



Víctor y Jacob Pinilla son los creadores de Emanuel culinaria, una cafetería instalada en su propia casa en Bajos de Mena y que ofrece desde pan *ciabatta* y *hogaza* hasta *crème brûlée* y *pannacotta*. Algo que hace unos días generó revuelo tras una visita al local, por parte del candidato presidencial Gonzalo Winter, de la que surgieron comentarios que cuestionaban la posibilidad de que en Puente Alto se consumiera este tipo de productos. Aquí la historia de un padre con una trayectoria como pastelero, y de un hijo emprendedor que decidieron ampliar la oferta gastronómica en su comuna.

POR ANTONIA DOMEYKO FOTO SERGIO ALFONSO LOPEZ

#### Todos los días a las siete de la mañana

Jacobo Pinilla, de 34 años, llega a la casa de su padre, Víctor, de 64, para comenzar con los preparativos para abrir la cafetería que tienen juntos. Cuatro meses, una vitrina y postres, una barra de café, canastos de mimbre para el pan y una cocina compone esta cafetería que instalaron en lo que antaño era el *living* de la casa, ubicada en un pasaje en el sector de Bajos de Mena en Puente Alto.

El pasado lunes 2 de junio estaban en eso cuando el alcalde Matías Toledo —a quien Jacobo conoció en una época en la que trabajaba en colectivos— les comentó que iba a pasar por el candidato presidencial Gonzalo Winter y el alcalde de Maipú, Tomás Vodanovic. La idea era recorrer la comuna y comenzar a tomar desayuno ahí, y así lo hicieron.

—Matías tomó este proyecto como el chiche, en el sentido de decir en Bajos de Mena si se puede hacer algo diferente. Entonces a cualquier candidato, a cualquier diputado, que iba a pasarse por aquí quería venir a conocer, aquí era como el inicio del tour —cuenta Jacob, de barba y un bigote cortado al estilo冬哥.

Como no suelen preparar desayunos, ese día decidieron hornear varios tipos de panes y ofrecer un desayuno continental.

—La idea fue llevar a la mesa y que cada uno lo llenara. Llevamos *ciabatta*, *hogaza*, *baguette*, panes de centeno, amasado, hallaca y marranqueta —cuenta Jacob y añade que para acompañar había *prosciutto*, pata, mantequilla, mermelada y un vaso con yogur, avena, miel y fruta. Además de los *cappuccino* y aguas italianas, que suelen ofrecer en su cafetería.

El candidato presidencial subió a su cuenta en Instagram una foto del desayuno y al poco rato la situación se hizo noticia. La Segunda señal y *Winter desayunando* calificó *Toboso* (y agua mineral italiana) y luego se sumó el alcalde de Maipú, el otro estío italiano. Luego, El Mostrador sacó otra nota que igual polémicos comentarios como: “Así, un desayuno típico? ¿en Puente Alto?”, y también decía que “otros apuntan a que no estaban comiendo marranquetas ni tomando café con leche”.

—Me dio pena y rabia —dice Jacob—. En Puente Alto hay muchos cabros que están haciendo lo mismo y con mucho esfuerzo, y que se vengan a burlar es triste.

“Papá, tenemos que empezar a educar a la gente, vamos a democratizar lo que es la gastronomía en Puente Alto”, le dijo Jacob a Víctor.

Víctor Pinilla camina por la cocina de la cafetería, sus manos son un mosaico metálico y muestra las máquinas que ha ido incorporando. Las más recientes son un horno de panadería y un aire acondicionado que comparan en el verano para el sector donde se prepara la pastelería. Detrás de él, en la murala hay varias tarjetas donde aparece escrito con plomín distintas preparaciones, desde pan integral hasta la torta red velvet. Cada una con las medidas de sus ingredientes.

—Pero la gastronomía es un arte, aunque tengas la misma receta, no lo vas a hacer igual —dice Víctor, vestido de negro con una pajarera sobre su ropa.

Ya sentado en una de las mesas de la cafetería, Víctor cuenta que nació en un entorno completamente alejado de la cocina. Los primeros años de su vida los pasó junto a sus padres en Nuhua, hasta que, a los doce tenía cuatro años, su madre murió en el parto de una de sus hermanas.

