFICADO

### PROGRAMA DE EDUCACION Y CAPACITACION PERMANENTE

El Servicio Nacional de Capacitación y Empleo, certifica que

*María Teresa Pérez Silva*

Cédula Nacional de Identidad N° 08.294.001-4, realizó exitosamente el

Curso de Capacitación basado en Competencias Laborales:

*Servicios de Maestro de Cocina*

*Santiago*, 17 de *Diciembre* de 2007

  
Organismo Técnico de Capacitación  
Alejandro Campusano Farias  
DIRECTOR CADES S.A





Servicio Nacional de Capacitación y Empleo

<b>Nombre del Programa:</b>	Chile Califica		
<b>Nombre del Curso:</b>	Servicios de Maestro de Cocina		
<b>Unidades de Competencias:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener Presentación Personal y cocina, así como organizar y supervisar cocina</li> <li>• Preparar Miso en Place</li> <li>• Limpiar y trozar alimentos, así también hervidos, cocidos y freídos. Interpretar y aplicar adecuadamente las recetas</li> <li>• Área de Competencias Laborales: Comunicación, Electividad Personal, Resolución de Problemas, Trabajo en Equipo</li> </ul>		
<b>Cantidad total de Horas de Capacitación:</b>	108	<b>Porcentaje de Asistencia:</b>	90
<b>Nombre del Coordinador del Organismo Técnico Capacitador:</b>	MARCELA CAMPUSANO FARIAS		

CENTRO DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO SOCIAL CADES S.A.  
**Organismo Técnico de Capacitación**



GOBIERNO DE CHILE  
MINISTERIO DE ECONOMÍA  
SERNAM  
SERCOTEC

## CERTIFICADO

EL MINISTERIO DE ECONOMÍA, EL SERVICIO NACIONAL  
DE LA MUJER Y EL SERVICIO DE COOPERACIÓN TÉCNICA,  
CONFIEREN EL PRESENTE CERTIFICADO A

*Maria Teresa Perez Silva*

Por su participación y aprobación en el programa:

**"Generación de Competencias para  
Mujeres Emprendedoras y Empresarias"**

de 16 horas de duración, realizado en el mes de *Noviembre* de 2008,

en la Ciudad de *Maipu* Región *Metropolitana*

HUGO LAVADOS MONTES  
Ministro

Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción

LAURA ALBÓROZ POLLMANN

Ministra  
SERNAM

CRISTINA ORELLANA QUEZADA

Gerente General  
SERCOTEC



## CERTIFICADO

La Escuela de Gestores y Animadores Culturales otorga el presente certificado a:

*María Teresa Pérez Silva*

Por su participación en el Primer Encuentro Nacional de Gestores y Animadores Culturales, "Fortaleciendo la asociatividad para una nueva gestión cultural" realizado en la Universidad de Los Lagos, los días 9, 10 y 11 de Octubre del presente.



Santiago de Chile, Octubre de 2009

### Services

I have knowledge of the trade of the loom and the domain of the kitchen, since they are transmitted from generation to generation. The development of these two activities are part of everyday life, daily life, knowledge and the certainty that what I am doing is the autochthonous and the most representative of Chiloe.

Curanto:

I make curantos and meals with the best seafood from Chiloe, and also smoked ribs, varieties of Chilota potatoes, etc. The preparations are made to order for all clients, especially for families that usually come together happily to celebrate birthdays, marriages, baptisms and customary parties.

Loom Weaving Courses:

I conduct workshops for people who want to learn this beautiful and indigenous art of Chiloe. I offer fabrics, made on an authentic loom made by me in native Chilota wood, I use sheep fleece wool, herbs and mosses brought directly from the Island.

The workshops are generally attended by women who are very enthusiastic to learn this tradition so valued by our ancestors and which is now resurfacing. It should be noted that the municipalities in their labor workshop projects choose this trade to offer it to their neighbors.



**Crafts:**





Chilote Huilliche loom made of mañio wood only with dowels and wood. Created by the last existing craftsman on the island.

**Travel to  
Australia**



**Craftsman's Day.**

Recognition of President Michelle Bachelet, for the effort and national culture.







