

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen*

Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification

Amalia Castro San Carlos**

Resumen

La chicha de manzana, aunque ostenta un rango de importancia dentro de la cultura del país, no ha sido estudiada, hasta el momento, más allá de alguna mención en textos que abordan las prácticas tradicionales chilenas. Este estudio se enfoca, en forma exploratoria (y en un primer nivel) en la producción de la chicha de manzana y su tipicidad como producto típico.

Palabras Clave: chicha, manzana, Región de los Ríos, Región de los Lagos, Valdivia, producto típico.

Abstract

Despite this importance in the culture of the country, Apple chicha has not been studied, beyond a mention in texts addressing traditional Chilean practices. This study focuses on an exploratory (in a primary level) in the production of apple chicha as a typical product.

Key words: chicha, apple, Región de los Ríos, Región de los Lagos, Valdivia, typical product.

Debido a su importancia, y considerando los efectos positivos sobre la competencia y seguridad de los consumidores, la Unión Europea ha aprobado 678 denominaciones de origen solo entre 1992 y 2005 (Pérez Bustamante, 2005). Un caso exitoso de dichos procesos es el de la sidra de manzana Asturiana. La producción de sidra dio lugar a una "cultura sidrera", que nuclea prácticas sociales, rituales, eventos festivos, tradiciones orales, paisajes culturales y oficios tradicionales. Mencionada desde época medieval, de su producción deriva un buen número de prácticas culturales originales, constituyéndose en

*Proyecto Fondecyt 1130096 "Denominaciones de Origen e identidad de vinos y agroalimentos en Chile (1870-1950)".

** Chilena, Dra. en Historia. Académica en Universidad Finis Terrae, Facultad de Comunicación y Humanidades, Escuela de Historia. Correo electrónico: castrosancarlos@yahoo.com.mx

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

uno de los elementos identitarios más significativos de la comunidad (BOE, 2013: 63265). Con más del 80% de la producción nacional, la sidra asturiana es parte intrínseca de su cultura y folklor, siendo reconocida, gracias a sus elementos de tipicidad (vinculación espacial y cultural a un territorio, costumbres y modos que permanecen en el tiempo y poseen características cualitativas diferenciadoras), como Denominación de Origen Protegida (DOP) "Sidra de Asturias", el año el 2004 (Pérez Bustamante, 2005: 130; Consejo Regulador Sidra de Asturias).

Importantes esfuerzos se han realizado en la zona para poner en valor este producto típico regional, en ámbito urbano y rural, implementándose cambios en la producción de manzanas, sector de lagares y sidrerías, así como también el diseño de una nueva oferta de turismo que pone de relieve el valor del paisaje sidrero. El Museo de la Sidra, rutas temáticas y eventos culturales relacionados con la manzana y la sidra, son indicadores importantes del destacado papel de esta bebida en la construcción de un nuevo destino turístico y en la postulación ante la UNESCO de la cultura de la sidra asturiana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por resolución del 26 de junio de 2013 de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte (Voth, 2010: 2-9; BOE, 2013: 63265).

Dicha postulación se apoya en un importante marco bibliográfico que ha sabido desvelar la historia e importancia de la sidra. Podemos observar la existencia de diversos trabajos de investigación asociados al tema (Fernández, 1964; Álvarez Requejo, Díaz Campillo y Palacios Valderrama, 1982; Legazpi, 1982; Feito, 1991; Gómez Pellón, 1991; Fidalgo, 1994; VVAA, 1991; Cabrifosse, 2000; VVAA, 2005, Dapena y Blásquez, 2009). No obstante, el impulso decisivo para esta postulación vino de la mano de un historiador, Luis Benito García Álvarez, quien en su tesis doctoral *Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo* (2008) da cuenta del rico entramado histórico-social y cultural, tipismo e importancia económica de la sidra y la manzana. A partir de allí, suma estudios que invitan a pensar la cultura sidrera asturiana como algo único, digno de ser preservado por un organismo internacional (García Álvarez, 2005, 2008(a), 2008(b), 2008(c), 2011(a), 2011(b), 2013) redactando, por último, la descripción de la cultura sidrera asturiana para su postulación como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (BOE, 2013: 63280).

En esta perspectiva, existen numerosos estudios referidos a la chicha (de uva y de otras materias primas, como maíz y algarrobo) en el contexto de América Precolombina, como también sobre su consumo y uso en los grupos indígenas americanos actuales: desde análisis de su importancia como sustancia sicotrópica, su uso como instrumento político del mundo incaico, reflexiones sobre su consumo en época prehispánica, utilización de vasos quero para su ingesta ritual y los problemas que enfrentó el mundo colonial español al intentar normar y, en algunos casos, prohibir su consumo dada la relación entre bebida e idolatría. Además, se presentan desde patrones de consumo en el Chile prehispánico, hasta el control del expendio de chicha como modo de aumentar los ingresos fiscales a mediados

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

del siglo XIX en Guatemala (González, 2014; Vidal, 2007; Dillehay, 2003; Soares, 2009, Cremonte, Otero y Ghueggi, 2009; Herrera, 2012; entre otros). En esta extensa bibliografía, encontramos también una buena parte dedicada a su perspectiva más folclórica y su uso y consumo en la gastronomía tradicional de diferentes países, junto a algún análisis de las levaduras y perfiles microbiológicos asociados a las chichas tradicionales (Sanoja y Vargas, 2002; López-Arboleda, Ramírez, Mambruscay y Osorio, 2010; Arroyo, Bencomo y Bianco, 2011; León, 2008, Serradell, 2011; Martínez Pozo, 2014).

Uno de los estudios más interesantes, que rescata el valor de la chicha (de maíz) como patrimonio cultural en América, está radicado en la ciudad de Sucre, Bolivia, en donde se intenta desterrar el prejuicio local sobre lo riesgoso para la salud que significaría la ingesta de esta bebida por su método artesanal de elaboración y, a la vez, plantea un reposicionamiento de la tradicional bebida como una herencia colectiva, un patrimonio cultural a defender (Solíz, Collazos y Calvo, 2014: 295-312). En Perú, Rafo León editó una serie de estudios respecto a la Chicha Peruana en términos de bebida cultural, un itinerario multidisciplinario histórico y social de la chicha en Perú, desde el pasado hasta el presente abarcando la distintas zonas geográficas del país. En este texto destaca el aporte de Isabel Álvarez Novoa, antropóloga precursora con el proyecto de la "revolución de la cocina peruana" y la marca "Perú mucho gusto" (León, 2008).

