



Columna



Carlos Reyes,
director de www.viajelsabor.cl

La necesidad de flexibilizar

Una cena realizada en Belo Horizonte, Brasil, agosto de 2025. La colonia chilena celebra la séptima versión de su Festa Chilena, un poco para capear las lluvias de septiembre, un poco para diferenciarse de otros tantos festejos de residentes criollos en todo el mundo. Se hizo mediante un bien organizado espectáculo de cultura y sabores, convite que incluía una comida por todo lo alto en restaurante Santo Antonio, uno de los mejores de la ciudad. Allí entre platos locales unido a comidas y platos, Carolina, buinense y con poco más de una década en la zona -el Mundial 2014 dejó sus huellas- contaba su experiencia desde la cocina. En resumen y tras años incursionando en la banquetería y el catering, había reunido el capital suficiente para por fin montar un comedor propio.

Su deseo es replicar sabores del centro de Chile allá. Cosas que atraen porque el vino nacional jalona gustos criollos. Aunque las viñas, las grandes, no inviertan ni un solo peso en mostrar la cultura nacional mediante sus botellas por esos pagos. Eso da para otro tema en todo caso, porque en medio de platos y copas de vino, lo notable es lo sencillo que ha sido, para ella y una vez reunido un capital, montar un restaurante en Brasil.

Una vez reunidos los permisos básicos, arquitectónicos y sanitarios, podrá funcionar en cosa de pocas semanas ¿Patente de alcohol? Pese a ser el país con mayor consumo per cápita de vino y otros

licores en toda Sudamérica, aquel requisito -si es que existe formalmente- no es mayor problema, sobre todo si hay comidas de por medio. No por nada Belo Horizonte es la urbe con más bares en todo ese inmenso país. No por nada aquella fama les permite asentarse como un hito de turismo y cultura, con una enorme defensa de las ideas culinarias locales y patrimoniales, que desde 2019 los tiene considerados como Ciudad Creativa Gastronómica por la Unesco.

La fluidez en la creación de negocios ha revitalizado manzanas completas en torno a sus -ya pulcros y ordenados- mercados de abastos. Otro ejemplo de un ambiente que debemos mirar ya con urgencia desde Chile. Para revisar las montañas de requisitos aplicados a emprendimientos gastronómicos, con altas opciones de quebrar antes de abrir frente a la kálfiana lista de órdenes y contraórdenes dictadas desde servicios de salud y municipios. Instituciones -qué duda cabe- nubladadas por una burocracia manchada por una profunda desconfianza ante negocios que, en la enorme mayoría de los casos, sólo desean prosperar sirviendo comida y bebida.

Comer y beber de forma responsable en el fondo alimenta el alma y suma prosperidad, material e identitaria. Un buen restaurante incentiva tal ambiente; sobre todo en épocas donde, tanto como crecer, necesitamos desarrollarnos en el buen gusto.