—Mi papá salió a trabajar en la construcción y quedábamos encerrados en la casa solos. De repente nos arrancamos y nos pillaban en la calle —cuenta Víctor—. De ahí nos tomó una vecina y nos llevó a República, donde quedaban todos los niños que encontraban en las calles, todos los pelusas, que le llamaban en ese tiempo.

Así las niñas las llevaron a un hogar de menores en Quilicura y a él lo destinaron a un hogar de la Fundación Niño y Patria de Carabineros. Allí estuvo durante toda su infancia y adolescencia, luego pasó por un establecimiento técnico donde aprendió maquinaria y electricidad y a los 18 años partió a hacer el servicio militar.

Dois años después regresó a Santiago y fue a la casa que lo había dejado su padre, luego de fallecer, en la población Exequiel González Cortés, en Nuhua.

—En la casa no quedaba ningún mueble. Mis hermanas habían vendido todo y cada uno se había instalado en una pieza, era como un círculo. Yo dormía en una pieza sobre una caja de cartón.

Trabajó en la noche, una tasa de vez en cuando le ofrecían comida y lo invitaron también a participar de una iglesia evangélica. Allí conoció a quien sería su esposa y consiguió trabajo regando jardines para la municipalidad. También se hizo un amigo, un que lo pidió que lo acompañara a un restaurán donde iba a hacer un trabajo de contabilidad: el restaurán Don Carlos.

—Allí nos sirvieron un postre, con el que yo quedé maravillado.

Era una copa grande, con castaña, melón, sandía, puros frutos que eran como en almíbar, y después venían tres bolitas de helado, crema, manjar, cuatro galletitas y una quindina. Yo nunca había probado un postre, rara vez podía comer un durazno al jugo, siempre era una manzana, naranja o plátano. Y vez se me acuerda de que pensé en mi corazón: “Señor, me gustaría darle a dios a aprender a hacer esto”.

Un año después, el restaurán se instaló en Las Condes, y lo llamaron para trabajar de noche. A los tres meses renunció porque no aguantó la jornada nocturna, pero le ofrecieron empezar a trabajar en la cocina, en la sección de repostería, donde se quedó por 29 años.

Jacobo recuerda que por el trabajo de su papá, él y sus hermanas tuvieron desde niños un acercamiento con la gastronomía. Cuenta que las noches su papá llegaba a la pieza donde vivía en Nuhua, pasadas las doce de la noche, con comida que traía del restaurán para él y para su mamá.

—Llegaba con un bollo de leche, con helados. Él solamente nos desataba y nos decía “traje este”. Y como no teníamos refrigerador, había que comerlo medio dormidos para que no se echara a perder —cuenta Jacob, riéndose—. Para las reuniones familiares o cincinatas, *pannacotta*, *crème brûlée*, tortas de merengue. Nosotros crecimos con ese lenguaje culinario, no solo en la pastelería, también en las carnes que traía del restaurante. Sí, dimos la diferencia entre una moljea y una entraña.

Cuando Jacobo y sus hermanos comenzaron a crecer, tomaron la decisión de irse de la población en la que vivían en Nuhua, luego de que el barrio se complejizara. Buscando donde instalar, en 2007 llegaron a su actual casa en Bajos de Mena, que compraron con un crédito bancario que consiguió Víctor.

Jacobo, ya siendo adolescente, comenzó a trabajar. Su primer trabajo fue como copero en eventos de bautería y a cumplir 18 se puso como ayudante de garzón al mismo restaurán donde trabajaba su papá. Despues de tres años allí, intentó cambiar de rubro, como repedor en una tienda de *retail*, pero no le gustó y regresó al sector gastronómico: trabajó en la caleta de Matienци, luego como garzón en el restaurán Foggón Patagónico en Las Condes, y finalmente como garzón en el restaurán Mestizo. Llegó allí en 2006, pero tras el estallido fue despedido.

—Yo era partícipe de las protestas y empecé a hablar mucho de política —dice Jacob y agrega que él creyó que eso fue uno de los motivos de su despido, aunque dice que le dijeron que fue porque bajaron las ventas.

Durante unos meses, Jacob mantuvo a su familia con un proyecto de barra móvil en eventos, además de hacer Uber. Pero con la pandemia quedó definitivamente sin ingresos. Poco tiempo después, a Víctor lo despidieron también del restaurán冬 Carlos.

