

# En la plaza Bismark están las mejores empanadas porteñas

La amasandería Los Mendoza, con más de 20 años de historia, fue elegida por el Círculo de Críticos Gastronómicos como el mejor exponente de este tradicional alimento, en un concurso incógnito que midió la calidad del producto.

Fabiola Ávila  
La Estrella de Valparaíso

**F**rancisco Javier Mendoza Munita es el dueño de la amasandería Los Mendoza, ubicada en la plaza Bismark de cerro Cárcel, en avenida Alemania 5270, Valparaíso. Usted se preguntará ¿y qué tiene eso de interesante? Y la respuesta nace instantáneamente porque, sin quererlo, se convirtió en el ganador de la mejor empanada chilena de la comuna, según el Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vino de Chile, que por segundo año consecutivo realiza este concurso en la Ciudad Puerto.

El requisito para participar de este evento es contar con una empresa que se dedique a la fabricación de este delicioso producto que, en vísperas de las tradicionales Fiestas Patrias, constituye un suculento acompañamiento de bestibles tradicionales como la chicha, el cola de mono o el terremoto.

Para este certamen, los organizadores compran empanadas en lugares que sean fabricantes de la empanada chilena (de pino) y los concursantes no son informados; solo cuando finaliza la degustación se indica quiénes son los ganadores de los tres primeros lugares.

Según Marcelo Beltrand Opazo, miembro del Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vino en región, se tomó en cuenta "la masa, luego el condimento, la carne, la cebolla, si traen todos los ingredientes, en este caso: el huevo, la pasa y la aceituna. Nosotros evaluamos todo eso, por lo tanto, buscamos un equilibrio en todos los componentes, y vamos poniendo nota y luego sacamos promedio y la



EN LOS MENDOZA HAY VARIEDADES DE EMPANADAS, PERO LA DE PINO ES LA MÁS APETECIDA.

que tiene mejor promedio es la ganadora".

## LA MISMA CALIDAD

Los ganadores recibieron el premio con mucho asombro, señalando que "la verdad es que no había participado nunca y lo hicieron en forma incógnita, vino gente para acá, compró las empanadas y después un jurado probó las empanaditas y bueno, sacamos el primer lugar".

Mendoza señala que es distinto al que hace la municipalidad, donde se inscriben y "la gente que concursa en ese momento hace la mejor empanada, o sea, prácticamente, hacen empanadas para el concurso, y aquí en este caso no porque van a encontrar siempre la misma calidad. Yo mantengo la receta siempre, cuando usted

## PRECIOS

Un ejercicio del Centro de Políticas Públicas de la Facultad de Economía y Gobierno de la U. San Sebastián (USS) concluyó que hacer una empanada en estas Fiestas Patrias será 21 pesos más caro de lo que costó para 2023. Utilizando como base los precios publicados por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), los investigadores detectaron que en un año los insumos que subieron fueron los huevos (11,3%), la carne (4,5%) y la mantequilla (3,8%). La cebolla se mantuvo y bajaron el aceite (-4,6%) y la harina (-7,7%). El precio nacional promedio calculado para producir una empanada en 2024 fue de 899 pesos, mientras que en 2023 ascendió a 878, es decir, hubo un alza de 2,4%.

venga va encontrar la misma buena calidad".

Por más de veinte años Mendoza se ha desempeñado en el rubro de la panadería y pastelería. Cuenta que el negocio es familiar y que ha trabajado con todas sus hijas, Carolina Paulina, Nicole y Yasna, y



LOS MENDOZA FUERON PREMIADOS EN SU LOCAL.

“

Van a encontrar siempre la misma calidad, yo mantengo la receta siempre, cuando usted venga va encontrar la misma buena calidad”.

Francisco Mendoza

que quedar seca, tiene que quedar jugosa la masa, cuidar que las puntas no queden muy resacas”.

Por otra parte, considera indispensable "trabajar con los mejores productos para que el resultado sea el óptimo, eso siempre en gastronomía es fundamental".

Otro dato que puede salvar el día tiene que ver con el tratamiento de la cebolla: "Generalmente los pinos se hacen de un día para otro y la cebolla tiene que estar amortiguada, se deja en agua caliente, algunos le agregan un poco de azúcar para amortiguarla y otros le echan un poquito de vinagre también y después se hace el pino, pero ya la cebolla está amortiguada para que no se te repita".

Ahora, si usted no tiene ganas ni tiempo, puede ir a la amasandería Los Mendoza a probar las mejores empanadas de Valparaíso.

La empanada de pino se hace sábado, domingo y festivos, en tanto, de lunes a viernes ofrecen empanadas de queso-jamón, queso solo y aceituna-queso. El horario de atención va desde las 8:30 hasta las 17:00 horas, de lunes a lunes 🍷

ro Alegre; en el segundo lugar, amasandería Sabor de Miguel, que lleva 34 años haciendo empanadas; y en el primer lugar, con dos premios (mejor calidad y la mejor empanada precio-calidad), Los Mendoza, emprendimiento que recibirá un año de harina Selecta.

## CARACTERÍSTICAS

Para hacer la mejor empanada, Marcelo Beltrand es categórico: "Tiene que haber una masa que sea elástica y también medio crujiente, que no sea seca; luego tiene que haber un equilibrio en el interior entre la cebolla, la carne, el huevo, la cebolla tiene que estar bien cocida, la carne también, pero además tiene que tener mucho cuidado con el aliño, porque a veces se pasa el aliño. No tiene