



**PTI DESTINO
CREATIVO**
LAGO LLANQUIHUE

Experiencias
creativas
que inspiran

Programa Territorial Integrado Lago Llanquihue Destino Creativo

Qué busca el programa

Desarrollar el turismo creativo en la cuenca del lago Llanquihue para posicionarla como un destino turístico creativo. Conjugando al turismo con las industrias creativas, con especial énfasis en la música, la artesanía, la gastronomía y el mundo audiovisual.

Qué es turismo creativo

Es aquel que ofrece a los visitantes la oportunidad de desarrollar su potencial creativo mediante la participación activa del viajero en talleres y experiencias de aprendizaje que son características del destino (Crispin Raymond y Greg Richards).

La cuenca del lago Llanquihue es un destino creativo

La cuenca del lago Llanquihue ofrece una experiencia diferente y profunda, tanto a quienes viven, como a quienes la visitan. Una experiencia personalizada, en grupos acotados y conectados con la naturaleza y la creatividad. Una sesión abierta y permanente para compartir emociones, donde prevalece la posibilidad de expresión, el bienestar físico y emocional y la protección de la cultura y la naturaleza.



Un patrimonio natural y cultural

Las cuatro ciudades del destino creativo son:

Puerto Varas

Destaca por su arquitectura, las artes visuales y audiovisuales, y su gastronomía -con oferta tradicional como también innovadora-, que invita a vivir una experiencia creativa de inspiración. La mesa servida resuelve el mundo, entre copas de vino y sabores que encuentran recuerdos.

Llanquihue

La ciudad de las esculturas de madera, con herencia alemana en cada esquina y una costanera que hace de mirador del lago y del cielo. La fuerza de su pasado cultural impone registro en el paisaje. Aquí el conocimiento fluye, navega y se encuentra.

Frutillar

Ciudad Creativa de la Música reconocida por Unesco en 2017

Es un punto de encuentro, de expresión y conocimiento. Hay técnica, disciplina y registro. Es centro entre un flujo de corrientes importantes, donde la diversidad encuentra cauce y la expresión tiene espectadores. Es donde vive un concierto sin fin.

Puerto Octay

Muelle de maestros de ribera, casonas antiguas y cafés con largos relatos. Aquí, cada huerta hace su temporada. Hay tierra en las manos. La inspiración de la cultura del lugar explica su fuerza. Un lugar donde creer en la inspiración y encontrarla.

Descubre las **experiencias creativas**





Puerto Octay



**arte
sanía**

Duración

4 horas

Nº Participantes

Mínimo 2 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

3 años

Lalün

📍 Cruce Chiriuco, Comunidad Indígena "Llaitul Panguinao", Ñadi Paullín (lote 2), Puerto Octay

Un espacio para conectar con la tierra e interactuar con su entorno, a través del etnoturismo. Los visitantes -de todas las latitudes- encontrarán productos únicos y exclusivos, elaborados con un bajo impacto ambiental. Un destino con identidad, cultura y tradiciones.

Saberes y experiencia ancestral guiada

Doraliza Hueichan es artesana huilliche, apasionada por su mapu (tierra), sus witrales (telares) y sus tradiciones. Ella es la encargada del recorrido que llevará a los participantes a través del campo sureño, desde donde se aprecian los volcanes Puntiagudo, Osorno y Calbuco.

Durante la jornada, tendrán contacto con las ovejas y con el bosque nativo, conociendo algunos árboles como el Canelo, Maqui, Ñirre, entre otros.

Así, se compartirán saberes ancestrales, respetando el proceso y el cuidado de las materias primas, la recolección de vegetales, para luego, continuar con el teñido e hilado de la lana y el tejido en el *witral*.



📷 @artesantias_lalun

🌐 web.facebook.com/doraliza.hueichan

☎ +569 8241 0205 / 9516 5568

✉ doraliza.2553@gmail.com



Puerto Octay



Duración

4 horas

Nº Participantes

3 a 10 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

8 años

Botes de Octay

📍 Galpones de Puerto Octay, Puerto Octay

Botes de Octay es una organización que busca recuperar la historia y patrimonio con un oficio tradicional local -la carpintería naval-, construyendo colaborativamente sus propias embarcaciones para salir a navegar.

