



## Técnicas y Saberes asociados a la preparación del pan minero de Lota

Patrimonio cultural inmaterial

### DESCRIPCIÓN

La elaboración del pan minero es una preparación que identifica a la comuna de Lota, ubicada en la región del Biobío. Esta preparación del pan se caracteriza por ser una actividad colaborativa entre las vecinas e integrantes de las familias de cada una de ellas que ha sido transmitida de generación en generación desde comienzos del siglo pasado, donde la masa se elabora en las casas y su cocción, principal particularidad, es en horno de barro y ladrillos refractarios comunitarios.

La elaboración del pan minero de Lota nace desde la necesidad de alimentar a las familias lotinas, que hasta hace poco tiempo se caracterizaban por ser numerosas y, por tanto, hacer pan de manera colaborativa entre las vecinas, les permitía disminuir costos, al compartir la leña y el uso del horno, transformándose en una tradición hasta el día de hoy.

Actualmente, esta tradición persiste gracias a que su elaboración cumple con dos roles; por un lado, hay cultoras que lo asumieron como una forma de sustentar a sus familias desde una visión comercial, ofreciendo este producto en varios sectores de la comuna, principalmente en la feria libre de Lota; mientras que, por otro lado, continúa siendo un elemento fundamental de alimentación para las familias de la comunidad lotina.

## **TIPO DE RECONOCIMIENTO**

Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial

## **FUENTE DE INFORMACIÓN**

SIGPA

IDE Patrimonio

## **UBICACIÓN**

Lota, Concepción, Región Biobío

Mapa