

Charcuterías locales: sabores y tradiciones de recetas que traspasan generaciones

Las fábricas autorizadas -como reza el dicho- “son pocas, pero buenas”; por ello elaboran embutidos con antiguas recetas de tradiciones alemanas, españolas y argentinas, a las que se le agrega un toque de modernidad hasta alcanzar una versión mejorada de lo que ya era una delicia. El ingrediente fundamental es el trabajo en familia.

Paola Rojas Mendoza
 paola.rojas@australosorno.cl

Una de las exquisitezas que caracteriza a la provincia de Osorno, es la producción de cecinas, donde destacan distintos embutidos como longanizas, jamones, salames y morellas, entre otros productos que en estas Fiestas Patrias abren el apetito en cualquier reunión familiar como picoteo o parte del asado.

No obstante, en la actualidad son pocas las fábricas que funcionan con todas las autorizaciones sanitarias, lo cual es fundamental para la seguridad de los comensales debido a que cada elaboración significa un delicado proceso, donde la buena manipulación y la calidad de la materia prima juegan un rol clave para garantizar la seguridad de los clientes.

La tradición y distintas culturas confluyen en cada una de estas empresas familiares, que con esfuerzo han logrado exquisitos sabores, cada uno con un sello propio, lo cual es fruto de mucho tiempo y esfuerzo, probando las mejores fórmulas hasta lograr productos reconocidos de gran calidad, que sin duda deleitan los paladares locales y afuerinos.

SABOR A ESCALA FAMILIAR

Una de las fábricas que se ha posicionado fuertemente en la ciudad es Cecinas Neumann, desde donde la propietaria de esta empresa familiar, Rosemarie Sen relató que la idea de crearla surgió el año 2017, con el propósito de combinar tradiciones con las estrictas normas sanitarias que se le exige a este rubro.

