

Chef Maira Ramos

Con garra, fuego y corazón en Rayuela Wine & Grill



Desde pequeña aprendió que los productos estacionarios pueden levantar por sí solos una cocina, y ahora lo hace en el restaurant de una de las mejores viñas del mundo. Tiene 30 años y hace cinco que llegó a Colchagua con un intrépido currículum culinario con el que ha cruzado los océanos. “Yo no vine a romper tradiciones”, dice en conversación con Chef&Hotel, pero se notan de lejos los aires nuevos

Segunda quincena de mayo y el otoño se pronuncia fuerte en los alrededores de la Viña Viu Manent, a unos seis kilómetros de Santa Cruz, en la Región de O’Higgins. Testigos son los álamos, higueras y robles que de a poco se desvisten de sus hojas y tienen de distintos colores el plano. Más allá, una cálida luz comienza a bañar los cerros, mientras las parras resplandecen en lo que parece ser un atardecer perfecto. *“Creo que es la mejor época para venir al valle. Es un completo alucine”,* comenta la argentina Maira Ramos antes de capturar el momento.

Hace ya cuatro meses que esta cocinera oriunda de Mendoza practica su destreza en medio de este escenario, tan rural como sublime. Lo hace desde febrero, cuando tomó el cargo de gerente de experiencias y chef ejecutiva de *Rayuela Wine & Grill*: un restaurante muy tradicional, que hace unos once años abrió en los cuarteles de la viña, hasta consolidarse como una de las mejores cocinas fuera de Santiago, según el Círculo de Cronistas Gastronómicos.

Antes de ser lo que es, la cocina se disponía en una centenaria casa de adobe que en su minuto sirvió para inquilinos del viñedo. Luego, se creó una amplia terraza con asesoría de la interiorista Fernanda Loayza, la que se estructura con un techo de varillas de mimbre y cortinas de cristal que abren la vista hacia las parras que hoy lucen naranjas, rojas y amarillas. Por allí, entremedio, se pierden algunos alumnos de equitación resonando sus botas por la tierra y carruajes de antaño con turistas por el terreno.

Quien conoce la trayectoria de Maira, sabe que no es primera vez que trabaja en una cocina en el Valle de Colchagua. Después de nutridas experiencias en Argentina, España, Uruguay y Estados Unidos, el reconocido cocinero trasandino Francis Mallmann le propuso a ella y a su pareja, Alejandro Boverman, hacerse cargo de un proyecto al otro lado de la cordillera. Juntos vieron, paso a paso, cómo se construyó y consolidó *Hacerse de Apta* en la Viña Montes. Un restaurante que, bajo su punto de vista, *“era una apuesta súper grande, la que llevó a ver la gastronomía de otra forma en los alrededores”*.



Tártaro de filete. Chips de papa chilota y yema curada (\$9.000)



