

LOS AMERICANOS DEL BOTE

“El recetario tras el viaje de sus vidas”

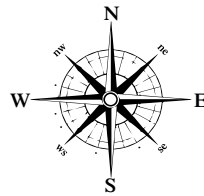


DISEÑO | UC
Pontificia Universidad Católica de Chile
Escuela de Diseño

Tesis presentada a la Escuela de Diseño de la
Pontificia Universidad Católica de Chile para
optar al título profesional de Diseñadora

Autor: Josefa Paulina Rey Sánchez
Profesor guía: Javier Cancino Díaz

Julio 2019
Santiago, Chile.



LOS AMERICANOS DEL BOTE

“El recetario tras el viaje de sus vidas”



DISEÑO | UC
Pontificia Universidad Católica de Chile
Escuela de Diseño

Tesis presentada a la Escuela de Diseño de la
Pontificia Universidad Católica de Chile para
optar al título profesional de Diseñadora

Autor: Josefa Paulina Rey Sánchez
Profesor guía: Javier Cancino Díaz

Julio 2019
Santiago, Chile.

AGRADECIMIENTOS

Gracias en primer lugar a La Santina de Covadonga, Patrona de Asturias.

Gracias a mis dos abuelos y mis dos abuelas, eterna fuente de inspiración.

Gracias a mi familia, mis amigas y Juan Andrés, por su apoyo y paciencia.

No puedo encontrar las palabras para agradecerélos lo suficiente.

Gracias a Javier Cancino por su guía en este proceso.

Y **gracias** a estos años de diseño, que tanto me hicieron crecer.

MOTIVACIÓN PERSONAL

Quien nos antecede es la respuesta a muchas incógnitas sobre nosotros mismos, nuestros gustos, motivaciones y sueños.

Este proyecto fue creado para dar a conocer la historia de mis dos héroes favoritos, mis abuelos, y sus vivencias de lucha y esperanza en un futuro mejor para sus familias.

Porque lo más egoísta que podría hacer es quedarme con esta maravillosa historia y no compartirla.

(perteneciente a "Los Americanos del Bote")

TABLA DE CONTENIDOS

| | | | |
|----|------------------------------------|----|------------------------------------|
| 7 | · Agradecimientos | 56 | · PROCESO DE DISEÑO: |
| 8 | · Motivación | 58 | · Desarrollo de proyecto |
| 10 | · INTRODUCCIÓN | 60 | · Relato |
| 12 | · LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN: | 64 | · Imagen gráfica |
| 14 | · ¿Por qué migrar? | 68 | · Fotografías para recetario |
| 16 | · Origen: Asturias | 70 | · Diagramación y formato |
| 22 | · El viaje | 72 | · Testeos y rediseño |
| 28 | · Asentamiento y Estadio Español | 78 | · RESULTADO FINAL |
| 30 | · Identidad Migrante y Gastronomía | 80 | · Libro: “Los Americanos del Bote” |
| 32 | · Panorama Gastronómico en Chile | 92 | · Proyecciones y Costos |
| 34 | · Museo de la Emigración | 94 | · Conclusiones |
| 36 | · PROYECTO: SABORES DE VIAJE | 96 | · Referencias |
| 38 | · PLANTEAMIENTO: | | |
| 40 | · Formulación | | |
| 42 | · Usuario, Contexto y Stakeholders | | |
| 44 | · Antecedentes | | |
| 48 | · Referentes | | |



Fuente: Guillermo Alvarez.

INTRODUCCIÓN

“Y esos éramos nosotros, dejamos de ser quienes éramos y nos convertimos en los Americanos del Bote, dejamos atrás España y nos lanzamos a la aventura. El volver a España si fracasábamos en Chile era una opción, pero traía consigo vergüenza, por más de que nos decían que para estar mal era mejor estar en la patria de uno, nadie quería volver con las manos vacías, si al fin y al cabo ya cambió todo, ya fuiste uno de esos Americanos.”

(Díaz, 2018)

La migración española a Chile ha sido constante a lo largo de la historia y es un componente en el patrimonio que conocemos hoy, por cultura chilena. Ambas culturas se han visto permeadas al punto, que ya no identificamos en el español un inmigrante, olvidando que las historias, la difícil decisión de migrar y el sacrificio que conlleva también estuvieron y están presentes en su camino. Nos olvidamos de reconocer en nuestra memoria, la riqueza de los relatos de quienes nos anteceden, debemos recordar que nosotros venimos de esa ruta de viaje jamás contada y como esos colores, olores y sabores del extranjero nos construyen. Aquí se recoge la experiencia de mis abuelos, ambos inmigrantes españoles, y como la cocina y la metalurgia, abrieron sus puertas en este país. A partir de esto el contenido se abarca desde el diseño, como motor para impactar la sociedad en que vivimos, para así generar un proyecto cuya misión es ser significativo en la vida actual, y documentar nuestra propia historia y raíces desde un punto de vista narrativo y artístico.

SABORES E HISTORIAS DE MIGRACIÓN

La corriente migratoria, desde España a Chile, ha tenido un flujo constante desde la conquista hasta la actualidad. La migración española más destacada, corresponde al periodo posterior y durante la Guerra Civil Española (1936–1939), registrando la información hasta el año 1940 aproximadamente. Posterior a estos años, se sigue produciendo una ola migratoria, esta vez motivada por familiares, quienes se fueron durante la guerra civil, invitando a los jóvenes de sus familias a probar suerte en el extranjero (1940–1965). Este proyecto, recopila la travesía de los últimos inmigrantes que vinieron en barco a Chile, utilizando los testimonios de Amador Rey y José Luis Sánchez (ambos desde Asturias) y como fue su experiencia a bordo. La mayor riqueza de estos testimonios, corresponde a que es de primera fuente, gente que hoy entre sus setenta y noventa años de edad recuerdan con claridad y sorpresiva precisión su travesía en barco para llegar a Chile, a pesar de todo el tiempo transcurrido desde entonces; cada uno de los puertos en los que desembarca-

ron, sus vivencias y las tristezas y alegrías que les dejó el abandonar su patria. Esta representa a la última generación de los “Americanos del Bote”, como llamaban en el viejo continente, a quienes emprendían viaje a América a probar suerte. Estos fueron los últimos americanos del bote, ya que luego el medio de transporte elegido, fue el avión. Existen datos que corroboran las historias de estos dos inmigrantes, portales aficionados a la navegación cuentan con un registro preliminar de embarcaciones y puertos que coinciden con las fechas señaladas, pero se obvía la riqueza de los detalles; ¿Por qué no contar la historia completa? Los mitos y aventuras de los barcos de inmigración españoles, las amistades forjadas en este tiempo de viaje y como se enfrenta el desembarco y el traslado a nuestro país, los sabores de su tierra y como en la llegada a Chile se adapta y chilena el paladar de estos. Son los tres ejes fundamentales de la vida: la historia, nuestra identidad y la gastronomía



Fuente: Milkoví.

LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

En este proyecto se tratarán las temáticas de migración de las repercusiones de la postguerra civil española, específicamente el testimonio de mis abuelos, quienes formaron parte de la última generación de migrantes españoles que llegaron en barco a Chile.

¿POR QUÉ MIGRAR?

Para realizar esta investigación, es importante comprender la diferencia entre las definiciones de inmigración y emigración, y como estas no son sinónimos, más bien, resultan complementarias en su etimología. Emigrar corresponde a “abandonar su propio país para establecerse en otro extranjero” (RAE). Inmigrar corresponde a “Llegar a otro para establecerse en él, especialmente con idea de formar nuevas colonias o domiciliarse en las ya formadas” (RAE). Comprendiendo estas dos definiciones, podemos plasmar las dos dimensiones dentro de el proceso de migrar; la emigración corresponde a un antes; es la toma de decisiones para irse, el abandonar el hogar, el tiempo transcurrido en “tierra de nadie”, la travesía completa. El inmigrar corresponde a un después, el aterrizaje y asentamiento, las sensaciones, colores, olores que realzaban lo tajante que es el cambio. Hoy en día se habla mucho del inmigrante, quien llega al país, pero se suele olvidar la dimensión de emigrante que dejan atrás, el renunciar a lo conocido y

las motivaciones existentes detrás de esto. En este proyecto, se tratarán las temáticas de migración de las repercusiones de la postguerra civil española, específicamente, el testimonio de mis abuelos, quienes formaron parte de la última generación de migrantes españoles que llegaron en barco a Chile.

Migración española a Chile

La Guerra Civil Española fue un enfrentamiento armado que ocurrió entre los años 1936 a 1939 producto de el fracaso parcial del golpe de estado del 17 y 18 de Julio de 1936. En este conflicto se enfrentaron dos fuerzas, el bando republicano y el bando sublevado, llamado el bando nacional, liderado por Francisco Franco.

Como todo enfrentamiento armado, las consecuencias fueron altas, tales como las vidas que se perdieron en ambos bandos y las repercusiones económicas, sociales y demográficas. Una de estas consecuencias consistió en la migración de españoles a diferentes tierras, por diferentes

motivos relacionados entre sí. Un ejemplo de esto son los exiliados republicanos, quienes tuvieron que buscar asilo en otras naciones. Dentro de esta categoría se destaca la embarcación “Winnipeg”, que llevo a bordo a 2.000 refugiados republicanos españoles, aproximadamente, cuyo destino era Chile, como país de asilo. En esta embarcación, venían importantes personalidades en el mundo de las artes, destacados exponentes del arte y el diseño, tales como José Balmes, Roser Bru y Mauricio Amster, invitados por Pablo Neruda, en lo que el llamaría “su más bello poema” (Latercera.com, 2018). Por otro lado, otra consecuencia que dio pie a los grandes volúmenes de migración española, fue la devastación de las regiones, donde ciudades y pueblos resultaron total o parcialmente destruidos. Debido a los problemas económicos, producto de estos sucesos y las tensiones entre las diferentes corrientes de gobiernos y los conflictos que producían en los diferentes sectores en respuesta a estos, especialmente en el sector

minero y campesino, los volúmenes migratorios se siguieron dando, para escapar de la crisis en el país.

Tal como el “Winnipeg”, existieron múltiples embarcaciones que trajeron españoles a los puertos de Valparaíso o Buenos Aires (viaje más corto), cuyo destino era la ciudad de Santiago. Debido a que la corriente migratoria de España a Chile, tuvo un flujo constante a lo largo de la historia, ambas culturas se ven permeadas, considerándose, “cerca del 95% de los apellidos en Chile de origen español”. (Thayer Ojeda, 1989).

Entre los años 1940 y 1960, las embarcaciones francesas e inglesas, fueron las mayores responsables de transportar a todos estos jóvenes y familias españolas hacia América, considerando que los vuelos en avión, aún no eran tan comunes ni frecuentes y por tanto eran menos accesibles. En Chile, durante este periodo mencionado, la colonia española se insertó con mucha fuerza. La añoranza de los sabores, canciones y paisajes de

su tierra, unían los lazos entre las distintas familias, formando una comunidad donde se preservaban las tradiciones y la memoria de su país. Es aquí, donde comienzan a establecer raíces y formar familia, con chilenos o volvían en búsqueda de sus antiguos amores, y muchas veces uniendo las diferentes familias dentro de la colonia de su región, quienes en su patria, no se habrían conocido pero el destino los unió en Chile. La colonia española se desempeñó mayoritariamente en los rubros de la panadería, la metalurgia y quincallería, la ferretería y la gastronomía. Es así como esta nostalgia por sus tierras y su fuerte amor a su patria, supo ser transmitida a las diferentes generaciones, quienes aprendieron de sus rubros, teniendo un mayor aprendizaje de su oficio y de sus tradiciones, mediante la cocina, los bailes típicos, la música y esa añoranza de algún día conocer esta tierra prometida.



Fuente: Miguel Rubio

“Que tire la primera piedra quien nunca haya tenido manchas de emigración ensuciándole el árbol genealógico...”

Tal como en la fábula del lobo malo que acusaba al inocente corderito de enturbiarle el agua del riachuelo donde ambos bebían, si tú no emigraste, emigró tu padre, y si tu padre no necesitó mudar de sitio fue porque tu abuelo, antes que él, no tuvo otro remedio que irse, cargando la vida sobre las espaldas, en busca del pan que su tierra le negaba.”

*-José Saramago
(Saramago, 2009)*

Asturias verde de monte
y negra de minerales.

Yo soy un hombre del sur
polvo, sol, fátiga y hambre
hambre de pan y horizontes
hambre.

Bajo la piel reseca
ríos sólidos de sangre
y el corazón asfixiado
sin venas para aliviarte
Los ojos, ciegos los ojos
ciegos de tanto mirarte
sin verte,

Asturias del alma.

-Pedro Garfias, "Asturias".

A photograph of a large, ancient stone archway. The arch is constructed from rough-hewn, greyish-brown stones. Above the arch, the terrain is rocky and sparsely vegetated. In the foreground, a large, dark, ornate cross hangs from the right side of the arch. The cross is made of metal and features intricate designs. Below the cross, the Greek letters Alpha (Α) and Omega (Ω) are visible. The sky is a pale, clear blue. The overall scene suggests a historical or religious site.

EL ORIGEN

Fuente: Alberto Gasco

ASTURIAS SI YO PUDIERA CANTARTE...