Exhibition and sales of the textiles of the women of the CPF in the Mujer Levántate program of the San Carlos de Maipo Foundation... invited for the XV MEETING OF IBEROAMERICAN MAGISTRATES at the SHERATON hotel in Santiago de Chile on November 25 and 26 of 2014 from 10 a.m. to 6 p.m.

XIII Traditional Fair El Bosque 2014  
Friday, September 26, 2014

---





**XIII FIESTA COSTUMBRISTA  
EL BOSQUE 2014** 03 04 05  
ESTADIO MUNICIPAL LO BLANCO - AV. LO MORENO #551  
**OCTUBRE**

**PROGRAMA**  
MÁS DE 40 AGREGACIONES FOLCLÓRICAS, 240 PUESTOS DE ARTESANÍA Y COMIDAS TIPOICAS,  
JUEGOS TRADICIONALES Y UNA DESTACADA PARRILLA ARTÍSTICA NACIONAL

VIERNES 03	DOMINGO 05
<b>ACTO INAUGURAL</b>	<b>GRUPOS FOLCLÓRICOS AYOLO</b> 14:00 HORAS
FAMILIA BOMBO TRIO CANTAR CUEQUERO 20:00 HORAS	LOS CONSTATACIONES DEL SUR 14:25 HORAS
FALOMAR 21:15 HORAS	LOS FOLIAS DEL LOTE 20:20 HORAS
LOS TRUKEROS MARIA JEES POMELES 22:00 HORAS	LLAJU 21:40 HORAS
PIERO YANEZ Y EDUARDO PERALTA 23:15	<b>JUEGOS Y CIRCO</b>
<b>SABADO 04</b>	<b>SABADO</b> CIRCO 12:00 - 15:00 HORAS
GRUPOS FOLCLÓRICOS AYOLO 14:20 HORAS	<b>DOMINGO</b> CIRCO 15:00 HORAS
AGREGACIONES MUSICALES LOCALES 20:00 HORAS	JUEGOS TRADICIONALES 15:00 HORAS A SUICROS
RONA EL DONOR 21:00 HORAS	
MARIA JOSE QUINTANILLA 22:10 HORAS	
JOE VASCONCELLOS 23:45 HORAS	

**ENTRADA LIBERADA**  
[www.imelbosque.cl](http://www.imelbosque.cl)

  
*Sadi Melo Maya* Alcalde, R. Consejo Municipal

Eighteenth Birthday Party Invitation in Providencia

Thursday, September 11, 2014

To the distinguished Diplomatic Corps, we extend an invitation to spend these National Holidays in Providencia. For the second consecutive year, the Cultural Ambassador of

Chiloé will be present with her crafts and gastronomy, with her typical Chilote curanto, with the ancestral recipe of the Huilliche culture, which has captivated the rest of the country and foreigners so much.



The place will be in the Inés de Suárez Park in the Providencia commune.

More info:

[www.embajadorachilota](http://www.embajadorachilota.a.cl)

[a.cl](http://www.providencia.cl)

[www.providencia.cl](http://www.providencia.cl)

8 ESTAESMIPYME Lunes 06.12.2010 **La Cometa**

**María Teresa Pérez llegó a los 17 años a la capital para empaparnos de su cultura**

## La embajadora chilota que conquista con su cocina y telar Huilliche

De pequeña, esta emprendedora tenía el sueño de emigrar de Ancud, su tierra natal, para mostrarle al mundo las bondades del curanto y la ropa chilota.

Una mujer que a diario profesa el amor por su cultura y sus tradiciones ancestrales es el caso de María Teresa Pérez, emprendedora oriunda de Ancud que se destaca por la serie de expresiones artísticas que viene cultivando desde que llegó a la capital, hace unos quince años, luego de terminar sus estudios de enseñanza media.

\*Todos dicen que soy una segunda Violeta Parra, porque desarrollo tantas manifestaciones artísticas y la verdad es que me salen todas bien bonitas\*, señala entre risas la embajadora, quien ha sido apoyada por instituciones como Fosys y Sercolec.

prendimiento todos la reconocen como la "embajadora chilota", título que se ha ganado tras 31 años de trabajo con entusiasmo y alegría en ocupaciones tales como la fabricación de ropa y echarpes de lana fabricados en telar Huilliche, cocina chilota e incluso la música de su tierra natal.

\*De pequeña tenía el sueño de salir de la isla y dar a conocer mis costumbres y tradiciones. Las tradiciones de una persona autóctona que se trasladó a Santiago\*, comenta la pequeña empresaria.