Chef Maira Ramos

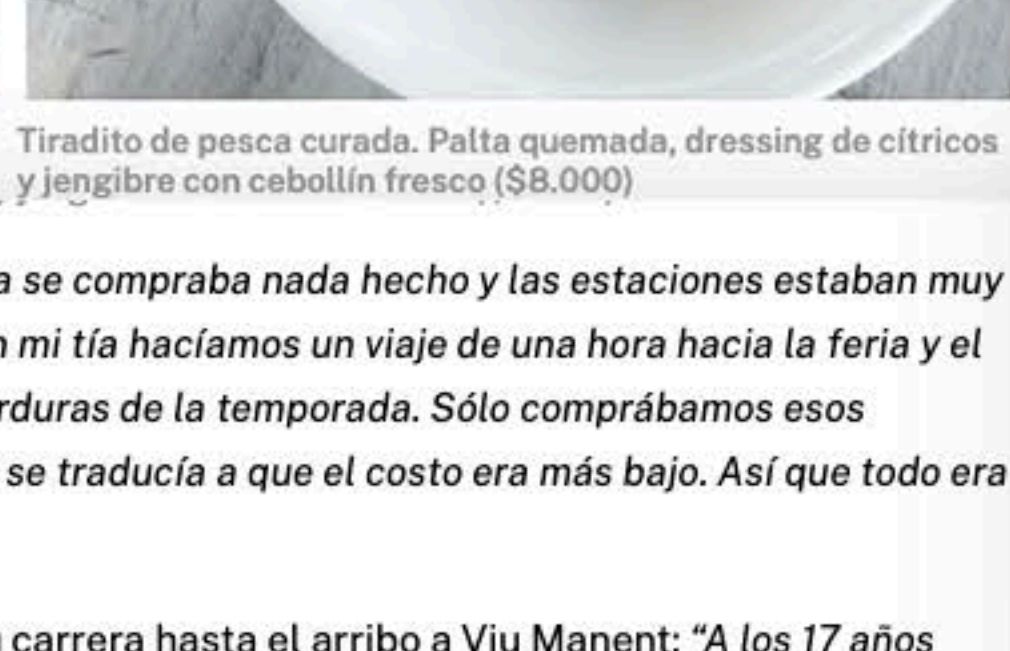
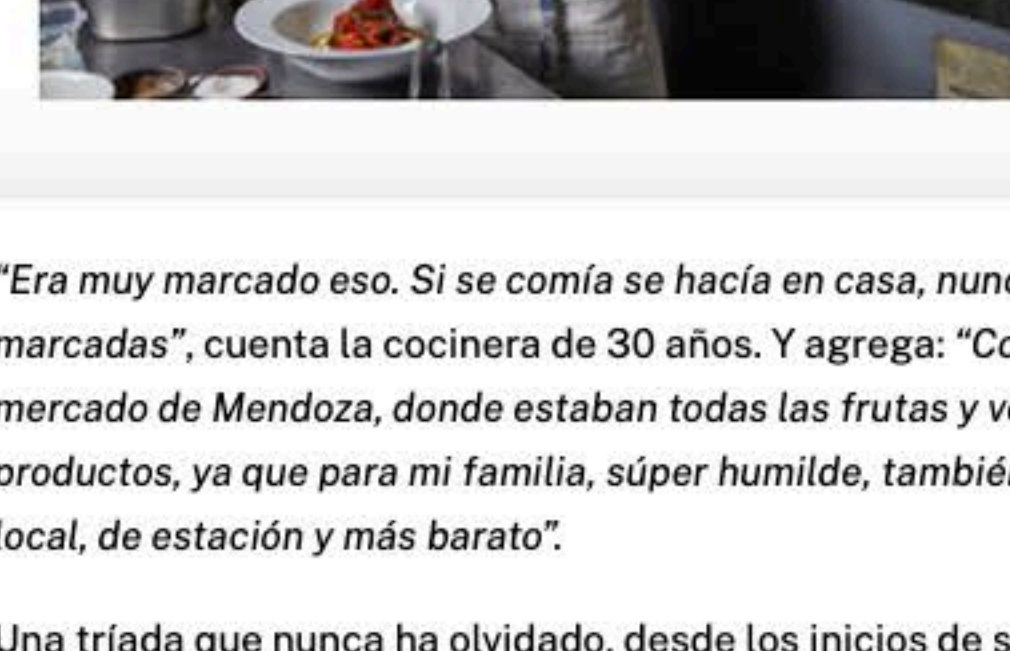


Paté de lengua, uvas de la casa y galleta con merquén (\$7.500)

COCINERA EN MOVIMIENTO

Sentada en una mesa de la *Cafetería de la Viña*, un espacio independiente de *Rayuela*, Maira Ramos interrumpe la entrevista para atender su celular. Viste un sweater verde blanquecino, pantalones ajustados, aritos con forma de limones y una pañoleta que envuelve las ondas de su pelo. Al teléfono, como todas las tardes luego de pagarme la carrera. No más tuvo la suerte de arrancar y pusieron un aviso en María Antonieta, el restaurante de Vanina Chimeno, la mujer de Francis Mallmann. Allí hizo dos meses de prueba, sin paga y me contrató. Después de eso estuve como dos años, desde 2011 hasta 2013”, relata a Chef&Hotel.

