



Fiesta costumbrista del Chancho

TALCA 19 Y 20 DE AGOSTO 2023

LA FIESTA DE INVIERNO MÁS GRANDE DE CHILE



¡Fiesta Costumbrista del Chancho, la tradicional cita gastronómica y cultural más grande de Chile!

Este gran evento del invierno evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo, en torno a la cual se reunía la familia y los amigos, quienes preparan, con alegría y en un ambiente de mucha cordialidad, los productos derivados del cerdo. Una vez más este año, la Plaza de Armas de Talca, es el centro de un evento único en su tipo en el país, organizada por Campo Noble de Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca.

El gran evento de invierno:

Fiesta Costumbrista del Chancho.
Pág. 2.

Concurso Campo Noble:

¡Participa por atractivos premios!
Pág. 3.

Recetario:

En esta edición, exquisitas recetas para disfrutar con la familia y amigos.
Pág. 4



Talca

Talca

CAMPO NOBLE

Fiesta Costumbrista del Chancho: La tradicional cita gastronómica y cultural más grande de Chile

*** Este gran evento del invierno evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo, en torno a la cual se reunía la familia y los amigos. La cita es la más importante en su tipo en el país y es organizada por Campo Noble de Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca.*

La Fiesta Costumbrista del Chancho evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo, que tiene lugar en la zona central del país y en torno a la cual se reunía la familia y los amigos, quienes preparan, con alegría y en un ambiente de mucha cordialidad, los productos derivados del cerdo, con el fin de pasar los fríos meses de invierno. Una costumbre que aún permanece en amplios sectores rurales de nuestro país.

Este año, la que ha sido denominada la fiesta costumbrista más grande de Chile, se llevará a cabo los días sábado 19 y domingo 20 de agosto, en la Plaza de Armas de Talca. Más de 20 chefs nacionales y extranjeros prepararán distintas recetas, empleando como base la carne de cerdo de Campo Noble. Para ello contarán con la entusiasta participación de más de 200 ayudantes de cocina, en su mayoría estudiantes de Inacap sede Talca.

La actividad es organizada por Coexca S.A., a través de su marca Campo Noble y la Municipalidad de Talca y su Corporación Municipal de Cultura. Este año, el evento contará con interesantes novedades, como la competencia internacional de asadores y la "Comic Oink", un espacio pensado para niños y niñas. Además, participarán destacados restaurantes y tradicionales mercados de artesanías y productos del Maule, a lo que se suman shows folclóricos, la intervención de destacados conjuntos y solistas de la zona, stands de cervezas artesanales, viñas y productores de cecinas, entre otros atractivos panoramas.

Quienes asistan a la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto podrán degustar preparaciones de comidas, en base a la carne de cerdo, para lo cual Campo Noble aportará más de 40 toneladas de distintos productos de exportación.

TRIBUTO A LAS TRADICIONES

El Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, destacó el compromiso de la empresa y de su marca Campo Noble con la Fiesta Costumbrista del Chancho desde sus inicios, cita que -dijo- rescata las tradiciones de la zona central del país y rinde tributo a la identidad regional y su cultura. "Campo Noble es la marca con la cual Coexca S.A. comercializa sus productos en el mercado chileno. **Estamos muy contentos de ser partícipes y organizadores de esta cita junto a la Ilustre Municipalidad de Talca,** y llevar adelante esta verdadera fiesta de invierno, la más importante del país, que se proyecta al mundo y a la que todos están invitados a participar", aseguró.

La carne de cerdo es un alimento nutritivo y saludable

La carne de cerdo, una deliciosa y saludable elección en la mesa, se destaca por sus propiedades únicas y beneficios para la salud. Con un contenido bajo en grasa, calorías y colesterol, es una opción ideal para aquellos que buscan cuidar su alimentación sin sacrificar el sabor.

La carne de cerdo es una fuente de proteínas de alta calidad, proporcionando alrededor del 37 por ciento de la dosis diaria recomendada con tan solo 100 gramos. Su alto contenido de proteínas y minerales, como el hierro y el zinc, la convierten en una opción muy apreciada, especialmente en épocas de crecimiento y desarrollo. Millones de personas prefieren la carne de cerdo por su versatilidad en la cocina, permitiendo una amplia variedad de preparaciones y platos exquisitos. Su delicioso sabor la ha convertido en una opción predilecta en muchas culturas gastronómicas alrededor del mundo.

Desde carnes magras hasta cortes jugosos, la carne de cerdo ofrece una amplia gama de opciones para satisfacer los gustos de todos. Además, su fácil digestión y versatilidad culinaria la hacen destacar en el mundo de la alimentación saludable. Con tantos beneficios nutricionales y su agradable sabor, la carne de cerdo se posiciona como una opción confiable y deliciosa para enriquecer nuestra dieta diaria y disfrutar de una experiencia gastronómica única. Una elección saludable y sabrosa para complacer a todos los paladares.





Campo Noble, el origen del buen cerdo

Campo Noble es el origen del buen cerdo y la marca con la cual Coexca S.A. comercializa sus productos en el mercado chileno, en distintos cortes y formatos.

En efecto, Campo Noble es el fruto de una selección de los mejores cortes de cerdo, provenientes de los más importantes criaderos del país. Los productos son preparados en sus modernas plantas en las comunas de Maule y San Rafael, en la Región del Maule, con altos estándares y certificaciones internacionales que aseguran su calidad e inocuidad, los mismo que se aplican a aquellos que se exportan a exigentes mercados en China, Japón, Corea y Europa.

