

VIDA HOGAR

Fiestas Patrias

PAMPILLA 2025

LA FIESTA MÁS GRANDE DE CHILE

LA SERENA

IDENTIDAD, SUSTENTABILIDAD Y TRADICIONES

UN ASADITO

LOS MEJORES CORTES PARA ESTAS FIESTAS

VIDA HOGAR

EDICIÓN N°

11

EDITORIAL

Dirección de la Revista:
Agencia M+D


Representante legal:
Francisco Puga M.

Editora y periodista:
Lucía Díaz Gálvez.

Diseñador:
Pablo Kohan.

Impresión:
EDN impresores

CONTACTO COMERCIAL

 **+569 87296798**

 **Brasil 431, La Serena**

 **vidahogar@eldia.la**

UN PRODUCTO DE



C O N T E N I D O



4
TRADICIÓN, MÚSICA Y
NUEVAS EXPERIENCIAS
PARA LA FIESTA MÁS
GRANDE DE CHILE



10
UN MIRADOR TURÍSTICO
UNICO PARA ESTAS
FIESTAS PATRIAS



12
LA SERENA CELEBRARÁ
CON IDENTIDAD,
SUSTENTABILIDAD Y
TRADICIONES



16
EL CLÁSICO BREBAJE
QUE SACUDE LA
FESTIVIDAD PATRIA



18
MONTE PATRIA
VIBRARÁ A PURA
TRADICIÓN Y
AMBIENTE FAMILIAR



20
LOS CORTES QUE NO
PUEDEN FALTAR EN TU
PARRILLA ESTE 18



22
20 AÑOS DE
ARTESANÍA EN LO
PROFUNDO DEL VALLE
DE ELQUI





TRADICIÓN, MÚSICA Y NUEVAS EXPERIENCIAS PARA LA FIESTA MÁS GRANDE DE CHILE

Con una parrilla que mezcla a grandes nombres internacionales, artistas nacionales y talentos locales, además de novedades como el regreso del desfile cívico-militar y la ampliación de la Pérgola, La Pampilla 2025 promete consolidarse como la fiesta más grande de Chile, donde tradición y modernidad se unen en cuatro días de celebración.

La Pampilla de Coquimbo se prepara para vivir una de sus ediciones más memorables. Con una parrilla que reúne a artistas de renombre internacional, nacional y regional, y con importantes novedades en infraestructura y seguridad, la fiesta promete superar todas las expectativas y consolidarse como la celebración popular más grande del país.

Este año, la organización ha dispuesto una serie de mejoras que buscan no solo entregar espectáculos de primer nivel, sino también brindar una experiencia integral a los cientos de miles de personas que, año tras año, acuden al tradicional recinto coquimbano. Según estimaciones del municipio, se espera superar la meta de 200 mil asistentes diarios durante los cuatro días de festejos, lo que refleja la magnitud de un evento que ha traspasado fronteras y que forma parte esencial de la identidad cultural de la Región de Coquimbo.

TRADICIÓN Y MODERNIZACIÓN

Con 560 mil metros cuadrados de superficie total, La Pampilla ofrece una ciudadela temporal que combina camping, comercio, gastronomía y música en vivo. De ellos, 210 mil metros se destinan a campistas y más de 44 mil a comercio formal. Este 2025, la Municipalidad de Coquimbo anunció un fortalecimiento del espacio de la Pérgola, que ahora contará con más de 26 mil metros cuadrados, baños de primer nivel conectados a alcantarillado y una cartelera ampliada que permitirá atraer a públicos diversos.

El escenario Monumental se-

guirá siendo el gran atractivo para los shows masivos, pero la Pérgola —renovada y expandida— se transformará en un polo alternativo con música tropical, ranchera, folclor, humor y artistas emergentes de la región.

Asimismo, por primera vez se habilitará un espacio para la exposición y venta de productos típicos y artesanías de las 15 comunas de la región, reafirmando el carácter patrimonial y cultural de la fiesta. También se amplió la zona de emprendedores, lo que permitirá a pequeñas y medianas iniciativas locales tener mayor visibilidad en un evento de alcance nacional.

EL REGRESO DEL DESFILE CÍVICO-MILITAR

Uno de los hitos más esperados de esta edición será el retorno del desfile cívico-militar en honor a las Glorias del Ejército, suspendido desde 2019. El martes 16 de septiembre, al mediodía, la explanada de La Pampilla volverá a ser escenario de esta ceremonia que combina solemnidad y tradición.

El municipio ha destacado que este acto permitirá devolver a la fiesta una de sus expresiones más simbólicas y esperadas por la comunidad, recuperando un sello que mezcla patriotismo con participación ciudadana.

SEGURIDAD Y ACCESOS REFORZADOS

Ante la masividad del evento, el alcalde Ali Manouchehri y el concejo municipal han dispuesto un presupuesto histórico para esta edición. Parte de esos recursos se destinan al reforzamiento de la segu-



ridad, con mayor presencia de Carabineros, guardias privados y equipos municipales. A esto se suma un trabajo coordinado con el transporte público y servicios de emergencia, para asegurar el ingreso y salida fluida del recinto y resguardar la integridad de los asistentes.

El propio jefe comunal ha insistido en que el objetivo es que La Pampilla 2025 sea recordada no solo por la calidad de sus artistas, sino también por su organización y por el impacto positivo que tiene en la comuna.

UNA PARRILLA DIVERSA Y PARA TODOS

La programación musical es, sin duda, el corazón de la fiesta. La edición 2025 de La Pampilla presenta un cartel que mezcla a consagrados de la música latinoamericana con lo mejor del folclor, el humor y la música urbana, consolidando así una parrilla para todos los gustos y generaciones.

Artistas de talla internacional como Ráfaga, Los Nocheros, Los Fabulosos Cadillacs, Franco El Gorila y Axé Bahía se suman a íconos nacionales como Los Tres, Inti Illimani, Santa Fera, María José Quintanilla, Los Vikings 5 y Los Charros de Lumaco. A ellos se agregan exponentes de la música urbana como DrefQuila, Pablo Chill-E, Bayron Fire, Pablito Pesadilla y Jere Klein, además del espacio para el freestyle con el espectáculo FreeStyle Elite.

El humor también tendrá su espacio en la renovada Pérgola, con la participación de Jorge Alis, mientras que el folclor estará representado por agrupaciones como Alas de mi Patria y Maihuén de Los Ángeles.



MIÉRCOLES 17 DE SEPTIEMBRE

Pérgola:

Dj Muska, Dulcemanía, RayTrayen, Los Pachangos, Los Gatos Buenos, Lucky Brown, DrefQuila.

Escenario Monumental: Dj Cayuso, seleccionado danza Coquimbo Tiene Talento, Pablo Chill-E y Pablito Pesadilla, Jere Klein, FreeStyle Elite (Kaiser, Teorema, El Menor, The Host y Atenea), Bayron Fire.



