



## A un año del traslado a su nueva casa **Chefs exploran el pulso de By María: de la planta a la Barra de Pickles**

*Con el foco puesto en fortalecer su vínculo con el canal Horeca, By María –liderado por los hermanos Manuela y Lucas Iribarren– abrió las puertas de su fábrica y Barra de Pickles en Ñuñoa para recibir a destacados chefs. Una jornada de recorrido, sabores intensos y comunidad gastronómica en torno a sus productos vegetales. POR*

**LUCAS AVÍLES R. / FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.**

**P**ickles vivos, acero reluciente y cuchillos afilados marcaron la tarde del pasado 10 de junio. Invitados por Manuela y Lucas Iribarren, chefs de hoteles y restaurantes recorrieron la nueva planta de By María y su Barra de Pickles en

San Eugenio 40, Ñuñoa. La convocatoria –gestionada junto a Chef&Hotel– celebró un año de operación en el barrio y selló una alianza pensada para el canal HORECA.

“Sentíamos que nuestros productos eran reconocidos por el frasco chico para la casa, pero muchos chefs no

nos veían como proveedores; hoy venimos a cambiar esa percepción. Nos pone contentos poder mostrar lo que hacemos con tanto detalle porque estamos en un muy buen momento. La Barra se ha consolidado como un espacio vivo, y la fábrica nos permite pensar en grande sin perder nuestro

sello artesanal”.

### “PALABRA DE PICKLE”

Creado en 2012, By María se especializa en pepinillos, ajíes y otros productos encurtidos, además de salsas como ketchup, sriracha y mostazas 100 % vegetales, sin químicos y en envases de vidrio reutilizables.





**MANUELA Y LUCAS IRIBARREN** | socios de By María y Barra de Pickles

**INVITADOS POR MANUELA Y LUCAS IRIBARREN, CHEFS DE HOTELES Y RESTAURANTES RECORRIERON LA NUEVA PLANTA DE BY MARÍA Y SU BARRA DE PICKLES EN SAN EUGENIO 40, ÑUÑO A. LA CONVOCATORIA –GESTIONADA JUNTO A CHEF&HOTEL– CELEBRÓ UN AÑO DE OPERACIÓN EN EL BARRIO Y SELLÓ UNA ALIANZA PENSADA PARA EL CANAL HORECA ■**

Durante años operaron en la **Factoría Franklin**, donde inauguraron la primera **Barra de Pickles** y estrecharon lazos con la escena gastronómica. La necesidad de crecer desembocó en su actual ubicación. “*Estamos en el corazón de Santiago, cerca de dos líneas de metro y autopistas. Es la esquina ideal*”, explica Lucas, subrayando la accesibilidad para retiros, despachos y la ampliación de zonas de producción.

En relación con este primer encuentro y experiencia con chefs de hoteles y restaurantes, la alianza con **Chef&Hotel** fue clave para la convocatoria. “*Era el momento de mostrarnos desde adentro. HORECA hoy es nuestro canal con mayor crecimiento. Necesitábamos una instancia como esta: seria, cálida, bien comunicada*”, indican, en un contexto de estanterías repletas de un nuevo formato sellado al vacío y reutilizable.





## LA PRECISIÓN DE SIEMPRE

La comitiva de cocineros –separados en dos grupos ante la gran convocatoria– descendió por la escalera de caracol que une, sin barreras –ni secretos– barra y fábrica. Distintos momentos ilustraron a los invitados la calidad del trabajo en By María:

Selección manual de verduras frescas; lavado y macerado con sal de Cáhuil y agua filtrada; cortes en discos finos, gruesos, juliana; y dosificación exacta mediante una pesa multicanal incorporada hace pocos meses. “Muchos imaginan un proceso súper industrial, pero aquí las etapas siguen siendo muy manuales y cuidadas”, comenta Lucas, mostrando posteriormente dónde se ejecuta el proceso de pasteurización.



En la línea de envasado, se alternan frascos de vidrio de distintos tamaños (incorporando uno más pequeño ideal para HORECA), y el nuevo formato al vacío, reutilizable. “Si algo falla, respondemos de inmediato. Nuestra nueva ubicación también es estratégica en aquello. Esa posventa cercana es parte del valor de la marca”, recalca Manuela.

Un video-manifiesto proyectado en uno de los muros de la planta resume la

filosofía: ingredientes reconocibles, cero aditivos y trazabilidad total. “Buscamos transparencia plena”, aclaran ambos hermanos con una sonrisa de la que brota convencimiento.

#### DEGUSTAR Y CONVERSAR

De regreso en la Barra de Pickles, la sommelier Rocío Alvarado lució una cartelera de vinos de pequeños productores, donde presentó como uno de los favoritos un rosado (garnacha) de Garage

Wine Co; cuya frescura se complementó con la exhibición de preparaciones.

