

[Culturas en Digital] Una revista para descentrad@s

Trinka

**“Cátedra Abate Molina”
buscar revivir
al gran naturalista
del siglo XVIII**

Un sabio de ayer, patrimonio de hoy

P. 16

**El legado gastronómico
de Juan Ignacio Molina**

Proyecto resignificará sus recetas con
los aportes del chef Rubén Tapia

P. 5



Tralka

Universidad de Talca - Chile
Año 3 | Nro.18 | Marzo 2026
ISSN 2810-6679

Publicación del Centro de Documentación Patrimonial Instituto de Estudios Humanísticos Universidad de Talca
Revista Tralka es un medio plural de culturas en digital de circulación bimestral.

Representante legal
Carlos Torres Fuchslocher
Editor General
Eduardo Bravo Pezoa
Fotografía
Francisco Bravo Tapia
Gustavo Rodríguez Salfate
Diseño
Francisco Bravo Tapia

Comité editorial
Sonia Montecino
Juan Román
Pedro Zamorano
Andrés Maragaño

Escribenos al correo: tralka@utalca.cl



En esta edición

p.4-7 >> [El Abate Molina y la cocina](#) / Mauricio Lorca

p.8-11 >> [Residencias para la creación desde el patrimonio alimentario](#) / José Luis Uribe

p.12-15 >> [Tras los pasos del Abate Molina: figura mayor de nuestra cultura nacional](#) / Pablo Salinas

p.16-19 >> [Un sabio de ayer, patrimonio de hoy](#) / Eduardo Bravo

p.20-23 >> [El archivo histórico del Liceo Abate Molina de Talca](#) / Benjamín Rivera

p.24-27 >> [El verde espacio oculto de “La Proto” en el centro de la ciudad](#) / Natalia Vargas

p.28-31 >> [“Lo rural” y mis imaginarios del campo: apuntes personales](#) / Pamela Rodríguez

p.32-34 >> [OTIUM](#) /

El sabio **Molina** camino al bicentenario de su muerte (2029)

Los valores de rigor intelectual, interdisciplina, curiosidad universal y amor por el Maule, su tierra natal, pese a su largo exilio en Italia, lo convierten en un héroe civil cuya estatura alcanza una dimensión global iberoamericana.

El legado del Abate Juan Ignacio Molina se proyecta hacia el bicentenario de su fallecimiento en 2029 como uno de los pilares para enseñanza de la ciencia y la identidad chilena. Considerado el primer sabio nacido en suelo nacional, su vigencia radica no solo en sus aportes científicos —como proponer una teoría de la evolución décadas antes que Darwin—, sino en su capacidad de unir el humanismo con la observación acuciosa de la naturaleza.

Sus valores de rigor intelectual, curiosidad universal y amor por su tierra natal, pese a su largo exilio en Italia, lo convierten en un héroe civil cuya estatura alcanza una dimensión global iberoamericana. Como eje central de esta revalorización, la Cátedra Abate Molina: “Sabio de ayer, patrimonio de hoy” surge como una iniciativa académica crucial para el siglo

XXI. Organizada por el Instituto de Estudios Humanísticos de la Universidad de Talca que lleva su nombre, busca explorar su figura desde una perspectiva multidisciplinaria, utilizando el patrimonio documental para discutir su relevancia actual en áreas que van desde la ciencia y la literatura hasta la gastronomía y el territorio.

En la edición de marzo de Revista Tralka ofrecemos distintas miradas sobre el Abate para abrir camino al año 2029: “Visito Talca tras los pasos del Abate Molina” del artista Pablo Salinas, destaca la magnitud global del Abate, señalando que fue el primer americano admitido en la Academia de las Ciencias de Bolonia. Resalta su legado tangible en monumentos y en el Liceo Abate Molina, fundado con sus propios libros, aunque advierte que su reconocimiento nacional aún es insuficiente fuera de la Región del Maule.

La Cátedra Abate Molina detalla el programa académico diseñado para revivir al naturalista camino al 2029: aborda su obra como una “bisagra entre el humanismo y el naturalismo”, analizando sus epístolas, su pensamiento económico y culinario y su legado científico desde un enfoque crítico y contemporáneo”. El artículo “El Abate Molina y la cocina, patrimonios que reunen” del profesor Mauricio Lorca, explora una faceta cotidiana y poco conocida del sabio a través de su recetario escrito en el exilio. El texto describe cómo Molina fusionó la sofisticación italiana con productos autóctonos chilenos, convirtiendo el acto de cocinar en un marcador identitario y una forma de cohesión social.

Abate Juan Ignacio Molina





El Abate Molina y la cocina. **Patrimonios** que reúnen

El legado gastronómico del Abate Molina, materializado en su recetario, lo erige como un intermediario cultural que supo fusionar la curiosidad científica con la vida doméstica. Sus manuscritos ilustran la confluencia de su formación chilena –que es evidente en la descripción de productos nativos– y la adopción de la sofisticada cultura gastronómica de su segunda patria, Italia.

¿Quién no ha escuchado sobre el Abate Molina? En varias ciudades del país hay monumentos públicos en su honor, un antiguo buque científico donado por Japón a nuestro país, una empresa de transporte público que opera en Talca, un destacado liceo de la misma ciudad y el Instituto de Estudios Humanísticos de la Universidad epónima, entre otros, llevan su nombre. Sin embargo, la inmensa mayoría desconoce cuál fue la importancia del Abate Juan Ignacio Molina y González.

Molina nació en el siglo XVIII, en junio de 1740, en la Hacienda Huaraculén de Villa Alegre, Linares, en la actual Región del Maule y, ni más ni menos, es reconocido como el primer científico chileno que, además, tuvo un enorme reconocimiento en la comunidad erudita de su época. A los 15 años ingresó a la orden jesuita donde adquirió una sólida formación humanista y científica. Tras la expulsión de la orden jesuita de las colonias americanas, el Abate se exilió en Bolonia, Italia, en 1767, donde desarrolló una vasta obra intelectual hasta su muerte en 1829.

Su obra científica fue vasta destacando el “Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile” (1776) y los Ensayos de historia natural de Chile (1782) y la Historia

civil de Chile (1787). Sin embargo, su faceta mundana o cotidiana ha sido poco explorada. El redescubrimiento de un conjunto de recetas de cocina escritas, en italiano y francés, por el Abate a lo largo de su vida, nos permite acercarnos a su figura.

En efecto, el sacerdote jesuita e historiador Walter Hanisch, publicó ese hallazgo en 1976 bajo el título “El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina”. Las notas culinarias del Abate reflejan la mezcla de la sofisticada cultura culinaria italiana que Molina adquirió (con énfasis en carnes, tortellini y embutidos) con alimentos chilenos que dan cuenta de la conexión que el Abate mantuvo con su tierra de origen. Ahí están presente referencias a productos autóctonos como el maíz –presente en las humitas y la chuchoca que espesa y enriquece preparaciones como la cazuela y las papas–, mariscos como los locos y las jaivas, algas como el luche y el cochayuyo, los quesos originarios de la zona de Chanco y los vinos del Maule (Hanisch, 1976: 41).

Las recetas

La colección de las recetas del Abate exhibe un “aire de familia boloñés”, evidenciado por la preeminencia de las carnes, el interés en manjares como los tortellini y la fabricación



Mauricio Lorca
Director CDP
Universidad de Talca

detallada de mortadelas, salames y chorizos. Las preparaciones buscan “gustos sintéticos” más que conservar los sabores naturales. Su dedicación a los aliños es notable, en 19 salsas y 14 elementos para mostazas, empleando especias como la canela y el clavo de olor con predilección (Hanisch, 1976: 35). Las motivaciones para este recetario parecen ser varias. En parte, la cocina pudo haber sido una forma de entretenimiento que le ofrecía un descanso de sus obligaciones académicas. Otra razón, quizás fue práctica y apunta a sus modestos ingresos, que lo obligaron a ser un dueño de casa que debía ocuparse de abastecer su despensa y sacarle el mayor provecho. Seguramente, el enfoque metódico ilustrado de Molina, basado en la observación y la clasificación, le hizo valorar la utilidad y la experimentación por encima de la especulación, actitud que comprendió

su quehacer científico y también el culinario (Hanisch, 1976). El legado gastronómico del Abate Molina, materializado en su recetario, lo erige entonces como un intermediario cultural que supo fusionar la curiosidad científica con la vida doméstica. Sus manuscritos ilustran la confluencia de su formación chilena –que es evidente en la descripción de productos nativos– y la adopción de la sofisticada cultura gastronómica de su segunda patria, Italia. Esto sugiere que comer está íntimamente asociado al lugar de donde provienen los alimentos y a los refinamientos que le aportan más sentido que el biológico a ese acto. De esa forma, el cocinar se transforma en un arte pero también en un marcador identitario y un factor de cohesión social ligado a una memoria colectiva que se transmite de generación en generación.