JUEVES 18 DE SEPTIEMBRE

Pérgola: Dj Muska, Show de la Tía Nina y el Tío Pedro, Chapilcano, Maihuén de Los Ángeles, Raúl Fica (tributo a Silvio Rodríguez), Charly y su Albacora, Erick Berríos, Los Nocheros.

Escenario Monumental: Dj Cayuso, seleccionado solista Coquimbo Tiene Talento, Alas de mi Patria, Grupo Ram, Los Maravillosos de José Villanueva, Inti Illimani, Santa FERIA.



VIERNES 19 DE SEPTIEMBRE

Pérgola: Dj Muska, Tranimundo, Arrieros de Chile, Agua Santa, Viejos Negros, Jorge Alis, Los Charros de Lumaco.

Escenario Monumental: Dj Cayuso, seleccionados Coquimbo Tiene Talento (banda y danza), Andy Jaque, Los Pincheira del Sur, Los Tres, Los Fabulosos Cadillacs.



Más que una fiesta

identidad y orgullo regional

La Pampilla no solo es sinónimo de música y celebración. Es un espacio donde convergen las raíces culturales de la Región de Coquimbo, el emprendimiento local, la tradición folclórica y la alegría popular. Año a año, esta fiesta congrega a familias completas que encuentran en el recinto un lugar para compartir, acampar y celebrar las Fiestas Patrias en comunidad.

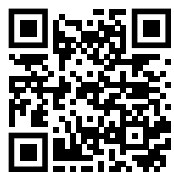
Con la programación ya confirmada, la ampliación de espacios y la reactivación de tradiciones como el desfile cívico-militar, La Pampilla 2025 se proyecta como un punto de inflexión en la historia de esta celebración. Una edición que promete conjugar modernidad y tradición, y que revalida a Coquimbo como la capital de las Fiestas Patrias en Chile.



SÁBADO 20 DE SEPTIEMBRE

Pérgola: Dj Muska, Happy Fiesta Divertida, Coinahue, Gladiadores del Puerto, Franco El Gorila, Axé Bahía.

Escenario Monumental: Dj Cayuso, seleccionados Coquimbo Tiene Talento (banda y danza), María José Quintanilla, Macha y el Bloque Depresivo, Los Vikings 5, Ráfaga.



VISÍTANOS

CONSTRUCTORA
ACE

CASAS
OFICINAS
COMERCIAL
INDUSTRIA

Comprometidos
y enfocados en el
mejor resultado.

cristian@aceconstructora.cl
(+56 9) 9323 8004

aceconstructora.cl



En el marco de los 481 años de la fundación de La Serena, la ciudad cuenta con un atractivo turístico inédito que promete transformarse en uno de los panoramas más visitados de este mes de celebración. Se trata de La Gran Rueda, instalada en la Plaza Escultura Gabriela Mistral, un espacio céntrico y patrimonial que ahora suma una atracción moderna y familiar que permite disfrutar de la capital regional desde las alturas.

Con una estructura de más de 40 metros de altura, esta rueda panorámica es considerada una de las más grandes de Sudamérica y se enmarca en una gira nacional que antes pasó por Santiago, Concepción y Viña del Mar, lugares en los que fue un éxito rotundo de público. Ahora, en La Serena, se presenta como un complemento perfecto para la programación dieciochera, sumando un nuevo hito a la identidad cultural y turística de la ciudad.

Durante la jornada inaugural, realizada esta semana, autoridades y representantes de la empresa a cargo destacaron que la llegada de La Gran Rueda a La Serena no solo busca entregar entretenimiento, sino también proyectar a la comuna como un destino integral en temporada alta y baja. El equipo de Diario El Día tuvo la oportunidad de subirse a la atracción y vivir la experiencia: desde lo más alto, la vista

abarca el casco histórico, la Avenida del Mar, el puerto de Coquimbo y el inicio del Valle de Elqui, generando una panorámica única que combina mar, ciudad y cordillera.

UN ATRACTIVO PARA TODA LA FAMILIA

La Gran Rueda cuenta con cabinas cerradas, seguras y especialmente acondicionadas para recibir a familias, turistas y personas con movilidad reducida. Cada recorrido tiene una duración aproximada de 15 minutos, permitiendo disfrutar la experiencia con calma y registrar imágenes únicas de la ciudad desde el cielo.

El funcionamiento está programado entre el 22 de agosto y el 21 de septiembre, convirtiéndose en una de las actividades oficiales que acompañarán la previa y la celebración de Fiestas Patrias en la Región de Coquimbo. La ubicación elegida, junto a la Plaza Escultura Gabriela Mistral, también busca revitalizar un punto céntrico que en los últimos años había perdido protagonismo, integrando cultura, comercio y turismo en un mismo espacio.

Los valores de las entradas fluctúan entre \$4.000 y \$27.000, dependiendo de la edad, el día y el horario elegido. Las tarifas más bajas corresponden a niños y adultos mayores, mientras que el acceso general tiene un valor

LA GRAN RUEDA YA GIRA EN LA SERENA

UN MIRADOR TURÍSTICO ÚNICO PARA ESTAS FIESTAS PATRIAS

Con 33 metros de altura y vista panorámica de la ciudad, la atracción estará disponible hasta el 21 de septiembre, ofreciendo una experiencia turística inédita para serenenses y visitantes.

de \$7.000. También existen modalidades especiales, como la cabina inclusiva, que permite el ingreso de una persona en situación de discapacidad junto a dos acompañantes, y la reserva de cabina completa para hasta seis personas, con un precio preferencial.

Desde la organización explicaron que quienes ya compraron su ticket pueden utilizarlo sin problemas durante las fechas reprogramadas, mientras que quienes aún no lo han hecho pueden adquirirlos en línea. Asimismo, recomiendan llegar con hasta 30 minutos de flexibilidad respecto al horario elegido, para evitar aglomeraciones y esperas innecesarias.

TURISMO, MODERNIDAD Y TRADICIÓN

La llegada de La Gran Rueda se inserta en una estrategia más amplia de potenciar a La Serena como ciudad turística no solo en verano, sino durante todo el año. La combinación de su arquitectura neocolonial, sus iglesias de piedra, el borde costero y el Valle de Elqui convierten a la comuna en un polo de atracción permanente. Ahora, con este mirador itinerante, se suma una nueva alternativa que pone a la ciudad en sintonía con las grandes capitales del mundo, donde las ruedas panorámicas son parte del paisaje urbano.



