

LUCES

EL COMERCIO Martes 23 de mayo del 2006 | Gastronomía | c3

LIBRO |||| **Cocina peruana**
Prom-Perú presenta
"Perú, mucho
gusto" • PÁG. 3

TV |||| **Por Sony**
Definen cásting de "Latin
American Idol" • PÁG. 6

PUBLICACIÓN |||| **"Perú, mucho gusto"**

Promoviendo nuestra riqueza gastronómica

★ UNA EDICIÓN DE LUJO REÚNE LO MEJOR DE NUESTRA COCINA PARA MOSTRARLO AL MUNDO
★ LA PUBLICACIÓN SERÁ PRESENTADA ESTA NOCHE POR EL MINISTRO ALFREDO FERRERO

El mundo entero descubre el Perú a través de sus sabores y aromas, de sus chefs y sus recetas, de sus insumos de mar y de tierra. Pero también lo podrá hacer, desde hoy, a través de "Perú, mucho gusto", el libro de lujo que esta noche presenta la Comisión de Promoción del Perú (Prom-Perú).

La publicación de lujo, elaborada por el Área de Publicaciones y Multimedia de El Comercio (por especial encargo de Prom-Perú), invita al lector a hacer un recorrido por nuestra cocina, organizando un periplo imaginario a través de tres ca-

pítulos, presentados como menús. El primero condensa diez mil años de historia de nuestra cocina, desde los inicios relatados a través de leyendas y el tiempo de los incas, luego la llegada de los españoles, las épocas virreinal y republicana, los sabores que trajeron las migraciones y la nueva cocina peruana, resultado del rescate de productos autóctonos.

El segundo menú sirve al lector los platos típicos de las regiones del Perú, les presenta la receta tradicional y un poco de su historia. El cebiche, la causa, los anticuchos, el sancochado, la cara-



LINO ESTRADA

EXPERTOS.
El chef James Berckemeyer fue uno de los convocados, entre 50 especialistas.

pulcra, el lomo saltado, el shámbar, el seco de chavelo, el rocoto relleno, la papa a la huancaína, la puka picante, la pachamanca, el juane, el suspiro de limeña y la

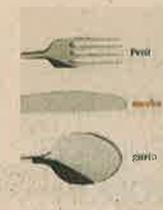
mazamorra morada son solo algunos de ellos.

Finalmente, el tercer menú está dedicado a la creatividad de nuestros chefs, los verdaderos

artífices del repunte de nuestra cocina, pues han sido ellos quienes han dado a conocer nuestra sazón, y son ellos ahora quienes interpretan de manera novedosa cada uno de nuestros sabores, para presentarlos al mundo.

Este es el menú que presenta creativas recetas de autor, todas con el toque personal de cada chef, quienes amparados en ricos insumos (destacan la variedad de ajíes, las exóticas frutas, nuestras hierbas y especias, los granos, pescados y mariscos y los tubérculos y raíces) tientan el paladar del lector con succulentas preparaciones.

El lanzamiento de esta publicación —en español e inglés, incluso para las recetas— va acompañado por la presentación del portal www.perumuchogusto.com, una nueva herramienta para la



PERÚ, MUCHO GUSTO
PROM-PERÚ / Presentación TAPA DURA / Número de páginas 290

promoción de nuestra gastronomía.

El nuevo portal lanzado por Prom-Perú incluye información sobre la cocina de cada región, describiendo sus platos principales y dando al turista información útil para acceder a las ciudades aludidas. Igualmente, dedica un espacio especial al pisco, a los ingredientes autóctonos, a la participación del Perú en festivales gastronómicos internacionales, además de ofrecer enlaces y postales para su envío virtual a todo el mundo. ●

La cocina peruana, con mucho gusto

★ EL MARTES 23 SE PRESENTÓ EL MONUMENTAL "PERÚ, MUCHO GUSTO", UN NUEVO PRODUCTO DEL ÁREA DE PUBLICACIONES Y MULTIMEDIOS EL COMERCIO
★ EL LIBRO FORMA PARTE DEL LANZAMIENTO DE LA MARCA DEL MISMO NOMBRE, CON LA QUE SE BUSCA DIFUNDIR NUESTRA COCINA EN EL MUNDO

A las 7.30 de la noche del pasado martes 23 de mayo, luces de colores se encendieron sobre dos escenarios ubicados en los bordes de la Plaza Bolívar del distrito de Pueblo Libre. En ellos se bailaron desde marineras, tonderos y huaylash; hasta valeses y música negra. Así, dentro de este marco de danzas y bailes peruanos, se dio inicio al lanzamiento de la marca 'Perú, mucho gusto' y a la presentación del libro de cocina del mismo nombre.

