

GUÍA
PATRIMONIAL
MERCADOS
DE LA
CHIMBA

A decorative horizontal line consisting of a series of connected, stylized loops or scrolls, drawn in black ink.



Chile
en marcha



BARRIOS
COMERCIALES
SERCOTEC



FUNDACIÓN
PATRIMONIO
SUSTENTABLE

FUNDACIÓN PATRIMONIO SUSTENTABLE

Alejandra Rosas, Nicole Guzmán,
Magdalena von Holt
Textos y edición

Magdalena von Holt, Magdalena Ponce
Talleres de cocreación y producción

Gabriel Castro
Diseño

José Miguel Méndez
Fotografía

Manuel Aguirre
Portada y portadillas

Gonzalo Cárdenas
Pasante

MINISTERIO DE LAS CULTURAS, LAS ARTES Y EL PATRIMONIO

Consuelo Valdés Chadwick,
Ministra.

Juan Carlos Silva Aldunate,
Subsecretario de las Culturas y las Artes.

Claudia Gutiérrez Carrosa.
Jefa Departamento de Fomento,
Subsecretaría.

Trinidad Guzmán Herrera,
Coordinadora Área de Diseño,
Subsecretaría.

Diego Valenzuela Bais
Apoyo Técnico Diseño

SERCOTEC

Juan Andrés Fontaine Talavera,
Ministro de Economía.

Cristobal Leturia Infante,
Gerente General de Sercotec.

Olga Catenacci Vega,
Directora Regional Metropolitana
de Sercotec.

Nacira Alvarado Nazar,
Encargada Programa Barrios
Comerciales RM.

Yasna González Flores,
Gestora de Barrios.

www.patrimoniosustentable.org
www.cultura.gob.cl
www.sercotec.cl

ISBN (papel): 978-956-09350-0-7
Registro de Propiedad Intelectual
n° A-304618

Distribución gratuita. Prohibida su venta.
Se autoriza la reproducción parcial
citando la fuente correspondiente.

En este libro se utilizó para el cuerpo
de texto principal la tipografía Chúcaro
Text creada por el diseñador Juan Pablo
de Gregorio y la tipografía dfd Chasquilla
creada por el Felipe Vicencio.

Se terminó de imprimir en el mes de junio
del año 2019 en los talleres de A Impresores
S.A., en la ciudad de Santiago (Chile).
Se imprimieron 5000 ejemplares.

GUÍA PATRIMONIAL MERCADOS DE LA CHIMBA



¡POGA!



← "EL SOL"

634 PRECIOS ESPECIALES A INSTITUCIONES Y CASINOS





ÍNDICE



BIENVENIDA	11
PRESENTACIÓN	13
PRÓLOGO	15
INTRODUCCIÓN	17
TIRSO MOLINA	21
PÉRGOLA SANTA MARÍA	39
VEGA CHICA	55
BULEVARES Y PASAJES	67
VEGA CENTRAL	75
AGRADECIMIENTOS	98







BIENVENIDA



Fundación Patrimonio Sustentable tiene el agrado de presentar la Guía Patrimonial Mercados de La Chimba, proyecto desarrollado gracias al apoyo constante de la comunidad de emprendedores de los cuatro mercados que componen la publicación. La Chimba es un espacio de encuentro transversal de los habitantes de la capital, que reúne además, la historia de cientos de familias, que a lo largo de los años se asentaron en este lugar, buscando cumplir un sueño.

La guía es el resultado de una serie de encuentros con la comunidad de locatarios, que se hicieron partícipes de la definición de sus contenidos y estructura, a través de talleres de co-creación y entrevistas, metodología que nuestra organización ha diseñado e implementado en la creación y desarrollo de guías patrimoniales en los diferentes territorios que nos han invitado a participar.

Por medio de este proceso, la comunidad de La Chimba orientó los ejes transversales que ellos, como protagonistas de esta guía patrimonial, deseaban visibilizar entre clientes y visitantes: la conectividad que hace de este lugar un mercado de abastecimiento para todo tipo de público; la amplia gama de productos y escalas de compra, con las que los mercados enriquecen y complementan su oferta; y la diversidad presente en su gastronomía, productos, lenguajes y personas.

Esperamos que esta publicación, invite a disfrutar la gran riqueza de este sector de nuestra ciudad, cuyo principal patrimonio son las personas y sus historias. Además de valorar las identidades que lo componen, como parte de un legado que hay que promover y cuidar. Agradecemos el apoyo brindado al Área del Diseño del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio y al Programa de Fortalecimiento de Barrios Comerciales de Sercotec, por aceptar este desafío y acompañarnos una vez más a co-crear en territorios tan diversos y ricos como el barrio La Chimba.

Alejandra Rosas C.

Presidenta

Fundación Patrimonio Sustentable



PRESENTACIÓN



Recorrer, sentir, admirar y querer son los verbos a los que nos invitan las siguientes páginas de esta guía del barrio La Chimba. Porque este valioso tesoro cultural, enclavado en la ribera norte del río Mapocho, es desde el año 1540 paciente testigo y protagonista de nuestra historia como país y de la biografía más íntima de la ciudad de Santiago.

La Chimba es además patrimonio vivo. Esta guía nos traslada a sus calles, edificios y también a sus rincones emblemáticos; que en conjunto constituyen una maravillosa muestra de la diversidad local.

Sus valiosos monumentos no son su única riqueza. Hay allí, además, un patrimonio inmaterial que se nutre de quienes le dan vida las 24 horas del día, de las tradiciones y costumbres de sus parroquianos. Convive, en un perfecto equilibrio, un ecosistema conformado por emprendimientos, mercados y una comunidad diversa y multicultural, con un fuerte sentido de pertenencia. Y de esta maravillosa fusión -patrimonio material e intangible- emerge de La Chimba una potente riqueza, que esta publicación se encarga de develar.

El lenguaje de este recorrido es el diseño, que a través de sus síntesis y formas, busca facilitar la comprensión de un universo rico y complejo. Los invito a recorrer sus calles y edificios para sentir, valorar y cuidar La Chimba.

Consuelo Valdés Chadwick

Ministra de las Culturas,
las Artes y el Patrimonio



MARCO RAVENA RODRÍGUEZ
COMPRAS Y VENTA DE FRUTA
TRANSPORTE
AV. LA PAZ 274

MARCO Y SUSY

HONGKONG

PRÓLOGO



Sercotec, a través de su Programa de Fortalecimiento de Barrios Comerciales, junto a Fundación Patrimonio Sustentable y el Ministerio de la Cultura, las Artes y el Patrimonio, pone a disposición de la comunidad la primera Guía Patrimonial Mercados de Barrio La Chimba, cuyo sector reúne patrimonio y emprendimiento. Queremos en esta guía plasmar las bondades de este tradicional sector comercial de Santiago y que es parte del ADN de los chilenos y de migrantes que han llegado al país en los últimos años. A eso se suma que este tradicional barrio mantiene una oferta atractiva para todos sus visitantes.

El Barrio La Chimba reúne sólo en sus cuatro mercados a más de 2500 emprendimientos vinculados a productos y oficios que marcan la identidad de este importante sector comercial a través de sus más diversas expresiones, haciendo de este territorio, uno de los espacios multiculturales más importantes del país.

Queremos contribuir e invitar a toda la comunidad de este mítico barrio, a sumarse a los desafíos que demanda este sector comercial, que exige mayor compromiso y participación a nivel local.

El Programa de Barrios Comerciales de Sercotec, se enorgullece de ser parte de este importante proyecto, que busca visibilizar la gestión que desarrolla a diario la agrupación de emprendedores y representantes de los distintos mercados del barrio La Chimba.

Olga Catenacci

Directora Regional Metropolitana
SERCOTEC



LA CHIMBA. VIVIENDO EN LA OTRA ORILLA.



La Chimba es un vocablo quechua que indica lo que está al otro lado, en este caso del río Mapocho. Será esta situación, la de estar en la otra orilla, la que marcará su personalidad y desarrollo desde las primeras décadas de la colonia española. Más allá de los límites comunales que definen administrativamente el territorio que tradicionalmente se ha conocido como La Chimba -Independencia, Recoleta y Providencia- hay una historia y paisaje común.

Su geografía está marcada por el río, por sus cerros, el Blanco y el San Cristóbal, espacios ceremoniales indígenas, antiguas canteras y parques para la ciudad, cuya presencia acompaña a todo visitante.

Al fundarse Santiago en 1541, este espacio, alejado del trazado original, se desarrolló como uno de los primeros barrios populares, escenario de chinganas y de cierta libertad que no se sentía en la ciudad; allí convivían indígenas, mestizos, campesinos y artesanos. Los chimberos no se veían como santiaguinos y hasta batallas con piedras había en los puentes que los unían.

Al mismo tiempo, diferentes órdenes religiosas buscaban espacios más rurales y calmos para instalar conventos y recoletas, dejando los franciscanos, dominicos y carmelitas huellas del pasado colonial que aún podemos observar. Ese mismo paisaje convertirá a La Chimba en un espacio de paseo de los santiaguinos a partir del siglo XVIII. La presencia de cementerios, casas de orates y hospitales, es también, uno de los usos que la definen y que responde a su “lejanía” de la pequeña ciudad, que en ese tiempo era Santiago.

Ya en el siglo XX, comerciantes ambulantes, emprendedores, artistas, bohemios y migrantes árabes, asiáticos y latinoamericanos, fueron des-
envolviéndose por La Chimba, desde Vivaceta al barrio Bellavista, dando forma así a su presente comercial, formado por mercados de abasto y gastronómicos, pérgolas y barrios especializados en productos y servicios; y a una diversidad cultural que hace de La Chimba un espacio para disfrutar.



