



1 La Temucana GANADORA POR UNANIMIDAD

Es la primera vez que esta empanada forma parte de nuestro ranking y se posicionó inmediatamente en el primer lugar.

El día de la cata, los jueces habían llegado con hambre y dispuestos para probar las 32 muestras que este año estaban preparadas para probar a ciegas. A pesar de eso, las primeras empanadas presentadas no despertaron mucho entusiasmo y generaron varios respingos, desmenuces y más críticas que otra cosa. Hasta que, bien avanzada la cata, esta empanada no dejó a nadie indiferente. Su sabor despertó los sentidos de toda la mesa y comenzaron —por fin— los elogios:

“¡Esta sí que sí!”, “¡Hasta que llegó una verdaderamente rica, rica!”, “¡Exquisita!”. Hay que destacar también que esta fue la primera empanada que agradó a Ana María Zúñiga, la más exigente de este panel. Manuel Balmaceda se devoró su “rico cachito” y Axel Manríquez apuntó: “Tiene un auténtico sabor chileno. Aquí se nota que hay tradición”.

Los jueces destacaron también su apariencia casera y artesanal, su huevo “blanquito” y en su punto”, y Mercedes Cuadra hizo hincapié en su maravillosa aceituna sajada: un método criollo, tradicional del valle del Huasco, que consiste en realizar cortes longitudinales en las aceitunas para eliminar naturalmente su amargor.

Fue doña Myriam Ferreira, oriunda de la Región de La Araucanía, quien abrió esta pequeña amasandería en su casa en Departamental en el año 1983, en un princi-

pio, dedicada solamente a vender pan y empanadas de pino a los vecinos del sector, que amasaba ella misma y cocinaba en su horno de barro. Heredera de la mano y las recetas familiares, en 2019 su hija Karin Perasic profesionalizó la cocina de La Temucana, abrió el local ubicado en la Quebrada de Macul —el original sigue operando con las mismas empanadas, pero abre solo los fines de semana— y amplió su abanico de preparaciones, entre las que destacan pasteles de choclo, sopaipillas, calzones rotos y empanadas de distintos tipos, como las de queso, de mechada o la de queso, carne y merkén, y hasta alguna vegana. Aunque su clásica empanada de pino con más de 40 años de tradición es la que continúa llevándose las palmas y nuestro mayor reconocimiento.

“Yo estoy a cargo y mi mamá está siempre aquí supervisando el pino”, dice Karin y explica que su mamá fue de a poco perfeccionando esta receta con los años. Y nos cuenta su secreto: “La masa la ovillamos a mano, no usamos máquinas, usaremos cada disco y así nos preocupamos de que el grosor sea perfecto en relación con el pino, y hay un secreto en la temperatura de los ingredientes al momento de hacerla. Eso, los ingredientes de calidad y el aliño: hay empanadas que aliñan con miedo. Esta empanada diría que tiene carácter, no es fome, tiene comino, ají de color y solo un toque de merkén, que no alcanza a darle picor, pero sí un poco de sabor”.

Av. Quebrada de Macul 7191, Peñalolén.

20ª CATA WIKÉN:

LAS MEJORES EMPANADAS DEL 2024

Diferentes sorpresas trajo este año nuestra cata anual de empanadas. Mientras las que pintaban como favoritas fueron descartadas rápidamente por los jueces, antiguas clásicas volvieron a abrirse paso entre las más sabrosas. Pero, entre todas las que se probaron a ciegas, una llamó la atención sobre las demás y se coronó como la ganadora indiscutida. **Por Camila Sáez Ibáñez**



SERGIO ALFONSO LOPEZ



Este año los jueces probaron 32 empanadas de 14 comunas distintas de Santiago.

