

COEXCA NEWS



Fiesta costumbrista del Chanco

TALCA 2025

¡La Fiesta Costumbrista del Chanco cumple 15 ediciones como el gran encuentro del invierno en Chile!

El tradicional evento maulino es organizado por Coexca S.A. y su marca Campo Noble, la Ilustre Municipalidad de Talca y su Corporación de Cultura. Esta cita rinde homenaje a una de las expresiones más arraigadas del campo chileno y congrega a más de 300 mil personas en cada edición. Contempla la preparación de cerca de 40 toneladas de carne de cerdo en más de 20 recetas nacionales e internacionales.

UN SÚPER ALIMENTO:

**La carne de cerdo
lo tiene todo: sabor,
salud y versatilidad
en cada bocado**

Pág. 4

RECETARIO:

**Conoce dos exquisitas
recetas utilizando
carne de cerdo
Campo Noble**

Pág. 4

EN SUS INSTALACIONES:

**Coexca S.A. produce
con energía limpia
y compromiso con la
sostenibilidad**

Pág. 3

La Fiesta Costumbrista del Chanco cumple 15 ediciones como el gran encuentro del invierno en Chile

Talca vuelve a convertirse en la capital del sabor y la tradición con la XV versión de la Fiesta Costumbrista del Chanco, la celebración de invierno más importante del país. Nacida en 2009, esta fiesta —suspendida sólo por la pandemia— rinde homenaje a una de las expresiones más arraigadas del campo chileno y congrega a más de 300 mil personas en cada edición. Coexca S.A., su marca Campo Noble y la Ilustre Municipalidad de Talca, a través de su Corporación de Cultura, han liderado su organización desde el origen, dando vida a un evento que ya es parte del patrimonio cultural maulino.

En efecto, esta cita evoca uno de los ritos tradicionales del campo de la zona central de Chile, cuando la familia y los amigos se reunían para preparar diversos

productos derivados de la carne de cerdo, en un ambiente de alegría y cordialidad y así pasar los fríos meses de invierno.

La versión 2025 de la Fiesta Costumbrista del Chanco contempla la preparación de cerca de 40 toneladas de carne de cerdo en más de 20 recetas nacionales e internacionales, superando las 25.000 degustaciones. El evento contará con la participación de 20 chefs, 27 restaurantes, 8 pastelerías, 24 cervecerías, 8 stands de bebidas y 24 viñas de la Ruta del Vino Valle del Maule, además de una zona temática dedicada al Mundial Sub-20 de la FIFA, que tendrá como sede a Talca.

Una de las grandes novedades será la incorporación de la chef asesora Daniela Montecinos, primera mujer en liderar la operación gastronómica del evento.

Otro de los atractivos será la tradicional Competencia de Asadores,



organizada por la Asociación Chilena de Asadores (A.C.A.), que este año incluirá una especialidad llamada ChilePork, con 20 equipos compitiendo en recetas asiáticas con carne de cerdo. Asimismo, se realizarán clases magistrales de cocina a cargo de Inacap, destacando la sesión del reconocido chef Mikel Zulueta, el sábado 2 de agosto, a las 16:00 horas, en una intervención organizada por ChilePork y respaldada por Coexca S.A.

El Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, destacó el sentido de pertenencia que la comunidad ha forjado en torno a esta festividad. "Es una fiesta que le pertenece a todos, que es transversal y que nos une como sociedad. En este espacio, en una misma mesa, se reúnen las personas, sin importar condición social o pensamiento ideológico, para compartir, disfrutar y rendir tributo a una de las tradiciones más arraigadas de nuestro país", sostuvo.

Junto con ello, invitó a la comunidad a disfrutar de esta cita única en el país, que se realiza en la capital regional del Maule.

Por su parte, el alcalde Juan Carlos

Díaz subrayó que esta fiesta ya es parte esencial de la identidad de Talca y del país. "Estoy orgulloso de ser parte de nuestra identidad y patrimonio. Las XV versiones de la Fiesta Costumbrista del Chanco dan cuenta que las cosas se han hecho muy bien. Y eso es gracias a la participación del sector privado", señaló, reconociendo especialmente a Coexca S.A. por su compromiso permanente. "Este evento no sería posible con este nivel de organización y prestigio nacional e internacional, sin el apoyo y trabajo conjunto con Coexca S.A. Por eso, lo agradezco", afirmó.

