



## Más de dos décadas en la fabricación artesanal de embutidos boutique CECINAS CHILLÁN: EL VALOR DE LO ARTESANAL

El mejor sabor del campo de nuestra tierra lo entrega una empresa que hoy está consolidada en todo Chile gracias a la alta calidad y variedad de sus exquisitos productos.



**CECINAS CHILLAN**  
Productos Artesanales

Mucho guitarreo y huifa... asao y vino pipeño, las papas con longanizas y los porotos con cuero, de chanco el cuero y tocino pa' los güenos chicharros Chillán es el fin del camino si andai' buscando emociones". Así "El Temucano" comienza una de sus canciones más populares en la cual relata sus experiencias

**Al abrigo de los fríos vientos cordilleranos nace Cecinas Chillán.**



en nuestra ciudad, dentro de las cuales la gastronomía no queda fuera. Lo cierto es que la provincia de Nuble y sobre todo su capital Chillán destacan por justificadas razones culturales, históricas, entre otras, pero sin duda que la longaniza es nuestra carta de presentación. Lo vivió Nublense desde que ascendió a primera división y comenzó aparecer constantemente en los medios de comunicación a nivel nacional. "La longaniza mecánica" fue un titular reiterativo y les recordó a los chilenos que las mejores cecinas están en nuestra zona.

La empresa del rubro gastronómico que pasea el nombre de nuestra ciudad por todo el país es Cecinas Chillán, quienes desde que comenzaron en el año 1987 han demostrado que el nombre no les quedó grande, muy por el contrario, los chillanenses podemos estar tranquilos ya que los chilenos están degustando el mejor sabor artesanal de productos fabricados con recetas originales traídas por los colonizadores en el siglo pasado que han sido rescatadas y reconstruidas, usando la misma técnica y condimentos que en aquella época.

**Empresa familiar junto a Chillán**

En la década de los 80' una familia con arraigada tradición en la zona comenzó el desafío de convertir a Cecinas Chillán en el mejor exponente en la fabricación artesanal de cecinas.

**Al estilo europeo**



Ser la fábrica artesanal de embutidos boutique más importante de la zona y del país obliga a estar a la vanguardia con lo temas nutricionales y de salud, es por esto que en Cecinas Chillán utilizan procedimientos europeos para curar sus jamones al natural logrando que el producto tenga un bajo contenido calórico y de sal, pero a su vez con un gran aporte proteico sin perder el buen sabor y aroma. Además para mantener una producción fresca no mantienen grandes volúmenes de productos en bodega porque lo que interesa en Cecinas Chillán es llegar a la mesa de cada hogar con el sabor de las más tradicionales recetas criollas.

Un símbolo para Chillán son sus longanizas y somos reconocidos en Chile y el mundo por este producto. Y qué mejor que la empresa que lleva el nombre de Cecinas Chillán nos represente en las mesas de cada vez más exigentes paladares. Por tradición usted sabe.

nas. Los comienzos fueron con tan solo cuatro operarios, una máquina embutidora manual, una moladora de carne, una cámara de frío y un vehículo prestado. Hoy luego de 21 años esta empresa familiar puede decir que lo ha logrado siendo además pionera en la producción

artesanal y distribución de sus productos en todo Chile. El presente de la empresa cuenta con el apoyo de 100 personas en las áreas de producción y administración. Poseen maquinaria europea con la tecnología adecuada para conservar el sabor artesanal en una producción que cada día aumenta su oferta debido a la creciente y sostenida demanda. Hoy Cecinas Chillán llega a los exigentes paladares extranjeros, quienes han preferido degustar el sabor de unas cecinas que nunca han perdido su tradicional procedimiento de producción a pesar del tiempo que esto demanda.

Ser los primeros en una zona donde están los mejores exponentes de la producción de cecinas tiene un doble mérito, y este sitio de privilegio no es más que la consecuencia de saber seleccionar las mejores materias primas como son: carne de cerdo de primera calidad, condimentos y especias naturales, recolectadas en la época de recogida de los frutos asegurando una adecuada conservación del aroma y sabor, como el pimentón, orégano, comino y ajo y un cuidadoso ahumado con leños nativos cordilleranos. Los exhaustivos controles de calidad, el riguroso cuidado en la cadena de frío y una responsable entrega en un plazo no mayor de 48 horas completan el secreto del por qué Cecinas Chillán, en el rubro artesanal, es la de mayor venta en el país. La familia creadora de Cecinas Chillán no descuida nin-



gún detalle que afecte la calidad y por eso han tenido éxito con la llegada de sus variados productos a las mesas de chilenos y extranjeros.

**Lo único que se pierde del chanco es el grito**

La cantidad de productos que entrega el cerdo es impresionante. En nuestro campo lo saben muy bien y quienes han asistido a una muerte de chanco saben que nadie quedará bajo la mesa. En ésta se encuentra protagonizando el festín la cabeza cocida del chanco. Los comensales atacan orejas y hocico junto a unas sabrosas sopaipillas, pan amasado, ají picante, pebre cuchareado y el infaltable pipeño. Luego las exquisitas lonjas



**La producción artesanal es compleja, pese a esto Cecinas Chillán mantiene los tradicionales procesos para conservar un sabor inigualable.**

La fiesta gastronómica del campo de nuestra provincia. Luego se van rellenando las tripas para las longa-

nizas, separando los costillares, y lo destinado a jamón. Se hace paté, se comen las patitas, se ocupa el cuero en toda su extensión, salen los permiles humeantes y las prietas son servidas con papas cocidas. La manteca servirá para seguir haciendo el pancito apetecido por la familia. En los viejos fogones de las casas de campo todavía se ahuman las longanizas y la carne salada que servirá para la alimentación durante el frío y largo invierno.

Cecinas Chillán se ha caracterizado por rescatar estas tradiciones y es por eso que en la elaboración de sus productos el sabor artesanal es lo primordial. Hoy abastecen al mercado con una importante gama de productos como: longanizas ahumadas, arrollados, patés, jamones, salchichones, salames, tocinos, chorizos y chorcillos entre tantas otras delicias de nuestra tierra bendita por sus características climáticas y geográficas propias de una ubicación cordillerana.

