

Mercado Madela

Como epicentro cultural de la
Región de O'Higgins



La Grieta.

CENTRO DE ESTUDIOS E INVESTIGACIÓN



Este proyecto es financiado por el Fondo del Patrimonio Cultural. Convocatoria 2023, del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

Escobas Curahuilla





Escobas Curahuilla

Las escobas de curahuilla representan un oficio artesanal transmitido por generaciones en comunidades rurales. Su elaboración, a base de fibras naturales, refleja el conocimiento ancestral sobre el manejo de materiales autóctonos y el respeto por la naturaleza. En el Mercado Modelo de Rancagua, estas escobas han sido un producto emblemático, conectando la vida urbana con la sabiduría campesina. Más que un objeto utilitario, son un símbolo de la economía popular y del comercio justo, donde los saberes tradicionales resisten frente a la industrialización. La venta de estas escobas mantiene viva una práctica artesanal esencial dentro del mercado.

Cestería en Mimbre



Cestería en Mimbre

La cestería en mimbre es una de las expresiones más representativas de la artesanía tradicional de la zona central de Chile. Su técnica ha sido transmitida por generaciones, reflejando la estrecha relación entre el ser humano y su entorno natural. En el Mercado Modelo de Rancagua, estos productos destacan por su versatilidad y calidad, siendo parte fundamental de la identidad local. Más que objetos de uso cotidiano, las piezas de mimbre simbolizan la resistencia del trabajo artesanal ante la producción masiva. Su presencia en el mercado refuerza la importancia del comercio justo y la valorización de los oficios tradicionales.

Chancho de Greda



Chancho de Greda

El chancho de greda es una pieza de alfarería representativa de la artesanía popular chilena. Tradicionalmente utilizado como alcancía, simboliza la cultura del ahorro y la economía doméstica de antaño. En el Mercado Modelo de Rancagua, estos objetos se comercializan como parte de una tradición artesanal que ha resistido el paso del tiempo. Su elaboración, basada en técnicas heredadas de generaciones de artesanos, resalta la importancia de la cerámica en la identidad cultural del país. Más que un simple objeto decorativo, el chancho de greda es un símbolo de la transmisión de valores y prácticas culturales.

Mural Claudio Goycolea





Mural Claudio Goycolea

El mural de Claudio Goycolea en el Mercado Modelo de Rancagua rinde homenaje al fileteador de pescado, un oficio esencial en los mercados tradicionales. Con precisión y destreza, estos trabajadores transforman el pescado en cortes listos para su venta, asegurando su calidad y máximo aprovechamiento. La obra destaca la concentración y habilidad manual del fileteador, resaltando la importancia de este oficio en la cadena alimentaria local. A través de su trazo y paleta cromática, Goycolea inmortaliza esta labor, vinculando el arte con la memoria del mercado. Más que una imagen, el mural es un testimonio visual de un oficio que resiste ante la industrialización.

Niña con Cántaro





Ubicada en el corazón del Mercado Modelo, la pileta central con la escultura de la Niña con un Cántaro es un símbolo de memoria y encuentro. Representa la relación histórica de la comunidad con el agua, un recurso vital tanto para la vida cotidiana como para los mercados tradicionales. Su imagen evoca la figura femenina en las labores de abastecimiento y comercio, resaltando el rol de las mujeres en la historia del mercado. Este monumento, más que un adorno urbano, es un punto de referencia y reunión, donde se entrecruzan historias de comerciantes, clientes y generaciones que han hecho del mercado un espacio de identidad y patrimonio.

Mural Phil Carrera





Mural Phil Carrera

Phil Carrera plasma en su mural la historia de los salineros de Cahuil, custodios de un oficio ancestral que extrae la sal de manera artesanal. La obra captura la relación entre el trabajador y el entorno natural, donde el agua y el sol definen el proceso de recolección. Con una paleta que evoca la tierra y el mar, el mural resalta el esfuerzo físico y el conocimiento transmitido por generaciones. La sal de Cahuil, reconocida como patrimonio local, encuentra en esta pintura un símbolo de resistencia y continuidad cultural. La obra no solo embellece el mercado, sino que educa y sensibiliza sobre un oficio en peligro de desaparición.

Cochayuyo

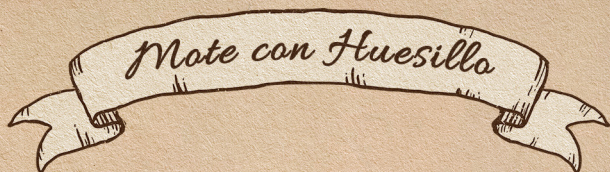




El cochayuyo es un emblema del patrimonio alimentario costero, con profundas raíces en la cultura indígena y campesina. Consumido desde tiempos prehispánicos, ha sido clave en la alimentación por su alto valor nutritivo y su capacidad de conservación. Su recolección y secado forman parte de los saberes tradicionales de comunidades litorales, donde mujeres y familias han mantenido viva esta práctica. Presente en mercados y ferias, su uso en guisos, ensaladas y caldos refleja la continuidad de una cocina sustentable y arraigada al territorio. A pesar de la industrialización alimentaria, el cochayuyo resiste como un alimento identitario, promoviendo la soberanía alimentaria y la memoria gastronómica.