Descubrir la carpintería naval en un entorno privilegiado

La actividad se desarrolla en los galpones de Botes de Octay, ubicados en la localidad de Puerto Octay, que ofrece un entorno tranquilo, espectaculares paisajes, una rica arquitectura patrimonial y una incipiente oferta de turismo creativo.

Los participantes descubrirán el taller donde se inició el proyecto y se construyeron, de forma comunitaria, más de 10 veleros. Aprendiendo, a través de su historia, la relevancia de la carpintería naval.

Durante la jornada, los participantes elaborarán -en madera reciclada o nativa-, un elemento de los navíos elaborados en Botes de Octay.



- 📷 @botesdeoctay
- 🌐 www.botesdeoctay.cl
- ☎ +569 8210 8306
- ✉ botesdeoctay@gmail.com





Frutillar

Musicaustral



música

Duración

75 minutos

Nº Participantes

10 a 20 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

Sin restricción

📍 Ruta V155, Km 31, Camino Los Bajos, Frutillar

Musicaustral es un proyecto de inmersión musical. Experiencias creativas y educativas que pueden ser disfrutadas como residencias musicales, day camps, talleres o clases. Dirigido por Daniel Emden, músico chileno con formación en Argentina y Canadá, quién con su pasión y experiencia lleva a conectar con lo más intrínseco de la música.

Drum Circle "Conecta con tu músico interior"

Musicaustral ofrece, durante todo el año, una experiencia colectiva de percusión, para personas con o sin conocimientos musicales previos. En el *drum circle* "círculo de percusiones", los participantes tocarán diversos instrumentos típicos de Latinoamérica, son dirigidos a través de señas y con instrucciones simples. Así, se adentrarán en el mundo del ritmo, creando articulaciones musicales e improvisando para generar sonidos armoniosos que despiertan el bienestar emocional.

Ubicados circularmente, los participantes disfrutarán de tocar congas, bombos legüero, djembes y otros instrumentos para asemejar el origen del acompañamiento de la percusión en rituales ancestrales. Una jornada creativa que se desarrolla en un entorno rodeado por la magia de la naturaleza local, o en una casona alemana típica de la región.



📷 @camp_musicaustral

☎ +569 8573 6492

✉ daniel emden@gmail.com



Frutillar



música

Duración

1 hora

Nº Participantes

8 a 40 personas

Temporada

Martes a domingo
(marzo-diciembre)

Edad Mínima

Sin restricción

Cancagua

📍 Km. 2, Camino a Los Bajos, Frutillar

Cancagua es un Spa & Retreat Center con vista al Lago Llanquihue, ubicado en medio de la naturaleza. Este espacio ofrece una variada cartelera de actividades y talleres, además de experiencias de turismo creativo que se pueden agendar para grupos en particular.

Concierto interactivo y naturaleza a orillas del lago

Inmersos en la naturaleza, en el yurt de Cancagua, los participantes vivirán una experiencia creativa en base a la exploración del sonido e improvisación musical, guiados por un músico local. A través del trabajo colaborativo y el juego, esta instancia busca lograr estados de mayor alegría, distensión y creatividad. Para cerrar la jornada, todos podrán relajarse en las tinajas del spa al aire libre.



- 📷 @cancaguachile
- ☎ +569 9949 7576
- ✉ mario@cancagua.cl
- 🌐 www.cancagua.cl



Frutillar



Blanca & CO

📍 Calle Los Carrera 1261, Frutillar



Blanca & Co, es un espacio de experiencias gastronómicas situado en Frutillar, a escasos metros de la orilla del lago Llanquihue. En pleno corazón del barrio patrimonial, este lugar ha sido creado, exclusivamente, para divulgar la pasión por la buena mesa, tradición y cultura.