Dentro del mundo del em-

**Contacto**  
**María Teresa Pérez, embajadora chilota.**  
**Fono: 564-2189**  
**Comuna: Cerro Navia.**

**La Cometa** Lunes 06.12.2010 **ACTUALIDAD** **La Cometa** 9

### Su amistad con Shakira

Con residencia actual en Cerro Navia, María Teresa tiene como objetivo central el difundir la cultura chilota a través de sus obras, motivación que incluso la ha llevado a tomar contacto con artistas de talla internacional.

"Yo siempre me presento como la embajadora de Chiloé, porque mi objetivo es difundir la cultura y tradición Huilliche. Si hasta tengo ahora, porque le enseñé el ancestral arte del telar rústico a su diseñadora de ropa", asegura la pequeña empresaria.

Aparte de sus hermosas creaciones en telar, durante la semana María Teresa también tiene una serie de pedidos para grandes empresas y también para reuniones familiares en el ámbito culinario, ya que, como ella misma destaca, "la gente busca cambiar el menú de asado a curanto y ahí yo puedo plasmar todos los conocimientos en cocina aprendido de mis abuelitas y antepasados".

Programas con Corfo y Dirección del Trabajo realizará el comercio detallista:

## Acuerdos de Consejo de Confedectur

Estas alianzas estratégicas del gremio buscan favorecer el emprendimiento y el cumplimiento de la normativa laboral.

El fomento de las alianzas estratégicas del gremio con la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo) y con la Dirección del Trabajo, fue uno de los acuerdos principales del Consejo Ejecutivo Nacional de la Confederación del Comercio Detallista y Turismo de Chile (Confedectur).

Con la conducción del presidente nacional, Rafael Gumsille, los directivos de la entidad, provenientes de todo el país, escucharon las exposiciones de la directora del trabajo, María Cecilia Sánchez, y del vicepresidente Ejecutivo de Corfo, Hernán Cheyre.

La personerera del Trabajo difundió proyectos para ahorrarse trámites a los usuarios de la página web de la institución y para estandarizar los procesos fiscalizadores, a fin de lograr un mejor cumplimiento de la normativa laboral y alentar las buenas relaciones en las empresas.

Indicó además que una reciente resignación de funcionarios de la Dirección del Trabajo incrementará las fiscalizaciones en terreno. Por su parte, Cheyre definió la misión de la corporación como fomentar el reemprendimiento y la innovación para mejorar la productividad de Chile. El ejecutivo manifestó plena confianza en las nuevas garantías de Corfo para créditos de las Mipyme.

**Fuente: Confedectur.**





---

**San Carlos de Maipo Foundation Carries out a Chilote loom workshop in the Women's Penitentiary Center**  
**Friday, July 25, 2014**

Since the middle of this month, the Chilote Loom workshop has been held at the Women's Penitentiary Center, organized by the San Carlos de Maipo Foundation. This initiative seeks to teach 15 inmates the techniques of this national art.



With the 12 classes that will be taught in the first instance, the aim is to help the reintegration process of the inmates, who at the end of this course will have a tool to function freely.

For the teacher and "Chilota Ambassador" María Teresa Pérez, holding these classes is a dream come true: "This type of workshop is a rescue of Chiloé's heritage, where much of this art has been lost. This was my dream and that is why I come to this workshop with great enthusiasm. In this instance I will teach them to spin, to make a huilliche loom, among other techniques.

For one of the inmates of this prison, Ximena Benavides, this type of workshop helps them to heal their wounds: "I like this workshop because it helps me to develop skills that I didn't think I had, and I also love Chilean crafts. With this I feel free even though I am deprived of freedom. This frees me and heals me".





The San Carlos de Maipo Foundation supports this type of initiative as it improves the rehabilitation opportunities of the inmates. For this reason, the general manager, Marcelo Sánchez, assured: “For us, these types of initiatives help the reintegration work. This is why for the San Celos de Maipo Foundation it is important to create these spaces, since it allows the inmates to advance in their rehabilitation and have tools to face a future in freedom. With these initiatives we seek to influence the development of equal opportunities, helping inmates to learn a new inclusive and quality trade”.

