







# ¿Dónde quieres ir?

Muchas artesanas y artesanos esperan tu visita, haz click en una zona de interés.







## **STOWER**

#### Machalí

STOWER es un emprendimiento familiar que nace de la pasión por el montañismo y la escalada en la cordillera de Machalí. Rodrigo, Victoria y Patricia son quienes están a cargo de la elaboración de variadas y exquisitas cervezas artesanales. Sus procesos son sustentables con el reciclaje de sus botellas, la reutilización de la malta como alimento para animales de granja y con un sistema de enfriamiento que reutiliza el agua en forma cíclica.







Con diferentes estudios de orfebrería, Bernardita Tapia crea "Coya con Historia", su propia marca de productos exclusivos inspirados en íconos culturales y elementos de la flora y fauna de su localidad. Se especializa en la venta de joyería tales como aros, collares y pulseras además de souvenirs y objetos corporativos como llaveros, cuenta páginas, imanes, cuadros, entre otros.











Con estudios y conocimientos aprendidos directamente de la cultura Mapuche, Liliana Guzmán aprendió los secretos de la naturaleza, el uso de hierbas y otras especies, así como la elaboración de pomadas y aceites. Así creó Herbas, una marca dirigida para personas con dolencias o afecciones a la piel para erradicar sus molestias y mejorar su calidad de vida. Actualmente ofrece pomadas, extractos de aceites, y una gran variedad de champús 100% naturales.







Denis Celery aprendió el oficio de la orfebrería gracias a su padre, con quién trabajo durante un tiempo, para luego independizarse y formar su propia empresa de joyería. En el año 2000 su padre creó la "Escuela de Orfebres de Coya" y unos años después, le pidió a Denis que se hiciera cargo de ella. La escuela captó inmediatamente su atención y hoy ya lleva casi 20 años enseñando a futuros orfebres con el objetivo de hacer de la región de O'higgins la capital de la orfebería en Chile













El año 2019 luego de un accidente deportivo, Alfredo Carrasco creó Farm Hability, el primer campo inclusivo del país donde personas en situación de discapacidad tienen la posibilidad de acercarse a la agricultura a través de un sistema de producción de hortalizas hidropónicas. Su misión es llevar la inclusión al área rural y visibilizar la importancia del agua, el cuidado del medio ambiente y la preservación de la naturaleza y las costumbres rurales.











Emprendimiento que nace de Luz Irene Cartes quien con la ayuda de su hermano aprende a hacer paraguas de Totora. Así en un año forma su empresa y comienza su oficio en el tejido de quitasoles, fundas de macetero, pantallas, empaje de botellas, garrafas, muebles y esteras perimetrales para cierres y techos. Su búsqueda está en el rescate de la fibra de totora de su localidad, del oficio del empaje y la restauración de sillas y sillones.











Frau Marion es una empresa familiar que nació ante la necesidad de sacarle un valor agregado a la naranja Valenciana Tardía. Después de experimentar con varios productos llegaron a su producto final, un espumante artesanal 100% de jugo natural fermentado y gasificado con 4,5 grados de alcohol. Su planta está en la categoría EcoFriendly al utilizar energías renovables y reutilizar desechos.











Hace 22 años Melania Cornejo aprendió el trenzado en hoja de choclo que le enseño Dorila Román, la única mujer que desarrollaba el oficio en su época. Fue así como se ha dedicado a enseñar a reutilizar esta materia prima que generalmente se bota o quema, rescatando su legado y posicionando esta artesanía cómo típica de la localidad de Pichidegua. Melania teje y ofrece todo tipo de adornos como, carteras, muñecas, joyas y tejidos.









El año 2003 Mónica Rodríguez formó Colmenares Moni Mony con la filosofía de criar abejas para salvar al mundo. Trabaja día a día teniendo a la apicultura como estilo de vida. En su local, "La Casa de la Miel", venden su propia producción de miel, pólen, propóleo, jalea real y también ofrecen apiturismo para enseñar a los y las turistas sobre el mundo de las abejas.









Emprendimiento familiar agro ecológico que Delfín Toro decide empezar bajo la necesidad de comer más saludable por la enfermedad de una hija. Su filosofía es utilizar la siembra antigua de sus abuelos, siguiendo los tiempos de la naturaleza con producción de ciclos cortos, precio justo y confianza. Cultiva hace más de 18 años papas, cebollas, zapallos, tomates y otros alimentos libres de pesticidas, alimentando a familias de diferentes comunas de la región.