Talleres de gastronomía local "Kuchen Experience"

A través de una introducción sobre la historia del kuchen y su llegada desde Alemania a nuestro territorio, los participantes conocerán la receta de su elaboración con frutas locales. Cada uno horneará su versión, la cual será compartida con un café o té al finalizar la sesión.

Duración

2:30 horas

Nº Participantes

Entre 2 y 12 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

6 años

Talleres de gastronomía local "Cocina 100K experience"

A través de una introducción sobre la historia del 100K, los participantes sabrán cómo llegaron los ingredientes y productos a la cuenca del lago Llanquihue. Cada uno cocinará -con la receta enseñada- un plato de fondo, que luego se compartirá en un almuerzo o cena.

Duración

2:30 horas

Nº Participantes

Entre 2 y 12 personas

Temporada

Todo el año. (especialmente abril, agosto y noviembre)

Edad Mínima

6 años



Taller "De la feria a la mesa"

La visita a la caleta y mercado de Angelmó en Puerto Montt, es una experiencia para que los participantes vivencien de primera mano la llegada de los barcos pesqueros al puerto: descargando pescados y mariscos. En el mercado, se intercambiarán conocimientos con los productores, y se comprarán los insumos para las recetas a elaborar.

De regreso al taller en Frutillar, se cocinará un almuerzo completo: entrada, plato fondo y postre.

Duración

4:30 horas

Nº Participantes

Entre 2 a 12 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

6 años

Taller de montaje de tablas con productos locales y maridaje

La experiencia comenzará con una introducción sobre los embutidos, quesos, encurtidos, mermeladas y salsas producidos en la cuenca del lago Llanquihue. Se explicará cómo se pueden maridar, para sacarles el máximo provecho. Se montará una tabla de ejemplo para mostrar cómo colocar los productos. Luego, los participantes diseñarán su propia tabla -con los ingredientes que hay a disposición en el buffet-, para finalmente disfrutarla con variados vinos boutique de Chile.

Duración

1:30 horas

Nº Participantes

Entre 4 a 12 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

6 años



Talleres de cata y maridaje

La experiencia comenzará con una introducción sobre la historia los cuatro vinos que se degustarán posteriormente. Los participantes conocerán sus particularidades, la de las bodegas y de cada una de sus *terroir*.

Luego, se dará inicio a la cata visual, olfativa, donde se buscarán olores semejantes a la caja de aromas básicos, para finalizar con la cata del gusto. Ésta, se maridará con cuatro diferentes elaboraciones, que hacen buena combinación con los vinos degustados.

Duración

1 hora

Nº Participantes

Entre 4 a 12 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

6 años

Talleres familiares: "De la feria rural a la mesa"

La Feria Frutillar Rural es el escenario para esta experiencia, donde los participantes conocerán los productos locales de agricultura biodinámica, intercambiarán conocimientos con los productores y comprarán los insumos para el taller.

Con los ingredientes de la feria, se cocinará una comida completa: entrada, plato de fondo y postre.

Duración

4 horas

Nº Participantes

Entre 2 a 12 personas

Temporada

Todo el año. Sábado am

Edad Mínima

6 años



Talleres de recolección y cocina

Los participantes se dirigirán desde el taller a la huerta, donde recolectarán los productos disponibles: hongos y murta, en otoño; frutos rojos, en primavera y verano. Tras la cosecha, se explicarán las recetas a elaborar, para luego comenzar el proceso en conjunto de la producción de un almuerzo completo: entrada, plato de fondo y postre.

Duración

4 horas

Nº Participantes

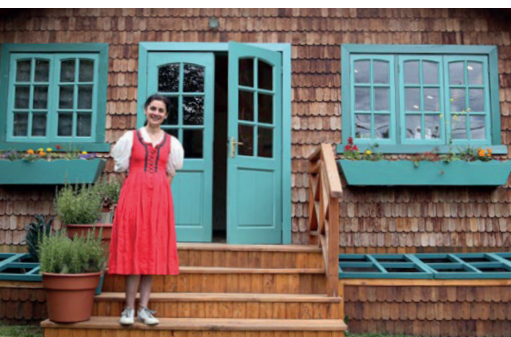
Entre 2 a 12 participantes

Temporada

Todo el año (excepto junio, julio y agosto)