Patrimonio cultural inmaterial

Esto explica por qué la gastronomía, además de ser obviamente entendida como la destreza de preparar buena comida, la afición al buen comer y el conjunto de platos y usos culinarios propios de un lugar determinado, sea hoy también entendida como parte del patrimonio cultural inmaterial de un grupo. Es decir, como parte del conjunto de formas en que se manifiesta la cultura tradicional y popular y que emanan y se basan en la tradición en tanto proceso de construcción social que, permanentemente, se ajusta a las transformaciones que implica el paso del tiempo. Desde la segunda mitad del siglo XX en adelante, la noción de patrimonio cultural se ha transformado y expandido de modo vertiginoso, para desprenderse de criterios de valor clásicos –como la antigüedad, la belleza y la monumentalidad, – e incluir una perspectiva antropológica que valora a los grupos humanos que crean los bienes patrimoniales y el territorio que habitan. En ese escenario de extensión y democratización

permanente del patrimonio, emerge la noción de patrimonio alimentario, entendido como nos recuerda Elena Espeitx (2004: 195), como el “complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come en una determinada sociedad”. La importancia crucial de entender la gastronomía como patrimonio radica en su función como marcador identitario de pertenencia cultural y diferenciación social. La relevancia de esta conceptualización se consolidó a nivel internacional cuando la UNESCO comenzó a inscribir desde el 2010, cocinas nacionales y sistemas culinarios –como la cocina tradicional mexicana, la gastronomía francesa y la dieta mediterránea– en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sin embargo, no es evidente qué alimentos o cocinas son patrimoniales y cuáles no lo son. Justamente, la valoración de las prácticas alimentarias como patrimonio surge en gran medida como una reacción a los efectos de la globalización y la modernidad alimentaria, que han impulsado la industrialización y la homogenización de productos y la estandarización del paladar de los consumidores. Es decir, frente a la “insipidez” de los alimentos industriales, se produce una nostalgia por las formas de comer y los platos que desaparecen, suscitando un interés por retornar a las fuentes que, en ese contexto, son vistas como patrimonios culinarios. Esta tendencia es alimentada por una “retórica de la pérdida” y se manifiesta en la valorización de lo tradicional, artesanal y local. Vale decir, la patrimonialización de la gastronomía se enfoca en aquello que se considera representativo de la historia particular de una sociedad, dotando a los bienes seleccionados de valores simbólicos añadidos.

Memoria colectiva

Asimismo, el patrimonio culinario está estrechamente ligado a la memoria colectiva. Las recetas heredadas, los platos tradicionales y los productos locales son productos que reflejan una memoria social que es transmitida de generación en generación, a través de la práctica y los sentidos, y que queda grabada en la memoria personal y colectiva y ser recreada en cada acto cotidiano de comer. De hecho, la cocina y la lengua son dos marcadores fundamentales de la cultura que se enseñan y aprenden desde la niñez en el hogar. Es decir, la cocina es una práctica que permite la comunicación, la integración, el intercambio y la transmisión social. La cocina nos convoca, nos reúne. Por eso, no es raro, que las prácticas culinarias se manifiesten en usos sociales, rituales y actos festivos. Muchos rituales y festividades, como la Navidad y el Año Nuevo, tienen asociados platos tradicionales. Es decir, en el plato se sirve y consumimos cultura y el acto de comer se realiza y, a menudo, se configura en contextos determinados, para comprender el tejido social completo. Por tanto, el patrimonio culinario debe ser visto como un factor de cohesión social y bienestar para las personas pero, también, como una potencialidad pues, la gastronomía es hoy también parte del denominado turismo de intereses especiales. Este se enfoca en la búsqueda de territorios con una identidad, cultura y relato, buscando conocer la cultura a través de sus platos, recetas y productos. Los productos alimenticios son una herramienta importante para la promoción de destinos, siendo el acto de comer una parte ineludible de la experiencia turística. En ese contexto, entender la gastronomía como patrimonio tiene, especialmente en un contexto globalizado, proyecciones para la dinamización económica de ciertos territorios si sus potencialidades son puestas en valor de modo novedoso y atractivo. Por tanto, la propuesta y objetivo de

este breve texto apunta a poner en valor la figura del primer naturalista chileno, el Abate Juan Ignacio Molina, y de paso, recurriendo a un conjunto de recetas que el mismo escribió hace más de dos siglos, relevar y destacar los alimentos y conocimientos culinarios de la Región del Maule. Al fin y al cabo, ambos son productos maulinos destacados que componen un maridaje que parece traspasar el tiempo.





El artista talquino Mario Brack ilustra la crónica del diario La Mañana de Talca del jueves 12 de septiembre de 1929, a propósito de los 100 años del Abate Molina. Fuente: "Mario Brack, imágenes de identidad", 2025, Eduardo Bravo, Felipe Moncada editores.

Creación transdisciplinar desde el patrimonio alimentario

Además de la fundamentación y base conceptual del proyecto, también es relevante la resignificación que un artista gastronómico contemporáneo puede otorgarle a las creaciones culinarias de Molina. Es ahí donde se incorpora la figura del chef local Rubén Tapia, permitiendo abrir nuevos campos para la creación.



José Luis Uribe
Director
Dirección de Creación
Universidad de Talca

Hace unos días la Dirección de Creación adjudicó los proyectos beneficiados en el marco del concurso "Residencias para la creación", cuyo objetivo es fomentar experiencias de movilidad, colaboración interdisciplinaria y la producción de obras en diálogo con otros autores, territorios y contextos culturales. Este instrumento busca promover la producción de obras originales que tributen a las distintas áreas de la creación impulsadas por la Dirección, estimulando el fortalecimiento de redes creativas, tanto a nivel nacional como internacional. Entre los proyectos destaca "Los sabores del Abate Molina. Un patrimonio poco conocido", presentado por el profesor Mauricio Lorca, antropólogo y director del Centro de Documentación Patrimonial del Instituto de Estudios Humanísticos

Juan Ignacio Molina, dentro de la categoría Residencia Nacional. Se trata, sin duda, de una oportunidad relevante para recorrer un territorio lleno de significados para nuestra identidad. El patrimonio alimentario del Maule visto por los ojos del Abate Molina, el sabio ilustrado, el maulino más publicado del siglo XVIII, llega hasta nuestros días como un eje para la exploración artística de las raíces culinarias, propias y ajenas, teniendo en la mira el sincretismo de la olla del abate, de sus causeos y evocaciones. La idea del profesor Lorca se gestó pensando en cómo reeditar "El Arte de cocinar de Juan Ignacio Molina", libro publicado por Walter Hanisch en 1976, para intentar comprender este proceso de recordar a través del estómago que ocupó largo tiempo y desvelos al expatriado Molina en Bolonia, la ciudad de la gula. En Italia, Molina pensó en el aceite de oliva de Talca, en las uvas del patio de su casa, ubicada a una cuadra de la Plaza de Armas, o de la mítica hacienda de Huaraculén, en Villa Alegre. Molina intentó reproducir estos sabores en sus huertas italianas de exiliado, mientras escribía la Historia Natural y Civil del Reino de Chile fue contando el devenir de un pueblo exótico para los ojos europeos que volcaba toda su atención hacia América, describiendo sus climas y fósiles, sus vegetales y seres vivos, sus

minerales y, por supuesto, su comida. Además de la fundamentación y base conceptual del proyecto, también es relevante la resignificación que un artista gastronómico contemporáneo puede otorgarle a las creaciones culinarias de Molina. Es ahí donde se incorpora la figura del chef local Rubén Tapia, permitiendo abrir nuevos campos para la creación transdisciplinar desde el patrimonio alimentario. Tal como señala el proyecto, la residencia de este chef en la Universidad de Talca tiene por objetivo reinterpretar el recetario del sabio naturalista maulino Juan Ignacio Molina mediante la creación de un menú (entrada, plato principal y postre) y su receta original e inédita. Se efectuará durante 12 días del mes de agosto de 2026 donde el chef investigará en fuentes bibliográficas del Centro de Documentación Patrimonial y, en forma paralela, identificará los insumos alimentarios locales presentes en el Centro Regional de Abastecimiento (CREA). La actividad de transferencia cultural será un evento de degustación que se efectuará en septiembre de 2026 (coincidente con el aniversario del fallecimiento del Abate Molina) y donde se considera un video de registro documental de la obra.

