



# El sabor característico de Cecinas "Don Luis": más de 70 años de tradición en cada bocado

Las preparaciones artesanales de Luis Vicencio se han convertido en un referente turístico de Puchuncaví

Por Marlene Chacón Chacón

"Cecinas Artesanales 'Don Luis' ha estado ligada a mi vida desde siempre, ya que este oficio lo aprendí de mi padre", comenzó relatando Luis Vicencio, dueño y creador del exitoso emprendimiento que ha llevado a muchos paladares, los sabores más característicos de Puchuncaví.

Arrollado de huaso, prietas, pernils, longanizas y queso de cabeza son los productos caseros con los que Luis ha conquistado tanto a vecinos como a visitantes, ganando renombre con sus recetas tradicionales que han pasado de generación en generación.

Sus abuelos, Laura Gaete y Eleodoro Vicencio, eran dueños del mítico y ya desaparecido restaurante "Nunca se supo", donde "se preparaban todos estos menesteres con maestros que traía mi abuelo desde el norte. Ahí aprendieron todos sus hijos, incluyendo mi padre, (Luis Vicencio Gaete), del cual heredé la receta solo mirando y participando del proceso", explicó.

Tras independizarse del negocio familiar, logró concretar el proyecto de abrir un minimarket en el centro de Puchuncaví, donde siguió realizando el oficio que había aprendido. Es decir, continuó preparando arrollados, pernils y prietas para tener a disposición en su local.

"Al poco tiempo de emprender esta travesía con el minimarket, entre 2003 y 2004, tuvimos una crisis económica donde perdimos absolutamente todo el negocio. Literalmente nos quedamos con lo puesto y el lugar donde residíamos", recordó.

## REINVENCIÓN

Ante las dificultades, Luis Vicencio se levantó preparando sus productos, todo siempre de manera artesanal. Para eso habitó un espacio en las antiguas instalaciones de su emprendimiento, desde donde salía a vender en la calle, andenes de terminales de buses, negocios locales y a sus vecinos.

"Al poco tiempo, el sabor de la cecina artesanal que preparaba empezó a gustar y me di

cuenta que podía dedicarme plenamente a este oficio, pero para poder reincorporarme tenía que solucionar problemas económicos que arrastraba desde el cierre del minimarket. Y también de salud mental, porque igual uno queda con secuelas de depresión", expresó.

Entonces, empezó a preparar los productos que había aprendido en su infancia, logrando una venta permanente que le permitía llevar el sustento a su hogar.

"Para mí, Cecinas Artesanales



Las prietas de Cecinas Artesanales "Don Luis" fueron bien evaluadas por el crítico gastronómico Ruperto de Nola.



Los pernils son una de las preparaciones que Luis Vicencio aprendió de su padre, heredando una rica receta familiar.

'Don Luis' -destacó- fue una reinvención para enfrentar los tiempos que se venían después de esa gran crisis".

Luego conoció la oficina de Prodesal, donde presentó su proyecto y pidió apoyo para comprar sus utensilios y conseguir la respectiva resolución sanitaria. Ésta fue obtenida el 2007, pudiendo así vender sus preparaciones tanto en la comuna como fuera de ella sin ningún inconveniente, con rotulación y sellado al vacío.

Detrás de Cecinas Artesanales 'Don Luis' está todo el clan familiar compuesto por los Vicencio Fuenzalida, familia de Luis; además de su madre, Fanny Vargas. Ellos se dividen las tareas de venta, atención de público y la confección de sus tan requeridos productos.

También son los encargados de llevar a la mesa de sus clientes productos de corte tradicional casero, sin aditivos ni preservantes, conservando siempre el sabor artesanal. El arrollado de huaso y las prietas caseras son los más solicitados. "Agradecemos la preferencia, ya que hay muchas personas que nos buscan y adquieren nuestros productos", expresó Luis.

## SIETE DÉCADAS DE TRADICIÓN

Respecto al éxito de sus preparaciones, Vicencio explicó: "Nuestro sello principal es trabajar con materias primas de primera calidad y el sazón que viene de cada persona, según sea su maestro y cómo aprenda a prepararlo".

"Ese sazón creo que lo hemos conservado desde el restaurante de mi abuelo -agregó-, de la década del 50 hasta la actualidad, donde papás y abuelos han enseñado a comer arrollado de huaso de Puchuncaví a las nuevas generaciones".

Además, vale destacar que Cecinas Artesanales "Don Luis" ha traspasado las barreras de su comuna. "En los inicios, nuestros principales clientes eran personas que venían al veraneo, cuando uno se acercaba con el cooler a vender. Pero ahora llega a nuestra sala de ventas gente de todo Chile, que viaja por el litoral y para degustar las piezas que ofrecemos en vitrina", destacó.

Incluso, uno de los críticos gastronómicos más importantes



Luis Vicencio aprendió el oficio de su padre, quien recibió las enseñanzas de parte de sus progenitores.

de nuestro país destacó recientemente las prietas preparadas por "el Lucho" en Puchuncaví. "Es muy grato saber que Ruperto de Nola hace una muy positiva crítica a nuestro producto. Solamente puedo decir que es una receta generacional que hemos mantenido intacta, las mismas materias primas y las formas que tenían mis abuelos", manifestó Vicencio.

"Todas nuestras cecinas tienen sus tiempos y dedicación -añadió-, además de la mezcla de insumos para obtener el sabor característico de Cecinas 'Don Luis'. Eso nos ha permitido generar un punto turístico en Puchuncaví y llevar el nombre de la comuna a distintas instancias". Ejemplo de ello es que Ruperto

de Nola, al momento de evaluar una morcilla, compara su preparación con las degustadas en Francia. "La prieta es un producto súper noble, de tiempo ancestral, donde se ha procurado el aprovechamiento del cerdo en su totalidad. En lugares fríos tiene una gran aceptación porque es calórico y eso, combinado con especias características de cada lugar, le da el sabor", cerró Luis Vicencio.

Para probar las exquisitas y tradicionales preparaciones de Cecinas Artesanales "Don Luis", los interesados solo deben dirigirse hasta su casa matriz, ubicada en calle Silvia Herrera N° 683, población Cruz del Llano, comuna de Puchuncaví. El fono contacto es el +56 9 9537 9703.