Gastón Maturana trabajó de niño en las cosechas de maní en el campo. Ahí aprendió todo lo relacionado a esta materia prima y sus cuidados. En 1988 crea su propia empresa familiar con la cual hoy ofrece un maní de semilla mejorada por selección natural para la variedad de productos que ofrece, tales como; maní tostado, confitado chileno y argentino, con sabores y harina de

maní. Principalmente venden a mayoristas de confiterías



o tostadurías a lo largo del país.











Patricia Sanchez nació siendo artesana del mimbre durmiendo en los canastos que creaba su familia. Fueron sus abuelos y padres quienes le enseñaron junto a sus 10 hermanos este oficio tradicional de Chimbarongo. A los 7 años comenzó a aprendiendo de a poco hasta llegar a armar una pieza completa y hacer sus propias creaciones. Hoy hace creaciones únicas como botines, adornos navideños, triciclos de reparto, individuales entre otros y también hace trabajos a pedido.









Tres amigos del colegio quisieron rescatar la riqueza botánica de la cordillera de los Andes a través de la creación de destilados. Así nace Gin Provincia y su primer producto Andes Dry, inspirado en la recolección de botánica por los arrieros de la zona central. Posteriormente crearon el gin Botánica, inspirado en

el valle de Colchagua con botánica de la zona y vino tinto y hoy preparan su nueva edición en homenaje a

la Patagonia.











Rosalinda aprendió a tejer mimbre cuando ya era adulta. Fue su suegra quien hace 26 años le enseñó a tejer sus primeros objetos. Junto a su esposo hoy se dedican al tejido fino de artesanía ofreciendo una amplia variedad de productos de cestería y artículos decorativos de diseño único como botellas, canastos, jarrones, paneras, varillas, baúles, palmeras y lámparas entre otros.



Lorena Mardones comenzó su emprendimiento a partir de su tesis, en la que investigó acerca de los postres de leche de cabra. En "Cabrita Alegre" produce chocolates y quesos derivados de la leche de cabra. Sus productos son libres de aditivos, colorantes y preservantes. Los chocolates son endulzados con miel y panela y para los quesos usa sal de Cahuil. Hoy es la única marca chilena en desarrollar productos dulces con 100% de leche de cabra.













Adelaida Díaz aprendió el oficio por parte de su madre, quien pertenecía una agrupación de bordadoras de Lihuemo. Siempre le gustó dibujar y pintar, y con el tiempo fue plasmando en sus bordados escenas de la vida cotidiana campestre, como un agricultor trabajando la tierra, una señora dándole comida a las aves, diversos animales y fiestas tradicionales de la zona. Sus bordados se pueden apreciar en productos como manteles, caminos de mesa, servilletas, individuales, carpetas, bolsas y cojines.





Llegó hace 35 años a trabajar a Huique como profesor, ahí conoció la historia de la Hacienda el Huique donde se hablaba de una prenda única y emblemática que fue el bonete huicano, sombrero hecho en lana de oveja abatanada que dejó de fabricarse. Después de investigar, el resultado fue la reconfección del bonete al uso de los antiguos. Su esposa Sara lo ayuda con los bordados y hoy ofrece un sombrero patrimonial a todo publico.









Felicita Moreno se formó en 1996 en el trabajo del cultivo y procesamiento del maní. Ahí aprendió todo lo que hoy lleva a su propia empresa donde cultiva su propia materia prima y elabora diferentes productos como maní tostado, confitado de sabores, mantequillas y aceite. Trabaja junto a sus hijas, participando en innumerables ferias a lo largo de todo Chile, y vendiendo a todo tipo de mayoristas y minoristas.







Hace 6 años Susana Coloma comenzó la búsqueda para elaborar un producto diferente y que no generara residuos, con los frutos de su parcela. Así fue como rescató conocimientos que tenía sobre el fruto del nogal y después de 2 años logró el producto que quería junto a sus 2 hijos. En 2020 nace Fulgor del Alma, con 100 nogales que son cuidados libres de agroquímicos, donde produce nueces verdes en almíbar, mermelada, jarabe, licor y chocolates.