La alcaldesa Daniela Norambuena subrayó durante la presentación que esta iniciativa se enmarca dentro del aniversario 481 y busca entregar un regalo a la ciudad en un mes cargado de cultura, música y tradiciones. Por su parte, la empresa organizadora destacó el alto estándar de seguridad y la accesibilidad del recinto, con baños, zonas de descanso y un perímetro habilitado para recibir a miles de visitantes durante estas semanas.

UNA INVITACIÓN A REDESCUBRIR LA SERENA

Con entrada accesible y cabinas adaptadas, La Gran Rueda se convierte en una alternativa para todos los públicos, desde turistas que llegan por primera vez hasta serenenses que quieren mirar su ciudad con nuevos ojos. La invitación es clara: aprovechar esta experiencia única que estará disponible solo hasta el 21 de septiembre, y que seguramente marcará un antes y un

después en la forma de recorrer y disfrutar La Serena.

Más allá de la anécdota de subirse a un juego mecánico, lo que se propone es una experiencia integral: un mirador urbano que conecta historia y modernidad, tradición y turismo, y que permite proyectar a la capital regional hacia el futuro, con la grandeza de sus 481 años y la frescura de iniciativas que reencantan a la comunidad.

Ford
• SALE •

ÚLTIMOS DÍAS

Tu oportunidad
de disfrutar un Ford

FORD TERRITORY TREND
PRECIO DESDE:
\$16.990.000*
CAE: 27,52% | CTC: \$17.411.663

Motor Turbo 164hp con Climatiza-

Asientos de cuero

Transmisión Automática 7

Control Crucero Adaptativo

Sunroof Panorámico

Apertura Automática de Maletero

EXCLUSIVOS DE VERSIÓN TITANIUM

CONSUMO MIXTO: 13 KM/L*

EXCLUSIVO CON FINANCIAMIENTO FORUM

ford.cl

La Serena ya está lista para celebrar en grande sus 481 años y las Fiestas Patrias, con una programación que reúne tradición, cultura, gastronomía y comunidad en distintos rincones de la comuna. Desde pampillas que rescatan la ruralidad y el patrimonio, hasta espacios sustentables y ferias indígenas que rinden homenaje a las raíces, la capital regional vivirá durante septiembre un ambiente de fiesta pensado para toda la familia.

PAMPILLA DE OLLA DE CALDERA: TRADICIÓN RURAL

Del 17 al 20 de septiembre se desarrollará la Pampilla de Olla de Caldera, en el sector El 22, a 30 kilómetros al noroeste del centro de la ciudad por la ruta D-205. Conocida como la "Fiesta grande de La Serena", este evento reúne a miles de personas que disfrutan durante cuatro días de música en vivo, gastronomía típica, juegos criollos, fondas y artesanía.

Más que un festejo, se ha transformado en un símbolo de la identidad serenense desde la ruralidad. Así lo destacó la alcaldesa Daniela Norambuena:

"La Pampilla de Olla de Caldera es parte de nuestra identidad como serenenses. Aquí miles de familias se reúnen para vivir la música, la gastronomía y nuestras tradiciones en un ambiente de alegría y unidad. Es la fiesta popular más grande de La Serena y un verdadero símbolo de lo que somos como ciudad desde la ruralidad".

PAMPILLA VERDE: SUSTENTABILIDAD Y TRADICIÓN

Otro de los hitos será la Pampilla Verde en el Parque Gabriel Coll, que este año cumple 70 años de historia. Allí, entre el 17 y 20 de septiembre, la música y la tradición se vivirán bajo un sello especial: la sustentabilidad.

Este espacio se ha consolidado como un lugar único para celebrar en familia, promoviendo prácticas responsables como la reducción de residuos, el reciclaje y el uso de materiales reutilizables. Una experiencia que mezcla gastronomía típica, asados, juegos criollos y educación ambiental.

Al respecto, Norambuena enfatizó: "La Pampilla Verde es un orgullo para La Serena porque nos

UNO DE LOS DESTINOS PREFERIDOS DE TURISTAS

LA SERENA CELEBRARÁ CON IDENTIDAD, SUSTENTABILIDAD Y TRADICIONES

A lo largo de septiembre, la capital regional vivirá un nutrido calendario de actividades que van desde las pampillas rurales hasta concursos tradicionales en la Avenida del Mar. La alcaldesa Daniela Norambuena destacó el valor cultural y comunitario de cada encuentro, que refuerza la identidad serenense.

permite celebrar nuestras Fiestas Patrias con responsabilidad ambiental. Aquí se vive la música y la tradición en un espacio familiar, pero también aprendemos a cuidar nuestro entorno y a proyectar un futuro más sustentable para todos".

PAMPILLA INDÍGENA: HOMENAJE A LOS PUEBLOS ORIGINARIOS

El Parque Pedro de Valdivia será el escenario de la Pampilla Indígena, entre el 17 y el 20 de septiembre. Esta feria intercultural reunirá a comunidades y agrupaciones de pueblos originarios de Chile y Latinoamérica que compartirán sus tradiciones a través de muestras de artesanía, gastronomía ancestral, danzas y música en vivo.

El parque se llenará de colores, sonidos y aromas que remiten a lo más profundo de las raíces culturales, en un encuentro pensado para aprender y valorar la diversidad.

La jefa comunal lo resumió así:



“La Pampilla Indígena es un homenaje a la riqueza cultural de nuestros pueblos originarios y a la diversidad que enriquece a La Serena. Este encuentro nos invita a valorar nuestras raíces, aprender de ellas y transmitir las a las nuevas generaciones con respeto y orgullo”.

CONCURSO DE VOLANTINES: COLOR EN EL CIELO SERENENSE

El 27 de septiembre, desde las 15:00 horas, la Avenida del Mar frente a la delegación municipal se transformará en un espectáculo de color con el Concurso de Volantines. Decenas de familias, turistas y aficionados levantarán sus creaciones, desde los diseños clásicos hasta verdaderas obras de arte.

La brisa marina ofrecerá el escenario ideal para esta competencia, que busca mantener vivas las costumbres y reforzar la identidad local.

“Es una tradición que cruza generaciones y que hoy sigue convocando a niños, jóvenes y adultos en un ambiente de camaradería”, explican desde el municipio. En esa línea, la alcaldesa Norambuena expresó: “El concurso de volantines es

una tradición que llena de color nuestro cielo y de alegría a nuestras familias. Es una instancia donde niños, jóvenes y adultos comparten la emoción de nuestras costumbres, fortaleciendo el sentido de comunidad que tanto valoramos en La Serena”.

CELEBRACIONES CON SENTIDO DE COMUNIDAD

Con estas actividades, la capital regional ofrecerá múltiples espacios para celebrar en familia, siempre con un sello particular: identidad, sustentabilidad, raíces culturales y tradiciones. La Serena se prepara así para un septiembre que promete rescatar lo mejor de la cultura local y proyectar una ciudad que celebra sus fiestas con orgullo y responsabilidad.



CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA JUAN BOHON



escanea para
más información

**ESTUDIA EL 2026 CON
GRATUIDAD**



admision@juanbohon.cl



+569 77492002

CARTELERA DE ACTIVIDADES EN LA SERENA

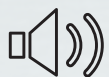
Pampilla de Olla de Caldera



17 al 20 de septiembre



Sector El 22, ruta D-205.
(30 km al noroeste del centro de La Serena).



Música en vivo, gastronomía típica, juegos criollos, fondas y artesanía.



Fiesta popular y familiar, símbolo de la ruralidad serenense.

Pampilla Verde Parque Gabriel Coll



17 al 20 de septiembre



Parque Gabriel Coll, sector La Antena.



Shows en vivo, gastronomía y actividades familiares.



Sello especial en sustentabilidad: reciclaje, reducción de residuos y prácticas responsables.



Celebra 70 años de historia.

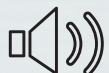
Pampilla Indígena Parque Pedro de Valdivia



17 al 20 de septiembre



Parque Pedro de Valdivia, La Serena.



Feria intercultural con artesanía, gastronomía ancestral, danzas y música en vivo.



Encuentro de comunidades originarias de Chile y Latinoamérica.

Concurso de Volantines Avenida del Mar



27 de septiembre, 15:00 horas



Frente a delegación municipal, Avenida del Mar.



Competencia abierta para toda la familia.



Diseños clásicos y artísticos llenarán de color el cielo serenense.

CONDOMINIO DUNAS DE SAN PEDRO IV

PROMO 1

1.806 UF

CASAS 2-3 DORMITORIOS

15 % DCTO

DESCUENTO INCLUIDO



MODELO GALEÓN ¡PRÓXIMA ENTREGA!

*PRECIO CON DESCUENTO CORRESPONDE AL MODELO GALEÓN

PARA MÁS INFORMACIÓN



ventas@ecomac.cl



familia suele tener su propio secreto. En la Región de Coquimbo es común encontrarlo en fondas, ramadas y celebraciones populares como la Pampilla de Coquimbo, donde el terremoto se ofrece en diferentes presentaciones.

- Tradicional: pipeño, helado de piña y granadina.
- Clásico de fonda: servido en vasos grandes de un litro, ideal para compartir.
- Variedades locales: en algunos lugares se reemplaza la granadina por licor de menta o se utiliza helado artesanal, dando un toque distintivo a la preparación.

El trago se acompaña generalmente de comidas típicas como anticuchos, choripanes y empanadas, convirtiéndose en un símbolo del festejo nacional.

EL TERREMOTO EN LA PAMPILLA

La Pampilla de Coquimbo, reconocida como “la fiesta más grande de Chile”, es uno de los lugares donde más se consume este brebaje. Durante las jornadas de celebración en septiembre, los puestos gastronómicos ofrecen múltiples versiones del terremoto, que se ha convertido en uno de los productos más demandados por quienes acuden a disfrutar de música en vivo, bailes y la tradicional fonda coquimbana.

Este año 2025 no será la excepción: junto con los shows musicales y la renovada infraestructura del recinto, los asistentes encontrarán el clásico terremoto en distintos stands, reforzando su rol como emblema de las celebraciones patrias.

MÁS ALLÁ DE COQUIMBO

Si bien la Pampilla es el epicentro, otras comunas de la Región de Coquimbo también incorporan el terremoto como parte central de sus festividades. En Vicuña, Ovalle, Andacollo y Monte Patria, por ejemplo, las fondas y ramadas suelen ofrecer esta bebida como acompañamiento obligado de las celebraciones dieciocheras, manteniendo la tradición viva en todo el territorio regional.

PATRIMONIO DE LAS CELEBRACIONES

Más allá de su fama de “peligro-

Con la llegada de septiembre y las celebraciones dieciocheras, las parrillas, empanadas y fondas se convierten en protagonistas. Sin embargo, ningún panorama de Fiestas Patrias está completo sin una de las bebidas más tradicionales y populares del país: el “terremoto”, un cóctel chileno que combina dulzura, frescura y un efecto que, como su nombre lo indica, puede dejar “tambaleando” a más de alguno.

Un trago con historia

El “terremoto” nació en Santiago en la década de 1980 y rápidamente se extendió por todo el país. Su preparación tradicional incluye vino pipeño o vino blanco dulce, al que se le añade una generosa bola de helado de piña y un toque de granadina. La mezcla da como resultado una bebida espumosa, de sabor frutal y refrescante, que en poco tiempo se transformó en parte de la identidad de las Fiestas Patrias.

El nombre “terremoto” se debe precisamente al efecto que produce: su entrada suave y dulce esconde un alto grado alcohólico que, al cabo de unos minutos, puede “mover el piso” al consumidor. De ahí que también surgieran versiones posteriores como la “réplica” (un vaso más pequeño, servido después del primero) y otras variantes con diferentes tipos de vino o licores.

PREPARACIÓN Y VARIANTES

Aunque la receta original es simple, cada fondero y cada

PARA COMPARTIR EN FAMILIA O CON AMIGOS

Terremoto

EL CLÁSICO BREBAJE QUE SACUDE LA FESTIVIDAD PATRIA

El trago de pipeño, helado de piña y granadina vuelve a tomarse las fondas y la Pampilla de Coquimbo durante estas Fiestas Patrias, consolidándose como uno de los imperdibles de septiembre en la Región de Coquimbo.

so", el terremoto representa la idiosincrasia chilena: la mezcla entre lo sencillo y lo festivo, lo cotidiano y lo extraordinario. Es un brebaje que no requiere ingredientes sofisticados, pero que en cada sorbo concentra la alegría y la camaradería que caracterizan al mes de septiembre.

Su popularidad ha sido tal que incluso turistas extranjeros lo buscan como una experiencia típica de Fiestas Patrias, contribuyendo al atractivo turístico de la región. En las fondas y en las pampillas, pedir un terremoto se ha vuelto casi un rito de iniciación para quienes quieren vivir el Dieciocho a la usanza chilena.



Receta tradicional del terremoto

Ingredientes:

1 vaso grande (medio litro aprox.)

Vino pipeño (o vino blanco dulce)

2 cucharadas de granadina

1 bola de helado de piña

Preparación:

Llene el vaso con vino pipeño frío, dejando espacio para los demás ingredientes.

Agregue un chorrito de granadina, que aportará dulzor y color.

Añada una bola generosa de helado de piña.

Revuelva suavemente y disfrute con moderación.

Para los más osados: acompañe el primer vaso con una "réplica", un segundo terremoto más pequeño que completa la experiencia.

