

Proyecto de ley, iniciado en Moción de los Honorables Senadores señora Carvajal, y señores Galilea y Ossandón, que establece el 5 de septiembre de cada año como el Día Nacional de la Longaniza.

En nuestro país existen diversos productos alimenticios que recogen tradiciones nacionales y locales. Se trata productos que forman parte de nuestro acervo cultural, entregando identidad y orgullo a los habitantes de las zonas en que éstos se producen o cosechan. Uno de ellos: la longaniza.

Este embutido tiene sus raíces en la tradición alimentaria española, aunque su elaboración se adaptó rápidamente a diversas culturas latinoamericanas, incluyendo Chile. En su origen, la longaniza chilena se relacionaba principalmente con las tradiciones rurales y la necesidad de conservar la carne, en tiempos donde no existían los métodos modernos de refrigeración. Desde la época colonial, los habitantes de las zonas campesinas elaboraban longanizas como un medio de aprovechar la carne de cerdo, agregando especias para darle un sabor distintivo. Aunque su elaboración y consumo se extendieron a todo el país, Ñuble se posicionó como la región que perfeccionó esta preparación.

En sus orígenes, fue consumida principalmente por campesinos y agricultores, quienes veían en este embutido una forma práctica de conservar carne y tenerla disponible durante todo el año. Con el tiempo, su consumo se popularizó y alcanzó tanto a las zonas urbanas como rurales de Chile. Durante las festividades y eventos importantes, como las Fiestas Patrias, la longaniza comenzó a ocupar un lugar central en la gastronomía chilena, siendo parte esencial de asados, cazuelas y otros platos tradicionales.

Actualmente, su consumo está extendido por todo el país, pero tiene una fuerte concentración en las regiones de Nuble y Biobío. De hecho, Ñuble y, en particular, su capital Chillán, son conocidas por la calidad de sus longanizas. Aunque no se dispone de cifras exactas y actualizadas, en festividades locales el consumo de este embutido aumenta significativamente, lo que refleja su importancia en la cultura y tradición de la zona.

La región de Ñuble, con su capital Chillán, ha ganado reconocimiento como la zona donde se produce la mejor longaniza de Chile. La calidad de las longanizas de Chillán se debe tanto a los métodos artesanales, heredados de generaciones anteriores, como a las condiciones climáticas y el acceso a ingredientes locales de alta calidad, como el ajo y las especias.

Este embutido ha trascendido las fronteras locales y se ha posicionado en el mercado nacional como un símbolo de la tradición gastronómica chilena, con Ñuble y Chillán a la cabeza.

Por otra parte, en la celebración de las Fiestas Patrias, las longanizas son el ingrediente central de muchos platos, especialmente en los asados. Además, Chillán ha impulsado la creación de eventos y ferias dedicadas a la longaniza, donde se rinde homenaje a este producto emblemático: las festividades en la región de Ñuble, y especialmente en Chillán, no están completas sin la presencia de la longaniza.

Como antecedente sobre la identidad y pertenencia local construida en torno a este producto, cabe destacar que, desde abril de 2023, la longaniza de Chillán obtuvo el sello de denominación de origen. Este distintivo, otorgado por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), reconoce y protege productos chilenos estrechamente vinculados a su lugar de origen. A través de este registro de derechos industriales, se promueve la valorización, identificación, posicionamiento y diferenciación de la longaniza, resaltando su importancia en el tejido social y cultural de la región.

Gracias a un arduo trabajo de un grupo de productores cecineros de la Región de Ñuble, con el apoyo de INACAP y de otras instituciones públicas y privadas, lograron que la Longaniza de Chillán ingresara a la lista de productos chilenos que hoy cuentan con este sello. De esta manera, INAPI reconoció esta denominación, con la calidad y características propias de este producto, lo cual contribuye al patrimonio cultural y gastronómico chileno, y beneficia directamente al turismo y la economía local.

En consecuencia, la longaniza es mucho más que un simple embutido en la

región de Ñuble: es un símbolo de identidad y orgullo para sus habitantes. Su elaboración artesanal, su protagonismo en las festividades y su calidad incomparable la convierten en un emblema de la tradición culinaria chilena.

La celebración de la “Fiesta de la Longaniza”, en Chillán, es un claro testimonio de su relevancia, no sólo como producto gastronómico sino también como un elemento cultural que genera cohesión en la comunidad local y que atrae a visitantes de todo el país. Por tanto, amerita un reconocimiento legal simbólico, que propicie y siga fomentando la unión del tejido social, en sus ámbitos cultural y gastronómico, en pos de ensalzar a este gran producto típico chileno.

Por lo anteriormente expuesto venimos en proponer el siguiente

PROYECTO DE LEY

ARTÍCULO ÚNICO: Establécese el día 5 de septiembre de cada año como el “Día nacional de la longaniza”.