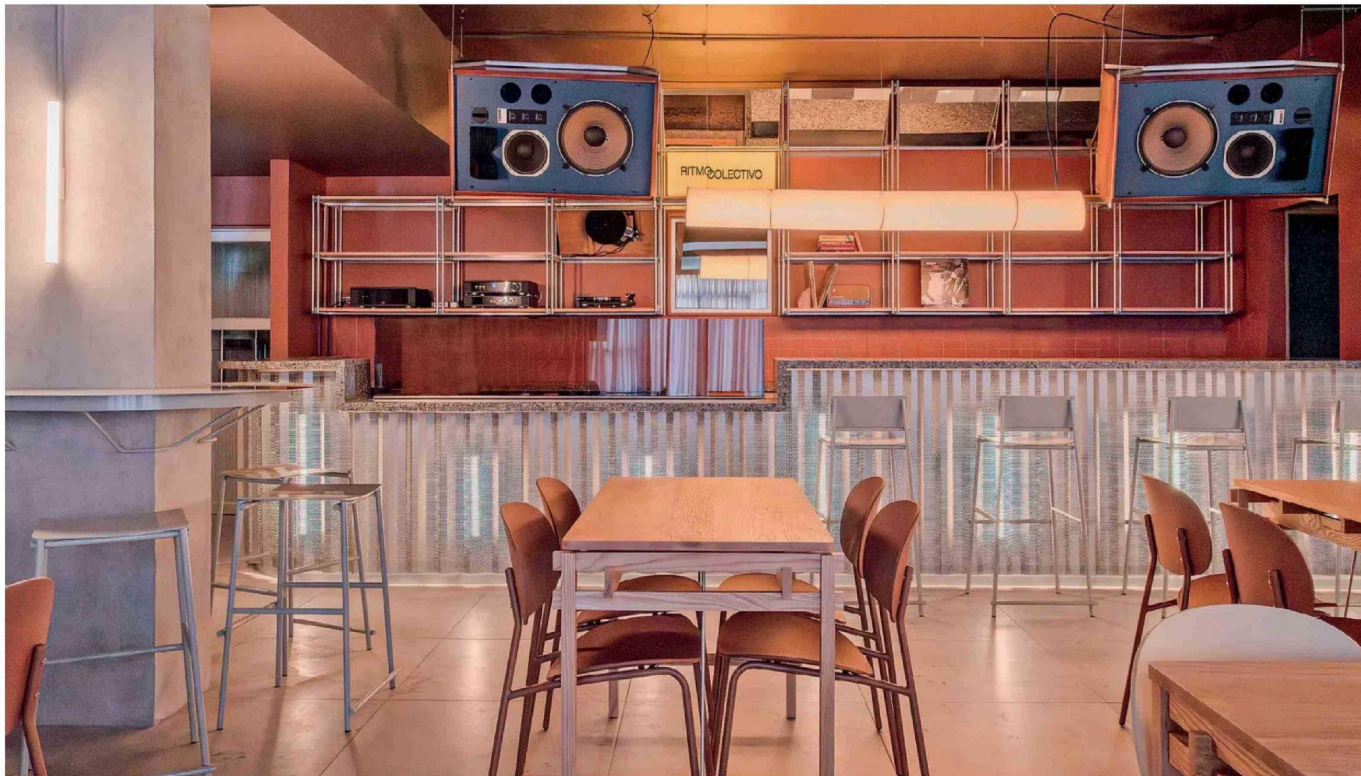


CULTURA

POR SOFÍA GARCÍA-HUIDOBRO



**Abrió hace tres semanas y la voz se corrió rápido. Ri.Co. es un listening bar que cuenta con equipamiento de alta fidelidad y una propuesta gastronómica a cargo del chef de Huggo, su local vecino. Viene además de la mano de Ri.Co. Records, una tienda de vinilos. Su horario también invita a prolongar la noche: abre de martes a sábado, de 18 a 1 am.**

# RITMO COLECTIVO: EL BAR HI-FI QUE LLEGÓ A CONQUISTAR LA NOCHE SANTIAGUINA

**R**i.Co. es la abreviación de Ritmo Colectivo, el listening bar que abrió en Providencia. El periodista Gonzalo Vallejo es quien está detrás del proyecto, acompañado de múltiples colaboradores. Tiene un variopinto recorrido laboral en el mundo de las comunicaciones: fue director de comunicaciones de Techo, gerente de comunicaciones de un Mundial FIFA sub17, jefe de comunicaciones de la Subsecretaría de prevención del delito, jefe de prensa de la Municipalidad de Providencia, profesor en la PUC, y durante los últimos ocho años subgerente de comunicaciones y sostenibilidad de Kaufmann-Mercedes Benz. Y lo que se ha mantenido siempre presente en su vida es el amor incondicional por la música.

