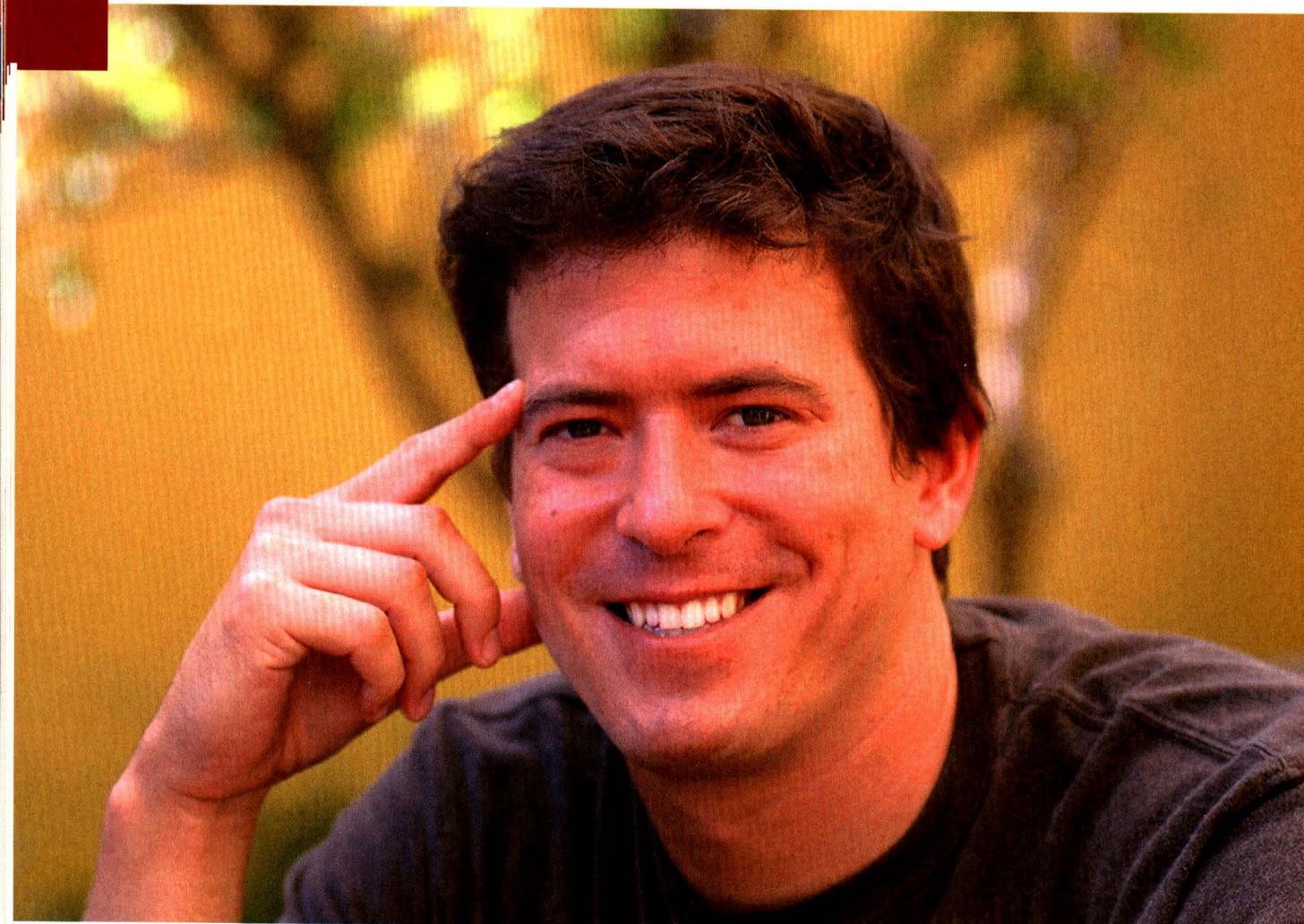


Estudiar cocina no debe ser una moda



La cocina es apasionante si te gusta y si lo tienes claro, afirma el chef Rafael Piqueras, quien dice que ya se puede hablar de un turismo gastronómico en nuestro país.