—Ahí le dije a mi papá: “Sabes qué, haremos tortas y postres, y me voy a tirar aquí a vender a la calle, a ver qué pasa”.

La primera vez me dio mucha vergüenza porque nunca había vendido en la calle. Nunca grité. Nunca fui así como “oiga, señó-



Pocos días antes de la polémica tras la visita del candidato Winter a la cafetería, estaban complicados con el negocio. “Empezamos a orar, a pedirle a Dios que nos orientara: si dejábamos el proyecto o que nos dieran una solución”.

ra...”. No. Yo ponía el carrito y la gente llegaba, pero tampoco vendías mucho.

Decidieron entonces comprar un triciclo y tapizarlo en color vino para que se viera más atractivo. Allí comenzaron a vender un poco más, pero tampoco tanto como esperaban.

—La gente llegaba y nos preguntaba qué postres teníamos. Les decíamos: *crème brûlée*, *pannacotta*, crema catalana. Y ellos preguntaban si teníamos leche asada o arroz con leche. Al final nos dijeron que no querían esos postres porque no sabían lo que era. Al ver eso pensé “wow” y me hice sentido, porque si yo fuí parte de la protesta en el estadio social, fui parte de ese malestar social y de que las cosas tienen que cambiar, me pregunté qué es lo que tenía que hacer.

Víctor recordó lo que Jacob le dijo en ese momento:

—Me dijo: “Papá, tenemos que empezar a educar a la gente, vamos a democratizar lo que es la gastronomía en Puente Alto” —recuerda Víctor.

De a poco comenzaron a conquistar clientes. Luego, con el retiro de la papá de la AFP de Víctor, compraron una vitrina refrigerada y la pusieron en un carrito, aumentaron la variedad de productos y se fueron a vender al persa de Puente Alto. Hasta que un día Jacob recibió una llamada: “Soy el director del *Tren de Arica* y si no querés que tu negocio sufra...”. La clásica extorsión. Cortó el teléfono, pero en la tarje asimiló y fué a poner constancia en Carabineros. A una vecina, que tiene un minimarket, también la llamaron.

Después de eso, con la idea de estar más resguardados, decidieron dejar de vender en la calle y transformar el primer piso de la casa de Víctor en cafetería. En un comienzo atendían a la gente en su propio *living*.

Poco a poco la cafetería fue creciendo, cuenta Jacob, e incluso a veces llegaba gente de fuera de la comuna. Sin embargo, este año por las deudas que adquirieron para comprar nuevas maquinarias y porque no lograban traer nueva clientela, el negocio se estancó.

De hecho, fue hace solo unas semanas, pocos días antes de la polémica tras la visita del candidato Winter, que Jacob y Víctor empecaron a plantearse el buscar otros trabajos.

—Estábamos buscando opciones para que la cafetería no muriera —explica Jacob—. Esas semanas empezamos a orar, a pedirle a Dios que nos orientara: si dejábamos el proyecto o que nos dieran una solución.

Y luego se generó el revuelo en redes sociales, que si bien esas personas no sabían lo que comentaba, al mismo tiempo hizo que cada día llegara más gente a la cafetería. Comenzaron a aparecer clientes de distintas comunas de Santiago, pero también muchas personas de Puente Alto.

—Los vecinos decían: “¿Cómo todavía Chile es tan clasista que piensa que nosotros no podemos tener esta variedad de opciones?” —cuenta Jacob y agrega que no solo ha habido un boom en su cafetería, sino que también en las otras tiendas y negocios de la comuna. Como reafirmó que esto se dio en todo Chile.

El sábado pasado multiplicaron la cantidad de ventas en Emanuel Culinaria como nunca antes lo habían hecho. Por el momento, Jacob y su papá decidieron salir a buscar otro empleo, y decidieron volverse aún más a su proyecto para potenciarlo. Para eso van a continuar ofreciendo talleres de lectura para jóvenes en la cafetería y organizaron, para fines de este mes, una cena con maridaje junto a un sommelier.

Sentado junto a Jacob, Víctor agrega:

—Si nosotros no empezamos a hacer cosas como las que estás mencionando, no lo vamos a conseguir nunca. S