

Fecha: 24-08-2025
Medio: La Discusión
Supl.: La Discusión
Tipo: Noticia general
Título: El estudio histórico que sentó bases para la Denominación de Origen de la longaniza de Chillán

Pág.: 28
Cm2: 753,6

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

3.500
Sin Datos
☐ No Definida

Cultura.

Christine Gleisner, es licenciada en Historia de la Pontificia Universidad Católica de Chile y Magíster en Estudios de Patrimonio de la Humanidad en Alemania. Visitó y entrevistó a varios fabricantes de longanizas, con el fin de recopilar datos históricos y familiares como también detalles de los procesos productivos, la receta y calidad de las materias primas, entre otros.

Carolina Marcos Ch.
cmarcos@ladiscusion.cl
FOTOS: Cristian Cáceres H.

LO REALIZÓ LA HISTORIADORA CHRISTINE GLEISNER

El estudio histórico que sentó bases para la Denominación de Origen de la longaniza de Chillán

En 2017, la historiadora Christine Gleisner publicó en el Boletín de la Academia Chilena de la Historia el estudio "Origen y acreditación de un producto regional: la longaniza de Chillán", una investigación pionera que reconstruyó el origen y desarrollo de este embutido hasta convertirse en un verdadero ícono nacional. El trabajo se transformó en un insumo clave para que, años más tarde, la longaniza chillaneña obtuviera oficialmente la Denominación de Origen, reconocimiento que la protege como producto único y representativo de Nuble.

El texto rastrea las raíces de la tradición hispana de los embutidos, la llegada del cerdo y del ají a Chile en tiempos coloniales, y cómo ambos ingredientes confluyeron en Nuble, donde se integraron a la dieta campesina. Gleisner recurre a fuentes históricas, recetas, periódicos y relatos orales, además de entrevistas con descendientes de productores y cecineros, para mostrar cómo la longaniza se transformó en un patrimonio cultural transmitido por generaciones.

Un capítulo central del estudio está dedicado a la figura de Eloy Serrano Ubis, inmigrante riojano que llegó a Chillán a inicios del siglo XX. Serrano introdujo la técnica del chorizo riojano con pimentón, pero la escasez de este condimento durante la Primera Guerra Mundial lo llevó a innovar y adaptar la receta. Así nació una preparación fresca, más accesible y con un sabor único que conquistó rápidamente a la población. Su fábrica

Estos antecedentes patrimoniales del origen del embutido, más otros insumos, permitieron a la Asociación de Productores de Longaniza y Cecina obtener la denominación. El certificado fue entregado este viernes de manera oficial a la ciudad en la Fiesta de la Longaniza.

"El Serrano" marcó un antes y un después en la ciudad, convirtiéndose en pionera de una industria que luego se expandió con otras familias y fábricas que hicieron de Chillán la capital longanizera del país.

El estudio también destaca cómo la llegada del ferrocarril fue decisiva para expandir la fama de la longaniza hacia Santiago y Valparaíso, consolidando su prestigio más allá de Nuble. Con el tiempo, este embutido no solo se instaló en el mercado, sino también en el imaginario cultural chileno. Poetas y artistas como Pablo

de Rokha, Violeta Parra y Gonzalo Rojas celebraron a la longaniza en sus obras, elevándola desde la mesa popular hasta el ámbito literario y artístico, como símbolo de identidad local y orgullo chillaneño.

Asimismo, Gleisner documenta la evolución del sabor de la longaniza a partir de la incorporación de condimentos como comino, orégano y ají, que le dieron su sello característico. Esta combinación de historia, innovación y tradición familiar configuró un producto único, cuya importancia trascendió



La protección de productos tradicionales genera oportunidades de negocio y competitividad"

ESTEBAN FIGUEROA
DIRECTOR NACIONAL INAPI

lo gastronómico para transformarse en patrimonio cultural.

Gracias a este exhaustivo estudio, la longaniza dejó de ser solo una tradición culinaria para convertirse en un producto con respaldo histórico y cultural, lo que permitió fundamentar la postulación de la Asociación Gremial de Productores y Longaniza de Chillán y obtener la Denominación de Origen en 2023. Un reconocimiento que honra a generaciones de cecineros y a un emblema que forma parte inseparable de la identidad de Chillán y de Chile.

En el marco de una nueva versión de la Fiesta de la Longaniza, el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi) hizo entrega oficial al alcalde de Chillán, Camilo Benavente, del Sello de Denominación de Origen. Su director nacional, Esteban Figueroa, destacó que con este paso se garantiza que las longanizas de Chillán conserven sus características únicas, vinculadas a su historia, elaboración artesanal y materia prima local, reforzando así la identidad del producto frente a consumidores nacionales e internacionales.

"La protección de productos tradicionales genera oportunidades de negocio y contribuye a la competitividad de los productores locales. Acercar la propiedad industrial a las regiones forma parte de nuestro plan estratégico para disminuir brechas y promover un uso más consciente y estratégico de estas herramientas por parte de emprendedores y comunidades", dijo.



Este fin de semana se celebra en la ciudad la Fiesta de la Longaniza, que finaliza este domingo.