

En la ruta por el corazón de la patria

Disfruta el tesoro de la despensa de los embutidos de la empresa Cecinas Chillán, considerada icono de la buena longaniza, conociendo de primera mano el funcionamiento de una de las fábricas artesanales con más renombre en la Región y el país. Empápate de una tradición culinaria que se remonta con sus recetas rescatadas desde tiempos inmemoriales en la pintoresca ciudad de Chillán.

Vive con nosotros una experiencia gastronómica intensa e inolvidable en torno a los manjares del cerdo.

El aroma característico del buen embutido se aprecia a la llegada. Visitaremos la fábrica, una empresa familiar dedicada a la elaboración de productos derivados del cerdo. Pasaremos la mañana conociendo el proceso de elaboración de los embutidos a través de las zonas de procesos, bodegas y secaderos ahumados de la empresa. Además, un maestro cortador revelará los secretos del buen corte.

El principal objetivo de esta Ruta Turística es darle a conocer cómo se trabaja hoy, en pleno siglo XXI, en la elaboración artesanal de un producto tan tradicional como es la longaniza y los derivados del cerdo de Cecinas Chillán. Permítanos mostrarle usos y costumbres ya olvidados de una industria valiosa por lo "Artesanal, Pequeña y Exclusiva" frente a un mundo totalmente "Global e Industrializado".

Qué mejor recuerdo para llevarse a casa que degustar unas buenas piezas de jamones y la mejor longaniza de la región, así como su gran variedad de productos.

Queremos contarle la experiencia que vivimos en los inicios de la primavera, junto con la llegada de septiembre, Mes de la Patria de nuestro país, donde el ambiente dieciochero se apodera de los habitantes con celebraciones, desfiles y un sinnúmero de actividades costumbristas para conmemorar la Independencia de Chile.

Durante un viaje con Enrique Araya, chef ejecutivo de Santiago y Buenos Aires de

la cadena de hoteles "Regal Pacific" y profesor de gastronomía, podrán descubrir la historia, arte y gastronomía de la zona, donde la fábrica es considerada como un referente para los visitantes.

Tú también puedes visitar la fábrica y degustar sus embutidos ahí mismo. Te fascinará conocer cómo Cecinas Chillán "Es más y Mejor", produce sus productos derivados del cerdo al más puro estilo casero, con procesos y recetas que le aportan un riquísimo sabor.

El escenario de esta travesía es un recorrido lleno de tradición, historia y sabor, que mezcla la intensa vida del campo chileno con las sabrosas recetas de antaño traídas por los primeros colonos españoles avencindados por el año 1900, no sólo en Chillán, sino que en otros lugares de Chile con técnicas de elaboración determinadas para llevar al paladar los prestigiosos productos, rescatando lo mejor de las recetas de nuestros antepasados, lo cual logra darle identidad a nuestra empresa, para así transformarla en un referente con un claro sello regional del sur de Chile.

La ruta ofrece un recorrido de tres horas y media, en la cual se muestra cómo se elabora este tradicional producto. Además se pueden apreciar otros productos como arrollados, pate de cerdo, chorizos, salchichones, costillares ahumado, jamones crudos guardado y cuidados durante meses para que el tiempo complete su elaboración, humeantes prietas y



pernils, crujientes chicharrones con sopaipillas. Sumado a esto, pan amasado, ají picante y pebre cuchareado, entre otras tradiciones ofrecidas, donde se incluye un agradable paseo al aire libre, acompañado con lindas canciones de nuestra cultura chilena.

El viaje culmina en un lugar donde los asistentes pueden conocer un poco más de la historia desde la conquista española y posterior llegada de colonos cuya influencia en nuestra gastronomía local y nacional ha sido la base de nuestra alimentación.

Aquí los asistentes pueden apreciar que la elaboración mayoritaria de embutidos fue oral, ya que estamos hablando de una época en que muy pocas personas sabían leer.

Sobre gustos hay mucho escrito
Los recetarios aparecen en Chile tardíamente en

relación a otros países, alrededor de las últimas décadas del siglo XIX. Dichos impresos traían pocas recetas tradicionales y varias extranjeras. Aparentemente, por muchos años se siguieron las mismas formas de prepararlos, pero a nivel local cada comunidad fue modificando la receta textual, haciendo pequeños cambios que significaron, entre otras cosas, agregar algunos insumos propios de cada zona del país. Junto con esto, también se percibe la incorporación de otros giros de las recetas, tomando en consideración aportes de otras culturas que fueron asentándose en el país en diferentes



momentos de la historia" Un interesante dato que entrega la visita es que relación parte de su receta con la ubicación geográfica de esta localidad. "En el Chile colonial se ubicaban varias familias de colonos en Chillán que elaboraban embutidos, llegando viajeros de todo el país, principalmente de Val-

de Cecinas Chillán que vale la pena resaltar y reconocer que, además, ha sido pionera en usar la primera técnica artesanal de secado y ahumado implementada en el país en la década de los '80 en esa ciudad, logrando mejorar rapidez y eficiencia en sus procesos de elaboración artesanal y también ser la



