ORGULLO AUIINO EDICIÓN Nº1 | OCTUBRE 2025

ORGULLO QUE NACE DEL MAULE

HISTORIAS, SABORES Y TALENTOS QUE DAN VIDA A UNA REGIÓN QUE INSPIRA.



EDITORIAL

Orgullo que nace del maule

ada historia tiene un origen. La nuestra nace aquí, en el corazón del Maule, donde la creatividad, el esfuerzo y la identidad se entrelazan para dar vida a una región que no deja de sorprender.

Revista Orgullo Maulino es el resultado de una alianza que celebra ese espíritu: Prefiero el Maule y Publimicro unen fuerzas para mostrar al país el talento, la innovación y la pasión que florecen en nuestro territorio.

En estas páginas encontrarás el reflejo de quienes hacen grande al Maule: emprendedores que transforman ideas en proyectos, chefs que rescatan los sabores de nuestra tierra y voces que aportan mirada, opinión y futuro. Cada historia, cada fotografía y cada palabra buscan transmitir lo mismo: orgullo por lo nuestro.

Queremos que esta revista sea una ventana abierta a la identidad maulina, un espacio para inspirar, conectar y reconocer a quienes dejan huella desde lo local hacia lo global.

MARÍA PÍA YOVANOVIC

Directora - Prefiero el Maule

Porque el Maule no solo produce, también crea, inspira y trasciende.

ENRIQUE VIDAL AIACH

Director - Publimicro

Este es el inicio de una publicación que celebra el trabajo bien hecho, la autenticidad y la belleza de nuestras raíces.

Orgullo Maulino

POR PÍA YOVANOVIC CASALE FUNDADORA DE PREFIERO EL MAULE

l Maule es tierra fértil en más de un sentido. No solo nos regala sus viñas, sus campos, sus costas y montañas; también nos entrega lo más valioso que tiene: su gente. Mujeres y hombres que, desde lo simple y lo cotidiano, levantan historias de esfuerzo, sueños y emprendimientos que llenan de esperanza a toda una región.

Cuando hace 5 años nació Prefiero el Maule, lo hizo con una convicción clara: visibilizar y valorar lo que somos. No se trataba únicamente de mostrar productos o servicios, sino de rescatar la identidad maulina, de sentir orgullo de nuestro origen y de desde esta zona, demostrar que, también construimos país.

Ese orgullo se ha materializado en iniciativas concretas. La Escuela de Emprendimiento de Prefiero el Maule, por ejemplo, nació para nivelar la cancha y entregar herramientas digitales a quienes muchas veces se sentían fuera de las oportunidades. Hemos visto cómo emprendedoras que nunca habían vendido por internet hoy llegan a clientes en todo Chile. O cómo un taller gratuito de marketing digital logra transformar la manera en que una pyme se proyecta al mundo.

También está el espacio que, semana a semana, hemos abierto en televisión y radio para que cientos de emprendedores cuenten sus historias



sin costo alguno. Allí se han presentado desde que mantienen vivas tradiciones familiares hasta jóvenes innovadores que están creando negocios sostenibles y con impacto social.

Ese es el verdadero "orgullo maulino": la certeza de que no necesitamos compararnos con nadie, porque nuestra fuerza está en lo auténtico, en lo propio, en lo que surge desde nuestras raíces.

El desafío ahora es mayor: proyectarnos al futuro sin perder la esencia. El Maule puede ser referente de emprendimiento, sostenibilidad, colaboración y desarrollo local. Pero para lograrlo necesitamos que cada maulino se reconozca como embajador de su tierra, que apoye lo hecho aquí y que valore lo que somos.

Porque el orgullo no se declama, se vive. Y en el Maule tenemos mucho de qué sentirnos orgullosos.







l Maule vive un momento extraordinario. Las marcas, los emprendedores y las personas comienzan a reconocerse parte de un mismo relato: el de una región que no solo produce, sino que crea y comunica.

Detrás de cada producto, de cada idea o empresa, hay una historia que busca conectarse con otras. Y cuando esas historias se entrelazan, aparece algo más grande: una identidad colectiva, una imagen que nos representa a todos.

