

La cocina de Violeta



2da edición

placer de compartir
momento de su
diano, de acoger
discutir. No importa
dioma o las neencias

Empatía
Solidaridad.

Pertenecer
Porque no solo se trata de
una comida ni solo de un
Es un espacio
Hacer

La comida genera
comunidad y territorio,
pertenencia.

PaZ
Que la paz
viva en nuestra
palabras
el progreso
ay
entre.



JUNIM

GRACIAS
Dímalme
bien no
STROS
A PARA
IDA ES UNA
COCINA
HARIA

VOLVER A
REIR Y
CONVERSAR
EN LA MESA

Dejo una
menor la

DESEN -
CA
NO CALIDO
GO

SI NO HAY
RECUERDO
ENTONCES
QUIERO
INICIAR
LA
Historia
Si

**“Sirven el aperitivo
p’alentar el apetito,
mistelas y pastelitos;
después vendrá el bajativo.
Ya se ven menos altivos
en el salón elegante,
porque el vino es abundante
en el banquete d’estilo.
¿Qué pensarán los pililos,
comiendo guata picante?”.**

Violeta Carra

Décimas: autobiografía en verso (1998)

UNA CAZUELA LLAMADA COMUNIDAD

Rafael Martínez Carvallo

Somos un proyecto de arte y cocina colectiva, multigeneracional, que construye comunidad y que promovemos: los cuidados colectivos, el fortalecimiento de vínculos, la reparación del tejido social, el rescate de la memoria colectiva, y el cocinar juntos y la comensalidad como prácticas políticas.

Como en toda buena comunidad, cada ingrediente tiene su voz y trascendencia: la papa firme, el choclo dorado, el pollo que da sustento, el zapallo dulce como abrazo de abuela, la cebolla trae su historia, el pimentón su alegría, el ajo su sabiduría y el arroz su ternura callada.

Nada sobra, nada falta. Juntos, en la olla humeante, tejen un canto de sabores que calienta el alma. Porque así es la cocina y así es la vida: cuando todos aportan, todos disfrutamos y la magia sucede.

La comunidad es una cazuela.

La Cocina de Violeta Parra es una cazuela.

Sigamos haciendo historia, cocinando y construyendo comunidad todos juntos.

Muchas gracias por abrirnos un espacio en su corazón y guatita.

@lacocinadevioletaparra

Victoria Tapia Toro

La cocina

Rosa Apablaza

de Violeta

Alexandra Bobet

Cecilia Caceres

Tara Lewensky

Roberta Aguilera

Rafael Martínez Carvallo

Cristián Dziekonski



BITÁCORA

LA COCINA DE VIOLETA 2025

Cazuela. Día de
la Cocina Chilena

5/04



22/02

Humitas,
Temporada
de choclo



Rajma con Violeta
Fusionando
culturas y sabores

29/03



25/05

Día de los Patrimonios,
cumpleaños de La Cocina
de Violeta + activación
del "Tazón de Granadillo"

Noche de San Juan,
conmemoración
del Wiñol Tripantu

21/06



Actividad en restaurante
"Un rincón de Chile", MX

5/09



Participación en "Seminario
de prácticas y saberes en
torno a la alimentación y su
falta" en el Centro Cultural
de España

12 Y 13/11



4/10

Celebración "El día de mi
cumpleaños", cumpleaños
de Violeta Parra



19/07

Palestina: Sabores de la resistencia
con la Cocina de Violeta



10/09

Participación en el conversatorio "Las
desfiguraciones del Arte, una conversación
editorializada", Galería Gabriela Mistral



MI PRIMERA VEZ: HUMITAS

Roberta Aguilera

Enero, 2025. Calor y pocas actividades por ser verano. Me topo con unas historias de Instagram del Museo Violeta Parra que es una invitación de la Cocina de Violeta a sumarse a la preparación de humitas. Comida que será compartida en una once comunitaria. Interesante. Invito a un par de amigos, de los cuales ninguno prendió. Pensé en no ir, pero lo de compartir en comunidad pudo más.

Partí temprano, con delantal y un cuchillo para aportar. Llegando me encontré con un grupo de personas diversas muy organizadas y amables. Partí colaborando con moler choclo y de a poco me fui impregnando del sentimiento de lo comunitario que siempre ha estado en mí. Me sentí en casa junto a Tara, Rafael, Cecilia, Rosa, Cristián y Vicky, quien es muy generosa con sus recetas.

