

En este reportaje. La cocina peruana llega al mundo.

• **Propuestas de internacionalización. • El boom vs. El no boom. • Estrategias de alta cocina: Tailandia, Italia, México. • Habla María del Carmen de Reparaz.**

un país que entra por la boca

Está de moda repetir que el Perú es la nueva capital gastronómica de Latinoamérica y creer que la comida peruana se está devorando el planeta plato por plato: la revista GOURMET, una de las más importantes en el mundo gastronómico, ha declarado a la cocina peruana como una de las mejores. Desde septiembre del 2007 el pescado a la chorrillana, el lomo

saltado y los anticuchos de corazón son parte de la carta de uno los hoteles más glamorosos de China, el Grand Hyatt Beijing, y el célebre cantante colombiano Juanes, que anima las rumbas con una canción sobre su camisa negra, contrató el año pasado a un reconocido chef peruano para su fiesta de cumpleaños: quería que sus invitados probaran tacachos con

cecina y choclos y yucas en salsa a la huancaína. Sin duda, los sabores del Perú han traspasado fronteras, y eso también parece una consecuencia del crecimiento económico de un país: a más dinero, más y mejor comida. Sólo que esa afirmación nada más es posible en un territorio rico en ingredientes y maravilloso en talento.



Si Argentina y Brasil son máquinas de parir futbolistas, muy pronto el Perú lo será de chefs: en los últimos cinco años han surgido veintidós escuelas de cocina reconocidas oficialmente, lo que convierte a Lima en la ciudad con más cocineros por metro cuadrado del mundo. Ahora existe un *Oscar* a la gastronomía peruana que premia veinticinco categorías, entre

las cuales figuran el mejor pisco sour y el mejor lomo saltado. Y como el orgullo patrio no podía estar ausente, se nombró al 16 de octubre como el Día de la Gastronomía Peruana.

«La gastronomía hizo que en Perú entenderíamos que teníamos mucho más que ofrecer que Machu Picchu», dijo alguna vez Daniel Manrique, gerente del

restaurante Segundo Muelle. En estos tiempos de paladares exigentes, si la buena comida es una de las bellas artes, ¿el Perú podrá convertirse en el epicentro de un renacimiento culinario?

¿Qué estrategias se deben seguir?

Para la profesora de Le Cordon Bleu, Gloria Hinostroza, el Perú debe mirar

la importancia de los nombres

El chef peruano Israel Laura plantea algunos conceptos de lo que debería ser el futuro de la gastronomía en el país. «Debe establecerse el concepto, por ejemplo, del cebiche. Que cuando se le diga a un cocinero español *acebíchame* un pescado, entienda que debe echarle limón, sal y pimienta. Tienes que adaptarlo al paladar de allá. Y eso debe enseñarse en casa. Aún no existen escuelas que tengan una vocación de crear una escuela de cocina peruana. Si vas a una escuela de cocina, te enseñan a filetear con un nombre francés. Te enseñan recetas peruanas, pero no se preocupan por enseñarte nomenclatura peruana».



Mundial. Los chefs, Gastón Acurio y Toshiro Konishi, y el empresario Johnny Schuler en una presentación gastronómica de Promperú.

hacia adentro para luego tratar de exportar: muchos cocineros cambian los platos peruanos y, para ella, eso no es bueno. La tradición peruana marcará la diferencia. «La tradición es el futuro», dice la profesora.

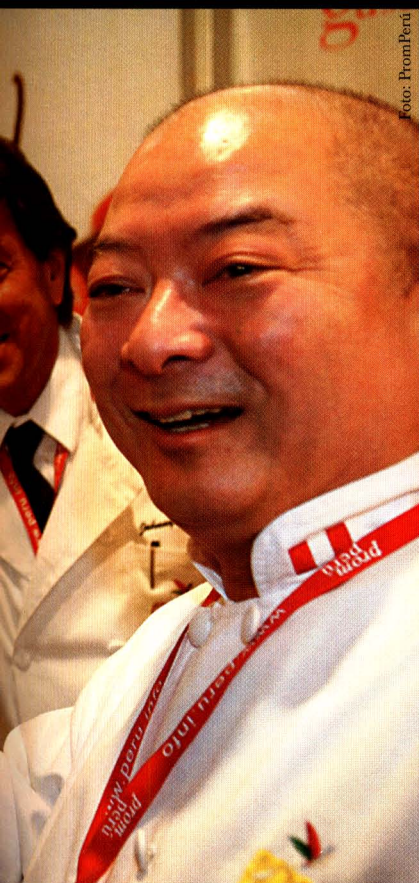
Por su parte, el chef Israel Laura, quien estuvo durante quince años en España y trabajó al lado de Ferrán Adrià, considerado el mejor chef del mundo, cree que el secreto no se oculta necesariamente en la tradición sino en el modelo que siguieron los japoneses para salir adelante luego de la Segunda Guerra Mundial: copiar y mejorar. ¿De quién? Francia. ¿Qué hicieron los franceses para tener la cocina más famosa y sofisticada del mundo? Profesionalizaron

la cocina y crearon técnicas y conceptos que ahora usa todo el mundo. «Lo mismo debería hacer la cocina peruana», dice Israel Laura, quien prefiere no mirar el ejemplo del Tex-Mex, aquella mezcla de comida rápida en versión mexicano-estadounidense.

