

Una pérdida familiar los hizo regresar a su pueblo y transformaron una antigua caballeriza en el primer restaurante



Noelia Ontiveros y **Mariano Morra** están juntos hace 9 años, son padres de dos hijos, y los caracteriza el espíritu emprendedor. Sufrieron una **pérdida familiar** que los hizo sentir a la deriva, hasta que encontraron la manera de **resignificar los recuerdos** y los transformaron en un homenaje. En plena pandemia empezaron a proyectar lo que definen como “su sueño más loco”: **remodelar una caballeriza** que data de 1916, y crear en ese espacio el **primer restaurante de campo de Castilla**, localidad bonaerense del partido de Chacabuco. A pulmón, lo reformaron con sus propias manos, lo llamaron **El Stud** para resguardar su esencia original, y abrieron la tranquera en diciembre de 2021, para recibir a 140 personas que disfrutaron de la experiencia y un menú que incluye **asado a la estaca, fiambres regionales** y unos increíbles **postres caseros**.

A 156 kilómetros de la Ciudad de Buenos Aires, se encuentra la localidad de alrededor de 700 habitantes. Noelia nació en Castilla, y solo una vez se fue por un corto tiempo a estudiar en Chivilcoy. “Siempre supe que quería volver”, confiesa. Mariano es oriundo de Chacabuco, pero una oportunidad laboral lo llevó al lugar donde iba a encontrar el amor.

“Noe es un diamante en bruto, una chica muy trabajadora, una mamá todoterreno, y es la que nunca perdió la fe en que **el turismo rural iba a salvar al pueblo**”, expresa, entre el romance y la admiración.



La fachada del restaurante de campo que antes era una caballeriza, y en el pasado funcionó un almacén de ramos generales

Ninguno de los dos se había dedicado anteriormente a la gastronomía, pero les gusta cocinar y hay un antecedente que demuestra el compromiso y el éxito que tienen las especialidades de la familia Ontiveros-Morra. **Marta, la mamá de Noelia, trabajó durante**

34 años como cocinera en la estancia más grande de la zona, y aunque se jubiló después volvió para seguir brindando sus servicios en otro sector. Hoy ella es la que prepara desde su casa los dulces que se sirven en El Stud, además de tartas frutales, el clásico flan, budín de pan y tortas despampanantes. “El otro día hizo un rogel enorme, con más de tres kilos de dulce de leche, después ya perdió la cuenta, y de ahí viene la mano culinaria que fue pasando de generación en generación”, garantizan.

El predio donde realizaron las obras tiene un cuarto de manzana de extensión, con mucho verde para donde se mire, y al estar ubicado justo donde termina la localidad, tiene vistas al campo. “Donde ahora está el salón antes había un almacén de ramos generales, que era **punto de encuentro** en el pueblo, llegaban los carros y carruajes de tambos lecheros cuando el tren estaba en su esplendor, y es un edificio que según las escrituras es de 1916, pero algunos historiadores nos han dicho que puede que sea aún más antiguo, porque **se conservan los tirantes originales** de pinotea del techo”, detalla Mariano.



«Esta idea loca surgió de un dolor muy grande y hoy nos convocan desde municipalidades y festivales para que formemos parte», cuentan con asombro

Un duelo y una esperanza

La caballeriza pertenece a la familia de Noelia, y quien se hacía cargo hasta hace cuatro años era **su hermano Juan Cruz**. “Tenía caballos de carrera, había puesto boxes en una casita en el fondo, el patio era el potrero, y siempre nos juntábamos a tomar mate, a charlar, pasábamos días ahí, pero **él falleció de cáncer y no fuimos por bastante tiempo**”, revelan. Llegó la pandemia y mientras miraban programas de televisión de remodelación de casas surgió la idea de reflatar el espacio, y al principio fueron solo para hacer un poco de orden y limpieza porque se había deteriorado bastante, pero después le vieron el potencial.

Con sus dos hijos chiquitos, Olivia y Juani, que ahora tienen 7 y 4 años, empezaron a ir después de trabajar durante la semana y los fines redoblaban el esfuerzo. Él trabaja como empleado público y ella como empleada municipal, así que en su tiempo libre avanzaban lo que podían. “Creo que **inconscientemente fuimos a hacer el duelo**, y siempre decimos que es un lugar que tiene un ángel especial, con luz propia, una paz que no encontramos en ningún lado, y agradecemos que hemos perdurado en el tiempo a pesar de todo”, manifiesta Mariano. Está convencido de que el emprendimiento le dio una cuota de optimismo a Castilla, y sentó precedente.