Continúe picando tomates, montando la mesa, lavando loza, opinando y sobre todo disfrutando mucho de ese momento, que secretamente me llevó a los festivales de verano en casa de mi mamá, donde se preparaban humas y pastel de choclo con la familia.

Al probar el primer bocado de esa tibia humita, no pude disimular la tristeza por ya no tener a mis padres vivos. Pero, el estar allí en el Museo con esa mesa compartida con diversas personas ese caluroso sábado de enero me hizo estar de nuevo en familia.

Nunca más me fui de la Cocina.

RECETA HUMITAS CHILENAS EN HONOR A VIOLETA PARRA

Victoria Tapia

Para Violeta, las humitas representaban la riqueza sencilla del campo chileno: el aroma del choclo fresco, la albahaca recién cortada y el calor de la cocina que reúne. Esta preparación conecta con nuestras raíces y con la memoria afectiva de todo un pueblo.

INGREDIENTES:

- Choclo chileno humero
- Cebollas
- Ají verde
- Albahaca fresca
- Manteca o aceite
- Comino recién molido
- Sal
- Hojas de choclo

PREPARACIÓN:

1. Sofreír la cebolla. El sofrito es el que aporta el sazón característico a las humitas. Para prepararlo, se debe saltar la cebolla picada en cuadritos pequeños en aceite o manteca, junto con sal y comino, hasta que esté completamente transparente.

2. Preparar las hojas. Se debe cortar el choclo con un buen cuchillo por encima del pedúnculo y retirar las hojas con mucho cuidado. Luego, se reservan las hojas más grandes y en buen estado. A continuación, se unen de a dos, colocando una sobre otra en forma de canoa y procurando que se parezcan en color y tamaño; es decir, se “hermanan” para formar el envoltorio perfecto de las humitas.

3. Rebanar y moler los choclos. Se deben rebanar los choclos con un buen cuchillo, realizando al menos tres pasadas por cada uno. Luego, los granos se muelen en un molinillo y se les añade albahaca y ají verde a gusto, hasta obtener una preparación con una textura que no escurra fácilmente. Finalmente, el choclo molido se mezcla con el sofrito y se agrega sal a gusto.

4. Armar las humitas. Se debe distribuir la mezcla de choclo sobre las hojas previamente unidas de a dos para formar la base. Luego, se doblan los extremos para dar forma a la humita y se asegura con una doble vuelta de pitilla o con tiras de las mismas hojas.

5. Cocción. Se deben colocar las humitas en una olla con agua hirviendo con sal y cocinarlas por aproximadamente una hora desde que el agua retoma el hervor. Una vez listas, se retiran del agua y se dejan escurrir para servir las de inmediato.





Creciendo Irán, poco a poco
Los alegres pensamientos



CAZUELADA CON VIOLETA: SABORES DE NUESTRA TIERRA

Kelig Yvinec

Llevábamos una semana de viaje en Santiago. El domingo, le dije a mi amiga que había visto un evento que me llamó mucho la atención ya que era en un museo sobre Violeta Parra.

Llegamos antes de la hora sin saber realmente cómo se organizaba la jornada y propusimos ayudar un poco. Todos nos acogieron con entusiasmo y fueron muy simpáticos con nosotras.

La comida fue riquísima, el ambiente fenomenal y hasta me dieron la oportunidad de cantar algo de Violeta con Carolina.

Ha sido un día muy conmovedor para mí, ya que había trabajado mucho sobre Violeta y los artistas de la Nueva Canción desde Francia y me daba cuenta en aquel momento del poder de la música y de la comunidad. Después de eso seguimos viajando en Latinoamérica durante 4 meses y ese día se quedó en mi mente como unos de los más memorables.

Merci beaucoup à La Cocina de Violeta!

Cuando ya estén florecidos

Irán lejos tus recuerdos

CAZUELA CHILENA EN HONOR A VIOLETA PARRA

Victoria Tapia

La cazuela es sinónimo de calidez y hogar. Representa la mesa chilena, la familia y la comida compartida. Violeta Parra mostraba en sus canciones cómo todo nace de la tierra y de la vida sencilla del campo. La cazuela no es solo un plato: es parte de nuestra identidad y de nuestras tradiciones, un puente que nos conecta con nuestra gente y con la tierra.

INGREDIENTES:

- Pollo
- Zapallo cortado en trozos
- Choclos cortados en rodajas
- Papas peladas
- Zanahoria cortada en bastones
- Cebolla cortada a la pluma
- Ajo fresco molido
- Orégano
- Tomillo
- Cilantro picado fino
- Hojas de apio
- Porotos verdes rebanados
- Morrón o pimentón cortado en bastones
- Arroz o chuchoca molida

Todos los ingredientes deben estar previamente lavados cuidadosamente.