Con más de 100 años de tradición familiar en la crianza de ovejas, Sonia Díaz a los 6 años ya hilaba y tejía a palillo. A los 9 la llevaron por primera vez a esquilar ovejas, lo cual hace hasta el día de hoy. Aprendió de toda su familia, los hombres esquilaban y torcían la lana, las mujeres hilaban, teñían y tejían. Hoy lleva la tradición de su familia en sus tejidos a palillo, crochet y telar, ofreciendo productos únicos como pieceras, echarpes, mantas, chalones, frazadas y telas en lana de alpaca y oveja.





Juana Muñoz Ileva 55 años dedicada al tejido en paja de trigo y teatina, oficio que aprendió de su abuela y tías. Comenzó haciendo sombreros en miniatura, hoy crea bolsos, carteras, joyas con terminaciones en plata, individuales, entre otros. Ha sido reconocida en variadas ocasiones, incluso por la UNESCO. Juana se dedica a innovar a partir de un oficio que tiene más de 200 años de existencia.









### Nancagua

Rodrigo Pizarro viene de una familia que trabajaba la quinoa. El año 2013 crea PROMAUKA, empresa familiar que produce alimentos en base a este grano. Entre los productos que ofrece se encuentran snacks, cereales para el desayuno, harina cruda, harina tostada y quinoa en grano. La empresa se caracteriza por tener un sello de responsabilidad social con promoción de alimentación saludableytrabajasólocongranonacionalintegrándose con los agricultores de la zona costera y central.















Hace 5 años Silvina Catalán comenzó a recopilar información, recordar e intentar hacer la miel de grama que había probado de niña a manos de una señora amiga de su familia. Después de muchos intentos llegó a crear un producto único en base a la extracción de la cubierta del coco de la Palma chilena. La miel de grama nace después de un largo proceso de cocción y posee un amplio uso en la cocina, tanto para macerar carnes y en la repostería.







César Herrera es tercera generación de artesanos de la madera de su familia y fundador de Jech Artesanías, empresa dedicada a la creación de productos hechos de madera nativa reciclada de Raulí y Roble. Sus principales productos son tablas de madera para asado, pizza, aperitivo y una variedad de productos tradicionales y mueblería.











#### Litueche

Después del viaje a Londres de Francisca Salazar y Andrés Fuentes, nació Cervecería Rural el 2015 como el primer brewpub de la región. Esto es un pequeño restaurante que en su interior y a la vista de los clientes tiene una planta de producción de cerveza. Actualmente se ofrecen 11 estilos de cerveza en el restaurante en formato copas, botellones recargables de 2 litros, y están trabajando en una enlazadora para vender a nivel nacional en formato 473cc.















# Algas Deshidratadas

#### Cecilia Mansferer

#### Navidad

Cecilia es parte de la agrupación Algueros Navidad que pertenece a la Federación de Pescadores Artesanales de la comuna de Navidad. La agrupación lleva 14 años en busca de la sustentabilidad y el comercio justo de las algas de la zona y buscan aportar con estas a la alimentación. Entre sus productos están el Cochayuyo, Luche, Luga y Calabacillo, que son procesados como snacks, harinas o diferentes cortes dependiendo de su uso.











Ana Luisa Meléndez es una artesana textil que trabaja con el telar Maria (tipo de telar). Sus comienzos fueron junto a su abuela, tejedora que criaba sus propias ovejas y Ana Luisa la ayudaba limpiando la lana. Hoy ella también cría a sus propios animales, utilizando sólo lana natural. Ofrece productos como pieceras, ponchos, estuches, gorros, cuellos, cintillos, entre otros. Es parte de la asociación de Textileras de Navidad.



La familia de Josefina Villegas era tejedora y ella heredó el oficio por parte de su abuela, quien le enseñó a recolectar y teñir lana con distintas hierbas. Aunque a diferencia de su abuela, que usaba el telar mapuche, Josefina utiliza el telar Maria. Entre los productos que ofrece se encuentran ponchos a telar y palillo, gorros, calcetines y pieceras. Sólo trabaja con lana y tinturas naturales.



Marcia Briceño Ileva 50 años en el oficio del tejido, el cual heredó de su famila materna la que ya tiene 5 generaciones dedicadas al teijdo incluyendo a sus hijas y nietas. Comenzó tejiendo ropa para muñecas que luego vendía en el colegio. Hoy produce distintos tipos de productos como ponchos en telar, chalecos, cuellos, pieceras, ropa de bebé, bufandas entre otros. Como materia prima utiliza lana artesanal de oveja.







