LITORALPRESS

Fecha: 07-06-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Sábado
Tipo: Noticia general
Título: **PRESOS POR LA longaniza**

Pág. : 4
Cm2: 509,9

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

PRESOS POR LA longaniza

La nueva película chilena "Denominación de origen", que agotó funciones y ha tenido a más de 75 mil espectadores en cines, comienza a partir de un hecho real: en 2018, en el Festival de la Longaniza de Chillán, se le dio el primer lugar a las producidas por gendarmes e internos del CET de San Carlos; sin embargo, horas después, les quitaron el premio. Aquí, la historia de esta fábrica artesanal de cecinas que funciona en una unidad penal, que no tiene rejas y cuyos principales trabajadores son convictos.

POR **ANTONIA DOMEYKO DESDE SAN CARLOS** FOTOS **JUAN CARLOS ROMO**

—Yo no he visto la película —dice Víctor Carrasco, de 35 años, sentado en una sala de cerámicos rojos y muros de madera en el Centro de Educación y Trabajo (CET) de Gendarmería, ubicado en la comuna de San Carlos, en la Región de Ñuble. Allí, Víctor está terminando de cumplir una condena por 17 años, aún le quedan cuatro, y pasa sus días trabajando en la producción de longanizas en la fábrica artesanal que hay en este establecimiento penitenciario.

—Pero sí, me acuerdo cuando vinieron a filmar acá a la fábrica —agrega Carrasco, quien ha pasado por todos los puesto de producción: desde el molido de la carne, el aliño, el embutido en la tripa, el ahumado de las cecinas, hasta el envasado al vacío.

Precisamente, la historia de esta fábrica, donde Víctor trabaja, fue el puntapié inicial de la recién estrenada película chilena "Denominación de origen", que agotó funciones en su primer fin de semana y que, como pocas producciones nacionales, sumó seis semanas en cartelera y más de 75 mil espectadores.

El filme narra en clave de comedia la lucha del "Movimiento social por la longaniza de San Carlos", por reivindicar el valor de sus embutidos y que parte de un hecho real que ocurrió en 2018: en el Festival de la Longaniza de Chillán se hizo una cata a ciegas de las longanizas del sector, y las ganadoras fueron las producidas por los gendarmes e internos del CET de San Carlos.

El inesperado premio a esta desconocida longaniza comenzó a generar ruido entre los competidores chillanejos, y apelando a las bases —que decían que solo podían participar productores de Chillán—, unas horas después les quitaron el premio.

Ese día de 2018, Víctor estaba en la fábrica del CET, mientras en el Festival de la Longaniza la gente hacía largas filas para comprar la cecina ganadora, que él junto a otros presos habían elaborado.

—Antes del festival, los funcionarios nos dijeron: "Ya, cabros, elijan cuál va a ser el kilo ganador". Me acuerdo que lo eligió uno que ya está en libertad.

Unas horas después, Carrasco y los demás internos supieron que ese kilo había ganado, pero que finalmente les habían quitado el premio. Inicialmente, reconoce, pensaron que les quitaron el premio por ser presos.

—En un momento se pensó eso. Que a lo mejor se estigmatiza por el tema de que estamos en la cárcel. Porque si uno piensa, una persona que tenga una fábrica prestigiosa, y que les digan: "Mira, los cabros que están presos hacen mejor las longanizas...", yo creo que eso para la gente tiene que haber sido molesto, porque lógicamente tratan ellos de ser los mejores en su tema. Pero yo he comprado acá y he comprado en otros lados, y prefiero las de acá... Son más ricas.

"Antes del festival, los funcionarios nos dijeron: 'Ya, cabros, elijan cuál va a ser el kilo ganador'. Horas después, Carrasco y los demás internos supieron que ese kilo había ganado, pero que finalmente les quitaron el premio. Reconoce que pensaron que se lo habían quitado por ser presos.

A unos 380 kilómetros al sur de Santiago está la comuna de San Carlos, que tiene poco más 52 mil habitantes y aproximadamente unas 15 carnicerías, en cuyos muros cuelgan decenas de hileras de longanizas.