A billboard for Crokissima, a product by Santa Helena. The billboard features three bags of Crokissima (one yellow, one green, one red) and a large pile of the product. The background is blue. The Santa Helena logo is in the top right corner. The phone number +562 3234 5547 is displayed below the logo.

Santa Helena

fono: +562 3234 5547





VERDE+VERDE
VERDURAS & FRUTAS COGIDAS

Docile

SNUTS

verdemassverde@gmail.com





ATIVO DE
ES DE
LISTAS CAÍDOS



EL PUEBLO NO SE RINDE
SUMA Y SIGUE

MERCADO

TIRSO

DE

MOLINA





BIENVENIDOS



En los carros que antiguamente cruzaban el río, venían los hombres y mujeres del campo a vender sus productos a la ciudad, instalándose en el Puente Los Carros. Varias generaciones después encontramos a esas familias dando vida al Mercado Tirso de Molina. Desde los primeros techos de lona y locales de fierro sin luz, hoy sus locatarios observan con orgullo lo que han logrado.

Organizado por pasillos de frutas, verduras, frutos secos, encurtidos, quesos, abarrotes y un segundo piso de servicios, el Tirso es el lugar ideal para compras de menor escala, ideal para caminantes, ciclistas y usuarios de transporte público que junto a su carro de feria encontrarán acá todo lo que buscan.



De 09:00 a 20:00 hrs.



SERVICIOS:

Gastronomía, estacionamiento de bicicletas, estética, biblioteca, carga BIP, caja vecina, centro de información turística, baños.



* PATRIMONIO *

PUENTE LOS CARROS

~*~

Si hay algo que une a los locatarios de la Chimba es el Puente Los Carros, la conexión natural del sector con el centro de Santiago, parte fundamental de la red comercial de clientes y productos que dinamiza a la Chimba. Comprar lanas en calle 21 de Mayo, pescado en el Mercado Central, flores en la pérgola y fruta en los mercados, es un recorrido que tiene al puente como eje. Por ello su pronta reapertura es un deseo generalizado.

Después de la canalización del río Mapocho se instalaron puentes metálicos mecanos, más firmes que los antiguos de palos. Como se lee en sus dos accesos, fue construido por la firma inglesa Lever, Murphy & Cía. El puente debe su nombre a su uso original de fines del siglo XIX, cuando por él se transportaban carros de tranvía hacia los talleres al norte del río.

Con el auge del tranvía eléctrico el puente se convirtió en una vía de circulación de carros y peatones, peligrosa convivencia que llevó a convertirlo definitivamente en peatonal.



* PATRIMONIO *

RÍO MAPOCHO



Su presencia marcó por siglos la dinámica popular y festiva de este territorio, alejado de la ciudad colonial, su orden y autoridad. Opuestas y complementarias ambas riberas han mantenido una relación de intercambio constante en el tiempo, ejemplo de ellos son los carros que diariamente aparecen desde el norte surtiendo restaurantes de todo tipo en los alrededores de la Plaza de Armas.

Límite de la ciudad, fuente de agua para cosechas y molinos, causante de grandes inundaciones, el río ha sido protagonista de la historia urbana y cruzarlo significó por mucho tiempo un gran desafío. Los obeliscos que se observan a ambos lados de sus riveras recuerdan al Cal y Canto, el más famoso y firme puente de Santiago, demolido durante las obras de canalización de fines del siglo XIX.



LAS DELICIAS DE LAURITA



Pese a que lleva poco tiempo en el rubro gastronómico, Laura Reyes, lleva toda una vida en el sector. Llegó en 1986 y comenzó vendiendo ropa, pero el cierre del Puente Los Carros dejó su negocio en la cuerda floja, al igual que otros locales del Tirso de Molina de rubros similares.

Su local siempre está lleno. Además de ofrecer un buen plato de almuerzo, los precios son accesibles a cualquier bolsillo. En su carta es posible encontrar varios clásicos chilenos con un sello sureño, siendo el lugar favorito de muchos comensales que almuerzan a diario en el Tirso.

La reina de la carta es la cazuela, que por \$2500 va acompañada de ensalada surtida, pancito amasado y un jugo natural. También ofrecen carne al jugo, costillar con puré y guatitas a la jardinera, entre otras maravillas. Todo con productos frescos propios de la Chimba.



🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 10:00 a 17:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 308.

☎ (+56) 997379945



JUANITO OLLAS



Juan Antonio Mansilla Ojeda no dudó en nombrar a su local como su padre, cocinero de alta mar, quien tras un naufragio volvió a puerto con el apodo de Juanito Ollas. A sus 75 años, se declara un gozador que ha desarrollado cuanto proyecto se ha propuesto.

Al Tirso Molina llegó hace 18 años. Tras regresar de dos intensos años trabajando en la Embajada de Chile en Roma, intentó buscar trabajo, pero sus años de experiencia no lo hacían competitivo. Así fue como decidió independizarse y buscó un local en el sector de la Vega para ofrecer completos con diversas salsas y un crujiente pan. Con el éxito de esta propuesta, buscó sumar platos vegetarianos, ampliando su carta a una oferta gourmet y accesible a cualquier bolsillo.

Recomendamos probar la merluza frita, premiada como el mejor pescado frito de Santiago en Semana Santa. Los valores van desde los \$3500 y en la carta es posible encontrar propuestas gastronómicas variadas para disfrutar en familia.

⌚ Abierto de miércoles a domingo.

Desde las 10:00 a 17:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 311.

☎ (+56) 988094080

✉ cheffjamo@hotmail.com



VERDURAS JUANITA



Juana Olivares Campos conoce la historia del Tirso de Molina como la palma de su mano. Llegó al sector a los 12 años, acompañando a su padre Víctor Olivares, quien tenía un puesto en el Puente Los Carros, donde vendía flores a los transeúntes y a las monjas del sector para arreglar las iglesias. Cuando ella cumplió los 20 años, se independizó y se puso con un puesto de verduras que tiene hasta el día de hoy.

En este lugar conoció a su esposo y compañero, Carlos Berríos, crio a sus hijos y gracias a su trabajo les pudo dar educación. Por eso al cumplir sus 50 años de matrimonio, celebró junto a sus compañeros de trabajo y la comunidad en pleno mercado, como una forma de expresar y devolver el cariño a los suyos.

Juanita tiene clientes de muchos años. Ha visto pasar generaciones de familias que van semana a semana a comprarle, que continúan la tradición de visitar el Tirso para abastecerse de verduras de la estación especialmente seleccionadas.



🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 9:00 a 20:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 121-123.

☎ (+56) 994448675



DISTRIBUIDORA MALU



Luis García Navarro es quien abastece de bebidas a todas las picadas del Tirso de Molina. Llegó con su mamá, Flor María Navarro, una de las fundadoras de este mercado de abastos, desde la calle Puente a vender vinilos, en la época que sonaba fuerte la canción “La Pirilacha”. Su labor era ir a la disquera a comprar los discos. Luego se instaló en el Puente Los Carros y de ahí saltó al Tirso de Molina. Luis entonces tomó otro rumbo y comenzó a trabajar en el mundo financiero donde llegó a ser supervisor de importantes instituciones.

Su regreso se debe a que la Tirso tira fuerte. Cuando volvió logró tener su propio local y vio en las bebidas una oportunidad interesante para hacer negocio con los restaurantes, que requieren tener bebestibles disponibles para sus clientes. Además, cuenta con caja vecina para quienes necesitan de este servicio

.....
🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 11:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 226.

☎ (+56) 9948434601



COCINERÍA DONDE KERY



Lucila Díaz es una fiel testigo de la historia de La Chimba, que ha sido prácticamente su hogar. Se crio junto a su madre en la Vega Central, quien vendía frutas y verduras en el sector y que de cariño le decía “mi Kery”, diminutivo de “mi querida”. Cuando tenía 7 años, recuerda a su mamá haciendo sopaipillas y ella junto a su hermana mayor salían a venderlas por el sector de Mapocho.

Luego se casó, quedando viuda al poco tiempo, con seis hijos pequeños a quienes cuidar y sacar adelante. En el año 90, decidió dar un vuelco a su vida y comenzó con su cocinería, negocio que le permitió criar a sus hijos. Cuenta que no fue fácil, pero que es una agradecida de este mercado que le ha entregado tanto en todo este tiempo.

Aquí se puede almorzar desde los \$2500 una amplia selección de platos. Lo más solicitados son la cazuela, el pescado frito y los porotos de estación, que son la estrella de la carta.



🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 11:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 290 -292-294.

☎ (+56) 941285098



LA ESQUINA DEL SABOR



Marlene Capdeville llegó hace más de 20 años al Tirso de Molina, buscando independencia económica tras terminar el liceo. Su sueño era ser comerciante y vio en este lugar la posibilidad de concretarlo. Cuenta que este es su segundo hogar, un lugar donde siempre la han recibido con los brazos abiertos, en buenas y malas épocas. Partió vendiendo ropa, pero el poco tiempo cambió de rubro transformando su local en una cocinería. Actualmente trabaja con tres personas.

A su local llegan turistas dispuestos y gustosos de probar la amplia oferta gastronómica que ofrece, platos chilenos, peruanos y colombianos. Los más requeridos por los comensales son la bandeja paisa, los chicharrones, el ceviche y el lomo saltado. Para los veganos también hay opciones para disfrutar.

