



Tradición de los dulces de La Ligua

Patrimonio cultural inmaterial

DESCRIPCIÓN

La Tradición de los dulces de La Ligua es el conjunto de elementos materiales y simbólicos como conocimientos, técnicas y prácticas artesanales transmitidos de generación en generación, asociados a la forma de producción y comercialización de los dulces de La Ligua, entre los cuales están los alfajores, chilenos, cachos, cocadas, palitas, almejas, príncipes blancos, príncipes café, empanada, empolvado, rellenos, mantecados y milhojas cuadrada, con base a ingredientes esenciales de masa en diversos tipos, manjar, merengue o betún italiano

Es un oficio con una carga y expresión cultural y local que agrupa a fabricantes, maestros, aprendices, vendedores, “palomitas” y ayudantes, pero que también genera continuidad social en los habitantes de la comuna, fortaleciendo procesos locales de identificación y cohesión colectiva.

El día a día de los cultores y cultoras se organiza alrededor de los dulces. En las fábricas comienza a primeras horas de la mañana para hornear, armar dulces y tenerlos frescos a la apertura para ser vendidos. Lo mismo en cuanto a los/as canasteros/as que de forma ambulante se mueven desde inicios de la mañana hasta tarde en la noche con su venta.

Actualmente la producción de dulces se da en fábricas de manera artesanal, semi industrial y de manera artesanal tradicional. Sus mecanismos se caracterizan por no poder prescindir del dulcero, sobre todo en el armado de los dulces –orillar, llenar, pegar y embetunar-. Para ellos y ellas, es importante que la contribución manual directa del artesano (maestro dulcero) siga siendo el componente más importante del producto acabado.

TIPO DE RECONOCIMIENTO

Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial

FUENTE DE INFORMACIÓN

[SIGPA](#)
[IDE Patrimonio](#)

UBICACIÓN

La Ligua, Petorca, Región Valparaíso

