Volver a los procesos: Primer Festival Fermenta se realiza a pasos de Metro Estación Tobalaba

Por Carolina Millalen

Desde el 4 al 6 de diciembre se realizará la **primera edición del Festival Fermenta en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT).** El evento que se ha pensado como un encuentro dedicado a la amplia cultura de la fermentación, contará con stands, barra de degustaciones, talleres y expositores, entre otras novedades.

José Bulnes, cofundador del Festival Fermenta, fundador y presidente de la Corporación Cultural +Metrosdearte, apunta a la amplia diversidad de productos fermentados que existen y a lo milenario de su origen que nos conecta con un hacer de paciencia y observación.

“Hemos ido separándonos de los procesos y he ahí donde el Festival tiene su puntapié inicial: acercarnos al origen de estos productos. No solo sobre cuál es el ingrediente principal sino qué hay que hacer para que desde ingrediente “a y b” lleguemos a un producto final”.

“Todo lo que hay entremedio es verdaderamente fascinante”, agrega el cogestor de Festival Fermenta, entregando detalles de lo que será esta primera versión inaugural:

https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2026/11/entrevista-27-nov-8-am-cuna-1.mp3

Los fermentos están pasando por una etapa de revalorización y su mercado en Chile se ha dinamizado con nuevos productores y

consumidores que encuentran en ellos una alternativa en la búsqueda de una alimentación más sana.

“Necesitamos un poco de elegir mejor lo que estamos consumiendo y ahí la fermentación tuvo una oportunidad clave, natural, de poder volver a la mesa con lo que llamamos la conciencia alimentaria”, precisa, relevando el ritmo de los fermentados que invita a explorar y experimentar:

https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2026/11/entrevista-27-nov-8-am-cuna-2.mp3

José Bulnes destaca el trabajo de emprendedores que han explorado en los productos fermentados y que participarán en este primer festival. Todos ellos protagonistas de historias de reconversión, de inserción en nuevos mercados y con productos tan diversos como la Kombucha o el chucrut, tal como ocurre con Kombuchacha o La Fermentista, respectivamente: dos marcas que estarán presentes en el evento.

Los productos y sus orígenes culturales que estarán en Fermenta son diversos como ocurre con el miso, el shoyu, el kimchi, bebidas alcohólicas como sake o la cerveza, además de las masas. También estarán otros productos más tradicionales como el queso que sin ser un producto vivo, “pasó por una etapa de maduración, del cuajo y todos esos son bacterias y levaduras haciendo finalmente el proceso de fermentación láctica, en este caso, para poder llegar a lo que nosotros finalmente llamamos un queso comestible”, detalla José Bulnes.

La muestra y feria contará además con speakers y divulgadores científicos como es el caso del Instituto Milenio de Biología Molecular. En esa instancia se realizarán conversatorios en torno a las particularidades de estos procesos naturales, su beneficio para el organismo y la presencia en la naturaleza de sus agentes:

https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2026/11/entrevista-27-nov-8-am-cuna-3.mp3

“Genera una comunidad alrededor del tema y la cultura de la fermentación de la cual es muy interesante poder hablar”, resume el cocreador de Fermenta acerca del espíritu que envuelve esta iniciativa.

Festival Fermenta: La cultura de lo Vivo

Fecha: 4, 5 y 6 de diciembre de 2026.

Lugar: Piso 3, Mercado Urbano Tobalaba (MUT), Santiago.

Horario: viernes 4, de 16:00 a 21:00 horas; sábado 5 y domingo 6, de 10:00 a 21:00 horas.

Entrada: Liberada.

Programación: ffermenta.com/programa

Más información: ffermenta.com @festivalfermenta