.....
🕒 Abierto de martes a domingo.

Desde las 9:30 a 18:30 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 207.

☎ (+56) 986321499

📱 La Esquina del Sabor



ESTÉTICA INTEGRAL



Marilyn Pinto llegó al sector por necesidad. Cuando quedó embarazada de su hija, decidió independizarse y fue así como el 2017 se instaló en el Tirso Molina con la ayuda del Departamento de Desarrollo Productivo de la Municipalidad de Recoleta. Marilyn define a la Chimba como una buena madre, ya que tiene para entregar en abundancia a todos sus hijos.

Sus clientes, que son principalmente vecinos y locatarios, encontraron en este local comodidad, cercanía y buen servicio. Marilyn ofrece manicure, depilación, uñas esculpidas, extensión de pestañas, entre otros servicios.

Muchos llegan por dato, por lo que se ha transformado en la picada del sector en temas estéticos. Hay una promoción de uñas permanente de un color a \$8000 y uñas permanentes con decoración a \$10000.



🕒 Abierto de martes a domingo.

Desde las 9:30 a 18:30 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 205.

☎ (+56) 939219414



APIO VERDE



María Elena Muñoz Vidal recuerda que su papá partió con este local, vendiendo manzanas y durazno como un segundo ingreso familiar. Visionario, fue él quien vio el potencial del lugar, transformándose en uno de los fundadores de Tirso de Molina hace más de 50 años. De pequeña lo acompañaba con su hermano después de la escuela y preparaban los cartuchos para poner la fruta.

El local de los Muñoz partió como una paquetería. Al igual que otros cambiaron de giro, para dedicarse al rubro gastronómico. Apio Verde partió como una propuesta vegetariana, pero al poco andar se dieron cuenta que pese a ser una gran idea, debían complementar la oferta.

La propuesta apunta a una buena atención al cliente, dando un plato económico, de buena calidad, que busque encantar a los comensales. Hoy María Elena está de lleno potenciando su emprendimiento gracias al apoyo de su familia que la impulsa a seguir adelante.



🕒 Abierto de martes a domingo.

Desde las 10:00 a 17:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 301.

☎ (+56) 992131757

📍 Apio Verde Cocinería



CONFITES MONI MONI



Monica Collio es una emprendedora de tomo y lomo. Llegó al Tirso de Molina junto a su marido Ramón Loyola recogiendo cartones. Al poco tiempo logró tener su propio espacio en el mercado. En ese entonces el sueño de esta familia era levantar su propia fábrica de confites, hecho que se concretó tras años de sacrificios.

Un día, uno de los maestros de la fábrica faltó a sus labores, obligando a Mónica a meter las manos a la producción, al primer intento logró una “sustancia” maravillosa.

En Moni Moni es posible encontrar una amplia gama de dulces, desde el cuchufli barquillo y las sustancias, hasta el tigretón y tropical coco, íconos de los niños de los años 80. Sus clientes llegan buscando los mejores precios para celebrar cumpleaños, armar una pyme en su trabajo vendiendo golosinas a sus compañeros e incluso para matrimonios temáticos; siendo los más populares los dulces de fantasías o los caramelos vintage.



🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 10:00 a 17:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 185.

☎ (+56) 976227233



LORENA

Lorena llegó a este mercado de abastos tras heredar el local de su familia. El fallecimiento de su padre hizo que tomara las riendas del negocio que por años vendió frutas de estación y que hoy ofrece frutos del país.

Junto a Mario Castro, su pareja con quien atiende el local trabaja a diario para entregar a sus clientes una selección de los mejores productos; buscando las tendencias en semillas y las mejores conservas; ideal para aquellos que apuestan por una alimentación sana y la comida gourmet.

Sus productos estrellas son los frutos secos y los encurtidos o verduras en salmuera, como las aceitunas, pepinillos cebollines y varias otras favoritas de los chilenos, que buscan ese sabor salado tan tradicional. En su local también se pueden encontrar frutos del país como miel, conservas, harinas, leguminosas y cochayuyo. En su línea de semillas se encuentran el goji y la calabaza, entre otras.

☎ Abierto de lunes a domingo.

Desde las 10:00 a 19:30 horas.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 144.

☎ (+56) 962002255



NEWEN LAMNGMEN



Esta cocinería comienza cuando un grupo de mujeres decide asociarse para rescatar la cultura mapuche y visibilizar su sabiduría, promoviendo la gastronomía, la pastelería y las hierbas medicinales.

Con el apoyo de la municipalidad lograron armar la cooperativa Newen Lamngmen que significa “fuerza de hermanas” en mapudungun y que se encuentra formada por madres e hijas de las familias de Erika Pilquil y Aurora Lumcumilla.

El proyecto ya cumple 2 años, ofreciendo el estelar y delicioso café de trigo y de higo, así como aromáticos té de hierbas y pastelería. En la carta es posible encontrar platos sureños como el pulmay, charquicán de cochayuyo, guiso de verduras con quinoa y pantrucas, entre otras delicias que vienen siempre acompañadas de sopaipillas con pebre con merquén y ensalada. Los precios van desde los \$3000.



🕒 Abierto de miércoles a domingo.

Desde las 9:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 750, local 215.

☎ (+56) 948513778

📌 Newen Lamngmen



PÉRGOLA

SANTÁ

MARÍA



BIENVENIDOS

La Pérgola Santa María debe su nombre a la presencia histórica de floristas en este sector. A mediados del siglo XX, al trasladarse la Pérgola San Francisco desde la Alameda a este lugar, se construyeron las primeras pérgolas dando a cada una el nombre de su lugar de origen.

Sus locatarios obtienen las materias primas, nacionales e importadas, en el terminal de flores, entregando gran variedad todo el año. Muy diferente a sus inicios, cuando debían utilizar materiales que la labor agrícola desechaba e incluso teñían flores de papel en invierno.

Los y las floristas son verdaderos artesanos que con sus obras homenajan o celebran a esa persona especial, sentimiento que viaja junto a los mensajeros que son parte esencial de la vida de la pérgola.



Horario continuado



SERVICIOS:

Venta de flores, arreglos y ornamentación para eventos.



* PATRIMONIO *

AVENIDA LA PAZ

Viniendo desde el sur y a primera vista, Avenida La Paz da cuenta de su estrecha relación con la dinámica comercial de La Chimba. Es también el punto de ingreso de clientes y visitantes del sector norte de la Región Metropolitana, de localidades como Colina y Lampa, los que desde el Terminal La Paz acceden a la variada oferta de productos y servicios de la zona.

Y si su primer tramo es dinámico y multicolor, su otro extremo es expresión de otros usos, marcado por la presencia de hospitales y cementerios. Su remate en la imponente Plaza la Paz es la puerta de entrada al sector más antiguo del Cementerio General.

Una tradición viva reúne las dos facetas de la avenida, cada vez que el país despidе a personas destacadas las floristas dan el último adiós, arrojando pétalos al paso del cortejo, signo de respeto y reconocimiento.



* PATRIMONIO *

PISCINA ESCOLAR

~*~

Sobre Avenida Santa María, al poniente de las pérgolas, destaca un edificio Art Decó construido por el arquitecto Luciano Kulczewski. Conocido como Piscina Escolar, este espacio administrado por la Universidad de Chile fue construido durante la década de 1950, buscando mejorar la calidad de vida y condición física de los jóvenes santiaguinos.

Su arquitecto es uno de los más destacados del siglo XX en nuestro país, su obra es testimonio de lo que entendía como misión de la arquitectura, estar al servicio de quienes habitan y usan las construcciones, la persona como centro del diseño. Especial cariño le tenía a edificios como este, con vocación pública y social, ejemplo que se repite en los accesos de piedra del funicular del Cerro San Cristóbal y en las poblaciones obreras que proyectó.



FLORERÍA MABEL

Mabel Mena llegó en los años noventa desde Ñuñoa a trabajar el negocio familiar de sus suegros. Junto a su esposo tenían un local de frutas, verduras y abarrotes, en el mercado que fue demolido para dar paso al moderno edificio del Tirso de Molina y las pérgolas.

La remodelación coincidió con la enfermedad de sus suegros, lo que motivó el cambio de rubro a las flores. Al poco tiempo falleció también su esposo, por lo que quedó ella sola atendiendo este pequeño local, que vende principalmente arreglos florales que pueden partir desde los \$5000, como canastos y ramilletes; hasta \$40000, los más elaborados como coronas fúnebres y los abanicos, ideales para felicitar a ese ser querido en un día especial.

Mabel se especializa en rosas, aunque también tiene arreglos con lilium, gladiolos y crisantemos. Sus productos soy muy apetecidos para nacimientos, iglesias y ceremonias varias. También prepara hermosos ramos de novias.



🕒 Abierto de lunes a viernes.

Desde las 9:00 a 20:00 hrs.

Sábado abierto hasta las 14:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, Local 9.



FLORES NATURALES A.M.C Y M



Arturo González es todo un ícono dentro de la tradicional Pérgola Santa María. Dueño de un carisma único y una amabilidad innata, se ha ganado el corazón de sus caseros y de la prensa, quienes lo han retratado en varios artículos que hablan del interés por mantener viva la tradición de despedir las carrozas fúnebres de importantes personajes que van al Cementerio General. Tiró pétalos al cielo para Nicanor Parra, Patricio Aylwin, Gladys Marín, Felipe Camiroaga, el cardenal Raúl Silva Henríquez, entre varios otros homenajeados en su camino a los cementerios de Recoleta.

