En calle Molinares 50 cada viernes aún se puede disfrutar una de las comidas más típicas de Quillota, la famosa y reconocida Vapora, plato que se viene preparando aproximadamente desde hace 40 años según Carlos Vásquez Salvador, dueño del Restaurante La Felicidad.

Este clásico local de comida lleva 59 años funcionando en la comuna, así lo recuerda Carlos Vásquez, hijo de los dueños que iniciaron este restaurante en el año 1964, tiempo en que funcionaron varios de locales de comida en el sector del matadero municipal que preparaban este apetecido menú local.

Anuncio Patrocinado

“Esto sale del matadero municipal que existía en el sector, donde habían varios restaurantes como El Sauce, El Parrón, El Combo Fijo y el Caballo Chico que era de mi abuelo, entonces todos los matarifes sacaban las especies, los interiores y preparaban ese plato en distintos restaurantes, y de ahí mi papá con mi mamá empezaron a mirar y se atrevieron hacerlo, y desde ese año a esta fecha yo seguí los pasos de ellos para hacer la Vapora, ahora no sé qué va pasar cuando yo desaparezca, hay que preparar a alguien más para el puesto” comenta riéndose Carlos Vásquez.

Tal como rememora el actual dueño del local, esto empezó con sus papás, ellos comerciantes jóvenes que en el año 64 decidieron reabrir el Restaurante y arrendaron el actual espacio donde se encuentra hasta hoy preparando la Vapora, producto de se hacía de todo lo que entregaba el matadero, y que toda la gente del sector conocía y que sus padres siguieron preparando para los clientes.

Preparación Vapora

Hasta 3 días se demora la preparación de este plato, ya que su elaboración contempla desde buscar los productos hasta comenzar con sus distintos procesos de preparación para llegar al producto final el día viernes, momento en que se vende la Vapora a partir del mediodía.

“La Vapora se prepara primero haciendo un buen caldo con una buena carne, yo uso el tapapecho, después se hace un pinito como se dice, de igual forma se cuecen los interiores, chunchule, guatita, carne, corazón y ubre, productos que cada día está más difícil encontrar, pero yo por aquí y por acá hago una Vapora

bien completa y todo eso se junta con el caldo que se prepara, los ingredientes, la verdura, se junta todo y como se dice, cuando las papás están cocidas esta lista la Vapora. Este no es un plato difícil de hacer, pero si tiene harto trabajo porque esto es preparación de 2 días" indicó Carlos Vásquez.

Según Carlos, una de las técnicas importantes que permiten el sabor y la distinción de esta comida típica de la ciudad, es desgrasar todos los productos que van en plato final. "Es importante desgrasar todo, acá hasta las guatitas se desgrasan, porque en mucha parte se hace la Vapora y no desgrasan, entonces mucha gente no les gusta por el problema que genera, en cambio acá, yo a veces le digo a la gente que deje un poco de caldo y si eso se pone blanco esta malo, y no se pone blanco, porque está 95.5% sin grasa, este es un plato fuerte, es un plato friturero, entonces la gracia es esa, hacerlo lo más desgrasado posible, esa es la técnica".

Decreto Alcaldicio Patrimonio de Quillota

El 18 de noviembre del 2021, quedará en la historia gastronómica de la comuna de Quillota, ya que este día la Municipalidad de Quillota en su decreto alcaldicio número 9602 señala lo siguiente "DECLÁRASE el plato tradicional denominado "La Vapora" como Patrimonio Cultural Inmaterial de Quillota, en consideración de los antecedentes históricos que lo relacionan con nuestra comuna a través del tiempo.

Este reconocimiento otorgado a una tradición que ha mantenido por años la familia dueña del Restaurante La Felicidad, el alcalde Oscar Calderón Sánchez junto a integrantes del Concejo Municipal, le entregaron una copia del decreto que confirma este importante nombramiento a este plato que ha acompañado a los quillotanos y quillotanas por años.

"Orgulloso de este reconocimiento y esto no queda acá, va seguir por el tiempo y poniéndole harto para que esto no desaparezca, porque se hace poco y cada día que pasa se hace un poco más difícil hacerlo, porque los materiales a veces no están, producto de todo lo que está pasando, yo recorro todo Quillota y fuera de Quillota para buscar los ingredientes para que la Vapora salga como corresponde" expresó muy emocionado Carlos Vásquez.