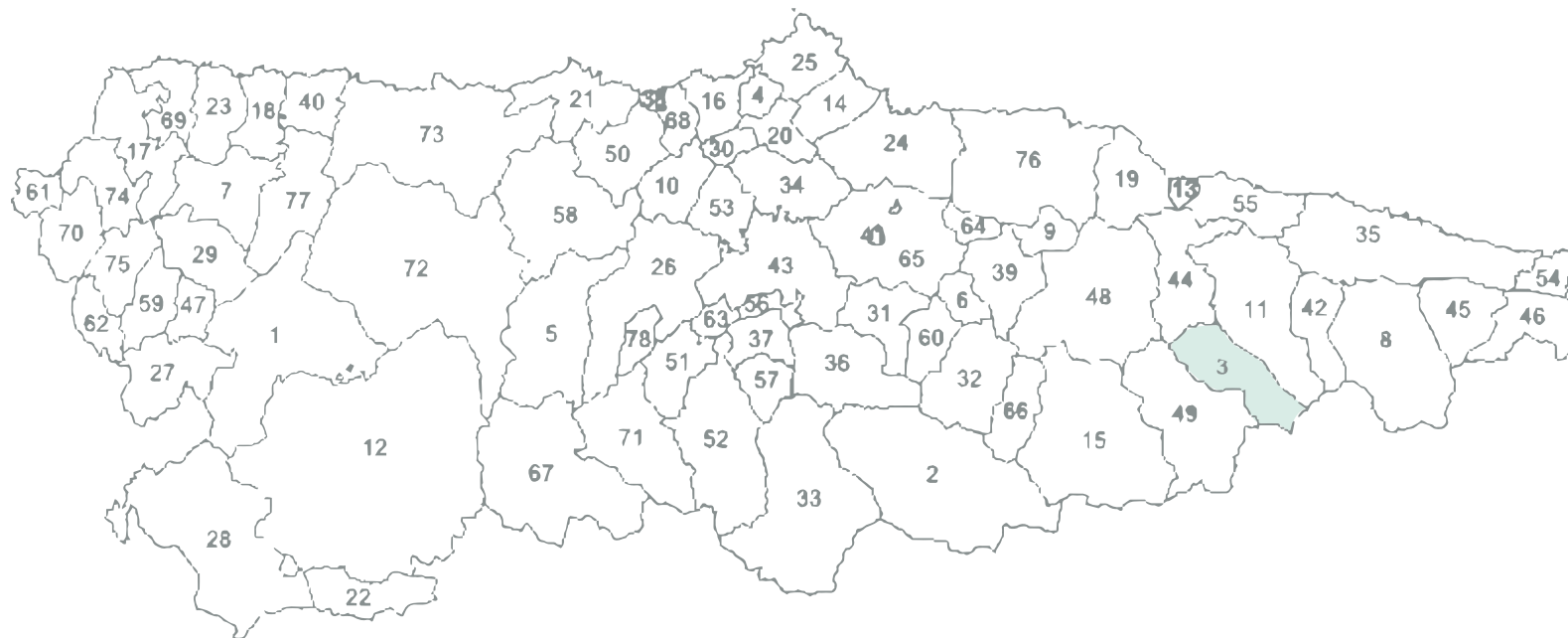
**Extraído de Canción: "Asturias si yo pudiera" de Victor Manuel.*

La comunidad autónoma y Principado de Asturias, está ubicada al norte de España, entre Cantabria y Galicia. Esta se caracteriza por sus verdes paisajes y sus montañas. Se encuentra en la denominada España Verde y su población aproximada es de 1.027.659 habitantes (INE España, 2018).

En uno de estos cordones montañosos se encuentra el Consejo de Amieva (3). Ahí, están ubicados los pueblos de Amieva y Sames, lugares que dieron nacimiento a mis abuelos paternos (Olga y Amador) y a mi abuelo materno (José Luis) respectivamente.



Fuente: Wikimedia Commons, editado para destacar áreas de interés.



(3) Principado de Amieva

Fuente: Wikimedia Commons, editado para destacar áreas de interés.

LA OLLA DE LA 'GÜELA

La vida de pueblo era sacrificada, pero era compensada con los paisajes maravillosos que se veían y al terminar el día los exquisitos platos de la cocina española. El problema era, cuando el pan en la mesa era escaso, razón por la cual Amador y José Luis deciden dejar Asturias y emprender su camino a nuevas tierras.

Muchos de los familiares quienes migraron durante la Guerra Civil Española, volvieron a buscar a sus parientes, prometiéndoles nuevas oportunidades y horizontes. José Luis y Amador vivían en pueblos vecinos, pero no se conocían. Amador partió a Santiago de Chile el año 1954, José Luis partió a Buenos Aires, Argentina el año 1961, sin tener conocimiento que terminaría viviendo en Chile.



ASTURIAS EN CHILE



La travesía de cada uno duró semanas, donde viajando en condiciones bastante precarias, sufrían el arrepentimiento de dejar sus tierras, cuando, finalmente el destino de ambos los llevó a Santiago. Transcurrido los años José Luis y Amador se encuentran en Santiago y unidos por esta nostalgia por sus tierras, la buena cocina española de ambas casas y su pasión por la pesca (probablemente ligado al tiempo que ambos vivieron en alta mar) se volvieron grandes amigos, encontrando en el Cajón del Maipo un símil a la paz de las montañas de su Asturias.

Toma tu maleta.
Respira profundo.
Lánzate a la aventura.



EL VIAJE

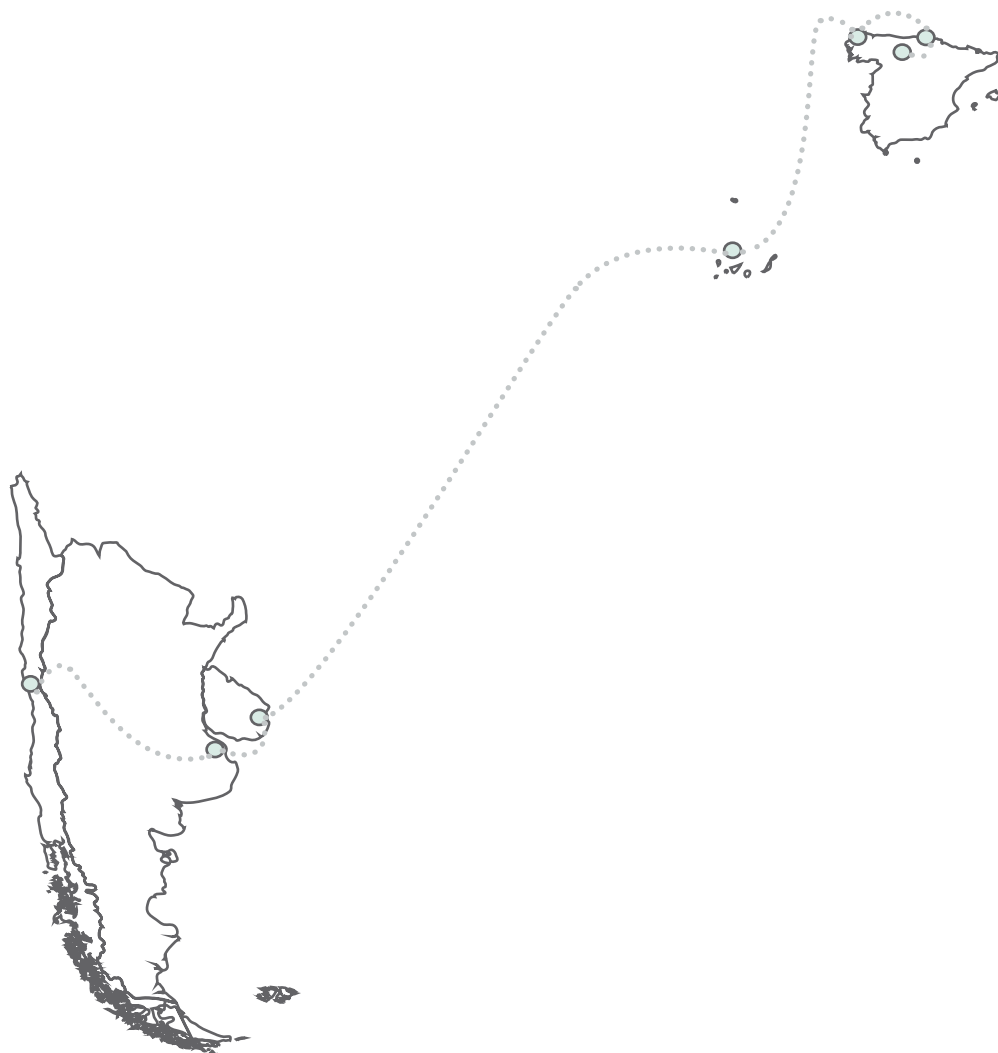
Fuente: Inés Álvarez

BARCO ALBERTO DODERO

Compañía Entre Ríos

Trayecto: Bilbao, 2 de Junio a Buenos Aires, 23 de Junio 1954

Amador Rey viajó el año 1954, a buscar las grandes oportunidades laborales que le ofrecía uno de sus tíos. Para llegar a Bilbao, tuvo que viajar hasta la ciudad asturiana de Oviedo y luego un tren hasta la gran ciudad del País Vasco. Zarpó el Barco Alberto Dodero, rumbo a su primer destino: Lisboa. Luego de varios días de viaje realizan su segunda parada: Tenerife, en las Islas Canarias. Una vez finalizado su tiempo en Gran Canarias, se embarcó durante varios días a altamar, sin visión alguna de tierra firme, hasta que a la distancia se aproximaba América, teniendo como primera parada en este continente Montevideo. Como destino final, el Alberto Dodero, llega a Buenos Aires, ciudad que lo maravilló por su arquitectura imponente. En Buenos Aires pasó un par de días para dirigirse al encuentro con su tío, en la ciudad de Santiago, el inicio de su nueva vida.



Fuente: Wikimedia Commons, editado para destacar áreas de interés.



Fuente: <http://historiasdebarcos.blogspot.com>

BARCO ARLANZA

Compañía Harland & Wolff

Trayecto: Vigo, 25 de Julio a Buenos Aires, 15 de Agosto 1961.

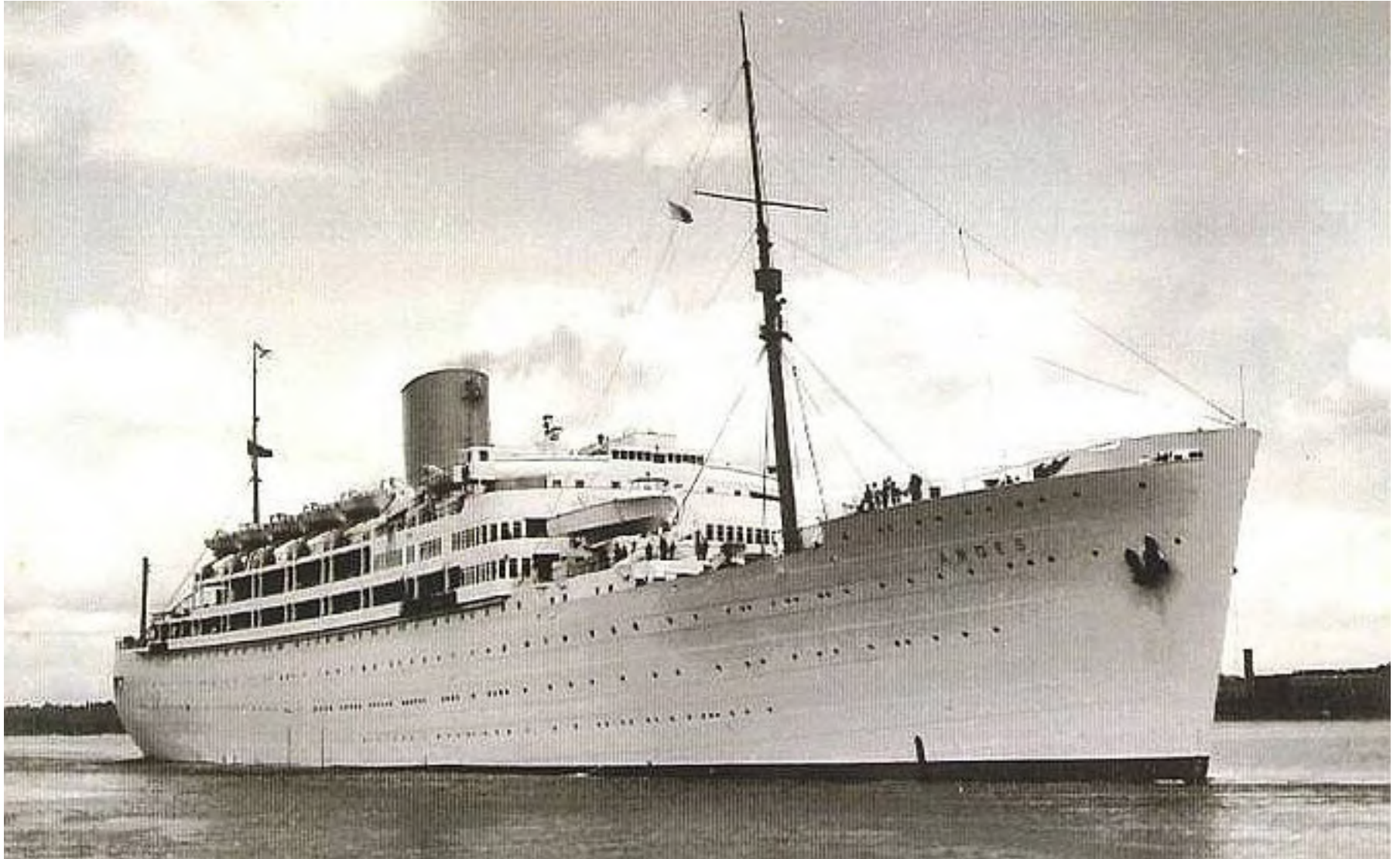
José Luis tuvo una difícil partida. El día 25 de Julio salió de su casa en la madrugada. Sólo con una maleta y sin despedirse de su familia, ni saber cuándo los volvería a ver, partió sin mirar atrás. Había juntado suficiente dinero para tomar un tren en Oviedo que lo llevaría al puerto de Vigo, Galicia.

Vio a todas las madres de quienes migraban despedirse entre lágrimas de sus hijos y mientras escuchaba el himno de España vio lentamente alejarse su patria. Paró en diferentes puntos en Europa, para luego embarcarse durante varios días sin visión alguna de tierra firme.

Finalmente a la distancia se avista Brasil, primera parada americana del barco Arlanza. Luego procede a Uruguay y Argentina como destino final. Finalmente decide ir a Santiago de Chile.



Fuente: Wikimedia Commons, editado para destacar áreas de interés.



Fuente: <http://histarmar.com.ar>

EL ASENTAMIENTO

Amador a sus 85 años y luego de dos de infartos cerebrales, hoy en día, sigue recordando con claridad, el barco Alberto Doderó, sus aventuras y cada una de sus paradas como una experiencia que atesora en su corazón, guardando como una reliquia su pasaje en barco, el cual reside en la Fundación de los Archivos de Indianos en España, fundación de la cual se hablará más adelante. Amador llegó a Santiago el 19 de Junio de 1954. Mentalizado con desempeñarse en el rubro de la metalurgia, abre un pequeño taller en el centro de Santiago y luego de un mes de trabajo, fabrica su primera cama, y muebles, ya que vivía en una habitación vacía, mientras se asentaba en este nuevo país. La industria fue creciendo y dio paso a lo que hoy es Comercial Rey, dedicados a la quincallería y el trabajo en bronce, y una vez asentado el local, Amador decide volver a sus tierras y traer a Olga, joven interés romántico que dejó en sus tierras, con quien forma una familia.

Hoy la empresa es el patrimonio familiar, es el pilar que une a la familia e hizo surgir a este emprendedor de las cumbres españolas. Amador siempre se desempeñó en la fábrica, dejando el trabajo de la administración a su señora, agregando a cada manillón, cerradura, o candelabro este aire del antiguo continente y de inspiración española. La fábrica, se caracteriza por su multiculturalidad, tanto españoles, como haitianos, venezolanos y colombianos forman parte esta gran familia que es Comercial Rey, dando la oportunidad a jóvenes que como él están construyendo su historia y echando nuevas raíces en este nuevo país.