PREPARACIÓN:

1. Sofreír los vegetales y el pollo.
2. Calentar un poco de aceite en una olla y sofreír la cebolla, la zanahoria, el pimentón y el ajo hasta que desprendan su aroma. Luego, incorporar el pollo y dejar dorar ligeramente. Este sofrito aporta el sabor base que caracterizará a la cazuela.
3. A continuación, agregar agua hirviendo junto con sal, orégano, tomillo y las hojas de apio. Esta mezcla se deja hervir durante 15 minutos para que los sabores comiencen a integrarse.
4. Pasado ese tiempo, añadir el zapallo, las papas y el choclo, permitiendo que la cocción continúe para ablandar todos los ingredientes y desarrollar el sabor propio de la cazuela.
5. Añadir el arroz o la chuchoca. El arroz debe lavarse previamente. Cinco minutos antes de completar el tiempo de cocción, se incorpora a la olla. Si se prefiere, puede sustituirse por chuchoca molida. La preparación se mantiene a fuego lento por aproximadamente 20 minutos.
6. Finalización y servicio. Cuando todos los ingredientes estén tiernos, la cazuela está lista. Se sirve caliente y, justo antes de llevar a la mesa, se espolvorea con cilantro picado muy fino.
7. A disfrutar.



MUSEO
Violeta Parra
HOY

* LA COGNA DE VIOLETA:
DIA NACIONAL DE LA COGNA
CHILENA: CAZUELADA 15HRS
* CICLO DE CUECAS:
RICARDO SILVA Y LOS ECOLECWA 17HRS

ENTRADA
LIBERADA





¿CÓMO SER UN BUEN PINCHE DE COCINA?

Cecilia Cáceres

Ser disciplinado, mantener una buena higiene, buen lavado de manos y tener siempre puestito el gorro, los guantes y delantal.

Siempre es esencial lavar las verduras, secar y realizar lo que siempre piden con amor las maestras de la cocina: Vicky y Rosa. Pelando y cortando verduras en brunoise o Juliana, como también moler e ir dejándolas en diferentes fuentes para las preparaciones.

Otro paso fundamental, es el cuidado del entorno. Por lo que es primordial, limpiar mesones y todo lo que se ocupó para los procedimientos. En lo posible, dejar seco y guardado.

Para nosotros la cocina es nuestra casa, la cual mantenemos limpia y ordenada.

Al finalizar cada jornada, siempre separamos los desechos orgánicos para llevarlos a la compostera de Violeta. Así seguiremos haciendo vida de otra forma.

Ya sabes todo para ser un pinche de cocina.



TAZÓN DE GRANADILLO

Cristina Guerra

En el marco del Día del Patrimonio 2025 y la celebración del primer año de vida de la Cocina de Violeta, se realizó en el Museo Violeta Parra la primera demostración en Santiago del Tazón de Granadillo, una técnica gastronómica única en Chile y portadora de un profundo valor patrimonial, originaria de la Quebrada de Granadillo, en la comuna de La Ligua.

El uso del tazón fue activado por la portadora de tradición Elizabeth Riquelme, resguardando un conocimiento ancestral que refleja la memoria culinaria y comunitaria del territorio. La actividad fue acompañada por la presentación de las investigadoras y gestoras Elene Molina y Cristina Guerra, quienes destacaron la importancia de su divulgación como forma de reconocer, preservar y transmitir este saber que ha sobrevivido gracias a la práctica viva de sus cultoras.

El encuentro reunió a los comensales junto al fuego y al pan, creando un espacio de conversación y aprendizaje que culminó con la celebración del primer año de vida de la Cocina de Violeta, reafirmando el compromiso del Museo con la difusión del Patrimonio Inmaterial de Chile.







EL DÍA DE MI CUMPLEAÑOS: VIOLETA PARRA

Victoria Tapia

El 4 de octubre amanece distinto, como si el aire trajera un canto antiguo que acaricia el alma. Ese día mi corazón se enciende, porque sé que celebraré el cumpleaños de Violeta Parra. Preparo mis tortas con una alegría profunda, como si cada ingrediente llevará un pedacito de gratitud.

Es mi manera silenciosa y dulce de honrar a la mujer cuyo legado sigo admirando, esa voz rebelde y luminosa que aún hoy despierta vida en el pueblo chileno.