Mariana Soto es artesana desde hace más de 30 años. Comenzó creando productos con conchitas de mar que recolectaba mientras su padre, pescador, trabajaba. Junto a su esposo e hijas creó "Artemar", emprendimiento donde no sólo ofrecen estos productos a partir de conchas, si no también trabajan la madera, fierro y lanas entre otras materias primas. Ofrecen principalmente artículos de recuerdo. Actualmente trabajan en ferias artesanales tanto en La Boca como en Matanzas.







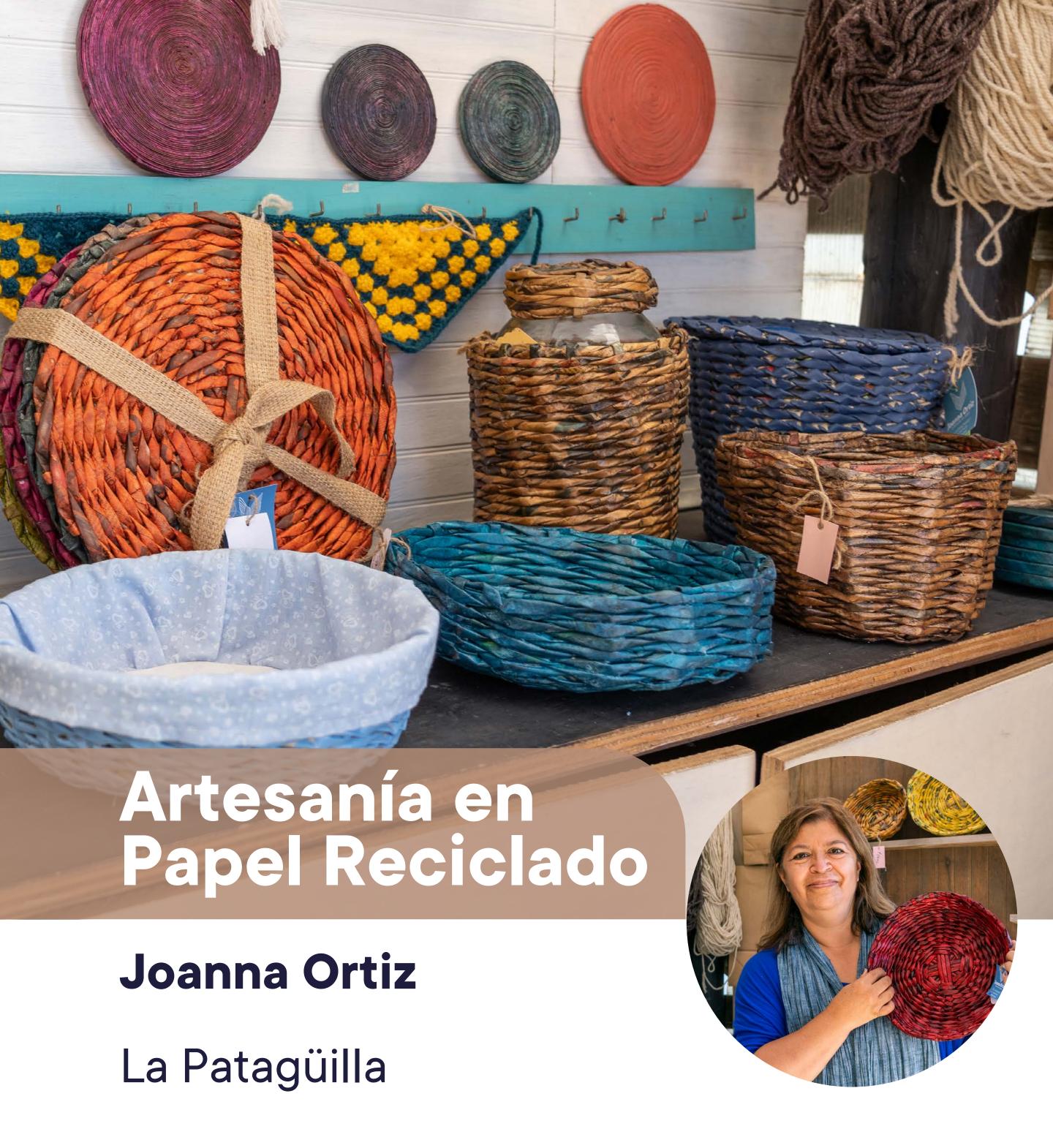
Ximena trabaja la madera, en el 99' formó un grupo de mujeres que trabajan con esta materia prima y el 2006 se adjudicó un concurso Sercotec que le permitió independizarse. Sus productos los crea a partir de madera de pino, roble y ciprés que ella recolecta y recicla. Entre los productos que ofrece se encuentran servilleteros, porta papel de cocina, pisos, herraduras, yugos decorativos, llaveros, letreros, entre otros.



