



El embrujo de la cocina peruana

Por Ignacio Medina

Vuelvo a España fascinado por el encuentro con las cocinas peruanas; han sido dieciséis restaurantes en menos de siete días, pero ha merecido la pena. En realidad me considero un tipo afortunado por haber tenido la oportunidad de vivir un momento tan decisivo para la cocina peruana: la explosión definitiva de la cocina novoandina, la consagración de las cocinas populares o la conversión del movimiento culinario en el mejor representante de la imagen de Perú en el mundo.

He encontrado muchos motivos para impresionarme: la épica labor de Javier Wong, concretada en un cebiche sobrecogedor; el extraordinario dominio de la técnica culinaria que mostró Pedro Miguel Schiaffino -inolvidable el tiradito de caballa brulé que abrió su cena- o la delicadeza y la expresividad de la cocina de Rafael Piqueras en Fusión, que alcanzó el punto culminante con sus conchitas de Casma al wasabi.

Hemos tenido más, como la tempura crocante de camarones de Rafael Osterling; la conchita en pasta filo con espuma de pisco sour de James Berckemeyer -un profesional destinado a crecer- o, desde una perspectiva diferente, la conchita a la brasa de La Rosa Náutica. He podido acercarme a cocinas tan diferentes y al tiempo tan peculiares como el chifa, o esa versión peruana de la cocina japonesa que llaman cocina nikkei y tiene en Toshiro Konishi a un gran representante. No hay más que probar sus caracolas de mar o su concha de abanico en salsa de maca para comprobarlo.

Si hay algo que tengo claro es que en el mundo de la cocina no existen versiones menores, sino comensales con prejuicios. Por eso voy a hablar de locales tan sencillos como el Dim Sum Capón y de propuestas tan arraigadas como los anticuchos del Pits.

Todo ha terminado con una increíble exhibición vivida en Astrid y Gastón; sensatez y creatividad sólidamente ligados a los sabores y los productos de esta tierra que a partir de ahora ocupa un lugar de privilegio en el viejo almacén de la memoria.

LUCEES

c16 | Gastronomía | EL COMERCIO Sábado 27 de enero del 2007

PASANTÍA ||| Aprendizaje con los grandes

Un chef peruano en la cocina de Joan Roca y Juan Marí Arzak

★ EL CHEF JAMES BERCKEMEYER ALISTA MALETAS PARA VIAJAR A ESPAÑA Y SUMAR EXPERIENCIAS ★ DURANTE DOS MESES Y MEDIO INTERCAMBIARÁ CONOCIMIENTOS CON IMPORTANTES EQUIPOS DE COCINA

●●● Catherine Contreras

James Berckemeyer recuerda con mucho gusto los comentarios del crítico gastronómico español Ignacio Medina a su paso por Lima. Alabó sus gnocchis de zapallo loche con camarones a la mantequilla de salvia y sus conchas en masa philo con espuma de pisco y mermelada de ají. El elogio llenó de orgullo al joven chef peruano, especialmente porque vino de este profesional que colabora directamente en la selección de los participantes en la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión.

Y al parecer esta buena impresión quedó grabada no solo en el paladar sino en la memoria de Medina, quien recomendó a James Berckemeyer con el célebre Joan Roca, dueño del Celler de Can Roca, en Girona, adonde el chef peruano llegará para integrarse a su equipo de trabajo el próximo 13 de febrero.

Cerca de un mes y medio durará este período de aprendizaje, en el que Berckemeyer está dispuesto a aportar información sobre nuestra cocina (principalmente sus productos), mientras aprende del equipo de los hermanos Roca (son tres: Joan encargado de cocina, Jordi de postres y Josep de vinos) téc-



MIGUEL BELLIDO

PREPARADO. James Berckemeyer llevará su ingenio a la cocina española. "Lo que no se puede hacer en cocina es porque no existe", afirma.

nicas que los distinguen, principalmente relacionadas al estudio científico en torno a las cocciones. No por gusto ellos son considerados los mejores exponentes de la alta cocina al vacío.

Finalizada esta fase, el chef peruano viajará a San Sebastián, donde se internará en la cocina de Juan Marí Arzak. Allí, Berckemeyer podrá develar lo que el propio Arzak considera es el secreto mejor guardado de su restaurante: la cocina de investigación, en la que se experimenta en torno a sabores, texturas y procesos de elaboración antes de incluir un plato en su carta.

En la cocina de Arzak —quien estuvo también por Lima en noviembre pasado—, Berckemeyer buscará sembrar un cierto interés por el uso de productos peruanos, pues considera que se sabe mucho de cocina peruana, pero no tanto de sus productos. "Lo que falta es exportar", dice.

El chef lo tiene claro. Sabe que el aprendizaje nunca termina y que la experiencia es ingrediente indispensable para la creación. Esta aventura en Europa, después de haberse formado en el International Culinary Institute for Foreigners (ICIF) de Italia y haber trabajado en el restaurante Agli Amici de una estrella Michelin, es parte de su esmerada formación. ●

PROGRAMA ||| **Para hoy**
Semana del Arte
en Barranco y
Miraflores • PÁG. 4

ENTREVISTA ||| **Visita de promoción**
Alessandra Rampolla
en Lima • PÁG. 6

★ JAMES
BERCKEMEYER
REGRESÓ DE
UNA PASANTÍA
JUNTO CON LOS
CÉLEBRES JUAN
MARI ARZAK Y
JORDI Y JOAN
ROCA

••• Catherine Contreras

LUCEES

SECRETOS



CELEBRES JUAN
MARI ARZAK Y
JORDI Y JOAN
ROCA

••• Catherine Contreras

SECRETOS COMPARTIDOS

Pocas —a veces raras— son las oportunidades que tiene un chef de ingresar en la cocina de los maestros. Convivir con ellos, ser parte de su equipo y descubrir con sencillez los secretos de sus prácticas culinarias, que derivan en las fórmulas que impactan a gourmets de todo el mundo, representa una experiencia bastante enriquecedora para quien entiende que el proceso de aprendizaje en cocina nunca termina. A James Berckemeyer se le presentó esta oportunidad dos veces.

