



Ximena Mella Urra
Fotos: Marco Lara

PAN Y CHANCHO: LA NUEVA FUENTE DE SODA QUE BUSCA RESCATAR LOS SABORES MÁS TRADICIONALES DEL TERRITORIO

Con olor a pan crujiente y tortillas de campo recién horneados y del cerdo preparado en distintas versiones, abrió sus puertas una nueva propuesta culinaria. Se trata de Pan y Chanco Fuente de Soda, un nuevo espacio en el Pueblito Gastronómico de Machalí que revive a las tradicionales fuentes de soda que conocimos en los años 70 y 80.

El lugar apuesta por la cocina con identidad con una carta centrada en preparaciones reconocibles y queridas por generaciones. En su cocina reviven las tortillas de campo y distintos formatos de cerdo elaborados con técnicas tradicionales y artesanales: vienesas, gordas, lomo vetado laminado, arrollado de huaso, tocino en lonchas, chicharrones y pernils, todo ello acompañado de salsas y garnituras frescas provenientes de productores locales del valle del Cachapoal.

Detrás de esta iniciativa está el chef Jaime Jiménez de Mendoza, actual director del Área de Turismo y Gastronomía de Santo Tomás Rancagua, quien tras una destacada trayectoria en espacios de alta cocina decidió reenfocarse en lo tradicional. "Después de recorrer cocinas de alta técnica y prestigiosos galardones,

continúa



Pan y Chanco Fuente de Soda abrió sus puertas hace unas semanas al interior del Pueblito Gastronómico en Machalí.



El Rancagüino
Domingo 8 de Marzo de 2026

9

entendí que debía regresar a casa. Pan y Chanco es el resultado de ese viaje de retorno a las localidades de mi región, al olor del campo y al sonido de las barras de las fuentes de soda", señala demostrando una clara convicción sobre el valor de la cocina tradicional, conectando con la memoria y lo popular. Jiménez ha trabajado en reconocidos espacios además de liderar proyectos propios como Chivo con Bigote y JYS Cocina Regional. En los últimos años, ha desarrollado una exhaustiva investigación sobre el patrimonio alimentario chileno, trabajo que quedó plasmado en su libro Patrimonio Culinario del campamento Sewell.

DEL PRODUCTOR A LA MESA

Uno de los pilares de Pan y Chanco es su estrecho vínculo con agricultores de la Región de O'Higgins que abastecen al local con productos frescos y de temporada. Cada preparación, dice su fundador, lleva consigo el orgullo de los valles del Cachapoal y el respeto por las temporadas, con la intención de que quienes visiten el local se reen cuentren con lo mejor de la identidad gastronómica. "Mi cocina es una mesa compartida con el productor local, donde el ingrediente no es un insumo, sino una historia con rostro y apellido. Este proyecto nace en la tierra de mis amigos agricultores siendo el alma de cada plato que servimos", enfatiza Jiménez. Además de su oferta de sándwiches y platos tradicionales, el espacio cuenta con una carta de bebidas y cócteles pensados para acompañar las preparaciones, en un ambiente que rescata la estética y cercanía de las antiguas fuentes de soda de barrio.



El chef y fundador de Pan y Chanco, Jaime Jiménez de Mendoza.



Ofrece preparaciones reconocibles y queridas como sándwiches contundentes, chanco al horno con pan crujiente, salsas caseras y bebidas tradicionales.



Rescatando también las tradiciones del territorio y del campo chileno.

EL NUEVO ESPACIO UBICADO EN EL PUEBLITO GASTRONÓMICO DE MACHALÍ, INSPIRADO EN LAS FUENTES DE SODA CHILENAS DE LOS AÑOS 70 Y 80, RESCATA RECETAS DE ANTAÑO, CON HERENCIA Y CULTURA POPULAR, UTILIZANDO PRODUCTOS Y TÉCNICAS CRIOLLAS DE LA MANO DEL CERDO Y LA FRESCURA DEL HUERTO CAMPESINO.



Bebidas y cócteles para acompañar las preparaciones.



El local busca rescatar las recetas más tradicionales del territorio bajo el concepto tradicional de fuente de soda