

Fecha: 08-09-2023  
 Medio: El Mercurio  
 Supl.: El Mercurio - Wiken  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **LAS 12 MEJORES empanadas de 2023**

Pág.: 4  
 Cm2: 320,7

Tiraje: 126.654  
 Lectoría: 320.543  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Varias sorpresas hubo este año en nuestro tradicional *ranking* de empanadas, partiendo porque la ganadora es de un pequeño local de Macul que este 2023 debutó en nuestra cata. Los miembros del jurado -aplaudidos cocineros y conocedores de los sabores tradicionales de la cocina chilena-, cataron más de 30 ejemplares de diferentes comunas de Santiago y eligieron las más ricas y enjundiosas. Aquí, las que obtuvieron los más altos puntajes. *por Bárbara Muñoz Sotomayor*

## 19ª CATA WIKÉN: LAS 12 ME empana



### 1 DONDE LA NONITA

Es su debut en este *ranking* y se llevó el premio mayor. Este pequeño —pequeñísimo— local de Villa Macul, dedicado a las empanadas, se queda con el título de la mejor empanada de 2023. Ojo, no hay que confundirse con La Nonna, tradicional amasandería de La Reina que este año se instaló en el puesto número 12; la sorpresa de esta cata se llama Donde La Nonita, tiene una gran variedad de empanadas, una atención muy amable y un precio más que amigable. Realmente vale la pena visitarlo. ¿Y su empanada? Bueno, uno de nuestros jurados le otorgó, en todas las categorías, la calificación máxima. Y eso, créanos, no es habitual. De aspecto algo pálido, las dudas se disipan a la primera mordida: rica, enjundiosa, jugosita y con ese sabor casero y tradicional que buscamos en la empanada de pino. Su relleno, con materia prima de buena calidad, estaba equilibrado en su relación carne-cebolla, con esta última cocinada a perfección, y traía buena aceituna con carozo, pasas y huevo. “Muy buena”, “Excelente”, “Dan muchas ganas de comérsela”, fueron algunos de los comentarios del panel. Se nota el cariño y el oficio en su preparación. ¡Aplauso cerrado para Donde La Nonita!

**Precio: \$2.100. Pedro Prado 4125, Macul. Pedidos al +56 9 2177 6588. @empanadasdondelanonita.**

### 2 LO SALDES

Con casi 50 años de trayectoria, esta panadería, que actualmente cuenta con 8 locales en Santiago (en Las Condes y Vitacura), se queda con el segundo puesto de nuestro *ranking*, y estuvo muy cerca de quedarse con el primero. No es primera vez que las empanadas de Lo Salde figuran en nuestro *top ten*: la última vez, en 2017, se alabó la crocancia de su masa, pero se criticó el exceso de cebolla. Esta vez, se mantuvieron las alabanzas unánimes a su masa con comentarios como: “Tiene buen grosor”, “Es rica, delgada y crujiente”, “La masa está impecable”, “Es uniforme, crocante y sabrosa”, pero además se agregaron aplausos a su relleno. El panel de cata destacó que este era húmedo, homogéneo y equilibrado, que tenía ingredientes de buena calidad —había aceituna sin carozo, buen trozo de huevo y no se encontró pasa— y que la cebolla estaba bien cocinada. En resumen: una empanada rica, bien armada, y de sabor y aspecto tradicional. “Yo me la comería feliz”, dijo un jurado. **Precio: \$2.690. En locales Lo Salde y [www.losaldes.cl](http://www.losaldes.cl) @losaldes.**



### 3 LAS ROSAS CHICAS

Una habitué de este *ranking*, la empanada de Las Rosas Chicas (que en 2017 obtuvo el trono), este 2023 se queda con el tercer puesto. El ejemplar de esta tradicional panadería de Vitacura (que tiene sucursal en Av. Brasil) fue nuevamente alabada por su forma bonita y tradicional, pero esta vez, además, conquistó al jurado con su “sabor a Chile”. Y aunque la masa sacó aplausos por “sabrosa”, “rica” y “delgada”, el jurado consideró que su pino estaba muy “ligado”. “Tiene mucha maceda o harina”, comentó uno. “Se siente más cremosa que jugosa”, agregó otro. De carne molida, se notó la presencia de perejil en el relleno, además de huevo y aceituna, ambos de buena factura. **Precio: \$2.700. Av. Luis Pasteur 6577, Vitacura. | Av. Brasil 726, Santiago. @lasrosaschicas**

### 4 PAN Y MIEL

Esta panadería y pastelería de Ñuñoa vuelve a nuestro *ranking*, luego de haber obtenido el tercer lugar en 2018 y el puesto número 7 en 2019. Este 2023, Pan y Miel se ubica en la cuarta posición. Aunque su empanada no responde a la forma tradicional (más parece un calzone), el jurado consideró que tenía buen tamaño y aplaudió su sabor. Se alabó su relleno jugoso, de carne molida, su aceituna de buena calidad (con carozo), su huevo, y el equilibrio entre carne y cebolla, pero se recomendó ponerle un poco más de sal a la masa y un toque más de comino al relleno. **Precio: \$2.500. Pucará 4775, Ñuñoa. WhatsApp +56 9 9231 2095. @panymiel.cl**