Por su parte, el alcalde Oscar Calderón Sánchez reconoció y valoró la constancia de quienes han permitido que este tradicional plato local se mantenga durante años en el menú de la gastronomía local.

“A nivel de anécdota, La Vapora fue compañía de plato típico en el sector del matadero, desde allí surge su creación y ya desde inicio del siglo XX, era uno de los platos más consumidos en esta zona, platos que acompañaron el fútbol, platos que acompañaron convivencia, platos que acompañaron la construcción, plato que en general hoy día son parte del recuerdo de una cantidad importante de personas y queremos con esto no sólo rendirle homenaje a una tradición que por tanto tiempo lleva acá y revitalizar aquellas cosas simple de las comunas pero tan arraigadas en el corazón de quienes forman parte, hombres y mujeres, de esta comuna de Quillota llevan en su recuerdo” enfatizó la autoridad comunal.

Quienes deseen degustar este patrimonio gastronómico de la ciudad, lo pueden hacer todos los días viernes de manera presencial en el Restaurante La Felicidad, ubicado en calle Molinares 50, a partir del mediodía, o bien pueden solicitar a través de delivery al siguiente número de contacto 991228087.



TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Tradicional plato quillotano la Vapora fue decretada como patrimonio gastronómico de la comuna



TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Tradicional plato quillotano la Vapora fue decretada como patrimonio gastronómico de la comuna



Tradicional plato quillotano la Vapora fue decretada como patrimonio gastronómico de la comuna

Quillota Municipalidad

Este Acto Administrativo incorpora Firma Electrónica Avanzada, conforme a la Ley 19.799. El documento impreso es sólo una copia del documento original.

QUILLOTA, 18 de Noviembre de 2021.

La Alcaldía decretó hoy lo que sigue:

D.A NUM: 9602 /VISTOS:

1. Oficio N°107/2021 de 17 de Noviembre de 2021, de Director de Cultura a Alcalde, en que solicita decreto alcaldicio que declare "LA VAPORA" como Patrimonio Cultural Inmaterial de Quillota;
2. V°B° Alcaldicio estampado al pie de página del documento antes mencionado;
3. El documento "Fundamentación de La Vapora como Patrimonio Cultural Inmaterial de Quillota" elaborado por Hugo Quilodrán Jiménez, Director Patrimonio, Cultura y Turismo de la Fundación "Quillota Mejor", en Febrero de 2020;
4. El discurso denominado "La vapora y su aporte a la reconstrucción del Turismo Gastronómico de Quillota" elaborado y leído por Hugo Quilodrán Jiménez, Director Patrimonio, Cultura y Turismo de la Fundación "Quillota Mejor" en Septiembre 27 de 2019;
5. El texto "La receta de La Vapora" recopilación de Hugo Quilodrán Jiménez, Director Patrimonio, Cultura y Turismo de la Fundación "Quillota Mejor";
6. La positiva ponderación de la Dirección de Cultura de la Municipalidad de Quillota respecto de dicho plato;
7. Las facultades que me confiere la Ley Nº18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades y sus modificaciones;

D E C R E T O

PRIMERO **DECLÁRASE el plato tradicional denominado "La Vapora" como Patrimonio Cultural Inmaterial de Quillota,** en consideración de los antecedentes históricos que lo relacionan con nuestra comuna a través del tiempo.

SEGUNDO **ADOPTEN** Secretaría Municipal y la Dirección de Cultura las medidas pertinentes para el cumplimiento de esta resolución.

Anótese, comuníquese dese cuenta.

I. MUNICIPALIDAD DE QUILLOTA
ALCALDE

Firmado Digitalmente por
OSCAR CALDERÓN SÁNCHEZ
ALCALDE
MUNICIPALIDAD DE QUILLOTA

TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Tradicional plato quillotano la Vapora fue decretada como patrimonio gastronómico de la comuna



TUOPINAS.CL
NOTICIAS REGIÓN DE VALPARAÍSO

Tradicional plato quillotano la Vapora fue decretada como patrimonio gastronómico de la comuna



Tradicional plato quillotano la Vapora fue decretada como patrimonio gastronómico de la comuna



y tú, ¿qué opinas?