El caso peruano resulta esclarecedor. Su boom gastronómico, apoyado en la proyección de la identidad cultural incaica a través de la marca "Perú, mucho gusto", ha generado un fuerte impacto económico y social en el sector agroalimentario, desde los pequeños agricultores, ganaderos y pescadores, hasta la mesa de los grandes restaurantes limeños o el desarrollo de turismo gastronómico y etnoalimentario. Es decir, alcanza su máxima expresión, entre producción, distribución y comercialización. Asimismo, la gastronomía peruana es uno de los principales motores del crecimiento económico; ha crecido más que el PIB (hoteles creció 9,8% y el PIB nacional 6% en el primer trimestre de 2012). Por otro lado promueve la equidad y crea puestos de trabajo que permiten una mejor distribución de la riqueza. Aproximadamente 5.5 millones de personas se benefician directa o indirectamente por la cadena gastronómica en todos sus niveles (casi el 20% de la población). Esto ha sido posible gracias al relevamiento académico histórico y cultural de los productos regionales, cuyo estudio ha fortalecido la identidad del pueblo, junto a un apoyo incesante del Estado. Estos alimentos-cultura han sido valorados y promocionados por los grandes *brand ambassador* de estos productos (grandes chefs y cocineros), y a la vez se han lucido en las grandes vitrinas del orbe (hoteles, restaurantes y ferias comerciales). A través del Plan 2021, gracias a la triangulación comercial-académica-estatal, se busca consolidar y posicionar la gastronomía peruana en los primeros lugares del mundo (Ceplan, 2012: 49; Apega, 2013: 90).

En el marco de los productos típicos chilenos, algunos comienzan a salir a la luz gracias al aporte historiográfico, que se ha concentrado, hasta el momento, en quesos, jamón y vinos,

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

rescatando el auge y caída del verdadero queso de Chanco, los orígenes históricos del pisco, chacolí, pipeño, asoleado, vino de Pintatani y jamón de Chiloé, investigando sobre los ciclos históricos de dichos productos, identidad e impacto económico y social de los mismos durante su periodo de auge, hasta el siglo XIX previo a la llegada del influjo europeo y las tendencias de intoxicación identitaria señaladas en estos estudios (Lacoste, 2014a y 2014b; Lacoste et. al., 2015a, 2015b, 2015c; Castro, 2014; Castro et. al., 2015; Mujica et. al., 2015).

Una de las bebidas más difundidas y tradicionales del Valle Central de Chile es la chicha de uva. En estimaciones de producción para el año 2014, aun teniendo en cuenta su carácter mayormente artesanal, se arroja un total de 564.557 litros consumidos en importante proporción durante el mes de septiembre (ODEPA, 15-09-2014). Por la misma época, y más al sur, en la región de los Lagos y de los Ríos, también se consume chicha y sidra, pero de manzana. Aunque estos productos típicos se encuentran reconocidos por la legislación chilena (Decreto N° 78, 31-07-1986), y a pesar de su profunda importancia histórica e identitaria, no existen estudios de carácter histórico ni cifras de producción y consumo de dichas bebidas.

Y aunque en Chile se reconoce la importancia de la chicha de uva como parte fundamental de la identidad del país, con una presencia mantenida a lo largo del tiempo, y ocupando un sitio privilegiado de consumo y apreciación en torno a las más importantes festividades, en el ámbito académico la elaboración de chicha de uva fue observada un poco negativamente debido a los métodos de producción y tipo de uva utilizados para su elaboración, especialmente pensando en la posterior influencia francesa que cambió los parámetros de elaboración del vino coloniales (Gay, 1855; Couyoumdjian, 2006: 26-27; Del Pozo, 2014: 37-38; Briones, 2006; Pszczólkowski, 2014).

Solo tres estudios recientes (Pardo y Pizarro, 2005; Lacoste et. al., 2015d; Castro et. al., 2015) han relevado la historia y desarrollo de este producto típico. El estudio de Pardo y Pizarro analiza el tema durante el periodo precolombino a partir del estudio de los relatos de cronistas y viajeros. A través de ellos, los autores muestran cada uno de los aspectos "técnicos" y sociales entorno al fermentado, tales como elaboración y consumo (maneras de mesa, ecosistema y cosmogonía agroalimentaria), variedades de chicha según especies botánicas empleadas, y la chicha en la vida cotidiana (civil, social y religiosa).

En la actualidad, el consumo de chicha es notable en el mes de septiembre, en el marco de una festividad de importancia como las fiestas patrias chilenas, si bien es consumida en menor escala durante todo el año. Destaca su carácter artesanal, ámbito en el cual podemos encontrar a pequeños productores (como los Durán de Curacaví) dedicados a la elaboración de esta bebida en conjunto con otras tradicionales, como el pipeño. Gracias a ello, es una bebida que ha logrado mantenerse a lo largo de los siglos.

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Su prima hermana, la chicha de manzana, aunque ostenta el mismo rango de importancia dentro de la cultura del país, no ha sido, hasta el momento estudiada, más allá de alguna mención en textos que abordan las prácticas tradicionales chilenas (Valdés, 2007, por ejemplo). Por eso, creemos de importancia abordar su estudio a fin de establecer su historia, identidad, ubicación geográfica actual de su producción y los diferentes eventos relacionados con su producción y consumo.

El presente estudio de la chicha de manzana y sidra de manzana, producto típico de las regiones de Los Lagos y de los Ríos, se presenta como una primera mirada en el establecimiento de su desarrollo histórico. Aunque no son las únicas regiones poseedoras de estos productos típicos (podría sumarse la región de la Araucanía) el artículo se centra en ellas debido a que las fuentes consultadas así lo han indicado. Esta temática se entronca en la corriente internacional que investiga sobre las Denominaciones de Origen y, en particular, se desprende de los estudios realizados durante el desarrollo del proyecto Fondecyt 1130096, "Denominaciones de Origen e identidad de vinos y agroalimentos en Chile (1870-1950)".

Se propone comenzar una investigación que dé como resultado la puesta en valor y reconocimiento de la Chicha de manzana y Sidra de manzana, producto típico de profundo arraigo histórico, social e identitario en Chile, en especial en la Región de los Lagos y de los Ríos.

Este estudio se basa en el análisis de la prensa escrita, especialmente de lo que se conoce como el "nuevo periodismo en Chile". Se ha pesquisado información en los siguientes periódicos: *El Tamaya* (Ovalle) 1876-1888; *El Araucano*, 1891-1893; *El Comercio* (San Felipe) 1876-1907; *El Constitucional* (Copiapó) 1892-1898; *El Ferrocarril*, 1855-1910; *El Ferrocarril* (Maule) 1873-1874; *El Mercurio* (Valparaíso) 1900-1934; *El Progreso* (Coquimbo) 1925-1930; *El Coquimbo*, 1880-1909; *El Sur*, 1887; *El Mercurio* (Santiago) 1860-1934; *La Discusión* (Chillán) 1876, y *Los Domingos del Progreso*, 1924-1939.