Una amplia variedad de cortes de carne de cerdo de exportación y de productos gourmet podrá encontrar el público en las Sala de Ventas Campo Noble de Coexca S.A., que se encuentran ubicadas junto a su principal planta, en Maule. También, dispone de locales en Mall Plaza Maule, subterráneo -1 y en Las Rastras local N° 15, en Talca, además de numerosos puntos de ventas en la zona central de Chile.

De igual manera, desde el año pasado, Campo Noble está disponible en los más importantes supermercados del país, donde el público puede acceder a variados cortes de carne de cerdo, en diversos formatos.

Además, Campo Noble está presente en el e-commerce, a través de www.tiendacamponoble.cl o www.camponoble.cl, plataformas a través de las cuales el público puede adquirir sus productos vía remota y solicitar el despacho de sus compras a domicilio tanto en la Región Metropolitana, como en Talca. También disponible para despachos en Viña del Mar y, próximamente, en Concepción.

Una gran empresa y una gran marca

Coexca S.A. es una empresa líder en la comercialización y exportación de carne de cerdo en Chile y genera empleo a más de mil personas, de manera directa e indirecta. La empresa está verticalmente integrada, participando en todas las etapas del negocio, desde la producción de alimentos para cerdos, la crianza de los animales, hasta la comercialización de la carne en el mercado chileno y a importantes países en el mundo.



¡Concurso!

Participa por premios Campo Noble

- 1.- visita www.camponoble.cl
- 2.- deja tus datos y correo electrónico para ser los primeros en recibir alertas de ofertas de nuestros productos.
- 3.- **Inscríbete y ¡ya estás participando!**

¡Mucha suerte!

#fiestadelchancho #camponoble

¡Mucha suerte!



CAMPO NOBLE
EL ORIGEN DEL BUEN CERDO

Sala de ventas (Ruta 5 Sur)

Lunes a viernes
Horario de atención: 09:00 a 19:00 horas.
Sábado
Horario de atención: 09:00 a 13:30 horas.

Sala de ventas, Mall Plaza, piso -1

Lunes a domingo
Horario de atención: 10:00 a 20:00 horas.

Sala de ventas, Las Rastras local N° 15

Lunes a domingo
Horario de atención: 10:00 a 20:00 horas.

Recetas con sabor al Campo Noble Chileno

En el mundo, la carne de cerdo destaca por su sabor y versatilidad, brindando la oportunidad de crear exquisitas preparaciones para compartir momentos inolvidables en compañía de familiares y amigos. La amplia gama de cortes de Campo Noble abre las puertas a la creatividad en la cocina, permitiendo deleitarse con recetas que satisfacen los paladares más exigentes.

Ya sea en una parrilla, sartén u horno, la carne de cerdo se presta para numerosas opciones gastronómicas. Desde succulentas costillas asadas, jugosas chuletas, tiernos lomos y exquisitas piernas, cada corte ofrece una experiencia única de sabor y textura.

Acompañada de deliciosos vegetales asados, arroces aromáticos o cremosas salsas, la carne de cerdo se convierte en el ingrediente estrella que resalta en cada plato.

Y para los amantes de la buena mesa, una copa de vino o cerveza bien elegida realza aún más el sabor, transformando cada reunión en un gran momento. La carne de cerdo de Campo Noble es la elección ideal para aquellos que buscan deleitar sus sentidos y crear recuerdos inolvidables alrededor de la mesa.



Malaya napolitana a la piedra

Para 2 personas. Tiempo preparación: 30 minutos

Ingredientes:

1 Malaya de cerdo
1 taza de salsa tomates pomodoro
100 gramos de queso Mozzarella
1/2 taza vino blanco
hojas de albahaca, hojas de orégano, sal gruesa

Desarrollo:

Calentar el horno a 200 grados de temperatura, con el calor hacia arriba. Una vez bien caliente, agregar la malaya sin nada, solo se busca que la carne se dore bien. Tras alcanzar ese objetivo, sacar la carne del horno y comenzar con la primera capa, aplicando la salsa tomates, orégano, el queso Mozzarella y un poco de aceite de oliva. Llevar al horno, con el calor en que se encuentre, por 8 a 10 minutos, para que se gratine el queso. Al sacar del horno, poner las hojas de albahaca y servir. ¡Delicioso!



Chuletas con hueso escabechadas

Para 4 personas. Tiempo preparación: 50 minutos.

Ingredientes:

4 Chuletas con hueso de 150 gramos cada una
2 tazas de tomates deshidratados
5 tomates, 4 cebollas, 3 zanahorias, 2 pimentones
2 tazas vino blanco, 1 litro de caldo verdura
3 hojas de laurel, 1/2 taza oliva
1 cucharada de pimienta grano entero, sal gruesa

Desarrollo:

En una sartén grande dorar bien las chuletas, solo con aceite de oliva. Cortar las cebollas a cuadro, junto con las zanahorias, y saltear en el sartén donde se sellaron las chuletas, aprovechando el jugo. Llevar a una fuente de horno. Poner de base la cebollas y zanahorias ya salteadas, agregar el tomate a cuadro y pimentón. También, poner las chuletas y aliñar dejando las hojas de laurel entremedio de las chuletas. Agregar el vino blanco, el vinagre, caldo de verduras y oliva. Hornear por espacio de 1 hora a una temperatura de 160 grados. Dejar enfriar y servir con un buen vino blanco.