

TRADICIÓN Y CALIDAD:

Cecinas Chillán, el verdadero valor de un producto artesanal

La historia de uno de los productos más tradicionales de Chile está en la capital de la provincia de Ñuble. Sus recetas incluyen ingredientes de primera calidad que los ha hecho reconocidos tanto en Chile como en el extranjero.

La provincia de Ñuble siempre ha sido reconocida por ser cuna de héroes, artistas o grandes personajes que han marcado la historia. Pero eso no es todo, también destaca por su cocina y exquisitas preparaciones, donde están presentes productos tradicionales de nuestra mesa.

Y en esta área, Cecinas Chillán es considerada un ícono, elaborando longanizas y otros embutidos de gran calidad en una de las fábricas artesanales con mayor renombre en la Región del Bío-Bío y el país.

“Cecinas Chillán lleva el sello de la tradición cecinera con recetas rescatadas desde tiempos inmemoriales en la histórica ciudad de Chillán. El consumidor puede vivir una experiencia gastronómica inolvidable a través de esta ruta turística que permite observar todo el proceso de la fábrica y degustar productos seleccionados”, comenta Sergio Yanine, gerente comercial de la empresa.



Las longanizas son reconocidas a nivel local y nacional.



Los productos de Cecinas Chillán destacan por su calidad y tradicional sabor.

ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN

Descubrir la fábrica de Cecinas Chillán puede transformarse en una alternativa interesante para cualquier época del año. Esta empresa familiar, dedicada a la elaboración de productos derivados del cerdo, ofrece una interesante visita donde se puede conocer la elaboración de los embutidos a través de las zonas de procesos, bodegas y secaderos ahumadores. Además, un experto en el tema gastronómico revela al final de la ruta los secretos de un buen corte.

“El principal objetivo de esta ruta turística es dar a conocer cómo se trabaja hoy en la elaboración artesanal de un producto tan tradicional como es la longaniza y los derivados del cerdo. De esta manera, nos permite mostrar los usos y costumbres ya olvidados de una industria valiosa por lo artesanal, pequeña y exclusiva frente a un mundo global e industrializado”, explica Sergio Yanine.

Así, aprovechando el ambiente dieciochero que se apoderará prontamente de la zona y de nuestro país con celebraciones, desfiles y un sinnúmero de



Los hermanos fundadores Sergio y Juan Luis Yanine Nazal.



actividades costumbristas, Cecinas Chillán dispone de esta alternativa para sus visitantes.

Enrique Araya, chef ejecutivo de Santiago y Buenos Aires de la cadena de hoteles Regal Pacific del cerdo, lleva a los asistentes a descubrir la historia, el arte y la gastronomía de la zona, donde la fábrica de Cecinas Chillán es considerada como un referente.

Los visitantes pueden conocer cómo Cecinas Chillán produce sus productos derivados del cerdo al más puro estilo casero, con procesos y recetas que aportan un exquisito sabor.

Finalizando también con una degustación. “El escenario de esta travesía es un recorrido lleno de tradición, historia y sabor, que mezcla la intensa vida del campo chileno con las recetas de antaño traídas por los primeros colonos españoles avocados por el 1900, no solo 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 esta empresa, para así transformarla en un referente

con un claro sello regional del sur de Chile”, enfatiza Enrique Araya.

SABORES DEL SUR

La ruta ofrece un recorrido de tres horas y media, en la cual se muestra cómo se elabora este tradicional producto y otros como arrollados, paté de cerdo, chorizos, salchichones, costillares ahumados, jamones crudos, salchichones y salames guardados y cuidados durante meses para que el tiempo complete su elaboración; prietas y pernils, además de 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 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 los colonos, cuya influencia en la gastronomía local y nacional ha sido la base de nuestra cocina”, explica el chef Enrique Araya.

Esta iniciativa nace como una necesidad de los dueños de

Cecinas Chillán, de mostrar a sus visitantes lo que hacen con gran cariño, esfuerzo y dedicación.

Esta visita turística se lleva a cabo hace ocho años y ha ido creciendo poco a poco, alcanzando reconocimientos a nivel nacional y en el extranjero.

En este periodo más de 7500 personas han visitado la fábrica, autoridades de renombre, turistas y estudiantes. Pero también la empresa ya es conocida por la distribución de sus productos a todo el país. “Esto le da la posibilidad a más de dos millones de consumidores de disfrutar estos productos, sin necesidad de viajar cientos de kilómetros para conseguirlos. Nuestro propósito esencial también es impregnar en nuestros productos la calidez de los chillanejos expresada en los sabores y aromas”, comenta Enrique Araya.

Además esta ruta turística ha sido esencial para canalizar la información de manera efectiva y mostrar lo que hacen en la zona, potenciando el sentido familiar de Cecinas Chillán. “La perseverancia y dedicación de un equipo completo —que incluye a Mónica Abedrapo, señora de Sergio Yanine, y a gran parte de la familia— han sido y seguirán siendo fundamentales para el desarrollo de esta empresa.”

La historia detrás de la fabricación

Esta empresa fue pionera en usar la primera técnica artesanal de secado y ahumado implementada en Chillán, logrando mejorar la eficiencia en sus procesos de elaboración.

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 más extranjeras. Así lo señala Enrique Araya, chef ejecutivo y profesor de gastronomía, quien dice que aparentemente, por muchos años se siguieron las mismas formas de preparación, 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. No obstante, era común encontrar viajeros de todo el país —principalmente de Valparaíso, Santiago y de los alrededores— que llevaban

longanizas, arrollados y otros productos para consumir. No hay que olvidar que los ejércitos también acostumbraban a alimentarse de estos productos por su alto nivel de minerales, calorías y proteínas”, comenta.

NUEVAS TÉCNICAS

En la actualidad hay muchas fábricas de embutidos donde el modelo de negocio es principalmente sala de venta al por menor. “No es así en el caso de Cecinas Chillán, empresa que además fue 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 la eficiencia en sus procesos de elaboración. También fueron los primeros en avizorar, por más de tres décadas, la distribución de sus productos en todo el país, asegurando la calidad y utilizando la primera cadena de frío para conservar el sabor y



Cecinas Chillán comenzó en los años 80 con una pequeña fábrica. Hoy ya es ampliamente conocida en el mercado.

características de las recetas de antaño, heredando con ello secretos que las hacen únicas e inconfundibles”, dice Sergio Yanine, gerente comercial de la empresa.

Este panorama histórico se

presenta al visitante a través de fotografías y reportajes audiovisuales donde se explica, además la vida de la empresa, los comienzos de una pequeña fábrica que emprendió su vuelo en la década de los 80, con

sólo cuatro operarios y una máquina manual, de la mano de los hermanos Sergio y Juan Luis Yanine. Formados bajo el seno de una familia tradicional y trabajadora, deciden ofrecer un producto de óptima calidad sin importar su costo de producción, aparejado de procesos certificados de elaboración, llegando así a un mercado que cambiará la oferta de este producto artesanal, logrando un claro sello por su calidad, identidad, fama y reconocimiento a nivel local y nacional.

Hoy, la casa matriz de esta empresa permanece en la capital de Ñuble. “Con tres generaciones y más de 100 años de historia familiar ya tenemos esta ciudad en la sangre”, afirman Sergio y Juan Luis Yanine, lo que se extiende a los descendientes de la cuarta generación, quienes se preparan para participar en los negocios familiares también en otras áreas de la economía, deciden.