La relevancia actual de la gastronomía como patrimonio, valorada como hito identitario y motor de desarrollo local, proyecta esta residencia más allá del ámbito puramente creativo, como señala el autor del proyecto. La creación propiamente tal, es decir, el “menú del Abate” contribuirá al fortalecimiento de la vinculación de nuestra Universidad con el territorio al que pertenece. El aporte que la Dirección de Creación hace en este ámbito acompaña a la misión universitaria de promover el desarrollo del conocimiento, la cultura y las artes, fomentando de manera activa la producción de obras en sus diversas manifestaciones, junto con el fortalecimiento de redes de colaboración con actores del ámbito cultural, artístico y creativo, tanto a nivel nacional como internacional. Finalmente, mencionar que resulta especialmente relevante la incorporación de la Creación Gastronómica y el Arte Culinario como parte de las áreas de la Creación, ampliando así el campo disciplinar desde el cual se impulsa la experimentación y la producción creativa, promoviendo de manera activa la producción de obras en sus diversas manifestaciones.



Tras los pasos del **Abate**: figura mayor de nuestra cultura nacional

El natural de Villa Alegre, pocos kilómetros al sur de la ciudad, se levanta como un caso hartamente singular; su contribución al fomento del cultivo de las ciencias lo ubica en una primerísima línea no solo dentro de la escena limitada por los márgenes de nuestras fronteras, sino mucho más allá, derechamente dentro de la escena global iberoamericana



Pablo Salinas
Escritor
Algarrobo

I.
La semana pasada, visito Talca. Tras los pasos del Abate Molina, figura mayor de nuestra cultura nacional. En rigor, el natural de Villa Alegre, pocos kilómetros al sur de la ciudad, se levanta como un caso hartamente singular; su contribución al fomento del cultivo de las ciencias lo ubica en una primerísima línea no solo dentro de la escena limitada por los márgenes de nuestras fronteras, sino mucho más allá, derechamente dentro de la escena global iberoamericana. Cuestión que no creo que, todavía, a casi dos siglos de su desaparición física, hayamos atrapado a cabalidad.

Desde muy joven, mediados del siglo XVIII, Molina se vuelca a la observación acuciosa de la naturaleza, cuando nadie por estos pagos lo hacía. Forzado al exilio, como jesuita, se radica en Bolonia, donde escribe los textos que le dan renombre por toda Europa, al punto de convertirse en el primer americano en ser admitido en la prestigiosa Academia de las Ciencias boloñesa.

Pero su figura, por cierto, rebasa lo académico, resonando en otros ámbitos, prueba nítida de su grandeza. Visito el Instituto de Estudios Humanísticos que lleva su nombre, en el bello campus de la Universidad de Talca, y me recibe una imponente estatua, que lo muestra de cuerpo entero con una pluma en la mano, en posición de ir dando un paso hacia adelante. Me entero que no es la única en la ciudad. Se trata, de hecho, de una copia, de la original emplazada en plena Alameda, más específicamente, en el frontis del Liceo Abate Molina, uno de los establecimientos educacionales más

antiguos de todo Chile, que se crea hacia fines de la década de 1820 con los fondos donados por el sabio jesuita a la ciudad.

La pieza tiene el mérito de ser el primer monumento comandado por el estado chileno no a un militar o un héroe de guerra, sino a un civil, y, además, de haber sido la primera obra fundida en bronce hecha en suelo nacional, creación de Auguste François, artista francés que Manuel Montt, 1853, contrata para que se haga cargo de la primera escuela de escultura del país.

El Liceo, aparte de distinguido por lo añoso y tener un rendimiento escolar bastante alto, tratándose de un establecimiento municipalizado, propicia fértiles convergencias, como la de tres adolescentes, el serenense Braulio Arenas, el temucano Teófilo Cid y el maulino Enrique Gómez Correa, quienes, figuras de la escena literaria del siglo XX, darán vida al Grupo La Mandrágora, colectivo surrealista de innegable repercusión en la vida cultural de nuestro país.



La escultura del Abate Molina tiene el mérito de ser el primer monumento comandado por el estado chileno no a un militar o un héroe de guerra, sino a un civil, y, además, de haber sido la primera obra fundida en bronce hecha en suelo nacional. Creación de Auguste François de 1853. Reproducción de la original emplazada en 1930 frente al Liceo de Talca.



Liceo Abate Molina de Talca antes del terremoto de 1928. Fotografía: patrimonio cultural común.

El aura del sabio maulino, como ha sucedido a lo largo de toda nuestra historia republicana, sigue hoy, a su manera, sin aspavientos, sirviendo de guía y estímulo de la actividad cultural nacional.

II.

Visito el Museo Histórico Nacional, en pleno corazón de Santiago, Plaza de Armas. Descubro un busto del Abate. En rigor, el que modelara el italiano Giungi a nuestro sabio maulino ya anciano, pocos años antes de su muerte. Ocupa un lugar no especialmente destacado. O, dicho de otro modo, no todo lo destacado que correspondería tratándose del que no es para nada aventurado señalar como el mayor sabio nacido en suelo chileno en toda su historia. Caminamos por el museo y la imagen de Molina se nos tiende a perder, en su humilde ubicación, a contraluz sobre el antepecho de una ventana.

Los chilenos hemos aprendido a hablar de la corriente de Humboldt, para referirnos al flujo de aguas gélidas que remonta por nuestras costas, pero ignoramos por completo que el alemán señalado como su descubridor, viajando por Italia, no olvidó pasar a visitar a Molina, en su hogar boloñés, para manifestarle su respeto y admiración. Como también ignoramos el peso que tuvo la obra del Abate en el concierto europeo mientras vivió, la impresionante cantidad de artículos, notas, referencias que generó. Que el otro gran sabio alemán de entonces, Immanuel Kant, lo lee y lo cita. Que en Italia, donde se establece tras su forzoso exilio, se le reconoce, junto con el mexicano Clavijero y el estadounidense Franklin, como uno de los mayores sabios nacidos en suelo americano hasta el 1800. Y así.

Una señal quizá más trivial pero hartamente elocuente del genio del chileno es que toda su obra científica la escribió no en su idioma natal sino en italiano, que llegó a dominar con maestría y, además, sobre todo, que la hace en base al material que llegó a elaborar mientras vivió en Chile, las observaciones y apuntes

que logró acumular hasta su partida obligada (como jesuita que era) en 1768, es decir, hasta los 28 años. Fue un naturalista, un pionero y notable observador de los rasgos naturales de su patria, pero, también, un pensador, un teórico brillante, al punto que, hacia el final de sus días, llegó a proponer una teoría de la evolución, cuatro décadas antes que Darwin. En las tierras que lo vieron nacer –y que nunca olvidó pese al largo exilio–, la presencia del Abate se mantiene saludable –incluso la flota de micros urbanas lleva su nombre–. Me parece que a medida que nos alejamos de ese epicentro natal, el enfoque va perdiendo nitidez, todo se va haciendo más difuso. Su efigie, de los monumentos públicos en plazas y centros de estudios, ¿pasa a un único busto perdido en medio de un museo? El que debería ser, por cierto, un lugar indiscutido de todo investigador científico chileno bien merece, de partida, un lugar más acorde con sus enormes méritos en la principal institución pública consagrada a la difusión de nuestros próceres nacionales.





Los restos del Abate Molina llegaron de Bolonia a Chile el 20 de diciembre de 1966. La fotografía del diario El Mercurio muestra el trabajo de la comisión de expertos que integraban el director de la Biblioteca Nacional, Roque Esteban Scarpa, el investigador Rodolfo Jaramillo y el subsecretario de relaciones exteriores, Óscar Pinochet de La Barra, entre otros.

“Un sabio de ayer, patrimonio de hoy”

Cátedra **Abate Molina** busca revivir al gran naturalista del siglo XVIII

Los archivos del Centro de Documentación Patrimonial (CDP) del Instituto Abate Molina serán esenciales para que los estudiantes se acerquen a los valores y buenas prácticas del llamado “primer científico chileno”, camino al bicentenario de su fallecimiento en 2029.



Eduardo Bravo Pezoa
Editor Tralka
Universidad de Talca

En la fotografía vemos a un grupo de expertos mirando con atención y profundo respeto los huesos recién repatriados del Abate Molina. El sabio descansaba en el panteón de hombres ilustres de Bolonia, junto a Copérnico y Galileo, hasta que sus restos fueron traídos a Chile por gestiones del gobierno del presidente Frei, el 20 de diciembre de 1966.

