

Fecha: 24-08-2025
Medio: Diario Financiero
Supl.: Diario Financiero - DF Mas
Tipo: Noticia general
Título: Yo recomiendo

Pág.: 76
Cm2: 709,8

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: ☐ No Definida

CULTURA

POR SOFÍA GARCÍA-HUIDOBRO

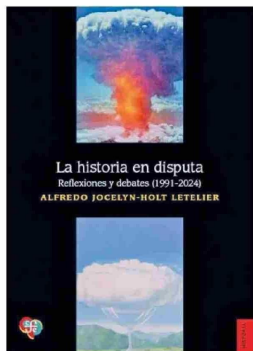
Yo recomiendo

Siempre vienen bien pistas para saber qué leer y ver, sobre todo si provienen de distintas miradas. Un economista, una directora de empresas, un chef, un editor y un emprendedor eligen aquí algunos títulos que consideran un aporte para lo que queda del año.



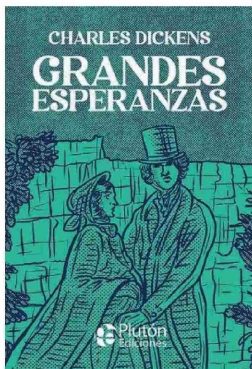
FERNANDO CLARO, ECONOMISTA Y DIRECTOR EJECUTIVO DE LA FUNDACIÓN PARA EL PROGRESO

Más allá de "novedades", me gustó mucho la recopilación de ensayos escritos por Alfredo Jocelyn-Holt que hizo el Fondo de Cultura Económica en conjunto con Ediciones Táficas, titulado *La historia en disputa. Reflexiones y debates (1991-2024)*. Es un excelente conjunto de ensayos que permite aprender sobre historia de Chile y ubicarnos en los temas que se discutían años atrás. Además, Jocelyn-Holt discute y analiza diferentes corrientes historiográficas, historia de las ideas, historiadores, intelectuales y nuevas élites y, claro, lo que piensa él sobre todas ellas sin dejar de ser provocador y propositivo a la vez. Son textos escritos, además, con una voz característica, lo que agrada la lectura. Un gran trabajo del editor Santiago Aránguiz.



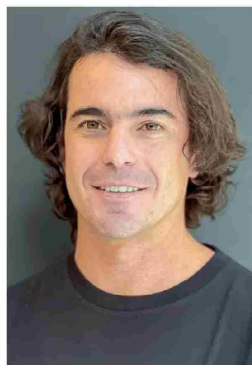
JOSEFINA MONTENEGRO, ABOGADA Y DIRECTORA DE EMPRESAS

Mi recomendación es volver a los clásicos, y entre ellos, me quedo con *Grandes esperanzas* de Charles Dickens, que nos muestra un espejo de la condición humana. En la Inglaterra victoriana, la expresión "great expectations" se usaba para hablar de alguien con un futuro asegurado, con perspectivas de riqueza y prestigio social. Pero la historia de su protagonista, Pip, nos recuerda que el éxito y la riqueza no son garantía de una vida plena, sino que lo que realmente cambia la vida son los afectos y la capacidad de aprender de las propias caídas. Me encanta este retrato humano de las contradicciones entre la ambición y la fragilidad, temas que siguen vigentes en cualquier época.



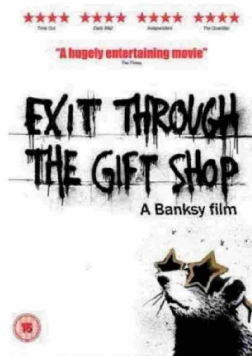
MATÍAS RIVAS, DIRECTOR DE EDICIONES UNIVERSIDAD DIEGO PORTALES, ESCRITOR Y TALLERISTA

Leí recién el último libro de Mariana Enriquez titulado *Archipiélago*. Es un ensayo sobre su relación con los libros y la literatura. Lo encuentro entretenido, está escrito con inteligencia y sutileza. Despierta la curiosidad porque la autora exhibe la suya. También recomiendo el documental *Jonas Mekas: Fragmentos del paraíso* (2022), dirigido por K.D. Davison. Considero imprescindible conocer la obra como cineasta y escritor de Mekas. Abre la mente. Y, por último, mis hijos me recomendaron el podcast *The Wild Project* de Jordi Wild y no lo dejé nunca más. Está articulado por entrevistas largas a personajes de calibre singular, expertos en temas como neurociencias, pop, viajes, política. Muchos de los invitados son youtubers famosos, así que me da pistas para encontrar nuevas ondas.



PIER PAOLO COLONNELLO, FUNDADOR DE WILD BRANDS

Exit Through the Gift Shop (2010) es un documental británico dirigido por Banksy. Narra la historia de Thierry Guetta, quien durante varios años filmó a artistas callejeros en acción, entre ellos Shepard Fairey y el propio Banksy. Es una sátira al mundo comercial del arte. Pero lo veo más como una obra de marketing, de la que todos podemos aprender un poco. Se aplican conceptos de posicionamiento, naming, pricing y storytelling de una forma ultra creativa, con un plot twist atómico. Una obra maestra de Banksy, que lo llevó a ser nominado al Oscar. Dicen que no lo ganó porque no iba a asistir.



MATÍAS ARTEAGA, COCINERO, COMUNICADOR Y CHEF DE TONI LAUTARO

Will Guidara fue el CEO del restaurante Eleven Madison Park. Él, junto al chef, lo transformó de ser un restaurant dining promedio en Nueva York a ganarse cuatro estrellas del New York Times y tres Michelin. En su libro *Hospitalidad Irracional* (2025) cuenta cuál fue su metodología: la hospitalidad y la atención al cliente lo era todo para transformar a su equipo en los mejores del mundo. Este es un libro que yo creo que debe leer todo administrador de restaurant, chef y cualquier persona que se dedique a los servicios, ya sea un ejecutivo de una compañía de seguros o sea un cerrajero. Es muy valioso porque enseña cómo hacer las cosas mejor desde el valor humano. Buscar la satisfacción de los clientes y hacerles vivir experiencias memorables a través del servicio. Para los cocineros, que nos preocupamos tanto de la comida, es un gran aporte para entender qué pasa en la sala.

