



## Buscan proyectar las longanizas ñublensinas fuera del país

**ALERTA.** Ausencia en reconocida lista gastronómica reabrió debate del conocimiento que hay en el exterior. Autoridades y productores coinciden en que puede ser exportable, como los vinos del Itata.

Felipe Placencia  
cronica@cronicachillan.cl

Non son días fáciles para las longanizas de Ñuble. Hace unos días se quemó la fábrica del CET de San Carlos que inspiró la exitosa película Denominación de Origen. Ahora, se dio a conocer el prestigioso ranking internacional de gastronomía elaborado por Taste Atlas Awards, donde no figuran los ricos productos de la zona, causando impacto.

Es que la ausencia de las longanizas de Chillán y San Carlos en el listado de las 100 mejores se viralizó rápidamente no solamente en la región, sino que en todo el país.

“Desconozco cual es el criterio y qué otros lugares más del mundo están. Es muy ambiguo y es muy fino decir cuál es el mejor o no”, opinó con cierto escepticismo por la medición, Claudio Muñoz de cecinas Don Claudio, muy conocidas en Chillán.

Mientras que en la ciudad

de San Carlos, la noticia también caló profundo, pero con cierto humor. “Yo creo que los del ranking no han probado nuestras longanizas”, dijo risueña Gabriela Gallegos, de carnicería La Espiga.

Es más, Gallegos hizo un emplazamiento a que Taste Atlas las pruebe. “Sería interesante que se promocionaran y la cataran. Sin duda que ganaríamos o estaríamos dentro de los primeros 10 lugares, sin duda”.

El presidente de la Cámara de Comercio de Chillán, Alejandro Lama, hizo otro análisis. “Podemos decir que todas las marcas más destacadas en estos productos de Chillán, fueron originalmente traídas las recetas por españoles que se vinieron a vivir a Chile y que instalaron esta industria artesanalmente en nuestra zona”.

El representante argumentó que “es razonable entonces que lideren las encuestas los sabores de España, sin embargo, también hay que

mencionar que la industria local, solo satisface la demanda interna y no llega al consumo internacional”.

Gabriela Gallegos, de carnicería La Espiga, argumentó similar. “Nosotros vendemos a nivel nacional y nos interesa que nuestros clientes opinen y ellos siempre dicen que nuestros productos son exquisitos. Ese es nuestro ranking”.

Por su parte el máximo representante de la Cámara de Comercio de Chillán, Alejandro Lama, enfatizó que, con toda seguridad, “podemos decir que los extranjeros cuando prueban nuestros productos, se llevan una muy buena impresión por el sabor que con el tiempo le han ido dando los fabricantes locales consiguiendo un equilibrado sabor con los condimentos locales”.

Igualmente, Claudio Muñoz, de cecinas Don Claudio, igual cree que si bien el ranking es llamativo “no tiene un impacto en el consumo”, ya que tiene una clientela fiel



LONGANIZAS DE CHILLÁN Y SAN CARLOS NO FUERON CONSIDERADAS EN RANKING INTERNACIONAL.

que siempre compra por su calidad.

### INTERNACIONALIZACIÓN

Sin embargo, Gabriela Gallegos de La Espiga de San Carlos, estima que sería interesante que las longanizas de la zona sean promocionadas a nivel internacional.

El director de la aclamada Denominación de Origen, Tomás Alzamora, puso paños fríos también al debate y también coincidió que sería relevante promocionar la longaniza regional a nivel internacional.

“Sería interesante estudiar a nivel regional, pensando a largo plazo, de cómo posicionar nuestra longaniza en la re-

gión, para que esté en esos rankings, ver quién lo está haciendo (...) yo creo que ni siquiera saben que existen”, solicitó el destacado realizador

El gobernador regional, Óscar Crisóstomo, al ser consultado, declaró: “Así como hemos estado posicionando los vinos del Valle del Itata, también creemos que es importante para promover la longaniza a nivel mundial, y que en gran medida ese objetivo ya está en marcha a través de un hito fundamental que es el sello de Denominación de Origen, junto con ello debemos hacer referencia a la película de Tomás Alzamora, que sin duda será una vitrina importante del producto a nivel internacional.

### ¿QUÉ ES EL TASTE ATLAS?

Taste Atlas es una prestigiosa guía sobre gastronomía tradicional, la cual busca recetas auténticas. Por ejemplo, en diciembre de 2024 Chile logró entrar en el listado de la categoría de mejores 100 platos del mundo.

Fue así como las ricas machas a la parmesana quedaron en el número 90 tras obtener una nota 4,45 de un máximo de 5.

Los locales que recomendó en aquella ocasión fue El Chiringuito, ubicado en Zapallar; Alto Mar de La Gatita, de Concón, Donde Augusto situado en Santiago y Restaurante La Concepción de Valparaíso. ☞