FOTOGRAFÍA DE 1987, SERGIO YANINE, JUAN LUIS YANINE Y MÓNICA ABEDRAPO EN EL BODEGÓN DE SECADO Y AHUMADO DE LONGANIZAS, CHORIZOS, COSTILLARES, SALAMES, JAMONES DE PIERNA CRUDO ENTRE OTROS, USANDO LA PRIMERA TÉCNICA ARTESANAL DE SECADO Y AHUMADO IMPLEMENTADA EN EL PAÍS EN LA DÉCADA DE LOS '80 EN CHILLÁN, LOGRANDO MEJORAR RAPIDEZ Y EFICIENCIA EN LO PROCESOS DE ELABORACIÓN ARTESANAL.

paraíso, de Santiago y de los alrededores, para llevar longanizas, arrollados y otros para consumir, cuyo medio de transporte fue después el ferrocarril Chillán-Santiago. Estos productos eran novedad y además gustaban mucho. No debemos olvidar que también que los ejércitos acostumbraban alimentarse de estos productos por su alto nivel de minerales, calórico y proteico. Ahí se explica porque la ciudad de Chillán era amante de estos exquisitos embutidos y es el punto de referencia dada su fama por las longanizas y que muchas empresas han continuado con esta tradición. Sin embargo, otras han desaparecido con el correr del tiempo. En la actualidad hay muchas fábricas de estos embutidos, donde el modelo de su negocio es principalmente sala de venta al por menor, no así en el caso

primera en avizorar por más de tres décadas la distribución de sus productos artesanales en todo el país, asegurando la calidad y utilizando la primera y eficiente cadena de frío para que sus productos no pierdan ese sabor y características de las recetas de antaño. Dato importante para considerar es que más allá del lugar de donde provengan estos tipos de embutidos tienen una serie de elementos comunes o, como dice Enrique Araya, su "recetario base" es más o menos similar en todo el país y con ingredientes posibles de encontrar: "Estamos hablando de carne de cerdo, tocino de cerdo y condimentos". Sus diferencias en general están dadas por la forma de selección de algunos cortes de carnes de cerdo, la calidad de sus condimentos, la forma de procesar y ahumar

los productos, reposando en grandes bodegones por varios días o meses según corresponda, se le da primero un secado y posterior ahumado con maderas nativas de roble dando el sabor justo usando técnicas y recetas de antiguas y que esta empresa ha rescatado, mantenido y guardado bajo siete llaves, heredando con ello secretos que las hacen únicas e inconfundibles tanto en aroma y sabor. Esto se logra a través de fotografías y reportajes audiovisuales donde se aprovecha de explicar también la vida de la empresa, los comienzos de la pequeña fábrica que emprendió su vuelo en la década de los '80' aunque en forma muy rudimentaria y con escasos recursos, con sólo cuatro operarios y una máquina manual para llenar longanizas. Además se aprovecha de contar los buenos sucesos ocurridos durante su trayectoria como también los tristes, como el incendio ocurrido el año 1995 donde toda la fábrica resultó consumida por un voraz incendio, borrando momentáneamente parte de la historia.

También es trascendente que poco antes de iniciarse esta empresa, existía una imagen muy poco clara de la calidad e identidad debido a la presencia de personas o fábricas pequeñas que vendían en forma clandestina e indiscriminada con el afán de obtener altas ganancias a cambio de bajas condiciones de higiene y a precio que no estaban acorde con las calidades que ellos ofrecían, provocando un engaño a lo que el consumidor exigía, creándose una muy mala reputación de estos embutidos ante los turistas y consumidores en general, todo esto, producto de la especulación y escasos propios de la década entre los 70 y 80, momentos muy difíciles para nuestra sociedad y la historia. Golpe duro para un rubro desprestigiado en el cual con el tiempo y gracias a las exigencias sanitarias y el modernismo de los organismos fiscalizadores del estado se puso freno a esta lacra de productores y especuladores que generó la decadencia.