Manzanas y sus antecedentes coloniales

Los manzanos concitaron una temprana atención por parte de los cronistas. Para el padre Alonso de Ovalle (1646), la fruta que aventaja a todas son las manzanas, señalando que "es tan fecunda la tierra, que he visto en los campos, y quebradas manzanales como bosques" La misma idea señalarán Diego de Rosales (1674), Claudio Gay (1862) y Eduard Poepigg (1826-1829). Por su parte, J. Sourryère de Souillac informa sobre su abundancia en los campos de Talca al relatar la admiración que le produjo la aseveración de que la cumbre de

Amalia Castro San Carlos. “Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen” / “Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification”. *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

los cerros, en particular de uno llamado “del Piojo”¹ –el que cataloga como el más alto del reino– tuvieran manzanos en toda su extensión. Dudando de estos dichos, escribe en su relato: “mandé a los soldados y peones que fuesen a buscarlas; y algunos de ellos, me trajeron cuatro cargas, que mandé al juez real, subdelegado de la ciudad, para que las repartiera con mis amigos” (1805: 538-539). De ese modo, comprueba la existencia de tales manzanos y su enorme capacidad de fructificación.

Uno de los retratos más completos de la gran cantidad de manzanas en existencia lo brinda Reginaldo de Lizárraga, quien afirmaba que aquel que no tenía manzanas le bastaba con mandar a buscar a carretadas a casa de cualquier vecino. El cronista relata el caso de un hombre portugués que plantó cuatro cuadras de esta fruta y la cantidad dada por esas plantas era tal que “al tiempo de la fruta entrar en ellas es entrar en una casa de olores, y no le sirven más que de perderse, y darlas á carretadas” ([1560] 1928: 249). La abundancia de estos frutales queda de manifiesto, asimismo, en los relatos acerca de la producción de chicha de manzana, tal vez uno de los principales usos que se le daba a los extensos manzanares.

La extendida presencia de inmensos manzanares y su gran productividad, en la zona sur de Chile, comentada por cronistas y viajeros, tendría relación con las condiciones climáticas de dichos territorios, pues el manzano es un frutal de hoja caduca que requiere de un periodo de frío en el invierno necesitando acumular entre 300 y 1.500 horas de frío para fructificar (Sepúlveda et. al., 2011). Tales requerimientos de frío estacional se cumplen a cabalidad en las zonas mencionadas en las crónicas, lo que redundó favorablemente en el desarrollo de este frutal.

En otro estudio, que comprendió el periodo 1700 a 1850, en donde dimos cuenta de la existencia e importancia de diversas plantas frutales (Castro, 2015) fue posible constatar documentalmente la importancia del cultivo y dispersión de los manzanos para la cultura de Chile. El corpus analizado² arrojó como resultado que una de cada tres plantas cultivadas en el país en el periodo estudiado era una pomácea (grupo compuesto por manzano, peral y membrillo). De este grupo, las manzanas representaron poco más del 40% de los cultivos.

El panorama que venimos retratando, que da cuenta de una gran cantidad de manzanos, permite, inicialmente, suponer que su impacto en la economía local no era menor. En este

¹ Actualmente, existe un cerro El Piojo en Chile, en la zona de Llay Llay, en Valparaíso. De 805 metros de altura, se encuentra rodeado de los cerros Bolsico, Golin, El Peral, El Romero, Cerro Cortadera de Chache y El Morado.

² En dicho trabajo se analizó documentación de los siguientes fondos: Archivo Nacional Histórico de Chile (localidades de San Felipe, San Fernando, La Serena, Cauquenes y Santiago), documentos notariales, cartas de dote, cartas de poder, testamentos e inventarios de bienes. Del mismo modo, documentación de Archivo del Poder Judicial de San Juan (APJSJ) y del Archivo General de la Provincia de Mendoza (AGPM).

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

ámbito, las fuentes no solo dan cuenta de un consumo extendido, sino también de una multiplicidad en el aprovechamiento de este frutal. En este orden, la primera forma de consumo de las manzanas era en fresco y, en el caso de las poblaciones indígenas, inmediato, comiéndose crudas, asadas y en guisos. Para este tipo de utilización, en Mendoza, el Jesuita Anónimo nota el comercio que con ellas se hacían: "de algunos años a esta parte ha comenzado a ser un renglón no despreciable del comercio, principalmente en Mendoza, de donde bien acomodada en cajones se conducen a otras provincias que carecen de ellas" (1787: 27), lo que otorga indicios sobre circuitos de circulación internos de la fruta. Dada la corta vida postcosecha de una fruta fresca sin contar con sistemas de refrigeración, nos inclinamos a creer que el comercio que señalara el Jesuita Anónimo implicaba, necesariamente, algún proceso previo para lograr una mayor durabilidad del producto.

En este sentido, se han recogido testimonios de la elaboración de manzanas como orejones y también, lo que es relevante para el presente trabajo, de su utilización para la fabricación de chicha de manzana, hecho constatado en el siglo XVIII y XIX (Carvallo y Goyeneche, 1796; Villarino, 1782 y Treutler, 1851-1863).

Manzanas y chicha con identificación de origen

El director regional del SAG Metropolitano, Oscar Concha, proponía, para verificar la calidad de la chicha (producto que se encuentra regulado y controlado por ley) "exigir el lugar de procedencia con documentación de respaldo" (SAG, 15-09-2014). En esta propuesta destaca fuertemente el criterio de producto típico, vinculado a un territorio determinado y a un trabajo cultural que se ha repetido por años y que constituye un verdadero tesoro patrimonial.

Este tipo de tesoro patrimonial viene siendo reconocido desde hace años en Europa, como una Denominación de Origen (DO), específicamente en Asturias (España) y lo concerniente a su producción sidrera. En Chile, aunque la Ley N° 18.455 que fija normas sobre la producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres (31 de julio de 1986) –Artículo 32, N° 8, Título I Disposiciones Generales (Biblioteca del Congreso Nacional de Chile)– reconoce la existencia legal de la chicha de manzana y sidra de manzana, no ofrece mayores resguardos en términos de la protección del patrimonio de este producto típico.

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

De acuerdo a la ley chilena, tanto la chicha de manzana como la sidra son bebidas alcohólicas que resultan de la fermentación del jugo de manzana.³ Se acota, para la sidra, que si la fermentación proviene de otra fruta deberá ser aclarado en el nombre del producto. Junto con ello, la ley distingue diferentes tipos de sidra (espumosa y gasificada). En nada aclara la ley sobre la forma de elaboración (siguiendo pautas tradicionales o no) y, lo que resulta interesante, tampoco se refiere a las manzanas con que se elaboran dichas bebidas. En otras palabras, esta ley funciona como un marco regulatorio muy general, y sobre ella se producen y comercializan dichas bebidas.