Edad Mínima

6 años



 @blanca_and_co.ok

 www.blancayco.cl

 +569 8660 0512

 bvelacoracho@gmail.com



Frutillar



Kala Diseño Sur



📍 Av. Philippi 539, Patio de los Oficios, Frutillar

Kala Diseño Sur es una tienda, taller y escuela dedicada a la cerámica utilitaria, artística y otros oficios del sur de Chile. Ubicada en la costanera de Frutillar, es un espacio dedicado al arte y la artesanía para todos quienes quieran desarrollar y potenciar sus habilidades artísticas.

Clases con torno Alfarero

La experiencia está dirigida a quienes quieran aprender a utilizar el torno alfarero, con o sin experiencia previa. En ella, los participantes aprenderán a amasar, a centrar la arcilla y experimentar la cerámica en movimiento del torno. Se comenzará por las formas más simples -como el cilindro y el bowl-, para luego, probar con piezas más elaboradas.

Duración

2:30 horas

Nº Participantes

2 personas

Temporada

Sábado. Todo el año

Edad Mínima

6 años

Decoración de loza en familia

En este espacio, los participantes trabajarán en la decoración de una pieza bizcochada -cocida y lista para ser esmaltada. En familia, podrán desconectarse de la rutina diaria pintando un cuenco, taza o bowl, con todos los materiales necesarios para ello. La pieza se enviará al horno para su cocción, y una vez lista, llegará por encomienda a los asistentes.

Duración

1:30 horas

Nº Participantes

8 personas

Temporada

Todo el año. Horario pm

Edad Mínima

Desde los 4 años (con un adulto responsable)



Clases de cerámica Gres: modelado

Este taller está diseñado para todos quienes quieren acercarse al mundo de la cerámica Gres. Los participantes conocerán sobre las distintas técnicas de modelado de arcilla: pellizco, lulo, placa y ahuecado. Así, podrán explorar esta materia prima, creando una pieza utilitaria o artística.

Duración

3 horas

Nº Participantes

8 personas

Temporada

Todo el año. Horario pm

Edad Mínima

11 años

Clases de cerámica en familia

El taller está dirigido para realizar una pieza de cerámica Gres en familia. Aquí, aprenderán las distintas técnicas de modelado o torno, según disponibilidad.

Duración

1:30 horas

Nº Participantes

8 personas

Temporada

Todo el año. Horario pm


Edad Mínima

4 años



KALA
-Diseño Sur-

 @kaladisenosur

 +569 8419 8615

 kaladisenosur@gmail.com



Frutillar



Casa Maquis

Duración

4 horas

Nº Participantes

Máximo 18 personas

Temporada

A partir de
octubre 2023

Edad Mínima

Sin edad mínima

📍 Camino Punta Larga, km. 2, parcela 46, Frutillar

Casa Maquis es un espacio creativo, ubicado en Frutillar, que entrelaza distintas miradas y disciplinas del territorio. Facilitando la conexión con los sentidos en un viaje sensorial, a través de la comida, la música, el arte, la artesanía, la ciencia, los ingredientes de estación y los paisajes de la ciudad.

Mi Lado C "Cocina sustentable, cultura y más"

Una experiencia sensorial, gastronómica y musical que combina tres elementos: cultura local, cocina sustentable -con productos naturales de estación-, e historias de dos mujeres amantes de la cocina, una cantautora-gestora y una científica-artista.



📷 @casamaquis

☎ +569 4576 4079

✉ casamaquis@gmail.com



Llanquihue



Manto Verde

📍 Quebrada Honda s/n, Llanquihue

Manto Verde es un espacio para el encuentro, para conectar y aprender durante todo el año. Ubicado en una casona -frente al lago Llanquihue-, de principios del siglo XX, recuperada y rodeada de espacios abiertos y huertas, invernaderos y flores, que recoge una historia familiar ligada al rescate de los oficios, el trabajo con la madera, las semillas y los cultivos.