Aunque la tradición es importante, Laura no cree que deban exportarse aquellas recetas que sólo consiguen que los peruanos radicados en el extranjero acudan en masa a los restaurantes. Debe establecerse una cocina peruana, una escuela peruana. Sino, ¿cómo hacer que al paladar europeo, que es más homogéneo y suave, le agraden los sabores excesivos del Perú?

«El fuerte de la comida peruana es el sabor, y lo que debe de exportarse es la sazón, mas no los platos como tales», dice Laura. Debemos mirar la tradición, porque nos basamos en ella, pero no restringimos a los platos tradicionales. Como los extranjeros están acostumbrados a sabores distintos, no se puede exportar el 100% de la comida peruana: debe exportarse el concepto. Y también las marcas, como apuntó una vez Gastón Acurio, el chef de moda.

Según Acurio, lo que falta es promover las marcas de productos culinarios peruanos por el mundo. Dice el chef que los cocineros y empresarios peruanos deberían desarrollar *mar-*



En los últimos cinco años han surgido, en Lima, veintidós escuelas de cocina reconocidas oficialmente, lo que convierte a la capital peruana en la ciudad con más cocineros por metro cuadrado del mundo

la nueva avenida la mar

Hasta hace cinco años, los alrededores de la avenida La Mar estaban poblados de talleres mecánicos y bazares, pero una inversión de más de un millón y medio de soles, llevada a cabo por el municipio de Miraflores, permitió asfaltarla nuevamente, instalar bancas y papeleras, y mejorar la iluminación de sus trece cuadras. Ahora ya no hay tiendas vacías. Y por los alrededores han florecido distintos restaurantes que han logrado la proeza de convertir a esta avenida en un «naciente emporio gastronómico». Reyes del emporio: Caplina, Pescados Capitales, Mi Causa y La Mar, este último le dio mayor notoriedad a la zona, y quizá el empujón final que necesitaba.

cas peruanas para que los inversionistas tengan varias opciones que escoger a la hora de decidirse por un concepto.

¿A qué se debió el boom?

Durante los años ochenta hubo una explosión gourmet en el mundo, con publicaciones y especialistas que buscaban nuevos sabores exóticos. Así fue como poco a poco se empezó a reconocer a la gastronomía peruana como un nuevo fenómeno. A ello habría que sumarle las bondades de la globalización. Gracias a ello es que el Perú pudo tener una de las grandes influencias: la televisión culinaria. En su libro LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA PERUANA, Mirko Lauer explica que con los chefs en la televi-



Nuevo look. La avenida La Mar se erige como una calle predilecta para las cebicherías.

el país del pisco

Los defensores del Pisco tienen una causa común: que la denominación de origen de este aguardiente de uva le sea otorgada al Perú. «Soy una gran defensora del Pisco», ha dicho la ministra de Comercio Exterior Mercedes Aráoz en septiembre de 2007. Y el presidente de la Asociación de Exportadores, José Luis Silva Martinot, ha lanzado un grito de defensa: «No se puede ceder en la lucha por la denominación de origen del pisco». ¿Estamos cediendo? Las noticias todos los días confirman lo contrario. Un par de ejemplos. Un día, el Tribunal Registral Administrativo de Costa Rica ratifica la denominación de origen del pisco para el Perú. Y, pocos días después, la Oficina Nacional de Propiedad Intelectual de la República Socialista de Vietnam hace lo mismo. Para el 2006 más de veinte países miembros del Acuerdo de Lisboa, organización que se encarga de regular las denominaciones de origen, reconocían al pisco como peruano. Tailandia también ha hecho este reconocimiento exclusivo ya que tiene un flujo de importación consistente. Y, como vemos, cada día se vienen dando nuevos avances en la ratificación del Perú como lugar de origen del pisco.



Sueldos. Un practicante puede ganar 550 soles al mes y pasa a ser cocinero con 1.500 soles, más incentivos. Un chef puede superar los 2000 dólares.

En estos tiempos de paladares exigentes, si la buena comida es una de las bellas artes, ¿el Perú podrá convertirse en el epicentro de un renacimiento culinario?

sión a cualquier hora del día y mostrando cómo hacer sus platos, poco a poco empezó a desatarse el interés por la gastronomía como si fuera un arte.

En un artículo publicado en el 2004 por la revista THE ECONOMIST, el periodista Michael Reid identificaba dos factores que «le otorgan al Perú un margen distintivo». Primero, la enorme biodiversidad del país, con docenas de microclimas y una gran variedad de productos y sabores y, en segundo lugar, que la comida peruana de tiempo atrás refleja un proceso de fusión cultural. «En un país tan pobre la comida ha sido tradicionalmente contundente y picante, pero falta de sofisticación», escribió Reid.