La sidra asturiana, por otra parte, con un interesante camino recorrido que la ha llevado, en primer lugar, a ser reconocida como DO y, más recientemente, a postular como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, se preocupó expresamente al momento de solicitar el registro de la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias", en su pliego de condiciones, donde tanto la sidra como la sidra natural será elaborada a partir de las variedades de manzana sidrera tradicionalmente cultivadas en la zona de producción, todas recogidas en el pliego de condiciones y sobre las que se han llevado adelante estudios para distinguir y especificar las cualidades y potencialidades de cada una de ellas (Dapena y Blásquez, 2009, entre otros).

De este modo, una de las garantías de calidad y originalidad que ofrece la DOP "Sidra de Asturias" es, en su primer nivel, las manzanas, para las que se regulan una serie de condiciones que reafirman la importancia de las 22 variedades de manzanas acogidas a la DOP.

En Chile, este reconocimiento no pasa por ninguna ley. Pero sí es posible advertir en los avisos comerciales de *El Diario Ilustrado* y *El Ferrocarril*, en el periodo 1870-1914, una preferencia de los consumidores por manzanas de la más reconocida zona actual de producción de la chicha de manzana: Valdivia.

A continuación, analizaremos dichos avisos desde la perspectiva de la raigambre y reconocimiento de la materia prima utilizada en la producción de la chicha y sidra de manzana y, del mismo modo, la vinculación que se establece entre el lugar de producción y la bebida alcohólica.

En primer lugar (Figura 1), un aviso de importante presencia en *El Diario Ilustrado* que clarifica tres asociaciones de importancia clave para entender el reconocimiento y delimitación, como primera cuestión, de las manzanas utilizadas para la elaboración de la chicha. Estas "manzanas de guarda", jugosas y exquisitas (cuestión que podría dar pistas

³ Aunque se habla, en este artículo, de chicha y sidra de manzanas, ambos productos son diferentes por su forma de elaboración, si bien proceden de la fermentación del jugo de manzana. La sidra, al contrario de la chicha, fermenta en botella y tiende a parecerse a los procesos de los espumantes en su fabricación.

Amalia Castro San Carlos. “Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen” / “Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification”. *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

sobre la variedad o variedades de las que se trataría) se asegura son las mejores “del sur de Chile” (vincula producto con región) además de aclarar que son “especiales para enfermos”.

Figura 1. Manzanas que curan



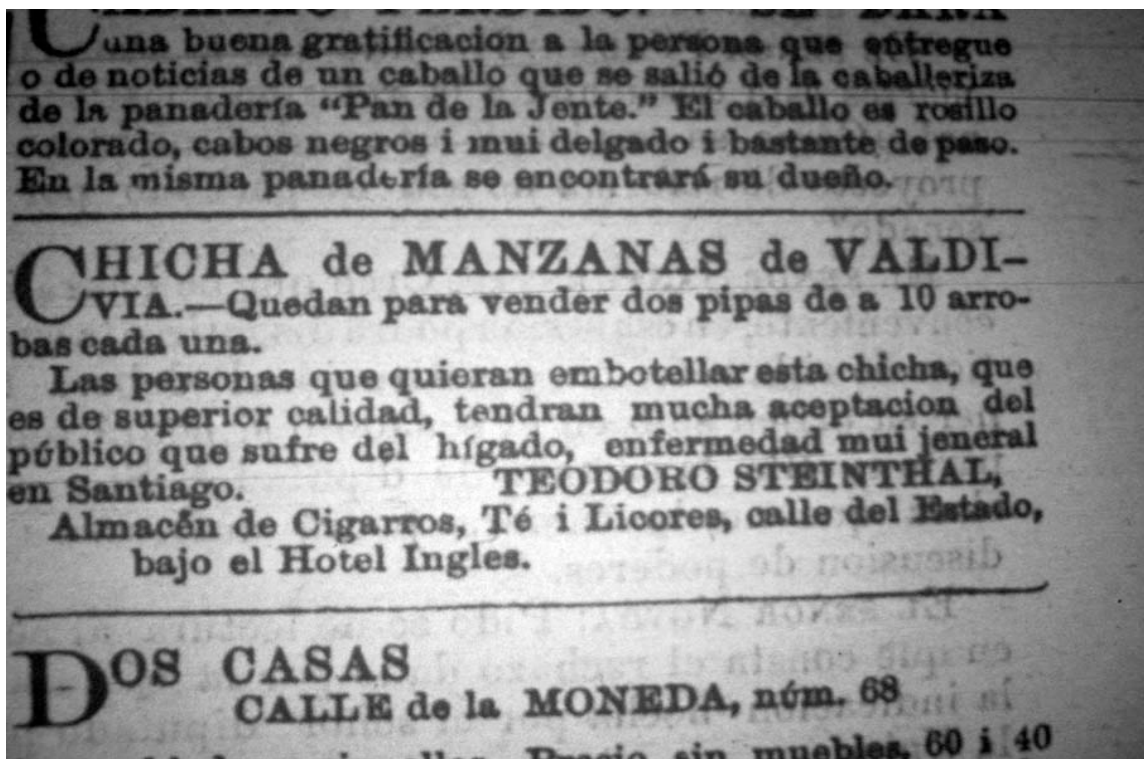
Fuente: *El Diario Ilustrado*, 8 de mayo de 1914

Este último punto es importante, porque el aviso comercial parece indicar que una de las más importantes características de la chicha de manzana es su capacidad digestiva, además de ser buena para la salud. En particular, se destaca por ser colagoga (*El Ferrocarril*, 29 de junio de 1870, 4 de mayo de 1882, 2 de mayo de 1884). De este modo, la “chicha de manzanas de Valdivia” aparece por primera vez en el periódico *El Ferrocarril* el 29 de junio de 1870 (Figura 2) declarando, justamente, esas capacidades. Lo destacable es que la chicha de Valdivia es producida con manzanas de esa zona, y no de otra, lo que asegura su “superior calidad”. De hecho, posteriormente, afirma que la chicha de manzana “legítima” es la producida en Valdivia, cuestión reflejada en el aviso como un sello de garantía de

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

calidad (*El Ferrocarril*, 4 de mayo de 1882; 14 de marzo de 1877; 2 de octubre de 1870, 21 de febrero de 1875; 14 de octubre de 1908; 5 de agosto de 1910).

Figura 2. Chicha de manzanas de Valdivia



Fuente: *El Ferrocarril*, 29 de junio de 1870

Toda esta certificación de calidad se apoya en un elemento básico, cual es el reconocimiento de las manzanas como dadoras de calidad. Puntualmente, se señala la fruta con indicación de lugar de origen. En las figuras 3 y 4 podemos reconocer dos avisos de venta de manzanas en Santiago. En ambos, se distingue bien y destaca la procedencia de los productos en cuestión. Más aún (Figura 3) junto a las "ricas manzanas de Valdivia" aparecen identificadas otro tipo de manzana, sin reconocimiento del lugar de origen, solo con una característica genérica, su color.