A promotional image for Santa Elvira. At the top is the logo, which features a stylized 'SE' inside a yellow circle, followed by the brand name 'Santa Elvira' in a red, cursive font. Below the name is the tagline 'CON LA CALIDAD DE SIEMPRE'. To the right, there is a slogan 'ACOMPANANDOTE DESDE 1953 en tu mesa'. The main part of the image shows a plate of food: a hard-boiled egg in a green egg cup, a slice of butter, a spoon, a small pile of red cherry tomatoes, and two rectangular crackers. The background is a blurred outdoor setting.

SE
Santa Elvira
CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

ACOMPANANDOTE
DESDE 1953 *en tu mesa*

Descubre más en: www.santaelvira.cl

PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

MONTE PATRIA VIBRARÁ A PURA TRADICIÓN Y AMBIENTE FAMILIAR



El epicentro de las celebraciones será el Centro Cultural Huayquilonko, donde se desarrollará una nueva edición de la Fonda Familiar “Donde Bruno”, evento que honra a la recordada mascota del recinto y que se ha consolidado como uno de los panoramas centrales de estas fechas.

La comuna de los valles generosos ya vive la pre-
via del 18. Con más de 40
actividades distribuidas
en distintos sectores rurales y
urbanos, Monte Patria se alista
para celebrar las Fiestas Patrias
con una programación que me-
zcla folclor, gastronomía, juegos
populares y música en vivo.

El epicentro de las celebra-
ciones será el Centro Cultural
Huayquilonko, donde se desa-
rrollará una nueva edición de la
Fonda Familiar “Donde Bruno”,
evento que honra a la recordada

mascota del recinto y que se
ha consolidado como uno de
los panoramas centrales de
estas fechas.

TRADICIÓN Y ESPECTÁCULO EN LA FONDA “DONDE BRUNO”

Las celebraciones comen-
zarán el miércoles 17 de
septiembre con el concur-
so de la mejor empanada
de pino y presentaciones
folclóricas desde las 18:00
horas. Sin embargo, la fon-
da abrirá oficialmente sus

Programación Fonda “Donde Bruno”

Miércoles 17 de septiembre

- 18:00 hrs: Concurso
“La Mejor Empanada de
Pino”
- Presentaciones
folclóricas

Jueves 18 de septiembre

- 12:00 hrs: Apertura de
fonda
- Agrupación Folclórica
Tulahuén
- Cristian Verdugo
- Juegos populares
- 18:00 hrs:
Inauguración oficial
- Emily Lagos
- La Nueva Jarana
Tropical
- Sebastián Almendras
- Los Rancheros de
Chile (cierre)

Viernes 19 de septiembre

- Agrupación Folclórica
Entre Cuecas y Espuelas
- Arturo Varela
- Raíces y Tradiciones
- Charro Palquino
- Pascual Vega
- Tamy Adaos
- Banda Los Tricahues
del Valle
- Grupo Albacora
- Los Pincheiras del Sur
(cierre)

puertas al día siguiente, jueves
18, a partir del mediodía.

Ese día, el público podrá disfru-
tar de la Agrupación Folclóri-
ca Tulahuén y de la música de
Cristian Verdugo, además de
participar en juegos populares
antes de la inauguración oficial
fijada para las 18:00 horas. Ya
entrada la tarde, el escenario se
encenderá con Emily Lagos, La
Nueva Jarana Tropical, Sebas-
tián Almendras y el plato fuerte
de la jornada: Los Rancheros de
Chile, quienes cerrarán a la me-
dianoche.

El viernes 19 será el turno de
la Agrupación Folclórica Entre
Cuecas y Espuelas, el cantautor
Arturo Varela, Raíces y Tradi-
ciones y el Charro Palquino, que
animarán las primeras horas
de la tarde. Posteriormente,
se presentarán Pascual Vega,
Tamy Adaos, la Banda Los Tri-
cahues del Valle y el Grupo Al-
bacora, para culminar con Los
Pincheiras del Sur, a quienes
corresponde poner el broche de
oro de esta versión de la fonda.

PAMPILLAS Y BAILES EN LOS VALLES

La celebración no se limitará al
recinto cultural. El sábado 20 de
septiembre se realizarán dos



pampillas organizadas por vecinos: una en El Maqui, que comenzará a las 13:00 horas y se extenderá hasta la madrugada del domingo, y otra en Huatulame, entre las 14:00 y la medianoche. Ambas instancias contarán con música, gastronomía típica y ambiente campestre.

Además, entre el 17 y el 20 de septiembre, distintas localidades rurales tendrán sus propios bailes dieciocheros, como Hacienda Valdivia, Las Mollacas, El Tayán de Tulahuén, Cuestecita, El Tome Alto, Pedregal, Sol de las Praderas, Huanilla, Huatulame y Flor del Valle Bajo.

El alcalde de Monte Patria, Cristian Herrera Peña, hizo un llamado a la comunidad local y a los turistas a disfrutar de estas celebraciones.

“Invitamos a la comunidad a que venga a pasar Fiestas Patrias a Monte Patria, en donde aseguramos actividades tradicionales y campesinas, y con absoluta seguridad, que es lo que hemos ido generando durante nuestra gestión. Tenemos más de 40 actividades comunitarias que se van a realizar en los cinco valles de nuestra comuna, y como escenario central tenemos la nueva versión de la Fonda ‘Donde Bruno’. Al igual

que en años anteriores, tendremos absoluta seguridad, lugares de comida, servicios básicos e higiénicos, con un espacio de entretenimiento y grandes bandas invitadas. Será un ambiente principalmente familiar”.

MONTE PATRIA: TRADICIÓN Y SEGURIDAD

El municipio recalcó que la fonda y las distintas actividades se realizarán con todas las medidas necesarias para garantizar espacios seguros, limpios y accesibles, con énfasis en el carácter familiar de las celebraciones.

Así, Monte Patria se prepara para vivir un 18 con identidad, cultura y alegría, consolidándose como uno de los destinos más atractivos para quienes buscan disfrutar de las Fiestas Patrias en un ambiente auténticamente chileno.



Estas Fiestas Patrias vívelas en grande!

**Descubre la magia y tradición de
cada rincón de la Región de Coquimbo**

west[®]
RENT A CAR

RESERVAS

600 300 2777

www.westrentacar.com

RENT A CAR / ARRIENDO DE FLOTAS / LEASING OPERATIVO



El mes de septiembre ya se respira en cada rincón de Chile. Las banderas flamean en las casas, los volantines comienzan a elevarse y, por supuesto, la parrilla vuelve a ser la protagonista indiscutida de las celebraciones. En la Región de Coquimbo, donde las Fiestas Patrias reúnen a familias y amigos alrededor del carbón, los cortes de carne adquieren un papel central. Y para elegirlos, nada mejor que la voz autorizada de Diego González, el Periodista Parrillero (@periodistaparrillero), quien entrega recomendaciones para no fallar en el asado.