Foto: Fernando Cárdenas



Foto: Revista Gourmet Latino

Récord Guinness. El Perú tiene 491 platos típicos.

El día de la creación de la Asociación Peruana de Gastronomía (Apega), Bernardo Roca Rey, uno de los difusores de la cocina novoandina, señalaba que los mejores chefs peruanos ahora son jóvenes. «Estamos ante una nueva generación que ha tomado la delantera en relación con los países vecinos», dijo aquella vez Roca Rey. «Hoy más que nunca debemos ser exigentes con los restaurantes, debemos reclamar cuando encontremos un plato poco estético y, sobre todo, cuando los ingredientes y sabores se agreden. Solamente de esta forma podremos volvernos competitivos». Y se refería, claro, a volvernos competitivos en el mundo. La profesora Gloria Hinostroza, de la

escuela Le Cordon Bleu, tiene otra explicación para este suceso del sabor: la comida peruana está siendo reconocida afuera porque es buena. Así de fácil. Antes no lo era porque el Perú no se promocionaba. «Siempre le ha faltado identidad frente al atractivo extranjero, que puede no ser tan seductor, pero que sigue siendo extranjero», dice la profesora.

Para ella la visión de la cocina en el Perú ha cambiado. Antes no había restaurantes finos, todo era rústico. Gloria Hinostroza recuerda que a fines de los años ochenta, la presentación de los platos no era buena y que los insumos utilizados eran baratos. Luego vendría el tiempo del desarrollo: un mejor nivel

de educación, un mejor nivel de preparación, un país que crece y un mejor nivel de exportación.

¿Pero es verdadero el boom?

Para el chef Israel Laura no existe tal boom de la gastronomía peruana como se piensa. «Aún somos una posible potencia», dice Laura. «Ha habido un despegue debido a diferentes factores, como el crecimiento económico, pero los peruanos son los que más bombos y platillos echan sobre su gastronomía». Recuerda que en España la gente no tiene en la cabeza ir a probar comida peruana. «Son los peruanos los que van a comer a sus restaurantes», dice el chef.

aprender a cocinar

Según Magali Ortigosa, directora de la escuela de cocina de la USIL, más de la mitad de sus alumnos decide irse a trabajar fuera del Perú cuando terminan sus estudios. El resto se queda con la oferta peruana: restaurantes, hoteles, caterings para empresas o eventos.

Según dijo una vez Gastón Acurio, «el problema es que todos los chicos quieren ser chef. Las escuelas privadas lo que forman son chefs y chef lo que significa es jefe. Y evidentemente oportunidades para jefes de cocina no hay tantas pero sí para cocineros, y justamente lo que no hay en el Perú son escuelas públicas —y gratuitas— que formen buenos cocineros».

Para Laura, quizá el Perú sea una de las mejores cocinas en Latinoamérica. Y toda esa publicidad es de gente especializada, que conoce de gastronomía, pero que no refleja el verdadero sentir de los paladares del mundo. «España se demoró treinta años en ser considerada la mejor cocina del mundo junto a la histórica cocina francesa. El Perú recién tiene seis años de crecimiento», dice Laura.

Es similar a lo que señalan Mirko y Vera Lauer en su libro: «No estamos frente a una revolución gastronómica sino ante una comercial», dice una de las páginas del texto. Sólo el tiempo dirá quién tiene la razón. ■

libros recomendados

José Bautista, Rafael Chávez, César Rojas y Juan Vega **estrategias para el desarrollo de la industria del pisco**

Lima: CENTRUM Católica, 2007

Esta tesis de alumnos de CENTRUM Católica convertida en libro pretende entender los factores que causaron que ese producto no tenga la posición de licor de clase mundial que merece. El libro no se limita a la exploración del problema sino que propone lineamientos de acción y estrategias dirigidas a impulsar y desarrollar la industria, de manera que se pueda acortar la brecha que separa al pisco de otros aguardientes extranjeros.



Mariano Valderrama **rutas y sabores del cebiche.**

Lima: USMP

Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2007.

No hay una sola manera de preparar el cebiche. Cada región hace del pescado marinado en limón su propia aventura. Inclusive en una misma región también hay diversas formas de preparar el plato. Basta con separar o agregar un ingrediente para estar frente a una nueva presentación, un nuevo gusto. Eso es lo que demuestra el libro, un recorrido por el litoral peruano en la búsqueda ambiciosa de todos los sabores del cebiche.



Mirko Lauer y Vera Lauer **la revolución gastronómica peruana.**

Lima: USMP

Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2006.

Ni recetas ni restaurantes ni fotografías de platos típicos. El libro ofrece ensayos, entrevistas y testimonios sobre la llamada Revolución Gastronómica Peruana. Investigadores y chefs comparten ideas entorno a la expansión de los restaurantes peruanos en el exterior, así como del boom local de publicaciones y escuelas dedicadas a la cultura gastronómica del país. También hay algunas proyecciones sobre el potencial todavía latente de nuestra identidad culinaria.