The weaving workshop is taught with traditional techniques and is inserted in the Intra-Penitentiary Entrepreneurship model created by the San Carlos de Maipo Foundation to provide a second family income that reduces incentives for recidivism in the free environment.

Fair June 27 and 28 "Inti raymi we tripantu"  
Thursday, June 26, 2014

Av. Pedro de Valdivia 963 (front of the municipality) 10:00 hrs. the inauguration ceremony with Mayor Josefa Errázuriz.









---

Paula Magazine Wool Expo  
Thursday, June 19, 2014

From Thursday, July 3 to Sunday, July 6, at the Alto Las Condes mall, the sixth version of this wool event will be held, organized by Paula magazine and Tejidos Paula. More than 100 exhibitors will offer everything from raw materials to finished fashion and decoration products.

Cultural Ambassador of Chiloé  
Thursday, May 8, 2014

All the authorities of San Pedro de Mepillilla will attend the inauguration of Los Curantos.

You can work with networks, not everything is money. In Santiago we made the largest curanto in the world. I teach in prison and in foster homes. In Chiloé the activities are dying, my fight is to raise their towns and the Chilota culture. In Santiago I help people with depression and those who are on drugs. I have been in El Bosque for 14 years and 12 in José María Caro, getting them off drugs.

Exposing in Santo Domingo with 21 de Mayo in downtown Stgo a Fosis project executed by Cooperative Liberation and sponsorship of the Illustrious Municipality of Santiago



Category: [articulos](#), [destacado](#), [noticias](#) [Comments \(0\)](#)

---

[\*Noticias Embajadora Chilota\*](#)

Viernes, 20 abril, 2012

# Una feria especial para este domingo



María Teresa Pérez y sus tejidos estarán en la ExpoEmprendedores en Casa Piedra.

**Todos están invitados a** visitar la ExpoEmprendedores que se realizará este domingo en Casa Piedra. Allí podrán encontrar una amplia variedad de productos y servicios, cuya principal característica es que son exclusivos y muestran el resultado de la creatividad y el talento de pequeños y medianos empresarios.

Más de sesenta stands darán vida a esta feria, donde se podrán encontrar: textiles, platería, arreglos con flores frescas, accesorios para mascotas, jabones artesanales, biomagnetismo, entre muchos otros.

La organizadora del evento, María Ester Rodríguez, explica que en la feria "no hay reventa de productos, todos los expositores venden su propia producción".

El objetivo, señala, es que este

¿Dónde?, ¿a qué hora?
<b>Fecha:</b> 22 de abril.
<b>Lugar:</b> Casa Piedra, salón Manquehue (Monseñor Escrivá de Balaguer 5.600, Vitacura).
<b>Horario:</b> De 10.30 a 20.00 horas.
<b>Entradas:</b> Gratis.

bazar sea una vitrina y una plataforma de venta para "los emprendedores que destacan por su iniciativa, talento, esfuerzo, innovación y creatividad".

Entre los expositores estará María Teresa Pérez, conocida como la "Embajadora chilota", quien difunde la cultura y tradición huilliche en Santiago desde hace más de treinta años.

"En la expo voy a tener ponchos, chalecos, boinas, bufandas,

y *souvenirs* chicos también", comenta Pérez y explica que sus productos son tejidos a telar, pa-lillo y crochet.

"Son textiles huilliches, lisos, no dobles como los mapuches", explica.

Pero lo más original es que la lana, toda de oveja, está teñida con productos completamente naturales, como hojas de alcachofa, cebolla y tomate, entre otros.

En el mismo rubro, destaca el stand de la organización mapuche We Rayen. Se trata de una agrupación de más de veinte mujeres de los alrededores de Temuco que traerán para la venta: hermosos ponchos, mantas, bufandas, alfombras, carteras y otros textiles. Todos destacan por sus diseños, colorido y gran calidad.

## Noticias Embajadora Chilota

Miércoles, 4 abril, 2012



### » La embajadora chilota

Un día cualquiera, María Teresa Pérez aceptó el desafío de ganarse el paladar de la gente con las recetas de su pueblo. Y la gente quedó tan encantada con sus curantos y chapaleles, que ella no tuvo más remedio que convertir la gastronomía en la base de su trabajo. Claro que nunca dejó de lado la herencia de sus antepasados huilliches: el telar. Siempre guardó tiempo para tejer y, gracias al impulso del Fosis, hizo de su pasatiempo un negocio. Ahora sus máquinas no caben en su casa, que es parte de unos sencillos blocks en Lo Espejo, algo que la lleva a sonreír cuando recuerda que sus amigas de Ancud la discriminan. "Ellas piensan que soy millonaria".