Los hijos de Noelia y Mariano: Olivia pintando durante la obra, y Juani con su look

“Siempre nos decían que **no se iba a poder**, que **cómo iba a tener un restaurante el pueblo**, que no iba a funcionar, eran todas negaciones”, reconocen. Pero ellos lo proyectaban diferente: veían que no solo iba a ser una oportunidad para que los vecinos vivieran la experiencia de “comer afuera” a unas pocas cuadras de sus casas, en vez de manejar unos 100 kilómetros para encontrar algo similar, y que también potenciaría a pequeños emprendedores que pudieran ofrecer mermeladas locales, algún paseo a caballo, y así, con la suma de lo que cada quien pudiera brindar como producto o servicio, empujarían hacia adelante a la localidad.

Estuvieron en lo correcto, y aunque el restaurante está abierto toda la semana – a excepción de los martes, que es el franco de la familia-, los viernes y sábados los visitan los residentes que van especialmente para disfrutar de un menú a la carta, algo antes impensado en Castilla, y se codean con los turistas que están de paso. Para poder sostener el proyecto a la par de su rutina laboral, ampliaron el equipo. Se sumó **Vanesa**, hermana de Noelia, que **vivía en Tortuguitas y volvió a su tierra natal** para dar una mano y comprometerse con el emprendimiento.



Noelia junto a su hermana Vanesa, que volvió a Castillas desde Tortuguitas para ayudarla en el emprendimiento

“Ella está trabajando desde hace un año. La convencí de que se venga, le dije que es un cambio de vida que le iba a hacer bien, y se vino con sus dos hijas más chicas. Se hace cargo de la cocina, y si aparece alguien al mediodía en día de semana, ella los atiende, está fija y al pie del cañón; nos hacía falta su magia y nos ayuda un montón”, comenta Noelia. Están más que contentos con la experiencia, y el **reencuentro familiar**, unidos para un mismo fin. Incluso sus hijos se ponen el delantal y pasan a saludar a las mesas, a reponer los servilleteros -hechos con herraduras que reciclaron-, y hacen amigos nuevos todo el tiempo.

Mariano, que se mudó desde la ciudad cabecera del partido a Castilla, que está a más de 80 kilómetros de distancia, cuenta que ahora ve todo desde otra perspectiva. “Entendí la forma acelerada en la que se vive, la locura del tránsito, el maltrato, y **vivir acá me hizo descubrir que la vida es otra cosa**, que se puede vivir de otra forma, conectando con las raíces”, asegura.

Un aplauso para el asador

Tienen un salón cubierto con capacidad para 140 personas, y cuando el clima acompaña también ponen mesas afuera. “Normalmente lo tenemos funcionando en un 80%, pero es muy variable”, indican. La propuesta no es solamente ir a comer rico, sino también pasar un día desestructurado y una invitación a bajar el ritmo. “Nosotros prendemos el fuego a las 7:30 de la mañana, se cuelga costillar por cinco o seis horas, y eso es lo que hace que la carne tenga un sabor único y esté tierna, **no existe el apuro ni el recambio de mesas**; vienen y se quedan hasta cuando quieran”, aseguran.



El

asado a la estaca, lechón, vacío y achuras conforman el menú de campo de excelencia

En sus redes sociales -en Instagram @elstud_2021 y en Facebook “El stud restaurante de campo”- incluso le sugieren a los comensales que traigan su equipo matero para disfrutar de la tarde, porque se come tranquilo y sin darse cuenta se va acercando el atardecer. Los sábados y domingos al mediodía son las jornadas de menú de campo, que incluyen la tabla de fiambres, las empanadas de carne caseras, el costillar, chorizo, vacío, lechón, y el postre, un combo que actualmente ronda los 5500 pesos por persona.

“**Somos los dueños pero también los mozos**, porque nos gusta atender, tener contacto directo con la gente, y queremos que se vayan conformes”, explican.

Noelia se pone feliz al ver **cómo se van “desestresando” las personas que llegan.**

“Como mamá me ha pasado muchas veces de ir con los chicos a un lugar a comer y que estén inquietos, no es tan fácil que estén sentados esperando la comida, y acá los padres se sientan en el ventanal y los ven mientras juegan en el patio, que usan la hamaca con una goma que pusimos, los tubos de toboganes que desparramos, y es un placer ver cuánto lo disfrutan y que no tienen que estar preocupándose porque acá realmente no pasa nada, hay una tranquilidad bárbara”, sostiene. Y por supuesto, siempre se escucha resonar el aplauso para el asador, que a veces es Mariano y otras un peón rural que muestra sus dotes en la especialidad de la casa, el asado a la estaca.



