

“Haberme criado en un entorno con carencias fue un motor enorme”, confiesa

La historia de Katherine Hidalgo: de temporera a socia de tres restaurantes top

Recién egresada de Agronomía trabajó en los valles californianos: ahí su mundo se ordenó.

WILHEM KRAUSE

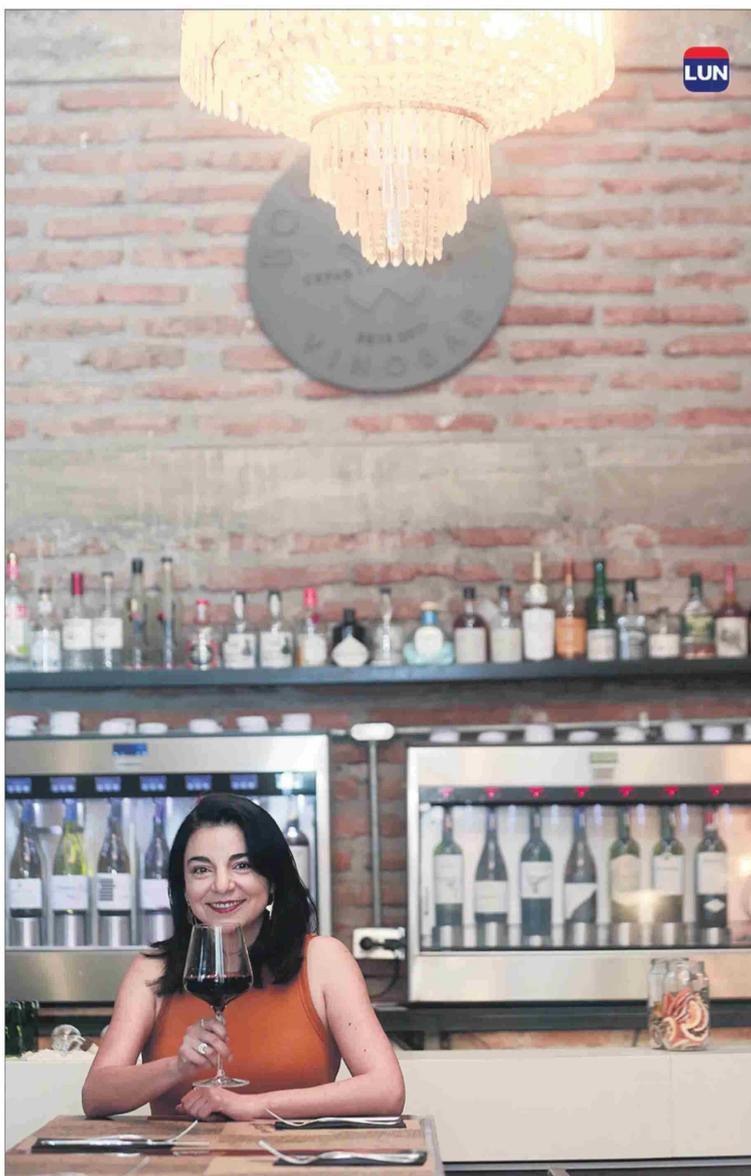
Katherine Hidalgo creció en El Palqui, pequeño pueblo agrícola en el Valle del Limarí, al interior de Ovalle, donde su infancia estuvo marcada por el trabajo desde muy temprana edad. Comenzó en el packing de uva cuando apenas tenía 8 años. Aunque desde la perspectiva actual podría verse mal, ella lo recuerda con cariño: “No había mucha entretención en el verano, ni había plata para salir de vacaciones tampoco”.

Además, era competitiva y le gustaba que le pagaran por caja hecha. En el packing donde trabajaba llegaba la cosecha de uva y su labor como limpiadora consistía en retirar los racimos con botritis, una pudrición que afecta algunos granos muy pequeños; también sacaba los que tenían manchas de sol u otros defectos, con la idea de dejar el racimo lo más limpio posible.

Así pasó todos los veranos hasta los 22 años. Y aunque su pasión siempre estuvo en el arte, especialmente en el teatro, las circunstancias familiares y económicas la llevaron a optar por una carrera más “segura” en términos económicos. Eligió Agronomía en la Universidad Católica. “Yo veía que había un esfuerzo familiar muy importante, entonces al final también sentí que era como tirar un poco por la borda ese esfuerzo”, reconoce.

