

Gritos, juegos y llantos pueden molestar a otros comensales:

# Chefs nacionales comentan cómo reaccionan frente a niños inquietos en un restaurante

C. GONZÁLEZ

“Descuento por niños educados”. Eso fue lo que encontraron al final de su boleta un grupo de adultos que fueron a comer junto a cinco pequeños —de 4 a 6 años— el domingo pasado a un restaurante en Padua (Italia). El dueño del lugar quedó tan encantado con la conducta de los *bambini*, que decidió premiar a los padres rebajando en 5% el total de la cuenta.

“No fue ninguna promoción ni algo publicitario, sino un acto de agradecimiento a esos padres que conocen bien a sus hijos y saben cómo educarlos”, explica a “El Mercurio” Antonio Ferrari, el protagonista de una historia que en pocos días acaparó la atención de medios de todo el mundo.

Bastó que publicara una foto con la boleta en su cuenta de Instagram para que su gesto —que reconoce haber “copiado” de un local en Miami— se convirtiera en noticia. En especial, si se compara con medidas tomadas por otros restaurantes italianos que han prohibido la entrada a menores de cinco años. “Esto sucede tan raramente”, agrega, consciente de que tratar de disfrutar una comida con niños corriendo alrededor o gritando, puede no ser una experiencia placentera para todos los clientes.

## Rol paterno

“La presencia de niños en un restaurante puede ser muy complejo si los padres no saben cómo manejar a sus hijos. Y en Italia estamos poco educados en ese sentido. Otros clientes se quejan mucho de los niños poco educados y de esos padres que no saben controlarlos”, explica. El gesto ha generado aplausos pero también cuestionamientos, como lo hizo notar ayer la Lectora María Elena Monge en Cartas al Director. “Qué extraño que hoy se premie lo obvio, que actualmente al ir a un restaurante uno se da cuenta de que más que los niños, el problema son sus padres y su nula autoridad para educar”.

Ferrari no fue el primero y, de

Un local italiano hizo un descuento por la buena conducta infantil, pero otros han prohibido la entrada de menores. En el país no hay una estrategia definida, pero sí unanimidad en que son los padres quienes deben aplicar criterio y el local solo intervenir, de forma sutil, cuando la disrupción afecta a los demás clientes.



En la Fuente de Soda Las Cabras (en la imagen), en Providencia, es habitual ver a niños junto a sus padres disfrutando del lugar. Para su dueño, el chef Juan Pablo Mellado, un factor importante es la orientación del local: hay sitios pensados para recibir a familias, y otros en los que la presencia de un pequeño puede perturbar a los demás.



Boleta donde se observa el descuento que hizo el chef Antonio Ferrari. “Fue un espectáculo estupendo ver cómo se comportaban, con gran serenidad, hablando entre ellos y dibujando todo el tiempo con sus lápices”, contó al diario *Il Corriere della Sera*.

seguro, no será el último en tomar una medida así. Un restaurante en Washington, EE.UU., le hizo un descuento a los padres de tres niños que se habían comportado de buena manera. Además, cada uno de los pequeños recibió un helado de regalo. “Este tipo de recompensas no te las esperas”, dijo entonces la madre de los pequeños. Y en 2014, un restaurante japonés de Calgary, en Canadá, ofreció a una familia un descuento de cinco dólares por “Well behaved kids” (niños bien educados).

En Chile, chefs y restaurantes

## Modular conductas sociales

Ir en familia a sitios como un restaurante da la posibilidad a los padres de modular conductas sociales en sus hijos.

“Abre la oportunidad para que los niños aprendan a comportarse en lugares con más gente, y conocer y respetar las normas sociales”, dice la psicóloga Soledad Coe, investigadora del Centro de Apego y Regulación Emocional de la Facultad de Psicología de la U. del Desarrollo.

Una forma de minimizar el aburrimiento del niño es llevar una mochila con libros para colorear, un puzzle o su juguete favorito. Ojalá evitando recurrir a dispositivos tecnológicos, agrega la psicóloga Fernanda Orrego. “Si bien logran captar la atención del niño, no ayudan a favorecer su creatividad o la abstracción. Es un recurso, pero de menor aporte para el niño”.

co se trata de limitar a los niños. Al final es una falta de respeto de los padres, no de los hijos”, sentencia Correa.

Una opinión similar expresa la chef Carolina Bazán, del restaurante Ambrosia. “Tengo un hijo y lo llevo a todos lados y a veces se pone mañoso, pero los niños son así; igual se porta súper bien. La responsabilidad no es de los niños, sino de los padres, de la educación y la atención que les dan”.

Juan Pablo Mellado, chef y dueño de la Fuente de Soda Las Cabras, cree que lo mínimo que puede hacer el dueño del local es intervenir si un niño está generando molestia a los otros clientes. “Es un tema delicado y se debe realizar de manera sutil”.