Cosecha de flores y frutas

Esta experiencia invita a explorar y obtener productos de una típica huerta sureña. Los participantes accederán a un jardín y una huerta, donde cosecharán flores, frutas, hierbas y hortalizas de temporada, pudiendo conocer la abundancia de productos que crece y se cultiva en la zona.

Duración

2 horas

Nº Participantes

10 personas

Temporada

A partir de octubre 2023

Edad Mínima

Sin restricción

Veranea huerteando

Esta escuela de verano se desarrolla anualmente entre enero y febrero, para niñas y niños. En ella, los participantes podrán plantar, sembrar, cosechar y aprender de la huerta, el gallinero, el invernadero y los frutales. Conociendo, a través del juego, sobre la producción de alimentos y cómo pueden convertirse en agentes positivos en dicho proceso.

Duración

4 horas

Nº Participantes

Hasta 20 personas

Temporada

Enero y febrero

Edad Mínima

5 a 11 años



Bombas de alegría

A través del método Nendo Dango -envolver semillas en arcilla-, niños y niñas podrán acercarse, de manera lúdica, a la siembra de hortalizas de rápido crecimiento, así como fomentar su motricidad fina.

Duración

1 a 2 horas

Nº Participantes

Hasta 15 personas

Temporada


Todo el año

Edad Mínima

5 años



 @mantoverdefrutillar

 +569 8984 2213

 paulalope@gmail.com





Llanquihue



Artesanas de Llanquihue



📍 Cámara de Turismo Llanquihue, Erardo Werner 524, 5610470 Llanquihue, Los Lagos

Tres artesanas, portadoras y mantenedoras de tradiciones textiles de la comuna de Llanquihue, se agruparon para ofrecer distintas experiencias vinculadas a la lana. Siendo una perfecta experiencia para acercarse a esta materia prima, conocer qué es y cómo se utiliza, para finalizar con la creación de una artesanía.

Del vellón de oveja a tu imaginación

Esta experiencia invita a trabajar con el proceso completo de la lana: desde el vellón sucio, escarmenado, hilado y el teñido con fibras naturales, hasta finalizar con la elaboración de un ovillo –el cual cada participante se llevará tras el taller.

Artesana: Paola Aguila

📷 @rescatandomis_tradiciones

Pintar con lana y el alma

En esta experiencia, los participantes conocerán el vellón -fibra natural proveniente de la esquila de la oveja-, y la técnica del agujado. El primer paso será urdir con hilo algodón un marco de madera, para luego formar una trama con el vellón. Se dibujará la silueta de un ave local, se pasará al agujado una vez que el contorno esté listo, y finalmente se irá rellenando -o pintando- con el vellón.

Artesana: Sandra Villarroel

📷 @lancuyen.eclipse.de.luna



Camina hacia tu interior aprendiendo con lana

En este espacio, conocerán los distintos puntos de tejido del telar, para luego escoger colores y lanas con las que trabajarán en una creación propia. A través de la conexión con la lana y el Telar María, los participantes podrán tener un momento de conexión e inspiración.

Artesana: Ruth Vásquez

📷 @encantodellago

Duración

4 horas

Nº Participantes

Entre 2 a 6 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

9 años



Contacto: Sandra Villarroel

☎ +569 3401 8012

✉ sandravillarroelvargas@gmail.com



Llanquihue



Duración

3 horas

Nº Participantes

Entre 10 a 15 personas

Temporada

Todo el año. Sábado y domingo.

Edad Mínima

Sin restricciones

El Fogón del Frutillarino

📍 Casa Kunst: Avenida Phillipi 1175, Frutillar

Este proyecto integra distintas culturas que habitan el territorio. Ervin Azócar, "El Frutillarino", combina música en vivo y gastronomía, en torno a un fogón temático con comida criolla y música folclórica e historias y leyendas del sur de Chile. El escenario es Casa Kunst, una construcción típica alemana ubicada en la costanera de Frutillar.

