

Las marraquetas son protagonistas en panadería Bulnes, de San Bernardo.

MELISSA FORNO

La historia de la panadería Bulnes, ubicada en la calle del mismo nombre de la comuna de San Bernardo, está muy ligada a la actividad comercial que desarrollaron los inmigrantes en Chile.

Ángela San Juan, presidenta de la Cámara de Comercio de San Bernardo y dueña del local junto a su hermano, Julio, recuerda que su padre, Antonio San Juan, junto a su madre, Felicidad Flórez, llegaron en 1950 desde Valdoré, España, con cuatro hijos. Tras aproximadamente un año viviendo en Chile, nació Ángela.

"Mi padre comenzó trabajando como matarife en el barrio Franklin. Hace más de 46 años, los dueños de esta panadería eran otros españoles. Mi hermana Pilar, ya fallecida, tenía sus ahorros y supo que ellos vendían el negocio y su casa, porque se trasladaban", recuerda.

Fue así como Pilar San Juan, junto a su padre, compró el local en 1978. "Ella comenzó trabajando con mi hermano Julio. Se cerró el negocio en el madero y continuamos ambos a cargo del negocio", cuenta.

Para Ángela San Juan, "los productos que más vende una panadería tradicional son la marraqueta y la hallulla, especialmente la primera. Nuestro pan chileno es la marraqueta y para este rubro lo fundamental es sacar una buena marraqueta. De acuerdo con mi experiencia, tiene mayor salida aquella que fue cortada y doblada a mano, pese a que el batido se hace en una máquina. No sé bien las razones, pero su sabor es diferente. Por tal motivo, prefieren la marraqueta artesanal".

Explica que los extranjeros residentes en Chile se están acostumbrando a la marraqueta. "Solamente se hace en Chile, algo en el sur de Perú y Bolivia. He visitado varios países y lo que se encuentra es el baguette. A la marraqueta, por su similitud con este último, se le



En Bulnes proveen a almacenes y a casinos corporativos de la comuna

En panadería de San Bernardo aplican el secreto de la marraqueta artesanal

"No lleva grasa", dice Ángela San Juan, a cargo del negocio junto a su hermano Julio.

dice pan francés. En España, por ejemplo, lo más común es el pan de pueblo que se corta en pedacitos", explica.

"Las amasanderías usualmente no hacen marraquetas. Es difícil aprender a hacerlas, ya que su proceso de elaboración es largo. Mis trabajadores comienzan a las 8:00 a. m. a fabricarlas, para que a las 12:30 pueda salir del horno, ya que requiere entre tres y cuatro horas; no así la hallulla, que puede demorar $\frac{3}{4}$ hora", detalla.

Los almacenes de San Bernardo, en la

zona sur de la comuna, le compran ambos tipos de pan. "Los casinos de las industrias del sector me piden, además, hallullas más pequeñas para acompañar el almuerzo", cuenta. El pan para completo lo elabora a pedido.

"Tengo un sistema de distribución que contempla tres salidas diarias", precisa.

Reconoce que la competencia de las grandes cadenas en el rubro de la panadería es fuerte. "Se sigue haciendo pan de forma artesanal, siendo el más apetecido. Sin embargo, antes era posible que una panadería vendiera hasta 100 kilos diarios y ahora si un local consigue entregar 20 kilos, es casi extraño, porque además existen muchas y hay emprendedores que tienen pequeñas fábricas", dice San Juan, que incorporó a su negocio un almacén de abarrotes

destinado a las ventas al detalle.

¿Qué caracteriza a una buena marraqueta?

"No lleva grasa. Solo el 'mejorador' para que sea más brillante y uniforme su color, además del aditivo para que sea crocante, agua y una buena fermentación. La hallulla sí requiere aditivos, porque si se quiere más sabrosa, se le añade manteca de cerdo o grasa de vacuno, incluso pueden ser los dos. La corriente no tiene una gran cantidad".

Panadería Bulnes

- Teléfono: 228592867 (fijo)
- Ubicación: Bulnes N°865, San Bernardo.