

LA PARRILA DE ADRI, SAZÓN DE OPORTUNIDAD Y PROGRESO

- **La Parrilla de Adri pasó de ser un sustento familiar a ser un referente gastronómico que transforma la cara del municipio de Bello.**
- **Gracias al apoyo de Interactuar, lograron consolidarse en una nueva locación y ampliar su impacto comunitario, generando más de 30 empleos en la zona.**

En el corazón de Bellavista, una zona históricamente marcada por el conflicto en el municipio de Bello, Antioquia, hoy arde un fuego distinto: el de la esperanza. Ese fuego lo enciende La Parrilla de Adri, un restaurante-bar especializado en cocina a la parrilla y coctelería, fundado por Adriana y liderado por su hijo Jeison Tangarife, un ingeniero de alimentos que decidió quedarse en Colombia para cambiar su realidad y la de muchos más.

El restaurante nació en 2016 como una respuesta a las necesidades económicas de la familia. “Mi mamá siempre fue el alma de la cocina, ella sola nos sacó adelante, sus recetas fueron el punto de partida”, cuenta Jeison. Lo que empezó como un sustento familiar, hoy es una empresa que genera más de 24 empleos entre directos e indirectos, impactando positivamente a madres cabeza de hogar, jóvenes del barrio y personas mayores que habían sido excluidas del mercado laboral. “Brindar empleo aquí significa evitar que muchos terminen en caminos errados. Es dar una opción de vida digna, cerca de casa”, agrega.

Con el paso del tiempo, La Parrilla de Adri se ha convertido en un motor de transformación social y económica en Bellavista. Tras perder su primer local de forma inesperada, lograron conseguir una casa, transformarla completamente y reabrir con más fuerza. Hoy, despachan hasta 200 domicilios los fines de semana y atienden 26 mesas, convirtiéndose en un referente gastronómico del municipio.

Interactuar fue clave en uno de sus momentos más críticos: el cambio de locación. “Interactuar fue un milagro para mí. Sin historial crediticio ni garantías, me prestaron lo necesario para terminar las reformas. Pero más allá del dinero, me dieron orientación y acompañamiento”, afirma Jeison.

Aunque aún están en proceso de formalización, en el restaurante se esmeran por brindar también un salario emocional: celebraciones, paseos, deporte, alimentación y un ambiente laboral familiar y digno. “Aquí todos sabemos que, si la Parrilla de Adri crece, todos crecemos. Trabajamos bajo un propósito común”, afirma.

En cinco años, Jeison sueña con tener nuevas locaciones en Medellín, Aranjuez y Castilla y mayor presencia digital, además de una cocina oculta para atender domicilios. Más allá del negocio, La Parrilla de Adri es un símbolo de cómo una empresa puede cambiar el rumbo de una comunidad al cocinar con el alma, servir con amor y creer en su barrio.