

# ROLANDO ARELLANO C.

Presidente de Arellano Marketing y profesor de Centrum Católica



## Primos del anticucho

Hijo de la estera, sobrino del triciclo, primo del anticucho”, les decía hace 40 años el ‘Cumpa’

Donaire a los peruanos en su poema “Viva el Perú, carajo”. Hoy las cosas cambiaron, pues para la mayoría la estera y el triciclo han quedado atrás, superados por la casa de tres pisos, la combi propia y el instituto donde estudian sus hijos. Lo que no ha cambiado es que seguimos siendo primos del anticucho, como se observa en el entusiasmo alrededor de la edición de Mistura que se acaba de inaugurar, y como lo dicen los datos sobre el crecimiento de la gastronomía nacional.

Como se ve en la vida cotidiana y se podrá ver en detalle en el documento “El Boom Gastronómico Peruano al 2013” —que lanzará Apega— basado en un estudio que hicimos para ella, la gastronomía peruana sigue creciendo. Así, como actividad integral, esta ha crecido mucho en volumen, tamaño y número de personas participantes. También en la producción agrícola han continuado las inversiones y la ampliación de los mercados interno y externo.

Pero la gran noticia fue —luego de lo sucedido hace tiempo con la papa— la proclamación del Año Mundial de la Quinoa, otro producto oriundo de ‘aquisito’ que se vuelve internacional. Antes era guiso de quinoa, hoy es ‘quinotto’.

Lo mismo pasa con los

restaurantes, que aparecen por doquier, solos o de la mano de corporaciones que compran y crean cadenas. Y el crecimiento no se limita al Perú, pues han abierto muchos restaurantes en el extranjero, sobre todo en países vecinos, donde empieza nuestra cocina a labrarse un buen nombre.

“En el Perú se come rico”, nos dicen con más frecuencia nuestros amigos fuera, con apreciación sincera pero también con mucha cortesía... luego de habernos oído decirlo tantas veces.

Por el lado cultural ha crecido el número de instituciones educativas que forman chefs y cocineros. No existe hoy ciudad respetable que no tenga una de ellas. Han continuado las publicaciones sobre culinaria y aparecido más programas de televisión, al punto de verse un reciente canal exclusivo para estos temas. Maridaje de sabor y de saber

En cuanto al consumo, hay mayor frecuencia de

asistencia a restaurantes en todos los grupos sociales, y muy especialmente en la nueva clase media. Antes ella celebraba en casa, pero hoy tiene excedentes para darse un gustito fuera, y como la mamá que ayer cocinaba hoy tiene un empleo, todos disfrutan. Nuestros estudios dicen que en ellos hoy la salida a comer ya es parte oficial del presupuesto. ¿Ya fuiste a Mistura? Será la frase más común en estos días.

Y detrás de todo ello se ve que también ha crecido en los peruanos el sentimiento de orgullo por nuestra cocina, quizás entre otras cosas porque el deporte y la política no nos han dado muchos motivos para ello. Hoy el clásico más celebrado no es el U-Alianza, sino el de arroz con leche y mazamorra morada.

El crecimiento va bien y debe celebrarse, mejor si es con un buen pisco; pero no debe subírsenos a la cabeza, como si tomáramos demasiado de este. Crecer no siempre es desarrollarse, y nos preocupa que con la euforia olvidemos que queda mucho, mucho por mejorar en la gastronomía peruana. Pero esta semana de Mistura es momento de festa y de celebración. Ya hablaremos de mejoras, y de otros anticuchos, luego. Hoy visitemos a nuestros primos. ¡Buen provecho!

### LA QUINUA

**Y la gran noticia fue la proclamación del Año Mundial de la Quinoa, otro producto oriundo de ‘aquisito’ que se vuelve internacional. Antes era guiso de quinoa, hoy es quinotto.**

### EL CLÁSICO

**Hoy el clásico más celebrado no es el U-Alianza, sino el de arroz con leche y mazamorra morada.**