Pero advierte que depende mucho de la orientación del restaurante. “Si se trata de un sitio de alta cocina, de vanguardia, en donde hay una puesta en escena más allá del plato, un niño muy chico no va a calzar bien. En ese caso entendería que el dueño se reserve el derecho de admisión”.

## Tolerancia

Al respecto, la psicóloga infanto juvenil Fernanda Orrego, académica de la U. San Sebastián, advierte que los restaurantes son lugares privados, distintos a una plaza. “No todo contexto es para niños pequeños y ahí va el criterio de los padres. No puedes esperar a que un niño esté hora y media sentado y tranquilo; es natural que ellos se muevan, ríen, lloren... El niño aburrido lo hace notar”.

En cambio, si es un lugar más informal, en donde puede ir toda la familia, es la tolerancia la que debe primar. “Es como ir al cine, al estadio... en varios sitios puedes encontrarte con alguien perturbador o invasivo”, dice Mellado.

Como puntualiza Soledad Coe, psicóloga de la Universidad del Desarrollo, “es un tema de responsabilidad compartida: como sociedad debemos permitir esos espacios a los niños, y como padres, saber cuándo intervenir para no incomodar a otros. Es un esfuerzo conjunto. Al final, todos tenemos la responsabilidad de educar”.

Se recibieron postulaciones de más de 60 países:

# Concurso premia las mejores fotos que capturan la belleza de la fauna submarina en el planeta

Aunque ballenas y peces resultaron destacados, fue la grandeza de un pulpo lo que se llevó el primer lugar. Aquí los fotógrafos cuentan cómo es captar con el lente a estos seres que viven en las profundidades de los océanos.

M. CORDANO

Después de siete años de estar sumergiéndose en el agua con una cámara de fotos en la mano, el francés Gabriel Baratieu cree que el principal secreto para tomar una buena foto de animales submarinos está en cultivar la paciencia: las especies acuáticas suelen huir de las personas cuando notan su presencia. “Por eso me considero tan afortunado; los pulpos suelen arrancar cuando hay alguien a su alrededor”, comenta a “El Mercurio”, respecto de la imagen que lo acabó de convertir en el ganador del concurso de fotografía submarina que anualmente organiza Underwater Photographers, organización de fotógrafos con base en el Reino Unido.

La imagen —premiada con US\$5.000 para gastar en equipamiento— muestra a un pulpo estirando sus tentáculos frente al lente de Baratieu, quien captó el instante mientras buceaba en Mayotte, una isla al norte de Madagascar.

“Controlar cómo una flota no es fácil, por lo que antes de sumergirse a tomar fotos es necesario tener muy buenas habilidades de buceo”, explica Nick Blake, quien tras capturar una imagen de los rayos de sol alumbrando el fondo de la península de Yucatán en México,



El primer lugar del concurso fue para este pulpo, que —en un acto poco común para estos animales— decidió acercarse al lente del francés Gabriel Baratieu.

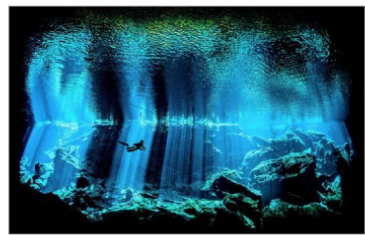
resultó premiado con la mejor foto de un concursante inglés. Las inscripciones del concurso abrieron en octubre y desde entonces se recibieron postulaciones de 67 países.

El fotógrafo francés Fabrice Guerin cree que los destacados son personas que entienden el entorno. “No manipulan las especies tocándolas o dándoles de comer. No se olvidan de que en este ambiente, ellos son los invitados”. Su imagen de una ballena jorobada que se acerca a un cardumen —foto con la que ganó la categoría Gran Angular del concurso— refleja esta idea de no alterar el hábitat y comportamiento en el que se está inmerso.

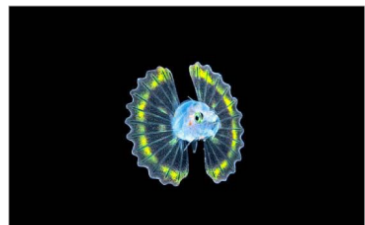
“Las larvas del pez león se ven poco, porque miden cerca

de un centímetro. Cuando ven las luces de los buzos también se escapan rápido”, ejemplifica Steven Kovacs, que fue premiado en la categoría Macro por retratar a una. Lo hizo después de perseguirla por varios minutos a oscuras.

Las fotos ganadoras están disponibles en el sitio [www.underwaterphotographertheyear.com](http://www.underwaterphotographertheyear.com).



“Me posicioné en un lugar con efectos de luz espectaculares, donde el sol penetra en la oscuridad de la caverna”, dice Nick Blake sobre su foto.



Las larvas de pez león tienden a escapar de la luz, por lo que no es fácil retratarlas. La imagen fue tomada por Steven Kovacs.



“Para tomar una buena imagen de ballenas, el truco es nadar junto a ellas y no por delante o detrás”, explica el fotógrafo francés Fabrice Guerin.