“Esto nació por la inquietud de que en el mercado no

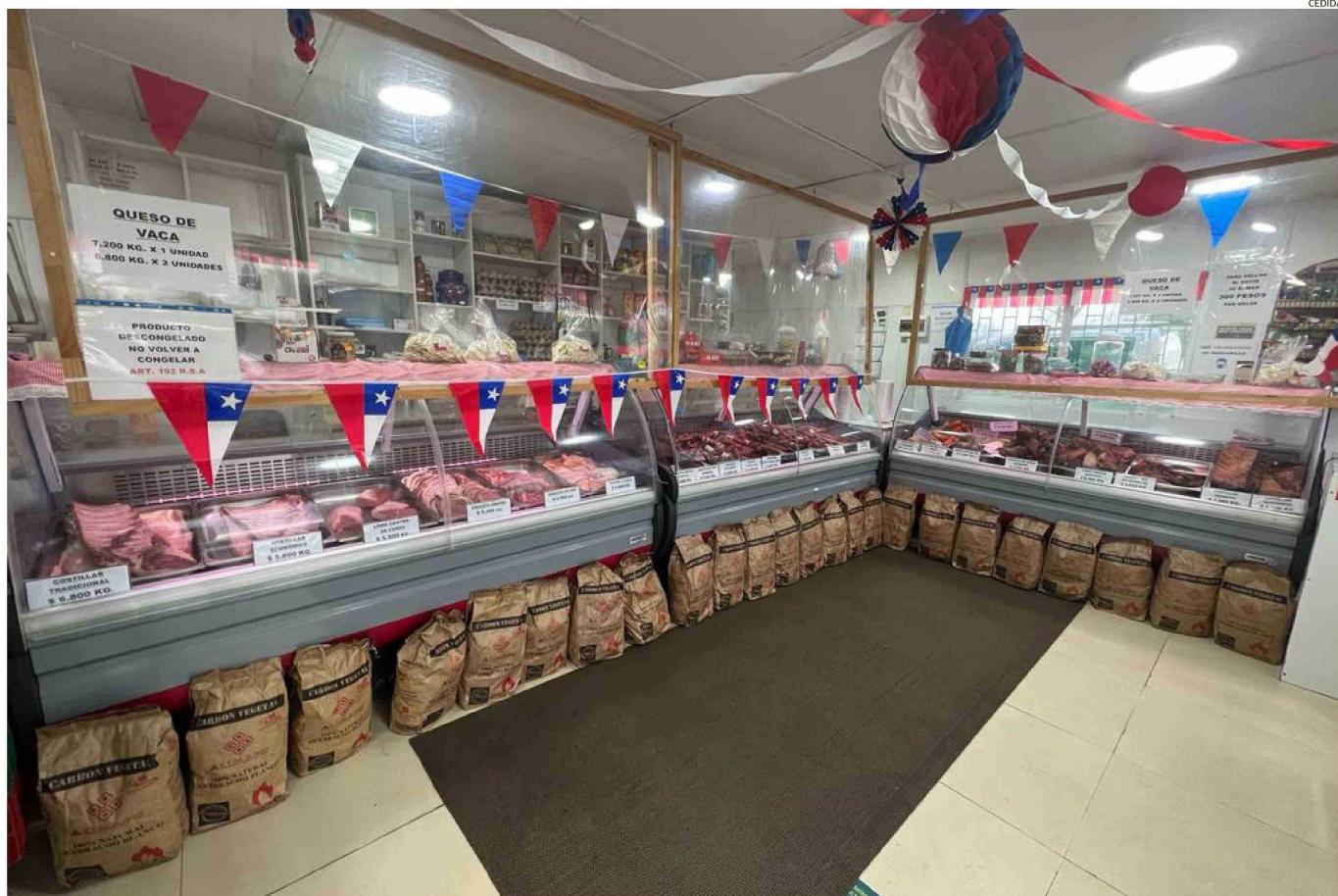


LA FÁBRICA DE CECINAS NEUMANN ES UNA EMPRESA FAMILIAR CUYO LEMA ES SEGUIR SIEMPRE CON LA TRADICIÓN ARTESANAL.

Fecha: 10-09-2023
 Medio: El Austral de Osorno
 Supl. : El Austral de Osorno - Domingo
 Tipo: Noticia general
 Título: **Charcuterías locales: sabores y tradiciones de recetas que traspasan generaciones**

Pág. : 6
 Cm2: 600,2
 VPE: \$ 522.174

Tiraje: 4.500
 Lectoría: 13.500
 Favorabilidad: No Definida



LA SALA DE VENTAS DE CECINAS TURBINA TIENE UNA GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS, QUE DEJAN MUY BIEN PUESTO EL NOMBRE DE PURRANQUE.

(Viene de la página anterior)

encontraban productos de calidad o artesanales, porque cuando empezaron a entrar los productos industriales, en ese tiempo la Organización Mundial de la Salud dijo que eran muy cancerígenos debido a su alta concentración de preservantes. A raíz de eso y porque nos gustan los productos con sabor, rescatamos recetas de charcutería española y alemana... esa es la base de lo que nosotros fabricamos, basándonos en que la charcutería consiste en fábricas que se dedican a hacer salchichas, jamones, salames y pastrami", explicó.

En la práctica, este emprendimiento ocupa el nicho que dejaron grandes firmas de renombre y excelente calidad, que empezaron de la misma forma, pero que actualmente son industrias que apuestan a grandes volúmenes.

"Nosotros nos quedamos en el nicho artesanal y es aquí donde nosotros queremos permanecer. Es probable que lleguemos a ser más grandes, pero con el compromiso de mantener la calidad y el sabor artesanal de nuestros productos,

"Es probable que lleguemos a ser más grandes, pero con el compromiso de mantener la calidad y el sabor artesanal de nuestros productos"

Rosemary Sen
cargo

seleccionando los cortes, las carnes y procurando que la mayor cantidad de productos que se elaboran sean con materia prima de la zona y trabajar con gente de la provincia", expresó Rosemary.

En efecto, actualmente son pocas las fábricas de este rubro constituidas legal y sanitariamente, ya que se trata de un proceso muy riguroso. En el caso de Cecinas Neumann, les tomó dos años conseguirlo, construyendo el centro de procesos en calle Lynch, donde igualmente funciona su sala de ventas.