El país entero se rindió a los pies del sabio que hoy ignoramos. El expertizaje, dice el investigador Rodolfo Jaramillo a el Mercurio del 2 de marzo de 1969, buscaba autenticar los restos e identificar las enfermedades que sufrió: las cinco vértebras cervicales estaban soldadas por lo que se cree que durante sus

últimos años no pudo mover el cuello y las vértebras dorsales y lumbares presentaban “concreciones calcáreas” que lo obligaban a hundir la cabeza, a inclinarse. Esa es la figura que conocemos de sus bustos. Su altura se calculó entre 1 metro 65 y 1 metro 66. Sus restos luego de un polémico paso por Talca, finalmente llegaron a Villa Alegre donde se encuentra hoy. Con el fin de patrimonializar y resignificar su figura en un acto de “filiación inversa”, como dice el profesor Mauricio Lorca, es que el Instituto de Estudios Humanísticos Juan Ignacio Molina de la Universidad de Talca organizó para 2026 la cátedra “Abate Molina: Sabio de ayer, patrimonio de hoy” en el marco de la próxima conmemoración, en 2029, del bicentenario de la muerte del padre de las ciencias naturales chilenas, el Abate Juan Ignacio Molina (1740-1829). La cátedra, que se efectuará durante el primer semestre, todos los lunes a partir del 16 de marzo, comenzó con la introducción del profesor Mauricio Lorca “¿Por qué concebir al Abate Molina como patrimonio del

Maule? Las clases tienen por objetivo explorar y poner en valor la figura de Molina como naturalista y precursor del conocimiento científico en el país y la relevancia que adquieren hoy sus intereses y legado, recurriendo a la noción polisémica del patrimonio, expresó.

Para tal efecto, los cursos serán realizados en conjunto con académicos e invitados de múltiples disciplinas y oficios. Proponen introducir aspectos de la producción intelectual y científica del Abate abordando su vida y obra a través del patrimonio documental que sobre él resguarda el CDP, actualizándolo a través de conceptos como patrimonio herbolario, patrimonio culinario, patrimonio literario, patrimonio territorial, entre otros.

Metodológicamente, la calidad de cátedra colegiada se traduce en que será un grupo de cuatro académicos pertenecientes al Instituto de Estudios Humanísticos el que dictará las clases junto a invitados expertos en la temática que se abordará durante cada sesión. Esto configura un

módulo especialmente dinámico en lo que concierne a las perspectivas que cada profesor e invitado le dará a los contenidos de su competencia, sostuvo el profesor Lorca, director del Centro de Documentación Patrimonial (CDP).

Legado científico

Una de las secciones se orientará al estudio crítico de la obra del Abate Molina, explica la académica a cargo, Leyla Torres Bravo, abordando sus planteamientos desde una perspectiva que dialoga con la historia de la ciencia, los fundamentos epistemológicos y el análisis del contexto científico-cultural de su pensamiento, así como la comprensión de la naturaleza. La profesora Torres sostiene que la cátedra busca promover en las y los estudiantes una discusión argumentada y reflexiva sobre la vigencia y proyección contemporánea del legado científico del Abate Molina, a partir del análisis de textos académicos y otros formatos de difusión del conocimiento. De este modo, “se favorece la adquisición de una comprensión integral del territorio y la naturaleza de Chile desde un enfoque interdisciplinario, aspecto fundamental para el reconocimiento actual de estos aportes en los debates científicos, culturales y patrimoniales del presente”, manifestó.

Las epístolas del Abate

El profesor de literatura Iván Pérez Daniel, señaló que “la escritura del Abate es el título que dentro del curso tendrá la sección dedicada a leer y analizar el carácter literario de una breve selección de textos del sabio jesuita. Fundamentalmente, se trata de ubicar en el contexto de la literatura Hispanoamericana del siglo XVIII las formas discursivas de la “epístola”, así como de la “historia natural”, para entender la procedencia y el contexto literario de la escritura del abate”. El docente expresó que las prácticas de

escritura, el estilo y las formas textuales del Abate “dialogan con la rica tradición literaria del mundo hispánico del siglo XVIII en el que la escritura se desenvuelve en una encrucijada en la que intervienen nuevas formas de subjetividad, formas retóricas y transferencia de conocimientos científicos.”

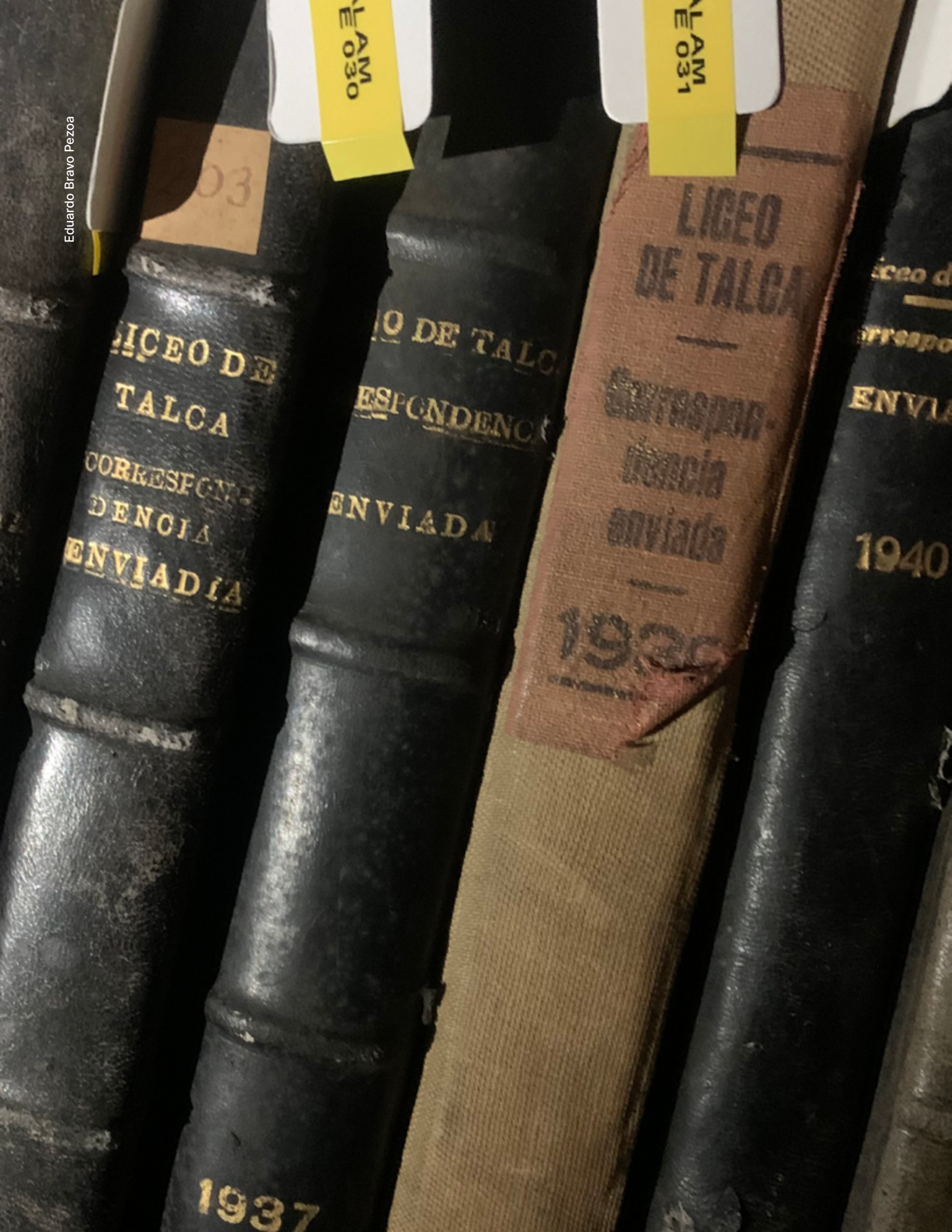
El profesor Alejandro Viveros, manifestó que la unidad que trabajará junto a los alumnos tiene como eje reflexionar sobre la vida y obra del Abate Molina a partir de una problematización sobre su contexto histórico-cultural.

“Su lugar como bisagra entre el humanismo y el naturalismo, el alcance del ideario y la teología jesuita, y las propuestas relativas a su pensamiento económico. Para ello contaremos con la participación como invitado del profesor doctor Dany Jaimovich (FEN-UTAL)”.

El legado gastronómico del Abate Molina, materializado en su recetario, lo erige como un intermediario cultural que supo fusionar la curiosidad científica con la vida doméstica, expresó el doctor en Patrimonio, Mauricio Lorca, quien ofrecerá en esta cátedra una visión al legado gastronómico del abate. “El cocinar se transforma en un arte, pero también en un marcador identitario y un factor de cohesión social ligado a una memoria colectiva que se transmite de generación en generación”, expresó el doctor en Gestión de la cultura y el patrimonio, Mauricio Lorca.