Amador, trabajó en la Fábrica, hasta que un accidente cerebral se lo impidió. Hoy, desde su hogar sigue dando las instrucciones, solo que ahora compartido con su nueva ocupación: la pintura de esos paisajes que marcaron su memoria en sus tierras.

José Luis, guardó en su closet la maleta, con la que en la madrugada del 25 de Julio de 1961 dejó su casa en Sames, sin despedirse de su madre ni su hermana y sin saber cuándo volvería a verlas.

Hoy esta maleta, al igual que el pasaje del barco de mi abuelo Amador, reside en la Fundación de los Archivos de Indianos. Dejó atrás su país en el puerto de Vigo y mientras que el resto de sus compañeros de viaje despedían a sus familias se embarcó sin mirar atrás, mientras que el himno de España sonaba en el puerto como su única despedida. A bordo conoció numerosos puertos y forjó amistades, incluyendo a los encargados de la cocina. Ellos eran, quienes a cambio de souvenirs de los puertos o cigarrillos, agrandaban sus porciones o incluían carne a los escualidos platos de arroz solo, que correspondían a su categoría de viaje. A su vez, compartían recetas ya que José Luis tenía una gran habilidad para la cocina. Llegó a Chile el año 1961 y abrió una ferretería.

Luego conoció a Patricia, nacida en Chile, y formaron una familia. Esta ferretería, con su esfuerzo fue sacada adelante, pero su mayor sueño siempre fue, abrir un restaurant. José Luis, tiene una habilidad para encantar a todos con su cocina, cualquier plato desde su simpleza, es transformado en una obra de arte culinaria en sus manos, esto se debía a la astucia de tener pocos recursos para cocinar en su hogar, pero ingeniárselas para que su sabor, siempre sea excelente. Luego de un tiempo abre su restaurant, donde durante años deleitó al público chileno con la maravillosa cocina española y lo aprendido en Chile. Hoy, retirado de ambos rubros, se dedica principalmente a deleitar a su gran familia y amigos con sus platos exquisitos, gigantes paellas y sus historias sobre Sames.

Es muy interesante ver, como estas dos historias, **imprimen su ruta de viaje en lo que hacen**, lo que dejaron en sus tierras, las vivencias de esos días de viaje en

barco interminable, lo que Chile les dió, lo que Chile les enseñó y lo que le agradecen a Chile. Este tipo de historias, se repiten en cada miembro de la colonia española, italiana, árabe, croata, donde las vivencias de la familia se ven marcadas por estos viajes, tanto físicos como psicológicos, donde dejar sus tierras, a sus padres, hermanos y amigos se vuelve un paso para crear vínculos en otras partes del mundo. Vínculos tan estrechos que traspasan este amor por su patria a su familia y sus amigos en su nuevo lugar de destino. Esta situación da pie a que se produzcan diferentes instituciones, cuya misión sea reunir a las colonias de inmigrantes para mantener contacto, conservar las tradiciones y dar a conocer la cultura a las generaciones futuras.

EL ESTADIO ESPAÑOL Y LA COLECTIVIDAD ASTURIANA

ESTADIO ESPAÑOL DE LAS CONDES

El Estadio Español es una institución social, cultural y deportiva fundada el 12 de octubre de 1950. Como se describe en su página, los objetivos principales de esta institución corresponden a:

“(…) el conocimiento, la conservación y el desarrollo de los valores de la cultura hispánica y su difusión en la sociedad chilena, proporcionando además los medios necesarios para realizar actividades deportivas, sociales y culturales que favorezcan la unión y la convivencia de la familia hispánica, dando a conocer las singulares y diferentes culturas y tradiciones españolas, e imprimiendo en su quehacer el sello de la Hispanidad.”
(Estadio Español, 2019)

Bajo esta premisa, el Estadio Español hoy en día es una institución de gran tamaño, contando en su último período informado a la Comisión del Mercado Financiero

con 14.675 socios accionistas, sin contar las cargas familiares ni socios ciudadanos españoles temporales. (SVS, 2018)

Dentro de esta institución se reúnen las “colectividades” correspondientes a las diferentes regiones de España. Cada Colectividad cuenta con su propia directiva y eventos propios a realizar durante el año, acorde a las festividades típicas de cada zona específicamente y un gran evento anual que congrega todas las colectividades llamado el “Día de la Raza” el 12 de Octubre.

LA COLECTIVIDAD ASTURIANA

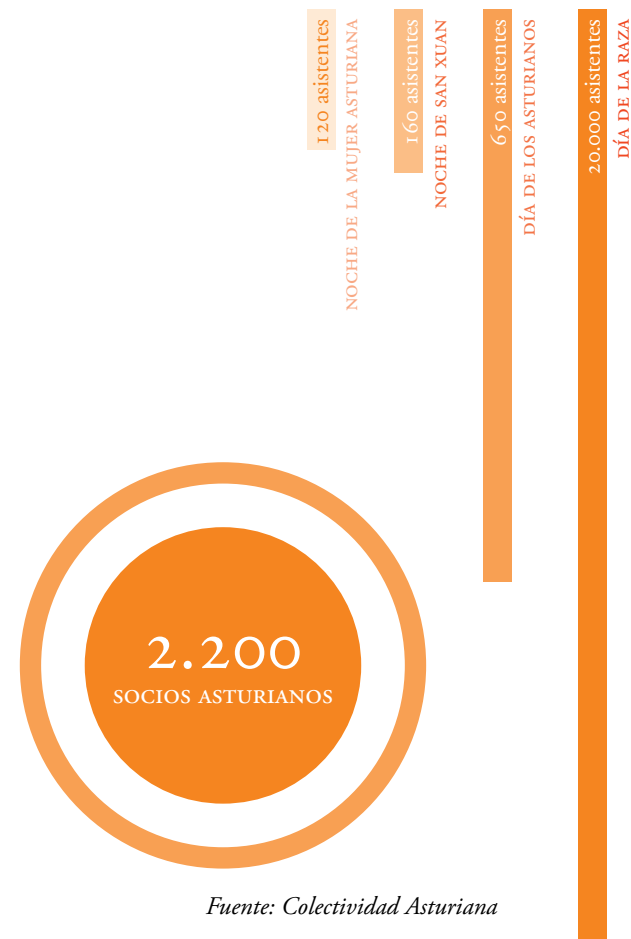
La Colectividad Asturiana de Chile es una institución sin fines de lucro, de carácter cultural y social fundada en 1970. Sus principales objetivos corresponden a “conservar, mantener y divulgar las costumbres y tradiciones asturianas en nuestro país.” (Colectividad Asturiana, 2019)

Su presidenta es la Señora Nayda Fernández y su alcance es 2.200 socios asturianos. Esta Colectividad realiza numerosos eventos, de los cuales destacan:

- 1) DÍA DE LOS ASTURIANOS:
Fecha: Domingo más cercano al 8 de septiembre.
Asistentes: 600 aprox.
- 2) NOCHE DE LA MUJER ASTURIANA:
Fecha: 25 de mayo
Asistentes: 120 socias.
- 3) NOCHE DE SAN XUAN:
Fecha: 22 de junio
Asistentes: 160 socios.

Durante estos eventos se realizan los bailes típicos de la zona y la comida típica. En estos eventos la comida forma un nexo entre las culturas, llevando un poco de Asturias a los asistentes.

EVENTOS SELECCIONADOS DEL ESTADIO ESPAÑOL Y APROXIMACIÓN DE PÚBLICO ASISTENTE



IDENTIDAD MIGRANTE Y GASTRONOMÍA

“La migración gastronómica, productos y prácticas culinarias que acompañan el movimiento de personas, no sólo pueden llegar a ser un recurso importante de inserción económica para la población migrante –tal como ha sido el caso en Santiago–, sino ser también, y de forma significativa, un recurso para la construcción de identidades. Tomar atención sobre la migración gastronómica ilumina las formas en que migrantes se relacionan con la geografía transnacional, da cuenta de los vínculos entre los lugares de origen con la sociedad de acogida y las rutas de este movimiento (Möbring, 2012). Participar en una cocina nacional deviene en práctica relevante para imaginarse como parte de esa comunidad; esta adscripción juega un rol renovado en un contexto migratorio, en que una determinada gastronomía es actualizada para la construcción de un ‘nosotros’ y un ‘otro’ localizado. Pero también, la comida, puede hablar mucho sobre las formas de apropiación de un lugar o del desarraigo. (Longhurst, et al, 2009).”

(Imilan, 2015)

La gastronomía, juega un rol fundamental en el asentamiento de las corrientes migratorias, ya que es un nexo entre el migrante y su tierra y permiten dar a conocer su país en su destino. Tal como vimos en los eventos mencionados anteriormente, la comida se vuelve un protagonista de los eventos específicos de las Colectividades, insertándose como una excusa para compartir momentos y recordar la vida dejada atrás en el viaje. A su vez nos proporciona una instancia para traspasar de generación en generación los ritos, bailes y sabores de las tierras de nuestras raíces.



José Luis y Paulina Sánchez, Amador y María José Rey,
Con los trajes típicos asturianos, Fiesta de los Asturianos

Comer es mucho más que ingerir alimentos, es un rito, una tradición y forma un componente de nuestra memoria. La gastronomía es un factor identitario, no solo entre culturas, incluso en núcleos más íntimos como las familias. La preparación de los platos varía entre familias dentro de las mismas culturas, gracias a la tradición y la identidad de cada una de estas, y se asocian a diferentes ritos y eventos.

En cuanto a la gastronomía de quienes migran, no sólo es un buen motivo de reunión para los miembros de las colonias, sino que a su vez es una oportunidad para desarrollarse laboralmente, atrayendo nuevos públicos para los platos de sus tierras.

“El inmigrante no llega como tabla rasa, listo para adoptar costumbres, pero viene socializado por la cultura de su país. Puede a penas retraducir o reintegrar las exigencias de la sociedad en la cual se establece según las normas de su propia cultura.”

(Rodríguez, 2006)

PANORAMA GASTRONÓMICO HOY

En cuanto a la apreciación por la gastronomía en Chile, podemos ver que el mercado es creciente, cada vez existe una inquietud e interés mayor por lo que consumimos. Esto se ve reflejado en la amplia gama de ferias, programas y cursos relacionados a la gastronomía, generando que la gente invierta en entradas a eventos culinarios, implementos, material de recetas entre otros.

En cuanto al aumento de restaurantes y bares en el último tiempo se estipula que: “Según las últimas cifras publicadas por el Servicio de Impuestos Internos (SII), actualmente estos negocios generan ingresos por US\$ 4.700 millones al año, lo que representa un incremento de un 42% con respecto al panorama que vivía la industria hace 10 años, cuando sus ventas totalizaban US\$ 3.300 millones.” (América Retail, 2017). Este aumento del interés gastronómico se puede apreciar en como a permeado a los contenidos televisivos, específicamente en la televisión por cable.

Hoy en día, podemos ver como todos los matinales de televisión abierta cuentan con un chef invitado o un chef permanente en su parrilla de contenidos diarios, también el éxito de programas como “MasterChef” o “Bake Off Chile”. Es importante hacer hincapié en que en ambas competencias hubo participación de inmigrantes, siendo finalistas y ganadores del programa gente extranjera, como Yuhui Lee, desde China (Finalista MasterChef) y Allison Ramsey desde Sudáfrica (Bake Off Chile), recalando la inclusión de estos en la área social más democrática: la cocina.

“En los últimos 15 años, en Santiago -y Chile en general- el sector gastronómico ha experimentado una evolución que ha traído nuevos y variados lugares para salir a comer, chefs reconocidos incluso fuera del país, programas de cocina con alto rating, libros de recetas super ventas y la incorporación de ingredientes y sabores desconocidos u olvidados.” (Peralta, 2019)

Si bien, la oferta de recetas en internet es amplia y variada, resulta abrumadora la cantidad de resultados y formas distintas de realizar una misma receta, eliminando de sí su contexto, historia y narrativa. En los libros de cocina, específicamente los libros de cocina familiares y personales, la receta se identifica con un momento y una historia, principalmente gracias a esta capacidad de los libros de traspasarse de generación en generación, permitiendo homologar los sabores, sensaciones y situaciones en que se daba el contexto gastronómico.

“Desde hace un buen rato, la gastronomía nacional ha agarrado vuelo, ya sea a través de programas de cocina o platos típicos que se popularizan en restaurantes. La mejor prueba de eso es la nueva cosecha de libros gastronómicos que trae de todo un poco: crónicas, recetas testimoniales, libros sobre restaurantes imperdibles y comfort food.” (Tacchi, 2019)

“A pesar del creciente número de blogs y sitios web de recetas disponibles para el cocinero promedio, los libros de cocina personales son todavía una forma más útil y reveladora de comunicar información sobre nosotros mismos y nuestros hábitos alimenticios. Como lo demuestra claramente esta reflexión sobre experiencias reales, los libros de cocina personales nos enseñan más que solo comida. Nos permiten conectarnos con el pasado para comprender mejor quiénes somos hoy de una manera que Internet y la tecnología moderna no pueden. Al igual que la cocina combina la teoría y la práctica, leer libros de cocina personales y familiares permite a los críticos ver cómo las teorías sobre la elaboración de alimentos y el género se desarrollan en las cocinas reales por personas reales. La fusión matizada de voces dentro de ellas ilustra que las personas cambian con el tiempo a medida que entran en contacto con otras personas. (...) las historias que se pueden leer en libros de cocina personales y familiares demuestran que leerlos es una práctica reflexiva que merece atención académica.”

(Weiskopf-Ball, E. 2013)

traducción



Fuente: Museo de la Emigración

EL MUSEO DE LA EMIGRACIÓN

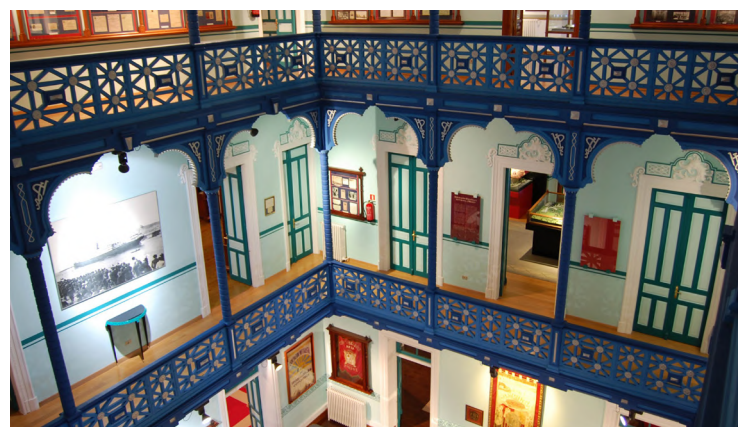
En el pueblo de Colombres, Asturias, se encuentra el Museo de la Emigración, también conocido como la Fundación de los Archivos de Indianos. Este Museo fue fundado el 22 de mayo de 1987.