Llegó a trabajar a este lugar a los 12 años, de la mano de Enrique Naranjo, buscando una oportunidad para ayudar a su madre enferma. Con él partió cortando dalias en La Reina y nunca más se fue de la Pérgola Santa María.

Pasar por el local de Arturo es toda una experiencia. Su amor por este lugar fluye en cada conversación, con cada cliente. Además, es un experto asesor en arreglos florales para diferentes ocasiones.

.....
🕒 Abierto de lunes a domingo

Desde las 9:00 a 20:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, Local 8.

☎ (+56) 95301905 - (+56) 227354039



JARDÍN LA FLOR

Wanda Román trabaja en el local que perteneció por años a su madre y sus abuelos. De ella aprendió los secretos de las flores; junto a uno de sus primos y una sobrina atienden en una de las entradas principales de la Pérgola Santa María.

Su abuelo fue uno de los fundadores de este lugar, vendía flores a los pasajeros de los carros y a los transeúntes de los distintos puentes que conectan el centro de Santiago con La Chimba. Su madre, desde pequeña, acarrea canastos con flores arriba de los troles. Para Wanda, incorporarse a esta tradición familiar fue paulatino. Partió apoyando a los 18 años y de a poco se fue enamorando de la pérgola y sus flores, cuando su madre falleció se quedó con la administración del local.

Para Wanda trabajar con flores es una terapia, pues es imposible no maravillarse con las rosas y liliu. Su local destaca por sus hermosos arreglos que mezclan flores de diversas tonalidades.

.....

🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 9:00 a 22:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, local 1 - 2.

☎ (+56) 227773326



ARREGLOS FLORALES MARCELO ROSALES



Marcelo Rosales lleva casi tres décadas en la Pérgola Santa María. No siempre vendió flores, pero ha estado ligado a su producción, comercialización y distribución desde que era pequeño. Su local fue herencia de su padre. De él aprendió algunas de las técnicas más importantes y se encargó de mantenerlas y perfeccionarlas, adaptándolas a las nuevas tendencias.

Si alguien sabe de flores es Marcelo. Aprendió de las antiguas floristas, quienes le pedían su transporte y fuerza para acarrear productos desde los mercados mayoristas. De ellas aprendió los secretos de las flores, como la duración, calidad y procedencia, solo con verle los pétalos.

Se especializa en arreglos florales como coronas y canastillos, aunque también realiza ramos de novia y arreglos para enamorados y arrepentidos. También realiza productos no tradicionales como los bonsáis. Todas estas maravillas las complementa con su servicio de despacho, el que incluso se puede pedir para que el remitente sea todo un misterio. También realiza pedidos especiales de emergencia fuera de horario.

.....
🕒 Abierto de lunes a domingo.

De 9:00 a 20:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, Local 36.

☎ (+56) 990936198



JARDÍN JERRY

Carmen es la verdadera dueña de la tradición florista de la Pérgola Santa María. Llegó con tan solo cuatro días de nacida al local familiar ubicado en el Puente Los Carros. Desde la cuna, vive entre milindros y clavelinas, flores que lamentablemente ya no se comercializan y sólo viven la memoria de los antiguos comerciantes. Su madre también llegó desde pequeña a vender flores de la mano de su abuela. Hoy, sus hijos y nietos han perpetuado una tradición que se lleva en el corazón.

Carmen ha visto los principales cambios y transformaciones de un lugar lleno de historias y memoria. Añora esos tiempos en los que en el único lugar que se podían adquirir flores era en las pérgolas, no como ahora que en cualquier supermercado se venden.

Aquí se pueden encontrar de todo tipo de arreglos, desde los estilos más antiguos hasta los más nuevos, y principalmente, las coronas de flores para los funerales.



Abierto de lunes a domingo.

Desde las 8:00 a 21:00 hrs.



Ubicado en Avenida La Paz 51, Local 47.



ARREGLOS FLORALES TERESA DÍAZ



Teresa Díaz es hija de doña Yolanda, quien vendió históricamente flores en los troles. De ella heredó la pasión y los conocimientos que se necesitan para dedicarse a este rubro. Su madre, lo heredó de su abuela Amandina, quien se trasladó desde la recordada Pérgola San Francisco ubicada a un costado de la iglesia del mismo nombre en la Alameda. Teresa cuenta que fue ella una de las que vivió toda la trama de la aclamada obra La Pérgola de las Flores, durante los primeros intentos por reubicar este mercado tradicional.

Su hija también se dedica al negocio de las flores. Teresa cuenta que pudo haber hecho otra cosa en la vida, pero que este oficio lo lleva en la sangre y el cariño por su trabajo y por su familia la mantiene vendiendo bellos arreglos para todo tipo de ocasión.

Vendiendo desde los siete años, es sin duda una de las mujeres que guarda celosamente el secreto de esta gran tradición. No solo ofrece la belleza de sus arreglos, también asegura la calidad y durabilidad que solo una maestra como ella puede conocer.

.....
🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 8:00 a 21:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, local 21-23.

☎ (+56) 227323171



JARDÍN NARANJO PEÑALOZA



Luis Naranjo es uno de los más antiguos e históricos vendedores de la Pérgola Santa María; y uno de los personajes que con más cariño recuerdan los pergoleros. De sus noventa y tantos años, por lo menos ochenta los ha trabajado en La Chimba vendiendo flores.

La herencia la tomó de su madre, quien, como muchos en esa época, vendía flores en canastos a los pasajeros de los tranvías que pasaban por el Puente Los Carros. A pesar de su avanzada edad, Naranjo sigue yendo él mismo a comprar las flores para la venta de cada día, siempre acompañado de su esposa Verónica, que llegó muy pequeña desde el sur en busca de nuevas oportunidades laborales a trabajar al mercado Tirso de Molina.

A veces, por su salud se debe ausentar y dejar el buque a cargo de los trabajadores, pero a penas logra recuperarse, vuelven ambos a la Pérgola Santa María, el lugar que los ha llenado de vida durante muchos años.



⌚ Abierto de lunes a sábado.

Desde las 8:00 a 19:00 hrs.

Domingo hasta 14:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, local 38- 39- 40.



JARDÍN MARÍA VALENZUELA E HIJOS Y NIETA



María Valenzuela nació en la Pérgola Santa María. Su madre la crio junto a sus cuatro hermanos en el local donde vendía flores de temporada. Todos ellos, se dedicaron a este delicado arte, así como también, sus hijos y sobrinos. Al igual que su madre y las otras floristas, crio a sus hijos en la pérgola. Todos eran supervisados por estas esforzadas mujeres que criaron a los niños en comunidad.

Como la mayoría, también vendió flores en un canasto a los pasajeros del Puente Los Carros. Recuerda con nostalgia cómo ha cambiado la forma de ofrecer. Antes vendían mucho más, puesto a que eran el único lugar en Santiago donde comprar flores, ahora es posible encontrar en cualquier parte, sin necesidad de desplazarse a este tradicional mercado.

Cartucho, siemprevivas, reina luisa, margaritas e ilusión son productos que María guarda en su corazón y que ahora son casi imposibles de ver. Las que siempre están montadas en su local son las rosas, que nunca han pasado de moda.

.....
🕒 Abierto de lunes a sábado.

Desde las 9:00 a 19:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, local 37.

☎ (+56) 949367747



FLORISTERÍA NATALIE

Es la más joven de las floristas de la Pérgola Santa María. Llegó de la mano de su tío Arturo y logró de a poco independizarse por sacar adelante a su joven familia compuesta por sus pequeñas hijas y su pareja. La vida no le ha tocado fácil, sin embargo, ha sabido reponerse de los embates de la vida.

La pérgola fue el negocio que logró darle la estabilidad laboral que había soñado después de ser madre a los quince años. Gracias a su perseverancia y sacrificio, hoy es dueña de su local. Es una agradecida de la vida, ya que hoy, el negocio le permite mantener a sus hijas.

Se especializa en ramos y su local se caracteriza por estar siempre lleno de tulipanes, los cuales tiene disponible todo el año, a pesar de lo difícil que es conseguirlos fuera de temporada. Al no ser flores económicas, cuenta que solo los más enamorados son fieles clientes, invirtiendo mucho más que el promedio en un ramo distinto y muy sofisticado.

.....
🕒 Abierto de lunes a viernes.

Desde las 9:00 a 20:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, local 16.

☎ (+56) 979434902 - (+56) 227373318



JARDÍN PANCHITA

Nury Gatica lleva por a lo menos 60 años trabajando en la Pérgola Santa María. Partió en el local de su abuela postiza, madre de su padrastro, a quien quiso como si fuera su verdadera abuela por todo el cariño que le entregó. Recuerda la precariedad de los locales de antaño, sin ventanas y con pisos de cemento, cerrados con tableros. Ella junto a su familia, han sido protagonistas de la transformación que este mercado de flores ha vivido a lo largo del tiempo.

Su marido también es un nacido y criado en la pérgola. Se conocieron gracias a una cita que su propia madre le organizó. Luego de varios intentos logró conseguir su amor y ya llevan 50 años de matrimonio.

Sus arreglos han causado sensación, ya que ha realizado trabajos en tamaños gigantes, hasta de 20 metros cuadrados, escudos de ciudades de México y de Santiago, además de otros países. Fue parte activa de la comunidad que se opuso a la demolición del Tirso de Molina y la Pérgola Santa María para la construcción de la Costanera Norte.

.....

☎ Abierto de lunes a domingo.

