



# LA CABEZA VERDE DE MARÍA

Luego de más 30 años sirviendo carne, el Liguria abrió una nueva versión de su restorán con una apuesta gastronómica en base a plantas: Veguria. La mujer detrás de la carta es la chef María Cabezas, de 29 años, vegetariana desde los 23 e hija del crítico gastronómico Esteban Cabezas, quien estuvo varios años trabajando en restoranes en Francia. “Queremos demostrar dos cosas: que se puede no extrañar la carne y que los sabores están ahí igual”. **POR ANTONIA DOMEYKO. FOTO SERGIO ALFONSO LÓPEZ.**

**María Cabezas**, chef egresada de École, quien llegó hace poco a Chile después de ocho años cocinando en Francia, tiene el pelo largo tomado con un moño tirante. Viste la típica chaqueta de chef blanca y tiene los ojos pintados con una sombra verde, bien brillante. El mismo verde en el que está impresa la nueva carta de Veguria, la versión vegetariana del conocido restaurante Liguria.

Al abrir la carta se lee: Fritos de fungui con puré de berenjenas ahumadas, alcahofas y salsa de mango. Barquitos de costina con tártaro de betarraga y espuma de cedrón. Completo chilombiano de queso chanco, mayo, salsa de piña-barbecue, fritos de cebolla y palta, acompañado de papas fritas. Son solo algunas de las nuevas preparaciones.

Donde muchos comieron carne mechada con tallarines o unas prietas nogadas con puré, hoy María Cabezas ofrece completamente lo opuesto: un menú con todo, menos con carne. Ningún tipo de carne.

—Queremos demostrar dos cosas: que se puede no extrañar la carne, que los sabores están ahí igual, y que las técnicas que aprendi en Francia no son exclusivas de la carne o de cierto estatus gastronómico —dice María, sentada en una mesa del nuevo local, que tiene mucha luz, cerámicas blancas con flores, y murales pintados en tonos pasteles. Sin embargo la barra, los manteles cuadrilés (ahora verdes) y también algunos cuadros recuerdan al viejo Liguria.

A los 17 años María decidió por primera vez ser vegetariana, después volvió a comer carne por un tiempo, y desde los 23 que nunca más lo hizo. Dice que no quería causar a los animales el daño que no le gustaría que le causaran a ella.

—Me encanta la carne. Es muy rica. Pero yo no es parte de mi vida. Me siento más cómoda sin comerla, además que sigo probando así (con el dedo). No pasa nada. Lo mío es político.

Por lo mismo, cuando regresó de Francia y el dueño del Liguria, Marcelo Cicali, le contó de esta idea y le dijo que lo pensara, María dice que no tuvo nada que pensar.

—Dije ¡¿Qué?! Y más encima bar. Eso es lo que más me gusta, porque se tiene una percepción de los vegeterianos como medio fome. Me gusta mucho el hecho de que sea un restaurante que ya exista, y decir el cambio si se puede: decidimos no tener más carne nomás, pero el huevo se queda, la hospitalidad se queda.

—Pero el Liguria y sus comensales siempre han sido muy carnívoro. ¿Cómo fue ese choque? ¿Ha habido resistencia?

—Siempre hay resistencia al cambio, pero mi comida siempre ha hablado por mí. Como que yo era la menos preocupada.

La relación de María Cabezas con el restaurante Liguria comenzó varios años atrás.

—De chica nos traían los foquís para llevar, y almorzábamos muchas veces la comida del Liguria —cuenta María, quien conoció a Marcelo Cicali cuando ella apenas tenía dos años. Él fue pareja de su madre, Alejandra Peña, quien además ha sido una de las encargadas de la decoración de los locales del restaurante y ahora también de Veguria.

Pero no solo allí desarrolló su paladar. También lo hizo con su padre, el conocido crítico gastronómico Esteban Cabezas, a quien solía acompañar en su trabajo. En un comienzo iba con él a ver

películas, cuando hacía crítica de cine, y luego a restoranes, cuando entró a la crítica de gastronomía.