En él, se recopilan diferentes archivos, objetos y registros que dan cuenta de la migración de españoles a América. Esto, con la finalidad de preservar, conservar y dar a conocer al público visitante, de vivencias y culturas migratorias, contadas a través de sus objetos.

La compilación de objetos se produce gracias a la relación entre el Museo y las diferentes Colectividades y Asociaciones de asturianos e inmigrantes españoles alrededor del mundo. En el caso de Chile, las gestiones se realizan a través de Nayda Fernández, presidenta de la Colectividad Asturiana, quien mantiene contacto con Elena Granda, Jefa de Archivos, y con Santiago Gonzalez, Director del Museo.

Debido al interés de preservar la cultura e historia del inmigrante, se realizó una convocatoria para enviar objetos, fotografías y/o historias al Museo, dónde mis abuelos, a través de Nayda, enviaron su maleta y pasaje en barco, acompañados de fotografías, los cuales hoy residen en el Museo.

Para la realización de este proyecto se mantuvo una comunicación con el Museo, a través de Nayda Fernández y Elena Granda, para evaluar la colaboración y el interés de la Fundación.



Fuente: Museo de la Emigración





PROYECTO

Sabores de viaje: Reconstruyendo la historia de los Inmigrantes



Fuente: Pixabay

PLANTEAMIENTO

Comprendiendo el marco teórico en que se basa la investigación , la riqueza de estas narraciones nos proyectan un desafío a realizar, ¿Cómo podemos sacar el potencial de estas historias y llevarlas a un público específico?

¿Cómo logramos unificar la gastronomía y la historia, estableciendo la gastronomía migrante como un concepto actual?

¿QUÉ?

Libro recetario consistente en una compilación de datos históricos y narraciones sobre la historia de la última generación de inmigrantes españoles que llegaron a Chile en barco, los “Americanos del Bote”.

¿POR QUÉ?

Se ha producido un aumento en el interés de la gastronomía extranjera, reflejado en la creciente oferta de restaurantes y en la incorporación de la cocina a diferentes medios y formatos, añadido a la necesidad de preservación de la historia y tradición gastronómica de esta comunidad.

¿PARA QUÉ?

Respaldar, documentar y sensibilizar sobre el origen y el camino que tuvieron estas recetas para ser conocidas en nuestro país. Es importante conocer la historia para comprender su propósito y contexto.

OBJETIVO GENERAL

Generar un soporte físico, que genere trascendencia, documente, sensibilice y permita vincular la receta, con la historia que la acompaña. Esto con el fin de dar a conocer el propósito de la receta y los ritos asociados a esta.

**OBJETIVOS
ESPECÍFICOS**

01

Generar una compilación de recetas para que chilenos aficionados a la cocina y migrantes españoles en Chile puedan homologar las recetas originales, generando continuidad.

02

Generar un documento histórico que produzca una conexión narrativa entre las historias de estos inmigrantes y otros migrantes de diferentes épocas y raíces, sensibilizando la comprensión de las recetas a través de la historia.

03

Aumentar la frecuencia con que se realizan las recetas, facilitando su preparación, por medio de la estandarización de la receta.

04

Lograr que mediante el archivo fotográfico se genere un contexto de la historia migratoria.

USUARIO Y CONTEXTO

Con el fin de comprender las dimensiones y salidas para este proyecto, se realizó un estudio de los potenciales consumidores y partes de interés.

Para determinar el usuario de este proyecto, se trabajó en **tres niveles de contacto y público**. Esto, con la finalidad de definir, de forma más precisa que en etapas anteriores, quiénes son los usuarios a captar y cuáles son los puntos de contacto entre el producto y el usuario, ya sea un lugar fijo, una asociación o un evento en particular.

El primer grupo de usuarios corresponde a los **miembros de la Colectividad Asturiana**. Para ellos, el valor del proyecto es tener un soporte físico, para traspasar de generación en generación los ritos y narraciones detrás de las recetas de quienes los anteceden.

Este grupo se caracteriza por tener un fuerte orgullo de sus raíces asturianas, y otorgarle un valor sentimental a los recuerdos de Asturias. La Colectividad cuenta con numerosos eventos a lo largo del año, de los cuales se destacan: La noche de San Xuan, La Fiesta de los Asturianos/de la Santina, La Noche de la Mujer Asturiana, entre otras. En este espacio se da una comunicación entre descendientes de asturianos y se comen platos típicos de Asturias, los cuales se encuentran en este libro. Algunos de estos eventos se realizan de forma abierta, permitiendo que simpatizantes de la Colectividad conozcan y vivan la experiencia de Asturias, integrando a su vez a un público mayor y más variado.

El segundo grupo de usuarios corresponde a los **visitantes del Museo de la Emigración**, de la Fundación del Archivo de

Indianos en Colombres, Asturias. En este Museo, como ya fue mencionado, se encuentran, en exposición permanente, artículos de inmigrantes españoles de las diferentes partes del mundo. En este espacio se busca contextualizar dos piezas del museo proporcionadas por mis abuelos; la maleta y el pasaje del barco. A su vez da la posibilidad de poder llevar a sus casas el recetario tras el viaje que realizaron esos objetos. El Museo cuenta con una tienda física para adquirir las publicaciones, y un catálogo online disponible en su página web: <https://www.archivodeindianos.es/publicaciones>

Finalmente, el tercer grupo de usuarios corresponde a **los turistas y aficionados de la gastronomía**, a quienes les interesa conocer de forma íntima y personal los ritos y anécdotas tras las recetas a preparar y, a su vez, conocer otras

culturas mediante su gastronomía. Este grupo se capta a través de la difusión y apoyo de la Colectividad Asturiana, estableciendo ésta institución como una parte importante al momento de distribuir el producto y llegar a diferentes públicos. A nivel externo, podemos proyectar una alianza para venta y distribución en diferentes librerías comerciales, para facilitar su adquisición para el público.

STAKEHOLDERS

Como ya fue mencionado anteriormente, **La Colectividad Asturiana de Santiago de Chile** desde que se le comunicó el proyecto han mostrado total apoyo y colaboración. Durante el mes de Junio, la presidenta de la Colectividad de los Asturianos, Nayda Fernandez, realizó un viaje a Asturias, donde, una de sus visitas agendadas, correspondía a una reunión en el **Museo de la Emigración de la Fundación de Archivos de Indianos en Colombres, Asturias**. Para esta reunión se envió una maqueta del libro “Los Americanos del Bote” para validación de Nayda y la Directiva del Museo; Elena y Santiago.

Posterior a esta reunión, al establecer comunicación con Nayda ella expresa que la Directiva del Museo demostró gran interés en el proyecto, avalándolo y dándole su

apoyo para su correcto desarrollo. A su vez, la Fundación de Archivos de Indianos ofreció sus instalaciones para, el año 2020, realizar un lanzamiento del libro, y posteriormente vender los ejemplares en este mismo lugar.

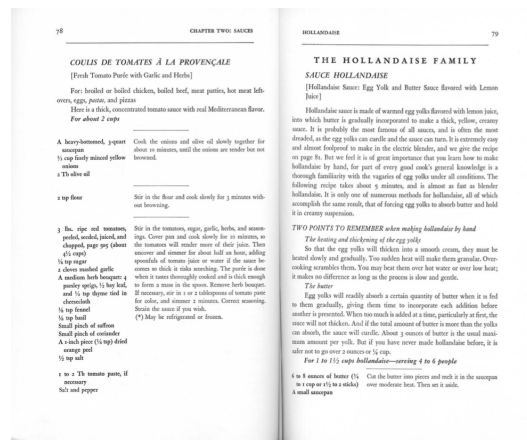
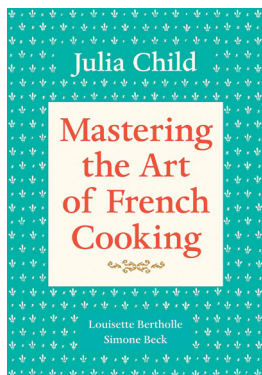
A su vez, la Directiva de la Colectividad Asturiana reafirmó su colaboración en la difusión y distribución del producto, tanto dentro de los miembros de esta Colectividad, como a nivel externo, llegando a un público mayor.



Presidenta de la Colectividad Asturiana de Santiago
Sra. Nayda Fernández, en visita a Museo de la Emigración

ANTECEDENTES

Se realizó una investigación exhaustiva de registros relacionados a las temáticas a trabajar; la gastronomía migrante, la memoria de migración y el trabajo de recuperar la historia de quienes nos anteceden.



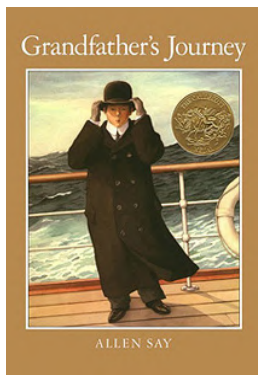
1. MASTERING THE ART OF FRENCH COOKING
Julia Child, Louiseette Bertholle, Simone Beck (1961)

La bajada de este libro nos presenta una problemática que se daba en las cocinas americanas y que hasta el día de hoy persiste; recetas aprendidas durante viajes o aprendidas en el extranjero no son tan fáciles de replicar al volver al país de origen, y los resultados cambian porque no se cuenta con los ingredientes o implementos. En este libro Julia Child presenta una enciclopedia sobre la terminología, ingredientes y pasos para lograr las recetas de la cocina francesa, adaptadas a las cocinas e ingredientes accesibles por los americanos de esa época.



2. CÚRATE: AUTHENTIC SPANISH FOOD FROM AN AMERICAN KITCHEN
Katie Button (2016)

Cúrate es un restaurant de comida española ubicado en Carolina del Norte de la reconocida chef estadounidense Katie Button, quien dedicó parte de su vida a recorrer y aprender de España y trabajó con Ferrá Adriá en ElBulli. El concepto del restaurant es destacar la comida hispana en Asheville y generar un nexo entre lo aprendido en sus viajes y su país. En base a lo aprendido Katie sacó un libro homónimo a su restaurant, donde enseña a los americanos amantes de la cocina española como lograr los platos hispanos con ingredientes a su alcance.



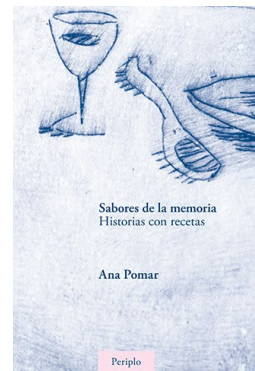
For three weeks he did not see land. When land finally appeared it was the New World.

Material protegido por derechos de autor



He explored North America by train and riverboat, and often walked for days on end.

Material protegido por derechos de autor



Tres cucuruchos desmesurados

La primera vez que vi en una mesa el *maashui curry o curry* de Madrid fue cuando tenía ocho años, en Hurlingham, donde vivíamos.

Fue en la casa de Baldo, una amiga inglesa de mi madre. Cada vez que ella tenía invitados, servía este plato que había aprendido directamente de los franceses entre los ingleses de la India, por esa entonces colonial. Este era el plato que los británicos comían utilizando la variedad de especias que obtiene el país, sus frutas, triturando con el pisante y el estriado *veneur* la fragancia producida por el calor.

La receta de Baldo incluía rábanos. Mi madre me había hecho para la ocasión un *verdido* nuevo de huela color. Cuando estuvo terminado sentí que estaba mucho más que "no se podía desperdiciar", el *verdido* me gustaba hasta el momento en que el *verdido* se convirtió en adorno. Este consistía en tres cucuruchos desmesurados, puestos en hilera en un estriado que dibujaba la bebida.

También con desesperación para no parecerme el adelfo, pero gané mi madre.

Fue toda la fiesta sentada en el piso alfombrado pegada a un sillón dando apoyo a los tres cucuruchos que así pasaban las verdidas.

Por día me gustaron los amigos ingleses de Baldo. Nunca se ocupó de mí —ignora por fidelidad y porque entre ellos yo era una *cofrerita* más—. Nunca vino a preguntarme la razón de esa *huelada* postura que mantuve toda la noche.

De pronto el comedor se llenó de un olor cálido y picante. El *verdido* blanco fue ocupado por platos con panes, con *saladas*, *almorzas*, *tomates*, *cebolla*, *hervos* *chinos*, *popos*, un *bol* *rebonante* de *salas* *colombiana*, una gran fuente de *arroz* *blanco* y otra de *carne* en *pequeños* *trozos* *mojando* en *salas* *frías* o *curry*.

Copyrighted material

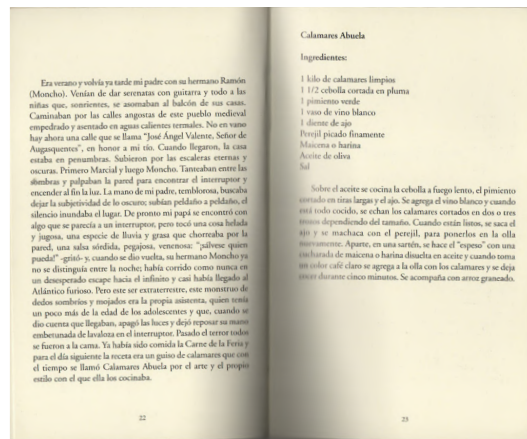
Copyrighted materi

3. GRANDFATHER'S JOURNEY Allen Say (1993)

Este cuento narra la historia de migración de un joven japonés a Estados Unidos, durante el periodo Meiji en Japón (1868–1912). En este se puede comprender las travesías realizadas por el protagonista y el amor por los dos países que dividían su corazón, logrando un constante anhelo de el país que dejaba atrás. Contado por el nieto del protagonista este cuento infantil ilustrado humaniza las vivencias del inmigrante japonés.

4. SABORES DE LA MEMORIA Ana Pomar (1994)

Sabores de la memoria busca ser más que un recetario común. Cada receta trae consigo un cuento, de distintas personas y orígenes, acompañado de ilustraciones que apoyan estas narraciones.



5. HISTORIAS Y RECETAS

Paulina Valente Uribe (2005)

Desde la cocina gallega este libro aborda la misma oportunidad detectada en este proyecto; el registro de las historias que acompañan las recetas de su historia. En este libro su autora, honorando a Marcial Valente en el día de su cumpleaños, relata las historias de su familia, dándole a las recetas un carácter cercano y sensible. En la composición de este libro cada receta cuenta con una historia sobre el pueblo de donde proviene su familia. El relato se cuenta en 3ra persona, desde la perspectiva de la autora.