2 Prem DE VUELTA AL RUEDO

Este local abrió en el año 2000 como Café Bokato, una cafetería familiar en un barrio de Providencia. Pero luego de ser reconocidos en este mismo ranking con el segundo lugar en 2014 y primer lugar en 2015, aumentaron explosivamente su venta de empanadas. Esto hizo que replantearan su negocio, que luego se enfocó en sus productos de amasandería, ampliando su espacio de atención en un formato de tienda que hoy se llama Prem y es solo para llevar. Destacan no solo sus empanadas de pino: también otras más de 15 variedades —como la de alcachofa, ricotta y queso—, y tortas, postres y platos preparados como pastel de choclo, lasañas y quiches.

Luego de unos años, han vuelto a capturar la atención del jurado, cautivándolos, primero, por la vista:

“Empanada bonita”, “buena pinta”, “bien formada”, “complaciente y correcta”. Camila Prado destacó su doblez, “como cuando preparas cientos de empanadas hasta lograr el cierre como te gusta”. De sabor suave, los jueces elogiaron su carne “jugosa y sabrosa” y se sorprendieron por delicados detalles en sus ingredientes; por ejemplo, destacaron la presencia de perejil y una pasa de corinto: una pasa morena de uva tinta, oscura, dulce y con poca acidez.

Manuel Balmaceda disfrutó comerla, denominó su virtud como “complaciente”, y dijo que con un poquito más de aliño hubiese sido su favorita. Por lo mismo, Martín Cosmelli la calificó como “perfecta para mañosos”, luego de encontrarla “wena, wena”.

Elíodoro Yáñez 2209, Providencia.



3 La Nonna SANDÍA CALADA

La Nonna es una amasandería familiar de productos caseros ubicada en La Reina, que ya se ha convertido en un clásico del barrio. Abierta en el año 1977 por don Ramón Dávila (1), son las nuevas generaciones de su familia las que continúan la tradición familiar, que se ha expandido con la apertura de su sucursal en Ñuñoa hace ya un par de años. Su empanada no es nueva en este ranking. Lleva formando parte desde el 2014, logró el primer lugar en 2020 y se ha convertido un dato fijo a la hora de elegir empanadas. Aunque por estas fechas hay que programarse y encargarse con anticipación para no quedar placé.

En la cata, se sirven las muestras en un orden al azar y a los jueces les tocó probar esta empanada justo después de la que resultó en primer lugar. No por eso fue menos aplaudida:

“Se perfila muy bien, bien equilibrada”, “un excelente conjunto”, “no es mejor que la anterior, pero es una empanada muy buena”, fueron algunas de las impresiones iniciales. “De estas, me comería una entera”, dijo Martín Cosmelli, terminando de mordisquear el cacho. Y Manuel Balmaceda lo siguió: “A mí también me gustó mucho. Llego a un almuerzo con una bandeja de estas y quedo como rey”.

Además de su premiada empanada de pino tradicional, hay empanadas de distintos tipos, como de choclo, de espinaca, y una española hecha con cebolla salteada y longanizas, e incluso unas de pera y alcayota, además de pan amasado, hallullas y dobladitas que van saliendo calentitas durante la tarde. Y en vitrina siempre tienen dulces tradicionales, como merenguitos, tacitas, mantecados, empolvados y alfajorcitos de maicena.

Palmas de Mallorca 156, La Reina - Simón Bolívar 4779, Ñuñoa.



4 La Empanada Mía UN TOQUE MÍSTICO

Cuarta aparición en la lista ilustre, que cuenta un primer lugar en 2019. Inconfundible, por su sello que dice “pino picada” estampado con hierro en la masa, será un desafío mantener su anonimato cuando tengamos que incluirla en futuras ediciones de esta cata a ciegas. Las palabras de los jueces fueron: “Buen relleno y sabrosa”, “masa crujiente” y destacaron su aceituna grande y poderosa, su poca cebolla “en la medida justa” y sus grandes trozos de carne, aunque Axel Manríquez apunta —y todos concuerdan— que una buena empanada de pino puede ser bien con carne picada o molida, siempre que sea una buena carne. Dato curioso, algunos de los jueces notaron un sabor final que no lograron determinar muy bien. Camila Prado dijo que era un pequeño dulzor y Martín Cosmelli sintió un toque de vainilla. Pero Manuel Balmaceda prefirió quedarse con la duda. Para él, una empanada “mística”.

