

Cuando hablar de longanizas es hablar de Chillán

La historia de los embutidos más tradicionales de nuestro país

Cecinas Chillán continúa demostrando su historia, calidad e identidad. Con productos de una calidad envidiable, esta tradicional empresa chillaneja ha logrado ser reconocida internacionalmente.



Se trata de productos que se remontan a los orígenes de nuestra patria, marcados por la influencia española e incorporando luego algunos ingredientes propio de nuestra zona. Existen algunas localidades que son sinónimo de otros productos como es el caso del limón de Pica que se produce en el Oasis de Pica, ubicado en la Pampa del Tamarugal de la Región de Tarapacá; la papaya de La Serena; los alfajores y empolvados de La Ligua y Curacaví; las tortillas de Curicó; la cerveza en Valdivia; el cordeiro de Magallanes; y la langosta de Punta Arenas, donde incluso en sus res-

pectivos municipios destacan el valor histórico y el gancho turístico que representan.

En el inconsciente colectivo existe una poderosa imagen de los embutidos: cada vez que un personaje habla de Chillán se imagina una deliciosa longaniza a la parrilla, un arrollado, un costillar, un pernil humeante y unas prietas calentitas o unos crujientes chicharrones, todo acompañado con sopaipillas, pan amasado y una buena chicha.

Enrique Araya, chef miembro de la reconocida Asociación Les Toques Blancos Chile y profesor de gastronomía, afirma que estos embutidos, cu-

yo origen está ligado a la llegada de los españoles

a nuestras tierras, se han convertido en parte importante de nuestra dieta, "pasando de generación en generación".

En el caso de los elaborados en cada zona emblemática, éstos son rústicos y artesanales. Al hablar de preferencias de los consumidores, habría que reinterpretar el clásico dicho y afirmar que "sobre gustos hay mucho escrito". Es que el paladar criollo se ha acostumbrado a ciertos sabores y es difícil sacarlos de este terreno. En ese sentido, el chef miembro de Les Toques Blancos ex-

plica que "el chileno ha sido y sigue siendo con servador en

cuanto a sus gustos. De esta manera, al hablar específicamente de los embutidos como longanizas y muchos otros derivados de cerdo, hablamos de Chillán.

En esta categoría de productos, una marca ampliamente reconocida y que tiene destacada presencia

en los puntos de ventas en Chile es Cecinas Chillán. Los hermanos Sergio y Juan Luis Yanine son los

fundadores

que partieron en Chillán en 1987 y cuyos productos, años después, se hicieron mucha fama.

En cuanto a las recetas, es importante destacar que estos embutidos típicos como las longanizas, chorizos, arrollado de huaso, pernils y otros elabora-

dos en Cecinas Chillán mantienen la tradición, ofreciendo productos artesanales frescos y con ingredientes de primera calidad.



ENRIQUE ARAYA.

Calidad que garantiza productos de excelencia

Los procesos de producción en Cecinas Chillán se relacionan de forma directa con respetar lo que son los parámetros de la tradición artesanal respecto de, por ejemplo, fabricar con tiempos más largos de maduración, lograr procesos naturales propios para que el tiempo complete lo suyo logrando optimizar el sabor y aroma, y un largo etcétera que sólo va en beneficio de obtener productos verdaderamente "premium", de un nivel superior, que de seguro el consumidor aprecia y valora en su justa dimensión.

A ello se suma la utilización de materias primas e insumos de buena calidad, así como una mano de obra capacitada, que es capaz de manejar las exigencias de producción que demanda este sistema tradicional.

Lo importante es entender que en esta forma de producción está buena parte del éxito de esta empresa. Asimismo, esto representa un cambio sustancial, de fondo, a los esquemas comerciales y de competitividad que hoy guían al rubro.

La clave ha sido generar tendencias donde se desarrolla en un mercado más sano, con verdadero valor agregado, donde los productos llaman la atención por la calidad y la tradición, más que por el tema precios.

Esta forma de trabajo, que Cecinas Chillán ha aplicado por más de dos décadas, ha consistido en alejarse de la guerra de volúmenes y costos, a fin de concentrar sus esfuerzos en hacer de la mejor manera posible, aquello que la diferencia y que, sin lugar a dudas, el público ha premiado con fidelidad y mayor consumo.



LLEGADA DE INMIGRANTES EXTRANJEROS A NUESTRO PAÍS, QUE TRAÍAN SUS PROPIAS RECETAS, POR MUCHOS AÑOS SE SIGUIERON LAS MISMAS FORMAS DE PREPARAR LOS EMBUTIDOS PERO A NIVEL LOCAL CADA COMUNIDAD FUE MODIFICANDO LA RECETA TEXTUAL, HACIENDO PEQUEÑOS CAMBIOS QUE SIGNIFICARON, ENTRE OTRAS COSAS, AGREGAR INSUMOS PROPIOS DE CADA ZONA DEL PAÍS