

Fecha: 20-07-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Domingo
 Tipo: Noticia general
 Título: **OSORNO en 5 datos**

Pág.: 3
 Cm2: 251,8
 VPE: \$ 3.307.090

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida

OSORNO en 5 datos

Esta ciudad aún es vista por muchos como destino de paso. Pero han ignorado algunos detalles. Como los que aquí llaman la atención de una osornina que, con menos de 24 horas por delante, redescubre su propia ciudad.

TEXTO Y FOTOS: *Joaquín Acevedo*, DESDE LA REGIÓN DE LOS LAGOS.



ODEÓN. La plaza de armas sigue siendo un activo punto de encuentro.

Once: Un lujo de berlín

Basta visitar esta panadería y salón de té para entender por qué en Osorno hay una silenciosa obsesión en torno a los berlinés fritos rellenos de membrillo. **Rhenania**, fundada por un matrimonio alemán que eligió este rincón del sur como refugio ante la Segunda Guerra Mundial, no ha hecho más que incrementar su reputación desde que abrió en 1959. Todo partió cuando ella, Hedwig Otten, comenzó a hornear pan de centeno y Christstollen, una especie de pan de Pascua alemán, en busca de ingresos extras. Y la tradición se mantiene.

La ubicación principal, a unos metros de la Plaza de Armas, tiene ese aire familiar de un buen salón de té. En las paredes, fotografías en blanco y negro muestran la historia de este lugar, que ha pasado de generación en generación tanto para sus visitantes como para sus trabajadores. Tampoco cambia sus modos, así que se amasa, rellena y frie con paciencia. Y bueno, el berlin frito es su ícono: "Nunca se rellena con manjar ni con crema pastelera, solo con membrillo. Si cambiáramos el relleno se rompería nuestra tradición", dice Talía Álvarez, sobrina del matrimonio fundador, y actual administradora de este local que luce en sus vitrinas strudel de manzana, tortas, kúchenes y pan de centeno. Como si no hubiese pasado ya más de medio siglo.

¿Dónde? *Eleuterio Ramírez 977.*

Noche: Del salmón al escenario

En Juan Mackenna, una de las avenidas principales —y más largas— de Osorno, un hombre que durante seis años fue salmonero decidió que era momento de cambiar de rumbo, de perseguir su pasión. Sergio Godoy, dice, siempre quiso ser sonidista. Un día renunció a su trabajo y, finiquito en mano, abrió el bar que soñaba de joven: un espacio para que bandas locales y de todo el país puedan presentarse, sin preocuparse por la calidad del sonido. Es lo que se vive en



CENTRO CULTURAL. La casona Sofia Hott Schwalm es un ícono de la arquitectura germana.



RELIQUIA. Rhenania conserva su horno a leña, en funcionamiento desde 1972.

Taberna Pirata, donde puede ver desde metal a jazz. El sitio simula la arquitectura de un barco pirata; del techo cuelgan instrumentos musicales, y en la decoración priman letreros y estatuas talladas en madera. Y está el "capitán", claro, como muchos llaman a Sergio.

"Las bandas no quieren presentarse en un lugar cualquiera, sino en un espacio donde alguien realmente se preocupe de cómo van a sonar, y a eso es lo que me he dedicado", dice el capitán mientras de fondo, en esta noche de viernes, suena Julius Popper, que

suma su cuarta presentación aquí.

También hay gastronomía, a cargo de la chef Camila Ruiz, que ha innovado sumando ideas como "noches de maridaje", o almuerzos típicos de domingo en la ciudad, con platos como sándwich de lengua, almexas a la parmesana o picorocos al olivo. ¿Recomendación personal? El caldillo de congrio. Vale la pena.

¿Dónde? *Av. Juan Mackenna 1873.*

Dormir: Entre garzas

Sobre todo si viene del dato anterior, puede ser buena idea recargar energías y en eso, el hotel **Truyaca** es una opción para tener en cuenta. Como está a la salida de Osorno, puede conectar con la naturaleza y alejarse de la bohemia o el ruido urbano.

Construido como emprendimiento familiar, su nombre, Tuyaca, en lengua huilliche significa "sector visitado por garzas", así que no está de más echar un vistazo antes de acomodarse en sus buenas habitaciones, o aprovechar su amplio patio equipado para reuniones sociales, o el salón de *cowork* (por si no puede soltar el computador) y su desayuno generoso.

¿Dónde? *Av. Alcalde Alberto Fuchslocher 1420.*

Mañana: La ciudad con otros ojos

"Es un patrimonio en el que pocos realmente interiorizan y por eso lo debemos cuidar". A veces cuesta poner en palabras el valor arquitectónico de una ciudad, pero el historiador Jorge Zepeda lo hace de manera espectacular. Vive en Osorno desde 1970 y ya se siente local, así que es una voz acreditada para hablar de este sitio.

Para un *tour* corto, el punto de partida es la Plaza de Armas, que tiene una gran pileta de agua rodeada por monumentos, como el de Eleuterio Ramírez, la imagen de un toro o el antiguo odeón, utilizado en el pasado para bandas musicales. Al cruzar la calle, en dirección norte, está la **Catedral San Mateo**, construida por León Prieto en 1962, reconocida por su ar-

quitectura neogótica y delicados vitrales de colores. El templo conecta con una de las galerías más antiguas de Osorno, también llamada San Mateo, donde hay cafeterías, librerías y tiendas de antigüedades.

En todo caso, para Jorge Zepeda su lugar favorito es la **avenida Juan Mackenna**. Y eso porque, entre las calles Matta y Freire, se alzan casonas de tejados en punta y colores vivos, que hasta los locales pasan de largo, ya acostumbrados a verlas. Entre ellas están las casas Surber, Strückrath y Hott Schwalm, todas declaradas Patrimonio Cultural.

Lo impresionante es que, construidas entre 1882 y 1920, no se emplearon clavos, porque cada pieza de madera —siguiendo el rigor de la arquitectura germana— encaja con la otra, dejando que este material hable por sí solo.

Almuerzo: Premiado

Osorno es tierra de leche y carne, se sabe. Pero también de cerveza. Con un extenso salón principal y ubicado en pleno campo, este restaurante es perfecto para acercarse a ambos mundos. Frente a las mesas, 12 fermentadores inspirados en la escuela cervecera artesanal estadounidense permiten ver en tiempo real cómo se preparan las bebidas que luego llegan a la mesa. Entre las más pedidas destacan sus variedades Chipa, Strong Ale, Kölsch, Ambast y West Coast IPA.

En sus cuatro años de operación, **Greed Taproom** suma 18 reconocimientos, nacionales e internacionales, por sus cervezas. Pero como quieren más, la búsqueda e innovación no se detienen, como dice Angélica Moreno, *beer sommelier* del restaurante. Por eso mismo, ahora sumaron un *gin*, destilado en casa con pimienta, enebro, semillas de cilantro, cáscara de limón y naranja, cedrón, cardamomo, zarzaparrilla y jengibre.

Para que el asunto no termine en borrachera, en la cocina el chef Guillermo Anabalón trabaja platos inspirados en la gastronomía americana, pero sin perder el toque local. "Ahora estamos construyendo una nueva terraza donde nuestra gastronomía se va a concentrar en la carne y las pastas", dice el cocinero, que es además uno de los primeros trabajadores que llegaron al restaurante, y ha visto cómo este ha ganado merecida fama.

¿Dónde? *Ignacio Zenteno 2661. D*



NOVEDOSO. En Greed Taproom puede ver los fermentadores de cerveza en tiempo real.