Hace unos tres años le rondaba la idea de abrir un local nocturno con un sistema de sonido de alta definición. Así, empezó a ponerle cabeza y a cuadrar números. Vallejo vive en uno de los edificios de la Unidad Vecinal Providencia, junto a las Torres Carlos Antúnez, en Providencia. Frecuentemente iba a Huggo comedor, ubicado en

el recién remozado Pasaje Luis Middleton. Ahí, mientras comía o se tomaba un café, conversaba de música y de otras cosas con Maximiliano "Maqui" Muñoz, el chef. Le habló del proyecto que tenía en mente y un día le comentó de un local que había encontrado en Avenida Italia pero que no le convenía demasiado. Maqui le dijo que el restaurant vecino acababa de pegar un cartel ofertando el derecho a llave. Gonzalo se levantó en el acto, se acercó y marcó el teléfono que aparecía. Le respondió la antigua locataria que estaba en el interior, así que pasó a conversar con ella y a mirar el lugar. "¿Usted tiene patente de restaurante?" "Sí", "¿Tiene patente de alcohol?" "Sí". Trato hecho.

La escena la narra Vallejo instalado en Ritmo Colectivo a media mañana del miércoles. También está Muñoz, quien quedó a cargo de la cocina. Partió como asesor gastronómico, armando la carta y terminó metido adentro: "En Huggo tengo horario de cocinero, hasta las 10 de la noche. Aquí dirijo y hay un equipo de tres personas que ejecuta. Pero como me gusta mucho

la cocina, a veces cierro al lado y me pasé para acá".

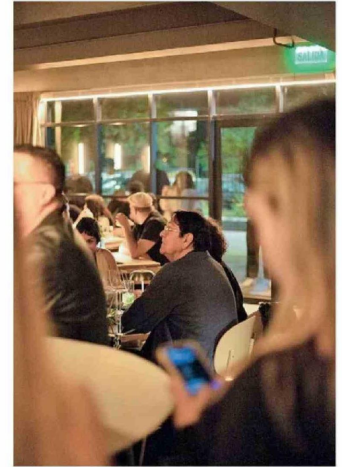
"¿El menú? Al igual que Huggo está enfocado en cocina chilena, pero con platos distintos y en formato tapeo. "Está pensado para que la comida funcione bien con el concepto del bar que es la experiencia de la música. Hay un poquito de todo: pescados, mariscos, carne y vegetales".

Ambos están en contacto con la Municipalidad de Providencia. "Esta semana tuvimos una reunión y nos presentamos como nuevos proyectos del barrio haciendo explícita nuestra intención de impactar positivamente. Vivo acá y quiero lo mejor para mi comunidad. No quiero importunar a mis vecinos, por eso toda la materialidad fue construida para la absorción del sonido. Medimos decibeles desde distintos lugares para ver cómo impactaba el sonido". Muñoz se suma: "Finalmente estos locales de barrio se alimentan de los vecinos y de quienes transitan por aquí. El cliente que no es del barrio, que tiene que subirse al auto y manejar 20 minutos para llegar, va a volver con menos frecuencia".

## El lujo de escuchar

Llegó el momento de levantar recursos. La inversión total fue de US\$ 450 mil, que, a este ritmo, podrían recuperarse en unos dos años. "Terminé rechazando ofertas de inversionistas interesados, porque buscaba un arquetipo particular: alguien que no fuese a vivir de esto, pero que le guste mucho la música. Yo sí voy a vivir de esto, dedicado a tiempo completo. Encontré cinco socios que creyeron en el proyecto y entraron con financiamiento, pero no se meten en nada de la gestión". Uno de ellos es Cristóbal Bello, experto en inteligencia digital y compañero suyo de colegio: "Él me mostró la primera tornamesa de mi vida. A los 12 años salíamos del colegio y nos íbamos a su casa a poner música. Ha sido fundamental".

Los listening bars nacieron en 1920 en Japón bajo el nombre "ongaku kissa" (café de escucha). Después de la I Guerra Mundial surgieron estos lugares donde los nipones se juntaban a tomar sake o cebada. "Como buenos fabricantes de equipos y sistemas de sonido, se sentaban a escuchar



música en alta definición para pasar el trauma. Después de la II Guerra Mundial, el concepto proliferó en ciudades de Europa, como Londres y Berlín", se remonta Gonzalo para explicar el origen de este concepto.

Dos tornamesas y dos grandes parlantes coronan la barra de Ri.Co. Estos son marca JBL 4344 y datan de 1983. Son análogos, no tienen procesamiento digital. En muchos listening bar de Asia y Europa estos equipos son la referencia, señala Gonzalo. "Tener desde acá es un estándar mundial. Se trata de un sistema de sonido realmente único en Chile", añade. Los amplificadores son Rega, vienen desde el Reino Unido y son los únicos en Latinoamérica. Se trata de un modelo punta de lanza que consiguieron exclusivamente, explica Gonzalo. Calcula que la inversión sólo en cuanto a sistema de sonido ronda los US\$ 80.000, pero además toda la arquitectura e interiorismo se pensó en función de eso: madera, microcemento, cortinas donde el sonido no rebote. Hasta instalaron un aire acondicionado que no intervenga en el ambiente sonoro. El sistema eléctrico tiene tres arranques: uno para la operación de la cocina, otro para la iluminación y otro exclusivamente para el sistema de sonido. Lo hizo un ingeniero eléctrico que además es productor de música y DJ.