Maira creció viendo el vigor y la garra de las tres mujeres más importantes de su vida, al norte de la provincia de Mendoza, en el sector de Guaymallén: su madre Silvia, su abuela Josefina y su tía Teresa. La última, ya fallecida, era la encargada de cocinar en casa, prendiendo el fuego muy temprano en la mañana, para hacer el pan y las facturas del día a día. Incluso preparaba las tiras de raviolis o hacía helados con recetas que fue aprendiendo desde los 15 años cuando empezó a trabajar como empleada puertas adentro.



Tiradito de pesca curada. Palta quemada, dressing de cítricos y jengibre con cebollín fresco (\$8.000)

“Era muy marcado eso. Si se comía se hacía en casa, nunca se compraba nada hecho y las estaciones estaban muy marcadas”, cuenta la cocinera de 30 años. Y agrega: *“Con mi tía hacíamos un viaje de una hora hacia la feria y el mercado de Mendoza, donde estaban todas las frutas y verduras de la temporada. Sólo comprábamos esos productos, ya que para mi familia, súper humilde, también se traducía a que el costo era más bajo. Así que todo era local, de estación y más barato”*.

Una triada que nunca ha olvidado, desde los inicios de su carrera hasta el arribo a Viu Manent: *“A los 17 años quise estudiar gastronomía, pero me di cuenta que mi madre no me lo podía costear y empecé a trabajar para pagarme la carrera. No más tuve la suerte de arrancar y pusieron un aviso en María Antonieta, el restaurante de Vanina Chimeno, la mujer de Francis Mallmann. Allí hice dos meses de prueba, sin paga y me contrató. Después de eso estuve como dos años, desde 2011 hasta 2013”,* relata a Chef&Hotel.

“Con mi tía hacíamos un viaje de una hora hacia la feria y el mercado de Mendoza, donde estaban todas las frutas y verduras de la temporada. Sólo comprábamos esos productos, ya que para mi familia, súper humilde, también se traducía a que el costo era más bajo. Así que todo era local, de estación y más barato”

Al terminar, Maira se contactó con la chef Gioconda Scott que dirigía la cocina del hotel Garzón en Uruguay, quien, hasta el día de hoy, la menciona como una de sus mayores referentes. Tal fue su desplante, que se quedó por dos temporadas trabajando en las entradas, para volver a Mendoza y partir contratada con su jefa a trabajar a los Hampton. Allí, en 2015, trabajaría por seis meses al interior de Station en lo que llamaría *“el mejor verano de su vida”*.



Choros frescos. En caldo de Sauvignon Blanc, cacho de cabra, ajo crocante y papas fritas (\$8.500)



Filete envuelto. En tocino ahumado y salvia (\$14.800), con puree de papa y cebolla al rescoldo en mantequilla noisette (\$4.000)

“Yo manejaba el restaurante de una manera muy particular con los gustos, y cuando uno está trabajando materia prima de calidad, y haciendo las cosas de una manera simple, es vitalmente importante la consistencia de gustos y preocuparse por los detalles”, dice la chef británico-española Gioconda Scott. *“Entonces entendí que ella comprendió y respetó eso, y que era una persona muy seria en el trabajo, pero con una pasión de verdad. Muy disciplinada, organizada y con muchísimas ganas de comprender, aprender y abrir su paladar”*.

En 2016, al regreso de su estadía por la Gran Manzana, Maira volvió a Garzón y dirigió una capacitación en el 1884 de Mallmann. Comenzaría a preparar sus maletas para emprender camino hacia tierras andaluzas, con destino al *Cazalla De La Sierra*, cuando el mismo argentino le deslizó los planes que tenía en la zona central de Chile y que quería que ella —junto a su pareja— se hicieran cargo. Fue a España y al regreso viajó con Alejandro al corazón del Valle de Colchagua. Tenía 25 años.