Comida criolla, leyendas y música

Los visitantes serán recibidos con una comida típica -asado, curanto u otro-, preparada en un fogón. Luego, oirán las leyendas e historia de Frutillar, en un ambiente con música en vivo interpretada por el personal que trabaja en el fogón, liderado por "El Frutillarino".



📷 @elfogondelfrutillarino

🌐 www.elfrutillarino.wix.com/elfrutillarino

☎ +569 9497 5715

✉ elfogondelfrutillarino@gmail.com



Puerto Varas



Duración

2 horas

Nº Participantes

Entre 4 a 8 personas

Temporada

Todo el año

Edad Mínima

12 años

Estación Rock

📍 Estación 48, esquina Terraplenes, Puerto Varas

Estación Rock es una escuela de música que cuenta con cientos de estudiantes de todas las edades, un equipo de músicos de excelencia e infraestructura de alto nivel. Todos sus programas fomentan la formación de bandas y el trabajo en equipo. La participación en un colectivo musical facilita el desarrollo de la confianza, autoestima, capacidad de expresión y creatividad.

Rock entre volcanes

La experiencia comenzará con un tour guiado, donde los participantes recorrerán las dependencias de Estación Rock, conociendo la historia de la casona y experimentando una clase de muestra.

Como actividad inicial se realizará un "Círculo de percusiones", en donde, guiados por un profesor, podrán identificar y repetir rítmicas simples. Luego, participarán de un "ensamble": momento musical con instrumentos característicos del género rock, donde la improvisación, creación y composición serán las protagonistas.

Para finalizar, los visitantes conocerán un estudio de grabación, dejando un registro de lo trabajado durante la jornada, el cual se podrán llevar.



- 📷 @estacionrockpv
- 🌐 www.estacionrock.cl
- ☎ +569 6432 6283
- ✉ contacto@estacionrock.cl



Puerto Varas



Melün



📍 Calle Doña Ema 9, parcelación Fundo Arthur, Puerto Varas

Melün es un empendimiento de biocosmética natural y aromaterapia. A través de procesos como el destilado del canelo o la preparación de una crema seda con aceite de ñeñ (avellana chilena), se invita a sus usuarios a conectar con la energía vibrante y la íntima relación con los bosques milenarios.

Biocosmética del bosque

Los participantes aprenderán a preparar cosméticos, recolectando las materias primas de la huerta orgánica y árboles nativos. La jornada comenzará con una breve presentación sobre la medicina en la Patagonia, sus principios activos, y otros conceptos relevantes de la biocosmética del bosque. Tras una caminata y cosecha respetuosa de hierbas, se dará paso a la elaboración de cinco productos de aromaterapia y biocosmética. El taller finalizará con un refrigerio de productos locales.

Duración

3:30 horas

Nº Participantes

Entre 3 a 8 personas

Temporada

Octubre a abril

Edad Mínima

12 años

Destilación en alambique de cobre

En esta experiencia, los participantes aprenderán sobre la destilación de hierbas en un alambique de cobre y los principios básicos de la aromaterapia. De dicho proceso, se obtendrá hidrolato y aceite esencial, cuyos usos también serán enseñados. El taller finalizará con un refrigerio de productos locales.

Duración

2 horas

Nº Participantes

Entre 2 a 6 personas

Temporada

Todo el año (excepto junio, julio y agosto)

Edad Mínima

15 años



Introducción a la aromaterapia y elaboración de crema seda

Los participantes aprenderán sobre los principios de la aromaterapia, para luego preparar la crema seda con productos de destilación: hidrolato y aceite esencial. Tras un almuerzo saludable, se trabajará en la olfacción de los aceites esenciales más icónicos, se les presentará un botiquín básico, y por último, la elaboración de sinergia, y el empaquetado de los productos.

Duración

7 horas

Nº Participantes

Entre 3 a 6 personas

Temporada

Todo el año (excepto junio, julio y agosto)

Edad Mínima

15 años

melün

📷 @melunbiocosmetica

☎ +569 61640488

✉ rocioegonzalez@gmail.com



Esta es una invitación a vivir algo diferente. Entender la naturaleza de otra manera. Con otra fuerza. Abrazar el tiempo que nos ha tocado vivir pensando en el viaje como una oportunidad: tan recreativa como inspiracional. Puede ser el inicio, el medio o el final de un camino propio, de un proceso creativo, de una emoción que busca expresarse.