Foto: **Gabriel Gatica Reyes**





## La Embajadora Chilota Que Conquista Con Su Cocina y Telar Huilliche

Lunes, 13 diciembre, 2010



8 **ESTAESMIPYME**

Lunes 06.12.2010 **La Cuarta**

María Teresa Pérez llegó a los 17 años a la capital para empaparnos de su cultura

### La embajadora chilota que conquista con su cocina y telar Huilliche

De pequeña, esta emprendedora tenía el sueño de emigrar de Ancud, su tierra natal, para mostrarle al mundo las bondades del curanto y la ropa chilota.

Una mujer que a diario profesa el amor por su cultura y sus tradiciones ancestrales es el caso de María Teresa Pérez, emprendedora oriunda de Ancud que se destaca por la serie de expresiones artísticas que viene cultivando desde que llegó a la capital, hace unos quince años, luego de terminar sus estudios de enseñanza media.

"De pequeña tenía el sueño de salir de la isla y dar a conocer mis costumbres y tradiciones. Las tradiciones de una persona autóctona que se trasladó a Santiago", comenta la pequeña empresaria.

Dentro del mundo del em-

prendimiento todos la reconocen como la "embajadora chilota", título que se ha ganado tras 31 años de trabajo con entusiasmo y alegría en ocupaciones tales como la fabricación de ropa y echarpes de lana fabricados en telar Huilliche, cocina chilota e incluso la música de su tierra natal.

"Todos dicen que soy una segunda Violeta Parra, porque desarrollo tantas manifestaciones artísticas y la verdad es que me salen todas bien bonitas", señala entre risas la embajadora, quien ha sido apoyada por instituciones como Fosis y Sercotec.



**Contacto**  
**María Teresa Pérez, embajadora chilota.**  
**Fono: 564.2189**  
**Comuna: Cerro Navia.**

**La Cuarta** Lunes 06.12.2010

**ACTUALIDAD**

**9**

#### Su amistad con Shakira

Con residencia actual en Cerro Navia, María Teresa tiene como objetivo central el difundir la cultura chilota a través de sus obras, motivación que incluso la ha llevado a tomar contacto con artistas de talla internacional.

"Yo siempre me presento como la embajadora de Chiloé, porque mi objetivo es difundir la cultura y tradición Huilliche. Si hasta amistad con la cantante Shakira tengo ahora, porque le enseñé el ancestral arte del telar rústico a su diseñadora de ropa", asegura la pequeña empresaria.

Aparte de sus hermosas creaciones en telar, durante la semana María Teresa también tiene una serie de pedidos para grandes empresas y también para reuniones familiares en el ámbito curantilario, ya que, como ella misma destaca, "la gente busca cambiar el menú de asado a curanto y ahí yo puedo plasmar todos los conocimientos en cocina aprendido de mis abuelitas y antepasados".



Programas con Corfo y Dirección del Trabajo realizará el comercio detallista:

#### Acuerdos de Consejo de Confedechtur

Estas alianzas estratégicas del gremio buscan favorecer el emprendimiento y el cumplimiento de la normativa laboral.

El fomento de las alianzas estratégicas del gremio con la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo) y con la Dirección del Trabajo, fue uno de los acuerdos principales del Consejo Ejecutivo Nacional de la Confederación del Comercio Detallista y Turismo de Chile (Confedechtur).

Con la conducción del presidente nacional, Rafael Cumsille, los directivos de la entidad, provenientes de todo el país, escucharon las exposiciones de la directora del Trabajo, María Cecilia Sánchez, y del vicepresidente Ejecutivo de Corfo, Hernán Cheyre.

La personerera del Trabajo difundió proyectos para ahorrar trámites a los usuarios de la página web de la institución y para estandarizar los procesos fiscalizadores, a fin de lograr un



El presidente de Confedechtur, Rafael Cumsille, y el vicepresidente Ejecutivo de Corfo, Hernán Cheyre.

mejor cumplimiento de la normativa laboral y alentar las buenas relaciones en las empresas.

