



Negocios del verano



La ampliación en torno a Los Hornitos de Curacaví, el primer Parque Gastronómico en carretera

• MAITE VILLALOBOS

Cuando uno piensa en Curacaví, hay dos cosas que se vienen a la mente: chicha y vino. Pero hoy, la comuna ubicada en la provincia de Melipilla, tiene un espacio que ha resaltado la gastronomía chilena y que convoca a personas de todas las edades y gustos.

Felipe Bañados es ingeniero en agronegocios y gerente general del tradicional restaurante de Los Hornitos de Curacaví.

Hace dos años se asoció con Curacaribs, el *foodtruck* al paso que se encuentra a las orillas de la Ruta 68, en el kilómetro 55. Originalmente, este espacio

contaba con tres locales gastronómicos: Hornitos de Curacaví, que destaca por sus platos chilenos; Perro Chorizo, un local que se especializa en vender completos rápidos, y finalmente Curacaribs, el negocio de costillas ahumadas.

A principios de enero de 2023, los socios del *foodtruck* de costillas y Bañados decidieron separar aguas; Curacaribs quedó a un costado y el empresario de Hornitos siguió su camino en solitario, y diseñó un nuevo

proyecto: Parque Gastronómico de Curacaví, a las orillas de la Ruta 68, que reúne a cuatro locales, además de 180 estacionamientos.

La idea era crear un lugar de encuentro alrededor del restorán chileno Hornitos de Curacaví. El área está acondicionada para niños, con un espacio de juegos, montículos, túneles, camas elásticas, y mesas de pimpón. "La idea es que los padres puedan estar comiendo tranquilos y que los niños lo pasen bien", dice el ejecutivo.

A los Hornitos de Curacaví se agrega 68 RIBS, un *smoke house* que se especializa en comida texana, que tiene las costillas ahumadas en leña local y en sus propios hornos. "Parte de la experiencia del Parque es que puedes ir a los hornos a leña y ver tú mismo cómo se cocina lo que vas a comer. Es un proceso largo, de más de 6 horas, pero vale la pena", resume Bañados. Además de este local, dentro de los Hornitos de Curacaví, se encuentra la nueva Pastelería Santo Domingo, con re-



El parque tiene cuatro restaurantes en la Ruta 68.



El 68 RIBS tiene costillas ahumadas en leña.

postería fina y panes en sus diversas preparaciones.

Y un cuarto restaurante que habría ayer, para captar al público más juvenil. Se trata del bar Burger Maker, un lugar —cuenta— que se armó dentro de una micro amarilla en desuso, y cuenta con mesas, sillas y una barra en la que se pueden pedir hamburguesas al paso. "Esta es una opción más rápida, para sentarse a hacer una pausa o para conversar con amigos. También para los más mañosos que no gustan de las otras opciones que hay en el parque", comenta.

El Parque Gastronómico —dice Bañados— será sustentable, ya que un 15% de la energía vendrá de paneles solares gracias a

una alianza con Enx, luego de que los dueños del Parque le cedieran terreno para construir paneles solares. El 75% de la energía solar será suministrada al sistema interconectado. Sumado a esto, hay un centro de reciclaje de plásticos, cartón y vidrio.

El flujo —entre Hornitos y 68Ribs— asciende a entre 5.000 y 6.000 personas anualmente, pero el ejecutivo ha visto ese número disminuir. El dueño estima una baja importante en el tránsito de personas para este verano. "Tenemos un flujo de personas de entre 3.000 y 4.000, es una baja que nos impacta pero también entendemos el contexto, ya que los incendios han hecho que disminuya el turismo en la región", dice.

Si bien la instalación de los locales que restan estará lista la próxima semana, el proyecto completo, con los 180 estacionamientos y los paneles solares, estará terminado a fin de año.

Este verano la cantidad de clientes ha bajado entre un 15% y 20%, debido a los incendios en Valparaíso.