Durante años he trabajado en la construcción de marcas y he aprendido que la fuerza de una identidad no está en el logotipo, sino en la coherencia del mensaje y en la emoción que despierta.

El Maule tiene todo lo que una marca poderosa necesita: propósito, autenticidad y un territorio con alma

El valor de una identidad compartida

POR ENRIQUE VIDAL AIACH DIRECTOR DE PUBLIMICRO

Lo que necesitamos ahora es proyección: creer en lo que somos y mostrarlo con orgullo.

El branding no se trata de inventar, sino de revelar. De mirar hacia adentro para encontrar aquello que nos distingue y hacerlo visible con claridad.

Eso es lo que hace grande a una región, a una empresa o a una persona: entender su esencia y compartirla.

Hoy el Maule tiene la oportunidad de convertirse en un símbolo de valor, creatividad y trabajo bien hecho. Y en esa imagen compartida entre lo humano, lo natural y lo hecho con propósito se encuentra nuestra mayor fortaleza: la identidad que nos une.

> "Hoy el Maule tiene la oportunidad de convertirse en un símbolo de valor, creatividad y trabajo bien hecho."





Maulinos y sus emprendimientos



(i) @arte_encrin

Arte en Crin

FUNDADORA: MARIELA MEDINA

COMUNA: RARI

RUBRO: ARTESANÍA EN CRIN

Cuarta generación de artesanas en crin de pelo de cola de caballo, heredera del oficio familiar transmitido por su abuela Amelia y su madre Hortencia. Con casi 40 años de experiencia, ha mantenido viva una tradición única del patrimonio cultural del Maule, transformando cada pieza en una expresión de arte, identidad y amor por el oficio.



(i) @torcachile

Torca Chile

FUNDADOR: CRISTÓBAL BRAVO

COMUNA: VICHUQUÉN

RUBRO: ARTE Y DISEÑO NATURALISTA

Torca Chile une arte, naturaleza y educación mediante ilustraciones en acuarela inspiradas en la flora y fauna chilena. Cada obra se transforma en productos únicos como láminas, cuadros y accesorios que buscan poner en valor la biodiversidad nacional. Con un estilo delicado y lleno de identidad, Torca invita a mirar lo cotidiano con orgullo y a descubrir la belleza que habita en cada rincón de nuestra tierra.







© @casayalma

Casa & Alma

FUNDADORA: GLORIA CARRASCO SAA

COMUNA: TALCA

RUBRO: RESTAURACIÓN Y PINTURA DECORATIVA

Casa&Alma nació en 2016 como un taller enfocado en la renovación de muebles y objetos con historia. En 2019 se convirtió en una de las marcas pioneras de pintura a la tiza en Chile, promoviendo talleres liderados principalmente por mujeres a lo largo del país. Con más de 100 mil seguidores, Casa&Alma entrega asesorías, tutoriales y cursos que inspiran a transformar, crear y cuidar el medioambiente a través del arte.



@fuentecuricanacl

Fuente Curicana

FUNDADOR: CRISTÓBAL DOMPER CASALE

COMUNA: CURICÓ

RUBRO: GASTRONOMÍA

Ubicada a orillas de la Ruta 5 Sur, Fuente Curicana rescata la esencia de las fuentes de soda tradicionales chilenas. Con tres años de historia, se ha ganado un espacio entre los amantes del buen sándwich, ofreciendo churrascos, lomitos, lengua, crudos y papas artesanales. Una parada humilde, con sabor casero y corazón curicano.



@doctorapalillos

Doctorapalillos

FUNDADORA: JIMENA LIZANA

COMUNA: CAUQUENES

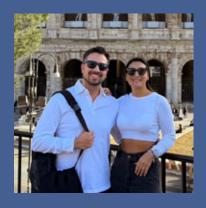
RUBRO: COMUNIDAD Y TEIIDO

Doctorapalillos es una comunidad de tejedoras liderada por Jimena Lizana, dedicada a compartir tips, técnicas y motivación para tejer libremente y experimentar sin miedo. Un espacio cálido y creativo donde el tejido se transforma en una forma de expresión y encuentro.