Pastel de jaiba. De Pichilemu (\$12.500)



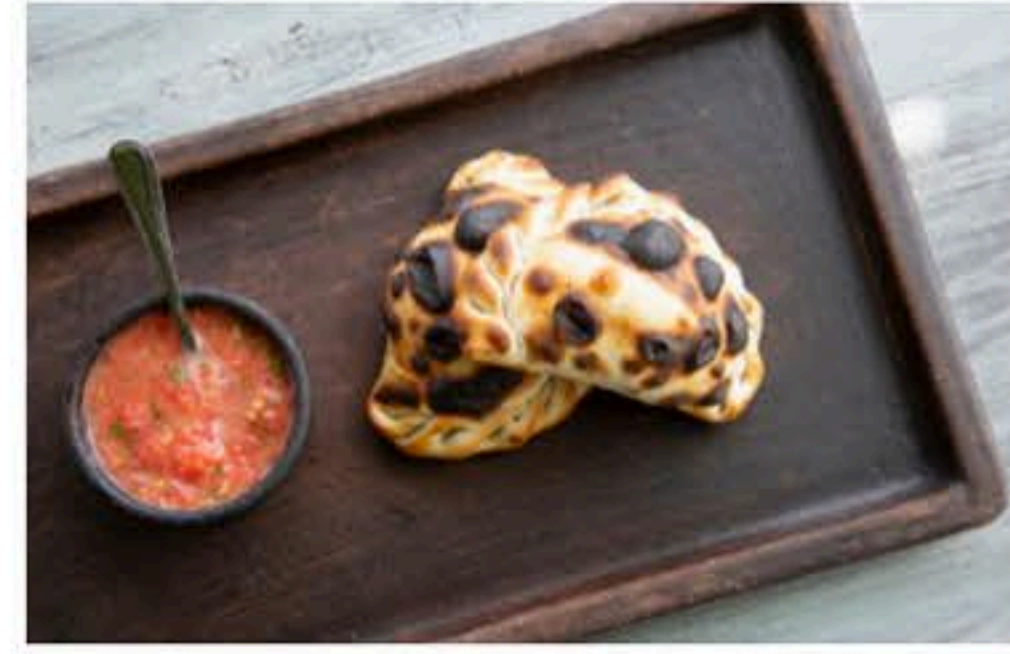
Porchetta de cerdo, hojas de mizunas y mostaza dulce (\$13.900)

LA NUEVA PIEZA DEL RAYUELA

Ya van casi cinco años desde que Maira Ramos comenzó a hacerse un nombre en tierras huasas. Cuenta que los alrededores le parecen alucinantes, que la variedad de los productos es inabundante y a comer lo considera la imperdible, porque *me encanta estar sola, pero me di cuenta que me gusta mucho más el trabajo en equipo. Me gusta que alguien pueda hacer lo que yo hago, o que le enseñe y lo haga mejor”*

Así y todo, llegó el 2020 y con él la nueva normalidad, año en que realizó distintas asesorías culinarias en la capital, y aprovechó para echar a andar su proyecto personal: *Higuera*. Un delivery muy bien ejecutado en el que ofrecía semanalmente distintas recetas veganas que ha ido recopilando de sus viajes y libros, el que la desafió a producir de lunes a domingo. *“Me encanta estar sola, pero me di cuenta que me gusta mucho más el trabajo en equipo. Me gusta que alguien pueda hacer lo que yo hago, o que le enseñe y lo haga mejor”,* manifiesta.

Pasaron los meses y la “nueva normalidad” trajo consigo nuevas oportunidades. Precisamente cuando la invitaron a formar parte del restaurante. *“Nosotros veníamos haciendo la misma cocina hace rato, lo que nos funcionaba bastante bien porque nuestra clientela era predominantemente extranjera y no estábamos comprometidos con el cambio permanente de carta. Sin embargo, con la pandemia se nos movió un poco el piso y pensé que no podíamos salir de este trance sin hacer cambios importantes y que esos cambios venían de la mano con nuevas incorporaciones”,* explica José Miguel Viu, gerente general de la viña. *“Ahí fue cuando me crucé con Maira y le propuse que se viniera a hacer cargo como chef ejecutiva, con el desafío de hacer una cocina más local y pegarnos un salto en términos gastronómicos. Una transición que ha sido bastante desafiante, pero creo que estamos en la senda correcta”*.