Iniciativas colaborativas en la cuenca del Lago Llanquihue



Uno de los ejes de trabajo que ha impulsado el PTI Lago Llanquihue Destino Creativo durante el desarrollo del programa, es la creación de mesas sectoriales. Actualmente dos de estas instancias colaborativas han avanzado en vías de consolidación, transformándose en espacios representativos de dos sectores creativos: la gastronomía con 100K y la música a través de REDMILL.



100K Gastronómico



📍 Cuenca del lago Llanquihue

Cocina sustentable e identitaria

100K es un movimiento que agrupa a más de 20 chefs y empresarios gastronómicos de la cuenca del lago Llanquihue. Su objetivo es impulsar una cocina más sustentable, utilizando productos obtenidos a menos de 100 km. de distancia, con el propósito de promover el desarrollo de la identidad local, reducir la huella de carbono y generar encadenamiento productivo en el destino creativo.

Esta iniciativa nace en 2022, a propósito de la mesa sectorial de la gastronomía, convocada por el Programa Territorial Integrado Lago Llanquihue Destino Creativo. Actualmente, se ha ido consolidando como un espacio colaborativo y creativo, con diversidad de estilos y orientaciones, que busca promover prácticas sustentables en dicho sector productivo y realzar la identidad local en conexión con el territorio.

Dentro de sus iniciativas, se encuentra la oferta de platos exclusivos asociados a cada temporada del año, en los distintos espacios y restaurantes; así como la de servicios especiales de banquetería, para eventos enfocados en una experiencia gastronómica vinculada al territorio, la producción local, y una mirada comprometida con la sustentabilidad y el patrimonio.

Cornelia Prenzlau

📷 @100kllanquihue

✉️ cprenzlau@gmail.com

Socios 100K

Con Sabor Muermino
COCINA FUSIÓN



COCINA FRAU HOLLE

TESTACCIO
PIZZA ARTESANAL



HUALAIHUÉ
Food Experience



PUERTO VARAS / HOTEL



ARDE
COCINA



CASA
LINDE
MANN



CAFÉ
MESON
CARPINTERO
L'ART DU TEMPS
PUERTO OCTAY

Colaboradores 100K

CASA
Ayacara
FRUTILLAR

DOMO AUKAN
PUERTO VARAS

Foráneo
CABAÑAS



la
Balanza
mercado COOP
PUERTO OCTAY





Redmill



Red de Música Independiente Los Lagos

REDMILL nace a fines de 2021 por la necesidad de articular, de manera colaborativa, el apoyo a artistas y productores musicales regionales.

La red está conformada por una serie de iniciativas y organizaciones vinculadas a la industria musical, que se agrupan a partir de la mesa sectorial de la música, impulsada por el Programa Territorial Integrado lago Llanquihue Destino Creativo.

A través de un trabajo conjunto, se ha ido consolidando con presencia en diferentes instancias a nivel nacional, tales como Lollapalooza (Santiago), Fluvial (Valdivia), Musitur (Valparaíso) y RECPRO (Concepción); así como con la conformación de su directiva.

Algunas de sus iniciativas son el apoyo a festivales de música de la cuenca del Lago Llanquihue, como Festival Tronador, Festival Piedrandina, entre otros; así también, la promoción de artistas regionales en instancias de carácter regional, nacional e internacional.

REDMILL

Francisca Paris

 @redmill2030

 francisca.paris@gmail.com

¿Quiénes somos?





Quien se acerca,
una historia escucha,
una experiencia vive,
una inspiración despierta.
Quien se va,
una historia se lleva



**PTI DESTINO
CREATIVO**
LAGO LLANQUIHUE



Proyecto apoyado por:



CORFO

Instagram icon @llanquihue.creativo

Globe icon www.lagollanquihuedestinocreativo.cl