De la mano de sus propios dueños llegaron los picoteos clásicos: tostadas finas con pepinillos, cebolla morada, ají, y piñas encurtidas, escoltadas por mostazas, ketchup y mayonesa tradicional y vegana. Un primer momento fresco, ácido y versátil.

La convocatoria vibró, además, felizmente con recetas como los pepinillos

fritos apanados en panko y salsa sweet chili de sriracha By María; la lengua ahumada, coronada por mayonesa de ajo confitado, mostaza dulce y salsa inglesa. Y como estrella de la noche, los hot dogs de autor. Estos últimos, en su versión con pan de papa de Street Bakers, salchichas artesanales de 22 cm de Cecinas De León, y pickles y salsas caseras con carácter como el relish y el ketchup casero.



**“SENTÍAMOS QUE NUESTROS PRODUCTOS ERAN RECONOCIDOS POR EL FRASCO CHICO PARA LA CASA, PERO MUCHOS CHEFS NO NOS VEÍAN COMO PROVEEDORES; HOY VENIMOS A CAMBIAR ESA PERCEPCIÓN. NOS PONE CONTENTOS PODER MOSTRAR LO QUE HACEMOS CON TANTO DETALLE PORQUE ESTAMOS EN UN MUY BUEN MOMENTO. LA BARRA SE HA CONSOLIDADO COMO UN ESPACIO VIVO, Y LA FÁBRICA NOS PERMITE PENSAR EN GRANDE SIN PERDER NUESTRO SELLO ARTESANAL”, LUCAS IRIBARREN SOCIO DE BY MARÍA ■**

### VOCES DESDE LA MESA

Aprovechando dicho momento de alegría, preguntamos a algunos protagonistas sobre sus sensaciones de este provechoso encuentro.

“Conocía la Barra de Pickles desde Franklin y siempre me pareció una propuesta honesta. Ver su crecimiento y probar esta lengua ahumada, combinada con la mostaza, fue impactante”, expresó Yerko Negrete, chef de 45 by Director Hotel (MUM, The Green Room Bar) y Nosu de hotel Director, tomándola en cuenta como una total inspiración para un próximo plato con estos productos.

Ramón Menéndez-Azcárraga, chef ejecutivo de The

Ritz-Carlton Santiago, señaló: “Conocía los pepinillos, profesionalmente y siempre presentes en casa, también. Pero me despertaba curiosidad conocer toda su gama de opciones. Me quedo con varias ideas. Los pepinillos fritos me encantaron. Sencillos y con un agregado de valor al mismo tiempo. Realmente crocante”.

“A mí me motivó mi afinidad con lo picante y continuar en esa línea. Tenemos ya el ají, los pepinillos, y seguro seguiremos incorporando”, reconoció Kénerby Hurtado, sous chef en Courtyard By Marriott, Santiago - Las Condes, sin dejar de destacar la exquisitez de la lengua ahumada.





**Gustavo Villoldo**, chef ejecutivo de Sheraton Santiago Hotel and Convention Center, comentó: “Ya habiendo trabajado con productos By María y estando en conocimiento de su calidad, vemos con buenos ojos la incorporación del kimchi. Es extraordinario. Tienen una mermelada de ají se se refiere al Sweet Chili igual que queda increíble con el pollo frito”.

**Francisca Vilches**, co-fundadora del restaurante Hasta que te Encontré, coincidió en el gusto por la salsa picante del pollo frito, y se

mostró conmovida por el orgullo que percibe por parte de Manuela y Lucas hacia el proyecto By María/Barra de Pickles.

Por su lado, **Lindsay Canales**, chef ejecutiva de Hotel Plaza San Francisco, a cargo de Bristol Restaurant, sostuvo: “Me sorprendió la suavidad de sus encurtidos. Los pepinos los encontré ideales para nuestra hamburguesa”.

Por último, como un producto notable y de alta gama lo describió **Bastían Ruíz**, chef ejecutivo del Grupo Mil Sabores: “Trabajo principalmente con carnes, y

siempre van bien con el toque ácido que tienen los encurtidos. En ese sentido, son opciones perfectamente aplicables a lo que venimos haciendo en cocina. La mostaza está muy buena, y en combinación con la lengua ahumada, fue brutal”.

Un flan casero con crema y manjar selló la velada. Lucas y Manuela brindaron con los invitados y apuntaron hacia el horizonte. “Este evento es un puntapié inicial. Repetiremos estas instancias, generaremos comunidad y consolidaremos a By María como un aliado estratégico en gastronomía profesional”.

## By María Barra de Pickles

San Eugenio 40, Ñuñoa  
 Teléfono: +56 9 9802 1173  
 contacto@bymaria.cl  
 Instagram (@\_bymaria)

[https://www.instagram.com/\\_bymaria/](https://www.instagram.com/_bymaria/)  
 Facebook (@productosbymaria):  
<https://www.facebook.com/productosbymaria/>  
 Instagram (@barradepickles):  
<https://www.instagram.com/barradepickles/>  
 Web: <https://bymaria.cl/>  
 Web: <https://www.barradepickles.cl/>