

Pan y chanco

Pan y Chanco Fuente de Soda es un proyecto gastronómico que busca reivindicar los formatos tradicionales chilenos desde una mirada consciente, identitaria y profundamente arraigada en nuestra cultura popular, completamente plagado de música en es-



pañol. Co-creado desde la imagen en conjunto al cineasta Coco Pallamar e inspirado en la clásica fuente de soda, el concepto rescata preparaciones reconocibles y queridas —sánguches contundentes, chanco al horno, pan crujiente, salsas caseras y bebidas tra-

dicionales— poniendo el foco en los procesos, la técnica y, especialmente, en la condimentación chilena, muchas veces subestimada. Para mí, este proyecto marca mi regreso formal a la restauración tras cinco años alejado del mercado. Anteriormente desarrollé tres restaurantes, entre ellos Chivo con Bigote, y JYS cocina regional (enfocada solo a viñas), experiencias que me permitieron explorar distintos formatos y consolidar una mirada propia. Hoy, Pan y Chanco es el proyecto con el que vuelvo, pero desde una etapa más reflexiva y con una convicción aún más clara sobre el valor de nuestra cocina.

Durante estos años estuve profundamente enfocado en la investigación y puesta en valor del patrimonio alimentario chileno, trabajo que se materializa también en mi libro Patrimonio culinario del campamento Sewell. Esa mirada investigativa hoy se traduce en una propuesta concreta y cotidiana.

Habiendo trabajado en espacios de alta cocina como Boragó, Pan y Chanco representa el movimiento opuesto: no la sofisticación extrema ni la cocina conceptual, sino la visibilización de lo tradicional; no la técnica para impresionar, sino la técnica al servicio del sabor y la memoria. Es reivindicar aquello que suele catalogarse como "simple", pero que en realidad es profundamente complejo: un buen pan y tortillas de campo, variedades de formatos de chanco en distintos métodos de cocción y estilos de artesanía (vienesas, gordas, lomo vetado de cerdo laminado, arrollado de huaso, tocino en lonchas, chicharrones y pernilles), una mayonesa casera bien montada y garnituras frescas de productores locales del valle de Cachapoal.

En medio de un verdadero tsunami de tendencias foráneas, este proyecto busca democratizar una propuesta chilena, accesible y sin complejos. Pan y Chanco no es solo un regreso al mercado; es una de-



Por: Jaime Jiménez, De Mendoza
Director del Área Turismo y Gastronomía -
CFT Santo Tomás, sede Rancagua
Presidente de ASEGM

claración de principios: nuestra cocina no necesita volver a los formatos de sitio disfrazarse para ser valiosa.

