

ENTRE LOS PLANES TIENE EN MENTE CREAR UN GRAN CENTRO DE EVENTOS

La ruta empresarial de Shai Agosin: del Club Disney a los megaeventos y el negocio gastronómico

Pasta Loca es la más reciente aventura de Shai Agosin y su señora Alejandra Soza. Abrieron el primer local en el MUT en septiembre pasado. Hoy ya trabajan en la apertura de un segundo espacio, en Nueva Las Condes, en el que tendrán *delivery*.

MARISA COMINETTI

Un TikTok enviado por un amigo y las ganas de hacer algo familiar tras regresar a Chile a fines de 2023 luego de haber estado viviendo dos años en EE.UU. llevaron a Shai Agosin a descubrir una veta empresarial: el negocio gastronómico. El emprendedor de 57 años y reconocido por distintas generaciones —ya sea por su incursión televisiva en los 90 con “El Club Disney” o con megaproducciones como “Monster Truck” y “Dinosaurio Alive Animatronics” en las décadas siguientes— se embarcó junto a su señora Alejandra Soza en la apuesta de abrir un restaurante estilo *trattoria*. Es Pasta Loca, un recinto ubicado en el MUT y que está *ad portas* de cumplir su primer año.

Agosin comenta que el proyecto —que contó con la asesoría de su amigo Andrés Belfus, dueño del grupo Mil Sabores, que opera más de 130 restaurantes en el país— superó las expectativas. La propuesta de elaborar diariamente pasta casera con ingredientes italianos a un precio conveniente lo llevó a triplicar e incluso cuadruplicar las estimaciones iniciales de ventas. Es decir, previó una facturación diaria de \$1 a \$1,5 millones, pero ha sido de \$3 a \$4 millones, dice. Todo esto lo hace proyectar ventas anuales por US\$1,4 millones en un local de 50 m², de los cuales 24 m² son de cocina, un equipo de 14 personas y 300 platos al día. “Tener un restaurante es como hacer un evento diario. Debes preocuparte de todos los detalles para que salga perfecto, desde las mesas a proveedores”, dice.

Con esto, se apresta a abrir su segundo local. Esta vez en el sector de oficinas de Nueva Las Condes. Ya están trabajando en el proyecto y espera inaugurarlo



Shai Agosin y Alejandra Soza viajaron a Italia para inspirarse en Pasta Loca.

en unos cuatro meses. Como el público se concentra a la hora de almuerzo, decidieron que este local será también un *hub* de *delivery*, para cubrir la demanda de la tarde y fines de semana.

En paralelo, negocian la apertura de un tercer local, aunque sin detallar dónde hasta cerrar el acuerdo. La idea es abrirlo en el primer semestre de 2026. Sobre el interés de armar una cadena de comida o franquicia, indica que si bien ha habido interés de varios *malls* para que entren a sus espacios gastronómicos, primero deben consolidar

su proyecto y analizar bien cuál será la ruta de crecimiento. En todo caso, dice que están abiertos a las oportunidades.

“Le tengo mucho respeto al modelo de franquicias, son varias las cadenas que mueren cuando lo has hecho. Primero quiero consolidar el negocio”, precisa y agrega que Pasta Loca nace como un proyecto familiar y el despertar de una nueva etapa. De sus cuatro hijos, la menor es a la que más le gusta “pitutear” acá, cuenta.

En producción

En paralelo, Agosin sigue con su negocio de eventos, *marketing* promocional y asesorías. Gran parte de su trayectoria ha estado asociada a este rubro, al cual pudo enfocarse totalmente tras dejar la dirección de la empresa familiar, que asumió mientras estaba en la universidad (estudiaba Psicología) tras fallecer su padre. Ha pasado por diversas expresiones artísticas, de entretenimiento y fílmica: dirigió, produjo y coescribió la película “El brindis”. Hace poco, además, vendió su exhibición sobre Egipto, la cual pasó por distintas partes de Chile y el mundo.

Un *break* fue la pandemia, que frenó toda la actividad y lo llevó al cierre de la productora y su ida a EE.UU. “En octubre de 2019 vino la debacle con el estallido y después con la pandemia”, cuenta.

Por eso, entre sus planes también tiene en mente poder desarrollar un gran centro de eventos en la Región Metropolitana, con la capacidad de albergar las más diversas actividades desde conciertos hasta fiestas, eventos culturales, ferias de Navidad, etc. “A Chile le faltan las grandes infraestructuras para atender la creciente demanda”, concluye.