

Fecha: 26-06-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: El vía crucis de las dueñas del "Ambrosía Bistró" para conseguir la patente de alcohol

Pág.: 4
Cm2: 730,6
VPE: \$ 4.017.663

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: ☐ No Definida

Rosario Onetto y Carolina Bazán criticaron la burocracia municipal

El vía crucis de las dueñas del "Ambrosía Bistró" para conseguir la patente de alcohol



Ambrosía Bistró está al interior del MUT, en Las Condes.

DAVID VELASQUEZ



Rafael Gumucio

Plato amargo

Vi hace poco con mi hija mayor "El festín de Babette". Ya la había visto cuando se estrenó y también leí el cuento de Isak Dinesen en que se basa. Pero sólo ahora entendí realmente de qué se trata.

En la película, un grupo de luteranos severos y fanáticos decide, por principios, no comentar la deliciosa comida (y el delicioso vino) que una exiliada francesa les prepara. Pero el placer es más fuerte:

mientras comen, se les suelta la lengua, no para hablar de sabores, sino del amor, del perdón, de su fe, de los lazos que los unen.

La buena comida no solo alimenta el cuerpo. Alimenta el alma.

Eso es algo que sabe, por ejemplo, Carolina Bazán, que cocina como piensa.

La magia de una gran cocina es que no te obliga a hablar de lo que estás comiendo, pero sí te ayuda a sentir, a pensar mejor, a conversar mejor.

Y eso es lo que los burócratas ciegos no entienden: que al dar o negar una licencia de alcohol no están solo regulando copas o permisos, sino autorizando -o impidiendo- un espacio donde las personas se entienden, se escuchan, se alivian. A veces, incluso, se salvan.

En cambio, no hay nada más triste -y menos sagrado- que la persimología, esa ciencia sin alma que prohíbe lo que no entiende, cumple reglas sin sentido y confunde control con criterio. Más que orden, produce desorden; más que seguridad, nos recuerda lo poco que importamos. Y eso, ni con postre se digiere.

El burócrata nunca entenderá el valor de la buena mesa. Del buen vino. A él solo le importa imponer criterios y disfrazarlos de orden.

DANIELA TORÁN

Este miércoles, pasado el mediodía y después de esperar ocho largos meses, el restaurante "Ambrosía Bistró", ubicado en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT) en Las Condes, tuvo recién su primer descorche.

"Por fin podemos ver correr las copas de vino. Acá tengo, físicamente, la patente de alcoholes", dice la sommelier Rosario Onetto.

Minutos antes, la Municipalidad de Las Condes le había avisado a su socia y pareja, la chef Carolina Bazán, que podían ir a buscar el anhelado documento que les autoriza a vender alcohol en el restaurante.

El primer brindis fue el resultado de la dura crítica que Onetto y Bazán le hicieron al municipio por no respetar los plazos y por toda la burocracia para poder sacar dicha patente. En una carta al diario "El Mercurio", Onetto recordó que hace casi nueve años había denunciado en el mismo espacio "los absurdos trámites" que enfrentaron para abrir otro restaurante en Providencia.

"Tras invertir todo en nuestro nuevo local en MUT, abrimos a público en noviembre de 2024 con una patente comercial provisoria. Desde entonces, hemos seguido cada paso del proceso para obtener la patente de alcoholes, en tiempo y forma. Y sin embargo, ocho meses después, seguimos esperándola. Esto, para un negocio recién abierto, con una alta inversión inicial, el equipo duplicado, una facturación un 40% menor de lo proyectado, es insostenible", acusan en la misiva.

"¿Por qué tantas trabas? Empezar en

Víctimas de la permisología, hace ocho meses abrieron el restaurante en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT). Recién este miércoles pudieron hacer un brindis con vino.

gastronomía en Chile es una carrera de resistencia, una ruda. No pedimos hacer esa solicitud tienes que tener un montón de documentos, y algunos de ellos no son fáciles de conseguir. Por ejemplo, para tener un documento del uso de suelo la junta de vecinos debe ir a visitar el local. A eso se suma que Carabineros también tiene que ir. Otra visita es de la municipalidad. El problema es que tú partes esos trámites y no sabes cuánto se van a demorar, no sabes cuándo va a ir la junta de vecinos, por ejemplo", detalla.

El vía crucis

Onetto cuenta que hace ocho meses abrieron el restaurante con una patente provisoria, mientras se cumplían las largas etapas para obtener la recepción municipal y poder tener la patente comercial definitiva.

"Recién con esa patente comercial puedes empezar el trámite para la patente de alcohol. Pero para poder hacer esa solicitud tienes que tener un montón de documentos, y algunos de ellos no son fáciles de conseguir. Por ejemplo, para tener un documento del uso de suelo la junta de vecinos debe ir a visitar el local. A eso se suma que Carabineros también tiene que ir. Otra visita es de la municipalidad. El problema es que tú partes esos trámites y no sabes cuánto se van a demorar, no sabes cuándo va a ir la junta de vecinos, por ejemplo", detalla.

Cuando logramos juntar todos los documentos, cuenta, ingresaron la carpeta con la solicitud. Esa carpeta luego pasa al área legal y finalmente al Concejo Municipal, que se junta una vez al mes, y es quien

da el visto bueno.

El 10 de junio se aprobó la patente. "Nos dijeron que entre 7 a 10 días se demoraban en pasarla. Fuimos al día 10, que fue el jueves de la semana pasada. Ese día nos dijeron que estaría lista el lunes. Volvimos, pero el lunes nos dijeron que sería el martes. Y el día martes me dicen que hay un error en el decreto, que contraloría tiene que rehacerlo y que eso puede demorar una semana más. Yo ya estaba desesperada. Desde el jueves tenía las cavas funcionando, las botellas de vino en la bodega".

Ese retraso les colmó la paciencia. "Para mí es una diferencia enorme vender o no vender alcohol porque tengo que pagar sueldos a fin de mes. No alegué por lo lento que es el proceso ni por lo complicado. Alegué cuando me dijeron que tengo que esperar una semana más, cuando el último plazo de todos los plazos ya estaba pasado".

La carta publicada en "El Mercurio" llegó a un chat de WhatsApp de los concejales de la comuna, donde también está la alcaldesa.

"Tengo entendido que estaban todos muy indignados", dice Onetto.

Eso lo confirma la concejala Catalina Ugarte "Todos los concejales pedimos a la administradora municipal que nos avisa-

ran qué estaba pasando, qué había pasado con el decreto, porque efectivamente la idea de esta administración de cambiar los concejos municipales de los días jueves a los martes, era para que todos los decretos salieran dentro de la semana. La idea es ser más eficiente".

"La alcaldesa llamó a Carolina y entendiéndole le explicó que no era su firma la que faltaba. Al rato nos avisaron que estaba lista y que la fuéramos a buscar. Finalmente no era una semana, era un firma y falta de voluntad", dice Onetto.

El caso de "Ambrosía Bistró" no es el único. Pablo Ausin, dueño de la fuente "Don César", también en el MUT, asegura que lleva 12 meses en los trámites sin poder vender cervezas.