6. VASCOS EN CHILE

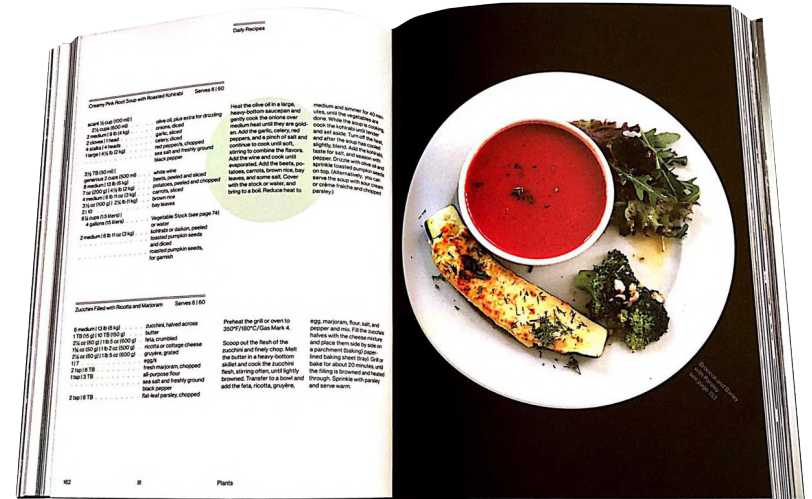
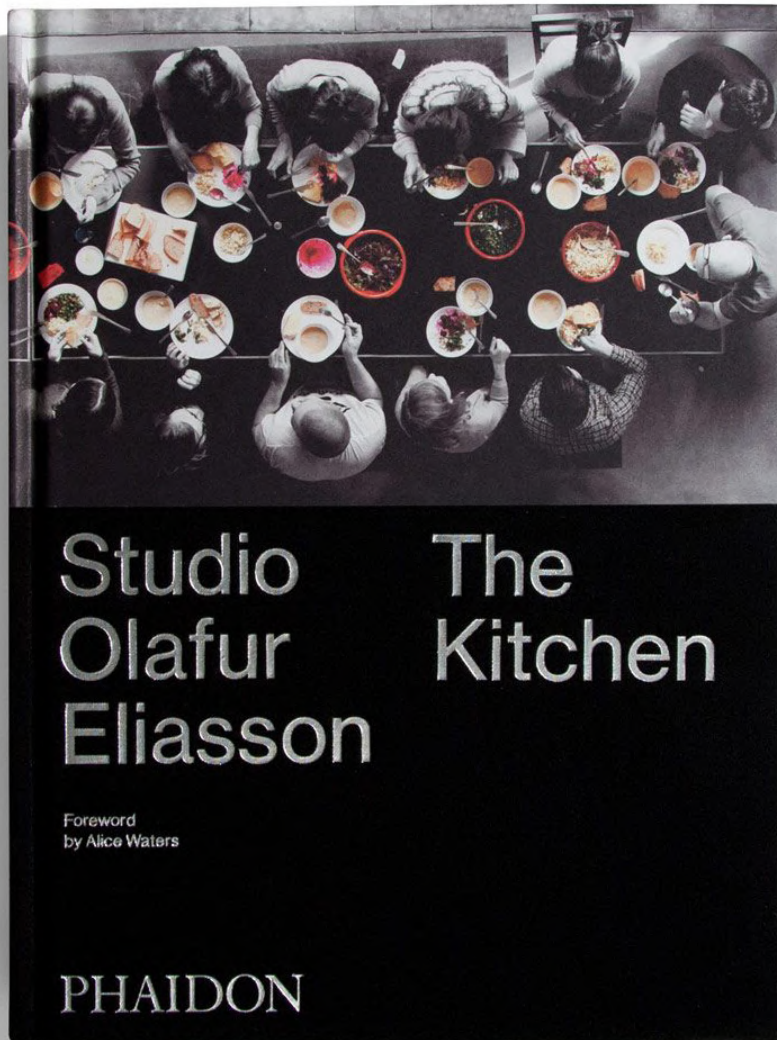
Miguel Laborde (2002)

En esta obra Miguel Laborde registra exhaustivamente la comunidad Vasca en Chile. A lo largo de sus páginas este libro relata las diferentes ocupaciones y caminos que tuvieron estos vascos al llegar a Chile, y también destaca las familias que componen esta comunidad. En esta publicación se destaca la siguiente cita: "Agradecer a (...), al hacer posible su publicación con imágenes que, en veinte años más, habrían desaparecido" (Laborde, 2002.) Destacando, la importancia de la publicación con la finalidad de trascendencia.

REFERENTES

La búsqueda de referentes nacionales e internacionales se realizó principalmente en las siguientes temáticas:

Diagramación de libros de cocina, narrativa y estética, y finalmente fotografía de alimentos



1. STUDIO OLAFUR ELIASSON:
THE KITCHEN
Olafur Eliasson (2016)

2. POLSKA KUCHNIA
Anna Pabian (2012)



3. APPLES +
Casey Martin (2012)

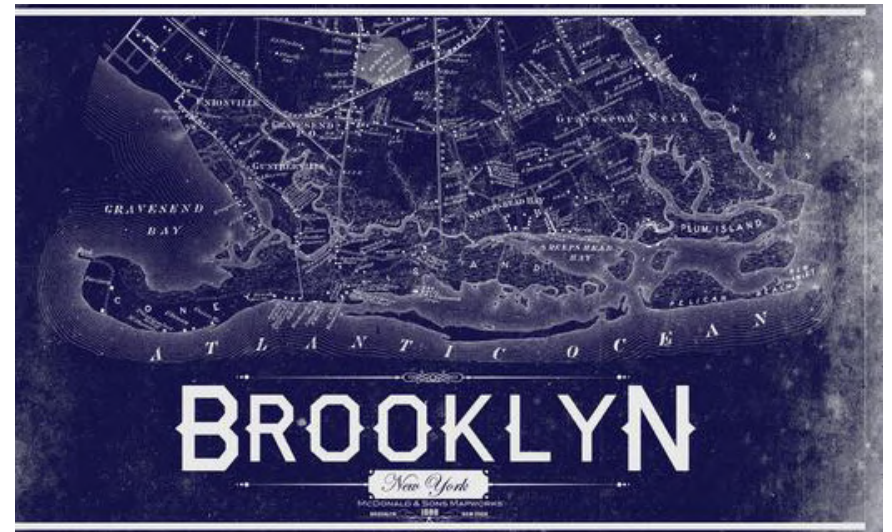
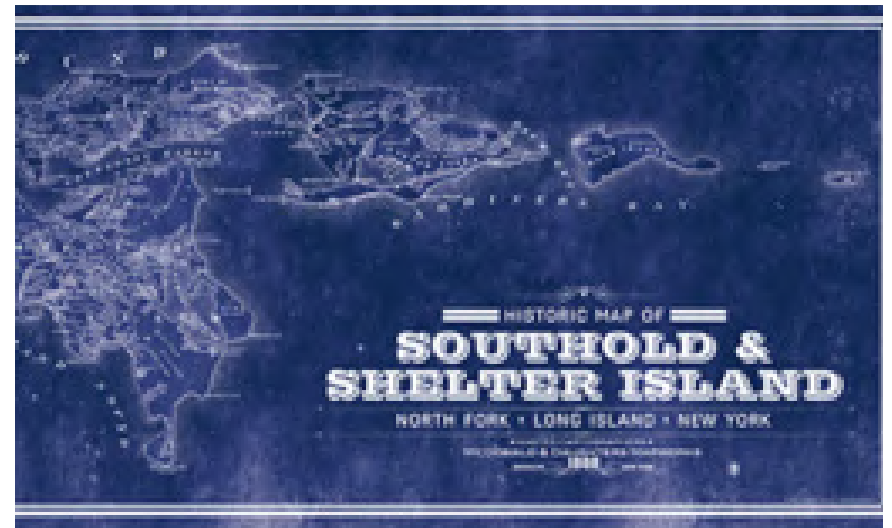
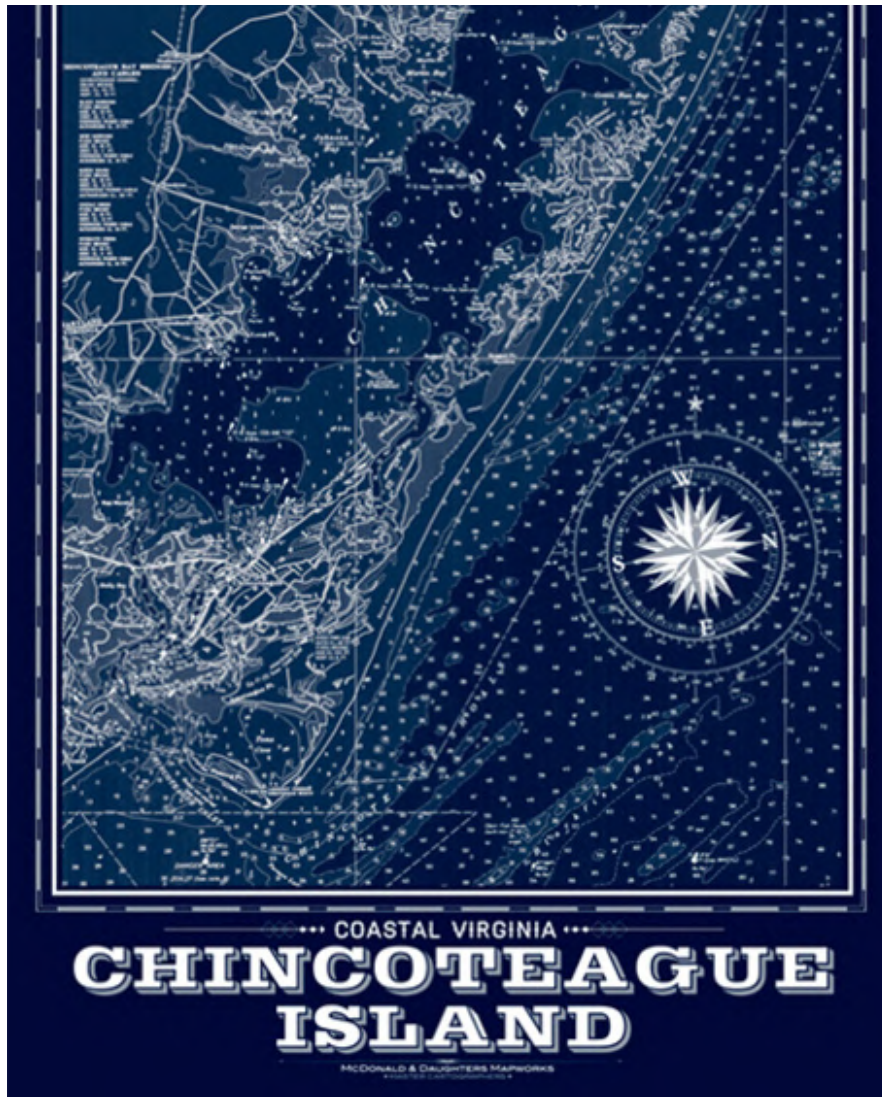


4. LA COCINA DE MARGÓ

María Jesús Gutiérrez (2015)



5. TEACUP
Rebecca Young (2015)



6. VINTAGE NAUTICAL MAPS
ilostmydog.com (2012)



7. REFERENTES FOTOGRAFICOS
Recuperado de pinterest.com





Fuente: José Alejandro Cuffia

PROCESO DE DISEÑO

El proceso de diseño se caracterizó por un gran protagonismo por parte de las historias de primera fuente, centrándose en obtener el potencial y dar a conocer de manera óptima estas narraciones.

PLAN DE DESARROLLO DEL PROYECTO

Se dividió el desarrollo del proyecto en 3 etapas principales, en pos de llevarlo a cabo de manera óptima, según la naturaleza de este:

I. Levantamiento de Información:

Durante el proceso de Seminario de Titulación, se realizó un exhaustivo levantamiento de información, en primera instancia, sobre migración española, migración actual, grabado en metal y panorama gastronómico, destacando la importancia de la gastronomía migrante y la identidad. Las temáticas de grabado en metal y migración actual, fueron descartadas por no ser un real aporte al proyecto en su naturaleza. Por esto, el enfoque de la investigación se centró en la migración española, en la historia de ambos inmigrantes en específico, en el panorama gastronómico actual y en los organismos relacionados, como el Estadio Español, la Colectividad Asturiana y la Fundación de Archivos de Indianos.

II. Decisiones de diseño:

En esta etapa se inicia el diseño del proyecto, desarrollando el contenido, selección de las recetas a utilizar, material fotográfico y la diagramación.

III. Testeo y rediseño:

En esta etapa se presenta el material a las comunidades de interés, rediseñando y ajustando progresivamente el proyecto en los ámbitos a solucionar, mediante prototipos rápidos destinados a verificar la comunicación óptima del proyecto. Una vez realizadas las iteraciones y el rediseño definitivo, se pasa a la impresión final.

Para la etapa de levantamiento de información, se contó con el apoyo y los relatos de primera fuente de Amador Rey y José Luis Sánchez, quienes iban rectificando cada detalle o fecha. En cuanto al levantamiento de información relacionada a antecedentes y referentes, se trabajó en colaboración con María Trinidad Rey, estudiante de Artes Culinarias de la Escuela Le Cordon Bleu.

A su vez, en la segunda etapa, la compilación y selección de recetas a disponer se realizó y validó con José Luis Sánchez, Olga del Dago y Paulina Sánchez en reiteradas

ocasiones, cuidando la estandarización de estas recetas, dado que al ser recetas de la familia carecen de precisión, por lo que se trabajó en ajustarlas de la mejor forma para su correcta realización.

Finalmente, para realizar los testeos, se contó con la participación de diferentes miembros de la Colectividad Asturiana, personas externas y validación con Nayda Fernández, Elena Granda y Santiago González, de la Fundación de Archivos de Indianos en el Museo de la Emigración.



fig. 1 . Mock up primeras aproximaciones.



fig. 2 Mock up formato corregido

“más infantil”

“parece un cuento, más que una historia real”

“el personaje se ve más lejano”

“las ilustraciones comunican otro tipo de historia”

“elegante”

“otorga más seriedad”

“alguien te está contando su historia”

DESARROLLO DEL RELATO

Para el desarrollo del relato escrito, las narraciones fueron obtenidas de primera fuente a los protagonistas. Para esto se buscó la espontaneidad de los relatos, obtenidos principalmente en visitas, almuerzos, y anécdotas contadas casualmente, añadidas a las historias de las que había previo conocimiento.

Aquí surgió la problemática sobre la forma en que debían ser contadas estas narraciones, si debían ser escritas en tercera persona o dejar que cada personaje relatara sus vivencias.

Se optó en primera instancia por contar toda la narración en tercera persona, en las primeras aproximaciones a la propuesta (fig. 1).

Luego de una validación de los relatos, se llegó a la conclusión de que el valor de las historias y la capacidad de sensibilizar al público

se podían aprovechar de mejor manera, si parte de los relatos los contaban los propios protagonistas. Esto consiguió darle mayor cercanía al relato mismo.

A su vez, ya descartada la opción de realizar ilustraciones para comunicar la historia, se procede a realizar una selección de las fotografías a utilizar. Estas fotografías fueron recopiladas entre las etapas de Seminario de Título y Título, buscando en los archivos familiares imágenes que acompañaran los relatos y pudieran contextualizar sobre la historia.