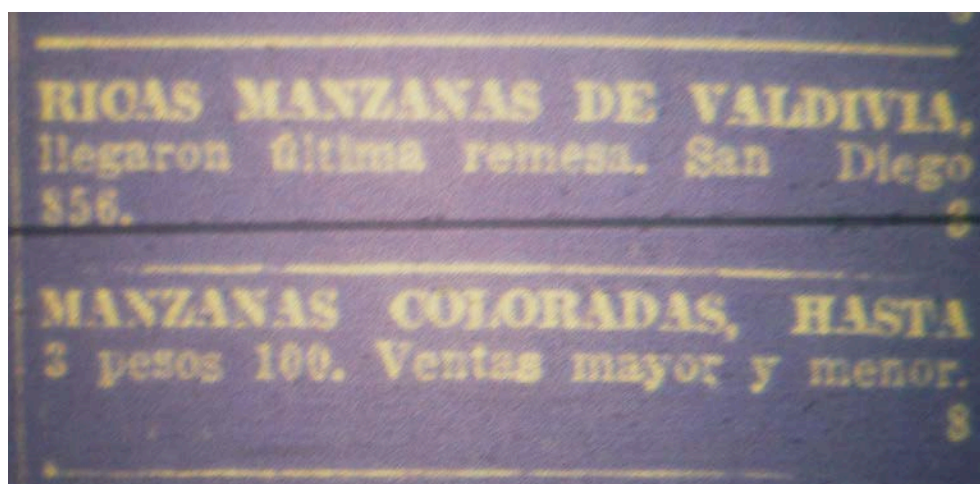
Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Figura 3 y 4. Chicha de manzana en Chile: manzanas con indicación de lugar de origen



Fuente: *El Diario Ilustrado*, 2 de febrero de 1912

Figura 4



Fuente: *El Diario Ilustrado*, 5 de septiembre de 1912

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

De este modo, y en forma exploratoria, podemos apreciar la existencia de un interés especial en el reconocimiento de las manzanas cultivadas en Valdivia hasta los primeros decenios del siglo XX. En la actualidad, aunque casi el 90% de los productores de chicha valdiviana no distingue variedades al momento de elaborar el alcohol, existe una marcada preferencia por la utilización de la variedad "limona" de piel amarilla, tamaño pequeña, compacta y de sabor agridulce (Salas, 1999). Esto es potenciado por algunas empresas, que han sabido reconocer la importancia de este fruto.

Un ejemplo es la empresa Lemon Apple,⁴ ubicada en Valdivia, con manzanares situados en San José de la Mariquina, que posee condiciones climáticas privilegiadas para la maduración tardía de la manzana "limona". Esta manzana es, al parecer, también conocida como "limón montés", una de las 22 variedades de manzanas reconocidas por la DOP "Sidra de Asturias". Es decir, curiosamente, aunque los productores locales en general no reconocen una utilización especial en variedades sidreras –aunque sí la utilización de variedades locales, lo que coincide con lo afirmado por la prensa analizada–, la gran mayoría de ellos ha optado por una variedad que es distintivamente reconocida para ello. Y este reconocimiento ha venido, al menos, desde el siglo XIX en el señalamiento de las variedades valdivianas de importancia para la elaboración de la chicha.

Reflexiones finales

Del presente estudio exploratorio se desprende, en un primer nivel dado por la variedad de manzana utilizada, que la chicha de manzana tiene potencialidad para lograr una plena identificación como producto típico. Las manzanas, como elemento desde el cual se derivan una serie de productos que pertenecen a un paisaje alimentario, han estado en el foco del mundo productivo y cultural campesino desde épocas antiguas.

En Europa, el mejor ejemplo, tal como ha sido descrito, es de la Sidra Asturiana y la cultura sidrera que la ha hecho candidata a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Ello, apoyado en un importante cúmulo de investigaciones que han logrado visibilizar el producto típico y su cultura. Y la calidad y fama de dicha bebida viene de la mano con la materia prima utilizada para elaborarla, 22 variedades de manzanas sidreras, también protegidas por la DOP.

En América, y dentro de la misma tipología de bebida (fermentados), las chichas (de diferentes materias, pero con prevalencia de la uva y el maíz) están siendo estudiadas y

⁴ Véase <<http://lemonapple.cl>>. Producen chicha, espumante y cider (Consultado el 4 de septiembre de 2015). <<http://www.portaldelcampo.cl/noticias/verNoticia/36950/el-proyecto-agroindustrial-que-rescata-la-manzana-limona.html>>. "El proyecto agroindustrial que rescata la manzana limoná". *Portal del Campo*, 15/10/2013.

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

posicionadas como productos típicos. Consideradas como una herencia colectiva americana, se ha hecho hincapié en esta bebida como patrimonio cultural y en las diferentes perspectivas de análisis que su importancia social, cultural y económica ofrece.

En Chile, por otra parte, el tema se encuentra en una temprana fase de desarrollo. Los primeros estudios muestran a la chicha de uva como parte esencial de la identidad del país, especialmente en la zona central. Este hecho se ha demostrado cierto también para la región de Los Ríos y de los Lagos, con la diferencia que la materia prima de su bebida es la manzana, de la cual se elabora chicha y sidra.

De ahí la importancia de comenzar a desvelar la historia y cultura detrás de esta bebida, siguiendo el ejemplo dado por la DOP Sidra de Asturias e investigando en un primer nivel sobre las manzanas que se procesan para la elaboración de la chicha. Desde el siglo XVII, cronistas y viajeros destacaron la existencia de manzanas en el sur de Chile, su abundancia y calidad. La gran producción de los manzanos chilenos llevó a ampliar las formas de consumo. Así, al consumo en fresco (crudas, asadas o en guisos) y deshidratado, se sumó su transformación en chicha, bien documentado desde el siglo XVIII.

A partir del análisis de la prensa escrita en el país, entre la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX, se vislumbra el papel destacado que se asignó a la manzana valdiviana (es decir, una manzana con origen identificado) en la elaboración de la chicha calificada como "legítima". La fruta, en este caso, ostenta calificaciones positivas en cuanto a sabor y cualidades medicinales, especialmente, colagoga.

Aunque actualmente no hay un reconocimiento explícito de las variedades de manzana para elaboración de chicha y sidra, los productores, siguiendo una huella de una larga tradición (que esperamos investigar) hacen énfasis en una variedad que es reconocida como superior para elaborar estos alcoholes. Esta especie de re-reconocimiento de las variedades de manzana aptas para producir sidra o chicha es un primer paso en la posibilidad de introducirnos en estudios de mayor profundidad para la delimitación de la chicha de manzana como producto típico, con potencial de DOP en el cono sur de América.