Escalopa de pollo. A la napolitana con alioli casero (\$14.800)



Escalopa de pollo. A la napolitana con alioli casero (\$14.800)

Con todo, Maira ingresó a *Rayuela* los primeros días de febrero. En seguida se puso a trabajar con el chef sanfernandino Christian Adrian y la encargada de la sala Pamela Lezana, a tomar apuntes y a observar la dinámica del equipo mientras anotaba ideas para la carta que se estrenaría en otoño. De forma paralela, un nuevo horno de barro se levantaba en las dependencias. *“Creo que estuve un mes mirando todo lo que pasaba, haciendo pequeños ajustes de listas, de producción y de etiquetados. Calando de a poco y tratando de que todo el personal pudiera participar”,* describe la chef a esta revista.

Una de sus primeras cartas fue apostar por una pastelería especializada que produjera en casa todas las preparaciones de la cafetería, para lo que optó por la prolijidad de Vannesa Lagos. Su mano derecha. Asimismo, sugirió la entrada del restaurant a las redes sociales y conversó con una modista de la zona para confeccionar distintos mandiles y pecheras para los garzones y garzonas. Un ajedrez que ya auguraba bastante cuando llegó con su propuesta para el menú tradicional de *Rayuela*. *“Sé que cada lugar tiene sus referencias en cuanto a recetas autóctonas, pero lo que para mí es la comida país tiene que ver con trabajar con los productos que hay”,* sostiene Ramos.

“Me encanta estar sola, pero me di cuenta que me gusta mucho más el trabajo en equipo. Me gusta que alguien pueda hacer lo que yo hago, o que le enseñe y lo haga mejor”

Dicho y hecho. El nuevo giro de la carta de *Rayuela* se escapa más allá de las buenas yuntas, poniendo en valor una serie de entradas, acompañamientos y productos que se siembran a los alrededores. Así, la idea es generar conciencia de lo que cada estación ofrece y entender cómo se renueva a través del tiempo. Para ello —por ejemplo— cada semana se distingan a cosechar en la casona de la Viña Manent, provista de una huerta con distintas verduras y árboles frutales. O llegan y encienden cada mañana los hornos de barro, para que al almuerzo estén listas las brasas y cenizas que favorecen el rescoldo.