Para los textos contados en primera persona, se opta por no añadir ninguna fotografía ni ilustración, con el fin de permitir que el relato se cuente sólo, sin distracciones de ningún tipo (fig. 2).



Compartiendo relatos con Amador (izq.) y José Luis (der.)

“**Nos hicimos amigos de los mozos del barco.** Al bajar en los puertos les traíamos maletas llenas con cigarros y otras cosas... esto nos aseguraba la recompensa de un buen plato de comida”

“**Hoy es tarde de frixuelos”**

“La vida era así, subir las vacas y bajar las vacas. Ir a la escolita. Si no había mucho que comer, se metía lo que se encontrara a la olla, **de ahí vienen las papas con arroz y chorizo.**”

“¿Para acompañar cualquier plato?
Sidra, siempre había sidra.”

ESTRUCTURA DEL RELATO

HISTORIA:

1. Portadilla y Página legal

2. Prólogo

3. ¿Por qué Americanos del Bote?
(cita José Antonio Díaz)

4. Sobre Asturias

5. Poema de Pedro Garfias

OBJETIVO:
Contextualizar desde el territorio.
Contado desde la experiencia de
la autora.

6. Sobre mi abuelo Amador

7. Mapa de viaje y asentamiento

8. Selección de imágenes de
Amador y Olga

OBJETIVO:
Presentación de los protagonistas,
contextualización en un espacio
y tiempo definido.

9. Sobre mi abuelo José Luis

10. Mapa de viaje y asentamiento

11. Selección de imágenes de José
Luis y Patricia

RECETAS:

12. Presentación Recetario

13. Esenciales de la despensa

14. Glosario de maridajes

15. Capítulos del libro

OBJETIVO:
Introducción al recetario, la cocina
española, ingredientes y maridajes.

16. Mi origen

17. Recetas vinculadas al origen

18. Mi viaje

19. Recetas vinculadas al viaje

20. Mi nuevo hogar

21. Recetas vinculadas al asentamiento

OBJETIVO:
Presentación de las recetas, capítulos
introducidos con una breve narración
en primera persona, testimonio directo
de los protagonistas.

22. Tabla de contenidos

23. Agradecimientos

24. Colofón

DESARROLLO IMAGEN GRÁFICA Y FORMATO

Para la realización de la imagen gráfica, en primer lugar se definió un tema: **el viaje en barco**. El título del proyecto: “Los Americanos del Bote”) trae consigo un imaginario naval y nostálgico.

El formato a trabajar en sus inicios fue de Media Carta (14x21,6 cm), el cual fue descartado luego de realizar un testeo con señoras y señores de la Colectividad Asturiana, debido a que consideraron muy pequeño el formato y dificultaba su lectura, considerando que los libros de cocina se deben leer a distancia. Tomado este feedback se procedió al formato 20x26 cm, el cual en sus testeos tuvo gran aceptación, ya que permitía legibilidad, y el correcto display de las fotografías.

Se trabajó una paleta de colores basada tanto en las imágenes recopiladas para el libro, como en la temática náutica de este.

A su vez, se realizó un “Glosario de Maridajes” con íconos que identifican los diferentes bebestibles. En primera instancia se exploraron íconos ilustrados a mano, pero, con la finalidad de mantener una imagen más sobria, se trabajó finalmente con el paquete de vectores del diseñador de íconos Setyo Ari Wibowo, de Indonesia. Estos son de uso gratuito.



Exploración Gráfica
Iconografía para maridajes



Vino Blanco



Vino Tinto



Cerveza



Chocolate Caliente

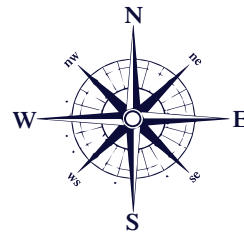


Sidra



Sangría

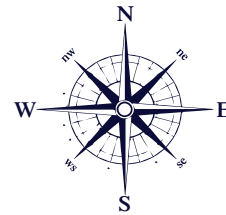
-
Iconografía Maridajes
Diseñado por Setyo Ari Wibowo



-
Elementos náuticos
Iconografía



-
Atmósfera
Paleta de colores



LOS AMERICANOS DEL BOTE

“El recetario tras el viaje de sus vidas”

Se realizó una hoja de guarda, consistente del mapa de viaje, en formato antiguo, utilizando los colores de la paleta seleccionada y los mapas construídos a través del relato de los protagonistas.

Para la composición del texto se buscó una tipografía clara y legible, que a su vez fuera elegante y refinada. Bajo estas características, finalmente se seleccionó **Adobe Garamond Pro**, en sus versiones Regular, **Bold**, *Italic*, utilizando sus **VERSALITAS** y números antiguos.



AÆBCDEFGHIJKLM
NOPQQRSTUVWXYZ

aa.bc&defffi ghijklmnn

Ooóòôpqr rs&ttt

Uuvwx yzz

11234567890.

Habc&deffjghijklmnopqr&t

Afi Ber Cos Dutt Emil

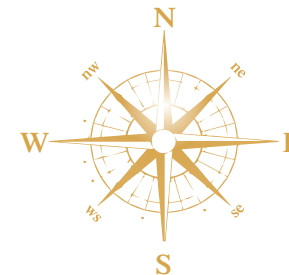
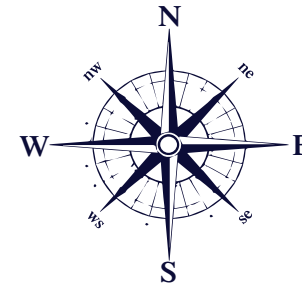
Força Gago Hiero

Ipsilon Faime Kaos

L MNOPQRS

TUVWXYZ

-
Adobe Garamond Pro.
Tipografía Seleccionada



-
Variaciones en la rosa de los vientos
Se tomó la rosa de los vientos como elemento principal, ya que evoca una ruta y un destino, un cambio de rumbo.

DESARROLLO DE FOTOGRAFÍAS PARA RECETARIO

Para el desarrollo de las fotografías, se revisó referentes de fotografía de alimentos, con el fin de comprender de mejor forma como captar la atmósfera en las tomas.

Como conceptos clave para crear las imágenes, se buscó que tuviera un ambiente hogareño, rústico y apetecible, trabajando con las luces y los diferentes enfoques para lograrlo de la manera más óptima.

En este ámbito se contó con la colaboración de diferentes partes involucradas, de las que destacan, Amador Rey, Daniela Collarte y Olga del Dago.

Cada plato fue preparado y emplatado para su fotografía.

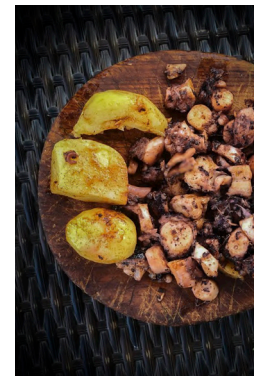
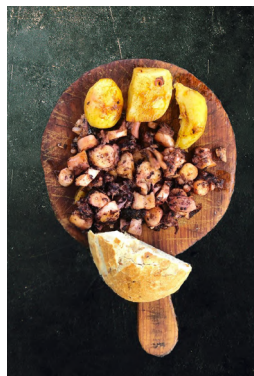
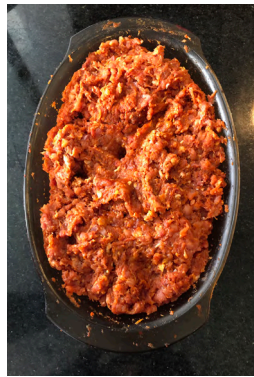
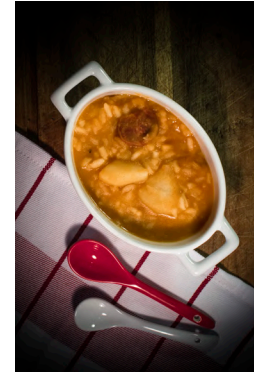
En los testeos, se fueron obteniendo “insights” sobre las fotografías a su vez, registrando estos comentarios para aplicar las correcciones.

También, se utilizaron para complementar imágenes de uso gratuito, atribuyendo en la página legal a los autores. Estas imágenes fueron seleccionadas para que, al igual que las de autoría propia y las tomadas con Daniela Collarte, transmitieran este ambiente acogedor y apetecible.

El total final de recetas seleccionadas fueron 12, elegidas en cuanto a factibilidad en homologación y calidad de las imágenes obtenidas. Esto realizado tras una selección de más de 400 imágenes.

Proceso de desarrollo fotográfico
Daniela Collarte en Set.



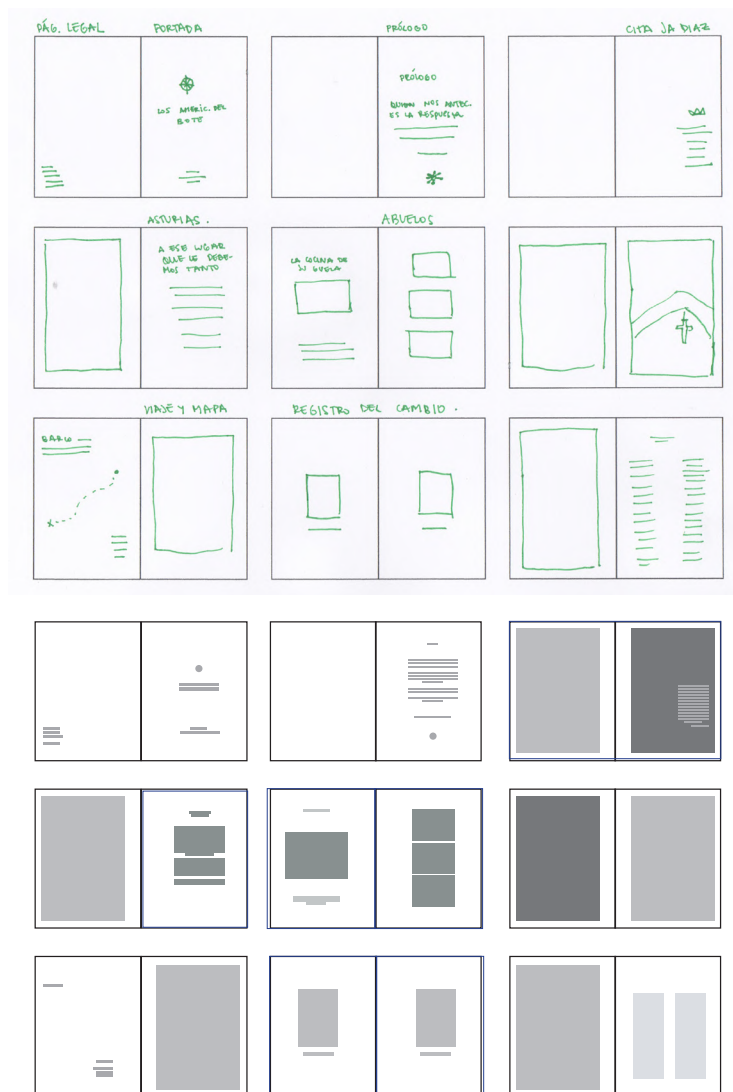


EJEMPLOS DE REDISEÑO FOTOGRÁFICO
Basados en feedback de testeos y validaciones derecha, resultados finales.

DESARROLLO DIAGRAMACIÓN Y FORMATO

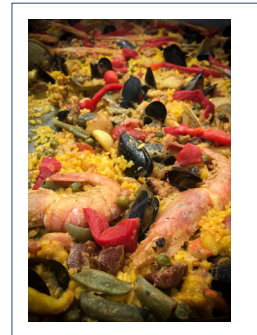
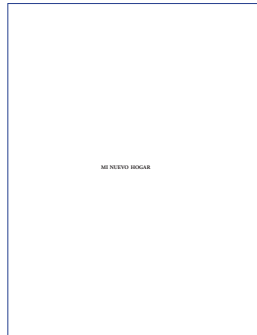
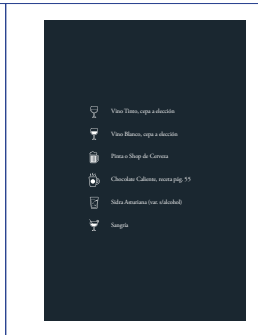
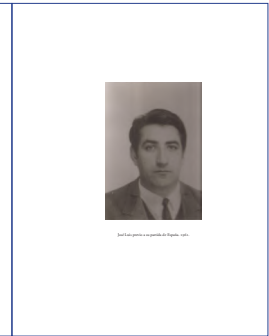
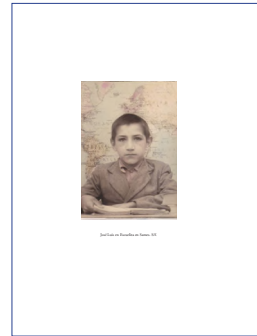
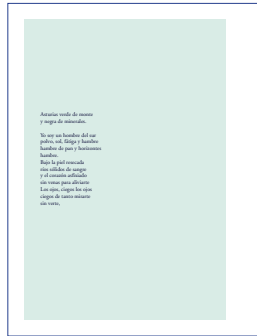
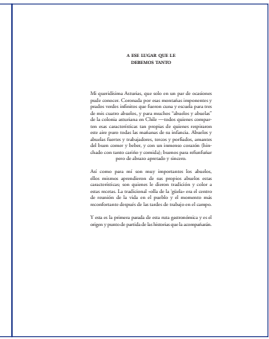
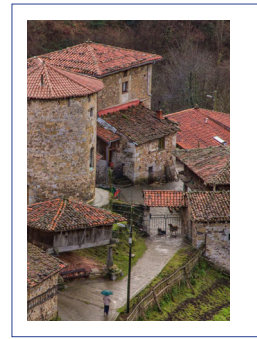
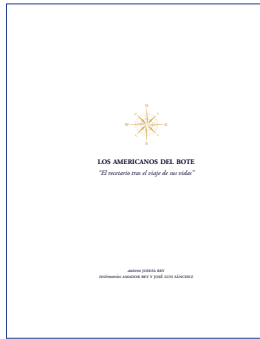
Como ya fue mencionado anteriormente, el formato definitivo de la propuesta es de 20x26 cm.

En su diagramación se buscó mostrar de forma óptima las imágenes recopiladas del archivo familiar, para permitir que el espectador se involucre de mayor manera en el relato. A su vez se hizo apropiación de los blancos, para dar más énfasis en los textos.



Proceso de diagramación
Análogo y digital

Diagramación Final
Selección de páginas



TESTEOS Y VALIDACIÓN

Para la realización de testeos y validación se trabajó en tres niveles, adicionales a las validaciones semanales de contenido y recetas:

1) TESTEO DE FORMATO:

Formato: Media Carta.

Usuario: Miembros de la Colectividad Asturiana, en evento “Noche de la Mujer Asturiana”.