### 5 PAULA A

El éxito de este pequeño local de Las Condes no deja de sorprender. Las largas filas de clientes, esperando pacientemente y desde temprano, son cosa de todos los días. “Es que son las mejores”, le dice una cliente a un señor, despistado, que al pasar por ahí pregunta a qué se debe tanta “cola”. En nuestro *ranking*, Paula A figura desde 2012 (y con la sola excepción de un año) ininterrumpidamente dentro del *top ten*. El año pasado estuvo en el décimo lugar y este 2023 se queda con el puesto

número 5. De bonito aspecto, con la forma típica chilena, gordita y coqueta, el jurado calificó también con buenas notas su masa y su relleno. Este último estaba sabroso y balanceado, sin mucha predominancia de cebolla ni de comino, es decir, equilibrado y “amable” con el paladar. Pero el ingrediente que se llevó más aplausos fue la aceituna, que unánimemente fue considerada de gran calidad. **Precio: \$2.850. Av. Los Militares 6946, Las Condes. Reservas al WhatsApp +56 9 9910 6468. Solo retiro en local. @empanadas\_paula**

Fecha: 08-09-2023  
 Medio: El Mercurio  
 Supl.: El Mercurio - Wiken  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **LAS 12 MEJORES empanadas de 2023**

Pág.: 5  
 Cm2: 384,8

Tiraje: 126.654  
 Lectoría: 320.543  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

# MEJORES das de 2023

## 6 PASTELERÍA HOLZ

Cae dos puestos respecto del año pasado, pero Pastelería Holz sigue manteniéndose en el *top ten* de este *ranking*. Esta vez, su empanada —cuya receta lleva más de 40 años en la familia fundadora de esta pastelería alemana— se sitúa en el puesto número 6. Aunque su aspecto no cautivó mayormente al panel de cata, sí recibió halagos por su masa firme y sabrosa, su sabor casero —prudente en los aliños— y los buenos ingredientes de su relleno, que incluía pasas. ¿Qué mejorar? La cocción de su cebolla, que se consideró estaba un poco cruda.

**Precio: \$2.695. Tiene locales en Las Condes, Talagante y Camino a Melipilla. También se la puede encontrar en supermercados Jumbo.**  
 @pasteleriaholz



## 8 FORTUNATA

La tienda de pastas y helados artesanales Fortunata debutó el año pasado en nuestra cata y lo hizo nada menos que en el tercer lugar. Este 2023 desciende al puesto número 8, pero se mantiene firme en el *top ten*. Con una bonita forma tradicional, chiquitita (175 gramos aprox.) y gordita, se destacaron su buena masa y su pino sabroso. Este estaba elaborado con carne picada, cebolla bien

cocinada, huevo, aceituna negra sin carozo y pasa, lo que se celebra porque cada día están más escasas. El jurado considero, eso sí, que al igual que el año pasado, le faltaba un poco de humedad. Estaba rica pero algo seca. **Precio: \$2.300. Hay locales Fortunata en Ñuñoa, Las Condes, Vitacura, Lo Barnechea y Providencia. Delivery propio en [www.fortunata.cl](http://www.fortunata.cl).**  
 @fortunatapastas



## 7 CARYMAR

Otro buen debut en esta cata 2023, y además, también de Macul, misma comuna que la empanada ganadora de este año. Carymar, que se instala en el puesto número 7, es una fábrica de empanadas que también elabora otros productos de panadería-pastelería, un local grande en el que hay que sacar número para la atención y que es un hit entre los vecinos. Su empanada fue calificada por el jurado como “muy buena”, de aspecto y sabor tradicional, y con un relleno equilibrado y sabroso. Traía aceituna con carozo, buen trozo de huevo y una cebolla suave, que estaba bien cocinada. El único “pero” fue que el pino estaba algo seco. Nada que no se pueda mejorar. Además, fue la más barata de la cata. **Precio: \$2.000. Ramón Cruz 3197, Macul.**



## CÓMO SE HIZO:

Para esta 19ª Cata de empanadas Wikén, se probaron a ciegas 32 muestras compradas de forma anónima, en locales de Estación Central, Independencia, La Reina, Las Condes, Lo Barnechea, Macul, Ñuñoa, Providencia, Recoleta, Santiago centro y Vitacura. El jurado evaluó, con notas de 1 a 7, su forma (10%), masa (30%), relleno (30%) y sabor (30%). Aquí, destacamos solo las doce mejores.

**SIGUE EN PAG 6**

**Fecha:** 08-09-2023  
**Medio:** El Mercurio  
**Supl.:** El Mercurio - Wiken  
**Tipo:** Noticia general  
**Título:** LAS 12 MEJORES empanadas de 2023

**Pág.:** 6  
**Cm2:** 617,3

**Tiraje:** 126.654  
**Lectoría:** 320.543  
**Favorabilidad:** ☐ No Definida

## EL JURADO 2023:



**ÁLVARO BARRIENTOS**  
 Cocinero, fundador de la sandwichería Fuente Chilena. Actualmente tiene el canal de YouTube de cocina más grande de Chile.