GALLETAS DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

- 10 tazas de harina de garbanzo
- 5 tazas de queso rallado (parmesano o gouda)
- 20 dientes de ajo, picados finamente
- 2 1/2 tazas de aceite de oliva
- 2 1/2 cucharaditas de pimienta negra
- 2 1/2 tazas de agua



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl grande, mezcla la harina de garbanzo, el queso rallado, el ajo picado y la pimienta negra.
3. Agrega el aceite de oliva y mezcla hasta que quede bien incorporado.
4. Añade el agua de a poco, mezclando hasta formar una masa homogénea que se pueda trabajar.
5. Toma porciones de masa y forma bolitas del tamaño que prefieras (como una moneda o un poco más grandes).
6. Coloca cada bolita en una lata de horno forrada con papel mantequilla, dejando espacio entre ellas.
7. Aplasta cada bolita con un vaso o el fondo de un vaso hasta que quede del grosor deseado (aproximadamente 3-4 mm).
8. Hornea por 15-20 minutos o hasta que estén doradas y crujientes.
9. Deja enfriar antes de servir.



NOCHE DE SAN JUAN

Roberta Aguilera

“Chiquillos, decidimos hacer sopaipillas secas y pasadas para el evento de San Juan en el Museo”, escribió Rosa en el WhatsApp del grupo de La cocina de Violeta. - ¡Bacán, cuenten conmigo! - respondo antes de bajarme del metro. Es viernes y voy al cumpleaños de una amiga. La celebración se extiende entusiasmadamente hasta que recuerdo que la hora de reunión con la Cocina es a las 11:00 horas del día siguiente. ¡Cómo si fuera una Cenicienta crazy! Huyo hasta mi casa para llegar a dormir unas horas.

Despierto con el ruido WhatsApp, leo que por corte de agua en el museo y alrededores nos reuniremos a las 15:00 horas. ¡Ayyy! Qué suerte, tengo un par de horas más para recuperarme. Me siento afortunada y, al levantarme y alistarme, salgo contenta en mi bici al encuentro de esa magia que es La Cocina de Violeta.

No sé qué pasa en torno al museo y este grupo de personas. ¿Será lo comunitario? ¿Será lo honesto, sencillo y familiar de sus recetas? ¿Será que es un lugar en que el sentirse a gusto y con tranquilidad se logra fácilmente? Son preguntas que me hago mientras observo a Vicky y Alex amasar. Llegan los invitados y, entre ellos, Camilo, mi hijo, junto a Aurora, mi nieta, y mi corazón reboza de alegría y amor.

Esa tarde freímos más de cien sopaipillas en una maravillosa paila de cobre, y Rafael preparó una tetera gigante de té negro con canela. Tara y Cecilia van repartiendo sopaipillas, y la gente se acerca a Cristian, que reparte el té calentito que se comparte para abrigar esta comunidad que se vive al estar juntos en ese sábado de invierno inolvidable.



RAJMA CON VIOLETA: FUSIONANDO CULTURAS Y SABORES

Tara Lewensky y Rafael Martínez Carvallo

Hay encuentros que parecen destinados a unir mundos. Estamos todos compartiendo humitas. Dos de los participantes son de la India: Shikha (@chicabeingme) y Sudeep. Tras horas de conversación, con su carisma, talento y alegría nos conquistaron a todos. Ese mismo día sellamos un pacto hermoso: dedicar un día para celebrar la cultura y la comida de la India en el Museo.

A fines de marzo, bajo un sol radiante, vivimos esa jornada tan esperada. Aprendimos a preparar Rajma, descubrimos nuevos sabores y, sobre todo, construimos lazos. Tal como hubiese querido Violeta, un plato de comida se convirtió en puente para unir culturas y hacer familia.

Tal como hubiese querido Violeta, uniendo culturas y haciendo familia a través de un plato de comida. Fue una jornada que nos llenó el corazón, el alma y la guatita. “Fue un día maravilloso. Estamos tan agradecidos. Es uno de los días que siempre recordaré de nuestro tiempo en Chile”, menciona emocionada Shikha.

Al terminar, los participantes jugaron nuestro clásico ritual: escribir en un papelito la pregunta que hacemos antes de comenzar la actividad. Llegó entonces el momento de revelar esos pensamientos guardados, y las emociones brotaron de golpe. Porque en cada palabra había un pedacito de lo que habíamos vivido: el encuentro, la sorpresa, la mezcla perfecta entre cultura, comida y humanidad.