En este testeo se revisó de forma preliminar el interés del público en el proyecto, el cual fue muy satisfactorio e incluso pedían llevarse la maqueta a sus hogares. En este testeo surge la necesidad de expandir el formato de la propuesta, debido a que se dificultaba la lectura de este.

Aplicados los rediseños posteriores al primer testeo, se realiza una segunda validación, esta vez

considerando un usuario más crítico, el adulto mayor, para testear la legibilidad.

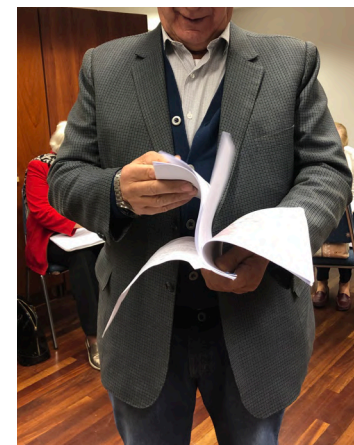
2) TESTEO DE FORMATO Y RECETAS:

Formato: 20X16 cm.

Usuario: Miembros del Coro de la Colectividad Asturiana y Grupo de Años Sabios.

Este testeo se vivió con gran emoción por parte de los participantes, debido a que se identificaban con el contenido y las imágenes del libro, por lo que hubieron abrazos y algunas lágrimas de emoción.

En términos de legibilidad, se agradeció el nuevo formato, ya que permitía una fácil lectura para los adultos mayores. A su vez, se recomendó revisar algunos detalles en las recetas y fotos.



Testeo
Noche de la Mujer Asturiana

Testeo
Coro Asturiano y Años Sabios

Dadas las correcciones progresivas del libro, se fue iterando y rediseñando en diferentes ocasiones, validando los resultados con diferentes miembros de la Colectividad Asturiana. Validaciones de las cuales se rescatan los siguientes comentarios:

“Maravilloso, emocionada hasta las lágrimas, sutil, elegante y un gran trabajo.”
-Verónica, 46.

“¡Increíble el libro! Es el resumen perfecto de nuestros abuelos asturianos y lo mejor que nos dejaron: la sangre asturiana. Las recetas, espectaculares, el que no las pruebe se va a perder lo mejor de su vida. Mi favorita: La Fabada.”
-Belén, 25.

“¡Me dio mucha hambre! El libro hacía que las recetas se vieran más fáciles de preparar que lo que pensaba.”
-Antonio, 73.

Paralelamente, el diseño se fue afianzando absorbiendo el feedback de los usuarios. Como ya fue mencionado en el mes de Junio se envió una copia a la Fundación de Archivo de Indianos, con Nayda Fernández, para dar a conocer el proyecto y conocer la opinión de la Directiva del Museo. Posterior a la reunión Nayda me llamó para comunicarme con gran emoción que el proyecto había causado un impacto muy positivo, validando desde la Fundación la propuesta de proyecto.



OTROS TESTIMONIOS:



TRINIDAD, 21.
Chef.

“Bien construídas las recetas, da una sensación distinta que las recetas que uno encuentra en internet, como que te lo está cocinando tu abuelita.”



VERÓNICA, 34.
Chilena.

“Que linda la forma de contar las recetas. Se puede ver el viaje y identificar a los abuelitos.”



ANA Y RAFA, 18 Y 20.
Madrileñas en residentes en Stgo.

“¡Jolines Rafa, mira Asturias!, y una fabada con este frío. Yo quiero que escriban un libro así de mi mis nietos.”

Finalmente, a algunos de los usuarios les emocionó tanto el proyecto, que pidieron poder compartir algunas imágenes del libro con sus familias. A su vez, se les compartió una versión digital (no completa) para recibir insights de personas relacionadas a los usuarios testeados.

En las páginas a continuación se mostrarán algunos insights destacados de la recopilación.



“**Preciosas las fotos**, demasiado interesante conocer las recetas a través de un viaje”.

“**Realmente me emocioné.**”

“Mi favorita: **La Fabada**”.

“Nada que agregar,
lo quiero enmarcar.”

“Se retrata tal cual la vida como era en el pueblo.”

“**Me dio hambre,**
¡Qué antojo y nostalgia!”

“Platos que nunca en mi vida había visto y **que ahora quiero cocinar.**”

“**Precioso el relato.**
Me caían lagrimas”

“**Impresionante como con poco** se pueden cocinar cosas tan novedosas.”

“**¡Qué rico!** esa tortilla se ve demasiado fotogénica.”



RESULTADO FINAL

*A continuación se desplegará el resultado final del producto.
Debido a su extensión se mostrarán sólo algunas páginas del libro.*

PRÓLOGO

Quien nos antecede es la respuesta a muchas incógnitas sobre nosotros mismos, nuestros gustos, motivaciones y sueños.

Este proyecto fue creado para dar a conocer la historia de mis dos héroes favoritos, mis abuelos, y sus vivencias de lucha y esperanza en un futuro mejor para sus familias.

Porque lo más egoísta que podría hacer es quedarme con esta maravillosa historia y no compartirla.

Disfrute de este viaje gastronómico, contado por quienes siguieron la ruta.

Dedicado a mis Americanos del Bote.





A ESE LUGAR QUE LE DEBEMOS TANTO

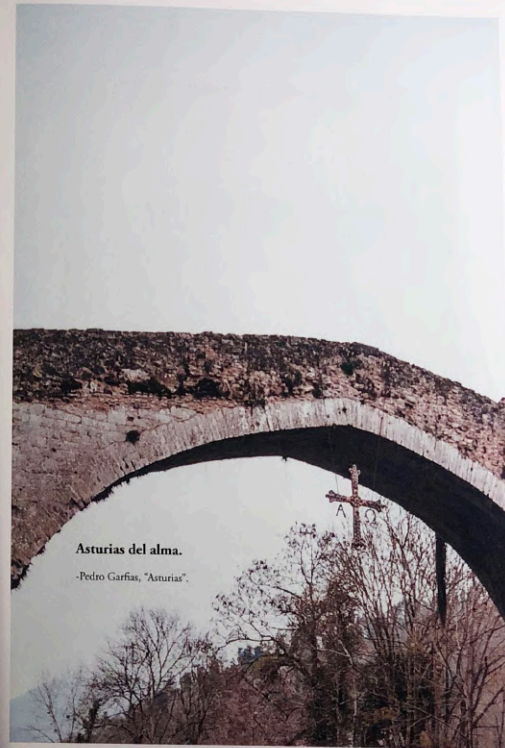
Mi queridísima Asturias, que solo en un par de ocasiones pude conocer. Coronada por esas montañas imponentes y prados verdes infinitos que fueron cuna y escuela para tres de mis cuatro abuelos, y para muchos "abuelos y abuelas" de la colonia asturiana en Chile —todos quienes respiran este aire puro todas las mañanas de su infancia. Abuelos y abuelas fuertes y trabajadores, tercos y porfiados, amantes del buen comer y beber, y con un inmenso corazón (hinchado con tanto cariño y comida); buenos para refunfuñar pero de abrazo apretado y sincero.

Así como para mí son muy importantes los abuelos, ellos mismos aprendieron de sus propios abuelos estas características; son quienes le dieron tradición y color a estas recetas. La tradicional «olla de la 'güela» era el centro de reunión de la vida en el pueblo y el momento más reconfortante después de las tardes de trabajo en el campo.

Y esta es la primera parada de esta ruta gastronómica y es el origen y punto de partida de las historias que la acompañarán.

Asturias verde de monte
y negra de minerales.

Yo soy un hombre del sur
polvo, sol, fátiga y hambre
hambre de pan y horizontes
hambre.
Bajo la piel reseca
ríos sólidos de sangre
y el corazón asfixiado
sin venas para aliviarte
Los ojos, ciegos los ojos
ciegos de tanto mirarte
sin verte.



Asturias del alma.

“Pedro Garfias, ‘Asturias’”.



José Luis en Escuela en Sames. S/f.



José Luis previo a su partida de España. 1961.



"Y esos éramos nosotros, dejamos de ser quienes éramos y nos convertimos en los Americanos del Bote, dejamos atrás España y nos lanzamos a la aventura. El volver a España si fracasábamos en Chile era una opción, pero traía consigo vergüenza, por más de que nos decían que para estar mal era mejor estar en la patria de uno, nadie quería volver con las manos vacías, si al fin y al cabo ya cambió todo, ya fuiste uno de esos Americanos."

José Antonio Díaz, 2018.





ESENCIALES DE NUESTRA DESPENSA ESPAÑOLA

ACEITE OLIVA indispensable en la cocina española, utilizado al cocinar y condimentar, recomendado en las preparaciones por su sabor aceitinado.

ACEITUNAS SEVILLANAS variante de la aceituna verde, proveniente de la región de Sevilla.

ALIOLI salsa similar a la mayonesa común, condimentada con ajo.

ANÍS especia utilizada para postres en la repostería asturiana y como licor.

AJO sabor característico en la cocina española, para sazonar y cocinar. Se recomienda remover la vaina interior para suavizar el sabor.

ANCHOAS se utilizan tanto al momento de cocinar, como aperitivo. Se recomienda utilizar marinadas en aceite oliva, no saladas.

AZAFRÁN especia utilizada para dar sabor a los alimentos, se recomienda machacar las hebras con un mortero y dejarlas remojando para utilizarlas.

BERZAS para tipo de col rizada utilizada en platos como las berzas con tropiezos.

BOQUERONES para tapas y pinchos, se recomienda la opción a la provenzal, en aceite oliva.

BUTIFARRA similar al chorizo, embutido catalán.

CHISTORRA embutido similar al chorizo, de origen navarro, es de menor grosor que los chorizos y se suele consumir frito o asado.

CHORIZO ESPAÑOL embutido de mayor uso, sabor medianamente picante y condimentado, excelente para acompañar cocidos, aperitivos y pinchos.

CHORIZO VIELO similar al chorizo español, pero con mayor sabor a pimienta.

CHOCOLATE LA CIBELES chocolate en barra de origen español, utilizado para preparar chocolate a la taza. Este debe ser encargado directamente de España o reemplazado por el chocolate Valer, también de origen español que se encuentra en los supermercados.

FABES tipo de poroto blanco y cremoso, utilizado para la fabada asturiana.

JAMÓN IBÉRICO jamón de pierna de cerdo, curado en sal. Un indispensable para toda ocasión.

MORCILLA producto similar a la "prietá" sólo que de sabor ligeramente más dulce debido a su composición con cebolla y zapallo.

PIMENTÓN ESPAÑOL en sus variantes dulce y picante, fundamental para dar color y sabor a las preparaciones.

PIMIENTO DE PIQUILLO variedad del pimiento producido en Navarra. Este es de menor tamaño y sirve para comer relleno o asado.

QUESO CARRALES queso de tipo azul de origen asturiano, de sabor fuerte y picante. Utilizado para cocinar y para comer de aperitivo.

QUESO MANCHEGO queso español de oveja, proveniente de Castilla-La Mancha.

SARDINAS al igual que los boquerones y las anchoas se pueden utilizar para cocinar y para comer como aperitivo de tapas.

GLOSARIO DE MARIDAJES

*Gran parte de la cocina española se ve en los maridajes,
amantes del buen comer, pero también del buen beber.
Porque hay platos que es un crimen comerlos tomando agua.*



Vino Tinto, cepa a elección



Vino Blanco, cepa a elección



Pinta o Shop de Cerveza



Chocolate Caliente, receta pág. 55



Sidra Asturiana (var. s/alcohol)



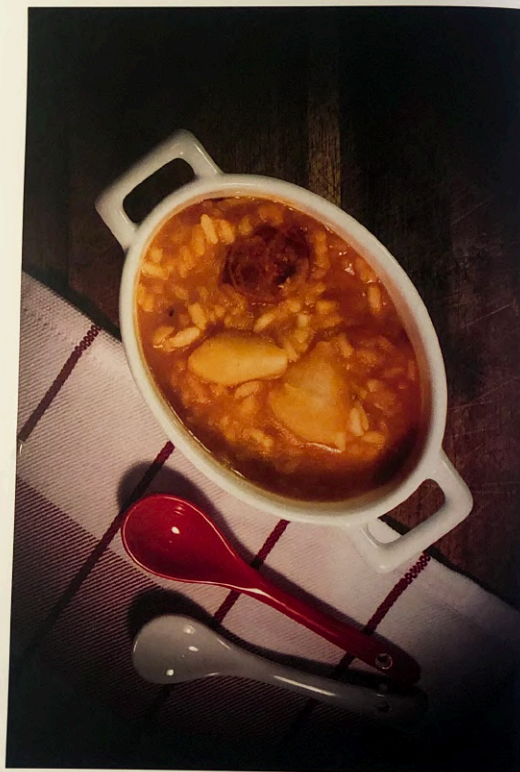
Sangría

MI ORIGEN

Nacimos rodeados de montañas, el clima frío en el invierno hacía doler los huesos, en esas jornadas eternas de trabajo en los prados. Subir las ovejas, bajar las ovejas, volverlas a subir. ¿Es para mí esta vida en el pueblo? ¿Dónde están las oportunidades de las que tantos hablan?

El clima propicia el frío en nuestros corazones, pero, ¿qué mejor forma de calentarlo que con un plato humeante y caldoso al final del día?

A.



PATAIAS CON ARROZ Y CHORIZO

sopas y cocidas

SOPA DE PAPAS, ARROZ Y CHORIZO

Plato típico de la vida en las montañas asturianas, principalmente de la postguerra por su contenido obtenido directamente de la tierra y las materias primas de la zona.

INGREDIENTES PREPARACIÓN

| | |
|---------------------------------|--|
| 6 a 8 papas medianas | Realizar un sofrito con la cebolla, aceite de oliva, el pimentón y el ajo. Poner las papas peladas en una olla con abundante agua caliente y sal. Se incorporan a la olla el sofrito y el chorizo. Se tapan hasta que las papas estén cocidas y tiernas. Posteriormente se agrega el arroz, se comprueba que la sal esté en su punto y se cuecen por 20 minutos más. Pasados los 20 minutos, se retiran del fuego y se dejan reposar 5 minutos antes de servirlos. |
| 1 taza de arroz | |
| 1 cebolla cortada en cuadrillos | |
| 1 pieza de chorizo | |
| 1 cucharada de pimentón dulce | |
| 1 pizca de sal | |
| Aceite Oliva | |
| Ajo | |

8 porciones Servir caliente. Deben quedar medianamente caldosas.

MARIDAJE RECOMENDADO: 

Este libro fue impreso en papel
Bond 106 gr, en la imprenta
Bazar July, Encuadernado en el
taller Palencia el día 5 de Julio del
año 2019.