Para Sandra, tejer es una pasión. Aprendió el oficio con su madre y el 2007 comenzó a vender sus productos de manera ambulante. Crea tejidos a palillo y telar, ofreciendo productos como echarpes, ponchos, bajadas de cama, gorros, bufandas, cintillos, entre otros. Su esposo la ayuda haciendo botones de madera. En el último tiempo tiene un puesto en la feria de artesanías que está ubicada en la costanera de Matanzas, atiende durante todo el año.







Joanna Ortiz trabaja a partir del reciclaje de papel de diario, lo que le otorga a su trabajo un valor agregado. Produce piezas mediante el tejido del papel, el que luego impermeabiliza para que tengan mayor duración. Sus productos son principalmente de cestería, pero también hace posavasos, canastos y objetos para cosas calientes.











Luis Cerón aprendió su oficio en la década del 1990 gracias a un tío quien fue el creador de la corta pluma parronina. Lleva 14 años con su emprendimiento Cuchillos Cerón trabajando los metales para darles nueva vida y mantener esta tradición para que no se pierda. Entre sus productos hay todo tipo de cuchillos cocineros, cazadores, de parrilla y set de cuchillos de juego entre otros.











María Cecilia Carreño dice que la madre naturaleza fue la que se manifestó para que llegara a la greda. Trabaja hace aproximadamente 15 años con su marido, esto después de descubrir una veta de greda. Hoy son sus nietos los que aprenden y reciben este oficio para preservar sus tradiciones. Principalmente hace artesanía decorativa, utilitaria y por encargo, siendo sus principales productos vasijas, máscaras, adornos, floreros y utensilios de cocina entre otros.



La Caleta de Pichilemues uno de los lugares más visitados para adquirir productos frescos del mar. Cuenta con 8 pescaderías, 1 kiosco, 1 restaurant y baños públicos además de salas de proceso y almacenamiento de pescados y mariscos. Todos los locales son atendidos por socios del sindicato de pescadores y sus familias. Los más demandado son los mariscales y ceviches y se puede encontrar reineta, congrio, corvina, merluza, chorizos, almejas, piures, ultes, entre otros productos del mar.



## Pichilemu

De padres comerciantes, agricultores y salineros Elsa Pavez creció entre las salineras de Cahuil aprendiendo todo acerca del rubro de la sal de mar. Fue pionera en la venta al detalle y hace más de 20 años es parte de la industria de la producción y distribución de sal con su propia marca gourmet "Los Cisnes". Hoy cuenta con 2 locales de venta donde ofrece sal de mar en diferentes formatos, artesanías, frutos secos y algas marinas.











María Jorquera tiene más de 30 años de experiencia en el oficio de la conocida arcilla de Pañul. "Los Troncos" es un emprendimiento familiar, donde junto a su hija y nietos trabaja la arcilla en todos sus procesos de remojo, procesamiento, molde, secado, pulido y horneado. Además de talleres para conocer el proceso, en su local también se encuentra su sala de ventas donde ofrecen productos de diseño único como vasos, platos, jarros, pocillos, fuentes, etc.







Carola Acevedo estudió diseño y confección de vestuario y toda su vida se dedicó a la artesanía, creando productos de diversas materialidades y técnicas, como tejido en hilo o mosaico con cáscara de huevos. Hoy en día se encuentra mayormente enfocada en crear joyería y artículos de decoración, todo hecho a mano. Su emprendimiento lleva por nombre Kriss, por su hija Kristal.