*“compartir hoy fue abrir una
puerta de mi intimidad,*





así como entrar a otros lugares”



PALESTINA: SABORES DE LA RESISTENCIA

Sofia Halabi, Chef

Cuando me invitaron a cocinar en el Museo Violeta Parra, sentí mucha alegría, cocinar y representar la cultura de Palestina son las cosas que más amo hacer, más aún en espacios donde la memoria, el arte y la cultura toman protagonismo. Siempre he pensado que la cocina es una resistencia silenciosa, una fuerza que sostiene la vida sin gritos, sin violencia sino desde algo tan cotidiano como sentarse a la mesa. Por eso no podemos dejar de preparar los platos de nuestros abuelos -los que migraron, los que sobrevivieron, los que mantuvieron viva la tradición- ¿Quién va a guardar estos sabores y conocimientos que nos dieron identidad? Cocinar es decir “no nos han borrado” y cada día que pasa toma más sentido.

Ese día, mientras preparábamos el guiso vegano de berenjenas y el hummus -plato que elegimos por su simpleza y humildad- la gente se acercó con curiosidad, con cariño, con ganas de participar. Y entre todos ese día compartimos, cocinamos juntos y armamos una pequeña familia momentánea alrededor de la olla.

Recuerdo con mucho cariño la larga mesa, el ambiente familiar, honesto, real. Me fui muy agradecida y con el corazón pleno, porque mientras sigamos cocinando y compartiendo estos sabores, Palestina sigue latiendo y en cada aliño, cada bocado y cada sonrisa está la resistencia más luminosa que conozco.







NUESTRA PRIMERA INVITACIÓN COMO COCINA, QUE EMOCIÓN

Cristián Dziekonski

El mes de agosto, recibimos nuestra primera invitación para participar en una actividad como “La Cocina de Violeta” fuera del Museo. Se trataba de un conversatorio en la Galería Gabriela Mistral, llamado “Las desfiguraciones del arte, una conversación editorializada”. ¡Que emoción! Nos dijimos y sin pensarlo mucho aceptamos.

En una reunión Zoom, conocimos al artista Camilo Ortega (autor de la muestra), la mediadora y el resto de participantes de la actividad y los temas a problematizar en el conversatorio. Gentrificación, los nuevos y viejos habitantes de los territorios, y cómo el Arte y la cultura se relacionan con estos temas.

Rosa, Rafa y yo tratamos de unir criterios, tener una voz crítica, pero dentro de ciertos márgenes y planificar nuestros tiempos y la preparación culinaria. ¿La Cocina de Violeta si no cocina a qué va?

El Mango, era el elemento perfecto para usar, no necesitaba cocción, era de otras tierras y se está integrando de a poco a los paladares nacionales. Llegamos un poco antes a la Galería, nos instalamos en la cocina, picamos y sazonomos el mango. Nos interiorizamos un poco más con el tema. La organización hizo mesas de trabajo y se ocupó de todas las posibles respuestas a los temas planteados. Todos nuestros sustos y aprensiones desaparecieron en el acto, nos complicamos por lo académico de los temas, porque habíamos olvidado lo más importante, cuando se trabaja y actúa en comunidad todo fluye y se hace fácil.

Conversamos, conocimos a nuevos amigos, pensamos, nos reímos y disfrutamos de unos ricos mangos al merquén.



DISIDENCIAS: LA SUBVERSIÓN EN UN BOWL DE ALGAS

Alexandra Bobet

¿En qué lugar de la cocina aparecen resistencias? Los productos culturales alimentarios los tenemos bastante claros: homogeneización de los sabores, proliferación de ofertas de comida elaborada, con la consecuente desaparición de espacios dedicados a lo fresco, la sustitución de la cocina como objeto doméstico por uno de consumo y entretenimiento. A veces se siente que las cosas no cambian y uno se cansa.

Sin embargo, en ese ruido es donde aparecen las alternativas. Un miércoles de noviembre, en plena semana de elecciones, participamos en el “Seminario de Prácticas y Saberes en torno a la alimentación y su falta”, gestionado por La Canasta, que propone miradas distintas. Jugamos al bingo visualizando las conexiones entre la comida y el afecto. Escuchamos una charla sobre las prácticas culinarias populares en Chile y sus registros fotográficos. Rodeados de otros rebeldes culinarios, nos sentimos en casa.

Elaboramos platos en base a algas: luche, cochayuyo, ulte (el tronco o raíz del cochayuyo) y chicoria de mar. Recolectadas en Pichilemu por las manos de Cecilia, Marzo, Don Pedro, Sra. Cristina y don Patricio. Sus prácticas y saberes implican pausa y atención. Cada bocado es un vínculo directo con nuestro mar y con quienes lo conocen.