PROYECCIONES Y COSTOS

Como ya fue mencionado anteriormente, este proyecto cuenta con el apoyo de la Colectividad Asturiana de Chile y la Fundación de Archivos de Indianos del Museo de la Emigración, entidades que se comprometieron a la promoción y divulgación de este proyecto.

Como proyección a la implementación de este, el Museo de la Emigración dispondrá de sus instalaciones para realizar un lanzamiento del libro en España, el próximo año 2020 y su posterior venta en el establecimiento.

Para realizar las gestiones pertinentes con respecto a este tipo de desarrollo de proyecto se conversó con Andrés Villela y Paula Wuth, subdirectores de Transferencia y Desarrollo de la Escuela de Diseño.

Para este proceso se recomendó una gestión de protección y transferencia, a fin de proteger los derechos de autor y registro del libro.

7/9/2019

Correo de Pontificia Universidad Católica de Chile - Desarrollo Proyecto de Título



JOSEFA REY SANCHEZ <jprey@uc.cl>

Desarrollo Proyecto de Título

PAULA WUTH <pawuth@uc.cl>
Para: JOSEFA REY SANCHEZ <jprey@uc.cl>

9 de julio de 2019, 23:02

Hola Josefa,

Encantada de reunirnos a conversar sobre este tema. Copio a Consuelo Sotomayor y Belen Catalan, quienes podrán apoyarnos en esta conversación.

Hola a todas,

¿Qué disponibilidad tienen para reunirnos?

Saludos,

Paula Wuth
[El texto citado está oculto]

--
Paula Wuth

-
Sub Directora de Investigación, Desarrollo y Transferencia
Escuela de Diseño
Pontificia Universidad Católica de Chile

7/9/2019

Correo de Pontificia Universidad Católica de Chile - Desarrollo Proyecto de Título



JOSEFA REY SANCHEZ <jprey@uc.cl>

Desarrollo Proyecto de Título

Andres Villela <avillelac@uc.cl>
Para: JOSEFA REY SANCHEZ <jprey@uc.cl>
Cc: Javier Cancino <javier@faunadiseno.com>, "<pawuth@uc.cl>" <pawuth@uc.cl>

7 de julio de 2019, 13:33

Hola Josefa,

Efectivamente justo la semana pasada estuvimos orientado a otra estudiante de Javier con intereses similares.

La gestión de protección y transferencia puede hacerse a través de la universidad (actuando ella como titular de la propiedad intelectual), o de manera autónoma por el autor. El caso editorial está bastante más estandarizado, por lo que en general es más simple de abordar de manera directa.

Lo podemos hablar con Paula Wuth, la actual subdirectora de transferencia

Saludos

Andrés



Andrés Villela
Sub Director Académico
Escuela de Diseño
Pontificia Universidad Católica de Chile

El Comendador 1916, Providencia, Santiago
Tel: + 562 2354 5646



I M P R E N T A
M O R I S

SERVICIOS GRAFICOS MORIS LIMITADA
IMPRESA
ALDUNATE 1645 - SANTIAGO - SANTIAGO
FONO : 22559502

77564260-2

COTIZACION

Nº 10504

10 DE JULIO DEL 2019

| | |
|---|----------------------------|
| NOMBRE : JOSEFA PAULINA REY SANCHEZ | RUT : 19244074-2 |
| DIRECCION : SANTIAGO | |
| COMUNA : SANTIAGO | CIUDAD : SANTIAGO |
| GIRO : OTRAS ACTIVIDADES ESPECIALIZADAS DE DISEÑO N.C.P. | |
| VENDEDOR : LUIS MORIS | F. PAGO : CONTADO |
| CONTACTO : JOSEFA DNO | FONO : 0 |
| EMAIL : JOSEFAR.DNO@GMAIL.COM | VENCTO : 10-07-2019 |
| MONEDA : PESO | PARIDAD : 1 |

Para apoyar las proyecciones se realizó una cotización, considerando 3.000 ejemplares del libro con las siguientes características;

Tamaño: 20x26 cm
 Tipo de papel interior: Bond 106 gr
 Impresión 4/4
 82 páginas.
 Tapa Dura

A su vez se cotizó añadir una sobrecubierta a la tapa con folia.

El valor total de los 3.000 ejemplares es de: 7.497.000 pesos IVA incluido.

El valor unitario es de: 2.499 pesos IVA incluido.

| # | CODIGO | DETALLE | CANT. | P.UNIT. | D/R | TOTAL |
|--|--------|---|-------|---------|-----|--------------------------|
| 1 | 0004 | LIBROS MEDIDA 26 X 20 CMS. INTERIOR 82 PAGINAS, IMPRESAS 4/4 COLOR, EN PAPEL BOND 105 GRs. TAPA DURA 1/0 COLOR CON POLIMATE. HOJA DE GUARDA 1/0 COLOR, EN PAPEL BOND 140 GRs. SOBRECUBIERTA 1/0 COLOR CON FOLIA, EN PAPEL COUCHE DE 200 GRs. ENCUADERNACION PUR. | 3000 | 2100 | 0 | 6.300.000 |
| SON: SIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL | | | | | | |
| | | | | | | SUBTOTAL |
| | | | | | | DESCUENTO GLOBAL - 0 |
| | | | | | | RECARGO GLOBAL + 0 |
| | | | | | | AFECTO = 6.300.000 |
| | | | | | | EXENTO 0 |
| | | | | | | IVA + 1.197.000 |
| | | | | | | OTROS IMPUESTOS + |
| | | | | | | TOTAL = 7.497.000 |

CONCLUSIONES

Resulta un desafío fuera de lo común el realizar un Proyecto de Título tan ligado a lo personal, y en cierta forma, menos políticamente correcto, al tener una intencionalidad que no pretende cambiar el mundo, sino observarlo desde otra perspectiva. El riesgo que se debía asumir valió la pena al ver el alcance que pudo llegar, y la forma en que conmovió a muchos.

Lo más interesante a descubrir fue la capacidad de aplicar todo lo aprendido durante estos años de carrera a un proyecto transversal en el tiempo, teniendo la posibilidad de formular un proyecto desde una oportunidad/necesidad y poner en valor y a disposición de una comunidad un material que de otras maneras se habría perdido. Agradezco infinitamente la posibilidad de poder llevar a cabo “Los Americanos del Bote” en este contexto académico, algo tan personal y simbólico pero tan importante de documentar y recordar. Es de suma importancia recordar siempre, que el diseño funciona como un motor para impactar la sociedad en que vivimos, desde las diferentes áreas, aun siendo en proyectos más contemplativos y de oportunidades/necesidades que no afloran a simple vista.

Finalmente quería realizar una invitación a quienes vean estas páginas a sentir curiosidad. Curiosidad por sus raíces y las historias que las componen; porque no hay forma más completa de comprender y conocernos a nosotros mismos que a través de las rutas de viaje que nos anteceden.

Como diseñadora me siento orgullosa de haber creado un proyecto que permite abrir el corazón y empatizar con estas historias, interpelando e invitando al usuario a vivir la experiencia migratoria a través de la unión de tres áreas fundamentales: el diseño, la gastronomía y la familia.

Y ahora, finalizando esta **memoria** puedo poner en perspectiva todos estos años de aprendizaje y como todo lo aprendido y aplicado dio los frutos esperados.

REFERENCIAS

REFERENCIAS ESCRITAS

- Becker Gana, B. (1995). *La historia del grabado en Chile: desde sus orígenes hasta el Taller 99*. Licenciatura. Pontificia Universidad Católica de Chile, Facultad de Historia, Geografía y Ciencias Políticas. Instituto de Historia.
- Button, K. and Ko, G. (2016). *Cúrate: Authentic Spanish Food from an American Kitchen*. 1st ed. Nueva York: FlatIron Books.
- CASEN. (2015). *Encuesta Inmigrantes*. Ministerio de Desarrollo Social, p.34.
- Child, J., Beck, S. and Bertholle, L. (2010). *Mastering the art of French cooking*. London: Penguin Books Ltd.
- Couldry, N. & Hepp, A. (2017). *The mediated construction of reality*. Cambridge, UK: Polity Press, p.77-82.
- Diéguez, G. (2012). *Aquí & Allá: primera generación chilena en Santiago de Chile*. Tesis (Diseñador). Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Imilan, Walter; Márquez, Francisca; Stefoni, Carolina. (2015). *Rutas migrantes en Chile: Habitar, festejar y trabajar*. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado. p.99-120.
- INE ESPAÑA (2018). *Cifras de Población a 1 de enero de 2018. Estadística de Migraciones Año 2017*. Instituto Nacional de Estadísticas España, p.5.
- INE CHILE (2018). *Síntesis de Resultados Censo 2017*. Instituto Nacional de Estadísticas Chile, p.10.
- Gutierrez, M. (2015.) *La Cocina de Margó*.
- Laborde, M. (2002). *Vascos en Chile*. Publicaciones Universitarias.
- LeeKong, A. (2013). *Exotic Table*. Avon, Massachusetts: Adams Media.
- Pérez, M. (2015). *Pasaje de Ida: Historias de Migración*. Tesis (Diseñador). Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Olafur Eliasson Studio. (2016). *The Kitchen*. Phaidon.
- Pomar, A. (1994). *Sabores de la memoria*.
- Rodríguez, J. & Ribas, A. (2009). *Memoria gráfica de la emigración española*. Madrid: Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales.
- Rodríguez, D. (2006). *La gastronomía como factor identitario. Recuerdos y silencios de los inmigrantes españoles en la ciudad de São Paulo. (1946-1965)*. Santander: Encuentro de Latinoamericanistas Españoles.
- Thayer Ojeda, Luis. (1989). *Orígenes de Chile: Elementos Étnicos, Apellidos, Familias*. Santiago de Chile: Editorial Andrés Bello. p. 161.
- Usme, Z. (2014). *Cocina Migrante: Historias Sobre La Identidad Gastronómica (Migrant Cuisine: Stories About Gastronomic Identity)*. Polonia: Universidad de Polonia.
- Valente, P. (2005) *Historias y Recetas*. Santiago: Valente Ediciones.
- Ziegelman, J. (2012). *97 Orchard*. Stamford, CT: JHSFC.

REFERENCIAS DIGITALES

América Retail. (2018). *Chile: Ventas de restaurantes y bares suman US\$ 4.700 mills.* [online] Disponible en: <https://www.america-retail.com/sin-categoria/chile-ventas-de-restaurantes-y-bares-suman-us-4-700-mills/> [Recuperado el 20 Nov. 2018].

Bermudez, G. (2018). *Los barcos de la emigración y sus protagonistas: varias empresas 1.* [online] Federacionespanola.com.ar. Disponible en: <http://www.federacionespanola.com.ar/barcos-emigracion/3187-los-barcos-de-la-emigracion-y-sus-protagonistas-varias-empresas-1.html?tmpl=component&print=1&page=> [Recuperado el 10 Nov. 2018].

Colectividad Asturiana. (2019) *Quiénes Somos.* [online] Disponible en: https://colectividadasturiana.cl/?page_id=443 [Recuperado el 15 Mar. 2019].

DIBAM. (s.f) *Breve Panorama de la Migración en Chile. Departamento educativo, Museo Histórico Nacional.* [online] Disponible en: <http://www.dibam.cl/Recursos/Contenidos/Museo%20Hist%C3%B3rico%20Nacional/archivos/Migrantes.doc3.pdf> [Recuperado el 10 Nov. 2018].

Estadio Español. (2019) *Historia – Estadio Español Las Condes.* [online] Disponible en: <https://www.eespanol.cl/historia-y-directorio/> [Recuperado el 10 May. 2019].

Fundación Archivo de Indios - Museo de la Emigración. (2019). Retrieved from <https://www.archivodeindios.es>

Latercera.com. (2018). *A 78 años de la llegada de Winnipeg, “el más bello poema” de Pablo Neruda* | La Tercera. [online] Disponible en: <https://www.latercera.com/noticia/78-anos-la-llegada-winnipeg-mas-bello-poema-pablo-neruda/> [Recup. el 15 Nov.].

Paniagua, A. (2018). *EL REINA DEL PACIFICO | Vida Marítima.* [online] Vidamaritima.com. Disponible en: <https://vidamaritima.com/2018/04/el-reina-del-pacifico/>

Peralta, A. (2019). *La pata coja de la gastronomía local.* [online] Disponible en: <https://www.latercera.com/noticia/la-pata-coja-la-gastronomia-local/> [Recuperado el 3 de Abr.]

Saramago, J. (2009). *Historias de la Emigración.* Otros Cuadernos de Saramago. Disponible en: <https://cuaderno.josesaramago.org/52205.html> [Recuperado 6 Oct. 2018].

SVS. (2019). *SOCIEDAD ANONIMA ESTADIO ESPAÑOL - Lista de Accionistas.* [online] Disponible en: <http://www.svs.cl/institucional/mercados/entidad.php?mercado=V&rut=91119000&grupo=&tipoentidad=RVEMI&row=AAAUvUABfAAAAk-bAAE&vig=VI&control=svs&pestanía=21> [Recuperado el 6 May. 2019].

Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española* (22.a ed.). Madrid, España: Autor.

Tacchi, M. (2019). *Leyendo la cocina chilena.* Disponible en: <https://www.latercera.com/noticia/leyendo-la-cocina-chilena/> [Recuperado el 3 de Abr. 2019]

Vala Galería de Arte. (2018). *Obras de Roser Bru: Retrato y memoria de una relevante pintora chilena.* [online] Disponible en: <https://www.vala.cl/obras-de-roser-bru/> [Recuperado el 13 Nov. 2018].

Valdés, A. (2015). *Roser Bru: el asombro, hasta hoy.* Revista Mensaje, [online] 64(644), pag.55-57. Disponible en: <http://repositorio.uahurtado.cl/handle/11242/21607> [Recuperado el 15 Nov. 2018].

Weiskopf-Ball, E. (2013). *Experiencing Reality through Cookbooks: How Cookbooks Shape and Reveal Our Identities.* M/C Journal, 16(3). Disponible en: <http://journal.media-culture.org.au/index.php/mcjournal/article/view/650> [Recuperado el 15 Abr. 2018].

VIDEOS Y PODCASTS

Chef's Table: *Massimo Bottura*. (2015). [video] Dirigido por: D. Gelb. Módena, Italia: David Gelb.

Heritage Radio Network (2017). *#BANNEDFOOD with chef Aliya LeeKong*. [podcast] Food Without Borders. Disponible en: <https://heritageradionetwork.org/podcast/bannedfood-with-chef-aliya-leekong/> [Recuperado el 13 Oct. 2018].

COMUNICACIÓN PERSONAL

Díaz, J. (2018). Levantamiento de Información Adicional. 20 de Septiembre

Fernández, M. (2018). Levantamiento de Información Adicional. 27 de Septiembre

Rey, A. (2018-19). Documentación para material narrativo. 7 de Septiembre-1 Julio

Sánchez, J. (2018-19). Documentación para material narrativo. 10 de Septiembre-1 Julio