El CET queda a las afueras de la ciudad, en la mitad del campo. A primera vista, es difícil imaginar que el lugar es una cárcel. La entrada tiene el portón abierto y las 17 hectáreas están rodeadas por una cerca de madera que mide un poco más de un metro . Adentro se ven algunas casas rojas y varios invernaderos.

Víctor Carrasco aún recuerda cuando llegó por primera vez a ese lugar, luego de lograr su traslado desde la cárcel de Bulnes, tras un largo proceso de postulación y de buena conducta.

—Es chocante, porque uno dice: "Chuta, ¿me quedo o me voy?". Dan ganas de irse altiro, pero ahí uno tiene que poner en balanza lo que pierde y lo que gana —dice Carrasco.

El CET de San Carlos, explica el cabo segundo Mauricio Lizana, es una "unidad especial o semiabierta", que existe desde el año 2000. Tiene plazas para 37 internos, actualmente hay 14 hombres y dos mujeres, que para poder estar ahí tuvieron que cumplir varios requisitos de buena conducta, pero que, una vez aceptados en el CET, acceden a varios beneficios, como poder tener celular en sus habitaciones, televisión, salidas los fines de semana, y estar en un entorno rodeado de naturaleza.

Durante el día, los internos deben trabajar, ya sea en la cocina, en el cultivo de lechugas, pimiento, cilantro o cebolla, en el cuidado de las ovejas o en la fábrica de cecinas. Adentro de la fábrica hay una sala tapizada en cerámicos blancos con una moledora de carne, otra máquina para mezclar condimentos, una embutidora y un mesón metálico. A un costado hay una despensa con cajas con diferentes condimentos. Un poco más allá, una sala cerrada con puertas metálicas, donde se ahúman con carbón nativo durante toda la noche, y al final, la sala de envasado al vacío y los refrigeradores donde se guarda antes de despachar.

La fábrica se creó en 2003 y sus longanizas son conocidas como "Cecinas San Miguel", porque así se llama el sector donde está ubicado el CET, explica el cabo segundo Carlos Sayes, uno de los funcionarios actuales que lleva más tiempo en la unidad. Él llegó en 2018 y el gendarme que estaba en ese momento le traspasó los conocimientos y también la receta de las longanizas, el mismo proceso que luego él transmitió a otros colegas e internos que se han ido incorporando.

—La receta viene de antes y la mejoraron con análisis: se le han hecho tres, el último fue con la Universidad de Concepción —explica el cabo Sayes y luego describe a grandes rasgos la receta, sin decir obviamente su secreto—. La cecina está hecha con carne de cerdo, un 80% carne y 20% grasa, aliños naturales, tripa de animal, no artificial, y un ahumado artesanal.

En los primeros años de la fábrica, cuenta el cabo Sayes, vendían mensualmente 200 a 300 kilos, pero de poco aumentó la producción. Recuerda que cuando él llegó, justo antes del Festival de la Longaniza, un cambio fundamental fue rediseñar el logo del producto para hacerlo más cercano. Antes era verde con blanco y tenía el logo de Gendarmería.

—Se hizo para quitarle el estigma de la cárcel, era como raro que tuviera el logo de Gendarmería si era un producto que se iba a consumir en los hogares —cuenta el cabo Sayes, y explica que con el nuevo diseño y luego de que fueron elegidos como la mejor longaniza, a pesar de que les quitaron el premio, las ventas se dispararon.

Hoy en día en una producción hacen 800 kilos, y en promedio son entre dos y tres producciones a la semana. Y ahora, con el *boom* de la película, la demanda aumentó. Del total que se gana en un año, se les paga a los internos al año siguiente un beneficio mensual. Este año el beneficio es de 200 mil pesos.

Víctor Carrasco envía gran parte de ese dinero a su hija que vive en Bulnes. Cuando Carrasco fue condenado hace 15 años por robo con intimidación, él tenía 21 años y su hija, cuatro.

Son las dos de la tarde en el CET de San Carlos, hay sol, pero corre un viento frío, mientras el capitán Manuel Osorio, jefe de la unidad, camina por el pasto hacia el galpón de las ovejas. Allí, el encargado de cuidarlas es un interno, un señor mayor, con bigote, que llegó hace unos meses después de siete años en la cárcel de Cauquenes. Un poco más allá en la fábrica, Cristián Alegría, de 32 años, sella al vacío los kilos de longaniza; él llegó en 2021 al CET desde la cárcel de Cauquenes también, está cumpliendo una condena de 15 años por homicidio.