El baile de los indios, lámina séptima del Compendio de la Historia Natural del Reino de Chile represente el baile araucano. Molina copia la lámina de Alonso de Ovalle para su obra de 1776 que en 2026 cumple 250 años.



Archivo histórico del Liceo Abate Molina de Talca:

Desafíos tras su reconocimiento como Patrimonio de la Humanidad

Entre sus argumentos la UNESCO sostuvo que los documentos postulados, que van de 1844 a la actualidad poseían un “destacado valor como patrimonio documental de relevancia histórica, cultural y social para nuestro país”. Asimismo, este reconocimiento es un aporte a la memoria colectiva, y a la construcción de una sociedad plural y democrática.



Benjamín Rivera Meza

Profesor de Historia, Geografía y Cs. Sociales del Liceo Abate Molina de Talca

El 21 de noviembre del año 2025, el Comité nacional de Chile del Programa Memoria del Mundo de la UNESCO MoW informaba que el fondo documental del Liceo Abate Molina de Talca había sido reconocido como patrimonio documental de la humanidad, siendo aprobada así su incorporación al registro de dicha organización. Entre los argumentos relativos a la aceptación de la postulación, la UNESCO sostuvo que, tras una evaluación de los documentos postulados, estos poseían un “destacado valor como patrimonio documental de relevancia histórica, cultural y social para nuestro país”. Asimismo, se añadió que este reconocimiento “destaca la calidad de valor compartido del patrimonio por

ustedes gestionado que aporta a la memoria colectiva, y a la construcción de una sociedad plural y democrática”. Junto a la institución educativa maullina, otras dieciocho candidaturas fueron aprobadas, entre las cuales se encuentran el nitrato de 1941 de la película “El húsar de la muerte”, del cineasta Pedro Sienna, el Fondo Diario La Nación (1909-2010), el Archivo Manuel Rojas, la colección de 461 diapositivas de Michael Mauney correspondientes a fotografías de la Unidad Popular y el Archivo Presidente Ricardo Lagos E. Con este antecedente, es posible ponderar la magnitud de la significancia del archivo custodiado por el cuarto liceo más antiguo del país y el alcance de la distinción que le ha sido asignada.

El archivo LAM

Ahora bien, ¿qué hace que los documentos pertenecientes al archivo del LAM revistan una tan alta trascendencia? Producidos y acumulados por el establecimiento, la documentación, que abarca el rango temporal de 1844 y 2002, engloba diversas series de registros administrativos y pedagógicos, así como aquellos relativos a matrículas, libros de clase y de exámenes, corres-

pondencia enviada y recibida, entre otros. La riqueza de estas fuentes resulta indiscutible, pues, por un lado, son una huella elocuente de su contexto histórico otorgando rastros personales e institucionales de transformaciones educativas, sociales, políticas, económicas y culturales del país, a partir de las cuales se pueden estudiar cambios y continuidades en relación con el presente desde un enfoque humano y local, descentralizando el saber, al dotarse de sus propios matices territoriales.

Por otro lado, específicamente en materia educativa, el acervo, que cuenta con documentos de casi dos siglos de antigüedad, constituye un testimonio excepcional para la comprensión, de principio a fin, de los procesos de modernización del Estado y el desarrollo de políticas públicas en torno a la enseñanza. De este modo, el corpus aporta antecedentes sobre la configuración del currículum y la formación de ciudadanos, al mismo tiempo que permite reconstruir la vida cotidiana, los imaginarios y las prácticas escolares de generaciones enteras.

No obstante, durante el proceso investigativo y analítico que conllevó la preparación de la postulación y, sobre todo, luego de su aprobación, emerge-

ron una serie de desafíos vinculados a la conservación y accesibilidad del fondo documental, los cuales requieren ser tomados en consideración en función de su sostenibilidad y su capacidad de volverse un punto significativo para el conocimiento y la puesta en valor del pasado local.

Intervenciones

El archivo fue levantado tras el terremoto de 2010 con el apoyo del Programa de Archivos Escolares de la Pontificia Universidad Católica, a través del financiamiento del Programa PLALA de la Universidad de Harvard. El trabajo logró salvar de la pérdida total cerca de ciento veinte metros lineales de documentos que fueron inventariados, limpiados, ordenados e instalados en una sala habilitada para los fines de depósito. En 2015, nuevamente con el apoyo de la casa de estudios chilena, se desarrolló un proyecto Fondart orientado a describir, digitalizar y difundir registros de matrícula del liceo entre 1854 y 1930 que se encuentran hoy disponibles en www.archivosdechile.cl/abatemolina, donde se pueden consultar cerca de 18.000. Entre los años 2019 y 2020, aún gracias al apoyo de la U. Católica, se ejecutó un proyecto financiado por la British Library donde se digitalizaron cuarenta y un volúmenes de correspondencia enviada y recibida por el rector del liceo entre 1854 y 1917, resultando 48.212 datos digitales todavía sin describir. Se espera organizar, inventariar y ejecutar tareas de conservación de documentos aún no clasificados a través del financiamiento de un Fondo del Patrimonio Cultural al cual se ha postulado en conjunto a la PUC en la última convocatoria. Como se comprenderá, se ha requerido del apoyo externo para poder levantar y mantener en pie el archivo de la institución, debido a los recursos que esta tarea conlleva, tanto económicos como humanos, y si bien es sumamente importante admitir que la Universidad Católica ha cumplido una labor fundamental en el resguardo de las fuentes pertenecientes al antiguo Liceo de Hombres, lo cierto es que no se puede depender únicamente de la buena voluntad y el entusiasmo de algunos académicos de la capital para asegurar la supervivencia de un acervo de tanta magnitud histórica e identitaria para la comunidad talquina y maolina. Resulta

imperativo, pues, que las instituciones estatales destinadas al patrimonio y la educación, organizaciones comunitarias, privados y universidades de la ciudad, aúnen sus esfuerzos con el objetivo de proteger y promover la perduración de espacios y actividades que aspiren a rescatar la memoria local, dado que, hasta el momento, lo que ha prevalecido es el trabajo desinteresado y sustentado en la pasión por mantener el recuerdo vivo.

En este sentido, cabe señalar que desde sus inicios, no existe en el Liceo personal dedicado exclusivamente a las funciones archivísticas; durante este tiempo, los docentes del establecimiento han estado dedicados, contractualmente y en la práctica, a tareas de aula, lo cual imposibilita que puedan entregarse plenamente a tareas que vayan en beneficio del archivo. La volatilidad de la condición a nivel de contrato o en la asignación horaria del profesorado agudizan esta problemática: sin ir más lejos, yo, que realicé el proyecto de reconocimiento hacia el Liceo por parte de la UNESCO a través del Taller de Patrimonio que se llevó a cabo durante 2025, aún no tengo certeza de si tendré o no horas destinadas a trabajar en dicho taller en el año presente, debido a que hasta el momento estas no están asignadas en mi contrato.

Necesaria sistematización

Por ende, no existe una política sistemática de gestión del fondo, lo cual impide su puesta en marcha de forma adecuada y sostenible: debido a la ausencia de un encargado y, a su vez, de un plan de administración, se ha carecido de protocolos de acceso, por lo cual se teme el extravío de parte del patrimonio y que la manipulación no haya sido la correcta en el ingreso de investigadores o interesados a lo largo de los años, lo cual pudo generar deterioros.

Así, en relación al estado y los modos de conservación de los documentos clasificados y no clasificados, si bien con la intervención del Programa de Archivos Escolares de la Pontificia Universidad Católica de Chile se acondicionó un espacio para fines de depósito del fondo con una serie de estanterías, este podría no ser el más apto en términos de temperatura, humedad, ventilación e iluminación, con lo cual se pone en riesgo el valioso material



Si bien es un archivo de alta importancia, su condición es precaria y no existen recursos ni un encargado dentro del liceo para su custodia y difusión.

Eduardo Bravo Pezoa

existente.

De esta forma, si por un lado es motivo de celebración que el Liceo Abate Molina, semillero de tantos intelectuales, líderes y artistas, y centro indiscutible de la cultura en la región, goce de un prestigio cultural y patrimonial a nivel nacional e internacional, por otro lado, que exista una visibilización de estos aspectos en la prensa y entre la comunidad, exhorta a prestar atención a los riesgos que implica el descuido de fragmentos valiosos de nuestro pasado, tomando en cuenta que su pérdida generaría menoscabos invaluable para su estudio.