Hacia el final de sus estudios descubrió la enología. Al egresar, decidió buscar experiencia internacional y envió más de 200 correos electrónicos a distintas viñas de Napa Valley, en California. Sin contactos previos y con muy poco inglés, consiguió trabajar allí por dos temporadas. La experiencia fue transformadora. “Te juro que se me abrió la cabeza, porque yo hasta ese momento todavía seguía pensando que la actuación era lo mío y que había desaprovechado la oportunidad”.

Katherine regresó a Chile con nuevas perspectivas. Tras meses de postulación, obtuvo un puesto como sommelier en el Hotel Hyatt, al que representó durante más de tres años en eventos internacionales, aprendiendo junto a reconocidos chefs con estrellas Michelin. Después de ganar un fondo Corfo comenzó a buscar un



MARIOLA GUERRERO

Crear locales donde el vino chileno brille: ese es el foco de Katherine Hidalgo.

gastronómica no debe ser fácil.

“No fue que yo dijera ‘oye, voy a ser empresaria’, nunca visualicé eso para mí. Creo que el hecho de haberme criado en un entorno con más carencias es un motor enorme para ser una persona dispuesta a vivir con mucho sacrificio para conseguir sus metas. Siempre tuve mucha disciplina laboral, entregaba todo de mí en cada pega que tuve, pero nunca me visualicé como empresaria. Cuando gané un fondo Corfo, me permitió creer que tener un restaurante, un lugar dedicado al vino, era posible”.

¿Es muy trabajajónica?

“Tener tres restaurantes -que yo creo que es uno de los rubros más demandantes- te va forjando una estructura mental donde de alguna manera siempre estás alerta. Con el tiempo me he logrado soltar, ha sido un trabajo interior, por así decirlo, porque en los primeros años, aunque tenía mucho éxito, tampoco me permitía descansar. Sentía que siempre tenía que inventarme algo”.

Aprender haciendo

Comenzar a trabajar desde muy joven puede marcar profundamente la trayectoria de una persona, tanto en lo profesional como en lo personal. “Es una tremenda oportunidad para relacionarse en entornos laborales reales, desarrollar habilidades concretas y descubrir qué áreas despiertan mayor interés”, explica Francisco González, gerente general de Vertical Hunter.

En su experiencia, haber trabajado antes de terminar los estudios permite llegar al mundo laboral con más claridad y seguridad. “En muchos casos, la experiencia termina siendo más determinante que la carrera misma”, afirma. En ese sentido, destaca que hoy existen modalidades de estudio más flexibles, como clases grabadas u horarios vespertinos, que facilitan esta combinación. “El trabajo mientras se estudia, si está bien elegido y no interfiere con los estudios, es una ventaja enorme”.

espacio para desarrollar su idea: un lugar dedicado al vino chileno. Buscó un local, “pero me veían como una niña llena de ilusiones”. No la tomaban en serio, el dinero del fondo no alcanzaba, los bancos no prestaban y muchos proveedores la subestimaban.

En ese proceso conoció a Jérôme Reynez, empresario gastronómico, con quien compartía la misma visión. Se reunieron, compararon proyectos y al segundo encuentro él fue directo. “Él sabía de gastronomía, pero no de vino. Yo sabía de vino, pero nada de negocios”. Así nació Bocanariz, en 2012. Después vino Chipe Libre, inspirado en su origen limarino y con

la idea de reivindicar el pisco chileno. Actualmente están además con Diabolo Vino y Fuego en el MUT.

¿Cuánto influyó venir de un contexto humilde para llegar al lugar donde está?

“Nunca me faltó un plato de comida. Sería injusto decir que fui pobre. Pero obviamente vivía en una casa muy sencilla, en un pueblo muy rural. Las expectativas en el futuro no eran muchas. Yo creo que siempre nací con esa estrella, como que siempre supe que algo maravilloso iba a pasar en mi vida. Desde chica, siempre cada decisión que tomé en mi vida lo hice pensando en eso”.

Ser enóloga y empresaria