(i) @felicesporelmundo

Felices por el Mundo

FUNDADORES: CLAUDIA GONZÁLEZ Y JUAN CARLOS MOLINA

COMUNA: TALCA

RUBRO: TURISMO Y EXPERIENCIAS DE VIAJE

Un matrimonio talquino que transformó su pasión por viajar en una comunidad que inspira a descubrir el mundo. Lo que partió como una cuenta en redes sociales, se convirtió en una agencia de viajes que organiza experiencias grupales únicas y asesorías personalizadas. Felices por el Mundo promueve el espíritu de explorar, aprender y conectar, acompañando a cada persona a cumplir su sueño de viajar.



@diletto.gelato

Diletto Gelato

FUNDADORA: ESTEFANÍA ELSA NICOL RETAMAL QUIROZ

COMUNA: LINARES

RUBRO: HELADERÍA ARTESANAL

Diletto Gelato nació en plena pandemia con el propósito de ofrecer auténticos gelatos italianos elaborados artesanalmente, fusionando tradición, calidad y sabor. Su espíritu innovador los llevó a crear una línea de productos funcionales con beneficios para la salud, impulsando proyectos de investigación que hoy los posicionan como un referente en la fusión entre heladería e innovación en el Maule.



(i) @saboresdelmataquito

www.saboresdelmataquito.cl

Sabores del Mataquito

FUNDADORES: GABRIEL CABRERA

COMUNA: LORA, LICANTÉN

RUBRO: CONSERVAS ARTESANALES

Microempresa familiar dedicada a rescatar la identidad de la cuenca del Mataquito a través de productos naturales y auténticos. Elaboran más de 60 variedades de mermeladas, chutneys, manjares y conservas sin preservantes, mezclando recetas tradicionales con frutos exóticos y nativos. Ubicados en un entorno campestre en Lora, producen sabores únicos que reflejan el espíritu del Maule y la dedicación de una familia que transforma su huerto en experiencias gourmet.







@bordados.crearte

Bordados Crearte

FUNDADORA: ANDREA DÍAZ ACEVEDO

COMUNA: PENCAHUE

RUBRO: BORDADO ARTÍSTICO

Bordados Crearte nació en 2020 como un refugio entre hilos y colores, inspirado en la calma durante la pandemia. Hoy se ha convertido en una comunidad creativa que rescata técnicas ancestrales de bordado con un enfoque contemporáneo. Con talleres presenciales y online, ha llevado el arte del bordado a distintos rincones del mundo, promoviendo un espacio de bienestar, creación y conexión emocional.



@amascotadogs

AmascotaDogs

FUNDADOR: FELIPE ESCOBAR CONTARDO

COMUNA: TALCA

RUBRO: SERVICIOS PARA MASCOTAS

AmascotaDogs ofrece un servicio de peluquería canina móvil, práctico y cómodo, que lleva el cuidado de las mascotas directamente al domicilio. Atendidos por peluqueros certificados, brindan baño, corte, limpieza y atención personalizada con productos hipoalergénicos. Su modelo móvil evita el estrés del traslado, entregando seguridad y bienestar a cada mascota.







Tesoro turístico en el Maule

amino al Paso Pehuenche, la majestuosa Laguna del Maule cautiva con su intenso color azul rodeado de montañas y volcanes. Muy cerca, los misteriosos Monjes Blancos se alzan como esculturas naturales que parecen custodiar el altiplano.

