



¿Guerra del completo? Talca reacciona al megasándwich de un solo pan preparado en San Bernardo

Posted on Mayo 15, 2026

La disputa por el trono de la preparación más icónica de Chile sumó un nuevo capítulo. La reciente elaboración del completo “más grande de Chile” por parte de la panadería La Floresta, en San Bernardo, no pasó inadvertida en la Región del Maule, ciudad que defiende con orgullo su propio récord histórico.

Cabe recordar que en 2024, Talca se adjudicó los honores tras armar el completo “más largo del mundo”, una masiva intervención urbana que alcanzó los 450 metros de extensión. Sin embargo, la hazaña sanbernardina introdujo un matiz técnico que encendió el debate gastronómico, consignó el portal El Amanecer de Lo Herrera

Un solo pan versus la fila talquina

El diario *El Centro*, histórico medio de comunicación de la capital del Maule, reaccionó hoy a la noticia destacando la sutil provocación que llegó desde la Región Metropolitana:

“Desde San Bernardo remarcaron una diferencia clave: mientras en Talca se unieron varios completos tradicionales en fila, en esta ocasión la preparación se realizó utilizando un solo pan continuo de cuatro

metros”.

La cita hace alusión al evento liderado por Juan Mendiburu, dueño de La Floresta y presidente de Indupan, quien junto al alcalde de San Bernardo, Christopher White, y cientos de vecinos, cocinaron y degustaron la pieza de cuatro metros para luego regalar cerca de 1.000 completos tradicionales a los asistentes.

Pese a la evidente comparación, Mendiburu optó por bajarle el perfil a la polémica: *“El pan artesanal es una tradición en Chile, y sobre todo el de completo, así que acá las comparaciones solo quedan en la anécdota porque en Talca tenemos muchos amigos panaderos y a todos les deseamos lo mejor”*, indicó a al medio local.

Por el contrario, el alcalde White fue más categórico al defender la autoría del récord: **“Este es el verdadero completo más grande de Chile porque se trata de una sola masa de cuatro metros”**.

La respuesta desde el Maule: una tradición imbatible

Desde el sur, la defensa de la identidad local no se hizo esperar. El récord talquino original nació como un proyecto de título de las estudiantes de arquitectura de la Universidad de Talca, Victoria Oyarzún y Javiera Rojas, diseñado específicamente para relevar a la capital maulina como la **“ciudad del completo”**.

Aquel evento de 2024 —que unió a la Municipalidad de Talca, estudiantes de Inacap y locales tradicionales— logró repartir de forma gratuita más de 2.400 completos.

Por ello, la prensa maulina matizó los cuestionamientos santiaguinos. *“Pese a la comparación instalada desde San Bernardo, el evento talquino continúa siendo recordado como una de las actividades gastronómicas más masivas realizadas en la Región del Maule y como un símbolo de la fuerte tradición local ligada al completo italiano”*, sentenció el diario *El Centro*.

Por ahora, la mesa está servida y el debate sigue abierto: ¿Vale más la extensión total o el tamaño de una sola masa? Lo único seguro es que el completo sigue siendo el rey de la mesa chilena.

El Maipo

Imagen: El Amanecer de Lo Herrera