

Fecha: 06-03-2026
Medio: Diario VI Región
Supl.: Diario VI Región
Tipo: Columnas de Opinión
Título: COLUMNAS DE OPINIÓN: Pan y chanco

Pág.: 2
Cm2: 810,2

Tiraje: 4.000
Lectoría: 12.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

Pan y chanco

Pan y Chanco Fuente de Soda es un proyecto gastronómico que busca reivindicar los formatos tradicionales chilenos desde una mirada consciente, identitaria y profundamente arraigada en nuestra cultura popular, completamente plagado de música en es-

pañol. Co-creado desde la imagen en conjunto al cineasta Coco Pallamar e inspirado en la clásica fuente de soda, el concepto rescata preparaciones reconocibles y queridas —sándwiches contundentes, chanco al horno, pan crujiente, salsas caseras y bebidas tra-

dicionales— poniendo el foco en los procesos, la técnica y, especialmente, en la condimentación chilena, muchas veces subestimada.

Para mí, este proyecto marca mi regreso formal a la restauración tras cinco años alejado del mercado. Anteriormente desarrollé tres restaurantes, entre ellos Chivo con Bigote, y JYS cocina regional (enfocada solo a viñas), experiencias que me permitieron explorar distintos formatos y consolidar una mirada propia. Hoy, Pan y Chanco es el proyecto con el que vuelvo, pero desde una etapa más reflexiva y con una convicción aún más clara sobre el valor de nuestra cocina.

Durante estos años estuve profundamente enfocado en la investigación y puesta en valor del patrimonio alimentario chileno, trabajo que se materializa también en mi libro Patrimonio culinario del campamento Sewell. Esa mirada investigativa hoy se traduce en una propuesta concreta y cotidiana.

Habiendo trabajado en espacios de alta cocina como Boragó, Pan y Chanco representa el movimiento opuesto: no la sofisticación extrema ni la cocina conceptual, sino la visibilización de lo tradicional; no la técnica para impresionar, sino la técnica al servicio del sabor y la memoria. Es reivindicar aquello que suele catalogarse como "simple", pero que en realidad es profundamente complejo: un buen pan y tortillas de campo, variedades de formatos de chanco en distintos métodos de cocción y estilos de artesanía (vienesas, gordas, lomo vetado de cerdo laminado, arrollado de huaso, tocino en lonchas, chicharrones y pernils), una mayonesa casera bien montada y garnituras frescas de productores locales del valle de Cachapoal.

En medio de un verdadero tsunami de tendencias foráneas, este proyecto busca democratizar una propuesta chilena, accesible y sin complejos. Pan y Chanco no es solo un regreso al mercado; es una de-



Por: Jaime Jiménez De Mendoza
Director del Área Turismo y Gastronomía -
CFT Santo Tomás, sede Rancagua
Presidente de ASEGM

claración de principios: nuestra cocina no necesita disfrazarse para ser valiosa.



SANTORAL: ELCIRA

INDICES ECONÓMICOS

■ U.F.: \$39.824,68 ■ U.T.M. Marzo: 69.889,00
■ V.I.P.C. Enero 2026: 0,4 %

DIARIO VI REGION
Nuestro Diario

FUNDADO EL 1º DE MAYO DE 1952
por don Ramón Morales Moraga
DIRECTOR - EDITOR RESPONSABLE
Carlos Silva Hernández

PROPIETARIO
Sociedad Periodística Portales Ltda.

REPRESENTANTE LEGAL
Marcela Toledo Cornejo
e-mail: marcela.toledocornejo@gmail.com
+56 976235496

ADMINISTRACIÓN
Andrea Toledo Cornejo
e-mail: andrea.toledocornejo@gmail.com

DIRECCIONES:
Quechereguas 842 - San Fernando - Provincia de Colchagua
Distribución Región del Libertador Bernardo O'Higgins
Teléfonos 72 271 17 43

Avises legales y publicitarios
Diario Regional Impreso Convenio Marco 1102018
marcela.toledocornejo@gmail.com andrea.toledocornejo@gmail.com
+56 976235496 +56 958797032

Se autoriza la reproducción total o parcial de la información de este medio, escrita o visual, indicando la fuente.

TODA INFORMACIÓN, OPINIÓN
O DECLARACIÓN ES RESPONSABILIDAD
DE QUIEN LAS EMITE O FIRMA.
DE LA CUAL ESTE MEDIO DE COMUNICACIÓN
NO ES RESPONSABLE.