Diversas personalidades de la culinaria peruana se reunieron en la plaza para participar en el encuentro organizado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Mincetur, y la Comisión de Promoción del Perú, Prom-Perú.

Bernardo Roca Rey, director del Área de Publicaciones y Multimedia de El Comercio, inició la presentación del libro recordando lo que, según vestigios encontrados en Caral, es considerado el origen de la cocina peruana. Así mismo, hizo un breve recorrido por la historia de nuestra cocina y cómo esta se ha ido transformando y enriqueciendo a través del tiempo. Por su parte, el ministro Alfredo Ferrero destacó la importancia de promover nuestra gastronomía y mencionó datos para tener en cuenta: "el 30% de los turistas extranjeros que eligen Machu Picchu como destino turístico, decide viajar después a Li-



JOYA BIBLIOGRÁFICA. La gastronomía peruana merecía una publicación de estas características.

ASUNCIÓN ||| Aniversario
Presentan obra
inédita de Augusto Roa
Bastos • PÁG. 7

DEBUT ||| "Nacho libre"
Ana de la Reguera
en Hollywood • PÁG. 10

LUCEES



★ ESTE JOVEN CHEF PERUANO SALE A LA CARGA PARA MOSTRAR SU ESTILO CON UNA PROPUESTA QUE SEDUCE LOS SENTIDOS

*** Catherine Contreras

Las críticas constructivas y la satisfacción del comensal son para James Berckemeyer el mejor aliciente. Lo entendió así desde que, a los 21 años, se ciñó el uniforme de mozo en Cancún y trató por primera vez a los clientes de un restaurante. Fue una experiencia fundamental.

Luego entró a la cocina. Pasó por Le Cordon Bleu Perú y reforzó lo aprendido al lado de Gastón Acurio, en el restaurante Astrid & Gastón. Su estilo se fue perfilando desde ahí.

El International Culinary Institute for Foreigners (ICIF) de Italia afianzó su formación. Berckemeyer, como cocinero, creció en esta sede del Castillo de Costigliole, en la región de Piamonte, que también lo vio destacar, al punto de recibir en Turín el reconocimiento de la Academia de Cocina Italiana de Piamonte.

El chef Emanuele Scarello lo recibió en su Agli Amici (una estrella Michelin), donde el joven peruano conoció esa tradicional gastronomía italiana que inspira crear propuestas de autor. Sus sentidos despertaron y su imaginación empezó a retarlo. James regresó a Lima cargado de energía y dispuesto a perfilar una propuesta que lo pintara de cuerpo entero.

Cuando llegó a la cadena Sonesta Posadas del Inca, a fines del año pasado, el chef empezó a trabajar sin prisa, con calma, con la idea clara de mostrar toda su experiencia y expresarse.

Hoy, James Berckemeyer presenta su primera carta en el restaurante El Olivar, en que deja de lado los buffets que tradicionalmente se servían, pero sin relegar el célebre miércoles de sancochado. Los sentidos están a gusto [c4]

MIGUEL BELLIDO

JAMES BERCKEMEYER

ala
carta

PROPUESTA |||| Nueva carta en El Olivar Restaurant-Bar

Los sentidos están a gusto

★ EL CHEF PERUANO JAMES BERCKEMEYER TIENE LISTA SU PRIMERA CARTA ★ EN ELLA PRESENTA ARROCES Y PASTAS, CARNES Y PESCADOS QUE REVELAN AL PALADAR UN DELICADO SABOR INTERNACIONAL CON ESE TOQUE CARACTERÍSTICO DE NUESTROS REVALORADOS INSUMOS

●●● Catherine Contreras

James Berckemeyer tiene lista su nueva carta. Y nos la presenta en exclusiva para tentar un poco al lector. Como chef ejecutivo de la cadena de hoteles Sonesta Posadas del Inca (Lima, Puno, Cusco y Arequipa), él no ha tenido miedo de asumir retos que muchos podrían presumir imposibles, como hacer del restaurante de un hotel un lugar bastante concurrido.

Para él eso no es imposible. Y para lograrlo, lo primero que ha hecho es dejar que su cocina se luzca. Y en esto es primordial no solo una buena propuesta, sino el equipo. Apoyado por Pablo Anastasio y Alfredo Lazo, el chef enseña pero también aprende de quienes lo rodean, y juntos preparan delicias que el comensal podrá encontrar en la nueva carta y degustar en los próximos días. Ahí están el tiradito nikkéi de atún en salsa de naranja, y las conchas de abanico envueltas en masa phyllo sobre mermelada de ají amarillo y bañadas con espuma de pisco. Eso para empezar.

