

# gastronomía

## degustación

Se sometieron a prueba ocho de los chivitos preferidos por los montevideanos para hallar la mejor relación calidad-precio

# Si es chivito, que sea de Marcos o Santorini

### servicio al cliente

En lo que respecta a la calidad de la atención al público, esta experiencia permite afirmar que Uruguay es un país de servicios que sabe atender bien a la gente. Los tiempos de espera fueron bastante ligeros, pese a que los llamados se realizaron en días y horas en que los pedidos tienden a desbordar las posibilidades de los locales de comida. No faltaron las "buenas noches" ni los "por favor". Destacó sobre todo la amabilidad de la gente de Código B. Respecto a los repartidores tampoco hay quejas, excepto por un caso en que entregaron el pedido en el lugar equivocado. El error salió a la luz porque el vecino favorecido se imaginó que era este cronista quien encargó la cena, pero decidió quedarse con el pedido. Al ser notificado el restaurante implicado, pidió disculpas, y para la segunda vez mandó una moto más eficiente.

### pesos

# 110

es el valor promedio de los chivitos con mejor puntaje. No incluye las papas fritas.

POR DAVID GÓMEZ \*

En el país del chivito, seguro que más de una vez discutió con alguien sobre cuál es el lugar de Montevideo que ofrece la mejor opción de este plato. La capital cuenta con decenas de lugares donde comerlo in situ o pedirlo desde el hogar. Con el objetivo de encontrar a la gran vedette chivitera, O2 sometió a prueba a ocho diferentes casos, considerados los mejores de Montevideo por un grupo de consumidores a los que se consultó en forma previa.

Esta investigación, además de aportar una buena cuota adicional de calorías, tiene un nivel de

La evaluación fue hecha por consumidores que no son especialistas

subjetividad que no se puede medir. Cuando hay implicados paladares, expresar una opinión que conforme a todo el mundo es bastante complicado. Ya lo dice el repetido refrán, que sobre gustos no hay nada escrito.

Para llevar a cabo la degustación se comenzó con una primera fase que consistió en hacer una encuesta muy sencilla entre 180 personas en diferentes puntos de Montevideo (se trató de que fuera representativa), a los que se les pidió que sugirieran

su lugar preferido para comer chivitos.

Luego se tomaron en cuenta la cantidad de respuestas, y se realizó una selección de las ocho que obtuvieron más votos, para someterlos a esta prueba de productos.

Los locales se contactaron solo los días viernes y siempre se solicitó el delivery a la hora 22. La ubicación siempre fue un lugar a alrededor de 20 cuadras de distancia. Nunca se dijo que era para un review, sino que los dueños de estos paladares se comportaron como cualquier cliente esperando su cena.

A su vez, en todos los casos se solicitó un chivito canadiense, o la opción que el local ofreciera como alternativa más parecida. También, dada la variedad de opciones, siempre se pidió la más básica y económica, dado que lo que se buscaba era determinar una relación precio-calidad.

En la cata de este favorito uruguayo participaron tres personas, que no son expertos en gastronomía sino simples comensales y consumidores como puede serlo el lector de este informe.

### CONSIDERACIONES

Se reconoce, en el caso de las cadenas de restaurantes, que las cocinas pueden ser diferentes, e incluso obtener sabores distintos. En ese sentido, algunos pueden se-

ñalar que tal chivito que se escogió para la prueba no es representativo de todos los demás de esa marca.

Sin embargo, los locales que funcionan bajo una misma insignia deberían ofrecer la misma calidad y consistencia en sus productos, sin importar el lugar geográfico o los equipos de trabajo.

### Y AL FIN

En general, la calidad de los chivitos fue buena. Entendemos que hay una relación tiempo-calidad, es decir, que si los locales se hubieran tomado algunos minutos más hubieran obtenido un producto de mejores condiciones. Pero también existe una relación calidad-precio, que debería primar sobre la anterior. En este sentido, la calidad que tenían algunos de los chivitos solicitados era pésima para lo que se pagó por ellos.

Este artículo no busca afectar negativamente a las empresas mencionadas, ya que se eligieron para realizarlo los mejores chivitos sugeridos por los consumidores, dejando por fuera una gran oferta de locales capitalinos.

Después de una larga delibera-

ción y muchas panzadas, el jurado decidió que había un empate entre los chivitos de Marcos y los de Santorini como los mejores para comer en Montevideo.

En ambos casos ofrecen una destacada relación calidad-precio, y producen un placer al paladar que nadie quiere que se termine.

(\*) [contacto@davidgomez.com.uy](mailto:contacto@davidgomez.com.uy)