—Me acuerdo de un lugar de desayunos, donde íbamos con mi papá, que estaba en Infante con Santa Isabel. Me acuerdo que era azul y yo lo miraba y decía: cuando grande voy a tener algo así. Tenía ese sueño, era un sueño medio escondido, porque también decía soy una mujer libre y hago lo que quiero y puedo cambiar de opinión. Pero en verdad siempre lo sentí —relata María.

Su padre escribió un libro infantil, que tituló “María la dura”, que según ella el personaje tiene su nombre y su personalidad.

—Viene de que siempre fui una niña con una personalidad muy grande —explica—. Mi papá tiene una cosa muy linda, que es que me deja ser. La primera vez que yo fui vegetariana, llegó a la semana siguiente y me dice “¡lé tal y tal libro, averigüé todo al respecto, entonces conversemos!”. Y así me enseñaba. Conversábamos hasta saber más.

Al salir del colegio decidió tomarse un año. Hizo talleres de joyería, de grabado, de cerámica, de dibujo y de circo. En paralelo, cocinaba *sushi* y *cupcakes*, para después venderlos en el campus Juan Gómez Millas de la Universidad de Chile, que quedaba cerca de su casa.

—Después fue como “ya te tomaste tu año, ¿qué onda?”. Y yo como: “no me presionen, hago lo que quiero”. Y decidí finalmente metirme a estudiar cocina en École. Fue la primera vez que me fue bien en algo. En el colegio siempre me fue pésimo.

—¿Qué dijeron tus padres de que quisieras entrar a cocina?

—Ellos creían que tenían una inquietud escondida de ¿qué va a pasar con la María? Porque la cocina no es el rubro más seguro, en términos de salud mental ni de trabajo.

A mediados de 2014 María partió sola a la ciudad de Aviñón, en Francia, a hacer su práctica en el restorán Sevin, que tiene una estrella Michelin.

—Nunca he estado tan nerviosa en mi vida. Todavía me acuerdo del dolor de gasta. No pude comer como durante dos semanas. Era una guagua, tenía 21 años —cuenta María Cabezas.

A los pocos meses la contrataron, obtuvo visa de trabajo y estuvo cerca de dos años en ese restorán. Luego se cambió a otro, también en Aviñón, y un tiempo después decidió partir a Lyon, conocida como capital gastronómica de la comida francesa.

—Aprendí mucha técnica y mucho respeto por el producto, de no botar nada. Me encanta haberme criado con eso —dice María. También aprendió del ritmo y del ambiente de la alta cocina, donde dice que fue complejo no saber bien el idioma y ser mujer.

—Siempre fui de las pocas mujeres y además extranjera. El machismo es el que sufrimos todas. El sueldo, el hecho de que mi personalidad no está vista como mujer fuerte, sino que como histórica. Lo que nos pasa a todas.

—¿Te tocó un ambiente muy duro en la cocina?

—En la cocina el maltrato se normaliza. Era como el ejército militar. Yo aprendí así y fui así también, pero después aprendí a no hacerlo. Cuando empecé a tener un poco más de tiempo empecé a cuestionármelo. Lo hablé incluso con mi ayudante. Dije no porque yo lo vea, lo tengo que repetir, porque es como una venganza constante. Después ya yo no le gritaba a mi ayudante nomás, y de a poco fui desarrollando lo que yo quería ser como cocinera.

Dice que buscó información sobre métodos de enseñanza y pedagogía en internet y en podcasts. Y que luego con la llegada de la pandemia, un amigo le ofreció trabajar haciendo talleres de arte y cocina en un centro de vacaciones para niños que viven en hogares, donde aprendió sobre educación popular.

—Ahí encontré nuevos métodos no jerárquicos para darles herramientas a los niños para que fueran lo más autónomos posible, sin que se sientan pasados a llevar. Esas herramientas, de enseñar de una forma adaptada a las habilidades de cada uno, las estoy ocupando ahora. Todos somos niños, ¿no? Además, en cocina la mayoría son personas que no pudieron adaptarse en el colegio.