Desde las 9:00 a 20:00 hrs.

📍 Ubicado en Avenida La Paz 51, local 10.

☎ (+56) 227776063

🌐 jardinpanchita.tie.cl







VEGA

CHiCA



BIENVENIDOS

Para comer rico y abundante hay que visitar la Vega Chica, este espacio ofrece una gran variedad de comida tradicional chilena y peruana. No pocos trabajadores y oficinistas de barrios cercanos y del centro la visitan a la hora de almuerzo buscando ese sabor casero. Además, en su oferta destacan las carnes y otros productos agropecuarios que complementan el día de compras por La Chimba.

La Vega Chica nace en 1948, año en que comerciantes ambulantes minoristas ocupan los antiguos galpones de la compañía de tranvías, donde se arreglaban y guardaban los carros, medio de transporte que empezaba a decaer y caer en el desuso.



De 07:00 a 18:00 hrs.



SERVICIOS:

Gastronomía, carnicerías, cafeterías
pescaderías, abarrotes, baños.



* PATRIMONIO *

ESTACIÓN MAPOCHO

~*~

No hay quien no esté de acuerdo que el cierre de esta estación de trenes cambió para siempre la vida del sector. El ir y venir de pasajeros a la playa, al norte del país, incluso al otro lado de la cordillera, otorgaba un dinamismo propio al comercio de bienes y servicios al norte y sur del río. Antes de subir al tren los viajeros se abastecían allí de todo lo necesario para su viaje.

Construida para celebrar el centenario de la Independencia por el arquitecto Emilio Jéquier, su presencia se impone sobre el paisaje y recuerda cotidianamente aquella época en que Chile estaba unido por el ferrocarril. El río como hoy se observa, contenido y encajonado, dio espacio para la proyección del Parque Forestal e icónicos edificios como la misma Estación y el Museo de Bellas Artes. Su gran estructura es además, junto a los puentes y el Mercado Central, expresión del auge de la arquitectura metálica de esos años.



* PATRIMONIO *

BARRIOS COMERCIALES AL NORTE DEL RÍO



Al norte del río Mapocho se han desarrollado una serie de emblemáticos barrios comerciales de la capital, esto se debe, por una parte, a la presencia de históricas vías de transporte de productos como Av. Independencia, de la Estación Mapocho de Ferrocarriles y terminales de buses, y por otra parte, a la cercanía con el centro de Santiago.

Los mercados de abasto, las pérgolas, Patronato, Las Telas, Bellavista son espacios comerciales, cada uno con una marcada identidad y reconocidos a nivel nacional, que hacen del sector norte del Mapocho un espacio único y complementario.

Estos barrios son también la expresión de la diversidad de usos, personas, nacionalidades, tradiciones y expresiones culturales que han dado vida al sector.



RESTAURANTE CARLITA



La historia de este restaurante está vinculada familiarmente con los inicios del barrio, de la mano de Georgina Santander, una de las fundadoras de este mercado, quien en una visita a sus familiares en Coinco, decide traerse a su sobrino para que aprenda todo lo relacionado con los negocios. Con el tiempo, el muchacho se independizó y migró al mundo laboral; para volver años más tarde a la Vega Chica, junto a su esposa y sus hijos, pero esta vez al rubro de las carnes.

Han pasado ya 40 años y hoy su hijo Carlos es quien heredó este importante legado junto a su esposa, a quien conoció en este lugar y juntos decidieron cambiar al rubro gastronómico.

La especialidad del restaurante Carlita es la comida chilena, con la llegada de los migrantes, se han incorporado al menú nuevos sabores y colores que enriquecen la oferta. El plato estrella es el pescado frito que atrae clientes a este rincón desde muy temprano.



🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 8:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 719, local 117.

☎ (+56) 993454119



DONDE RODRIGO



El local Donde Rodrigo es administrado por una verdadera celebridad gastronómica, Nancy Jarpa, participante de la primera temporada de MasterChef Chile, quien trabaja desde los 13 años en el local.

Llegó a la Vega Chica arrancando de los malos tratos que recibió en su infancia. Cuando su padre se enteró de que sabía leer, la sacó del colegio para llevarla a las faenas del campo. Sin embargo, tuvo su recompensa con la familia que formó junto a su marido y sus hijos, además del cariño que recibe de la gente del mercado.

La especialidad de la picada Donde Rodrigo son sin duda los porotos con mazamorra. El favorito de Nancy es la cazuela de vacuno, preparada con ingredientes frescos que incluye zapallo, choclo, porotos verdes, arroz, papas y la tradicional carne, además de su característico sazón. Otro de sus platos tradicionales es en veranos el pastel de choclo. Recomendamos al desayuno el perrito, arrollado de huaso y un reponedor caldo de pata.



🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 8:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 719, local 84-87.

☎ (+56) 984270703



LA TITA

Herminda Vera comenzó a trabajar en la Vega hace casi cuarenta años, tras enviudar mientras sus hijos estudiaban. Una de sus hijas le propuso ir a trabajar en la Vega Chica, debido a su talento para la cocina. Arrendó su primer local y de ahí no paró de cocinar para sacar a sus cuatro hijos adelante.

Su especialidad es la comida chilena, como la cazuela, pescado frito, mariscales, pailas marinas, porotos y caldo de pata. No tiene problemas en ir incorporando recetas de otros países dependiendo del personal que contrate para la cocina, quienes vienen a darle un sazón distinto a las preparaciones más tradicionales de cada país.

Su sabor incomparable, sus generosas porciones y buenos precios, la hacen uno de los favoritos de los comensales. También es famosa por su pastel de choclo, protagonista de varios reportajes de revistas y televisión, siendo el favorito de los mejores chefs de Santiago.

.....

🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 8:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 719, local 107.

☎ (+56) 227373749



GÉNESIS

Hilda Justopoma llegó desde Perú hace veinte años en busca de una mejor situación económica. Perdió su trabajo como enfermera, así que viajó a la casa de unos parientes cuando varios de sus compatriotas se vinieron en masa buscando mejores trabajos.

Lo pasó mal en sus primeros años en Chile, no era fácil ser peruano a principios de los noventa. Dejó su profesión para venir a trabajar de nana puertas adentro. De casualidad llegó a la Vega Chica como maestra de cocina. Con sus ahorros, logró arrendar su propio local para vender sus exquisitas preparaciones peruanas, siendo pionera en este lugar.

Sus compatriotas fueron sus primeros clientes y siguen siendo los más fieles. De a poco, los chilenos fueron abriéndose a esa cultura y enamorándose de su propuesta gastronómica. Su especialidad es el ceviche, el combinado y lomo saltado, ofreciendo tradicionales platos de distintos puntos de su país. Sin duda, una de las primeras y mejores picadas de comida peruana de la zona.

☎ Abierto de lunes a domingo.

Desde las 6:00 a 17:00 hrs

📍 Ubicado en Artesanos 719, local 50.

☎ (+56) 965257576



LOS RODRÍGUEZ

Uno de los lugares con más tradición y sabor chileno en toda la Vega Chica, es sin duda el local familiar de Los Rodríguez. Héctor y Víctor son padre e hijo, encargados de darle ese gustito criollo a todas sus preparaciones.

La picada no partió con ellos, fue el abuelo de Víctor quien inauguró el local el año 1956. Fue uno de los pioneros en instalarse con almuerzos y antes de eso ya alimentaba a los transeúntes con su pan amasado, cuando en la Vega Chica todavía se guardaban los carros.

Después de pasar por la marina, Héctor se vino a trabajar el año 1973 con su padre. Con este local pudo criar a sus hijos y darles educación. Víctor fue el último en incorporarse al emprendimiento, pero desde que estaba en el colegio ya iba ayudando con el negocio familiar. Estudió ingeniería, pero su real vocación siempre fue la cocina, así que solo hizo la práctica, para luego dedicarse de lleno al local.

Recomendamos probar sus porotos con mazamorra, garbanzos y el delicioso charquicán con huevo frito. Los precios por plato van desde los \$1700 a los \$4000.

.....

🕒 Abierto de lunes a domingo. Desde las 6:30 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 719, local 53.

☎ (+56) 966486676

📌 Fuente de Soda Los Rodríguez



CHIKITA

Rosalía llegó a Chile hace 11 años desde Perú, cargada de sueños e ilusiones de un futuro mejor. Por dos años se dedicó a trabajar como empleada doméstica, hasta que se le dio la oportunidad de mostrar sus dotes culinarios en la Vega Chica.

En su local trabaja con su familia. Su hermana, sobrinos e hijos son su principal apoyo en las labores de cocina y atención, además de ser conocedores de los secretos gastronómicos mejor guardados de su país natal.

Sus especialidades son el ceviche a la peruana, la causa limeña, combinado y toda la variedad de platos peruanos que se puedan imaginar. Además, se puede encontrar ají de gallina, papas a la huancaína, seco de vacuno, cabrito y varios otros que deleitan al visitante, con una atención de primera. Comer en La Chikita, es viajar a Perú por la hora de almuerzo. ¡Una delicia!

.....
🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 8:00 a 17:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 719, local 38-40.

☎ (+56) 996539310



COMA Y PUNTO

La única opción vegana que hay en la Vega Chica. Adriana Rivera comenzó su emprendimiento hace 14 años, luego de que su padre le heredara en vida este local, que pertenece a su familia desde 1947, cuando su abuelo vendía abarrotes y artículos de aseo. Adriana llegó a la Vega Chica consciente de su historia familiar, pero sin haberse relacionado mucho con el lugar. Decidió cambiar su ocupación de peluquera por el sueño de su propio restaurante.