“Un buen asado parte por elegir cortes que brillen en la parrilla: la entraña, por ejemplo, es sabrosa, rápida y perfecta para sorprender; la malaya de cerdo, en cambio, necesita un fuego más parejo y paciencia para quedar dorada y jugosa. Para los cortes más comunes, como la sobrecostilla o el lomo vetado, la clave está en respetar los tiempos del fuego: siempre brasas vivas, nunca llamas, y salar la carne antes de ponerla en la parrilla, porque realza su sabor y ayuda a formar una buena costra. Y como todo asado chileno, estos cortes se disfrutan mejor acompañados de un buen vino o una cerveza bien fría”, explica.

LA ENTRAÑA: SABOR INTENSO Y RAPIDEZ

Uno de los cortes favoritos para esta época es la entraña, reconocida por su sabor profundo y por lo rápido que se cocina. Es un corte para quienes disfrutan

PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

LOS CORTES QUE NO PUEDEN FALTAR EN TU PARRILLA ESTE 18

Con la llegada de septiembre, la parrilla vuelve a ser protagonista. El Periodista Parrillero, Diego González, entrega sus recomendaciones sobre los mejores cortes para estas Fiestas Patrias, desde la entraña hasta la malaya de cerdo, destacando técnicas, precios y consejos prácticos para disfrutar de un asado perfecto.

del sabor más puro de la carne. Necesita calor fuerte y poca cocción, vuelta y vuelta, para que quede jugosa.

Según los precios disponibles en supermercados, la entraña bordea los \$18.990 por kilo, lo que la posiciona como un corte premium dentro de las alternativas parrilleras. Su rendimiento es menor al de otros cortes, ya que suele ser más delgado, pero su sabor compensa con creces el valor.

MALAYA DE CERDO: PACIENCIA QUE SE PREMIA

Otro imperdible para las Fiestas Patrias es la malaya de cerdo, un corte que requiere de mayor tiempo y dedicación. Con un precio que fluctúa en torno a los \$14.290 por kilo, es accesible y rendidor para compartir en familia.

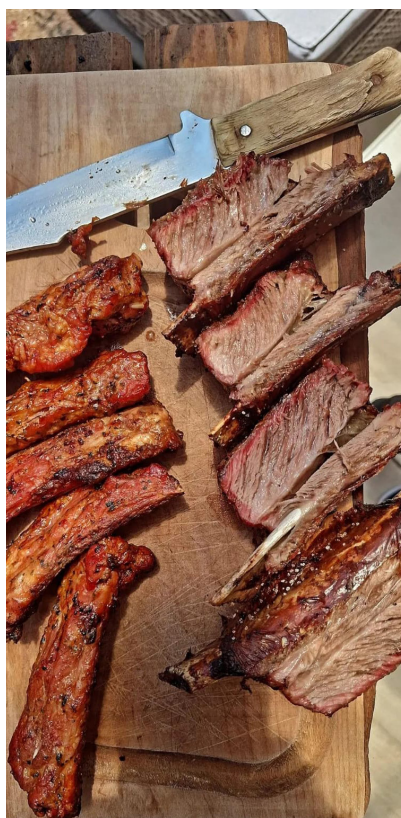
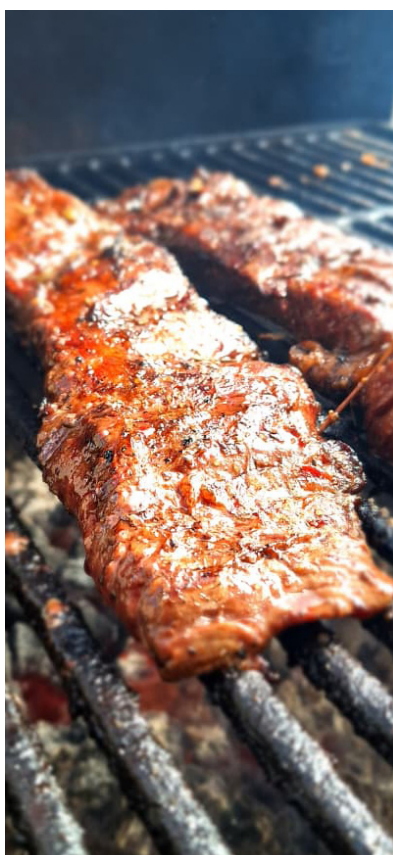
La malaya se disfruta mejor cuando se le da el tiempo que necesita. Hay que cocinarla con fuego parejo, sin apuros, hasta que quede dorada por fuera y jugosa por dentro. Es el corte ideal para quienes disfrutan cocinar mientras conversan en torno a la parrilla.

LOMO VETADO: LA ESTRELLA DE LA PARRILLA

Si de clásicos se trata, el lomo vetado no puede faltar. Su infiltración de grasa lo convierte en un corte jugoso y tierno, perfecto para cocinar a fuego medio. En supermercados su precio varía entre \$9.000 y \$12.000 por kilo, dependiendo del proveedor y la calidad de la carne.

El lomo vetado tiene una nobleza única: difícilmente sale mal. Si respetas el fuego medio y lo dejas reposar unos minutos antes de cortarlo, tendrás un resultado que siempre sorprende.

Sobrecostilla: tradición chilena



La sobrecostilla, conocida también como asado de tira en algunas zonas, es uno de los cortes más tradicionales en las parrillas chilenas. Su precio oscila entre los \$10.000 y \$13.000 por kilo y es uno de los preferidos por su sabor intenso y versatilidad.

Este corte es pura tradición. Es ideal para quienes disfrutan del sabor más robusto y de los asados largos. Siempre hay que hacerlo a brasas vivas, nunca con llamas, para que no se endurezca. Con un buen manejo del fuego, la sobrecostilla se transforma en la reina del asado familiar.

PRECIOS QUE MARCAN LA TEMPORADA

Los valores de los cortes para estas Fiestas Patrias fluctúan entre \$10.000 y \$20.000 por kilo, dependiendo del tipo de carne, la categoría y el lugar de compra. Los supermercados ya exhiben promociones especiales, con descuentos que suelen aparecer en horarios punta o fines de semana. De esta manera, el consumo de carne se mantiene como protagonista indiscutido de las celebraciones dieciocheras, aunque cada año los consumidores deben ajustar su presupuesto ante las variaciones de precios.

Consejos clave para los parrilleros o parrilleras

- Elige cortes con grasa natural: la infiltración de grasa en piezas como el lomo vetado o la malaya asegura jugosidad y sabor.
- Controla el fuego: las brasas deben estar vivas y sin llamadas, ya que el fuego directo quema y amarga la carne.
- Salar antes de la parrilla: la sal gruesa potencia el sabor y genera una costra que protege la carne.
- Respeta los tiempos de coc-

ción: cada corte tiene su propio ritmo; la entraña se cocina en minutos, mientras que la malaya exige paciencia.