**FRANCISCA ECHEVERRÍA**  
 Cocinera, dueña de los restaurantes Adobe, en San Pedro de Atacama, y Naoki, en Santiago.



**PAMELA FIDALGO**  
 Cocinera de premiada trayectoria, fundadora de Fro Zen @frozenplatospreparados



**ISMAEL LASTRA**  
 Chef de los restaurantes Áurea y Bodega 1883 by Áurea, de viña Concha y Toro.



**BÁRBARA MUÑOZ**  
 Periodista gastronómica y editora, hace más de 10 años, de Revista Wikén.



**ANDRÉS VALLARINO**  
 Cocinero y empresario gastronómico. Fundador del restaurante Mar Central, ubicado en Maitencillo.



**TOMÁS SALDIVIA**  
 Chef de los restaurantes Áurea y Bodega 1883 by Áurea, de viña Concha y Toro.



### 9 EMPANADERÍA SAN LUIS

En la novena posición de este año tenemos a una antigua conocida de esta cata: Empanadería San Luis, famoso local de Ñuñoa que en 2021 se quedó con el primer lugar de este ranking.

De bonita forma, llama la atención su capa exterior dorada y brillante, con unas distintivas marcas de tenedor en ella, y una masa firme, crocante y sabrosa. Si bien el jurado consideró que estaba "bien lograda", este año se quejó de la ausencia de condimento, aspecto que ya se había mencionado en 2021 y 2020. Algunos echaron de menos una mayor presencia de comino, otros comentaron que "le faltaba el sabor típico chileno" y otros directamente encontraron que el relleno estaba "plano" o "fomeque". También, un miembro del panel consideró que la carne del pino estaba muy "guisada".

**Precio: \$2.400. Av. Manuel Montt 2660, Ñuñoa. Delivery a través de diferentes aplicaciones. Pedidos al WhatsApp + 56 9 4206 8284. Más info en @empanaderia\_sanluis**

### 10 ÑA MATEA

Ganadora de este ranking en 2016 y merecedora del reconocimiento a la "mejor relación precio-calidad" en 2019, este año Ña Matea se queda con el décimo lugar. La empanada de esta fábrica artesanal de Recoleta que está pronta a cumplir 50 años —y que también cuenta con un local en Huechuraba— tiene una rica masa crocante y un relleno de grandes trozos de carne picada, de buena calidad. El problema, para el jurado, estuvo en el exceso tanto de cebolla (a la que, además, le faltaba cocción) como de comino. "Es una buena empanada, pero se siente mucho la cebolla" y "el pino está pasado de comino y cebolla", fueron algunos de los comentarios del panel. **Precio: \$2.700. WhatsApp +56 9 3128 0407. Purísima 175, barrio Bellavista | Pedro Fontova 6250, Huechuraba. @empanadasnamatea**



### 11 SAN CAMILO

Del segundo lugar que obtuvo el año pasado, este 2023 San Camilo cae unos puestos, hasta ubicarse en la undécima posición. La empanada de esta tradicional panadería —fundada hace casi 140 años— recibió elogios por su forma (pequeña y bonita) y por los ingredientes con que se elaboró su pino —que incluía aceituna descarozada, huevo y pasa—, pero tuvo una crítica unánime: estaba demasiado salada. Y no solo el pino tenía un exceso de sal, sino que también su masa. También se criticó la falta de humedad. Todos, detalles perfectibles para el próximo año.

**Precio: \$2.190. Hay locales San Camilo en distintas comunas. Delivery en www.sancamilo.com. @sancamilochile.**



### 12 LA NONNA

La empanada de pino de esta tradicional amasandería de La Reina obtuvo el primer lugar en 2020 y el año pasado se ubicó en el puesto número 8. Este 2023, La Nonna cae unos puestos y se instala en la duodécima posición. De forma triangular, gordita y con buena masa, esta vez no se criticó la falta de cocción. Lo que sí consideró el jurado es que era una empanada sabrosa pero con mucha cebolla y "pasadita al comino". De carne molida, traía aceituna y huevo y no había pasas.

**Precio: \$2.500. Palmas de Mallorca 156, La Reina. | Simón Bolívar 4779, Ñuñoa. Pedidos al WhatsApp +56 9 4250 8347. Retiro en local. Más info en @amasanderialanonna**

## LAS GANADORAS DESDE 2005:

**2023:** Donde la Nonita

**2022:** Da Dino

**2021:** Empanadería San Luis

**2020:** La Nonna

**2019:** La Empanada Mía

**2018:** Da Dino

**2017:** Las Rosas Chicas

**2016:** Ña Matea

**2015:** Bokato (Hoy, Prem)

**2014:** Las Vascas

**2013:** Ña Matea

**2012:** Castaño

**2011:** Ambassador

**2010:** Las Rosas Chicas

**2009:** Los Pimientos

**2008:** Tomás Moro

**2007:** Los Pimientos

**2006:** Sabor de Buenos Aires

**2005:** La Punta