Lleva 9 años ofreciendo menús veganos. Cuenta que sus clientes no tienen donde comer en la Vega Chica, así que de alguna forma ella los espera siempre con una legumbre. El boca a boca la ha transformado en una picada obligada de los veganos y vegetarianos de Santiago, siendo sus platos más apetecidos los tallarines con boloñesa, todo tipo de leguminosas, pastel de choclo, charquicán y otras delicias. También tiene algunas opciones “carnívoras”, como cazuelas y otros clásicos de la comida criolla.

.....

🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 6:30 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 719, local 76.

☎ (+56) 986373877



BETON CHICO
208
BETON
479
DE MARTEL
CAPTULINA
PAPEL KRAFT
890
Caffarelli

Caffarelli
Caffarelli



BULEVARES

Y

PASAJES







BIENVENIDOS



Junto a los mercados y las pérgolas existen lugares que complementan el recorrido por La Chimba, tanto para transitarla, como en la oferta de productos que ofertan, menaje, artesanía en greda y mimbre, ropa, carros para las compras, ferretería, frutos secos, hierbas, entre otros.

Esta red comercial está formada por las calles lastra, los bulevares Salas y Gandarilla, con sus manzanas aledañas y los quioscos ubicados por Antonia López de Bello al norte de la Vega Chica.

Estos espacios no solo atienden a los clientes, son además proveedores de los mismos locatarios, lo que encuentran en lugares como El Baratillo las bandejas, mallas y plásticos necesarios para la venta de sus productos.



De 07:00 a 18:00 hrs.





LA CONTINENTAL



Esta fábrica de cecinas, es una de las carnicerías más antiguas del sector de la Chimba. Ubicada en el Pasaje El Baratillo desde el año 1939, ofrece una variedad de productos elaborados artesanalmente, siendo fieles a las recetas que dieron vida a este lugar y donde el cerdo es la estrella principal para la fabricación de su carta de embutidos y que es atendido por expertos carniceros.

Dentro de los productos que es posible encontrar en este rincón favorito de destacados chefs de la capital, son los arrollados crudos listos para cocinar en casa o para ofrecer en un coctel a la chilena; tocino ahumado, salame, gordas, longanizas y salchichas caseras que aseguran una buena dosis de carne; el queso cabeza picante; la bondiola y la coppa que curan en el mismo local; y más solicitado por su clientela: el costillar y el lomo de cerdo envuelto en tocino y relleno de ciruelas, perfecto para fechas especiales.

.....
🕒 Abierto de lunes a sábado.

Desde las 9:00 a las 15:00 hrs.

📍 Ubicado en Pasaje El Baratillo local 22.

☎ (+56) 22737 0979



MIMBRE

Lidia Orellana tiene su local dentro de uno de los recovecos más antiguos del barrio La Chimba. En este lugar vende todo tipo de utensilios de greda tradicionales, como librillos y budineras. Sin contar la típica alcancía con forma de chanchito, todos sus productos de greda son para servir o preparar comida. También tiene artesanía en mimbre, como canastos y muebles.

Ella se da el trabajo de buscar un artesano que siga trabajando la greda como antaño, desde el mismo Pomaire. Para los productos de mimbre, sigue comprándole a pequeños productores locales cerca de Santiago.

Este negocio era de su tatarabuela. Ella y su bisabuela vendieron zapatos, luego fue su abuela que incorporó la artesanía a sus góndolas, trayendo la mejor y más auténtica artesanía criolla. Luego fue su padre, después de la muerte de su madre, quién intentó seguir con el negocio. Pero según ella misma cuenta, si no hay una mujer a cargo de su local, este no “funciona”.



🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 10:00 a 20:00 hrs.

📍 Ubicado en Pasaje El Baratillo, local 12.

☎ (+56) 982702772



LA COMPETENCIA



La Competencia es uno de esos negocios que parece que viajaron en el tiempo justo hasta nuestra época. Entrar ahí, es transportarse a un pasado de emporios, de harinas a granel y aceites por cuarto. Y es que son muchos los años que la misma familia está atendiendo el local de frutos secos y aliños en la esquina de El Baratillo.

Franco Piccinini, heredó el negocio de su suegro. Desde entonces se ha dedicado a trabajar con los mejores productos, innovando constantemente, trayendo especias y frutos de moda o tradicionales de los inmigrantes, por lo que la variedad de sus productos no se puede dimensionar.

Desde el fiel orégano hasta el sofisticado azafrán, pasando por los condimentos chinos y los aliños de toda Sudamérica, en La Competencia hay sabores, aromas y productos que seguro no encuentra en ningún otro lado de Santiago.



🕒 Abierto de lunes a sábado.

Desde las 9:00 a 19:00 hrs.

📍 Ubicado en Artesanos 733.

☎ (+56) 227372932



LETREROS DONDE MANOLO



Manuel Aguirre llegó a los letreros por casualidad. Trabajó en la Vega desde los 17 años como vendedor en un local donde tenía la tarea de diseñar los letreros de los aparadores. Un día un vendedor ambulante le pidió realizarle un letrero para su carro de frutas y Aguirre gentilmente imitó uno de los carteles que traía de muestra. Desde esa fecha no ha parado de hacer letreros para los cientos de locales que hay el sector, con precios que van desde los \$500, dependiendo del tamaño.

El oficio lo aprendió mirando de los verdaderos cartelistas. Su trabajo se inspira en el Pintor Núñez, quien realizaba todo tipo de carteles a mano alzada, gracias a la mezcla de acuarelas y pinturas. De él tomó el uso de los colores y proporciones, como el fondo amarillo o blanco y las letras de color rojo, azul y negro.

El legado de Núñez, está presente en Puerto Montt, Valparaíso e incluso a Argentina, donde realizó la cartelería de grandes espectáculos como el de Moria Casán. Desde su local produjo un importante legado de carteles que hoy están en la imaginaria del sector.



🕒 Abierto de lunes a domingo. Desde las 10:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado frente a Salas 175.

☎ (+56) 993393948

✉ manuelaguirre.mansilla@gmail.com



NO SUPERMERCADOS
DESPUÉS D' DIOS ESTÁ LA VEGA



VEGA



CENTRAL





BIENVENIDOS

La fundación de la Vega Central en 1895 y la inauguración de sus primera bodegas y galpones en 1916 consolida este sector como el gran centro de abastos de la ciudad, uso que desde la Independencia se intentó remover del centro cívico, buscando dar orden a la Plaza de Armas y sus alrededores. La ubicación de la Vega responde a la larga presencia de campesinos, que con sus carretas y canastos se instalaban cerca de río a vender productos de las chacras cercanas.

Si bien la Vega ya no tiene piso de tierra y cuenta con una serie de comodidades, sigue siendo en esencia un lugar donde el campo se encuentra con la ciudad, en un devenir constante funcionando 24 horas, con momentos propios para la venta mayorista y minorista, en sus tres sectores: Patio de remates, Remodelado y Chacareros.

 horario continuado.



SERVICIOS:

Gastronomía, estacionamientos autos y bicicletas, biblioteca, paraderos y estaciones de metros, carga BIP, cajero automático, juegos de azar, pago de cuentas, gastronomía, abarrotes, verduras, carnicerías, pescaderías, plásticos, barbería, baños.



* PATRIMONIO *

AVENIDA RECOLETA



Límite con el vecino barrio Patronato, la Av. Recoleta nace en la colonia al alero de las órdenes religiosas que se instalaron en el sector por su tranquilidad y lejanía, primero los franciscanos y luego los dominicos, cuyo legado arquitectónico destaca en centenarias y monumentales iglesias, conocidas como recoletas. Siguiendo la cultura chimbera, desarrollaron allí una religiosidad popular, cercana a las personas, especialmente a los más necesitados.

Esta vía era además un punto de unión con la zona sur, frente a ella se encontraba el Puente de Palos, que era arrasado por el río en cada gran crecida y que desembocaba en lo que actualmente es la Plaza del Corregidor.

Destacan en su trayecto la presencia de la casa con Pilar de Esquina, una de la últimas en pie en la ciudad y la Iglesia la Viñita a los pies del Cerro Blanco.



* PATRIMONIO *

RECOLETA FRANCISCANA



Construida a mediados del siglo XIX luego de que el terremoto de 1730 destruyera la original, la Recoleta Franciscana da la bienvenida a La Chimba a quienes acceden desde el suroriente, con su imponente fachada y perspectiva por la Avenida Recoleta. Aún conserva parte de sus claustros o patios originales, donde se encuentra el Comedor Social Fray Andresito y el Museo Fray Andresito.

Los franciscanos solían visitar cárceles y hospitales, siendo el más reconocido Andrés García Acosta, conocido como Fray Andresito. Se instaló en la Recoleta Franciscana en 1839 y murió en 1852; a los tres años su sepulcro es trasladado por la reconstrucción del templo y al abrir su tumba se dice que su cuerpo se encontraba en perfecto estado de conservación. Este hecho y sus milagros han motivado a sus seguidores a pedir su santificación.





SINDICATO DE LOS CARROS



Víctor Silva preside el Sindicato de los Carros del Patio de Remates de la Vega Central. Partió en los años setenta, cuando a los 20 años su hermano lo invitó a trabajar con él. Cuenta que cuando era más joven, acarreaba entre 700 a 900 kilos por tirada, como le llaman ellos al traslado de mercadería desde el Patio de Remates a otros sectores de La Chimba.