- Acompañamientos que suman: un buen vino, una cerveza fría o ensaladas frescas potencian la experiencia.

MÁS ALLÁ DE LA PARRILLA: UN RITO CULTURAL

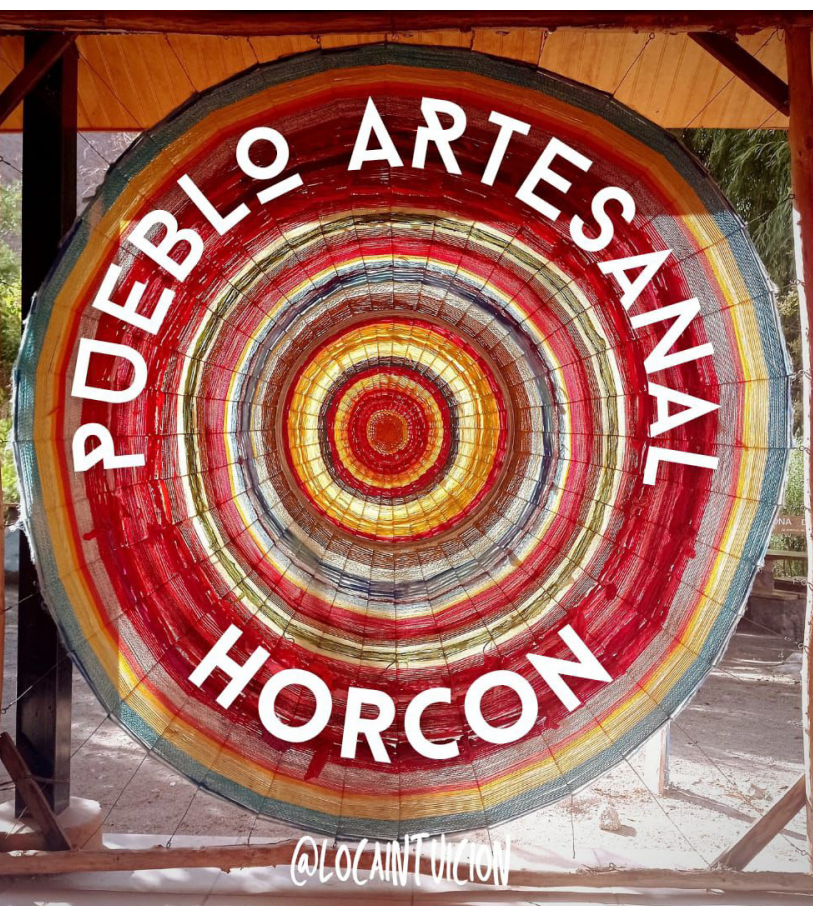
El asado en septiembre va más allá de la comida. Es un rito cultural. En cada parrilla se cuentan historias, se fortalecen lazos familiares y se celebra nuestra identidad. La carne es importante, pero lo esencial es lo que ocurre alrededor del fuego.

En un contexto donde los valores de los cortes se vuelven tema de conversación, lo fundamental es la preparación y el ambiente: Puedes tener un corte caro, pero si no manejas bien el fuego, lo arruinas. En cambio, con cortes más sencillos y técnica, logras resultados espectaculares.

EL ASADO COMO PROTAGONISTA DE SEPTIEMBRE

Las Fiestas Patrias chilenas no se entienden sin una buena parrilla. En las casas, los parques o las pampillas, el fuego congrega y da vida a celebraciones que mezclan tradición, sabor y compañerismo. Este año, cortes como la entraña, la malaya de cerdo, el lomo vetado y la sobrecostilla serán los grandes protagonistas, y con los consejos del Periodista Parrillero la experiencia promete estar a la altura.

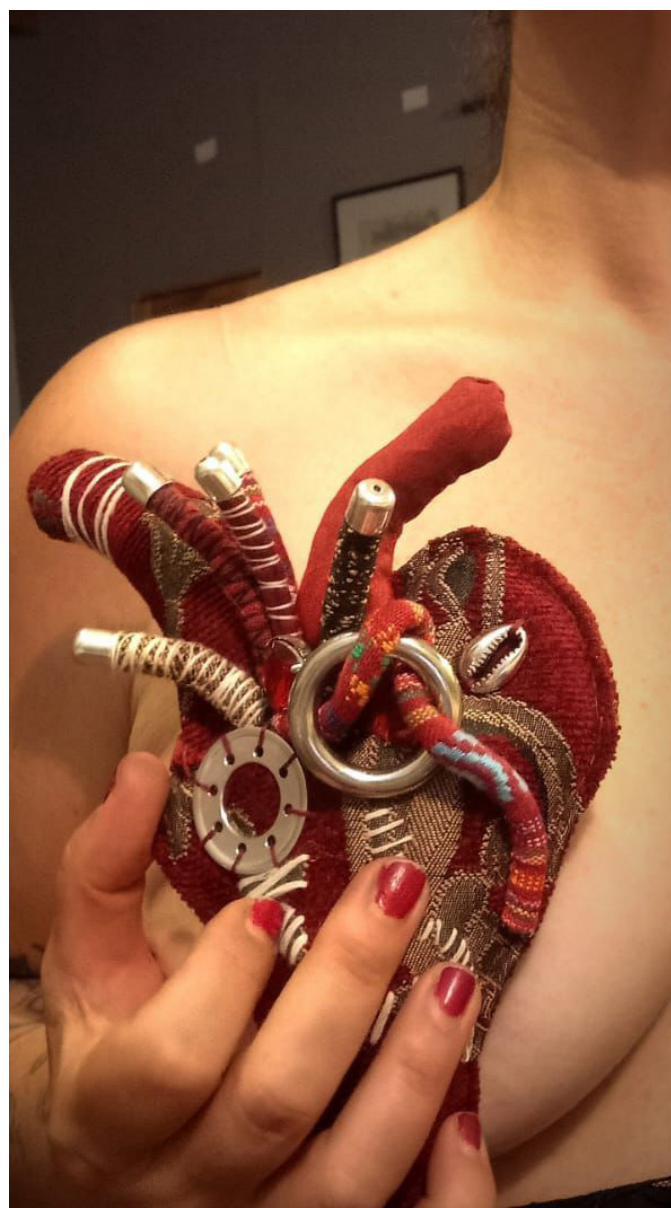
Porque en septiembre, más que comer carne, lo que hacemos los chilenos es celebrar nuestra identidad frente al fuego.



