



:: [portada](#) :: [Cuba](#) ::

11-09-2018

Más allá de las 50 sillas

Juan Triana Cordovi

OnCuba

Al principio fueron doce las sillas que se permitieron en lo que el decir popular denominó "paladares", extendiendo el nombre de un restaurante de una famosa telenovela brasileña muy vista en Cuba y convirtiéndolo en un genérico que servía -y aún se usa- para llamar a cualquier restaurante privado. En aquellos momentos eran casi clandestinos, no podían ofrecer en sus menús langosta o camarones ni tampoco carne de res. Luego fueron veinticuatro las sillas permitidas.

Paladares fueron todos, desde los más famosos y caros hasta los más elementales y baratos; desde aquellos que nacieron con cierta "cultura del servicio gastronómico y algún buen chef", hasta los que despachaban comida con la sazón de la casa y con el mismo trato "casero", o veces con una cultura de servicio que tenía una combinación genética de restaurante estatal y comedor hogareño.

Pocos -o casi ninguno- en aquella época nació con un plan de negocios, una estrategia de posicionamiento en el mercado, un plan de marketing, una cultura de "marca", un plan de publicidad y un menú estudiado de acuerdo con su segmento de mercado. Eran "paladares", fueron los pioneros en hacer en hacer nacer la "nueva cultura gastronómica" primero en la Habana, la capital de todos los cubanos y el destino de una buena parte de todos los turistas y luego se fueron extendiendo y creciendo en todo el país, con la dificultad propia de todo nacimiento no totalmente deseado.

Hoy en Cuba existen al menos 1,200 restaurantes entre estatales y no estatales, contando incluso los de los hoteles, según un reporte de "A la Mesa". Así que es probable que haya muchos más. Entre los privados y cooperativas hay algunos que hace ya mucho tiempo dejaron de ser "paladares" para convertirse en verdaderos negocios con un volumen de facturación importante, pero sobre todo porque han alcanzado nombre y prestigio tal que rebasa las fronteras nacionales, prestigiando también a nuestro país.

Hoy las propias autoridades turísticas reconocen su rol en la llamada red extra hotelera y dan fe de su necesidad y de su aporte positivo al desarrollo del turismo internacional y nacional, en tanto contribuyen a la diversidad de la oferta y hacen de nuestras ciudades y pueblos sitios más atractivos para turistas y nacionales. Ese es quizás el primero de los efectos positivos de esos restaurantes "no estatales".

Esos restaurantes, los privados, ahora limitados a cincuenta sillas, han tenido además un efecto de arrastre importante sobre otros sectores de la economía popular. Por ejemplo, todo el trabajo de diseño en muchos de ellos es realizado por diseñadores nacionales, una parte de los muebles es



producido por productores nacionales, una buena parte de los insumos gastronómicos es producido por productores nacionales y la otra es comprada en las tiendas del Estado, convirtiéndose así en un factor positivo en la demanda nacional de bienes y servicios.

Emplean además a centenares de personas, en un momento donde el empleo no abunda (especialmente el bien pagado), por lo general ganan un salario que es más de dos o tres veces el salario promedio nacional. Es cierto que casi todos son jóvenes, pero qué bueno, pues también contribuyen a que esos jóvenes ganen una cultura de trabajo, y se ganen sus ingresos honestamente, trabajando, dando un servicio y además aprendan a ser "buenos" en los que hacen.

Esos restaurantes se han convertido además en el destino final de ciertas producciones agropecuarias, especialmente vegetales, el "tomate cherry", la rúcula y otras muchas "especies raras" en la mesa cotidiana del cubano promedio y también en la mesa de una parte de los restaurantes estatales. Han sido de alguna manera un factor de estímulo para cierta especialización productiva del sector agrícola cubano. Se han convertido también en el cliente principal de algunos negocios de panadería y dulcería privados, han permitido rescatar o han estimulado el nacimiento de una "industria de pan y dulces finos" con calidad.

Si la producción nacional y las empresas estatales pudieran reaccionar de forma adecuada al estímulo de demanda que estos "pequeños negocios" representan, sin dudas esas empresas tendrían mejores oportunidades para incrementar sus ingresos, en especial "sustituyendo importaciones" que esos restaurantes están obligados a hacer hoy, ante la respuesta insuficiente de la producción local.

Otro de los beneficios indiscutibles que los restaurantes privados han traído es el de la competencia. La diversidad de ofertas, de calidades, de estilos no solo operan como referencia entre los restaurantes privados, sino también para ese otro sector, el de los restaurantes estatales, que se ven obligados a mejorar si quieren sobrevivir.

El rescate de platos tradicionales, incluso de platos locales, con una calidad superior y la adopción de otros platos internacionales, más hacia lo europeo que hacia la "american fast / trash food", el aprendizaje y la innovación, son también características que los distinguen.

Pero no todo es rosa, es cierto. En ese pequeño gran mundo de los restaurantes, de todos, de los estatales y los privados, queda mucho por hacer, desde comportamientos y maneras de conducción que están lejos de ser las adecuadas, hasta mucha más cultura de servicio, pasando por mejores condiciones para adquirir los insumos. La esperanza es que las nuevas regulaciones permitan procesos mejores donde todos ganen. De todas formas, ahí están, a pesar de los pesares, los "paladares" han sobrevivido, se han transformado, han crecido cualitativamente y se han integrado al paisaje urbano.



Rebelión

Las doce sillas fue una famosa película cubana de inicios de los años 60. Enrique Santiesteban y Reynaldo Miravalles fueron sus protagonistas. Ellos desbarataron una tras otra todas las sillas en la búsqueda de cierto tesoro de una antigua y pudiente familia cubana que se había marchado del país. Fueron doce aquellas sillas. Quizás, quién sabe, la regulación primera sobre la cantidad de sillas nació de aquella película.

A partir de diciembre serán cincuenta las sillas que podrán tener. Esta vez no encuentro cómo explicarlo, no hay ninguna película cubana que lleve por título "Las cincuenta sillas" y ciertamente es difícil de entender desde la perspectiva económica, pues quien tiene más sillas es porque tiene más clientes y si es así tendrá que dar más empleo, comprar más a nuestros campesinos y en las tiendas estatales y pagar más impuestos. Tampoco existe ninguna relación probada y directa entre la cantidad de sillas y la "concentración de la propiedad". Otras pues deben haber sido las razones para limitar lo que ha sido exitoso, lo que ha contribuido positivamente al desarrollo del turismo, lo que le ha permitido al Estado ahorrar mucho dinero al no tener que invertir en "hacer restaurantes", lo que se ha convertido en un generador de empleos, lo que ha contribuido a resaltar el nombre de Cuba en un sector tan competido mundialmente como el de la gastronomía.

Fuente: <http://oncubamagazine.com/columnas/mas-alla-de-las-50-sillas/>