Mote con Huesillo





Mote con Huesillo

El mote con huesillo es un ícono del patrimonio alimentario chileno, un refresco que combina mote de trigo con duraznos deshidratados en un almíbar dulce y especiado. Su origen campesino lo vincula con el aprovechamiento de los alimentos y el consumo de ingredientes locales, manteniéndose hasta hoy como parte de la memoria gustativa del país. Presente en ferias y mercados, es un símbolo de identidad, especialmente en celebraciones y días calurosos, donde su sabor evoca la infancia y el compartir comunitario. Su permanencia demuestra la fuerza de la cocina tradicional en la vida cotidiana.

Sal de Cahuil





Sal de Cahuil

La sal de Cahuil es un producto patrimonial, extraído de forma artesanal en las salinas costeras de la región de O'Higgins. Su producción, transmitida de generación en generación, mantiene una técnica sostenible que respeta los ciclos naturales del agua y el sol. Considerada un ingrediente esencial en la gastronomía local, su textura y mineralidad enriquecen la cocina tradicional, desde la conservación de carnes hasta la elaboración de platos típicos. Más que un condimento, la sal de Cahuil es historia viva, reflejo de un oficio que ha resistido la industrialización y sigue siendo símbolo de identidad territorial.

Pastel de Faiba





Pastel de Jaiba

El pastel de jaiba es una expresión del patrimonio costero, donde el mar y la cocina popular se encuentran. Su preparación, basada en la carne de jaiba desmenuzada, pan remojado y especias, refleja la riqueza de los productos marinos y su importancia en la identidad gastronómica. Tradicionalmente elaborado en pailas de greda, su textura cremosa y sabor intenso lo han convertido en un plato representativo de las cocinerías de mercado y restaurantes costeros. Más que un plato, es un relato de la relación entre las comunidades y el mar, manteniendo viva la tradición pesquera y culinaria.

Cazuela





Cazuela

La cazuela es un plato emblemático del patrimonio alimentario, resultado del mestizaje entre guisos españoles y técnicas indígenas. Su preparación, con ingredientes locales como carnes, papas, zapallo y maíz, refleja la identidad territorial y la transmisión de saberes culinarios. Desde el siglo XIX, ha sido fundamental en la alimentación campesina y urbana, consolidándose en mercados y cocinerías como símbolo de encuentro y comunidad. Más que un alimento, es memoria viva, preservando prácticas sustentables y el vínculo con el territorio. A pesar de la modernización, sigue siendo un referente de la cocina tradicional, conectando pasado y presente en cada preparación.

Paila Marina





Paila Marina

La paila marina es un plato patrimonial que encarna la tradición pesquera y la cocina de mercado. Su origen se encuentra en las caletas, donde los pescadores preparaban caldos con los mariscos y pescados disponibles, creando un plato nutritivo y lleno de sabor. Su presencia en los mercados es un reflejo de la continuidad histórica de la alimentación marina, vinculando el oficio del pescador con la cocinera de mercado. Cada versión de la paila marina es un testimonio del mar y su diversidad, reafirmando el vínculo entre la comunidad, el territorio y la gastronomía popular.

Prietas





Las prietas son parte del patrimonio culinario popular, resultado del aprovechamiento integral del cerdo en la tradición campesina y del mercado. Su preparación, transmitida por generaciones, mezcla sangre, cebolla y especias, creando un embutido único en sabor y textura. Presente en mercados y ferias, su consumo es un reflejo de la cocina sustentable y de la importancia del saber artesanal en la producción de alimentos. Más que un simple producto, las prietas representan la memoria de una cocina sin desperdicios, donde la comunidad transforma lo cotidiano en un plato con identidad y tradición.

Cocinera





Las cocineras de mercado son guardianas del patrimonio gastronómico, preservando recetas tradicionales y transmitiendo saberes de generación en generación. Su oficio es un arte que mezcla técnica, memoria y territorio, reflejado en platos que cuentan historias y fortalecen la identidad local. En mercados y cocinerías, crean espacios de encuentro, donde el aroma y el sabor evocan recuerdos familiares y comunitarios. Más que vendedoras de comida, son tejedoras de memoria colectiva, defendiendo una cocina basada en ingredientes locales y prácticas sustentables que resisten la estandarización de la alimentación.

Fileteador de Pescado

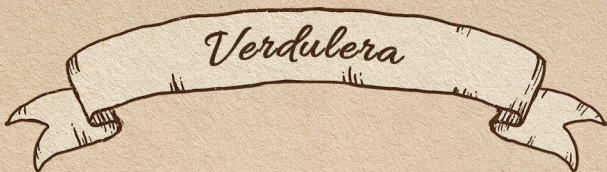


Fileteador de Pescado

El fileteador es un oficio tradicional ligado a la pesca y el abastecimiento de mercados, donde la destreza y precisión son fundamentales para garantizar la calidad del producto. Con movimientos rápidos y certeros, transforma el pescado en cortes listos para la venta, asegurando el mejor aprovechamiento del recurso marino. Su labor, transmitida por generaciones, es parte del ecosistema comercial del mercado, donde la relación con pescadores y cocineras permite mantener viva una tradición esencial en la alimentación popular. A pesar de los avances tecnológicos, su conocimiento manual sigue siendo insustituible, preservando técnicas ancestrales de procesamiento del pescado.

