

# La Faenadora de Cerdos

A fines del Siglo XIX Mercedes exportaba chacinados a Europa



*Hacia el año 1897 un francés, Juan Andrés Jeangrand, estableció en Mercedes una fábrica que llamó "La Faenadora de Cerdos", ubicada en el Cuartel III en la zona de quintas, en el paraje conocido como "La Cañada".*

*Jeangrand constituyó con los señores **Eloy Musin, Guillermo Puy y Juan Dumas** una sociedad mercantil en comandita, bajo la razón social "**Jeangrand y Compañía**", con el objeto de elaborar productos porcinos "por el sistema frigorífico y las ventas de los mismo en esta República o en el extranjero". La sociedad tuvo una casa sucursal en la ciudad de Buenos Aires, y estuvo dirigida por su gerente y administrador el mismo señor Jeangrand.*

*Esta sociedad había sido fijada por un término de 6 años a partir del 1º de Mayo de 1897, y contaba con un capital social que ascendía a los 80 mil pesos moneda nacional.*

*La empresa se desarrolló y funcionó bien hasta que sugirieron traba de orden impositivo hacia 1901 en la ciudad de Buenos Aires para la venta de productos porcinos.*

*La sociedad se disolvió finalmente en Septiembre de 1901. Las instalaciones de La Faenadora quedaron en propiedad del ex socio **Juan Dumas**, quien vendió todo a **Enrique Py** el 11 de Diciembre de 1903.*

*Hacia 1902 el diario "La Ley" comentaba: "Clausurada como se sabe en virtud de los altos impuestos con que el municipio federal grava la introducción de los productos porcinos, hoy hay resuelto sus propietarios vender el moderno establecimiento, con sus máquinas a vapor, frigorífico. Etc., todo lo que permite transformar la fábrica de jamones y embutidos en una lechería y sus anexos."*

*Un matrimonio francés de apellido Cashean, que venían interesados en la producción de chacinados en esta zona, ya que conocían sus virtudes para su posterior exportación a Europa, serían los nuevos encargados de poner en marcha la "faenadora".*

*Según nos relatara don César Testa, propietario de los terrenos donde se encuentra la "faenadora", cuando ésta comenzó a funcionar nuevamente se contrató a muchos vecinos de la zona, entre quienes recuerda a su padre Francisco Testa, José Chiapuzzo, Santiago Gorosito, Santiago Cortesi, su tío Juan Testa y otros, quienes trabajaban en forma artesanal, pero a la vez con los adelantos tecnológicos de esa época, como por ejemplo contaba con una pieza a la que llamaban "frigorífico", que estaba tratada especialmente, con paredes de 60 centímetros de espesor, las que en su interior tenían una capa de corcho y carbón, que servían para mantener a una temperatura fresca los embutidos.*

*Según Testa, ellos fueron los primeros productores de Mercedes, la "escuela del salame".*

*Los cerdos eran transportados por aquel entonces por Ferrocarril Oeste, desviando especialmente un vagón hasta la faenadora ya que se faenaban aproximadamente entre 20 y 30 cerdos por día.*

*Todo este trabajo se desarrollaba normalmente y con mucho éxito en sus exportaciones hasta que aproximadamente en el año 1910 se produjo una gran inundación, la que a raíz de la humedad reinante en la zona se descompuso toda la producción, motivo por el cual el encargado, señor Cashean, al verse imposibilitado de cumplir con los compromisos contraídos, se suicidó. Su esposa, conocida en el vecindario como Mandame Cashean, siguió el mismo camino y también se suicidó, arrojándose en el pozo de agua de la "faenadora".*

*Enrique Py, su dueño, procedió a venderla a **Sebastián y Francisco Testa**, padre e hijo, el 27 de Junio de 1911.*

*Posteriormente esta fábrica fue alquilada por la empresa láctea La Vascongada, y hoy se encuentra en estado de abandono, pero conservando aún casi intacta gran parte de su estructura.*

**Investigación: Prof. Ciro Lalla.**