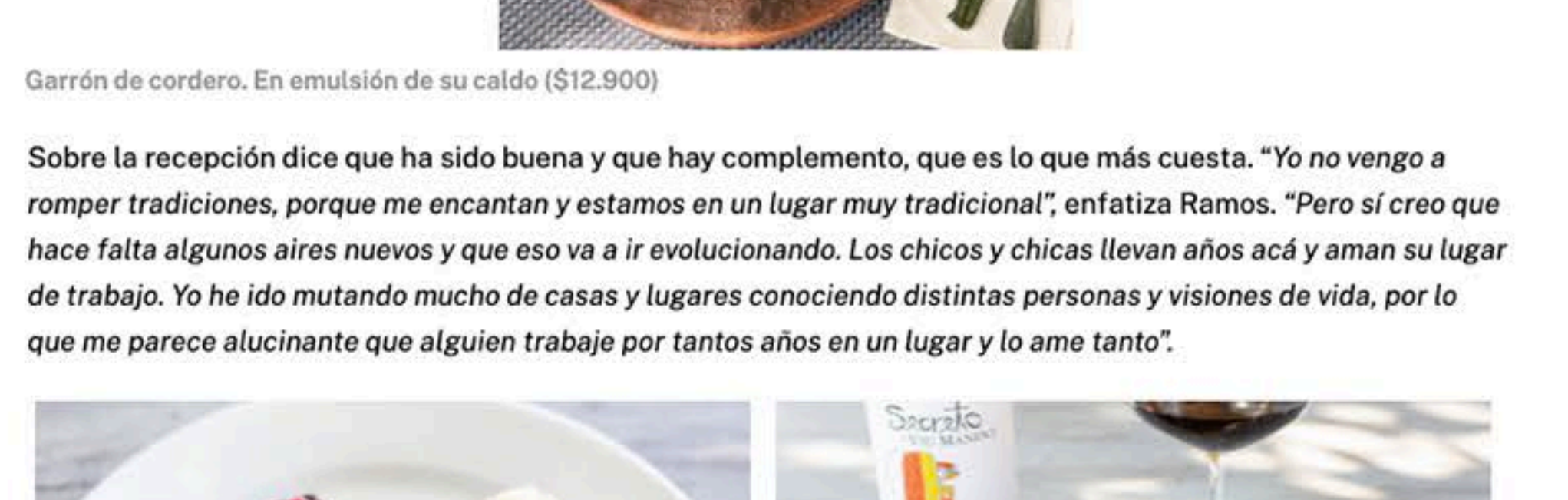
Restaurante Rayuela



Así han ido saliendo distintos platos del pase, los que se disfrutan bajo los parrones o a un costado de la casa colonial donde se gestó el proyecto. Por ejemplo, el exquisito tiradito de pescado que curan con cítricos verdes, el imperdible tartar de filete, la crujiente porchetta con hojitas de albino o la contundente escalopa de pollo que han ingeniado como el dulce de membrillo con ricotta, o el cremoso de chocolate toffee con granadas. No hay que temerles tampoco a sus aperitivos, donde la copa de rosé sour brilla como ella sola.

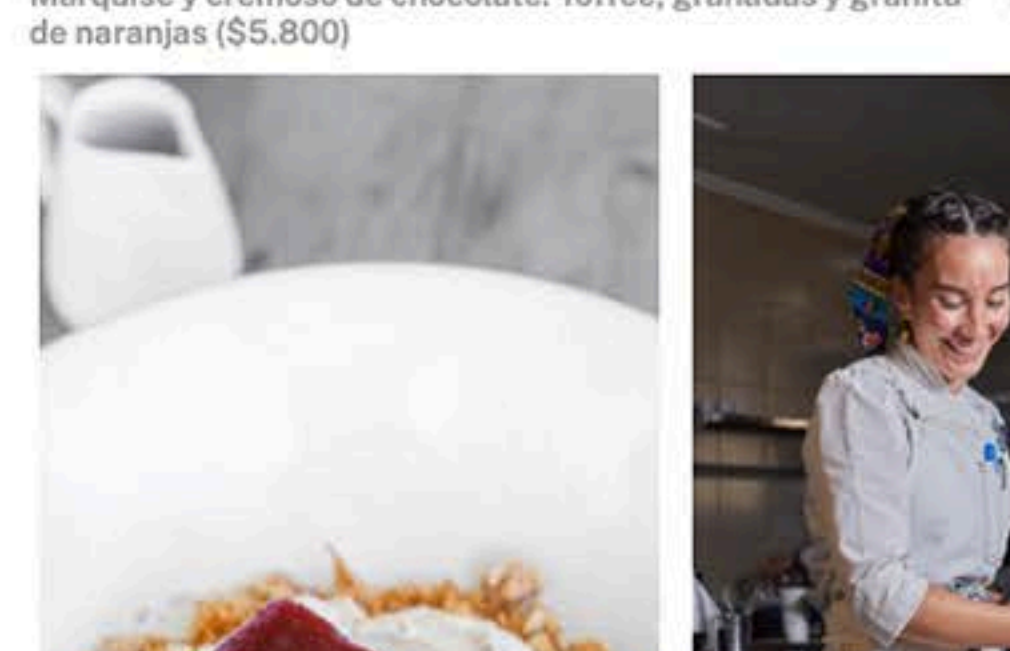
PASO A PASO

El servicio ya se ha guardado, poco queda de la luz que iluminaba las parras y la luna menguante ya se posa sobre los cielos de Colchagua. Cada noche se siente más fría y llega más temprano, advierte la cocinera, que para la publicación de este reportaje estaría terminando su quinto mes en *Rayuela Wine & Grill*.