De fondo presenta un cochinito confitado lentamente y sellado al horno, con papas huamantanga al mortero, puré de manzana picoso y ensaladita de berros; y los ñoquis de zapallo loche salteados con camarones a la crema de salvia.

En la carta también están los sándwiches (infaltables para algunos pasajeros) y los postres que coronan un buen día.

LA RECETA

Corvina escabechada sobre una cama de puré de lentejas al orégano

INGREDIENTES

180 g de corvina, 120 g de lentejas, 50 g de cebolla roja, 50 g de ají verde en pasta, 20 g de vinagre blanco, 5 g de orégano, 50 g de tocino ahumado, 10 g de aceite de oliva, 50 ml de vino blanco, 10 g de ají panca.

PREPARACIÓN

Sellar la corvina a la plancha con aceite de oliva. Sancochar las lentejas en agua con tocino y cebolla.

Aparte, hacer un aderezo de cebolla con el ají amarillo. Cocinarlo a fuego lento aproximadamente por unas tres horas. Una vez cocidas las lentejas, añadirselas al aderezo y licuarlas. Al final añadirle el orégano.

Hacer el escabeche con la cebolla en una pluma gruesa, con el tomate y el ají amarillo, añadirle el vino blanco que evapore el alcohol, el vinagre blanco y la pasta de ají amarillo y ají panca. Servir de base el puré de lentejas magueado, encima la corvina y el escabeche coronando para darle altura.



AL ATAQUE. En Lima, el chef James Berckemeyer hace su debut con una lista que le permite expresar su cocina tal cual.

FOTOS: MIGUEL BELLIDO

MEMORIA GUSTATIVA.

El cochinito con papas huamantanga es un plato que ideó inspirado en los aromas y sabores de su niñez.



LA RECETA

Taboule de quinua

INGREDIENTES: 40 g de quinua blanca, 40 g de quinua negra, 40 g de quinua roja, 1 pimiento morrón, 1 zapallito italiano chico, 30 g de pallares frescos, 40 g de queso fresco en cuadrados, 5 limones, 60 ml de vinagre de manzana, perejil.

PREPARACIÓN: Lavar la quinua para retirarle el amargor (6 veces). Darle un hervor, botar esa agua y terminar su cocción en una nueva. Cortar el pimiento y el queso en cuadraditos, el zapallito en láminas sesgadas, sancochar el pallar al dente. Hacer una vinagreta con limón y vinagre, salpimentar. Dejar reposar para que absorban todos los sabores. Armar en un molde redondo y poner una ensaladita arriba.

Camarones petrolera

INGREDIENTES:

110 g de colas de camarón, 60 ml de crema de leche, jugo de 1/2 naranja, 30 g de tinta de calamar, 20 g de queso mantecoso cajamarquino.

PREPARACIÓN: Saltear las colas de camarón en una sartén bien caliente para darles un toque ahumado, retirarlas cuando estén en su punto. Desglasar con jugo de naranja y reducir. Añadirle la crema y reducir hasta que coja punto. Agregarle la tinta de calamar y el queso mantecoso. Reincorporar los camarones. Para servir, poner una base de juliana de yuca frita, los camarones encima y unos tropezones de camote.

LA REVOLUCIÓN DE GASTÓN

El famoso chef peruano, Gastón Acurio, y su proyecto de expansión mundial de la industria nacional de comida y restaurantes. Un "sí se puede" culinario.

Por: José Tsang



Gastón Acurio y James Berckemeyer, chefs peruanos de alta calidad.

"Soy cocinero porque me divierte y empresario por deber", confiesa Gastón, con la paz de quien ha encontrado lo que tiene que hacer y que, para remate, lo hace bien. Pero el punta de lanza del acaso momento estelar de la cocina peruana no es un empresario cualquiera, sino un estratega con visión a largo plazo. Y no sólo porque sus proyectos lo avalan, cuya revisión provoca la más salivosa de las envidias: está por inaugurarse la sanguchería "Don Pascual"; "Astrid & Gastón" está en Santiago, Bogotá, Caracas y Quito; "T'anta" ya tiene cuatro locales en Lima; la cebichería "La Mar" va a México, y Londres, Tokio y Nueva York esperan ansiosos.

Recientemente, en un recinto que no tiene cátedra de gastronomía sino ramas afines a las frías pero necesarias proyecciones crematísticas (léase Universidad del Pacífico), el buen Gastón dio el discurso inaugural del año académico a pedido de los alumnos.