Dado este gran vacío, que duro más de una década y a raíz de la mala fama, después aparecen en la historia de los embutidos en Chillán, la empresa "Cecinas Chillán", cuyos dueños tras realizar un estudio bastante completo de las necesidades en esa época. Es así como los hermanos Sergio y Juan Luis Yanine descendiente de la tercera generación de inmigrantes cuya ligación familiar con la ciudad de Chillán data del año 1890 deciden algo fundamental: ofrecer un producto de óptima calidad sin importar su costo de producción aparejado con procesos certificados de elaboración, llegando a un mercado que cambiara la oferta de este producto artesanal logrando un claro sello por su calidad, identidad y fama tanto en su ciudad como a nivel nacional. Luego vienen hitos que van haciendo crecer el patrimonio de esta gran familia con muestras de visión, mucho trabajo y emprendimiento,

sin faltar la cuota de riesgo. Aquí se puede apreciar también el compromiso de esta empresa en particular con la región y en especial con Chillán que data de la década de los '80 y se ha mantenido incólume.

Pese a su gran éxito empresarial de su emprendimiento, así como también en otras áreas de la economía, la casa matriz permanece en la capital de Nuble, porque con tres generaciones y más de 100 años de historia familiar, ya tienen a esta ciudad en la sangre, afirman los hermanos Sergio y Juan Luis, lo que se extiende a los descendientes de la cuarta generación, los cuales se preparan para participar en los negocios familiares. Este gran paseo mezclando la alimentación para el cuerpo y el arte de la elaboración para



alimentar el espíritu, nace como necesidad de sus dueños de mostrar a sus visitantes que llegan de todas partes de Chile, lo que ellos hacen con gran cariño, esfuerzo y dedicación. Esta iniciativa se está llevando a cabo hace 8 años en menor escala y con el tiempo fue creciendo pues había muchos clientes que necesitaban conocer el lugar donde se elaboraban estos exquisitos productos que tanta fama y notoriedad han tenido durante años. Además de reconocimientos a nivel nacional y en el extranjero, le han dado no sólo prestigio a su empresa, sino que también hacer notar a su ciudad natal y escuchar a la gente que "en Chillán existe una empresa que distribuye sus productos a cualquier parte del país", dándole la posibilidad a cualquier persona disfrutar estos productos sin necesidad de viajar cientos de kilómetros para conseguirlos.

Todo esto se trató de resumir en un concepto "ruta de la longaniza". Actualmente sus dueños evalúan otros proyectos turísticos para la zona que gracias a la coordinación y buena llegada de su periodista especializado y encargado de relaciones comunicacionales de la fábrica con los medios escritos, radiales y televisivos. De esta manera, ha logrado el interés destinando grandes espacios a mostrar esta empresa en sus programas no solo a nivel nacional sino a través de la señal internacional a varios países de América Latina.

Sus dueños con éste y otros proyectos no esperan resultados inmediatos, ya que hay que trabajar duro y constante para lograr lo que se pretende en el mediano plazo, a pesar de que hayan ciertas empresas del rubro y personas de la ciudad que en la actualidad tengan intereses egoístas de acoplarse y de tratar de figurar y confundir a su gente de esta inédita y tan aplaudida iniciativa. En todo caso con mucha humildad y respeto, sus dueños han manifestado que todo aporte debería ser bien recibido, pues se sabe que cada iniciativa creativa de cualquier empresa privada ellos las apoyarán siempre y cuando no desmerezca el esfuerzo de otro y así estaremos aportando todos con un pequeño grano de arena



la zona y de la Región Metropolitana, representantes de España, México, Francia y Alemania, sin contar los innumerables hijos de esta tierra como por ejemplo el escritor y poeta Gonzalo Rojas, quien en una oportunidad nos comentó que es una muy buena idea dar a conocer el esfuerzo de años traducido en notables productos de buena calidad que

la gente ha sabido reconocer. Por otro lado Enrique Araya y muchas otras autoridades del gobierno nacional y personajes de relevancia mundial reconocen que este trabajo que ha realizado esta empresa no ha sido impulsada jamás en la historia de Chillán por ninguna otra empresa y de la cual deberían estar muy orgullosos y agradecidos de su aporte.

Sus dueños han aprendido que cuando algo se comunica y muestra, existe. Y cuando no se comunica, parece

que no existe para los demás. Por lo tanto, han aprendido de la experiencia que hay que canalizar la información a los demás de la mejor forma y mostrar lo que ellos hacen y esto es la que han intentado hasta el momento con resultados mejores de los esperados en estos interesantes proyectos. Después de salir de la fábrica nos encontramos con un grupo de turistas franceses poniéndose los delantales, gorros y zapatos desechables listos para entrar al lugar. Hace un par de años, unas agencias de viajes y de turismo trataron de incluir en su itinerario una visita a la empresa, dice Araya mientras el grupo de turistas se pierden dentro de las instalaciones reconociendo que aún no estamos preparados para recibir a tanta gente, sino un reducido grupo de no más de 20 personas, lo cual se estaría requiriendo la coordinación de una entidad externa especializada que cuente con la experiencia y los tiempos necesarios.