Es de esperar que esta valoración de la UNESCO al patrimonio documental del establecimiento no sea mirada con autocomplacencia, sino que desde la conciencia de que es preciso tomar responsabilidades y adoptar compromisos para que, de una vez por todas, la memoria se democratice, y el archivo del LAM pueda abrirse a la ciudadanía, a fin de recibir a investigadores, alumnos, docentes, etc., dotando al espacio de su fin comunitario y fortaleciendo lazos identitarios, sobre todo ahora que se acercan los 200 años del centro educativo que lleva el nombre de uno de los más notables científicos del país

120 metros lineales y dos siglos de historia

Patrimonio natural de Talca:

El verde espacio oculto de “La Proto” en el centro de la ciudad

Es un caso de patrimonialización no institucional donde la comunidad atribuye un valor a un lugar con identidad dada por las vivencias asociadas. Se trata de un sector perteneciente al sistema de humedales Cajón del Río Claro y Estero Piduco, reconocidos como humedales urbanos por la Ley N° 21.202 a finales del año 2024. Específicamente, se encuentra en la ribera poniente del estero Piduco, en la calle 2 Poniente con 3 Sur.

La Proto se ha vuelto viral, al buscarla en internet es posible encontrar una serie de reels o tiktoks que visibilizan el lugar e invitan a visitarlo. Cada vez es más común que la comunidad talquina asista a este espacio para recrearse de diversas formas. Así, La Proto es un caso de patrimonialización no institucional, donde es la comunidad la que atribuye un valor patrimonial al espacio y son la identidad y vivencias asociadas a este los criterios fundamentales para la asignación de dicha categoría. La emergente popularidad de La Proto invita a analizar los elementos clave de su proceso de patrimonialización y las distintas iniciativas que han contribuido a dicho proceso.

La Proto es un sector perteneciente al sistema de humedales Cajón del Río Claro y Estero Piduco, reconocidos como humedales urbanos por la Ley N° 21.202 a finales del año 2024. Específicamente, se encuentra en la ribera poniente del estero Piduco, en la calle 2 poniente con 3 sur.

La denominación Proto viene de Protocultura, término perteneciente a la serie Robotech que alude a la existencia de una energía natural tan poderosa que era capaz de sustentar a toda una civilización. Este humedal ha sido frecuentado por generaciones de personas que se enteraban de su existencia mediante la oralidad, consolidándose como un espacio de socialización y refugio del calor, un verdadero oasis ubicado en el centro urbano de Talca.

Patrimonio Natural

Para aproximarse al proceso de patrimonialización de este espacio y sus singularidades es crucial comprender las implicancias del término patrimonio natural, dentro del cual la UNESCO (1972) considera, entre otros elementos, a “los lugares o las zonas naturales estrictamente delimitadas, que tengan un valor universal excepcional desde el

punto de vista de la ciencia, conservación o de la belleza natural”. Estos lineamientos han influido por muchos años en la forma en que las personas se aproximan al patrimonio asociado a la naturaleza, promoviendo visiones pasivas y contemplativas en que predomina la idea de la naturaleza como un espacio prístino que debe ser conservado y poco intervenido. En el caso de La Proto, nos encontramos frente a una nueva noción de patrimonio natural, en que la dimensión cultural e identitaria emerge con fuerza. El valor atribuido al espacio no se limita a las características naturales del mismo o su belleza, sino a la capacidad que ha tenido y tiene La Proto de congregarse y unir a las personas, de ser un espacio propicio para actividades de recreación de diversa índole, que además es accesible desde el punto de vista económico y de transporte.



Lo valioso del proceso de reivindicación patrimonial de La Proto es que no es un organismo internacional, nacional o municipal el que media el proceso de patrimonialización, sino que son los mismos ciudadanos de la ciudad los que han aprehendido este espacio y lo han nombrado y transformado durante décadas.

Acciones ciudadanas

Durante décadas, considerando la falta de gestión y el hecho de que el humedal está ubicado en el corazón de la ciudad, La Proto estuvo expuesta a la degradación y mal uso, acumulando grandes cantidades de basura. La emergencia de iniciativas para cambiar el estado de La Proto es una evidencia de un creciente interés en este espacio y da cuenta del proceso de patrimonialización antes descrito.

Desde 2017 diversas organizaciones de la sociedad civil han demostrado interés en preservar este espacio, entre las que podemos mencionar Ciudad Eco Retornable, El Club del Árbol, entre otras. Estas agrupaciones han promovido la realización de jornadas de limpieza, actividades de encuentro y educación ambiental, entre otros, transformando y visibilizando el humedal.

A estas agrupaciones ambientales se suman proyectos de educación patrimonial y ambiental impulsados desde instituciones de educación superior, como Humedales al Aula, equipo que realiza talleres y actividades educativas sobre la importancia de los humedales con énfasis en los humedales urbanos de la ciudad de Talca; y la iniciativa Tralka Patrimonial, que realiza recorridos patrimoniales por la ciudad a grupos de escolares, considerando La Proto como un punto clave en su trayecto.

El año 2024 Elías Seitz, estudiante de arquitectura de la Universidad de Talca, realizó una intervención en La Proto en el marco de su proyecto de título con el propósito de mejorar la accesibilidad al lugar y promover la valoración de la importancia ecológica, social y recreativa del humedal.

Desde un punto de vista educativo, establecimientos como el Liceo Marta Donoso Espejo, el Colegio San Ignacio de Talca, el Colegio Concepción, el Colegio Salesianos, entre otros, han reconocido el valor pedagógico de La Proto, promoviendo salidas curriculares que incluyen actividades como jornadas de limpieza,

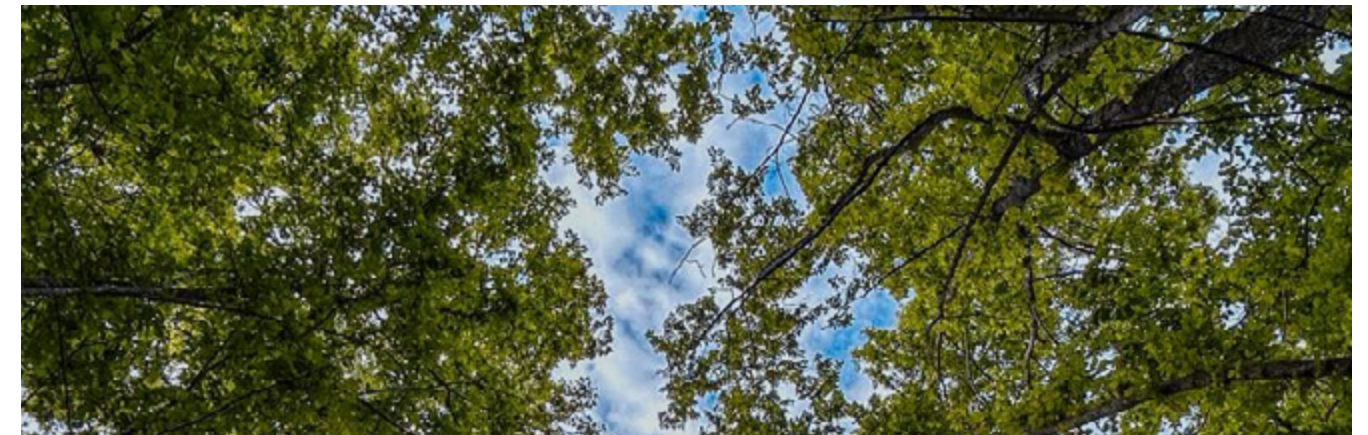
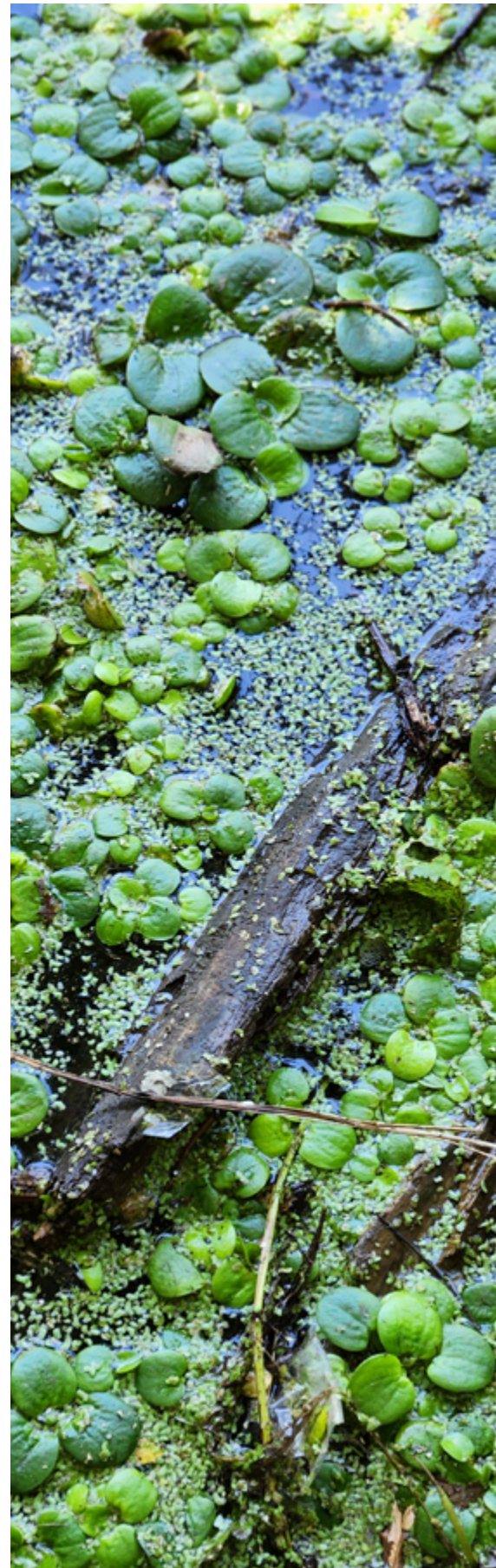
creación de afiches o infografías sobre la importancia de este espacio, entre otros. En la misma línea, en el Liceo Marta Donoso Espejo existe una iniciativa liderada por estudiantes del electivo de Geografía, Territorio y Desafíos Medioambientales que busca promover el cuidado y revitalización del humedal. Las “humedalitas”, como se hacen llamar, organizan actividades que acercan a la ciudadanía al humedal, entre las que se pueden mencionar la realización de talleres, clases de yoga al aire libre, entre otras. En síntesis, todas las acciones que promueven la protección de La Proto emergen desde la ciudadanía. A pesar del amparo de la Ley N° 21.202, no existe presencia o intervención municipal en el espacio, lo que refuerza la idea de un proceso de patrimonialización no institucionalizado, en que las y los ciudadanos son protagonistas. La creciente importancia atribuida a La Proto por la comunidad la consolida como un espacio forjador de memorias y vivencias en el imaginario talquino, siendo así, imposible no considerar a este humedal patrimonio natural de la ciudad de Talca.



