

“Trapananda” es un bar con historia, distinto e inquieto ubicado en el corazón del Barrio Italia. Se trata de un rincón con una poco conocida historia en la bohemia santiaguina, un lugar que durante muchas décadas albergó vida de barrio, conversaciones clandestinas y la mejor tradición de la comida chilena.



Esa sensación es la que perciben el periodista Julio Nahuelhual y el ingeniero Rodrigo Gallardo cuando entran por primera vez al local, atraídos por la bandera magallánica que se exhibe en la entrada. Ambos son patagónicos de tomo y lomo.

Desde el primer momento, sienten que a ese lugar se le podía imprimir una nueva imagen, pero manteniendo toda esa historia que se percibe con fuerza en la centenaria casa.

Todo comienza bajo el nombre de “Oña Marta”, en los años 50 del siglo pasado. Se trata de una popular fuente de soda con comida chilena. Son los tiempos en que llega al gobierno Jorge Alessandri en el país y en América Latina un barbudo Fidel Castro gana con su revolución en Cuba. En el mundo, la farándula global se rinde ante el mítico actor estadounidense James Dean.

Ya en pleno Mundial de Fútbol del año 1962, la tradicional casona de adobe de Santa Isabel –que luego se conoce como “Fuente Suiza”- recibe a los entusiastas hinchas que vibran con el primer aparato de TV que llega al barrio.

Y es que la segunda mitad del siglo XX recorre con fuerza los pasillos del lugar y deja huellas profundas en sus gruesas murallas.



Hace casi treinta años una familia llegada de Aysén bautiza el lugar como "Trapananda" (como se le conocía a la Patagonia hace siglos), entregando una oferta culinaria de la tradicional mesa chilena, con un componente popular e intelectual, ya que el lugar comienza a ser frecuentado por artistas, políticos y escritores.

Nahuelhual y Gallardo entienden que el trabajo es recuperar el tiempo escondido y -como la familia de Aysén toma la decisión de volver al terruño- deciden tomar el testimonio. Así, la posta pasa a otros magallánicos, con todo el entusiasmo por reverdecer los laureles.



El ingeniero Rodrigo Gallardo (izq) y el periodista Julio Nahuelhual (der).

✘ En sólo algunos meses han logrado darle otra cara a “Trapananda”, abriendo por primera vez en la noche después de varias décadas. En el día es un espacio atractivo para la tradicional colación de comida chilena de la zona central y en la noche entre el bar y la carta para comer ofrecen una indiscutida identidad patagónica.

Chorrillana gaucha, cordero magallánico, papas rústicas en tabla y choripán artesanal con miel son algunas de las especialidades de la casa.

El bar -en tanto- profundiza su identidad con las más de veinte variedades patagónicas de cerveza artesanal, traídas desde lugares tan diferentes como Puyuhuapi, Aysén, Puerto Cisnes, Puerto Natales y Punta Arenas, entre otros.



«Tenemos una propuesta distinta y la mayoría de nuestras cervezas sólo se encuentran aquí. Hemos hecho el esfuerzo por lo distinto y por hacer sentir a nuestros clientes como en un bar de amigos», afirma Nahuelhual.

«Lo mejor es que nos gusta mucho esta casona alta y de adobe, que tiene tanto espíritu guardado y una onda muy chilena, con inquieta vocación bohemia», enfatiza Gallardo.

[Facebook/TrapanandaBar](https://www.facebook.com/TrapanandaBar)