No obstante también tienen presencia en otros locales



EN ESTA ÉPOCA DE FIESTAS PATRIAS, EN TURBINA TRABAJAN A TODA MÁQUINA.

de la ciudad, como Corrales del Sur, Carnes A Punto, Procarne y Panadería Lourdes, además de clientes de Santiago y otras ciudades.

"Empezamos con el puerta a puerta, primero entregando a nuestros amigos y después se corrió la voz. Nuestros productos tampoco son masivos, porque son artesanales premium, lo que significa que son 100%

carne, no le agregamos soya, aditivos, ni colorantes. Usamos sal de mar, tripa natural e ingredientes naturales. Tratamos de hacerlo lo más sano posible, para que todos lo puedan comer, sin quitarles sabor y eso lo agradecen. Así tenemos clientes, desde jóvenes, niños, hasta personas mayores que viven solos y ven una alternativa en este producto", comentó.

En efecto, la fábrica ofrece formatos más pequeños, con la idea que los clientes prueben. También para aquellas personas que viven solas, hay envases que almacenan pocas unidades, como por ejemplo longanizas o packs con una pequeña cantidad de surtidos de cárnicas, con lo justo para disfrutar sin grandes sobras y así comprueben un sabor lleno de tra-

"El proceso de elaboración de cecinas y charcutería es lo mismo, solamente que charcutería es un concepto lingüístico de Argentina"

Jaime Lagos
Administrador Carnicería y Charcutería La Raza

dición.

"Invitamos a que conozcan nuestros productos, que de seguro les van a encantar por su sabor, calidad, rapidez en su preparación, ya que muchos vienen ya cocidos", concluyó.

SABOR ARGENTINO

También en calle Lynch se encuentra la Carnicería y Charcutería La Raza, donde se encuentra una gran cantidad de fiambres, como longanizas y prietas.

El administrador, Jaime Lagos comentó que partieron en plena pandemia, en junio de 2021 a partir de la idea de tres socios, junto a otras seis personas para trabajar.

(viene de la página anterior)

“El proceso de elaboración de cecinas y charcutería es lo mismo, solamente que charcutería es un concepto lingüístico de Argentina, porque en España le dicen fiambres y en Chile le llamamos cecina. Pero una de las características de esta carnicería es elaborar cecinas con línea Argentina, por lo tanto es charcutería. Viene de la palabra charcutero, que es el cecinero”, explicó.

Así llevan dos años fabricando todo tipo de cecinas, algunas que se consumen crudas y otras que deben calentarse, además de aquellas cuya elaboración debe ser madurada y otras que no lo requieren.

Allí entran distintas líneas de productos, que van desde los salames, longanizas chilenas, chorizo argentino y también están los clásicos, que en esta charcutería se les denomina morcilla, pero que son las prietas; también está la morcilla vasca, que es agrodulce, porque tiene nueces y pasas.

“Después viene una serie de otras subderivaciones de los embutidos crudos, que es el choricillo con hierbas, el choricillo con pimienta, el chorizo argentino, la longaniza chilena. Esa es la elaboración que hemos tenido en el tiempo”, dijo.

Pero para lograr este concepto de charcutería, Lagos contó que uno de los dueños del negocio planteó esta idea, ya que contaba con conocimientos previos de elaboración de cecinas o charcutería en Argentina, por lo que presentó esta inquietud a los otros socios y por eso se creó la carnicería con charcutería.

De esta manera se fue experimentando con las recetas, con mucho ensayo y error en un principio, llegando a las fórmulas que compatibilizan sabores y gustos de los clientes osorninos.

“La primera crítica constructiva que a nosotros nos pareció extraña, es que nuestra longaniza tenía demasiada carne... le faltaba jugo y grasa. La idea es comer carne, matizada con grasa y no grasa matizada con carne, entonces ahí tuvimos



AGENCIA UNO

LOS DISTINTOS PRODUCTOS DE CECINAS NEUMANN RECOPEN LA TRADICIÓN DE LAS RECETAS ESPAÑOLAS Y ALEMANAS.



