



Felipe Salas, bisnieto del fundador, anuncia que en marzo se cambian al barrio Italia

Restaurante "El Hoyo" se va de Estación Central: "El barrio se ha desmejorado mucho"

ISABEL LAMOLIATTE

Felipe Salas Valenzuela ríe ante la mera posibilidad de cambiar el nombre del restaurante "El Hoyo" a "La Hoyería", o una siu-tiquería similar, cuando en marzo debute en el ondero Barrio Italia. "Es su sello y permite jugar con otras combinaciones", afirma el bisnieto de Benjamín Valenzuela, fundador de la clásica picada, ubicada a cuatro cuadras de Estación Central, desde 1912.

De paso cuenta que el nombre se lo pusieron sus mismos parroquianos en la década del 60, cuando tras un terremoto las canaletas sobre las que se instaló su bisabuelo cedieron y la tierra se hundió unos centímetros. "Debieron poner unos escalones para bajar al restaurante. La gente decía vamos a comer a El Hoyo, y así quedó finalmente".

Salas tiene 42 años y es ingeniero civil industrial. Trabajó cinco años en el retail y el 2014 se sumó a sus tíos, que administraron el local hasta la pandemia. "Aprendí mucho con ellos. Mi mamá también es socia. Aprendí las recetas de mi abuela, que fue quien preparó los platos típicos y convirtió El Hoyo en un restaurante popular. Cocina súper rico, pero nunca le gustó hacerlo en el restaurante", afirma.

¿Por qué se van al Barrio Italia?

"El barrio se ha desmejorado mucho. En Estación Central la noche murió. A las seis de la tarde no llega ni un alma. La gente está temerosa de sufrir un robo o quedar en medio de una pelea, porque también hemos tenido balaceras cerca. Tenemos una base súper fiel que sigue yendo, pero no alcanza para hacer el negocio 100% rentable".

El nuevo propietario promete mantener los platos, tragos y precios del clásico restaurante de 112 años. Dice que también funcionará como bar.



Felipe Salas con la clásica lengua en "El Hoyo".

ELISA VERDEJO

Antes de este decaimiento, recuerda Felipe, El Hoyo bajaba sus cortinas a las 12 de la noche. "Pero dejábamos a los clientes que estaban quedarse una hora más. Con la delincuencia se ha notado mucho la diferencia".

El nuevo Hoyo

Hace unos meses, Salas les compró la marca a los hermanos Valenzuela. Abrió un pequeño local en el Mall Plaza Vespucio, con las características propias de un patio de comidas. A ello se suma un emporio que creó durante la pandemia con los productos clásicos, como el pernil, la lengua y el arrollado, sellados al vacío. La idea surgió luego que sus tíos se negaron a vender comida por delivery.

"Nos fue bien con el emporio. Cuando reabrimos las ventas ba-

jaron un poco, pero seguimos vendiendo", dice.

Este sábado 20 el restaurante funcionará por última vez en la calle San Vicente. Los hermanos vendieron los dos paños de mil metros cuadrados cada uno a comerciantes chinos del Barrio Meiggs. En marzo reabrirá en la esquina de Italia con Bilbao, en una casa de 900 metros cuadrados que el nuevo propietario arrendó y empezará a remodelar el 2 de enero.

"Va a ser el mismo restaurante. Nos llevamos todo, incluidos los típicos letreros hechos con barricas de vino y el logo del chancho pipeño, pero con un agregado: funcionaremos como bar también. Queremos reivindicar el terremoto y el borgoña y agregar tragos de autor. La lengua es un tremendo plato que ofrecemos para el almuerzo y

cena, pero tendremos una versión tipo tapa", relata.

Lo importante: ¿van a subir los precios?

"No, vamos a mantener. La carta de tragos va a crecer para estar más a tono con la competencia nocturna del barrio. Además, podremos funcionar hasta las dos, tres de la mañana como los otros locales".

De los 14 trabajadores que tienen en la actualidad -antes de la pandemia eran 24- Salas espera llevarse a todos los que lo quieran seguir. "Los más viejos me conocen desde niño. Les vamos a hacer sus finiquitos para que reciban su plata y puedan disfrutar sus vacaciones. Calculo que el 80% se van con nosotros. Ellos son súper importantes para mantener la esencia de El Hoyo".