Natalia Vargas Silva

Estudiante de Pedagogía en Historia, Geografía y Ciencias Sociales
Universidad Autónoma de Chile

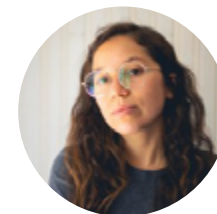
Fotografías: <https://radiofmmas.cl/las-humedalitas-jovenes-talquinas-al-rescate-del-patrimonio-natural-urbano/> y Elías Seitz Valdés. Investigación disponible en <https://repositorio.otalca.cl/repositorio/handle/1950/15573>





“Lo rural” y mis imaginarios del campo: apuntes personales

“Lo Rural” es una serie fotográfica que nace de archivos que estaban virtualmente juntando polvo y que expuse durante el verano en el Museo O’higginiano y de Bellas Artes de Talca. El museo, cada temporada estival, se transforma además en una galería que convoca el trabajo de artistas regionales.



Pamela Rodríguez
Audiovisualista

Cuando me hablan del campo la sensación vecina es la calma. Quedan lejos el polémico rodeo y el machismo atávico, los trabajos informales sobre exigentes y desasegurados. Mis abuelos, y gran parte de mis familiares, son del campo, y a pesar de que yo no crecí allí, sí lo visitaba, pero en mi familia no hay mucho de huasos machistas, tampoco van al rodeo, pero sí se trabaja sobre exigido y desasegurado. Luego de unos diez años de carrera como audiovisualista y fotógrafa, me doy cuenta que, entre los paseos familiares, oportunidades de trabajo y vueltas por ahí, (casi siempre con la cámara de partner) tengo una colección de momentos que pueden describir mi relación con las zonas rurales.

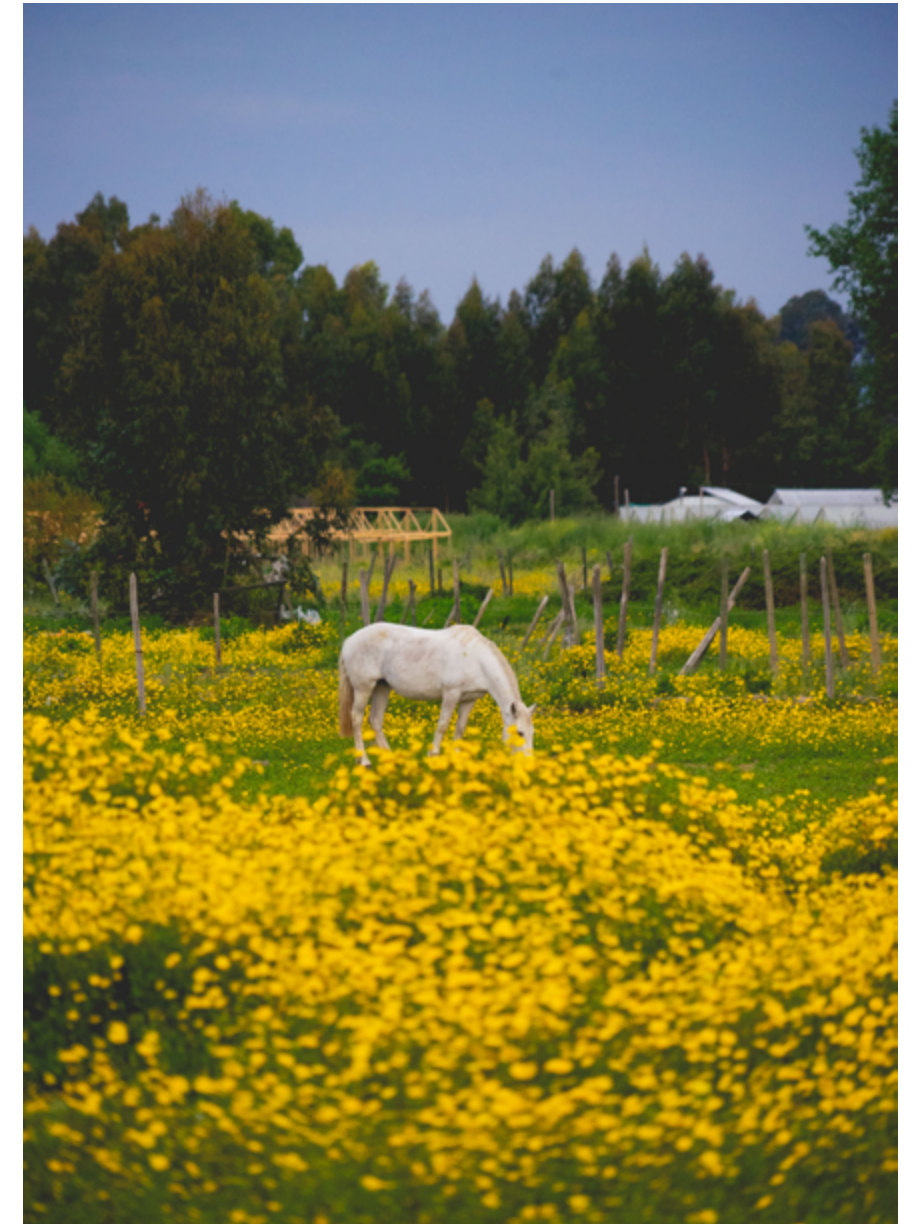
Desde ahí nace “Lo Rural”, una serie

fotográfica que busqué entre muchos archivos que estaban virtualmente juntando polvo. El Museo O’higginiano y de Bellas Artes de Talca, cada temporada estival convoca el trabajo de artistas regionales para exhibir sus obras durante un par de semanas, y fue esta convocatoria la que me hizo querer aunar todos estos archivos. Lejos de intentar hacer un ensayo visual etnográfico de la Región del Maule, estas imágenes hablan de mis vivencias, que imagino que se parecen a las de muchos maulinos. Una experiencia que recuerdo con especial afecto y que siento que describe muy bien cómo es el entorno rural en Forel, una de las estaciones del Ramal. Ocurrió que un día vino a verme a Talca un amigo de Santiago, que viaja poco, y quise mostrarle el Maule, entonces nos subimos al ramal y le preguntamos al chofer cuál era la estación más linda. ‘Forel’, nos dijo, porque hay un túnel, está cerca la ribera del río Maule y si caminas un poco hacia el norte por una huella media escondida, llegas a una cascada. Nos bajamos en Forel, y luego de caminar algo más de media hora cerro arriba buscando inocentemente

