

Comienza el Festival de Gastronomía Mogenkonmen: una experiencia genuina de la alimentación mapuche en Curarrehue

El 30 y 31 de octubre y 1 de noviembre de 2026 se realizará la 2° versión del Festival de Gastronomía Mapuche Mogenkonmen de Curarrehue en la Región de las Araucanía. Un encuentro que reunirá a cocineras, cocineros, recolectoras, huerteras, cultores e invitados de distintos territorios para compartir experiencias en torno a la alimentación, la cultura y la memoria mapuche.

Miguel Catricheo chef, cultor de la gastronomía mapuche contemporánea y creador junto a **Anita Epulef** del Festival Mogenkonmen indica que anterior a la Primera versión el 2025 hubo una experiencia previa en torno al día de la Gastronomía Mapuche en Temuco:

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2026/10/miguel-c-atricheo-cuna-1.mp3>

“El año pasado tuvo mucha concurrencia y este año creo va a tener muchos más” indicó respecto a la difusión más amplia que hoy tiene el festival: “Tenemos toda la fe que va a ser mucho más grande a futuro y va a durar por mucho tiempo”.

El proyecto autogestionado convoca a decenas de familias de Curarrehue y donde participan cerca de 40 cocineras, mujeres mapuche que vienen desde distintos territorios de esta zona cordillerana de la región.

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2026/10/miguel-c>

atricheo-cuna-2.mp3

“Para la gente que no está tan relacionada con la cocina mapuche, Mongenkonmen más que ser un festival de gastronomía mapuche y solamente de comida o feria gastronómica, busca que la gente venga a Curarrehue a visitarnos y que se venga a nutrir de sabiduría y de cultura”, precisa el chef Catricheo: “No es solamente del estómago sino del aprender de la memoria”.

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2026/10/miguel-catricheo-cuna-3.mp3>

“Desde la previa del plato, ya nosotros podemos ver un festival que es muy genuino en su formato, dentro de eso ya tenemos una historia que contar” y donde parte de eso son los ingredientes, dice respecto a la canasta natural que ofrece el itrofil mongen de Curarrehue.

“Luego están las personas, están las ñañas que son las mujeres, que son mujeres de esfuerzo, mujeres del campo, líderes de sus emprendimiento muchas veces también y que ellas mismas son las que están con sus ollas cocinando en la plaza de una forma muy normal como ellas lo hacen siempre”, describe el chef quien también resalta la presencia de los artesanos de la zona en esta feria y festival.

“Así vamos complementando esta idea que lo que buscamos que sea genuina y lo de mayor relevancia es la cultura”.

Mogenkonmen es un evento autogestionado, de mucha colaboración -donde destaca la presencia de la **organización Futa Mawiza**— y que reúne a personas mapuche de muchos ámbitos y disciplinas relacionadas con el turismo, la música, el astroturismo y el cine, convocando también a escritores, antropólogos, artistas y por supuesto, cocineros.

“Muchos peñis vienen a visitar, a apoyar aquí y sí que se ocupa mucho el kelluwun porque mucha gente viene apoyar el

festival porque le dan importancia a la cultura y al encontrarse con mapuches”.

El cuerpo de la festival en esta versión 2026 contempla una serie de conversatorios y charlas magistrales que abordan distintos temas sobre la cultura mapuche. También, la inauguración se realizará el día viernes 30 a las 12 horas en la plaza de Curarrehue donde comenzarán las preparaciones y donde “los cocineros nos inspiramos y hacemos un plato de comida mapuche desde distintas miradas”, asegura Miguel Catricheo. “Tenemos ñañas que pasan por ese escenario, pero tenemos otros cocineros que agregan otras técnicas de cocina”.

En los tres días del evento habrá también espacio para la música, para las infancias además de actividades como cine y astroturismo que se realizará en el horario de tarde noche. Todo un programa imperdible y que convoca a toda la gente para conocer el amplio espectro de saberes y oficios que existen en torno a la comida y gastronomía mapuche de la zona de Curarrehue.