Indicó además que una reciente reasignación de funcionarios de la Dirección del Trabajo incrementará las fiscalizaciones en terreno. Por su parte, Cheyre definió la

misión de la corporación como fomentar el emprendimiento y la innovación para mejorar la productividad de Chile.

El ejecutivo manifestó plena confianza en las nuevas garantías de Corfo para créditos de las Mipyme.

**Fuente: Confedechtur.**

### "Feria Costumbrista De La Comuna El Bosque"

Lunes, 13 diciembre, 2010





[Enseñando y exportando tradiciones](#)  
 Viernes, 28 mayo, 2010



[Alumnos presentan proyectos a microempresarios](#)

Jueves, 19  
 noviembre, 2009

Los alumnos de tercer año de las secciones 21, 61, 01 y 02 de la carrera de Diseño Gráfico Publicitario realizaron una destacada presentación de sus proyectos de imagen corporativa para pequeños y medianos empresarios.

La actividad, desarrollada los días lunes 27, martes 28 y viernes 31 de julio, se realizó con la presencia del Director del Programa de Integración Académico Laboral (PIAL), Pedro León, los profesores de la carrera Carmen Gloria Toro y Manuel Jiménez, y el Asistente de Dirección de PIAL, Silvio Cofré. Dentro de los 26 microempresarios presentes, destacaron los testimonios de:

**María Teresa Pérez** (Embajadora Chilota reconocida por el Gobierno de Chile). Rubro: Gastronomía  
 Marca: CurantoExp  
 res  
 "Las niñas se pasaron, me encantó lo que hicieron".

[Marité Pérez arrasa con "curanto express" a domicilio](#)

Miércoles, 7  
 octubre, 2009

8

Lleva 30 años en Chago, pero no pierde tradiciones de su tierra

**Marité Pérez**  
arrasa con "curanto express" a domicilio

Maria Teresa Pérez Silva (48) es una orgullosa representante de la cultura chilota. Hace 30 años que vive en Santiago, pero a pesar del tiempo transcurrido no ha perdido sus raíces. Oriunda de Ancud, fue designada "Embajadora Cultural de Chiloé" por la Muni de su comuna natal.

Entre sus gracias están su habilidad para tejer en telar y su buena mano para la cocina chilota. De hecho, María Teresa es reconocidísima por sus "curantos express".

Lleva los ingredientes a la casa de quien le encargan este exquisito plato y lo prepara allí misma.

Llegó a la zona de cemento cuando era jovenita y por esas cosas de la vida se armó. Su núcleo familiar está compuesto por su marido y su hija, quien la ayuda una por segunda vez.

Pero no todo ha sido color de rosa en la vida de esta esforzada mujer. En mayo de este año se le quemó entera su casa y a pocos comienzos logró salir adelante. "Gracias a los curantos he podido recuperar mi casa. Aún estoy en las labores de reconstrucción. Cuando lo perdí todo me dije que de alguna forma iba a salir adelante. Me puse a hacer curantos y me han permitido pagar los gastos de remodelación. Incluso los clientes que se han enterado de mi desgracia se han puesto con muebles y otras cosas. Lo mismo que no pueda decir lo mismo de la gente de la isla, pero así son las cosas", suspira con resignación.

Pese a la tristeza con que pronuncia estas palabras, María Teresa no se quebra y hace gata de una extraordinaria fortaleza, la que le ha servido para enfrentar los infamantes. Igual, con su familia nos esforzamos para salir, no nos damos por vencidos".

- ¿Su pierna pelada y su hija la apoyan en su peña?

- Mi marido es de Santiago y la tengo que ayudar a ayudarme. Él trabaja, pero los fines de semana me ayuda y así salimos adelante. El trabajo en esos días es más fuerte, en la semana no tanto. Pero cuando sale algo lo acompaño con los talleres de artesanía en telar que hago en la Municipalidad de El Bosque. Mi hija también me ayuda, pero no puedo tanto porque está pendiente de su hijo y del que va a llegar.

- ¿Qué tiene de especial su "curanto express"?

- Es auténtica, no es como el de los demás lugares, porque allá en Chiloé los preparan de otra manera. Yo le pongo cariño y esfuerzo a la receta. Además, donde me piden que voy a hacer uno, voy. Y las personas lo agradecen. Otro que por eso lo prefieren. Además, cobro menos que en otras partes y ofrezco un producto de primera calidad. No hay por dónde perderse, jajá.