Bibliografía

Apega (Asociación Peruana de Gastronomía). *El boom gastronómico peruano al 2013*. Lima, Apega, 2013.

Arroyo, Alonso Antonio; Bencomo, María Ninón; Bianco, Hugo Waldemar. "Perfil microbiológico de la chicha de venta ambulante en Barquisimeto, estado Lara, Venezuela".

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Salud, arte y cuidado. La revista de la enfermería y otras ciencias de la salud 4(1) (Venezuela, 2011): 13-24

Barco Royo, Emilio. "Denominaciones de Origen. La incidencia de la localización y deslocalización". *Distribución y consumo* 96 (Madrid, 2007) http://www.mercasa.es/files/multimedios/1288205986_DYC_2007_96_27_39.pdf (Consultado el 14/9/2015).

----- "La configuración del sector vitivinícola en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Parte I: caracterización". *RIVAR* 2(5) (Santiago de Chile, 2015): 40-63.

----- "La configuración del sector vitivinícola en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Parte II: análisis histórico". *RIVAR* 2(6) (Santiago de Chile, 2015): 25-45.

Bernabéu, R.; Olmeda, M.; Díaz, M. "Estructura de preferencias de los consumidores de vino y actitudes hacia los vinos con Denominación de Origen. El caso de Castilla La Mancha". *Economía agraria y recursos naturales* 5(9) (Madrid, 2005): 57-80.

Boletín Oficial del Estado – BOE N° 207, Sección III, jueves 29 de agosto de 2013, pp. 63265-63280 Resolución de 26 de junio de 2013, de la "Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se incoa expediente para la declaración como bien de interés cultural de carácter inmaterial la cultura sidrera asturiana".

Briones, Félix. "Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre". *Universum* 21 (Talca, 2006): 126-137.

Buitrago S., Alejandra. "La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani". *RIVAR* 1(2) (Santiago de Chile, mayo 2014): 90-102.

Casals Iglesias, María Carolina; Errázuriz Contreras, María Javiera (Coords.). *Plan maestro turístico. Ramal Talca-Constitución*. Santiago de Chile, Ediciones Universidad Central de Chile, Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Paisaje, 2013.

Castro, Amalia; Mujica, Fernando; Argandoña, Fabiola. "Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013". *RIVAR* 2(6) (Santiago de Chile, 2015): 70-86.

Castro, Amalia; León, Alejandra; Cussen, Felipe; Lacoste, Pablo. "¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena". *Idesia* 34(1) (Arica, 2016): 77-83.

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Castro, Amalia. *Plantas frutales. Cultura material en el Reino de Chile. 1700-1850*. Tesis para optar al grado de Doctora en Historia. Inédita. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Filosofía y Letras, 2015.

Carrera, Julián. "Vinos y aguardientes en las pampas rioplatenses 1770-1850". *RIVAR* 1(2) (Santiago de Chile, 2014): 1- 12.

Carreño Palma, L. "El alcohol de grano de Valdivia en Araucanía y las Pampas". *Universum* 20 (2) (Talca, 2005): 172-181.

----- "El ganado indígena en el proceso de industrialización de Valdivia. Siglo XIX". En: Núñez, Paula (Ed.). *Miradas Trascordilleranas. Selección de trabajos del IX Congreso Argentino Chileno de Estudios Históricos*. Bariloche, Universidad Nacional de Río Negro/CONICET, 2011: 13-19.

Carvallo y Goyeneche, Vicente. *Descripción histórico-geográfica del Reino de Chile*. Segunda parte. Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional, tomo X. Santiago de Chile, Imprenta de la librería del Mercurio, 1876. Disponible en <www.memoriachilena.cl>.

Ceplan (Centro Nacional de Planeamiento Estratégico). *Gastronomía peruana al 2021*. Lima, Ceplan, 2012.

Coello, Carlos. *Las bases históricas y administrativas del derecho vitivinícola español. El sistema jurídico de las Denominaciones de Origen*. Sevilla, Instituto Andaluz de Administración Pública, 2008.

Cortés, Hernán. "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931". *Universum* 20 (2) (Talca, 2005): 41- 81.

Couyoumdjian, Juan Ricardo. "Vinos de Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque". *Historia* 39(1) (Santiago de Chile, 2006): 23-64.

Cremonte, María Beatriz; Otero, Clarisa; Gheggi, María Soledad. "Reflexiones sobre el consumo de chicha en épocas prehispánicas a partir de un registro actual en Perchel (Dto. Tilcara, Jujuy)". *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología XXXIV* (Buenos Aires, 2009): 75- 102.

Dapena de la Fuente, Enrique; Blázquez Noguero, María Dolores. *Descripción de las variedades de manzana de la DOP. Sidra de Asturias*. Villaviciosa, Serida, 2009.

Del Pozo, José. *Historia del vino chileno*. Santiago de Chile, LOM, 2014.

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Dillehay, Tom. "El colonialismo Inka, el consumo de chicha y los festines desde una perspectiva de banquetes políticos". *Boletín de Arqueología* 7 (Lima, 2003): 355-363.

Elías, Luis Vicente "El paisaje del viñedo: su papel en el enoturismo". *RIVAR* 1(3) (Santiago de Chile, 2014): 12-32.

Gay, Claudio. *Agricultura chilena*. París / Santiago de Chile, Museo de Historia Natural, 1855. Edición moderna consultada: Santiago de Chile, Iciria Gay, Claudio (1862) *Historia Física y política de Chile*. Tomo I. París, Imprenta de E. Thunet y C^a. Tb, 1973.

Gómez Pellón, Eloy. "Aproximación al estudio antropológico de Asturias". *Revista de Antropología Social* 0 (Madrid, 1991): 31-61.

Gómez Arriola, I. "El plan de manejo para el paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de Tequila. El patrimonio cultural como detonador del desarrollo regional, antecedentes, compromisos y retos". *Apuntes* 22(2) (2009): 124-141.

Gómez Urdáñez, José Luis. "El Rioja, 500 años de historia social y cultural de un gran vino español" *RIVAR* 2(5) (Santiago de Chile, 2015): 22-39.

González Sandoval, Leticia. "Embriaguez y hacienda pública en Guatemala, 1840-1865: entre la moral decimonónica y los ingresos fiscales". *Vegueta. Anuario de la Facultad de Geografía e Historia* 14 (Palmas de Gran Canaria, 2014): 271-288.

Hanisch, W. *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Santiago de Chile, Ediciones Nihil Mihi, 1976.