Su rutina comienza sagradamente a la 1 de la mañana, para estar operativo en la Vega a las 3, listo y dispuesto para llevar la carga de sus fieles clientes en el carro N°28, que lo ha acompañado desde que pisó la Vega.

A sus 72 años, trabaja junto a dos de hijos, y nos cuenta que diariamente realiza entre 5 a 6 viajes. Por el sector deambulan unos 80 carros, que movilizan parte importante de las cargas. El precio depende de la carga y la distancia, por lo que la negociación se hace insitu.



🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 3:00 a 10:00 hrs.

📍 Ubicado en sector de carretones, Patio de Remates.



CHIPÍ CHIPÍ

Su particular seudónimo viene de la camioneta Ford que tuvo su padre, José Vásquez, siendo un niño pequeño, apodó al vehículo como “Chipi Chipi”, quedándose con ese nombre. Su padre también fue un personaje dentro de los comerciantes de la Vega, partió siendo fletero hasta que se armó su local de verduras.

El Chipi Chipi inicia su jornada a la 1 de la madrugada todos los días, para trasladar su camioneta llena de zanahorias al Patio de Remates, hasta donde llegan almaceneros, feriantes y restauranteros a comprar de todo tipo de frutas y verduras al por mayor o por sacos. Las zanahorias las cultiva y cosecha él mismo. A veces vende la producción que cultivan sus sobrinos en Temuco.

Entre sus pasatiempos, este hombre colecciona camiones antiguos, los que restaura y exhibe a sus amigos en Colina, donde vive y es dueño de uno de los pocos supermercados del sector. Ahí también lleva sus productos frescos cada mañana, para sus vecinos, la mayoría celebridades famosas y empresarios.

.....

🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 3:00 a 9:00 hrs.

📍 Ubicado en Patio de Remates, entrando por Dávila a mano izquierda.

☎ (+56) 996299355



DONDE EL MORA



José Mora llegó a la Vega cuando tenía 12 años en los años 70. Ahí aprendió a leer y a escribir, para poder trabajar en el Galpón de los Agricultores, lugar reservado entonces a agricultores del sector de Colina. Recuerda que llegó de la mano de un primo que lo trajo a trabajar con él, para luego independizarse 40 años atrás.

Cuenta que dependiendo de la temporada abastece su stock de productos. En ciertas épocas cosecha lo que vende y en otras se provee de Lo Valledor. Recuerda con nostalgia que este fue un importante lugar de abastecimiento para la ciudad, pero hoy las ventas han bajado considerablemente.

José vende productos de temporada, en verano ofrece sandía y melones, para luego pasar en otoño al zapallo italiano y al pepino y en invierno traer apio, coliflor y repollo. De sus cuatro hijos, sólo el menor sigue sus pasos. Sus clientes son verduleros de la zona oriente de Santiago y de los mercados de la zona.



Abierto de lunes a domingo.



Desde las 1:30 a 11:00 hrs.



Ubicado en Postura 113, Patio Chacarero.



(+56) 983656589



FRANCISCO ECHEVERRÍA

Ana María Echeverría es la tercera generación de su familia que trabaja en la Vega. Su abuelo bajaba de los Dominicos a vender flores al sector y aprovechaba de comprar papas de gladiolo. Su negocio prosperó por lo que decidió instalarse con un local, para vender frutas y cebollas de guarda. Con los años sería Francisco, su hijo, el que tomaría las riendas del negocio familiar.

Ana María recuerda que llegó al local a hacer un reemplazo mientras estudiaba publicidad. La dinámica forma de operar la atrapó y desde entonces no ha dejado la Vega, transformándose en el brazo derecho de su padre. En su local venden una variedad amplia de frutos secos y productos gourmet. Las estrellas son las nueces y las almendras.

En paralelo, junto Silvana Pezo y Magaly Cortés crearon “Callejeritos de la Vega”, fundación que busca dar mejor calidad de vida a los animales que viven en el sector, luego de que en una navidad contabilizaron más de 80 cachorros en el trayecto a su casa. Desde entonces realizan esterilización y vacunaciones.

🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 8:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Antonia López de Bello 767.

☎ (+56) 22375929



CAFÉ RON

Romina Ron Vera jamás se imaginó que vendería café en la Vega Central. Cambió su antiguo trabajo en el retail para dedicarse por completo a su carrito ubicado en la entrada del mercado.

La historia comienza hace poco más de tres años, cuando fue diagnosticada con Lupus. La echaron de su trabajo debido a que no podía hacer las mismas labores que antes. Lejos de achacarse, sintió que la vida le ofrecía una oportunidad para ser feliz. La inspiración sobre qué hacer con su vida llegó una mañana de golpe: colocar un café en la Vega.

Su madre es quien la acompaña en este emprendimiento. Ex empleada de una imprenta, quedó cesante casi al mismo tiempo que ella era diagnosticada. Ambas son el complemento ideal para el negocio y para la vida.

Ofrece una gran variedad de cafés de grano de la más fina selección, ideal para los madrugadores que llegan a primera hora por sus productos a la Vega. Además, tiene batidos y jugos de fruta, pasteles, helados y algunas novedades de temporada.

☹ Abierto de lunes a domingo.

Desde las 7:00 a 16:00 hrs.

📍 Ubicado en Antonia López de Bello 743, Sector Remodelado.



XÚXA ME PASÉ

Arturo Guerrero es sin duda un icono de la Vega Central. Es su vocero por excelencia y el experto al que todos los medios de comunicación recurren cuando de frutas y verduras se trata.

A pesar de ser una celebridad en Chile, Arturo no pierde de vista su raíz humilde y su trabajo diario. Nació en la Vega, después de que sus padres se trasladaron desde el Valle del Elqui. Cree que este importante mercado ha mantenido su propia identidad, desde que él lo recuerda, pero que han cambiado los hábitos, acorde a las necesidades de la ciudad y sus habitantes.

Arturo está orgulloso de su tradición veguina. Junto a su señora, produce algunas de las propias verduras que vende, como lechugas, cebollas, repollos, entre otras maravillas de la tierra, siempre con su singular carisma. Por comprar en el local de Arturo, se lleva gratis una buena conversación llena de historia y chistes, que tanto caracterizan a este veguino.

🕒 Abierto de lunes a domingo.

Desde las 6:00 a 19:00 hrs.

📍 Ubicado en Sector Chacareros, local 64 - 65.



CONGELADOS TÍO PEPE

María José García se hizo cargo del negocio de sus padres hace un año. Su papá José García “El Tío Pepe”, trabajó en la Vega toda la vida, hasta que un día un amigo le ofreció la oportunidad de comprar un antiguo local de frutas. Con su visión y experiencia, vio en la venta de congelados una oportunidad de negocio, transformándose en el primer local de congelados de la Vega.

Sus clientes son principalmente restaurantes pequeños y vendedores ambulantes, quienes van a realizar sus compras en cantidades medianas, como el kilo de camarones o de choclo desgranado. Y es que en Congelados Tío Pepe se encuentran productos de varios tamaños y para todas las ocasiones.

Por teléfono se pueden preparar sus pedidos con antelación para llegar y retirar, ideal si se anda con poco tiempo para las compras.

.....

🕒 Abierto de lunes a sábado.

Desde las 6:30 a 17:00 hrs.

📍 Domingo desde las 7:30 a 14 hrs.

Ubicado en Antonia López de Bello 743, local 1035.

☎ (+56) 227776237



MASAS DOÑA JOSEFINA



Pablo Muñoz y su pareja María Jesús García son dueños de la fábrica de masas Doña Josefina. María Jesús se crió en la Vega, ya que sus padres son dueños de “Congelados Tío Pepe” y sus hermanos también tienen otros emprendimientos en el mercado. Pablo, en cambio, tenía una distribuidora de cecinas cuando decidieron tomar el negocio de la familia e instalar una panadería donde ahora está la fábrica.

De a poco fueron dejando las cecinas, para dedicarse de lleno a las masas. Hoy, además de ofrecer distintos productos de bollería, masas de pizzas, empanadas y sopaipillas, producen la marca “Deli Masas”, pan de molde y pan rallado elaborado en su fábrica, que venden en algunos supermercados de Santiago.

Su producto estrella por lejos son las masas de empanadas. Para Fiestas Patrias, venden 150.000 masas diarias, transformándose en una de las mejores picadas de la capital.

.....
🕒 Abierto de lunes a domingo. Desde las 8:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Antonia López de Bello 743, local 274.

☎ (+56) 227353541

🌐 www.donajosefina.com



DONDE EL NANO

Su nombre es Gabriel Orellana y es conocido como Nano por “enano”. Es difícil creer que a alguien de gran tamaño como él pueda tener ese apodo, pero la verdad es que nació ochomesino, y desde ese momento que anda por los rincones de la Vega. Hijo y nieto de veguino, fue criado entre canastos de alcachofas mientras sus padres trabajaban el negocio.

Antes de la sanguchería, Gabriel repartía verduras a distintos casinos de la capital. Aburrido de ver el mal servicio que muchos de ellos entregaban, apostó por su negocio, entregando comida de calidad a los colegios en donde administraba casinos. Luego de ocho largos y agotadores años en ese rubro, decidió volver al mercado con una propuesta diferente. Una sanguchería, donde la calidad y el tamaño de los sanguches tuvieran la calidad que la Vega se merecía.

Recomendamos probar El Verónica, de mechada con queso y chacarero. Otro de los más pedidos es El Volcán, que sin duda los dejará con la boca abierta, ya que tiene mechada chacarera, lomo alemán, plateada, huevo frito y varios otros ingredientes.