Gisela Olguín viene de familia de mar y recolectores de algas. Hace 6 años y en busca de potenciar la extracción y consumo de algas de forma sustentable, creó junto a su familia el emprendimiento Baja Marea, marca creadora de productos en base a algas como snack, harinas, mermeladas, pesto y también las tradicionales maletas y picados de cochayuyo.











Trenzados de Cutemu es una agrupación de mujeres que existe hace 6 años y que está formada de tres artesanas y una diseñadora. Algunas con tradición familiar sombrerera, otras con el oficio aprendido hace poco, todas se unieron con el fin de enseñar esta tradición a las nuevas generaciones. Ganadoras de dos Sellos de Excelencia, entre sus productos más vendidos están sus collares, pulseras, carteras, individuales, sombreros, canastos y cinturones, entre otros.









Beatriz Guajardo y su marido vienen de familias salineras. El 2007 al quedar cesante decide emprender con "Bodega de la Sal", un local de venta de productos de la zona donde se ofrecen diferentes formatos de la tradicional sal de mar de Cahuil, papayas, quinoa, miel de abeja, mermeladas, cochayuyos y morteros de piedras entre otros, todos



producidos localmente.







Amelia se dedica a hacer recorridos turísticos al Molino de Agua de Pañul. Este molino tiene 117 años de existencia y es un patrimonio importante del lugar. Su función es moler distinto tipo de granos para crear harinas. Además junto con la visita se ofrece la opción de una cocinería que trabaja con productos de la zona.







"El Viejo Ciprés" es un local que nace en el año 2011 como un emprendimiento familiar. Acá se elaboran productos caseros libres de aditivos y preservantes. La especialidad son mermeladas, conservas y jarabes de papaya, utilizando productos típicos de la zona. Además de la preparación de sal de mar producida en el sector con diferentes especies y en variados formatos.









Purísima Hidalgo Ileva más de 16 años viviendo única y exclusivamente de la orfebrería. En su emprendimiento "Purísima Orfebre" busca realzar las cualidades curativas del cobre a través de piezas únicas, hechas a mano y fáciles de usar. Sus diseños son evocados de la naturaleza y también resalta piezas clásicas precolombinas dándole un estilo moderno tanto a la joyería, souvenirs y trabajos corporativos.









En busca de probar y adaptar nuevos cultivos resistentes a la sequía y al cambio climático, Marietta Van Der Schot y Marcela Torres encontraron el azafrán, especie altamente valorada por la gastronomía a nivel mundial. Así fundaron Azafrán Flor de Oro, empresa que desde el 2021 llega directamente al cliente final, genera alianzas con restaurantes y chefs locales para pruebas gastronómicas y busca explorar en nuevos productos derivados del azafrán.





Sombrerería La Victoria comenzó sus actividades en el año 1928 bajo la conducción de Manuel Abrigo Reyes, quien aprendió el oficio de su padre, maestro sombrerero. Con el transcurso de los años su hijo Jorge hereda los conocimientos y el negocio haciéndose conocido en el rubro del rodeo chileno por sus sombreros de alto acabado, artículos de huaso y una gran variedad de productos de arte y tradición nacional.











Desde pequeña Liliana Contreras vio tejer a todas las mujeres de su familia y así aprendió el oficio de chamantera. Teje hace 59 años conservando la tradición del tejido Doñihuano con sus detalles y diseños. Sus productos son los tradicionales chamantos y mantas de huaso y hace 12 años agregó productos de cuero con aplicaciones de telar como; carteras, billeteras, monederos, llaveros, bufandas, ponchos, chales y pecheras entre otros.









Francisco Ramos viene de una familia de maestros constructores, albañiles, carpinteros y costureras. Se dedicó por un largo tiempo a investigar sobre los distintos tipos de carruajes, sus usos, modelos e historia, hasta que el 2009 construyó la primera réplica del carruaje modelo Victoria. Francisco vende y arrienda sus exposiciones a diferentes museos y entre sus trabajos más destacados está la carroza fúnebre, el carruaje presidencial y el modelo mail coach.







Manuel Aguilar y Cristina Salas, aprendieron el oficio del chacolí (licor de 12 grados derivado de la uva) del abuelo de Manuel, Filomeno, en cuyo honor crearon la marca "Don Filomeno". Las parras desde la que hacen la producción tienen más de 100 años y son un registro de la historia familiar. Actualmente producen dos variedades de chacolí, uno de uva moscatel blanco y otro de uva rosada.