AGENCIA UNO

LA RAZA ES UNA FÁBRICA QUE TRAE LA TRADICIÓN DE LA CHARCUTERÍA ARGENTINA A OSORNO.

mos que igualizar las proporciones de proteína con las proporciones de grasa. Nos llamó la atención, porque en realidad el valor de los productos de calidad tiene que ver mucho con la receta, de qué le voy a colocar y cuánto le voy a colocar”, detalló.

En cuanto a las prietas, la receta que elaboran no es la tradicional, ya que no tiene repollo, sino que posee carne de cerdo y otros ingredientes como cebollín, pimienta, nuez moscada, que es la que se conoce comúnmente; también está en una versión con nueces y pasas, que corresponde a la morcilla vasca.

En ambas, por un concepto de inocuidad alimentaria, no se utiliza sangre líquida, sino que en polvo, la cual tiene las mismas características finalmente, pero brinda mayor seguridad en la higiene.

TIERRA DE EMBUTIDOS

En la memoria de muchos chilenos está el asociar a Purranque con todo tipo de embutidos, desde cecinas hasta longanizas, salchichas y prietas.

Y es que esa idea es palpable, por la variedad de fábricas que posee dicha comuna. Una de ellas es Cecinas Turbina, ubicada en el kilómetro 8 del sector del mismo nombre.

Cristina Martínez explicó que se trata de una empresa fa-

miliar, fundada por sus padres, Jaime Martínez y Leticia Jara, en el año 2000.

“Ellos tenían una carnicería en el centro de Purranque, de hecho está todavía y se llama Carnicería Martínez. Allí vendían carnes de la zona, pero necesitaban complementar con otro producto y mi papá siempre estuvo relacionado con el rubro vacuno. Así ellos comenzaron haciendo muy poco, primero 25 kilos en su sala de ventas. Fueron aumentando y ahora sacan entre mil a 1.500 kilos diarios de productos artesanales”, relató.

Cristina en esa época esta-

ba en el colegio y fue el año 2016 que llegó a trabajar a la fábrica. Detalla que la elaboración es artesanal, pues los fiambres se alhunan al natural, con leña o aserrín, tal como se hacía antiguamente.

“La idea es no perder la tradición artesanal, como fueron originados estos productos. No es fácil conseguirlo, pero mis papás crearon las recetas con las de sus antepasados”, añadió.

Este complicado proceso es guiado por una ingeniero en alimentos, quien asesora en higiene, revisa parámetros y toma muestras para ser analiza-

das periódicamente en un laboratorio. Tras ello se concratan los despachos que se dirigen desde Arica hasta Punta Arenas, tanto en camiones como también por vía aérea.

“Nuestra ciudad ya es bien conocida por lo mismo, por sus ricas longanizas. Uno va a Santiago y la gente le dice que alguna vez probó las longanizas de Purranque”, manifestó.

Además, en esta época del año la fábrica trabaja el doble, con turnos extras, produciendo lo que más piden los clientes para Fiestas Patrias, que son los longanizas artesanales, alemanas y también las espe-

ciales, prietas, choricillo parillero y choricillo alemán, el salchichón y la butifarra alemana.

“Son harts productos, que gracias a Dios, a la gente les han gustado. En Osorno estamos presentes en Frigoríficos del Sur y harts personas vienen para acá, que son comerciantes y salen a revender los productos. Son al vacío, tienen precios al por mayor y se entregan en minimarket de barrios y eso es muy fuerte, además de nuestro comprador del sur, que distribuye a Tierra del Fuego y Porvenir”, indicó.

En ese sentido, la pandemia jugó un papel bien importante en dar a conocer esta marca, ya que mucha gente que quedó sin trabajo llegó a comprar a la fábrica para revender y gracias a ello Turbina se hizo bastante conocido en la región y todo Chile, repartiendo la tradición cecinera por todo el país.

“El valor de los productos de calidad tiene que ver mucho con la receta, de qué le voy a colocar y cuánto le voy a colocar”

Jaime Lagos
 Administrador Carnicería y
 Charcutería La Raza

Cristina Martínez explicó que se trata de una empresa fa-

ce