Para la gran mayoría de chilenos y chilenas, un 18 de septiembre sin empanadas es inimaginable. Es más, por estos días, en muchas calles y barrios ya se siente el inconfundible olor a este producto, que, por lejos, es uno de los preferidos de la gente.

Ya sean de pino, jamón queso, de marisco o de la variedad que sea, las empanadas tienen que estar en nuestros almuerzos, encuentros y celebraciones patrias.

Anuncio Patrocinado

PERMISO
CIRCULACIÓN
Segunda cuota
Paga en línea:
www.muninogales.cl
📢 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.
Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)
📅 Martes 26 al viernes 29 de Agosto:
🕘09:00 - 13:30 horas.
📅 Sábado 30 de Agosto: 🕘09:00 - 13:30 horas.
También puedes realizar el trámite en www.muninogales.cl
Nogales
MUNICIPALIDAD

En términos estadísticos, un estudio realizado por el Centro de Estudios Gastronómicos y Culinarios en 2023, aseguró que durante este mes, el consumo de estas masas rellenas aumenta en un 500% con respecto a otros momentos del año. Y si bien, por años su existencia ha estado vinculada a las tradiciones de nuestro país, su llegada se produjo desde el extranjero.

El origen de la empanada

“La empanada de pino que nosotros conocemos tiene su origen en España, aunque esa preparación de masas rellenas se encuentra documentado en distintos libros de cocina a lo largo y ancho de Europa”, sostuvo **Cristóbal García-Huidobro**, historiador y académico de la Facultad de Derecho de la Universidad de Santiago.

En todo caso, el profesional afirmó que “no hay como saber el lugar específico en el que nacieron las empanadas, ya que además, la idea de meter carne adentro de masa también se encuentra presente en la cocina de muchos países asiáticos”.

En este punto, el experto en historia coincide con el chef Felipe Gálvez, quien se ha popularizado en las redes sociales como “Doctor Pichangas”. “La empanada no es chilena.

En estricto rigor, los que la inventaron fueron los árabes. Y posteriormente, este plato viajó hasta la península ibérica, lugar en donde se adquirió la costumbre de cocinar estas masas rellenas o envueltas", sostuvo en conversación con Diario Usach.

Cristóbal García-Huidobro pone otro elemento sobre la mesa: "la preparación en Asia se hace friendo la masa, mientras que en Europa, se hacen en el horno. De hecho, en libros de cocina medievales, específicamente en 'The Forme of Curry' (texto en el que se dan a conocer recetas de la cocina inglesa del siglo XIV) se habla de empanadas dulces, saladas y con distintos tipos de relleno". Y sobre el pino, el académico de la Usach indicó que este tipo de preparación también se puede ver tanto en Inglaterra como en Francia, entre otras naciones. "Eso sí, el pino que nosotros comemos es muy chilena", comentó.

Sobre la llegada de las empanadas hasta este lugar del mundo, el "Doctor Pichangas" sostuvo que el producto llegó con la primera oleada de colonizadores españoles al continente y es por eso que hoy podemos ver este tipo de productos en países como Argentina (como las salteñas), Bolivia o Perú.

"Y en el caso de Chile, tiene el formato particular de contener este relleno de carne con verduras y al que le llamamos pino por una derivación fonética de la palabra mapudungún pirru y que hace referencia a la mezcla de carne con cebolla", añadió el chef.

La transversalidad de la empanada

¿Se puede pasar un 18 sin comer empanadas? Según Cristóbal García-Huidobro, "sí, pero eso sería un festejo triste, oscuro y sin alegría", sostuvo.

"El hecho que tengamos este tipo de productos hace que estas fiestas sean especiales, y por eso, yo creo que comer empanadas tiene magia, todavía", dijo.

"La empanada es transversal", manifiesta "Pichangas", agregando que "la comen los ricos, los pobres, los niños, los viejos, todo el mundo".

Además, y frente a la eterna polémica sobre la presencia de la pasa en el relleno, el chef es tajante: "para mí tiene que incluirla, no la concibo sin ese producto y ese es mi gusto personal. Aquí ocurre lo mismo con el pan de pascua. Ese producto tiene que llevar fruta confitada. Si no la incluye, simplemente, no es pan de pascua".

Picadas para encontrar buenas empanadas

Hace algunos días, el Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vino eligió las mejores empanadas de la capital durante 2025. Tras la deliberación, el listado incluyó las masas rellenas preparadas por “Don Guille”, “Sazón Vitacura”, “Rosalía”, “La Temucana”, “Las Hermanas”, “Bendición Emporio”, “Holtz”, “Prem de Bokato”, “Paula A”, “Belly”, “San Camilo”, “Cardamomo”, “Pan y Miel” y “Ña Matea”.

“A mí me da risa ese ranking”, dice el “Doctor Pichangas”. “Es como que un grupo de gente muy solemne se junta en un salón de hotel de cuatro por cuatro metros a comer empanadas todo el día. Imagina ‘la patá’ que se debe sentir al abril las puertas de ese cuarto”, sostuvo riendo.

A su vez, el chef cuestiona los criterios de selección: “ellos dicen que la empanada tiene que chorrear”, indica y luego explica que “cuando pasa eso, te terminas quemando las manos y la boca”, subrayó.

En todo caso, a la hora de recomendar lugares para ir a la segura con una buena masa rellena, coincide con algunos productos destacados por los cronistas gastronómicos: “La Temucana” en la Quebrada de Macul.

“De ahí, a parte de las pino, sugiero probar la empanada de horno queso que son para ‘llorar de buenas’. También me gustan las de la Panadería León en la Villa Macul, las de “El Remanso” en Peñalolén, las de “Los Gansos” en Estación Central y las fritas de la Fuente Suiza que son muy ricas. A esas parece que les metieron un pan de queso adentro de la masa”.

Cristóbal García-Huidobro, en tanto, resaltó la de “Los Gansos” (local ubicado en Avenida Víctor Jara 4660). “En estas épocas, las colas para comprar son enormes, pero hacerla vale la pena”, indicó.

Para concluir, el “Doctor Pichangas” sostuvo que las mejores empanadas “son las tienen harto relleno, independiente de que tengan más o menos caldo”. “Lo importante es que las masas no sean como las empanadas de pera, que son puro aire”, concluyó.

y tú, ¿qué opinas?