—A las dos de la tarde se realiza el proceso de cuenta de la habitación. Así sabemos si falta alguno —dice el capitán Osorio y luego explica que de todos los internos, los que se fugan son el mínimo. Sin embargo, una vez que escapan o cometen alguna falta, no pueden regresar al CET.

Víctor Carrasco, en la sala de cerámicos rojos y muros de madera, mantiene sus manos dentro de los bolsillos de una parca y reconoce que él varias veces ha pensado en huir e irse donde su familia, sobre todo cuando están en problemas, pero finalmente no lo hace.

—La persona que quiere estar aquí tiene que estar fuerte de mente y casi capacitada para aguantar cosas, porque por cualquier apretoncito o algo se va a ir de vuelta a la cárcel. Y yo no quiero estar más preso.

Es algo que ha aprendido con el tiempo, dice. Cuando entró por primera vez a la cárcel de Bulnes su comportamiento no era el mejor, de hecho, cuenta que llegó a estar castigado un año sin visitas.

El CET queda en las afueras de San Carlos, en pleno campo. Es una unidad especial semiabierta y para estar ahí los internos tienen que cumplir con requisitos de buena conducta. En 2003 crearon la fábrica de longanizas conocidas como "Cecinas San Miguel".

Durante el día los internos deben trabajar, ya sea en la cocina, en el cultivo de lechugas, pimiento, cilantro o cebolla, en el cuidado de las ovejas o en la fábrica de cecinas.

—Perder la libertad igual cuesta caleta. Dentro, es otro mundo, donde hay de todo menos paz —cuenta Carrasco.

A medida que fueron pasando los años, dice que de a poco empezó a cambiar su mentalidad, sobre todo cuando sus padres iban a visitarlo.

—De ahí viene mi motivación para salir. Me enfoqué en mis viejos, porque igual los años pasan y uno pierde mucho tiempo acá. Ellos van envejeciéndose y uno va viendo el cambio cuando lo visitan. Y perderlos y estar acá... prefiero ganar tiempo y poder disfrutarlos.

El otro tema era su hija. Desde que entró preso, por nueve años no la vio. Ni él ni la madre de la niña querían involucrarla en el mundo de la cárcel. Los primeros años le dijeron que se había ido y que la había abandonado. Luego le explicaron que estaba estudiando en la universidad, y comenzó a llamarla por teléfono de vez en cuando. Hasta que el 2018, después de mucho tiempo de buena conducta, logró ser trasladado al CET de San Carlos. Ahí postuló a su primera salida. Su hija ya tenía 13 años.

—Fue chocante verla grande. No sabía cómo se iba a tomar que yo estoy preso. Cuando se lo dije, agarró como un rechazo hacia mí, pero con el tiempo me dio la oportunidad de que le hable de mí. Ahora, cuando salgo, la voy a ver y conversamos un poco de la vida —cuenta Carrasco, cuya hija hoy tiene 17 años.

Sin embargo, hace poco más de un año, el ambiente flexible que había conseguido en el CET, con salidas para ver a su familia, se vio truncado. Por una falta de conducta, que prefiere no detallar, se abrió una investigación en su contra, tiempo en el que fue enviado a la cárcel de Chillán.

—Fueron los meses más terribles que he vivido en toda mi condena. Ver la cantidad de droga que hay adentro, de cómo los locos se están matando entre ellos, peleando por un pedazo de comida, por un pedazo de pan, todos los días.

Estuvo cerca de siete meses en la cárcel de Chillán hasta que lo absolvieron de la investigación y pudo regresar al CET.

Hoy, Carrasco trabaja en el invernadero. Sin embargo, le tocó ir con algunos gendarmes a vender longanizas en una feria en San Carlos y le impactó la cantidad de gente que quería comprarlas.

—Teníamos una fila de gente que daba vuelta hasta la esquina de la plaza para comprar, y yo estaba como loco haciendo choripanes. Ya se conocen las longanizas, altiro dicen: ¿Estas son de los de San Miguel, los de allá de la cárcel? S