“

Llegué a vivir al Valle de Elqui hace más de 20 años, buscando un poco mi senda personal y preguntándome qué era lo que yo quería. Este lugar me atrajo y tuve la dicha de poder contar con uno de los tantos módulos que hay en el pueblo”,

María Paz Larraín,
dueña y fundadora
de la marca Loca
Intuición



20 AÑOS DE ARTESANÍA EN LO PROFUNDO DEL VALLE DE ELQUI

Ubicado en la comuna de Paihuano, el Pueblo Artesanal de Horcón se ha consolidado como un espacio turístico y cultural imperdible del Valle de Elqui. Tras dos décadas de historia, reúne a artesanos y emprendedores que han hecho del arte hecho a mano una experiencia única, donde conviven tradición, identidad y naturaleza.

“Hemos rescatado recetas ancestrales como son los higos rellenos con nueces, manjar con lúcuma y también innovaciones que son creación de nuestra receta”,

Natalia Comparini, artesana.



El Pueblo Artesanal de Horcón ya es ampliamente reconocido por quienes visitan el Valle de Elqui. Este espacio, creado por emprendedores locales, se ha convertido en un destino infaltable de la ruta turística de la zona. La iniciativa surgió a fines de los años 90, cuando un grupo de artesanos, que fabricaba sus productos de manera independiente, advirtió el potencial que tendría un espacio colectivo dedicado exclusivamente al arte hecho a mano.

Ese sueño se concretó en enero de 2005 con la obtención de un terreno y la construcción del esperado recinto comercial, gracias al apoyo del municipio y del Gobierno Regional. Sin embargo, en 2017 un incendio obligó a remodelar el lugar, incorporando nuevas instalaciones y mejoras que fortalecieron su infraestructura.

Según relatan los propios artesanos y comerciantes, la principal característica que distingue al Pueblo de Horcón es que todos los productos que se ofrecen son elaborados a mano, con una amplia variedad de oficios, técnicas y estilos. Los visitantes pueden encontrar piezas contemporáneas, rescates de culturas originarias, artes de tradición local, conservas y una gran inspiración en el paisaje que rodea al lugar.

Además, el pueblito cuenta con cafetería de especialidad, acceso al río, zona de picnic, juegos y estacionamientos gratuitos. Atiende durante todo el año de jueves a domingo, entre las 11:00 y 19:00 horas. Durante vacaciones y festivos, abre sus puertas todos los días de la semana.

ARTESANOS Y COMERCIANTES DEL VALLE DE ELQUI

Ángela Coderia, artista plástica y orfebre con más de 20 años de trayectoria, comenta: “Soy creadora de orfebrería postcolombiana y formo parte de la comunidad de artesanos en Horcón. Aquí tengo mi taller, donde trabajo este oficio, creando y produciendo esta propuesta en metal que busca forjar una estética que reconoce una herencia activa de las culturas antiguas, de los habitantes precolombinos que ya habitaban este territorio, incorporando técnicas contemporáneas y contri-

buyendo así a la construcción de identidad local”.

Por su parte, María Paz Larraín, dueña y fundadora de la marca Loca Intuición, señala: “Mi propuesta creativa se basa en el trabajo interdisciplinar que mezcla y fusiona arte, artesanía, diseño y gestión cultural. A través de los recursos textiles y además la reutilización y el reciclaje, me gusta retratar o relatar aspectos e inspiraciones que se basan en el paisaje natural y cultural que habita la cuarta región de Coquimbo”.

“Para mí la artesanía se traduce a una necesidad artística y expresiva de poder narrar y contar mensajes más allá de su estética o de su utilidad. Me interesa que mis trabajos sean piezas exclusivas, sin repetición y me gusta contactar con la gente. Llegué a vivir al Valle de Elqui hace más de 20 años, buscando un poco mi senda personal y preguntándome qué era lo que yo quería. Este lugar me atrajo y tuve la dicha de poder contar con uno de los tantos módulos que hay en el pueblo”, agrega.

En tanto, Natalia Comparini recuerda: “Hace más de 30 años me dedico a la fabricación casera artesanal de manjares, mermeladas y conservas, jarabes y jugos, recetas ancestrales de la zona de Valle de Elqui y, para esto, trabajo con fruta de pequeños productores agrícolas de acá de la zona. Hemos rescatado recetas ancestrales como son los higos rellenos con nueces, manjar con lúcuma y también innovaciones que son creación de nuestra receta”.

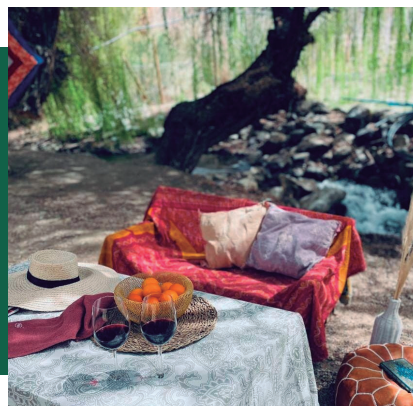
Por último, Claudia Valenzuela, integrante de “Nai Ceramistas”, una agrupación de mujeres de Horcón y Alcohual que se capacitó a través del programa Mujeres Rurales de Prodemu, relata: “Desde entonces trabajamos el oficio de la cerámica a través de materiales nobles que nosotras mismas recolectamos de los cerros de nuestro valle y de técnicas ancestrales como el modelado a mano, el torno, la pintura con engobes, el bruñido a mano y la cochura a leña”.

“Nuestras piezas utilitarias y decorativas son creadas a partir de inspiración propia tomando elementos de la naturaleza y el contexto y paisaje en que vivimos. Realizamos también réplicas de piezas diaguitas con la intención de ser un aporte en la revitalización de este pueblo, su cultura y su importante legado a través de su cerámica de tan alto nivel técnico y artístico”, concluye.



Emplazadas en la localidad de Horcón, a 110 km de La Serena, se encuentra este maravilloso lugar rodeado de montañas, actividades, naturaleza indómita y río ancestral. Kila Kay "luna roja" en cacán, te invita a disfrutar en familia de la magia y energía única del Valle de Elqui.

Un lugar pensado en ti, que te haga sentir en casa y donde el encanto del entorno impregnará tus sentidos, te hará disfrutar y conectarte con la belleza y tranquilidad de este hermoso lugar.



RÍO ANCESTRAL



**6 CASAS PARA
8, 6, 4 Y 3 PERSONAS**



DISEÑO Y CONFORT



SPA

Entre las actividades que podrás realizar, destacamos la visita al Pueblito Artesanal de Horcón, a solo pasos de Kila Kay, así como también las tardes de cabalgatas y trekking en la montaña que sin duda disfrutarás en familia y que también son panoramas imperdibles de esta zona.

- PUEBLO ARTESANAL DE HORCÓN
- CABALGATAS GUIADAS
- SENDEROS Y TREKKING



Camino Horcón S/N Consulta por disponibilidad aquí:



@kilakayhorcon



+56 9 8362 0865 • reservas@kilakay.cl • www.kilakay.cl