

Entretelones



Los chef venidos de todo el continente, durante la visita a las viñas.

La fiesta gastronómica de los hermanos Raide que convocó a chefs de todo el continente

Todo comenzó en la playa de Cachagua, hace 11 años. Y desde hace cuatro se trasladó a Santiago, específicamente al corazón de la comuna de Vitacura. “Las Cujas”, el restaurante de productos del mar que fundaron los hermanos Raide —uno de los siete chilenos incluidos en los Latin America’s 50 Best Restaurants en 2024—, celebró este aniversario con todo.

Los dueños del grupo Liderazgo, que también manejan Teatro C, bar Jardín Secreto, Ostería Patagónica, invitaron a chefs destacados del continente a una “cena colaborativa” y un recorrido enológico.

De paso, dieron el puntapié inicial a la “Ruta Trasandina”, lanzada en Buenos Aires y Mendoza por el líder del grupo, Max Raide. La iniciativa reúne a destacados chefs y proyectos vitivinícolas en Chile, Argentina, Perú, Colombia, Venezuela, Bolivia y Ecuador.

“Apostamos por una cocina auténtica, comprometida con el entorno y las comunidades”, dice Raide, “esta ruta refleja ese espíritu de colaboración, producto local y una mirada transformadora de la gastronomía”.

La lista de invitados es larga. Entre ellos estuvieron Rodolfo Guzmán, dueño del famoso Boragó en Santiago; los peruanos Micha Tsumura, del Maido, y James Berckemeyer, del Cosme, ambos en Lima; Álvaro Clavijo, de El Chato en Bogotá; los panameños Mario Castrellón, de Maito, Sergio Díaz, de Sublime, y Fulvio Miranda, de Cantina del Tigre; junto a Tassia Magalhães, de Nelita en Sao Paulo, y Germán Sitz, del célebre restaurante coreano Niño Gordo en Buenos Aires.

Entre los que integran la denominada “Ruta Trasandina” estuvieron Sebastián Weigandt, del restaurante Azafrán de Mendoza, y un nutrido grupo que viajó desde Buenos Aires, como Gabriel Oggero, del Crizia; Alejandro Vigil y María Sance, del Casa Vigil; Josefina Diana y Juan Manuel Feijoo, de Angélica Cocina; Flavia Amad, del Osadía de Crear, y Juan Ventureyra, de C. Bistró Ricitelli, además del chef Emiliano Yulita y el sommelier Maximiliano Pérez, de El Mercado, restaurante en el famoso hotel Faena de Puerto Madero en la capital trasandina.

Entre los chilenos también participaron Camila Fiol, de Fiol Dulcería; Sebastián Jara, de Karai; Pedro Chavarría, de Demo; Benjamín Nast, de Demencia, y Juan Pablo Raide y Antonio Moreno, los chef del anfitrión Casa Las Cujas. Y entre los viñateros, Isabel Guilisasti, vicepresidenta de Vinos Finos de Viña Concha y Toro; los dueños de viña Montes, Aurelio Montes, padre e hijo, junto a Alejandro Vigil, de Casa Vigil y Catena, elegido como el enólogo más influyente del mundo.