Estamos viviendo el boom gastronómico en nuestro país ¿cómo ves este proceso?

Siento que, con la cocina, los peruanos nos hemos como reencontrado, porque al final todos formamos parte de ella, todos tenemos un cocinero adentro.

Ahora, muchos chefs podemos salir en algunos medios de comunicación, porque la cocina es noticia, cosa que no pasaba antes. Era bien difícil que antes se entrevistara a un cocinero.

¿Lograr el nivel en el que estamos ha sido difícil?

Ha sido por el aporte de mucha gente. La cocina peruana tiene una solidez que no tiene la cocina de países vecinos. Definitivamente, por el mestizaje y la variedad de insumos que se usan, nuestros cocineros cocinan con lo que tienen a la mano, aunque solo sea un par de papas, tripas y un ají.

Ahora nuestra cocina se puede comparar con cualquier cocina del mundo, la italiana, la española o la que sea; tenemos grandes productos. Acabo de estar en Tarapoto y he visto que tienen una cocina con sabores totalmente nuevos para mí, los cuales crean una nueva expectativa, porque un cocinero siempre busca la oportunidad de investigar y aprender.

¿La crisis financiera internacional ha tenido algún impacto en el sector?

A pesar de la crisis internacional que alarmó al mundo, los restaurantes no han tenido una caída; por el contrario, han crecido y han batido récord en ventas. Los restaurantes de alta cocina han tenido mucho éxito con sus nuevas propuestas.

En nuestro país, ya se habla de un turismo gastronómico...

Así es, la gastronomía es un atractivo turístico, hay gente que viene al Perú solo a comer a tu restaurante en su avión privado, viene y se va. Es gente con mucho dinero que solo viene a comer, porque encuentran sabores desconocidos y muy agradables. Aparte de nuestra comida peruana, por ejemplo, el sushi que se prepara en nuestro país, con nuestros productos, es muy distinto y de una calidad muy superior a la que vas a encontrar en otros países.

Al final, hemos adoptado muchas técnicas de otras cocinas que nos han beneficiado; por ejemplo, el tiradito, el ceviche y los platos fríos, que vienen de una cocina que es muy técnica como la japonesa.

Toda esta movida gastronómica ha hecho que se abran varias escuelas para enseñar cocina ¿esto es positivo?

El tema de las escuelas hay que analizarlo con mucho cuidado y se debe tener en cuenta el compromiso que tienen con el alumno. Es decir, hasta dónde va ese compromiso de enseñar al alumno. Tiene que haber un filtro, en donde a los alumnos se les haga ver si realmente están preparados, porque la carrera de cocina no es una moda, es una opción de vida. La cocina es apasionante si te gusta y si uno lo tiene claro.

¿Y tú ves alguna escuela con esas características?

Se tiene que cuidar mucho al alumno. Yo no puedo decir qué escuela es mejor que otra, lo que sí puedo decir es que veo muchos alumnos humildes que tienen mucho interés en aprender y otros que

toman la carrera con ligereza. Ahí está la diferencia.

La cocina ha tenido distintas etapas como la novoandina, la fusión...

Para mí, la novoandina es una cocina más, que hizo mucho y que inicialmente nadie pensó el éxito que iba a tener. Ahora todos los chefs valoramos la visión que tuvieron esas personas, fue una idea algo disparatada en su momento, pero ahora es una cocina más, pero muy importante. Al final, es una cocina que nos hizo abrir los ojos, pero que también ahora hay otras y podemos hacer lo mismo con la de la selva.

¿Podemos hablar de rutas gastronómicas en nuestro país?

Claro que sí y es ahí en donde nos damos cuenta de las distintas opciones que hay en nuestro país. En Lambayeque y Arequipa; la ruta gastronómica puede convertirse en un eje muy importante para el turismo. También la parte de Cusco, la Selva, Chiclayo o Sipán. En todas partes, hay platos típicos, y muchas veces el lugar le pone el toque a las comidas; por ejemplo, es totalmente distinto si nos comemos un ceviche sentados frente al mar, sabe más rico, que hacerlo en otro lugar. ■