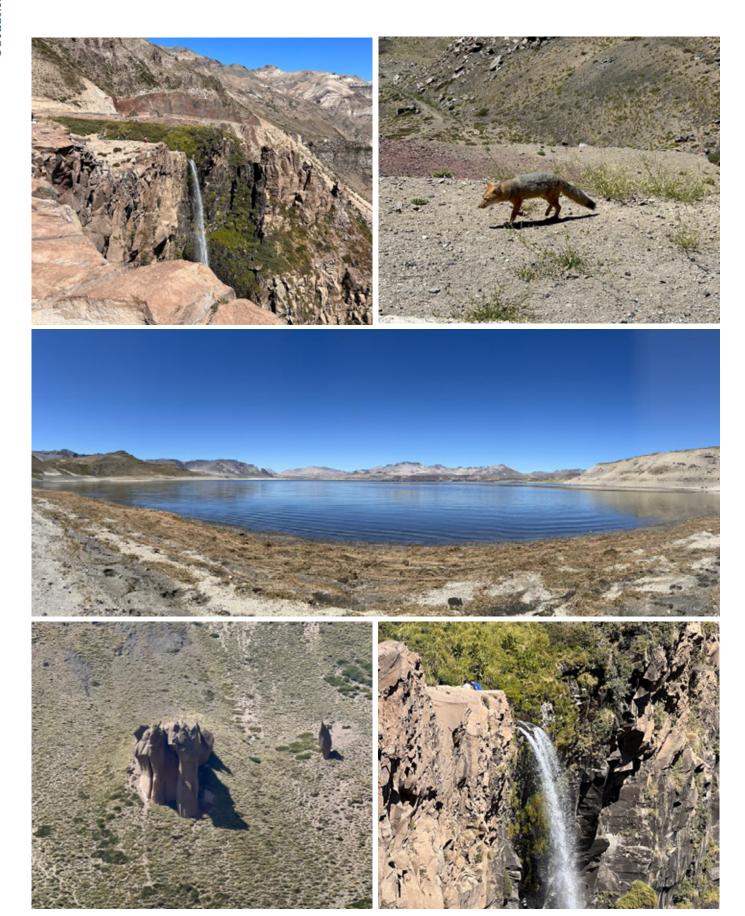
La imponente cascada Invertida sorprende a todos en su paso, y los Saltos del Maule cierran el recorrido con la fuerza de sus aguas cayendo entre rocas volcánicas.

Un circuito imperdible para quienes buscan la belleza indómita del Maule cordillerano.











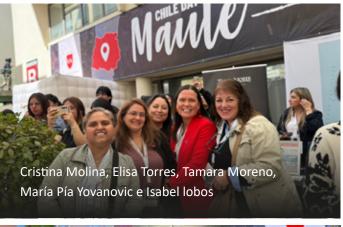
Chile Day Maule

Con el objetivo de impulsar la Marca Chile se realizó en la Universidad Autónoma de Chile sede Talca un evento donde se invitó a 20 expositores maulinos que ya son parte del programa "Made by Chileans".