Al terminar la pandemia entró a trabajar como *sous chef* en un barco que navegaba diariamente por río en Lyon. Y en septiembre del año pasado decidió finalmente volver a Chile.

Llevaba casi un mes en Chile cuando comenzó a trabajar en su primer proyecto gastronómico. Se llamó Amaría, en el que ofrecía comida vegetariana, vegana y sin gluten a domicilio. Su producto estrella fue un paté de champiñones, que hoy es parte de la carta de Veguria.

En eso estaba cuando Marcelo Cicali le hizo la propuesta del nuevo Liguria, pero sin carne.

—Cicali siempre ha probado mi comida, porque a mí me encantan los eventos; hacemos eventos en mi casa, grandes para los cumpleaños o para mi propia bienvenida, donde yo cocino. Entonces él venía y veía lo que yo hacía —cuenta.

La propuesta se la hizo unos días antes de que ella partiera a un viaje que tenía programado a Japón, para que lo pensara durante ese tiempo.

—En Japón yo estaba con mis libros, así como: menú número uno. De hecho, llegué a la vuelta ya con la propuesta, con PowerPoint, con todo.

Cuenta que comenzaron haciendo pruebas en el Liguria de Merced, donde María les presentó un menú con más de 30 preparaciones a la familia Cicali y a los administradores de los restaurantes.

—Les gustó. Obvio que siempre hay críticas, pero yo como que empecé a tener una idea más clara de cómo iba a ser.

Después, María llevó el menú al equipo del Liguria de Pedro de Valdivia y estuvo cerca de tres semanas haciendo pruebas con el equipo de cocina y los garzones; a muchos de ellos los conocía de antes, ya que había trabajado allí como garzona en su época de estudiante.

—¿Cómo ha sido liderar el equipo, que te respeten, que te escuchan?

—El respeto es mutuo. No es a través del miedo.

—¿Hubo gente que se fue con la idea del nuevo proyecto?

—Hubo muy pocos que prefirieron irse a otros Liguria, porque les quedaba más cerca de la casa o no sé, porque hay gente que está acostumbrada, pero la mayoría se quiso quedar.

La marcha blanca fue a fines de agosto y hace poco más de una semana que ya están abiertos. Un comensal que se ha repetido la visita, ya varias veces, ha sido su padre, Esteban Cabezas.

—Mi papá es una enciclopedia, me ayudó mucho para el concepto: no es comida chilena en sí, porque no son platos típicos chilenos, pero sí está lleno de productos chilenos.

—¿Cómo fue para ti que el como crítico gastronómico probara tus platos?

—Es que la crítica es algo súper abierto en mi vida. Igual hay un ritual que seguir...yo digo ahora estoy abierta a las críticas, porque si uno recibe con la mente cerrada, no recibe de la misma manera.

—Últimamente el mundo gastronómico ha estado bastante frío o complejo. ¿No te asusta un nuevo proyecto con la incertidumbre del rubro?

—El susto es una forma natural de decir que no somos perfectos. Entonces, el susto siempre va a estar, pero no es algo que me haga no hacer cosas.

—El mismo Cicali vivió lo difícil que fue la pandemia, el estallido social para los restaurantes. ¿Cómo lo viste a él en ese tiempo?

—Cuando empecé a trabajar con él llegaba a su oficina a las nueve y él me hacía una *masterclass* de todo lo que han aprendido. O sea, de los 30 años de Liguria. Él con su pizarra me decía esto lo intentamos, esto no funcionó, esto nos demoramos, este fue alto.

El ensayo y error. Al final, yo creo que nunca es pérdida los tiempos difíciles.

—¿Qué crees que motivó este proyecto?

—Creo que para él fue el momento. Ya llevamos 30 años sirviendo carne. Hagamos algo nuevo. **S**