



La gente ahora aprecia mucho más nuestra comida

La gastronomía peruana sigue despertado mucho entusiasmo y se valora cada vez más, subraya el chef Virgilio Martínez, dueño del restaurante Central.

Qué es lo que buscas con tu cocina?

Quiero despertar un poco los sentidos con una cocina que no sea clásica, sino más abierta al mundo, pero rescatando lo mejor que tenemos en nuestro país. Siempre busco poner en el

momento adecuado y en su mejor estado los productos del país.

¿Cuáles son los productos que más usas?

Por ejemplo, el cordero del Cusco, el cabrito de Pachacamac, los pescados de toda la costa del Perú,

las conchas desde Paracas hasta Máncora. De lo que se trata es de escoger productos de calidad de las distintas regiones. En los pescados blancos, el lenguado es la estrella, también la carne de cordero. Pero, sin duda, no puedo parar de ver las papas, la gran

variedad que tiene nuestro país. Es un producto sin comparación.

¿En cuántos lugares has trabajado en el mundo?

Como en doce, ya he perdido la cuenta... Canadá, Londres Nueva York, Alemania, Singapur, Tailandia, Colombia, Chile, Venezuela, y terminé en Madrid y en Barcelona. Después, regresé a Lima.

¿Tuviste la oportunidad de llevar la comida peruana a estos países?

Cuando me fui de Perú, salí renegando de la cocina peruana; todo me parecía mal, porque era una época en la que en los mejores restaurantes de Lima se priorizaba la comida francesa o italiana, y te decían que la cocina peruana solo era para la casa. Antes, por ejemplo, al ají de gallina no le daban el valor que tiene ahora. Ahora, cuando uno dice me voy a la cevichería, todos te dicen que vas a comer rico; antes, te decían "ay que misio". Todo esto pasó hace más de 10 años. En ese tiempo, estuve en varias ciudades lo que me ayudó a tener un mejor panorama. Cuando regresé a Lima, me di con la grata sorpresa de que la gastronomía peruana había despertado mucho entusiasmo y se la empezaba a

valorar. Este fue un gran trabajo que comenzaron Gastón y otros cocineros promoviendo lo nuestro.

¿Estudiaste cocina en Perú?

No, solo afuera en Canadá. Ahora trabajo con muchos chicos de escuelas y veo que están bien preparados, pero al final lo que más valoro es su actitud y las ganas que le ponen cuando cocinan.

¿Cómo ves la cocina peruana en el mundo?

Está siendo muy valorada y ha alcanzado niveles inimaginables en pocos años, y eso me anima a quedarme en Perú y seguir con mi restaurante. Ahora ya hay un mercado interno, la gente sale a comer y aprecia mucho lo nuestro. Yo estuve en la apertura del restaurante Astrid y Gastón en Bogotá, y me sorprendió cuando los colombianos decían "por fin los peruanos han llegado a enseñarnos a comer", y esto es muy bueno, considerando que Bogotá es una ciudad con mucho más movimiento que Lima. En Colombia, ya hay 5 restaurantes peruanos, y lo mismo sucede en otras ciudades como en Santiago de Chile o Buenos Aires en donde los restaurantes peruanos se hacen oír.



Uno de los ambientes del Restaurant Central

¿El Gobierno debería promover y apoyar más nuestra cocina?

Debería haber mayor apoyo para que los productos peruanos estén estandarizados y puedan ser exportados. Por ejemplo, hay una marca china que vende a todo el mundo y la mayoría de restaurantes chinos compra sus productos y tienen un sabor estandarizado, es decir, la salsa de soya tiene el mismo sabor en todos los países.

Qué pasa, por ejemplo, con el ají amarillo; cuando llega a Madrid y lo usas, no tiene el mismo sabor. Sería otra cosa si los productores se organizaran y logran ponerse de acuerdo en mantener estándares de calidad, así los restaurantes podrían acceder con más confianza a dichos productos.

Tienes 32 años y eres el creador de uno de los restaurantes mejor calificados de Lima. ¿Qué se siente?

Estoy muy contento con mi restaurante, pero trato de aprender en cada oportunidad que tengo. Ahora me voy de viaje para ver qué productos nuevos hay, qué máquinas para mejorar mis platos. En este oficio es importante mantener la humildad. ■



Foto: concha V. / El Comercio