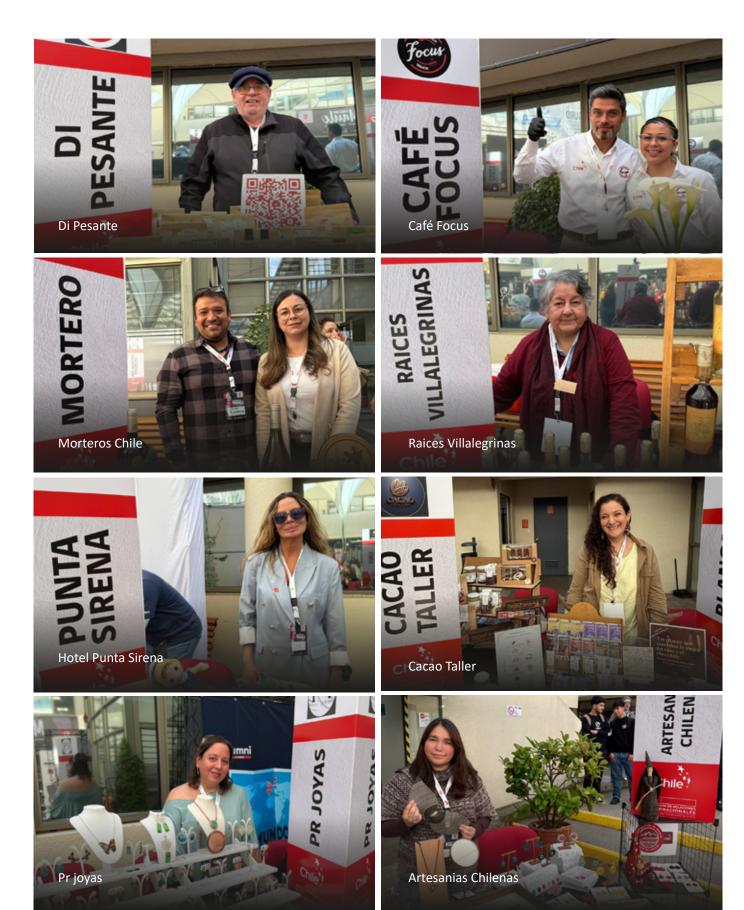




















Evento Padre **Manolo**

Equipo voluntarios de hogar de enfermos terminales casa padre Manolo liderado por María Antonieta Rey Verdugo. Evento Álvaro salas en TRM para recaudar fondos

















Vida social Bazar Zapallar de Curicó

Bazar organizado por las curicanas Carolina González y María Paz Toral realizado en el Quincho de Zapallar.

PRÓXIMO BAZAR SERÁ EL 22 Y 23 NOVIEMBRE









Escuela de emprendimiento Prefiero el Maule UCM

La escuela de emprendimiento es gratuita y abierta a la comunidad gracias a los aliados FACSE UCM, Universidad Católica del Maule, vincula Maule UCM y Seguros SURA.























PRÓXIMO TALLER Lunes 10 **DE NOVIEMBRE**





Receta del Chef

RECETA DE GUAÑACA O HUAÑACA DE CHANCHO



a Guañaca, es una preparación de la época colonial que aún se prepara en el mercado de cauquenes, se preparaba de chancho (caldo de la cocción de perniles, arrollados o prietas), pero, también puede ser de ganzo o de pavo, en la cual el caldo resultante de las cocciones se utiliza para preparar esta enjundiosa preparación en base a un sofrito, caldo o fondo de cocción y espesada con harina tostada

Se utilizaba, según su textura, como una sopa/crema, o añadiéndole más harina tostada, como un puré

INGREDIENTES (4 A 5 PERSONAS) CALDO

- 1 pernil de mano de chancho
- 2 prietas
- ½ cebolla sin cortar
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 3 litros de agua
- 1 cucharada sopera de sal de mar

GUAÑACA

- 1 cucharada de manteca o aceite maravilla
- ½ cebolla en brunoise (cubos pequeños)
- ½ diente ajo entero (para poder retirarlo cuando haya dado sabor)
- ½ cucharadita de merken o ½ ají cacho de cabra
- 1 litro de caldo de cocción
- 3/4 taza de harina tostada
- Perejil (opcional)

PREPARACIÓN CALDO

Lavar bien el pernil y poner en una olla a presión con el resto de los ingredientes y dar cocción, desde que hierve, por 60 minutos liberar la presión de la olla, retirar el pernil (yo en este caso lo usé para hacer un queso de pernil) filtrar la sopa y reservar

GUAÑACA

en una olla, con un poco de aceite o manteca, a fuego medio, sudar cebolla, ajo y merken por unos 5 minutos o hasta que la cebolla este transparente, luego agregar el caldo de chancho y llevar a hervir

Agregar en forma de lluvia la harina tostada e ir revolviendo con cuchara para que no se formen grumos, cocinar de 3 a 5 minutos y servir







aría Cecilia Gutiérrez Marambio (Coca) es artista e ilustradora del Maule.

Trabaja con acuarela, collage y arte digital, inspirándose en la vida cotidiana, la naturaleza y las emociones que nacen de lo simple.

A través del color busca transmitir calma, alegría y conexión, creando obras que invitan a detenerse y sentir.

Imparte talleres de acuarela y siente que Dios ilumina su camino a través del arte, su familia y cada experiencia que vive, y eso la impulsa a seguir creando con gratitud y esperanza.



Colores del Maule

MARÍA CECILIA GUTIÉRREZ MARAMBIO

COMUNA: TALCA

© @cocailustraciones















#PREFIEROELMAULE



Suscríbete gratis y recibe a las 7 AM las micronoticias más importantes del día.