Además, valoró la participación de 350 estudiantes, especialmente de Gastronomía de Inacap y del Liceo Técnico "Amelia Courbis", que colaborarán en la producción culinaria del evento y el éxito de este.

Con un enfoque sustentable, gracias al programa "Talca Recicla", esta nueva edición consolida a la Fiesta Costumbrista del Chanco como el principal evento gastronómico y cultural del invierno en el sur de Chile.



Nuestra tradicional cita recibió prestigioso Premio Fuego

La Fiesta Costumbrista del Chanco fue reconocida con el prestigioso Premio Fuego 2024, otorgado por la Federación Gastronómica de Chile, en la categoría "Identidad Gastronómica Regional", que distingue al comercio, empresa, actividad, acción o destino turístico, cuyo alcance haya permitido identificar a su localidad logrando estar en el mapa o agenda gastronómica de Chile.

La ceremonia de entrega tuvo lugar en el marco de Espacio Food Service, celebrada en octubre de 2024, la feria de la industria alimentaria más importante de Chile.

El galardón fue entregado por Cristóbal Benítez, Director Nacional de Servicio Nacional de Turismo (Sernatur), quien destacó la relevancia de esta celebración para la cultura gastronómica del país. Recibieron el premio Guillermo García, Gerente General de Coexca S.A. y ejecutivos de la Compañía; Cristina Zúñiga, Directora Ejecutiva de la Corporación de Cultura



de la Municipalidad de Talca; el chef Eugenio Melo, en representación de Inacap; y, el chef Rodrigo Barañao, embajador de la marca Campo Noble.

Durante su intervención, Guillermo García agradeció la distinción, y subrayó que el éxito de la fiesta es consecuencia de la alianza público-privada que ha permitido el desarrollo y consolidación de la Fiesta Costumbrista del Chanco.

Campo Noble, el sello de excelencia en carne de cerdo chilena



La excelencia en carne de cerdo tiene nombre propio en Chile: Campo Noble. Esta es la marca bajo la cual Coexca S.A. comercializa sus productos en el mercado nacional, consolidándose como una de las preferidas por los consumidores, gracias a una oferta que combina tradición, innovación y calidad certificada.

Con una amplia variedad de cortes, Campo Noble está presente en puntos estratégicos de venta directa, en importantes cadenas de supermercados y a través de plataformas de e-commerce, permitiendo a los consumidores acceder fácilmente a productos de estándar internacional. Detrás de esta propuesta está la apuesta de Coexca S.A. por una producción responsable y rigurosa, que inicia en los criaderos más destacados del país y culmina en modernas plantas de procesos ubicadas en Maule y San Rafael, ambas con certificaciones internacionales en inocuidad alimentaria. En su proceso productivo utiliza energías limpias, provenientes de fuentes de recursos naturales renovables, lo que de-

muestra el compromiso de la Compañía con la sostenibilidad.

La marca Campo Noble se distingue por su variedad de formatos y la disponibilidad de productos gourmet, destacando cortes de exportación que usualmente se destinan a mercados tan exigentes como Japón, China, Corea del Sur y Europa. En el ámbito nacional, los consumidores pueden encontrar los productos Campo Noble en sus tres salas de ventas propias —junto a la planta principal en Maule, en Mall Plaza Maule y en Paseo Las Rastras de Talca— así como en supermercados de alcance nacional como Tottus, Jumbo, Santa Isabel (Cencosud) y Líder.

La incursión en el comercio electrónico ha sido un paso clave para Campo Noble. A través de los sitios tiendacamponoble.cl y camponoble.cl, la marca facilita la compra remota con despacho a domicilio en la Región Metropolitana y Talca, además de ofrecer promociones exclusivas. A ello se suma la reciente apertura de su tienda electrónica B2B dedicada a responder a las demandas del comercio.

Coexca S.A. produce con energía limpia, compromiso con la sostenibilidad



Coexca S.A. tienen un irrenunciable compromiso con el desarrollo sostenible y la protección del medio ambiente, al operar sus tres plantas industriales con electricidad proveniente de fuentes 100% renovables. En la imagen, la principal planta de procesos que opera con energía solar.

que reconoce una gestión energética eficiente. Recientemente, se incorporó un carport solar, una de las estructuras más grandes del país, reforzando así su

matriz de energía renovable.

En sus criaderos, Coexca S.A. también destaca por su gestión ambiental.