☹ Abierto de lunes a domingo.

Desde las 6.30 a 16:00 hrs.

📍 Ubicado en Antonia López de Bello 743, local 235.

📷 Dónde Nano



RECOLECTORES DEL CARTÓN

Manuel y Andrés Quezada Navarrete son hermanos y son inseparables. Su historia comienza cuando recolectaban cartones por toda la Vega para después venderlos, ya que sus padres trabajan en este emprendimiento. Esta familia ha vivido siempre en torno a la dinámica del barrio y se han desempeñado en distintas labores dentro del mercado, como cargadores de camiones y fleteros, entre otras funciones.

Esta familia vio en el reciclaje una oportunidad de generar mayores ingresos en un ejercicio que muy pocos hacen. Los hijos se fueron sumando y ahora son quienes lideran este innovador emprendimiento. Andrés comenta que el alma de este negocio es Manuel, quien a diario se encarga de las relaciones públicas y de conseguir que los locatarios junten el cartón para luego ellos retirarlo.

Para Manuel, este trabajo se ha transformado en una oportunidad para ayudar a sus padres y mantenerse él mismo, en un país donde no siempre se reconoce el ingenio, la perseverancia y dedicación de una persona con Síndrome de Down.

.....
🕒 Abierto de lunes a viernes.

Desde las 6:30 a 21:00 hrs.

📍 Ubicado en Patio Quilicura,
frente a Congelados Tío Pepe



LA COLOCOLINA

Norma Parada dice que su local no tiene nombre, pero que todos la conocen como La Colocolina. Y es que cada cocinera, garzona y hasta ella misma, son hinchas del club más popular de Chile hasta la última fibra. Norma llegó hace unos 50 años a la Vega y nunca más salió de acá. Cuando se le presentó la oportunidad de arrendar su primer local, la tomó sin pensarlo.

Sus preparaciones son al gusto del visitante. Su especialidad es la comida tradicional criolla, siendo conocida por sus exquisitos porotos con rienda, pantrucas, lentejas y cazuela. También tiene carne al jugo, humitas y pastel de choclo. Además, cuenta con variedad de pescados y preparaciones disponibles.

Norma no quiso que sus hijos siguieran su sacrificada vida de veguina. Sale todos los días a las 5 de la mañana para tomar locomoción y llegar a atender a los comensales que hacen fila por uno de sus deliciosos y tradicionales platos.

☹ Abierto de lunes a domingo.

Desde las 12:00 a 16:00 hrs.

📍 Ubicado en Antonia López de Bello 743, Local 924.



HAYDEE

Haydee Morales conoció la Vega a los 9 años, recogiendo la mercadería que sobraba en los puestos, cuando las frutas y verduras que no se vendían durante el día eran desechadas por los comerciantes.

Luego de eso, junto a su madre y hermanos comenzó a vender “a la guerra”, término que utilizaba antiguamente para referirse a aquellos que no tienen permiso y debían batallar con las autoridades para no ser expulsados de la Vega. A los 16 años, una de sus hermanas la llevó para trabajar en una fábrica de calzados del sector. Ahí conoció a su marido y se casó.

A sus 26 años, la fábrica donde trabajaba quebró. Con hijos que mantener, volvió a su Vega querida, en busca de una nueva oportunidad. Con el escaso finiquito que le dieron en la fábrica a su marido, Haydee compró su actual puesto. Con el tiempo pudo comprar también el de al lado.

En su local vende principalmente cebolla, ajo y limones, aunque siempre tiene otras verduras como zapallo, papas, berenjenas y otras delicias. Haydee es una típica veguina de corazón.

.....

⌚ Abierto de lunes a domingo.

Desde las 8:00 a 18:00 hrs.

📍 Ubicado en Lastra 843, pasillo Rucaray.



LAS FAENADORAS



La señora Gladys Tapia es una de las tantas mujeres que trabajan todo el año como faenadoras en la Vega Central. Ellas son las que se encargan de picar verduras o desgranar porotos, habas o arvejas, según la estación.

Nos están agrupadas formalmente, pero si es posible encontrarlas reunidas en torno a pasillos de los galpones, desde las 5:30 de la mañana. La señora Gladys lleva trabajando en este rincón de la Vega 11 años y logra desgranar o picar entre 80 a 100 kilos diarios.

Otra faenadora es Juana Tadeo, una mujer aimara proveniente de Áncash, lugar donde trabajaba la tierra y pastoreaba animales, hasta que sus terrenos le fueron sustraídos y junto a su pequeño hijo debió buscar un lugar donde vivir. Ahí fue cuando decidió venir a Chile en busca de una oportunidad. Pero buscar trabajo no fue fácil, debido a que el idioma fue una barrera. Fue la Vega la que le abrió las puertas. Hoy es parte del grupo de faenadoras que es posible encontrar entre pasillos, moviendo ágilmente sus dedos para desgranar la mayor cantidad de porotos posible.



Abierto de lunes a sábado

Desde las 5:30 a 15:00 hrs.



Ubicado en sector de Pasaje Rucaray y alrededores.



CONGELADOS LA CHIMBA



CAFETERÍA LA NEGRA

Elena González llega todos los días a las 5.30 de la mañana para abrir su cafetería. Su local se especializa en sanguchitos, ideales para esos bajones que vienen al desayuno, cuando ya se ha recorrido la Vega en busca de los productos más frescos y sabrosos.

La negra, como es conocida por todos, partió con su madre Herminda a los 10 años, vendiendo mote con huesillos, hasta que en 1960 pudo instalarse con un local, con piso de tierra y mesas de madera, que se modernizó con el paso de los años. Este emprendimiento sacó adelante a la familia completa. Primero sus hermanos y luego sus hijos y sobrinos. La historia de superación y de optimismo se refleja en cada preparación de La Negra. Un ícono dentro de la Vega.

Los churrascos son su especialidad y la mayonesa un deleite para los sentidos. Ofrece barros luco, barros jarpa, chacareros, sopaipillas y toda la variedad de los sanguches más chilenos.

☹ Abierto de lunes a sábado.

Desde las 6:00 a 14.00 hrs.

📍 Ubicado en Lastra 843, local 926.



CULTURA EN LA VEGA

La Biliovega hasta el año 2005, era un antiguo depósito de basura en el corazón de la Vega Central. Yorka Ojeda, coordinadora de esta biblioteca comunitaria, cuenta que hoy este espacio ofrece a la comunidad una colección de 1500 libros para préstamo. Aquellos interesados en ser socios, deben acreditar domicilio, además de presentar su carnet de identidad. La inscripción tiene un valor para público general de \$3000 y si es locatario de la Vega \$1500.

A pasos de la Bibliovega se encuentra Juan Antonio Hernández Cuevas, un destacado ajedrecista de Ovalle, que decidió venir a la Vega Central a difundir sus conocimientos, ofreciendo los textos de estudios que ha desarrollado en su vida, y aprovechar de enseñar ajedrez a grandes e chicos, de forma totalmente gratuita. Su rincón es un oasis para visitar en este ajetreado mercado.

Bibliovega

🕒 Abierto de miércoles a sábado
Desde las 12:00 a 16:00 hrs.

📍 Ubicado en Lastra con Pasaje
Rucaray s/n

☎ (+56) 984642026

✉ bibliovega@gmail.com

📘 Bibliovega

Juan Antonio Hernández Cuevas

🕒 Abierto de 11:00 hasta las 16:00 hrs
De lunes a domingo

📍 Ubicado en Lastra con Pasaje
Rucaray s/n

☎ (+56) 982828033





Carretelas de La Vega. Juan Francisco González. ca. 1895.
Colección Museo Nacional de Bellas Artes

AGRADECIMIENTOS



Deseamos primero agradecer a todos los emprendedores de los mercados involucrados en este documento, que participaron activamente y que dieron parte de su tiempo, con dedicación y pasión, para transmitirnos sus historias de vida. Sin ellos no habría sido posible contar con este valioso material de un barrio que se ha construido de la mano de decenas de familias emprendedoras, que han hecho de este rincón de la capital un lugar inigualable.

Agradecer también el trabajo en conjunto que hemos logrado desarrollar con los años junto al Área del Diseño del Ministerio de la Cultura, las Artes y el Patrimonio, a través de su coordinadora Trinidad Guzmán, aliado indispensable para promover los territorios desde una disciplina tan vital y presente en la identidad local; al Programa de Barrios Comerciales de Sercotec, en especial a Yasna Gonzalez, por apostar por un proyecto innovador para La Chimba, como parte del trabajo que este importante programa viene desarrollando en este sector.

Por último agradecer a Innova Recoleta y a Sernatur Región Metropolitana por ser agentes vitales en la difusión y distribución del contenido de la guía patrimonial. Y muy especialmente al equipo de Fundación Patrimonio Sustentable y a Manuel Aguirre, quien a través de sus portadas, logró transmitir la identidad de toda una comunidad vinculada a la vida de este vital sector de la capital.



Chile
en marcha

SERCOTEC



Chile
en marcha







NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTAS



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

GUÍA PATRIMONIAL MERCADOS DE LA CHIMBA



Ven a conocer Barrio La Chimba, donde la diversidad
de sus productos, lenguajes y personas,
hacen de este lugar, uno de los atractivos
más interesantes de Santiago.



Chile
en marcha



BARRIOS
COMERCIALES
SERCOTEC



FUNDACIÓN
**PATRIMONIO
SUSTENTABLE**