

# Convites: las cenas colaborativas con que Rayuela de la Viña Viu Manent invita a los chefs más reconocidos del país a tomarse su cocina



Entre agosto y diciembre, Nicolás Tapia, Maqui Muñoz, Vicente Larraín, Valerica Bialoskorski, Pilar Rodríguez y Juan Pablo Mellado pasarán por el restaurante de Viña Viu Manent en Colchagua, en una nueva temporada de cenas colaborativas junto a la chef Maira Ramos.

Por Sebastián Palma

COMPARTIR



Entre agosto y diciembre, el restaurante de [Viña Viu Manent](#) en Colchagua se transformará, por cuatro noches, en la cocina de otros. Nicolás Tapia, Maximiliano “Maqui” Muñoz, Vicente Larraín, Valerica Bialoskorski, Pilar Rodríguez y Juan Pablo Mellado pasarán por Rayuela para cocinar junto al equipo que lidera la chef Maira Ramos, **en una nueva temporada de los Convites: la serie de cenas colaborativas que la viña retoma después de su debut en 2023.**

La fórmula no cambia: cocineros invitados de distintos puntos del país llegan a Santa Cruz —a seis kilómetros del centro, en la Región de O’Higgins— a compartir fogones con la casa. En su primera versión, hace tres años, por Rayuela pasaron Matías Arteaga (Toni Lautaro), Javier Avilés (Pulpería Santa Elvira) y Tadeo Castelfero (Popular Pizza y Pan), en jornadas que reunieron a más de 180 personas.

“Hay mucho talento haciendo cosas interesantes fuera de los circuitos habituales. Nos gusta la idea de traer esas miradas a Colchagua y que la gente pueda conocerlas sin tener que viajar cientos de kilómetros para hacerlo”, **dice Ramos, la cocinera trasandina que hace cinco años está a cargo de Rayuela, el restaurante que Wine Enthusiast distinguió recientemente como uno de los mejores del mundo entre los ligados a viñas —uno de los dos chilenos en esa selección.**

## Las cuatro fechas

La temporada abre el **sábado 15 de agosto** con Nicolás Tapia, de Yum Cha —incluido entre los Latin America’s 50 Best Restaurants— y de Neko San, su proyecto más reciente de tetería, sandos y onigiris.

Sigue el **sábado 5 de septiembre** con Maximiliano “Maqui” Muñoz, de Huggo, el comedor de Providencia que cruza lo chileno con lo mediterráneo, y también responsable de la cocina de Ri.Co Hi-Fi, uno de los primeros listening bars de Santiago.

El **sábado 3 de octubre** llega la dupla de María María, en Valparaíso: Vicente Larraín y Valerica Bialoskorski, que combinan cafetería, restaurante, bollería y bar en uno de los proyectos gastronómicos más comentados fuera de Santiago en los últimos años.

Y la temporada cierra el **sábado 12 de diciembre** con dos nombres con raíces en la zona: Juan Pablo Mellado, que presentará Las Cabras —proyecto que próximamente reabre en Mercado Urbano Tobalaba—, y Pilar Rodríguez, fundadora de Food & Wine Studio, el otro restaurante de la viña, que este año cumple veinte años.

“Nosotros ponemos la casa, el equipo y los fuegos, pero los protagonistas son ellos. Lo interesante es que, por una noche, aparecen cocinas que normalmente no existen acá en el campo”, agrega Ramos.

## Los detalles

Cada convite cuesta cerca de \$85.000 por persona, incluye un menú de seis tiempos con maridaje y requiere reserva previa. A diferencia del clásico almuerzo entre viñedos, las cenas se desarrollarán en horario de tarde-noche, pensadas para el atardecer.

Viña Viu Manent, con más de 90 años de historia, ha sido nombrada en siete ocasiones entre los mejores destinos enoturísticos del mundo por el ranking 50 World’s Best Vineyards.