Lo que dijo el renombrado chef tuvo visos iluminadores, similar a cuando queremos recordar algo, lo tenemos en la punta de la lengua pero no lo logramos recordar, y entonces alguien oportunamente nos refresca la memoria.

Gastón formuló una pregunta de respuesta aparentemente simple: ¿si tenemos los recursos y los pro-

ductos, entonces por qué la comida peruana no está posicionada masivamente a nivel mundial? Pues nos falta dar el siguiente paso: generar industria mediante la creación de marcas.

Ya se sabe que la abundancia de recursos naturales también puede ser una maldición cuando éstos no son aprovechados: una vez finalizados los ciclos de bonanza económica, el país poseedor de estas riquezas se va cuesta abajo (por ejemplo, una nación dependiente de los precios internacionales del petróleo).

Lo que falta es vender un concepto, una filosofía de trabajo y servicio que se convierta en un modelo a estudiar, imitar, admirar e invertir. Marcas que faciliten la internacionalización pero también la segmentación de los mercados a los que van dirigidas, pues la comida, como todo producto, se enfrenta a consumidores distintos.

La ambición de Gastón, como tal, implica una revolución en nuestra emergente industria de restaurantes (la que, a su vez, beneficiaría al sector agrícola como proveedor de materias primas) pero tiene una viabilidad pragmática indudable. ¿Si las pizzerías y las franquicias de hamburguesas ya están instaladas globalmente, por qué nuestras pollerías, cebicherías y chifas no podrían emprender un camino parecido?

Los japoneses, por citar un ejemplo, lo comprendieron perfectamente. A inicios de los ochentas no había sushi bares en el mundo; hoy hay más de 50,000. Y gracias a este boom pudieron ingresar no sólo productos a América y Europa, sino otros conceptos como el teppanyakki, el benihana o los noodle bars.

Y las proyecciones de Gastón no se detienen. En estos momentos está en pleno desarrollo de la quinta marca, concerniente a las anticucherías, con afán reivindicatorio para recuperar el espíritu de las entrañables anticucherías de antaño. Y está en proceso de crear tres marcas más: el chifa, hacer que el mestizaje chino-peruano sea un elemento diferenciador de la comida china mundial; una pollería peruana que le haga pelea al roasted chicken; y una cadena de hoteles boutique.

De lograrse todo esto, la demanda de productos comunes como papa amarilla, ají, cebolla roja, ro-

coto o limón se multiplicaría infinitamente en el mundo. Y Perú sencillamente no sería el Perú que conocemos hoy.

Como para creer que no todo está perdido, aunque la política a veces genere esa impresión. No todo es cuestión de emigrar. Desde aquí, nuestra patria, es posible comenzar la revolución. ○

EL GRAN SALTO DE JAMES BERCKEMEYER

La labor de Gastón no sólo se orienta a crear, sino también a formar valores. Y entre sus discípulos más destacados está el chef James Berckemeyer, quien trabajó durante dos años en "Astrid & Gastón". Actualmente es el cocinero principal del restaurante bar **"El Olivar"** del hotel "Sonesta Posada del Inca"; y en julio participará en un Festival Internacional de Gastronomía en Bogotá, difundiendo las maravillas de la cocina peruana.

Los restaurantes del hotel "Sonesta Posada del Inca", dispuestos a lo largo y ancho del país (Lima, Cusco, Puno, Arequipa), son sin duda un detalle que distinguen a este hotel de la competencia. Se trata de la única cadena de hoteles del Perú cuyos restaurantes, si dejar de ser parte de ella, tienen una personalidad propia de cualquier restaurante de alto vuelo. Asimismo, a la usanza del plan de Gastón de emplear nuestros recursos, cada local utiliza los ingredientes típicos de la zona. Así, la sucursal de Arequipa es uno de los pocos hoteles de la tierra del Misti que ofrece una carta gourmet a la arequipeña.

James confiesa que ha aprendido de Gastón esa obsesión por la perfección que es finalmente una preocupación por el cliente, y que la generosidad del maestro no se olvida. "Somos pocos en este campo y debemos unirnos para sacar adelante nuestros proyectos", afirma James. El rotundo éxito profesional de ambos no hace sino confirmar esto. ○

2-4 CULTURA & GENTE

LA GASTRONOMÍA ESTÁ DE MODA EN COLOMBIA

Festivales, a la orden del día

FESTIVAL PERUANO EN EL SHERATON DE BOGOTÁ

Chef limeño trajo sus mejores platos

Nació en Perú hace 26 años y a pesar de ser tan joven ya es reconocido en el mundo gastronómico.