El joven chef peruano viajó primero a Girona, al noreste de Cataluña,

en España, para internarse por un mes en El Celler de Can Roca, que el año pasado cumplió dos décadas bajo la dirección de los hermanos Jordi, Joan y Josep Roca. En este restaurante, reconocido con dos estrellas Michelin, el aprendiz asumió por etapas todas las funciones —como debe ser—, desde limpieza de cocina hasta el armado de plato. Así, descubrió su reconocida cocina al vacío, pero también la exploración que realiza con humos que otorgan sabores y texturas a partir de gelificantes naturales, como el metil, que se extrae de la celulosa de los vegetales y que curiosamente

pasa a una etapa fría al aplicársele calor.

La técnica y la reflexión, herramientas de trabajo de los hermanos Roca, fueron adoptadas por Berckemeyer antes de culminar su paso por El Celler, y luego ser acogido por Juan Mari Arzak en San Sebastián.

En el restaurante Donostiarra, que ostenta tres estrellas Michelin, el chef peruano aprovechó su pasantía organizando su aprendizaje entre el laboratorio que dirige Xavi Gutiérrez y la cocina donde Arzak y su hija Elena preparan maravillas. Berckemeyer pudo descubrir la zona de experi-

mentación y el banco de sabores donde el maestro reúne la sazón de todo el mundo (incluida la peruana). Ese es el punto de partida, el origen de todos sus secretos, que son traducidos en fórmulas culinarias para luego ser revelados al paladar.

La búsqueda de texturas y el cuidado extremo del producto verdaderamente fresco son aspectos que se grabaron en la mente de este chef peruano, quien deleitó a su maestro con un tiradito a la crema de ají amarillo que le hizo recordar su reciente paso por el Perú. **De marcha por las mejores cocinas [C3]**

CHEF Y APRENDIZ. James Berckemeyer prepara ahora para llevar nuestros sabores a Lisboa.



BUENA MESA ||| Para saborear las mejores propuestas

De marcha po

- ★ EN ESPAÑA, EL CHEF PERUANO JAMES BERCKEMEYER SE
- ★ ENTRE SUS PRÓXIMOS PROYECTOS TIENE COORDINADO F



EN EL CELLER. El chef peruano con los hermanos Joan y Jordi Roca, en su restaurante de Girona, que pronto mudarán a solo unas cuadras.

●●● Catherine Contreras

Entre una y otra pasantía, James Berckemeyer se concedió un intermedio para explorar la propuesta gastronómica madrileña. Lo hizo de la mano de un inmejorable guía, el crítico español Ignacio Medina. El restaurante de Sacha Hormaechea, Los Cedros de Pedro Larumbe y El Bohío de Pepe Rodríguez (en el pueblo de Illescas, a 35 kilómetros de Madrid) fueron algunos de los lugares que visitaron.

James, que además tomó contacto con Carmen Delgado, la chef peruana que difunde nuestros sabores a través de su reconocido restaurante La Gorda, también probó la cocina del célebre Mugaritz en Rentería (tres estrellas Michelin) antes de iniciar la segunda etapa de su aventura por la cocina de Juan Mari Arzak.

SABE A PERÚ

◆ Un tiradito a la crema de ají amari-

llo permitió que Juan Mari Arzak recordara los sabores de su reciente visita al Perú. Un lomo en salsa de anticucho motivó en el jefe de laboratorio de Arzak, Xavi Gutiérrez, el comentario: es una maravilla, un sabor peculiar. Los Roca —que tenían en su carta una salsa parecida a la de los anticuchos, que rociaban sobre una carne de lidia y papas arrugadas— sacaron un plato del día hecho con bacalao y un toque de gotitas de ají.

James Berckemeyer, como todo chef que sale del país, llevó consigo unas muestras de ají procesado en casa para compartir con sus anfitriones un poco de nuestro más representativo sabor local.

Esto mismo hará en breve, cuando a inicios de junio viaje a Lisboa para participar en el Festival Gastronómico Peruano, organizado por Prom-Perú, como una sugerente y sabrosa antesala al anuncio oficial de las 7 Nuevas Maravillas del Mundo. ●



MAESTRO
Berckemeyer



BANCO DE
Arzak, entre

la semana
del arte
Lima 2007

SITES ||| Paisaje y arquitectura



ARMONÍA. "Floating House" ("La casa flotante"), una de las obras

Armonía

★ LA ARTISTA ELENA DAMIÁN NOS MUESTRA AL
LO RODEA ★ SU TRABAJO CONVIERTE AL ESPEC

Una singular mirada que recurre al arte para fusionar paisaje y arquitectura, creando de esta manera un mundo más cercano a lo virtual que a lo real, es el punto de partida de "Sites", individual de la talentosa artista Elena Damián (Lima, 1979).

"Sites" plantea un doble movimiento de la naturaleza a la arquitectura y de la arquitectura a la naturaleza, un juego de oscilación entre lo natural y lo construido. El paisaje aparecerá como un conglomerado de ele-