La idea es que la curatoria musical sea lo más diversa posible en cuanto a géneros. "Desde jazz hasta algo con beat o electrónico. Soul, funk, ambient, tango, salsa. Vamos a ir variando. Nada que sea demasiado estridente", completa. Irán publicando una programación semanal a través de sus redes sociales. Cuentan con un sistema de grabación y tienen cuentas en Soundcloud, Mixcloud, y un canal de YouTube donde irán subiendo algunas de las sesiones musicales. Piensan grabar sets especiales cuando vengan invitados internacionales a tocar. Incluso en el baño hay un sistema de sonido independiente donde se programan propuestas musicales más alternativas.

### Por una ciudad con más noche

Una particularidad de Ri.Co. es que abre hasta las 1 am y la cocina hasta las

00:15. "Fue una de las razones por las que empecé a pensar en este proyecto. Uno va a un concierto, al cine, qué sé yo, y sales a las 10 de la noche y cuesta encontrar dónde comer. ¿Cómo Santiago, una ciudad de 8 millones de personas, capital latinoamericana, no va a tener más oferta nocturna?", plantea Gonzalo. Maximiliano coincide: "El ocio y el entretenimiento son un derecho sano del ser humano. Y al frenar ese horario se frena también la inversión, la economía, el turismo. La gente quiere entretenimiento. Hay hambre de panoramas y los lugares que ofrecen algo interesante se llenan".

Ambos locales ya están generando un atractivo en el sector. Los clientes se pasan de un lugar a otro, según el horario. "Aquí ya se arma fila. El otro día crucé a mi casa y cuando volví había unas 30 personas esperando. Se corrió la voz y estamos súper contentos", dice. Define al público objetivo como personas sobre 40 años con un gusto particular por la música. "Más allá de si el lugar está trendy, quiero que vengan y sientan la experiencia de escuchar música en alta fidelidad. Estas tres semanas la gente ha flipado con eso. Como está el mundo hoy, tomarse el tiempo de escuchar un formato físico, es casi un statement", recalca.

### La tribu

El 12 de febrero Gonzalo renunció a su trabajo. Ya había hablado antes con su jefe y le había explicado que quería hacer algo más próximo a su identidad. Es DJ hace mucho tiempo, pasando por las distintas tecnologías para oponer música y hace unos 15 años se acercó a Ricardo Villalobos y su entorno. "La música me ha regala-

do mucho, partiendo por amigos, una tribu de personas que admiro". Que Ritmo sea Colectivo se refiere precisamente a eso; a la construcción de un proyecto donde participan muchas personas. Menciona a Pancho Martínez de Needle, Franco Saini, Natalia Pastor, Matías Rivera, Pablo Vázquez (Vaskular), entre otros, miembros de la comisión de sonido.

Como si fuera poco, Vallejo abrió en el mismo lugar, pero separado por un muro, Ri.Co. Records, una tienda de discos con una selección a cargo de cuatro personas, incluyendo a Needle. También hay una cafetera y un par de tocadiscos donde sentarse a escuchar. "La tienda es un capricho mío. Pero siempre lo pensé en conjunto. El proyecto tiene esa filosofía, convertirse en una plataforma para la música chilena y latinoamericana". Pretenden hacer lanzamientos de discos y de libros de música, sesiones de pre-escucha de discos. Ya están conversando con entendidos como la periodista Marisol García, entre otros.

### Bautizado

Abrieron por primera vez el 31 de marzo. "Fue una noche súper especial. Pasaron cosas muy anecdóticas. Hicimos una marcha blanca chiquita con inscripción previa. Un amigo mío que vive en Berlín, Jorge Briceño, hace sonoterapia y realizó unos baños de gongs. Imagínate inaugurar un lugar así con esa vibración", dice. Como un bautizo.

"Cuando ya estaba todo andando, salí a fumarme un tabaco. Miro el teléfono y había un mensaje de la copera avisándome que se había tenido que ir. Entró a la cocina y había una ruma de platos sucios. Así que pasé la noche de inauguración lavando loza. Una cachetada de realidad", agrega. Otro bautizo.

"Me encantaría estar siempre presente, mas mi cuerpo me lo impide. En estos 15 días que llevamos funcionando me he acostado prácticamente todos los días a las 2 am y a las 6:30 am la casa se está moviendo para partir al colegio. No es sostenible dormir cuatro horas para siempre. Para eso tengo un equipo". +

## VENTA DEPARTAMENTO

Américo Vespucio Sur 840 · Las Condes  
(A pasos de Escuela Militar)

U.F. 5.000    +569 2160 0000

1 dormitorio	Estacionamiento
1 baño	Bodega
Living Comedor	Amoblado