Intentamos reconstruir nuestros vínculos con el mar con los platos preparados: un ceviche de ulte cremoso con una leche de tigre en base a la misma alga, que suaviza la acidez del jugo de limón; un pebre que, si bien conserva su picor y acidez por el ají, contiene cochayuyo; y un fermento de repollo con chicoria de mar.

Pequeños ajustes a platos existentes, pero logramos saberes, deconstruir prejuicios y reconectarnos con nuestras tradiciones culinarias a través de la experiencia compartida de cocinar y comer juntos. Creo que a veces no hay que cambiar grandes cosas. Experimentar puede ser revolucionario. O como mínimo, liberador.

Texto de Alexandra Bobet, lo escribió para el Seminario de Prácticas y Saberes en torno a la alimentación y su falta. 12 de noviembre 2025. Centro Cultural de España. Gracias a Rosa Apablaza, miembro de nuestra cocina y residente de La Canasta, por la invitación.

La cocina
de Violeta





LA COCINA DE VIOLETA EN CIUDAD DE MÉXICO

Rosa Apablaza

Durante Agosto y Septiembre 2025, dos integrantes de La Cocina de Violeta (Rosa Apablaza y Cristián Dziekonski) estuvimos en Ciudad de México, participando de distintas actividades en el marco de la residencia de Rosa en Apapacho. Apapacho es un espacio y programa internacional de residencias de PROArtes, México.

El viernes 5 de septiembre a partir de las 10 am. realizamos una actividad sobre La Cocina, que consistió en una presentación de nuestro proyecto junto a una degustación en “Un rincón de Chile”, restaurante chileno ubicado en Ciudad de México con 25 años de trayectoria, ubicado en Calle Patricio Sanz 1609. Col. del Valle Sur.

Empezaron a llegar los comensales, algunos a tomar desayuno y otros a degustar el pan amasado con Pebre de Cochayuyo que preparamos. Unimos algunas mesas para sentarnos todos juntos, comer y brindar; algunos con agüita de Jamaica, otros con café o té. Luego hicimos la presentación de nuestro proyecto, contamos como surgió y qué hemos hecho en nuestro primer año de trayectoria.

Hablamos un poco sobre el Cochayuyo, para algunxs, un alga completamente desconocida y para la mayoría (chilenxs) fue un momento de emoción donde después de mucho tiempo pudieron tener una maleta de cochayuyo en sus manos.

Conversamos, comimos y celebramos.

Después repartimos fanzines de La Cocina, creados en conjunto con las queridas amigas del colectivo HAMBRE.

Entre lxs asistentes, estuvo Yorka de “Las Yorkas”, y algunos integrantes del colectivo “La Zanahoria”.

Muchas gracias Roxana por recibirnos en tu hermoso restaurante, al Museo Violeta Parra, a ProArtes México, a nuestro equipo y a todxs lxs asistentes.

En el marco de la residencia, Rosa, con la colaboración de Cristián participó de dos actividades más; un taller de Fermentos y Algas en conjunto con el colectivo La Zanahoria (que trabaja para reducir el desperdicio de alimentos utilizando técnicas de conservación) y una presentación de algas chilenas con degustación de comida en el marco del proyecto Tianquiz (tli) al atardecer (mercado de productores de la cuenca), coordinado por Colectivo Amasijo.



centro de documentación comunitaria

Esta publicación es una receta compartida. Fue cocinada en el Museo Violeta Parra para compartir las actividades que se realizaron en Avenida Vicuña Mackenna 37, Santiago, durante los almuerzos, onces y preparaciones que se llevaron a cabo en La Cocina de Violeta en 2025.

Sus ingredientes fueron reunidos por las y los integrantes de La Cocina de Violeta, en colaboración con Carolina Casanellas. Fue editado por la iniciativa HAMBRE en el centro de documentación comunitaria y diseñado en conjunto a Elisa Leiva en febrero de 2026.

Lo que el fuego apagó, la cocina lo prendió

La Cocina de Violeta

Museo Violeta Parra

Tomo II, Primera edición · febrero 2026


Canela y sal
Que gusto saber
que se pueden
Juntar

En la diversidad
está la riqueza



Empatía
Solidaridad.





Lo que el fuego apagó,
la cocina lo prendió.



10 años

Ministerio de las Culturas,
las Artes y el Patrimonio
Violeta Parra



Chile 2010-2014