

PARA DELEITAR EL PALADAR DE SUS HABITANTES

# Obni aterrizó en La Serena

**Un nuevo emprendimiento gastronómico, en el que se pueden disfrutar hamburguesas realizadas con materia prima de calidad, comenzó a ganar terreno entre los comensales de la capital regional.**

Equipo El Día / La Serena

 @eldia\_cl

Con solo dos semanas de funcionamiento, el local Obni, "Otra Burger No Identificada", ya se ha ganado un nombre entre los clientes de la comuna de La Serena gracias a la calidad y sabor de sus apetecidas hamburguesas. Ubicado en calle Balmaceda 1521, antes de llegar a Huanhualí (frente a la iglesia de Lourdes), este nuevo emprendimiento gastronómico ha captado rápidamente la atención del público. Para su propietario, Camilo Navarrete Balanda, abrir Obni ha sido la culminación de un viaje personal y profesional. Tras vivir 20 años en Santiago, Navarrete regresó el año pasado a la Región de

Coquimbo para levantar este nuevo negocio.

Aunque Camilo estudió publicidad en la **Universidad Diego Portales** y trabajó en la industria publicitaria durante el surgimiento de las primeras agencias de marketing digital, eventualmente encontró su verdadera pasión en el mundo de la gastronomía. "Me llamó mucho la atención el emprendimiento y comencé con un foodtruck de hot dogs gourmet al estilo americano. De ahí, el camino me llevó a las hamburguesas", relata Navarrete sobre su transición de la publicidad al mundo gastronómico. Fue cuando el emprendedor decidió regresar a su tierra natal después de la pandemia, cuando empezó a realizar asesorías gastronómicas, y hace dos semanas abrió Obni, un local cuyo nombre se debe a la peculiar forma



EL DÍA

El local se ubica en calle Balmaceda, llegando a Huanhualí. Para quienes deseen conocer más de sus deliciosas hamburguesas los pueden seguir en su cuenta obni.cl., en Instagram y Tik Tok.

de sus hamburguesas, que recuerdan a un platillo volador.

"Es una hamburguesa fresca que se generó tras años de investigación del producto. Mezclamos tres cortes de carne de animales certificados, moliendo la carne todos los días en el local, lo que garantiza su frescura, ya que tratamos de no congelarla. Además, trabajamos con un pan espectacular. Todo esto nos ha llevado a tener una muy buena clientela", explica Navarrete. El emprendedor destaca que en su menú cuentan con tres tipos de ham-

burguesas, cuyos precios parten desde los \$6.500.

"Nuestro foco es el sabor de la carne. Los acompañamientos son de calidad, pero nuestro plus es la carne, que la tenemos lista en 5 minutos. Incluso, los clientes pueden ver cómo las estamos preparando", afirma Navarrete.

Para disfrutar de estas deliciosas hamburguesas, los clientes pueden dirigirse al local en Balmaceda1521, pedir a través de la página web obni.cl o utilizar las diferentes aplicaciones de delivery disponibles.

El local está abierto de martes a domingo, con horario continuado entre las 13 y las 22 horas.