Herrera, Sylvia. "Celebración día de los Difuntos en las comunidades Salasaca y Otavalo". *Kalpana* 7 (Ecuador, 2012): 1-19.

Hernández López, J. J. "El vino mescal de Tequila: entre el pule, el aguardiente de caña y el vino de uva". En Duhart, F.; Corona Páez, S. (Eds.). *Vinos de América y de Europa* París, Le Manuscrit, 2010: 25-42.

Huertas, L. "Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú". *Universum* 19(2) (Talca, 2004): 44-61.

----- *Cronología de la producción del vino y del Pisco (Perú 1548-2010)*. Lima, Editorial Universitaria, 2012.

Amalia Castro San Carlos. “Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen” / “Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification”. *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Jesuita Anónimo. *Fuente Americana de la Historia Argentina. Descripción de la provincia de Cuyo. Cartas de los jesuitas Mendocinos* (1787). Mendoza, Best Hermanos, 1940.

Jiménez, Diego. “La consolidación de la Denominación de Origen Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales (1901-1931)”. *RIVAR* 1(2) (Santiago de Chile, 2014): 71-86.

Jiménez Zarco, Ana Isabel. “¿Qué asocia el consumidor a la Denominación de Origen?: la imagen como factor clave en la competitividad de las empresas agroalimentarias”. *Revista de desarrollo rural y cooperativismo agrario* 2 (Zaragoza, 2002): 147-163.

----- . “La percepción de las Denominaciones de Origen Mancha y Valdepeñas de España”. *Agroalimentaria* 14 (Mérida, 2002): 51-68.

Lachaud-Martin, Stéphanie. “Le Sauternais moderne ou la conversion d’un espace de polyculture en vignoble (XVIe -XVIIIe siècles)”. *RIVAR* 2(6) (Santiago de Chile, septiembre 2015): 1-24.

Lacoste, Pablo et. al. “Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos en Argentina y Chile”. *Mundo Agrario* 15(29) (La Plata, 2014).

Lacoste, Pablo et. al. “Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015)”. *Idesia* 33(3) (Arica, 2015).

Lacoste, Pablo et. al. “The Awakening of Pisco in Chile”. *Ciencia e investigación agraria* 41(1) (Santiago de Chile, 2014): 107-114.

Lacoste, Pablo; Jiménez, Diego; Castro, Amalia; Rendón, Bibiana; Soto, Natalia. “A binational Appellation of Origin: Pisco in Chile and Peru”. *Chilean Journal of Agricultural Research* 73(4) (Chillán, 2013): 424-429.

Lacoste, Pablo; Pszczolkowski, Filippo; Briones, Félix; Aguilera, Paulette; Mujica, Fernando; Garrido, Aldo. “Historia de la Chicha de uva: un producto típico en Chile” *Idesia* 33(2) (Arica, 2015): 87-96.

Lacoste, Pablo; Mujica, Fernando; Briones, Félix; Castro, Amalia. “El Pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile”. *Idesia* 33(3) (Arica, agosto 2015).

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Lacoste, Pablo; Briones, Félix; Jiménez, Diego; Rendón, Bibiana. "La Denominación de Origen Pisco en Chile: algunos problemas nacionales e internacionales". *Idesia*, 32(2) (Arica, 2014): 47-56.

León Villagra, Mariana. *Análisis de un plato típico: el Chancho en Piedra. Identidad culinaria de la región del Maule*. Memoria para la obtención del título profesional de Antropóloga Social. Santiago de Chile, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Antropología, 2008.

León, Rafo (Ed.). *Chicha Peruana, una bebida, una cultura*. Lima, Fondo editorial Universidad San Martín de Porres (USMP), 2008.

Lizárraga, Manuel Antonio. *Los quesos coloniales y el imaginario clásico y renacentista*. Tesis para optar al grado de Magíster en Estudios Latinoamericanos. Santiago de Chile, Universidad de Chile, Facultad de Filosofía y Humanidades, Centro de Estudios Culturales Latinoamericanos, 2010.

Lizárraga, Fray Reginaldo de. *Descripción breve de toda la tierra del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile, para el Excelentísimo Señor Conde de Lemos y Andrada, Presidente del Consejo Real de Indias*. (1935). 2da. edición. Libro Primero. Buenos Aires, La Facultad, 1928.

López Arboleda, William Andrés; Ramírez Castrillón, Mauricio; Mambuscay Mena, Luz Adriana; Osorio Cadavid, Esteban. "Diversidad de levaduras asociadas a chichas tradicionales de Colombia". *Revista Colombiana de Biotecnología* XII(2) (Bogotá, 2010): 176-186).

Madrigal, Ernesto. "Queso Cotija. Denominación de Origen y norma de calidad". *Comercio exterior* 9 (México, 2011): 1-46.

Mayo, Carlos (Ed.). *Vivir la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*. Buenos Aires, Biblos, 2000.

Martín Cerdeño, Víctor. "Denominaciones de Origen: una revisión en el mercado alimentario español". *Distribución y consumo* 90 (Madrid, 2006): 87- 113.

Martínez Pozo, Miguel Ángel. "Gastronomía, arte culinario y bebida en la fiesta de Moros y Cristianos". *SUMARIO, Revista de Folklore* 394 [en línea] (2014): 11-22. <<http://www.funjdiaz.net/folklore/>> (consultado el 1/10/2015).

Mateo del Pino, Ángeles; Soler, Nieves Pascual (Eds.). *Comidas bastardas. Gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Santiago de Chile, Editorial Cuarto Propio, 2013.

Amalia Castro San Carlos. “Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen” / “Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification”. *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Mayorga Zúñiga, Marcelo. “La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes, 1771-1821”. *RIVAR* 1(2) (Santiago de Chile, 2014): 55- 70.

Molina, Marcela. (a) “Las designaciones de origen geográfico extranjeras que pasaron al uso común para designar un tipo de producto en el derecho argentino”. *RIVAR* 2(5) (Santiago de Chile, 2015): 64-83.

----- (b) “La protección de la Denominación de Origen, Indicación Geográfica e indicación de procedencia. Estudio comparativo de las legislaciones de los Estados latinoamericanos y español”. *RIVAR* 2(6) (Santiago de Chile, 2015): 46-69.

Mujica, Fernando; Castro, Amalia. “Batallas por el gusto y la calidad vitivinícola. El arte de catar vinos y aguardientes entre las rutas comercial-vinícolas-aguardenteras del Cono Sur de América (1585-1814)”. *RIVAR* 2(4) (Santiago de Chile, 2015): 40-56.

Mujica, Fernando, Lacoste Adunka, Michelle; Lacoste, Pablo; Castro, Amalia; Muñoz, Juan Guillermo; Martínez, Felipe. “Jamón de Chiloé: itinerario histórico de un producto típico de América del Sur (siglos XVIII y XIX)”. En *Cuadernos de Historia* (Universidad de Chile). Inédito. Aceptado para publicación año 2017.