James Berckemeyer estudió en Le Cordon Blue de Perú y trabajó bajo la dirección de Gastón Acurio en el famoso restaurante Astrid y Gastón de Lima. También hizo estudios en el Icif (International Culinary Institute for Foreigners) y aprendió algunas de sus recetas especiales en las mejores cocinas italianas.

El reconocido chef ejecuti-

vo de los hoteles Sonesta Posadas del Inca, que pertenecen a la cadena colombiana GHL Hoteles, está en Colombia.

Berckemeyer, de ascendencia alemana, fue invitado para preparar los platos que se degustarán en el festival gastronómico 'Aromas y Sabores del Perú', que se realiza por estos días en el restaurante La Chimenea, del Four Points Sheraton, de Bogotá.

El evento se extenderá hasta el 21 de julio y contará con especialidades como ceviche natural, chupe de camarones,

ravioles de seco de res y profiteroles rellenos.

Obviamente, no faltará el famoso ají de gallina: esa deliciosa pechuga deshilachada con una cremosa salsa elaborada a base de ají amarillo, leche y pecanas. El ají amarillo también estará presente en el exquisito lomo saltado. Todo acompañado, por supuesto, de un delicioso pisco.



James Berckemeyer, de ascendencia alemana, dirigirá el festival peruano en Bogotá.



“La cocina peruana está despegando pero se necesita una política que apoye su difusión”.

James Berckemeyer al frente de El Olivar ofrece una carta que aprovecha los insumos de cada región, fusionándolos pero respetando el uso típico.

Sazón de Bandera

La recuerda claramente. Pidió que le cambiaran el cabrito que había ordenado, pues el que le habían preparado le parecía muy fuerte. Se lo cambiaron, pero la señora seguía encontrándolo demasiado cargado. Como chef ejecutivo, James Berckemeyer se acercó a la cliente. “Es que ella cría cabritos”, explicó una amiga de la exigente da-

ma en infidente confesión. A las tres semanas, la señora, obstinada, volvió y pidió cabrito. El chef se le acercó una vez más y le explicó que era el mismo proveedor, la misma preparación, en fin, el mismo cabrito de semanas atrás. “No importa, quiero cabrito”, fue la respuesta. El plato no había rozado el mantel cuando los orificios nasales de la mujer

sentenciaron: “Huele muy fuerte”.

“Se lo cambiamos, por supuesto”, cuenta Berckemeyer ahora, riéndose. Pese a que con apenas veintiséis años dirige la cocina del Restaurante El Olivar en el Sonesta de San Isidro, siempre recuerda con sencillez el tiempo



ENCUENTOS

ESPECIAL ||| **Entrevista**

Bruno Odar habla acerca del teatro y de la religión • PÁG. 4

DOCUMENTAL ||| **Gastronomía**

Discovery Channel grabó con 'Cucho' La Rosa • PÁG. 10

CURSO ||| **Con chef James Berckemeyer**

Alemanes aprendieron cocina peruana

El seminario "Perú, un país en movimiento", que se realizó recientemente en la ciudad alemana de Fráncfort tuvo un toque especial que cautivó a la prensa especializada, agentes de viajes, operadores turísticos, chefs y público en general, que asistieron a esta cita con gran expectativa.

El atractivo no fue otro que las clases magistrales de cocina impartidas por el chef peruano James Berckemeyer, con la asistencia de su colega Pablo Anastacio, ambos del hotel Sonesta Posada del Inca El Olivar, convocados por la Comisión de Promoción del Perú (Prom-Perú) para esta actividad.

Las clases demostrativas, organizadas en tres días consecutivos, incluyeron la preparación de platos como conchas en masa phyllo, trío de causas, ravioles de seco de res y mero en salsa de ají panca y miso acompañado de arroz salteado.

"Los platos, sabores y muchos de los insumos son nuevos para el paladar del público alemán. Por ello, con mayor razón da gusto ver la acogida que tiene nuestra gastronomía", dijo el chef peruano, quien re-



BUENA CAUSA. Los platos peruanos fueron todo un éxito.

conoció que "aunque nuestra culinaria está en auge, el Perú tiene todavía mucho por avanzar y experimentar".

Berckemeyer y Anastacio también tuvieron a su cargo una cena peruana de gala, realizada en el hotel Le Royal Meridien, con sede en la ciudad de Hamburgo. A esta cena asistieron diversas autoridades, principalmente diplomáticos alemanes, quienes pudieron degustar la causa tricolor, el mero en salsa de chimichurri y de postre suspiro de lúcuma. ●



GRAN ACOGIDA. El chef impartió tres días de cursos en Frankfurt.