Certificaciones que reflejan una operación eficiente, segura y de calidad

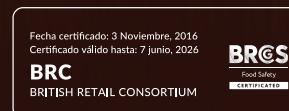
Desde sus inicios, Coexca S.A. ha cimentado su crecimiento sobre pilares sólidos: la calidad, la inocuidad alimentaria y un profundo respeto por el medio ambiente. Esta visión estratégica se ha traducido en una operación moderna y responsable, que no solo cumple con altos estándares nacionales, sino que también ha sido reconocida a nivel internacional.

Actualmente, la empresa cuenta con siete certificaciones internacionales, reflejo concreto de su compromiso con una producción consciente y sustentable. Entre ellas destacan la exigente norma BRC (British Retail Consortium), referente global en inocuidad alimentaria; la implementación del sistema HACCP, también orientado al control de riesgos en la

producción de alimentos; y la norma ISO 9001, enfocada en la gestión de la calidad.

En el ámbito medioambiental, Coexca S.A. ha obtenido la ISO 14001, que reconoce la implementación de un sistema efectivo de gestión ambiental, mientras que en materia de seguridad y salud laboral, ha certificado sus procesos bajo la ISO 45001:2018. A ello se suma la ISO 50.001, relativa a la eficiencia energética, y la certificación en Bienestar Animal, que asegura el cumplimiento de buenas prácticas en la crianza y manejo de los animales.

Estas certificaciones no solo validan su desempeño técnico, sino que también reflejan la cultura organizacional de una empresa comprometida con la excelencia y el desarrollo sostenible.



Loin Kaburi con salsa de cerveza y hierbas frescas

DESCRIPCIÓN:

Un plato delicado que resalta la sutileza cerdo con una salsa ligera de cerveza y hierbas frescas, ideal para una comida elegante y ligera.

INGREDIENTES:

- 800 g de Loin Kaburi de Campo Noble
- 1 botella de cerveza
- 1 taza de crema de leche
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de mostaza de Dijón
- 1 ramita de tomillo fresco
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Sazonar el cerdo con sal, pimienta y tomillo. Sellar en una sartén caliente con aceite de oliva.
3. Retirar el cerdo y en la misma sartén, añadir el ajo, mostaza y cerveza, y cocinar hasta reducir a la mitad.
4. Incorporar la crema de leche y cocinar hasta que la salsa espese.
5. Colocar el corte de cerdo en una bandeja para horno, cubrir con la salsa y hornear por 25 minutos.
6. Servir con vegetales al vapor o un puré de papas suave.

Pincho de entrañas a la sal con jugo de tomates y longanizas

INGREDIENTES:

- 2 kilos de entrañas
- 12 palos largos de brochetas
- 250 gramos de tomate cherry
- 1 kilo de longanizas
- 2 cebollas moradas
- 2 tazas de jugo tomates
- 2 ajos

PREPARACIÓN:

En una plancha eléctrica o sartén muy caliente, agregar los dientes de ajo y aceite de oliva. Hacer los pinchos con las entrañas, tomate cherry, trozos de longaniza y cebolla morada. Agregar sobre los pinchos el jugo tomate y sal, luego dejar bien doradas y comer con una mano y, con la otra, sostener una gran copa de vino.

La carne de cerdo lo tiene todo: sabor, salud y versatilidad en cada bocado

¿Buscas una proteína deliciosa, nutritiva y fácil de preparar? La carne de cerdo es tu mejor aliada. Con un sabor único, es perfecta para recetas tradicionales o innovadoras que sorprenden al paladar.

Además, es rica en proteínas de alta calidad, hierro, zinc y vitaminas del grupo B, ideales para mantener tu energía, fortalecer músculos y cuidar tu sistema inmune. ¿Sabías que sus cortes extra magros aportan menos de 5% de grasa y bajo sodio? Una opción saludable para todas las edades.

Su versatilidad en la cocina no tiene lími-

tes: un sándwich como lomito, costillitas o brochetas de lomo para la parrilla, cerdo salteado con vegetales, en un Ramen o en unas exquisitas Gyozas. Combina perfecta con frutas tropicales, especias y todo lo que imagines. Y si haces deporte, te acompaña en tu recuperación y rendimiento.

Ya sea para una comida en familia, una receta exprés o un almuerzo gourmet, el cerdo chileno transforma cualquier plato en una experiencia inolvidable.

¡Pruébalo hoy y descubre por qué cada vez más personas lo eligen!