Verdulera





Las verduleras son piezas clave del mercado, conectando el campo con la ciudad y asegurando el acceso a productos frescos y locales. Su oficio no solo consiste en vender frutas y verduras, sino en transmitir conocimientos sobre estacionalidad, calidad y formas de preparación, aportando a la soberanía alimentaria. Son portadoras de historias, conocedoras de sabores y promotoras de una alimentación basada en el respeto por el territorio. Su rol, muchas veces invisibilizado, es esencial para la vida cotidiana del mercado, donde la confianza y el trato cercano fortalecen los lazos comunitarios y el comercio justo.

La Picá de Pelluco





La Picá de Pelluco

Con una fuerte identidad ligada a la cocina del mar, el Restaurante Pelluco representa la tradición pesquera dentro del Mercado Modelo de Rancagua. Su oferta gastronómica pone en valor los productos marinos, destacando platos como el caldillo de congrio, el pescado frito y la paila marina, elaborados con ingredientes frescos provenientes de caletas de la región. Este restaurante es un testimonio de la conexión entre el mercado y las rutas comerciales del mar, reflejando la importancia del pescado y los mariscos en la alimentación popular. Su nombre evoca un espacio acogedor, donde la gastronomía es un puente entre la costa y la ciudad.

Carniceria Modelo



Carnicería Modelo

Las carnicerías en los mercados tradicionales han sido pilares fundamentales del comercio popular, reflejando dinámicas económicas, sociales y culturales a lo largo de la historia. Desde tiempos coloniales, estos espacios han sido puntos clave de abastecimiento, donde el oficio de carnicero se transmitía de generación en generación, garantizando conocimientos sobre cortes, conservación y preparación de la carne. En el siglo XX, con la consolidación de los mercados municipales, las carnicerías reforzaron su rol en la alimentación cotidiana, estableciendo vínculos de confianza entre vendedores y clientes. A pesar de la irrupción de supermercados e industrias cárnicas, siguen siendo bastiones de identidad, preservando formas de comercialización basadas en la cercanía, la tradición y la memoria colectiva.

Pilastra Don Gastón





La Pilastra de Don Gastón es un ícono del Mercado Modelo de Rancagua y representa la tradición del comercio popular. En el mercado, una pilastra es un puesto de venta fijo, ubicado en espacios estratégicos, donde los locatarios han desarrollado una relación de confianza con sus clientes a lo largo del tiempo. Más que un simple punto de abastecimiento, la pilastra de Don Gastón es un espacio de memoria viva, donde se mantienen prácticas de comercio justo y trato cercano. Su permanencia refleja la evolución del mercado, desde antiguas ferias hasta la consolidación de un espacio arquitectónico patrimonial. Con su diversidad de productos y su historia de resistencia, esta pilastra es un testimonio del valor de la economía local y del mercado como un lugar de encuentro y comunidad, fortaleciendo la identidad de quienes lo visitan y trabajan en él.

Pensión Central





El Restaurante Pensión Central es un ícono de la comida casera dentro del Mercado Modelo, ofreciendo platos que reflejan la tradición y el cotidiano de la comunidad. Su nombre remite a la antigua costumbre de las pensiones de mercado, donde se servían comidas abundantes a trabajadores, comerciantes y clientes. Su menú, basado en preparaciones caseras como cazuelas, porotos con riendas y carnes a la olla, destaca el valor de la cocina de mercado, accesible y cargada de historia. Este espacio mantiene el espíritu del mercado como un lugar de sociabilidad, donde el alimento es también una forma de patrimonio vivo.

Verdulería



Verdulería

Las verduleras del Mercado Modelo de Rancagua son guardianas del conocimiento agrícola, transmitiendo saberes sobre estacionalidad, calidad y preparación de productos frescos. Su oficio es esencial en la cadena alimentaria local, conectando el campo con la ciudad y promoviendo una alimentación basada en productos naturales. Más que vendedoras, son narradoras de historias y promotoras de la soberanía alimentaria, enseñando sobre el origen y uso de cada producto. En un contexto de modernización del comercio, las verduleras representan una economía basada en la confianza, el trato cercano y la tradición del mercado popular.





Ubicado en el Mercado Modelo de Rancagua, el Restaurante La Paila es un referente del patrimonio gastronómico local. Su nombre evoca la tradicional paila de greda, fundamental en la preparación de platos típicos como la paila marina y el pastel de jaiba. Este espacio mantiene viva la cocina del mercado, con recetas transmitidas por generaciones y una fuerte conexión con los productos frescos del litoral y del valle central. Más que un restaurante, es un punto de encuentro donde la comida y la memoria dialogan, rescatando sabores que forman parte de la identidad culinaria de la región.