

Con una deliciosa jornada de completos, el "Rapa Nui" dio inicio a festejos por sus 65 años

HISTÓRICO RESTAURANTE. Niños y niñas del Complejo Educacional Amanecer fueron invitados para dar inicio a los festejos por el aniversario de esta empresa familiar, nacida de la visión de su fundador, Roberto Palma.

Hugo Soto Cárdenas
hugo.soto@australtemuco.cl

El reconocimiento de la ciudad

Mayonesa casera, palta molida "de verdad", vienesa y pan elaborados a pedido, con un tamaño específico, son los elementos principales que hacen de los completos del Restaurante Rapa Nui una de las delicias más aplaudidas y pedidas en Temuco. Sumado, por supuesto, a que los maestros plancheros que dan forma a este delicioso sandwich chileno llevan más de 40 años trabajando en su edificio de calle Aldunate, en las cercanías del edificio en construcción del Mercado Municipal.

Precisamente fue a las afueras del mercado que comenzó a forjarse la historia del Rapa Nui, hace exactos 65 años. Alrededor de las empanadas y hallullas que Roberto Palma elaboraba, voceaba y vendía en calle Aldunate, comenzó a gestarse la semilla de lo que sería uno de los centros gastronómicos más reconocibles y visitados de Temuco. Tanto es así que seis décadas y media después, el Rapa Nui es un clásico de la ciudad. Su carta, basada en recetas chilenas tradicionales, y su ambiente familiar lo han mantenido vigente, transitando con éxito entre dos siglos.

Hoy, la tercera generación de la familia Palma dirige y administra el restaurante. Su gerente general, Marcía Palma, lidera esta empresa gastronómica temuquense, a la cabeza de 70 personas que dan vida al Rapa Nui.

"Son 65 años junto a Temuco", señala Marcía Palma a El Austral. "Estamos festejando en agosto porque fue el mes en que se casaron mis abuelos (1945) y desde mi punto de vista su matrimonio fue el primer contrato que dio

el protagonismo del Restaurante Rapa Nui en la historia de Temuco queda refrendada en dos hechos: el homenaje póstumo en 2023 por parte del municipio a su fundador, Roberto Palma, al declararlo Ciudadano Destacado, y ser reconocido el restaurante en la celebración de los 100 años de la Cámara de Comercio local como entidad empresarial destacada, en enero de este año. Su administración sigue a cargo por la familia Palma: en segunda generación sus hijos Roberto y Ricardo, y actualmente, desde el año 2020, la tercera generación está representada por la nieta del fundador, Marcía.

inicio a la empresa familiar, que nació como tal en enero de 1960".

CELEBRACIÓN

Los festejos por los 65 años del Rapa Nui comenzaron con una actividad de responsabilidad social empresarial: un almuerzo consistente en completos, jugos naturales y leche con plátano para 43 alumnos del Complejo Educacional Amanecer.

"Tomé contacto hace un par de meses con el alcalde Roberto Neira y con el Daem para contarles que tenía esta iniciativa y ellos me sugirieron este establecimiento", apunta Marcía Palma, quien agrega que "los estudiantes, su director y parte del cuerpo docente llegaron al restaurante al mediodía del viernes. Nos acompañó el alcalde Roberto Neira; el Daem Marcelo Segura; la core Ana María Soto, quien está a cargo de la Comi-



MÁS DE 40 ESTUDIANTES DEL COMPLEJO EDUCACIONAL AMANECER FUERON AGASAJADOS POR EL RESTAURANTE RAPA NUI, DANDO INICIO A LAS ACTIVIDADES DE CELEBRACIÓN LOS 65 AÑOS DE ESTA EMPRESA LOCAL.



AUTORIDADES Y EXAUTORIDADES COMUNALES Y REGIONALES -ENCABEZADAS POR EL ALCALDE ROBERTO NEIRA- SE SUMARON AL FESTEJO.

sión Niñez dentro del Gobierno Regional; el concejal Bruno Hauenstein y se sumó el exdelegado presidencial José Montalva".

La gerente del Rapa Nui señaló que este encuentro con los niños tuvo un simbolismo especial para la familia. "Quisimos partir con esto porque mis dos abuelos tuvieron una niñez desfavorable; mi abuelo, Roberto Palma, quedó huérfano a los 6 años, en tanto que mi abuela, Rosario Zambrano, fue criada en un

"Estamos festejando en agosto porque fue el mes en que se casaron mis abuelos, y desde mi punto de vista su matrimonio fue el primer contrato que dio inicio a la empresa familiar".

Marcía Palma
gerente general
Restaurante Rapa Nui



ROBERTO PALMA EN LA FÁBRICA DE EMPANADAS "LA CHILENA" JUNTO A MAESTROS PANADEROS.

Una empresa que nació de la venta de empanadas junto al Mercado Municipal

Desde un canasto en la calle hasta convertirse en icono gastronómico de Temuco, la historia del Restaurante Rapa Nui está marcada por el esfuerzo de Roberto Palma Palma y su esposa Rosario Zambrano Godoy.

Huérfano desde los 6 años, Roberto enfrentó la vida solo con su hermano menor, Francisco, pasando su infancia y adolescencia en un internado de los salesianos en Concepción.

En Lota se desempeñó como minero, bajando al carbón con pico y pala, experiencia que forjó su carácter y temple.

Rosario, nacida en puerto Domínguez, también por razones familiares desfavorables pasó su infancia en un internado en Carahue. Emigró a Lota a trabajar como costurera, donde conoció con Roberto, dando inicio a su caminar en pareja y contrayendo matrimonio el 9 de agosto de 1945 en Coronel.

En 1947, junto a su familia y perseguido por la policía política del gobierno de González Videla, Roberto llegó a Temuco. Comenzó vendiendo empanadas y hallullas en las afueras del Mercado Municipal, con un canasto de mimbre. Con humildad y trato cercano, ganó el cariño y respeto de la comunidad. En 1960, fundó su propio local, el Restaurante Rapa Nui, en Aldunate 415, que con el tiempo se convirtió en un clásico. Su carta, basada en recetas chilenas tradicionales, y su ambiente familiar, lo han mantenido vigente por más de seis décadas.