

Fecha: 15-02-2026
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: DOS MUJERES QUE ESTÁN AMPLIFICANDO LA ESCENA CULINARIA LOCAL

Pág.: 22
 Cm2: 647,9

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: No Definida



DOS MUJERES QUE ESTÁN AMPLIFICANDO LA ESCENA CULINARIA LOCAL

Con raíces gastronómicas muy distintas a la chilena, Alisha Lubben y Hai Zhang encontraron en Santiago un territorio creativo en expansión. Desde sus respectivas vitrinas, ambas invitan a mirar más allá del radar masivo y a descubrir los cafés y restaurantes de barrio que le dan carácter a la ciudad y sostienen buena parte de su identidad culinaria.

El día que Alisha Lubben cumplió 16 años obtuvo el permiso legal para trabajar y no perdió tiempo. Consiguió empleo en una pizzería en Colorado, Estados Unidos, donde picaba cebollas, lavaba platos, preparaba salsa de tomate y armaba sandwiches.

Después vinieron cafés, restaurantes, turnos largos y aprendizaje acumulado. Durante años se movió entre barras y cocinas, conociendo el negocio desde adentro. Con el tiempo, llegó a ser gerente general de un restaurante.

Un día le pidieron algo sencillo: que sacara una foto del plato del día para Instagram. Lo hizo casi sin pensarlo. Descubrió que le fascinaba el ejercicio de traducir un plato en una imagen, construir un relato alrededor de lo que ocurría en la cocina. Esa tarea fue el punto de inflexión que la llevó hacia el mundo de los eventos, el marketing y el desarrollo de marca.

Aterrizaje gastronómico

Viajó a Santiago en 2013 para visitar a una amiga. Eran sólo dos semanas, pero bastaron para que algo quedara dando vueltas. Volvió al año siguiente, y entre el ritmo de las calles

santiaguinas y los paisajes del sur, empeñó a imaginar una posibilidad: que ese país lejano pudiera convertirse en hogar.

Chile también tenía sentido en términos estratégicos, al ser uno de los mercados más abiertos al emprendimiento en América Latina. Pero lo que terminó de convencerla fueron las frutas, verduras y productos del mar frescos. "Viéndole de un estado sin salida al mar, nunca había experimentado sabores a ese nivel", cuenta.

El 1 de enero de 2019 aterriza definitivamente en Santiago, lista para empezar de nuevo en un país que, a su parecer, tenía todos los elementos a la vista. "Una nueva generación de chefs, un auge de la cultura gastronómica de barrio y un público cada vez más curioso por descubrir cosas nuevas", dice. Con todo ese movimiento, Alisha entendió que la oportunidad no era crear algo desde cero, sino conectar y amplificar lo que ya estaba ocurriendo.

Cuando llegó la pandemia, la industria fue una de las primeras en resentir el golpe. Y en medio de ese escenario recordó algo que había visto años antes en Colorado: un formato tipo "pasaporte" que incentivaba a las personas a recorrer pequeños negocios locales, generando flujo real y visibilidad orgánica. Así nació The Passport Project: una libreta que cabe en la cartera o en el bolso de la chaqueta, en cuyas páginas se despliega un mapa comestible de Santiago. Restaurantes, bares y cafés independientes ofrecen 2x1 y descuentos exclusivos. Cada visita se marca con un sello, como prueba tangible de haber estado ahí.

"A medida que más marcas grandes y extranjeras ingresan al mercado, resulta más fácil que la atención de los consumidores se concentre en lo que ya es conocido y cuenta con mayor respaldo publicitario. Quise crear algo que redirigiera esa atención hacia los

negocios independientes que realmente definen el carácter de la escena gastronómica chilena".

La tercera edición de The Santiago Passport se lanza en marzo. En los próximos meses, también presentarán un nuevo pasaporte temático y se expandirán a una nueva región. Además, están apostando por experiencias presenciales de mayor escala, como el Chili Cook-Off en colaboración con El Camino Diner, restaurante de estilo tejano ubicado en Providencia, donde la comunidad podrá reunirse y probar preparaciones de chefs y cocineros aficionados en un mismo espacio. "Estos encuentros refuerzan lo que el pasaporte representa en esencia: la conexión", dice.

Entre marraquetas y memorias

Para Hai Zhang, la comida siempre fue una forma de entender el mundo y de guardar memoria. Nació en Iquique, en una familia de origen chino, y creció literalmente entre cocinas. Sus abuelos tenían un restaurante y su infancia transcurrió rodeada de ollas húmedas y sabores intensos. En paralelo, fue descubriendo la cocina chilena en las casas de sus amigas. "Recuerdo la primera vez que me quedé a tomar once, al principio no entendía muy bien el concepto, ahí fui cuando conocí la marraqueta con mantequilla, la hallulla con palta, los completos y las empanadas, todo siempre bien acompañado de un té Supremo", cuenta. Más tarde vendrían la cazuela y el puré con pollo en almuerzos que se volvieron sus favoritos. Con el tiempo descubrió que la cocina es la manera más directa de entrar en una cultura: reconocer similitudes, aceptar diferencias y entender a otros a través de lo que comen. Probar sabores distintos a los de su casa no sólo la fascinaba; alimentó una curiosidad que no ha dejado de crecer.

Ingeniera comercial de profesión, nunca ejerció realmente. Lo suyo estaba en otra parte: despertarse con café, con hambre y con ganas de salir a descubrir un nuevo lugar. Ese impulso se mezcló con la fotografía, primero como hobby y luego como oficio. Comenzó sacando fotos con el celular, aprendió de manera autodidacta y, hace apenas tres años, se atrevió a convertir esa práctica íntima en contenido gastronómico. Lo que partió como un diario visual terminó convirtiéndose en una vitrina para otros. Hoy, su cuenta de Instagram @haitasty reúne a más de 15.200 seguidores.

Cuando decide mostrar un local es porque algo la conmovió más allá del menú. Busca conexión, identidad, una experiencia que tenga coherencia y carácter. Le interesa acercar a las personas a lugares que no siempre están en el radar masivo, pero que, vistos de cerca, revelan un alto nivel y una historia propia. Desde su mirada asiática, observa cómo sabores antiguos considerados "extraños" –como el dim sum, los baos o el lamien– hoy forman parte de una escena gastronómica cada vez más diversa y atrevida.

Abrirse espacio como creadora audiovisual no ha sido fácil. "Lo más desafiante ha sido la creatividad, la búsqueda constante de querer hacer algo nuevo sin perder mi esencia", explica. Esa decisión la llevó a participar en proyectos como Yendo Pa Afuera, un canal de YouTube nacido entre amigos, y más tarde a sumarse a The Passport Project. Tras dejar su trabajo de oficina, comenzó una colaboración que hoy se materializa en Haitasty Passport y en un trabajo conjunto con Alisha para apoyar a pymes y fortalecer la escena local.

Santiago es el punto de partida, pero no el destino final. Sabe que cada región tiene algo que contar. Su ambición es seguir recorriendo Chile, descubriendo nuevos espacios y experiencias, y continuar mostrando, desde su propia mirada, esos lugares que merecen ser encontrados. *