

Fecha: 21-06-2025  
Medio: El Mercurio  
Supl.: El Mercurio - Sábado  
Tipo: Noticia general  
Título: CRÓNICA DE LA CIABATTA DE BAJOS DE MENA

Pág.: 6  
Cm2: 522,1  
VPE: \$ 6.858.630

Tiraje: 126.654  
Lectoría: 320.543  
Favorabilidad: ☐ No Definida



Victor trabajó durante 29 años en la cocina del restaurante Don Carlos. Gracias a este trabajo, sus hijos tuvieron un acercamiento con la gastronomía. "Llegaba con dulce de leche, con helados", cuenta Jacob.

# Crónica de la ciabatta DE BAJOS DE MENA

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,

Jacob 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 mesas, una vitrina con postres, una barra de café, canastos de mimbre para el pan y una cocina componen esta cafetería que instalaron en lo que antes 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 Jacob cuenta que conoció en una época en la que trabajaba en colectivos— les comentó que iba a pasar con el candidato presidencial Gonzalo Winter y el alcalde de Maipú, Tomás Vodanovic. La idea era recorrer la comuna y comenzar tomando desayuno ahí, en su cafetería.

—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, a cualquier senador que quería venir a conocer, aquí era como el inicio del *tour* —cuenta Jacob, de barba y un bigote cortado al estilo francés. Como no suelen preparar desayunos, ese día decidieron hornear varios tipos de panes y ofrecer un desayuno continental.

—La idea fue llevar pan a la mesa y que cada uno lo rellenara. Llevamos *ciabatta*, *hogaza*, *baguette*, panes de centeno, amasado, halulla y marraqueta —cuenta Jacob y añade que para acompañar había *prosciutto*, palta, 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 tituló "Winter desayuna con alcalde Toledo (y agua mineral italiana)", y luego se describió el desayuno "al más puro estilo italiano". Luego, El Mostrador sacó otra nota que revelaba polémicos comentarios como: "Acá, un desayuno típico ¿en Puente Alto?", y también decía que "otros apuntaron a que no estaban comiendo marraquetas ni tomando café con leche".

—Me dio pena y rabia —dice Jacob—. En Puente Alto hay muchos caleros que están haciendo lo mismo y con mucho esfuerzo, y que se vengán 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.

Victor Pinilla camina por la cocina de la cafetería, pasa sus manos por un mesón metálico y muestra las máquinas que han ido incorporando. Las más recientes son un horno de panadería y un aire acondicionado que compraron en el verano para el sector donde se prepara la pastelería. Detrás de él, en la muralla hay varias tarjetas donde aparece escrito con plumón 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 pechera 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 Nuñoa, hasta que, cuando 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 pelusos, que los llamaban en ese tiempo. A sus hermanas 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 muelblería y electricidad y a los 18 años partió a hacer el servicio militar.

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

—En la casa no quedaba ningún mueble. Mis hermanas habían vendido todo y cada una se había instalado en una pieza, era como un cité. Yo dormía en una pieza sobre una caja de cartón. Sin trabajo ni dinero, unas tías de vez en cuando le ofrecían comida y lo invitaban 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, que un día le pidió que lo acompañara a un restorán donde iba a hacer un trabajo de contabilidad: el restorán 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 almibar, y después venían tres bolitas de helado, crema, manjar, cuatro galletitas y una guinda. Yo nunca había probado un postre, rara vez podía comer un durazno al jugo, siempre era una manzana, naranja o plátano. Y esa vez me acuerdo de que pensé en mi corazón: "Señor, me gustaría un día aprender a hacer esto".

Un año después, el restorán 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.

Jacob recuerda que por el trabajo de su papá, él y sus dos hermanos vivieron desde niños un acercamiento con la gastronomía. Cuenta que en las noches su padre llegaba a la pieza donde vivía en Nuñoa, pasadas las doce de la noche, con comida que traía del restorán para que probaran.

—Llegaba con dulce de leche, con helados. Él solamente nos despertaba y nos decía "traje esto". Y como no tenían refrigerador, había que comerlo medio dormidos para que no se echara a perder —cuenta Jacob, riéndose—. Para las reuniones familiares él cocinaba flanes, *pannacottas*, *crème brûlée*, tortas de merengue. Nosotros crecimos con ese lenguaje culinario, no solo en la pastelería, también en las carnes que traía del restaurante. Sabíamos la diferencia entre una molleja y una entraña.

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

Jacob, ya siendo adolescente, comenzó a trabajar. Su primer trabajo fue como copero en eventos de banquetería y al cumplir 18 se fue como ayudante de garzón al mismo restorán donde trabajaba su padre. Después de tres años allí, intentó cambiar de rubro, como reponedor en una tienda de *retail*, pero no le gustó y regresó al sector gastronómico: trabajó en la caleta de Mañequehue, luego como garzón en el restorán Fogón Patagónico en Las Condes, y finalmente como garzón en el restorán Mestizo. Llegó allí en 2016, pero tras el estallido fue despedido.

—Yo era partecipe de las protestas y empecé a hablar mucho de política —dice Jacob y agrega que él cree 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 restorán Don Carlos.

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

Suena un pitido que viene de uno de los hornos de la cocina y Jacob se levanta a verlo. El pan está listo. Regresa con un paño en la mano y continúa hablando.

—La primera vez me dio mucha vergüenza porque nunca había vendido en la calle. Nunca grité. Nunca fue así como "oiga, seño-



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 corchos de 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 tenían. Les decíamos: *crème brûlée*, *pannacotta*, crema catalana. Y ellos preguntaban si tenían leche asada o arroz con leche. Al final nos decían que no querían esos postres porque no sabían lo que era. Al ver eso pensé "wow" y me hizo sentido, porque si yo fui parte de la protesta en el estallido social, fui parte de ese malestar social y de que las cosas tienen que cambiar, me pregunté qué es lo que tenía que hacer.

Victor recuerda 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" —relata Víctor.

De a poco comenzaron a conquistar clientes. Luego, con el retorno del 10% 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 sector de Puente Alto. Hasta que un día Jacob recibió un llamado que los hizo tomar una decisión.

—Contesto y me dicen: "Somos del Tren de Aragua y si no quieres que tu negocio sufra...". La clásica extorsión. Corté el teléfono, pero en la tarde asimilé y fui 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 empezaron 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 les dio pena y rabia lo que se 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 muchas panaderías y negocios de la comuna —. Como reafirmando que esto es de nosotros.

El sábado pasado multiplicaron la cantidad de ventas en Emanuel Culinaria como nunca antes lo habían hecho. Por el momento, Jacob y su padre descartaron salir a buscar otro empleo y decidieron volcarse aún más a su proyecto para potenciarlo. Para eso van a continuar ofreciendo talleres de lectura para jóvenes en la cafetería y organizarlos, 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 estamos haciendo ahora, no lo vamos a conseguir nunca. ☺