

Reconocidos chefs peruanos se lucen en una serie digital

7 de Marzo de 2017

La serie 'Off The Table' del portal NewWorlder.com, tiene la finalidad de relacionar la gastronomía con la cultura local de los países y demostrar la fusión de culturas que se tiene. En su reciente edición, incluyó en su programación a tres reconocidos chefs peruanos Mitsuharu Tsumura, Virgilio Martínez y Gastón Acurio, los cuales estarán brindando testimonios sobre la fusión de culturas, ingredientes y técnicas de nuestra cocina, fortaleciendo al país como destino gastronómico mundial.

El pasado 2 de marzo, el chef Nikkei Tsumura del restaurante Maido en Lima, clasificado en el puesto # 13 en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo, fue el anfitrión de Jim Kane (host del show) en la costa norte del país para explorar métodos de pesca sostenibles. Micha, como se le conoce más familiarmente, rinde homenaje a la puesta en escena de la diversidad de nuestra gastronomía a través de la deliciosa cocina nikkei. Creada por inmigrantes japoneses en el Perú, este estilo de cocina es una de las principales razones por las que este restaurante catapultó el ranking mundial (31 puntos en un año). Compartimos con nuestros lectores el video de Tsumura en Off The Table (ver líneas abajo, la transcripción en español):

Lo más interesante es su menú de degustación: el menú de 200 millas de Micha es una referencia a la riqueza de nuestros mares y la excepcional oferta marina generada por corrientes frías de Humboldt, con anchoas, sardinas y peces más grandes como el atún. Las creaciones de Micha tienen una inclinación claramente peruana, mezcla la crema y el maíz en su ceviche; hace fideos de yuca; y risotto del erizo de mar. Es un gran ejemplo de la creatividad nikkei.

Howard Chua-Eoan de Bloomberg Pursuits, escribió el 2 de marzo, 2017, "A los aficionados de la comida peruana como les gusta contar esta historia: George Auguste Escoffier, el chef que escribió las reglas de la cocina francesa contemporánea, decidió clasificar a los mejores cocinas del mundo. A sus ojos, la mejor fue, por supuesto, la francesa, seguida por la china y, en tercer lugar, la peruana. ¿Italiana? ¿Española? Ni siquiera se mencionaron. Mientras que Escoffier puede o no haber creado este ranking, este es una profecía auto cumplida: Lima, la capital del Perú, es actualmente el mejor lugar en el universo para obtener una muestra de la cocina de restaurante de mayor rango".

"La prueba es matemática, si se utiliza como una guía, los 50 mejores restaurantes del mundo. Ninguna ciudad de la lista tiene más de tres restaurantes entre los mejores 50. Las cuatro ciudades que presentan un triple reto son Nueva York, Londres, Ciudad de México y Lima. Si se promedia el ranking de los tres restaurantes de cada ciudad, Lima tiene la mejor ubicación, 15.6, seguido por Nueva York (23.6), Ciudad de México (26.6), y Londres (28.3). De hecho, Lima venció a Nueva York

por ocho puntos. (Nota: Antes del cierre de Noma, (la semana pasada), Copenhague, también tenía tres de los 50 mejores lugares, con una media de 24.3)”.

Y es que el Perú es actualmente uno de los mejores lugares del universo para obtener una muestra de la más alta cocina de restaurantes. Nuestra capital cuenta con: Central (Nº 4), Maido (Nº 13), y Astrid y Gastón (Nº 30), entre los mejores restaurantes del planeta. Cada uno de ellos ejemplifica diferentes aspectos de la diversa cultura y creatividad culinaria del Perú.



Mitsuharu Tsumura, Virgilio Martínez y Gastón Acurio Fuente: PromPerú

Más adelante aparecerán otros dos chef emblemáticos de nuestro país. El 6 de abril, Virgilio Martínez, Embajador de la Marca Perú, invitará al público en general a acompañarlo en la preparación de la pachamanca, siendo uno de los platos más tradicionales. Y el 4 de mayo, Gastón Acurio se presentará en el programa para resaltar la creatividad y talento de los peruanos, así como la importancia que tiene la cocina para lograr igualdad de oportunidades en el país.

Esperamos con ansias los siguientes capítulos, que compartiremos con nuestros lectores con gran entusiasmo. **Lampadia**

Ver transcripción del video en español:

Mitsuharu Tsumura (MT): Creo que para cada cocinero, para cada chef, el elemento más importante en la cocina son los ingredientes. Hoy en día, un cocinero no sólo puede ser una persona que está en su cocina. Creo que tienes que empezar desde el principio. Realmente creo que hay mucho que hacer en el océano ahora mismo.

HOST: La majestad del ecosistema marino. Uno se enamora del lugar, sobre todo cuando puede ayudar a protegerlo.

MT: La conexión de los pescadores con los cocineros con respecto a la sostenibilidad, esa es la razón por la que vengo a menudo a esta parte del Perú. Estoy especialmente interesado en la captura de langosta.

HOST: Tenemos hermosas condiciones del agua y una plataforma petrolera abandonada, que hace de un gran lugar de pesca. Cada pescador se posicionó y me mostraron cómo poner las cañas de pescar, así que voy a darle una oportunidad. Esto totalmente garantiza una captura de pescado, así que vamos a ver.

¡Un bagre!

Uno para la cena.

PESCADOR: Para Japón, este es el mejor pescado. Lo mejor en proteínas.

MT: Si quieres inspirarte, tienes que continuar aprendiendo y tienes que ir a su territorio. Ya sabes, sentir la energía para entender cómo crece, cómo está preparado y hay una razón para todo en la cocina. Es inspirador. Es estimulante venir aquí entendiendo cómo funciona la pesca, cómo se comportan los peces, cómo es la vida de los pescadores. A veces es muy difícil. Te hace entender y te hace querer hacer algo para que tengan mejores vidas.

Creo que Maido ha estado relacionado con el océano durante los últimos 7 años, bajo el nuevo concepto del menú inspirado en las 200 millas del mar que tenemos aquí en Perú, así que hoy es su prueba.

Señora: ¡TIME OUT!

Personal: Tuvimos que esforzarnos un montón. Hace una semana tuvimos un menú de degustación diferente con todos, probando las porciones, y el procedimiento. A mi jefe le gusta hacer la cosa correctamente. Eso es algo que realmente me gustaría hacer si tuviera un negocio como este.

MT: Tenemos que comunicarnos. Tenemos que contar historias. Cuando la gente viene y ve cómo están trabajando los pescadores todos los días, cuán difícil es... Cuando tienen un pescado en el plato y lo están comiendo, dicen: "Oye, esto es mucho trabajo" "No es fácil de conseguir". Uno lo aprecia más, así que creo que es muy importante. [Lampadia](#)