

Fecha: 24-09-2021  
 Medio: El Mercurio  
 Supl.: El Mercurio - Wiken  
 Tipo: Noticia general  
 Título: SIETE NUEVAS PANADERÍAS “RECIÉN SALIDAS DEL HORNO”

Pág.: 3  
 Cm2: 623,4  
 VPE: \$ 8.188.945

Tiraje: 126.654  
 Lectoría: 320.543  
 Favorabilidad:  No Definida



CAROLINA VARGAS

### EL PAN DE CADA DÍA: EN LOS TRAPENSES

Cuenta Francisca Roldán, creadora junto a sus hermanas de El Pan de Cada Día, que cuando empezó la pandemia y empezaron la venta en línea de los productos de su local de Vitacura (abierto hace seis años), se dieron cuenta de que muchos de sus clientes vivían en La Dehesa. Por eso cuando quisieron expandirse, buscaron un local en ese sector y en mayo de este año abrieron en Los Trapenses. La mayoría de sus panes son de masa madre libre de lactosa, preservantes y soya. “La gente hoy prefiere comer alimentos no tan procesados”, dice. Destacan el multigrano, la focaccia y la baguette. También la ciabatta artesanal, el brioche y el rollito de canela.

Stripcenter Paseo La Cruz. Camino Los Trapenses 3200, Lo Barnechea.



@NORTONMAZA

### SELVAGGIO: BOUTIQUE DEL PAN EN YUNGAY

Abierta en marzo, la panadería Selvaggio fue creada por la artista visual Beatrice di Girolamo con la ayuda de su pareja, el artista Norton Maza, con la idea de ser “una boutique al alcance de las personas en el corazón del barrio Yungay”. Su aproximación al mundo del pan, cuenta, fue a través del arte: los panes se presentan con focos de museo y la panadería es azul oscuro, el color del amanecer, porque el panadero amanece de madrugada. “Es un tema de empatía, de ponerse en el lugar de él”, dice. El pan de campo, la baguette y el de chocolate con cacao amargo, se llevan los aplausos. Algunos días tienen panes especiales y pizzas.

Huérfanos 2744, Santiago. +5695011372. [www.selvaggio.cl](http://www.selvaggio.cl).



LIONEL MEDINA

### JUSTA: CERQUITA DEL BARRIO ITALIA

Como un “proyecto pandémico” define Lionel Medina a Justa, la panadería que abrió junto a Carolina Lazo en julio de 2020. Ambos vienen del mundo del cine, por eso en pandemia —con la paralización de los proyectos— Medina comenzó a hacer pan de masa madre. Conocía el rubro porque sus padres habían tenido una amasandería y para perfeccionarse, tomó clases con Braulio Tapia, de Pan Batido. Encontraron una casa, la remodelaron y la convirtieron en una linda panadería que tiene café de especialidad. Destacan el pan de canela y chancaca y el semiintegral. En octubre sumarán pizzas.

Lincoyán 1190, Ñuñoa. +56983272556. [www.panjusta.cl](http://www.panjusta.cl).

# SIETE NUEVAS PANADERÍAS “RECIÉN SALIDAS DEL HORNO”

¿Brioche, baguette, pan de centeno o de chocolate con cacao amargo? Aquí un recorrido, desde el barrio Yungay hasta Los Trapenses, por imperdibles panaderías artesanales nacidas en plena pandemia. **por Catalina Wallace y Bárbara Muñoz**



PANTIAGUINA

### PANTIAGUINA: EN ÑUÑOA

Sandra Jorquera y su marido, ambos chefs, abrieron Pantiaguina —panadería artesanal y cafetería— en 2019 en Ñuñoa, pero el local se les hizo chico. Así es que en mayo de este año se mudaron a una casa más grande, con terraza, casi al frente de su antiguo local. Allí elaboran todos sus panes de masa madre, con un proceso de larga fermentación, sin mejoradores, aditivos o químicos. Tienen hogazas de pan integral, de centeno, pan de molde, ciabatta, baguette, brioche, pizzas y bollería; además de ricos desayunos con una panera especial.

Ortúzar 315, Ñuñoa. [www.pantiaguina.cl](http://www.pantiaguina.cl)



DON ENZO

### DON ENZO: TALLER DE BARRIO

“Es un local pequeño, muy de barrio”, cuenta Enzo Hiche sobre Don Enzo, abierto en abril de 2020, en plena pandemia. Tiene una sola cámara de horno, donde hornea pizzas, pan y pastelería, y ya tiene su clientela frecuente. Abre solo de jueves a domingo y él hace de todo. “Tiro el córner y lo cabeceo”, bromea. El pan mixto —mitad pan integral y mitad centeno con semillas— es uno de los preferidos, junto con la hogaza de aceituna y el brioche. Además, tiene pastelería vegana y hace su propia kombucha.

Santa Isabel 509, Providencia.  
+56 9 3488 7825.



PAN MOSTACHO

### PAN MOSTACHO: LASTARRIA

Hace poco más de un mes, Pierre Sauré y Álvaro Saavedra, pareja hace ocho años y actores de profesión, inauguraron su tercera tienda de Pan Mostacho, panadería de autor enfocada en la bollería y masas hojaldradas clásicas de una panadería de barrio. El nuevo local en Lastarria se suma a los dos que ya tienen en Providencia. De su amplia carta destacan su ciabatta, el pan de molde, la baguette, pan de nuez, croissants, cruffins, danesas y brownies. También tienen sándwiches y su propio café Mostacho.

José Ramón Gutiérrez 284, Santiago.  
+56 9 9982 4632. [www.panmostacho.com](http://www.panmostacho.com)



PIA BECKMANN

### SEMILLA: NUEVA CASA

Aunque Semilla abrió en junio de 2006 en Echeñique, hace cinco meses se cambió a un local más grande, en la calle Hamburgo. “Soñábamos con una huerta y más espacio para poder ampliar nuestra oferta”, cuenta Pía Beckmann, creadora de esta tradicional panadería junto a Pablo Valenzuela. El producto estrella indiscutido sigue siendo el pan de centeno, grano que los motivó a convertirse en panaderos, pero en este nuevo local han ampliado su carta de panadería y repostería vegana y están trabajando en varios proyectos.

Hamburgo 1035, Ñuñoa. [www.pansemilla.cl](http://www.pansemilla.cl).