Av. Perú 1474, Recoleta.



5 Don Guille PROMESA QUE CUMPLIÓ

Don Guillermo Vivanco, don Guille para los amigos, lleva 15 años mejorando la receta de su famosa empanada de pino que, a pesar de que ha sido premiada con otros reconocimientos gremiales, municipales y de emprendedores, nunca antes formó parte de nuestro ranking. Y este año, sin duda, cumplió las expectativas.

Nuestros jueces alabaron su carácter artesanal y casero, su rico aroma cargado al comino y su carne cocinada a la olla. Aunque los laureles fueron para su deliciosa masa: “Linda la masa, delgadita y resquebrajada”, “barnizada y brillosita, justa de manteca”, “crocante, pero blanda, con una forma ovalada”, y celebraron que se podían ver las marcas de los dedos en los bordes. “Se nota que está cerrada a mano”.

Gorbea 2554, Santiago centro.



EL JURADO



SERGIO LÓPEZ

MANUEL BALMaceda

Cuando el chef Manuel Balmaceda abrió el restaurante Cora Bistró en la comuna de Providencia, lo hizo con el objetivo de reimaginar nuestra cocina chilena, haciendo énfasis en el uso de productos orgánicos de las diferentes regiones del país. Cuenta con un importante paso por la cocina francesa, donde trabajó con el chef de dos estrellas Michelin, Gatien Demczynna, aprendizaje que ha incorporado a sus preparaciones, sin olvidar los guiños a las recetas que aprendió de su abuela. Es su primera vez en la cata Wikén.



DANIELA MARTÍNEZ

ANA MARÍA ZÚÑIGA

Enclavado en las inmediaciones del Club Hípico desde hace más de 30 años, Ana María Restaurante es uno de los imperdibles del circuito turístico, cultural y gastronómico nacional. Igual de icónica es su dueña, Ana María Zúñiga, quien desde que comenzó a cocinar a los 10 años se ha encargado de revalorizar —con celo y perfeccionismo— los sabores tradicionales de la cocina chilena, con especial énfasis en las preparaciones sureñas, los mariscos, las carnes y la repostería.



SERGIO ALFONSO LÓPEZ

MARTÍN COSMELLI

Ingeniero comercial de profesión, pero parrillero por vocación, este joven cocinero se ha convertido en un experto en lo que respecta a todos los tipos y cortes de carne y sus diferentes preparaciones. Mejor conocido en redes sociales con el nombre de Martín asador, es fundador del restaurante Beastly Butchers, y de Fuegos Clandestinos, un proyecto itinerante que ha recorrido el país para trabajar con pequeños productores de carnes. También es su primera vez participando en esta cata.



SERGIO ALFONSO LÓPEZ

MERCEDES CUADRA

A la joven chef Mercedes Cuadra le ha tocado la enorme responsabilidad de liderar la cocina de la nueva versión del Ciro's, la clásica fuente de soda del centro de Santiago que hace unos años decidió renovarse y abrir una nueva sucursal en el sector oriente de la capital, con un aire más ondero y refinado. Allí, junto a Juan Pablo Mellado, ha expandido los límites del Ciro's original de calle Bandera, pero sin nunca dejar de lado los sabores únicos de nuestra cocina y debutante en esta cata.



SERGIO ALFONSO LÓPEZ

CAMILA PRADO

Con más de 600 mil seguidores en redes sociales y una presencia permanente en televisión, en la sección de cocina del matinal "Tu Día" de Canal 13, Camila Prado, más conocida como Camila Chef, se ha convertido en una de las nuevas voces más importantes de la cocina chilena, imponiendo su sello de sencillez. El año pasado publicó "Cocina rica y fácil", su primer libro, en el que mezcla recetas tradicionales y algunas de sus propias creaciones. Es la primera vez que participa en nuestra cata.