El amplio espacio donde juegan los niños cuando van a El Stud

“A veces llegan con el celular un poco más entre las prendas íntimas, y en medio del almuerzo de repente los ves que se olvidaron por completo de las pantallas, que dejan todo arriba de la mesa y se van al patio”, cuentan con humor. Lo mismo pasa cuando llegan ciclistas o motoqueros y preguntan dónde dejar sus vehículos, acostumbrados al temor de dejarlos expuestos a un hecho de inseguridad. **“Se desconectan un montón, viven otra realidad,** y como a mí me gusta generar lazos y soy muy inquieto, parte de mi rol es ayudarlos a dejarse encantar por la paz de Castilla”, cuenta Mariano.

Fue tanta la aceptación que tuvieron en la comunidad motoquera que incluso una vez los sorprendieron con una movida solidaria que los emocionó hasta las lágrimas. **“Llegó una caravana de 130 motos a El Stud,** y no lo podíamos creer, resulta que trajeron útiles

para tres años de escolaridad y vinieron a entregarla al jardín de infantes ‘La Hormiguita Viajera’”, revelan. Se trató de una iniciativa que realizó el grupo que organiza salidas en dos ruedas a pueblos de Buenos Aires, con almuerzo incluido -en Instagram comparten sus odiseas en @motosalidasba-, y en cada visita contribuyen de manera desinteresada con alguna institución de las localidades rurales.



A la derecha, Mariano y Noelia con sus hijos, la vez que los visitó una caravana de motos y trajeron donaciones para el jardín de infantes de Castilla

“El jefe de bomberos dio una vuelta con el camión, atrás venía toda la megacaravana, **toda la gente filmaba desde la vereda**, y los acompañaron hasta el jardín donde los esperaba la directora para recibir los regalos, y estábamos todos re emocionados”, destaca Noelia. No tiene dudas de que la cantidad de anécdotas que están acumulando con el local, serán imborrables. Un señor de 102 años viajó desde Moreno para conocerlos, un joven lloró al probar el tuco de las pastas porque le hizo recordar a la salsa que hacía su abuela, y uno de los clientes se inspiró en su idea y rescató una esquina abandonada en Chivilcoy para abrir un restaurante.

La ubicación en medio de la Ruta Nacional 7 y la Ruta Nacional 5, ambas de alto tránsito, les brinda una buena base de visitantes los fines de semana, y a través de la Ruta 51, de acceso asfaltado, se ingresa a la localidad. También **pasa el Tren San Martín**, que desde Retiro llega hasta Junín, y **una de las paradas es Castilla**. “Viene todos los días, solo

que quizás los horarios no son los mejores, porque llega de noche y se va a la mañana muy temprano; se tendrían que quedar un día al menos e irse a la otra noche, y como solo hay un solo hospedaje en la zona, que casi siempre está a plaza llena, se complica”, indica Mariano. Al detectar la necesidad de otro espacio donde los comensales puedan alojarse, está entre sus proyectos tener un hotel de campo que complemente al restaurante.



«Castillas es un pueblo que fue diseñado para ser ciudad, tuvo banco, cine, todos los servicios, y una iglesia colonial única en la Provincia», cuentan los anfitriones (Fotos: Gentileza Mariano Morra)

Ya han festejado cumpleaños con grupos grandes, pero todavía no tuvieron la oportunidad de celebrar un casamiento en El Stud, y se imaginan que sería un escenario ideal para una recepción íntima en medio de la naturaleza. “Siempre tenemos algo en mente, y estamos felices de haber podido soñar algo, proyectarlo y **lograrlo, más en los tiempos que vivimos**, porque más allá de lo económico esto es algo que nos hace muy bien como personas”, sentencian. Mariano, tan romántico como al principio de la charla, le pone broche de oro a la entrevista con un recuerdo que quedó patente en su memoria. “La primera imagen que tengo de Noe es ella tomando mate con mi cuñado en la caballeriza, mientras pintaba un poste; esa fue la primera vez que la vi, yo pasaba por ahí, me sonrió y me enamoré”, confiesa, y ahora es ese mismo espacio que transformaron para, como les gusta decir, estar a “salón y corazón repleto” cada fin de semana.

Fuente: Infobae