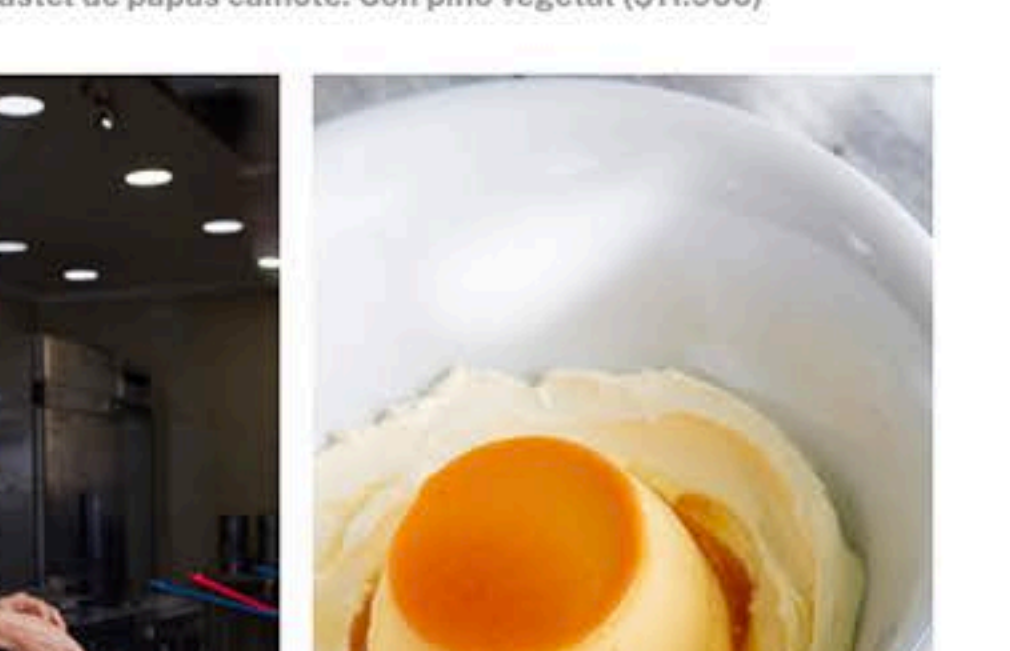


Garrón de cordero. En emulsión de su caldo (\$12.900)

Sobre la recepción dice que ha sido buena y que hay complemento, que es lo que más cuesta. *“Yo no vengo a romper tradiciones, porque me encantan y estamos en un lugar muy tradicional”,* enfatiza Ramos. *“Pero sí creo que hace falta algunos aires nuevos y que eso va a ir evolucionando. Los chicos llevan años acá y aman su lugar de trabajo. Yo he ido mutando mucho de casas y lugares conociendo distintas personas y visiones de vida, por lo que me parece alucinante que alguien trabaje por tantos años en un lugar y lo ame tanto”*.



Marquise y cremoso de chocolate. Toffee, granadas y granita de naranjas (\$5.800)



Pastel de papas camote. Con pino vegetal (\$11.900)



Dulce de membrillos caseros. Ricotta y crumble de temporada (\$5.500)



Flan y mascarpone de la casa (\$5.500)

Sobre el futuro proyecta que la nueva carta traerá más caldillos y sopas, pero que en lo personal no ha pensado tanto. Que la pandemia la ha hecho posicionarse más en el día a día, y que hoy por hoy aprovecha lo enriquecedora que está siendo esta experiencia en una de las mejores viñas del mundo. Que algún día, en un futuro no muy lejano, le gustaría ser independiente e iniciar un proyecto gastronómico propio con su compañero. Que si pudiera hablar con su tía, ella estaría orgullosa de lo que ha logrado.

Rayuela Wine & Grill
 Carretera del vino km 37 Viu Manent, Santa Cruz, Región de O'Higgins
 Teléfono: +56 2 28403180
 Contacto: restaurant@viuemanent.cl
 Instagram: @viuemanentwinery