algún lugar dónde comprar comida, nos encontramos un villorrio, y nos acercamos a una casa a preguntar dónde podríamos abastecernos. Entonces nos atendió la señora María, y nos dijo que no había nada cerca donde comprar, pero nos invitó a pasar a su casa, nos preparó pan amasado y sopaipillas, nos compartió vino de Curtiduría, nos presentó sus animales y nos dio un recorrido por su entorno, que por esas fechas estaba recién recuperándose de los incendios forestales de 2017. Nos trató como si fuéramos familiares que no veía hace mucho tiempo, con la calidez que es propia de la gente que quiere y confía fácil, que a su vez es propia de la vida tranquila en comunidades pequeñas. Al despedirnos, ella y su esposo nos dejaron invitados a volver y quedarnos algunos días, y luego él nos acompañó a recorrer el túnel y esperar el ramal de vuelta. Ahora, años más tarde, observo la foto que le hice a la señora María mientras freía las sopaipillas y dos cosas son muy notorias; el tamaño gigante de la sopaipilla y lo precaria de la estructura que se estaba habitando, y generalmente es así, cuando se tiene poco, se da mucho. Exponiendo estas imágenes siento

que estoy promoviendo un estilo de vida que está al margen de la vorágine moderna, porque el campo es vivir lejos del vecino y conocerlo de cerca, es la conservación de lo de antes, es el apego a lo elemental, es el descubrir infantil de la naturaleza, es acompañarse de la soledad amiga y de la anhelada calma.

Ver proyecto en <https://expo-rural.vercel.app/galeria>





Cartas a mis padres **muertos**

<https://www.youtube.com/watch?v=Ei68WevNZ7A>



El fotograma escogido para reseña es una foto de su padre en la fábrica Madeco ligada a la industria del cobre. Agüero a través de sus padres cuenta la historia de Chile de hace 50 años.

El cine de Ignacio Agüero sigue en tono documental. En su último film busca conectar con sus padres de manera imaginaria, en modo de carta visual persigue revivir esos diálogos que nunca existieron, aunque debieron existir: Guillermo, su papá, murió cuando Ignacio tenía 18 años, 26 días después del triunfo de Salvador Allende.

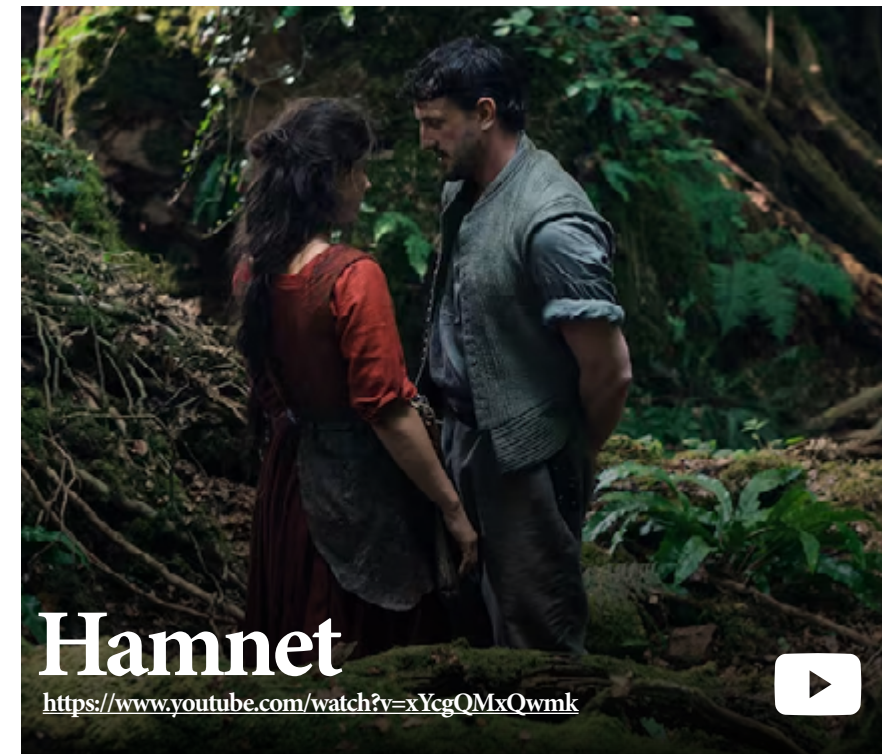
El director chileno busca filmar lo cotidiano, un colibrí que casualmente entra al patio y se concentra radialmente en una espigada flor roja, su encuadre sigue a los gatos y a los seres humanos, padres de otras épocas que emergen desde las grabaciones familiares, porque su trabajo, al igual que en su extensa filmografía, es indagar en las existencias, esta vez de sus

progenitores y en sus espacios íntimos. El fotograma escogido para reseña es una foto de su padre en la fábrica Madeco ligada a la industria del cobre. Agüero a través de sus padres cuenta la historia de Chile de hace 50 años, un país de violencia y desapariciones. Su más reciente película ya dio la vuelta al mundo por festivales, y dentro de poco llega a las salas del país: Esperemos que se detenga en los cines de Talca, al menos en los circuitos universitarios.

Lo que hace Agüero es un ejercicio introspectivo que complementa con entrevistas a quienes conocieron a sus padres y que contextualiza con valioso material archivo. Para la crítica, "Cartas a mis padres muertos" es un ensayo

cinéfilo y un homenaje al gran Raúl Ruiz, y es al mismo tiempo un puente entre los realizadores chilenos de las épocas recientes.

En el libro "El cine de Ignacio Agüero. La lectura de un espacio", de Valeria de los Ríos y Catalina Donoso, las investigadoras adelantan una tesis: Agüero nos propone la lectura y también la escritura de un espacio, el "espacio de lo común situado en la esfera pública y las viviendas íntimas, tradicionalmente localizadas en una zona imaginada como interior" (De los Ríos y Donoso, 2015, p.112), para poder vislumbrar nuevas formas de subjetividad concebidas como un entramado de lo singular plural".



Hamnet

<https://www.youtube.com/watch?v=xYcgQMxQwmk>



La película "Hamnet" de Chloé Zhao es una experiencia visceral y desgarradora que explora el dolor y la pérdida de una familia en la Inglaterra del siglo XVI. La historia se centra en la relación entre William Shakespeare y su esposa Agnes, y cómo la muerte de su hijo Hamnet a los 11 años los afecta profundamente. Jessie Buckley y Paul Mescal ofrecen actuaciones como Agnes y Will, respectivamente. Buckley, en particular, es destacada por su intensidad y crudeza en la representación del dolor de una madre. La película es un relato crudo y honesto sobre la pérdida y el duelo, sin evitar la representación de la muerte y el sufrimiento.



Nouvelle Vague

<https://www.youtube.com/watch?v=UufRzKVfseg>



La última obra de Richard Linklater, Nouvelle Vague, es un tributo emotivo y fascinante al nacimiento de la Nouvelle Vague francesa y, en particular, al rodaje de "Al final de la escapada" de Jean-Luc Godard. La película se centra en la gestación de esta obra maestra del

cine francés, explorando la pasión y la creatividad de los jóvenes cineastas de la época. Linklater logra capturar la esencia de ese momento, con un elenco de actores franceses y una dirección que rena la libertad y la osadía de la Nouvelle Vague. La película es un ejercicio de cine dentro

del cine, donde Linklater reflexiona sobre la creación artística y la influencia de la Nouvelle Vague en el cine contemporáneo.

The New Pope

<https://www.youtube.com/watch?v=FlocpeexwM>



Aplaudida serie de ficción que explora la vida de un nuevo Papa en un mundo donde la fe y la política tejen verdad y corrupción. La serie es una continuación de "The Young Pope" y sigue la historia de Lenny Belardo, interpretado por Jude Law, quien se encuentra en coma. La serie es un viaje visual y emocional que explora temas como la fe, el poder, la soledad y la búsqueda de significado. La dirección de Sorrentino crea ambientes opulentos y sombríos que Jude Law y un poderoso John Malkovich articulan a su antojo y a su altura.



El Botín

https://www.youtube.com/watch?v=5Ezk_kY0jxo

Matt Damon y Ben Affleck (antiguos compañeros de la película "En busca del destino") exploran sucesos reales en "El Botín". La confianza de un grupo de policías de Miami comienza a resquebra-

jarse tras descubrir millones de dólares en efectivo en un escondite olvidado. A medida que fuerzas externas se enteran de la incautación, nadie sabe en quién confiar.



Tralka

[Culturas en Digital] Una revista para descentrad@s