Muñoz, Juan Guillermo. “María de Niza, sus dos maridos, familia, viña y alambique. Santiago, siglo XVI”. *RIVAR* 1(3) (Santiago de Chile, 2014): 115-126.

Ovalle, Alonso de. *Histórica Relación del Reino de Chile* (1646). Roma. Disponible en www.memoriachilena.cl (Consultado el 1/10/2015).

Pablo Valenciano, Jaime de; Román Sánchez, Isabel María. “La importancia de la Denominación de Origen Rioja en el contexto del mercado vitivinícola español”. *Mundo Agrario* 12(23) (La Plata, 2011).

Pardo, Oriana; Pizarro, José Luis. *La Chicha en el Chile Precolombino*. Santiago de Chile, Editorial Mare Nostrum, 2005.

Paredes, A. “Industria, política y relaciones internacionales en la frontera: el vino de Chile, hecho en Mendoza”. *Universum* 19(2) (Talca, 2004): 138-149.

Pereira Salas, E. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Uqbar Editores, 2007.

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Pérez Bustamante, Guillermo. "Reflexión económica sobre la apropiación de rentas de especificidad en Denominaciones de Origen Protegidas: estudio exploratorio de la sidra de Asturias". *Estudios agrosociales y pesqueros* 207 (España, 2005): 129-142.

Poepigg, Eduard. *Un testigo en la alborada* (1826-1829). Santiago de Chile, Zig-Zag, 1960.

Pszczółkowski, Philippo. "'Terroir' y 'Climats': ¿realidad o quimera?". *RIVAR* 1(1) (Santiago de Chile, 2014): 13 -19.

Rodríguez Gómez, Guadalupe. "El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado mundial". *Desacatos. Revista de Antropología Social* 15-16 (México DF, 2004): 171-196

Rosales, Diego de. *Historia General del Reino de Chile: Flandes Indiano*. Tomo I, Libro II. (1674). Santiago de Chile, Editorial Andrés Bello, 1989.

Sainz, Héctor. "Alimentos y bebidas con Denominaciones de Origen y distintivos de calidad. Balance y perspectivas". *Distribución y Consumo* N° XXXX (Madrid, julio-agosto 2002): 58-73.

<http://www.mercasa.es/files/multimedios/1297893230_DYC_2002_64_58_68.pdf>
(consultado el 1/10/2015).

Salas Bringas, Mónica. "Procesamiento y calidad de sidra en Valdivia-Chile". *Agro Sur* 27 (1) (Valdivia, 1999): 1-9.

Sanoja Obediente, Mario; Vargas Arenas, Iraida. "Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela". *Boletín Antropológico* 20(56) (Mérida, 2002): 753-774.

Sepúlveda, Álvaro; Lepe, Valeria; Yuri, José Antonio. "Requerimiento de frío en frutales". *Pomáceas. Boletín Técnico* 11(4) (Talca, 2011): 1-5.

Serradell, Paloma. *Bibliografía comentada para consulta sobre culinaria*. Santiago de Chile, Archivo de Literatura Oral y Tradiciones Populares, Biblioteca Nacional de Chile, s/e, 2011.

Sequeira, Carla. "Em defesa da marca 'Porto', 1901-1904". *Douro* 20 (Porto, 2005): 75-86.

----- "A Denominação de Origem 'Porto' (Alto Douro, Portugal): a acção do ministro Antão de Carvalho". *RIVAR* 2(5) (Santiago de Chile, 2015): 83-98.

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

Soares Pinto, Nicole. *Do poder do sangue e da chicha: os Wajuru do Guaraporé (Rondônia)*. Tesis para obtener maestría en Antropología. Curitiba, Universidad Federal do Paraná, Sector de Ciências Humanas, Letras e Artes, Departamento de Antropologia Social, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - PPGAS, 2009.

Solíz, Silvia; Collazos, Andrea; Calvo, Guillermo. "Revalorización de la Chicha como Patrimonio Cultural de la Ciudad de Sucre". En Palma, María (Dir.). *Ciencias Sociales T-I: Handbook*. México, Ed. ECORFAN, Universidad Mayor Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca, 2014: 295-306.

Sousa Borda, Ana Lúcia de. "Denominaciones de Origen en Brasil: situación actual. Su desarrollo: jurisprudencia y avances de los productores". *RIVAR* 2(5) (Santiago de Chile, 2015): 1-21.

Sourryère de Souillac, J. "Descripción geográfica de un nuevo camino de la gran cordillera para facilitar las comunicaciones de Buenos Aires con Chile". En De Ángelis, Pedro de. *Colección de Obras y Documentos relativos a la Historia antigua y moderna de las provincias del Río de la Plata*. Tomo VIII, Volumen A. Buenos Aires, Plus Ultra, 1972.

Valdés, Pedro. *Geografía folklórica de Chile*. Curicó, Mataquito, 2007.

Treutler, Paul. *Andanzas de un alemán en Chile (1851-1863)*. Traducido por Carlos Keller. Santiago de Chile: Ed. del Pacífico, 1958.

Vidal Elgueta, Alejandra. *Patrones de uso de los recursos vegetales durante el periodo formativo (1000 AC-500 DC) en San Pedro de Atacama: Oasis y quebradas*. Memoria para optar al título profesional de Arqueóloga. Santiago de Chile, Universidad de Chile, Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, 2007.

Villarino, Basilio. "Diario del piloto de la Real Armada D. Basilio Villarino del Reconocimiento que hizo del Río Negro en la costa oriental de Patagonia el año 1782" (1782). En de Ángelis, Pedro de. *Colección de Obras y Documentos relativos a la Historia antigua y moderna de las provincias del Río de la Plata* Tomo VIII, Volumen B. Buenos Aires, Plus Ultra, 1972.

Voth, Andreas. "Productos típicos regionales como recurso patrimonial y atractivo turístico: sidra y desarrollo regional en Asturias". *Actas do XII Coloquio Ibérico de Geografía*. Porto, Portugal, , Universidad de Porto, Faculdade de Letras, 6 a 9 octubre 2010.

Yagüe Guillén, María Jesús; Jiménez, Ana Isabel. "La Denominación de Origen en el desarrollo de estrategias de diferenciación percepción y efectos de su utilización en las

Amalia Castro San Carlos. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen" / "Chicha and Cider Apple in Chile (1870-1930): Apples with Origin Identification". *RIVAR* Vol. 3, N° 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 4-25.

sociedades vinícolas de Mancha y Valdepeñas". *Revista española de estudios agrosociales y pesqueros* 197 (España, 2002): 179-206.

* * *

RECIBIDO: 15/12/2015

APROBADO: 30/03/2016