Isabel Arrieta

The soul of the curanto (continuation)  
Wednesday, October 7, 2009

Is it the same to make a curanto in the pot, in the city, other than in a hole, in the land of Chiloé?

- In the houses in Chiloé, people still make the curanto in pots. What matters, whether in a hole or in a pot, is that it is a meal to share. The only difference is that the broth is preserved in the pot.  
What are the keys to a good curanto?

- Mainly fed up tinca, fed up love, and wash all the shellfish well, that the meats are fresh and authentic. I send for everything there, even the potatoes.  
What varieties of potatoes do you use? There are many types...

- I use the bayana and the Desiré. There are 423 varieties of Chilota potatoes. The Desiré is special for making milcao and the bayana is to be eaten with the hair on, as it is in the curanto. There is also the coral potato, half purple, which gives a lot of chuño.  
What meats and seafood does your curanto have?

- Chicken, smoked ribs, sausage, mussels, clams. That is what I put here. In the south there is much more. And well, the chapalele, the milcao and the pebre spooned.  
And what other things do you prepare apart from the curanto?

- For Christmas and in September they ask me a lot for mistelas. They are liqueurs, aperitifs or downgrades. They are different fruits or herbs, which are distilled leaving them in pure alcohol, the times are different for the different mistelas, but they range between one and two months. Then they are armed with brandy. I also make seafood empanadas.

As a cultural ambassador for Chiloé, what are you most interested in transmitting about the Island? - Their culture is one of the most beautiful on the planet. When you arrive there it seems that you are in a different country. It's magic. People are affectionate, open their doors, share their food.  
And hasn't confidence in travelers been lost?

- No. At least when I spent the summer in my house in Ancud, I always hosted the backpackers, so they could get to know the island. He charged them the minimum, almost free. And I think the rest of the people have not lost confidence either. Now, more than before, the accommodations are almost all in houses, family lodgings. But there is a check. Drugs are not allowed. Backpackers are not allowed to lie down in the squares, the police take them to the municipal shelters. What do you think of the construction of the bridge that unites the archipelago with the continent?

- On the one hand, it's bad, because any kind of people would come, but on the other hand, it's good that we're more connected, especially since we don't have a good health system there and we're isolated. In Chiloé a plebiscite was held and the people approved the bridge, but now it is not known if the project will go ahead. It was a promise from President Lagos and the people want him to fulfill it. And what do you think of those who say that the bridge is a threat to the identity of Chiloe?

- Look, now they are building a mall. And it seems good to me. So the Chilotes do not travel to Puerto Montt to see a mall. The important thing is that they give work to the people there. You have to preserve your identity, but you can't tell people to stay in the past either. In addition, the chilote is characterized by cultivating its traditions. In the summer, traditional festivals are held everywhere. Now in August, too. Where I live, there is a regulation that requires building with larch. The architecture is preserved. Now the government was asked to make a program to reproduce the seeds of certain varieties of potatoes that were in extinction. Is cooperation, the minga system, still valid in Chiloé?

- Yes, and word deals exist. The promises are kept. It is a matter of tradition. Something that is passed down from generation to generation.

The soul of the healer  
Tuesday, October 6, 2009

Teresa Pérez Silva, artisan and cook from Chilota  
The soul of the healer

We have the honor of introducing you to the Cultural Ambassador of Chiloé. One that, without fanaticism, spreads Chilota culture on several fronts. A weaver with a long family tradition and master cook from curantos, her thing is to bring together "different people, with other customs". Either in her loom and toothpick workshop, which she runs in the El Bosque commune, or around the succulent Chilote dish that, in case you're interested, she prepares at home for any party or event. Wherever they call her, Teresa moves with pots, meat, potatoes and seafood. All fresh from her island.

By Rosario Mena

Impossible to refuse Teresa's invitation. Beginning the interview, she warms up the milcao prepared in the morning and the seafood empanadas recently sent by her daughter from Ancud. And although we come with the classic rush of the journalist at noon and we warn her that we have little time, she does not hesitate to uncork her best wine: "This is for export", she affirms enthusiastically. And this Ancuditan is also for export (

