

# Mónica Nahuelpan Destaca en Premio Nacional de Cocina Patrimonial

30/05/2025

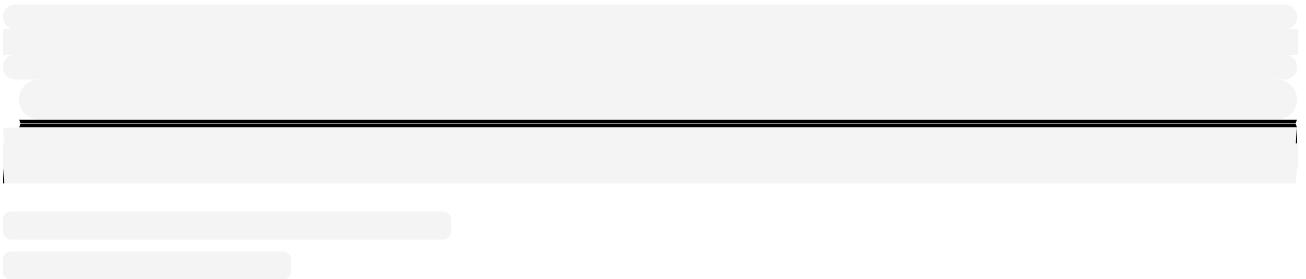


Desde la Región del Maule, y con una emotiva ceremonia en la ciudad de Constitución, se celebró una nueva versión del reconocimiento nacional a las cocinas patrimoniales: *El Menú de Chile*. En esta quinta edición, se premió a iniciativas gastronómicas que preservan y celebran el patrimonio cultural inmaterial del país, destacando propuestas con fuerte raíz territorial, identidad y oficio.

En este contexto, **la emprendedora Mónica Nahuelpan**, oriunda del sector El Porfiado y actualmente vecindada en Valle El Frío, fue reconocida por su propuesta culinaria titulada **“El Porfiado se Come en el Frío”**. Su participación fue parte de una jornada que puso en valor a quienes, desde sus cocinas, rescatan saberes tradicionales y los transforman en expresiones vivas de cultura.



[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida de ChaitenTv (@chaitentv)

Este galardón cobra especial relevancia para el sur del país, ya que subraya el valor de las cocinas que nacen desde las comunidades y el territorio. La propuesta de Nahuelpan no solo cautivó por su sabor, sino también por el relato, el origen y

el arraigo detrás de cada preparación. La premiación subraya el papel de las cocineras y cultoras como guardianas de una memoria colectiva que se transmite de generación en generación.

El concurso *El Menú de Chile*, impulsado por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, busca justamente eso: destacar prácticas culinarias que forman parte del tejido social e identitario de los territorios. Este año, la ceremonia fue realizada por primera vez fuera de Santiago, precisamente en Constitución, en un esfuerzo explícito de descentralización.

Durante la premiación, Nélida Pozo Kudo, directora nacional del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, expresó:

*“Nos pareció fundamental descentralizar esta ceremonia y realizarla en Constitución, justamente en el territorio de origen de la propuesta ganadora. Porque este premio no solo reconoció una receta, sino toda una forma de vida, un tejido comunitario, una memoria compartida”.*

En total, el certamen reconoció tanto al equipo ganador de la propuesta maulina “De hierro y greda: olleras del trabajo campesino-machero del territorio Putú Huenchullamí”, como también a menciones honrosas que representaron diversas regiones del país. Entre ellas, **la propuesta de Mónica Nahuelpan brilló por su autenticidad, creatividad y conexión con el entorno rural y familiar** que inspira su cocina.

Nahuelpan, quien lidera el emprendimiento gastronómico **Lemonique Cuisine**, disponible en Instagram como [@lemonique\\_cuisine](https://www.instagram.com/lemonique_cuisine), ha desarrollado un estilo propio que combina ingredientes locales, técnicas heredadas y un fuerte compromiso con el territorio.

**Este reconocimiento representa un hito no solo para ella, sino para toda la comunidad local, reafirmando el valor del**

**patrimonio culinario como pilar cultural.** Desde el sur de Chile, su historia inspira y proyecta la riqueza de nuestras raíces hacia todo el país.

---

El reconocimiento a Mónica Nahuelpan en *El Menú de Chile* es un orgullo para la Provincia de Palena y para toda la Región de Los Lagos. Su propuesta rescata lo más profundo de nuestra identidad culinaria. Invitamos a seguir conociendo y valorando a quienes mantienen vivas nuestras tradiciones desde la cocina.