DANIELA MARTÍNEZ

AXEL MANRÍQUEZ

Con destacada trayectoria a nivel nacional e internacional, el chef Axel Manríquez es una de las voces autorizadas a la hora de analizar la cocina chilena. Se ha dedicado a investigar por muchos años el patrimonio culinario nacional: encabezó el Restaurante Bristol del hotel Plaza San Francisco de Santiago, ha sido jurado en diferentes concursos, como el de la Asociación Chilena de Gastronomía y ha formado parte por muchos años de la tradicional cata de empanadas de Wikén.

6 Pan y Miel CRECIMIENTO CON SINCERIDAD

Las vitrinas de la clásica panadería y empanadería Pan y Miel son famosas entre los ñuñoínos por sus mendocinos, cheesecakes, berlines, galletones de carita feliz y enormes merengues. Famosos son también por sus empanadas, que han formado parte de este ranking en varias oportunidades: esta ya es su cuarta aparición. Su buena fama ha venido acompañada de la buena fortuna, y como consecuencia, acaban de abrir a comienzos de este año su segunda sucursal, ubicada también en Ñuñoa, escuchando los pedidos de su fiel clientela. Ante el fantasma de que la expansión pudiera amenazar precisamente aquello que los ha hecho merecedores de su fama, a saber, la calidad de sus productos caseros y hechos con cariño, dispusimos entre las muestras de este año las empanadas de la nueva sucursal de Echeñique de Pan y Miel, junto al Parque Botánico, ante el jurado. Y nos topamos con la grata sorpresa de que su expansión no ha comprometido la calidad de sus empanadas —ni de los pasteles que, fuera de libreto, nos tentaron en su vitrina—.

"Imponente", "de múltiples cachitos, qué rico, me los comería todos" y "bien sabrosa", fueron los comentarios de los jueces, que elogiaron la calidad de su aceituna verde, su carne molida y su rico relleno. "Una empanada que se veía tímida", dijo Martín Cosmelli. A lo que Manuel Balmaceda concluyó: "Sincera".

Echeñique 4352, Ñuñoa, y Pucará 4775, Ñuñoa.



7 Holz LA RECOMENDADA DEL PÚBLICO

Durante la semana anterior a la realización de nuestra cata, todos los años pedimos a nuestros lectores a través de redes sociales que nos recomienden cuáles son sus empanadas favoritas y que no pueden faltar en nuestro concurso. Llegan siempre algunos nombres clásicos y nuevos datos de distintos locales de barrio que incluímos en nuestro catastro. Esta vez, la más recomendada fue la empanada de Holz, que había formado parte de nuestro ranking anteriormente cuatro veces y que corona tres años consecutivos, después de estar en 2022 y 2023.

Esta vez, los jueces volvieron a catarla y la posicionaron en séptimo lugar. Destacaron su masa gruesa y su buen balance de sal en el relleno. "Jugosa", dijo una. "Relleno sabroso", dijo otro, y eso que de comienzo no le tenían tanta fe: "De aspecto se veía más o menos, no más, pero no hay que juzgar al libro por su portada".

De tradición alemana, Holz es una pastelería y amasandería que prepara delicias alemanas y también criollas. La historia es así: Maren Ines Ostvig, noruega, y Arno Holz, alemán, llegaron a Chile en la década de 1940 y se instalaron en Concepción, donde se casaron e hicieron familia. En la década de 1970 se radicaron en Santiago, y para sacar adelante a su familia ante la crisis, Maren comenzó a vender galletas, pasteles y *kuchens* que horneaba en su casa según sus recetas familiares. Los pasteles europeos se convirtieron en un éxito y pronto los Holz abrieron su primer local en el camino a Melipilla, donde mezclaban preparaciones de productos de repostería alemana con otros clásicos chilenos. Y hoy, con más de 50 años de historia, la pastelería Holz cuenta también con sucursales en Talagante y Las Condes, que son administradas hoy por sus nietos.

Av. Las Condes 9445, Las Condes. Aunque se están cambiando para abrir en Av. Las Tranqueras 1352, Vitacura.