

Tiene en su haber la creación de la carta del restaurante del hotel El Olivar pero ahora nos sorprende con su nuevo proyecto, un lugar donde los sabores se mezclarán para reflejar mucho de la personalidad de su creador. "Osadía", su más cara aspiración, tendrá el mérito de encandilar a propios y extraños... a través de los sentidos.

James Berckemeyer,

Proposición que seduce

De gloriosa antología

Siendo apenas un niño, James Berckemeyer sucumbió ante la gloriosa e irresistible sensación de la comida casera. Siempre se encargaba de los postres domingueros, pero lejos de convertirla solo en un pasatiempo, su pasión por la cocina lo llevó a viajar a Cancún, donde hizo sus pinitos en el mundo del sabor.

A los 21 años salió hacia el famoso balneario mexicano y sin miedo al aprendizaje se zambulló en todo lo que una labor de cocina involucra.

Al volver estudió en Le Cordon Bleu, mezclando sus conocimientos con la práctica en el Restaurante Astrid & Gastón. Tiempo después, el International Culinary Institute for Foreigners (ICIF) de Italia lo recibió con los brazos abiertos.

Ha sido premiado en Turín, por la Academia de Cocina Italiana de Piamonte, pero nuestro chef, quien se declara un total aficionado a la tauromaquia y a los deportes acuáticos, no se detiene.

Sabor peruano a nivel mundial

James Berckemeyer prefiere plasmar en sus platos fusiones audaces y sofisticadas, aunque su talento también se regodea en platos de antología como el delicioso Sancochado. El es de los que piensa que a través de la gastronomía podemos mostrar la historia y riqueza de nuestro país; es un fiel creyente de que nuestro éxito internacional descansa sobre la diversidad y riqueza cultural de nuestra comida. Su inigualable cocina al vacío lo ha convertido en uno de los propulsores de la comida peruana a nivel mundial pero él no se

duerme en sus laureles y promete sorprender con la carta de su nuevo restaurante "Osadía", cocina de autor y fusión con insumos peruanos que abrirá sus puertas en breve, en Miraflores.

Ingredientes

6 hojas de masa phyllo
½ magret de pato
(pechuga)
¼ zanahoria
50 gr nabo
5 gr frejol chino
20 gr de hongo shitake
2 cucharadas de ostión.
10 gotas aceite de ajonjolí
10 gr kión
100 gr salsa de carne (la venden preparada)
20 gr tamarindo
50 gr rocoto (opcional)

Preparación

En una sartén con aceite de oliva sofreír el hongo shitake sin que llegue a dorarse. Luego añadirle el kión cortado en brunoise (dados) pequeña. El pato cocido ya debe estar cortado estilo juliana, muy fino. Retirar la sartén del fuego y mientras está aún caliente, añadir el pato ya cortado. Es el momento de armar el rollo de pasta phyllo; para esto colocar la zanahoria y el nabo previamente cortados en juliana, frejol chino, el ostión y por último, unas gotas de aceite de ajonjolí. Freír el rollo en aceite caliente. Le añadiremos un sabor especial a nuestra salsa de carne común si le agregamos el tamarindo y el rocoto picado muy finamente. Servir en platos de entrada o como piqueos, decorados con deliciosos chips de camote. ¡Ideales para sorprender al paladar!

Receta que encandila

Generoso como el sabor que destila cada una de sus invenciones culinarias, no tuvo reparo alguno en compartir con nosotras una receta de antología, una de aquellas que no solo son un regalo al paladar sino a la vista y al olfato, un platillo de seductora preparación que involucra gustos y sabores inigualables.

Esta vez nos regala una receta, creada solo para exclusivos paladares. Para muestra un botón.

James Berckemeyer

JAMES BERCKEMEYER SE
 HA CONVERTIDO EN UNO
 DE LOS CHEFS MÁS
 REQUERIDOS DE NUESTRO
 MEDIO. SU DISPOSICIÓN AL
 TRABAJO, EL PROCESO DE
 FORMACIÓN ADQUIRIDO Y LA
 PASIÓN QUE LE PONE A LA COCINA
 SON ARMAS QUE UTILIZA CON
 DESTREZA PARA DEMOSTRAR QUE
 ESTÁ ENTRE LOS MEJORES.

6 AÑOS

ORBE

i una revista interesante!

“Todo es posible
 en la cocina”

¿Cuándo descubriste que la cocina era lo tuyo?
 -Fue algo gracioso porque a los tres años ya empezaba a meter mano en las salsas, cremas y batidos que se hacían en casa. Crecí y todos los domingos preparaba los postres para la familia. Cuando terminé el colegio, empecé a estudiar administración, pero lo dejé. Viajé a Cancún a trabajar como

James Berckemeyer: “Nunca debe haber un ‘no’ en una cocina.”

mozo y ayudante de cocina. Trabajaba de nueve de la mañana a dos de la tarde en la cocina, y de seis de la tarde a dos de la madrugada como mesero. Estuve así seis meses y me di cuenta de que realmente era lo que me gustaba, especialmente por el contacto con los clientes porque ellos son los que te motivan en tu trabajo.

-¿Y cómo se da tu proceso de formación profesional?

-Estudí en Le Cordon Bleu; mientras tanto, trabajaba en el restaurante Astrid y Gastón. Luego me fui a Italia a estudiar en el ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), haciendo un máster en cocina. Después regresé al Perú, a trabajar en Al Grano, posteriormente fui chef ejecutivo del hotel Sonesta El Olivar. De ahí se me abre la posibilidad de viajar a España a trabajar en el Celler de Can Roca, de los hermanos Jordi, Joan y Joseph Roca (2 estrellas Michelin) en Barcelona (Gerona), y luego en San Sebastián, con Juan Mari Arzak. Fueron buenas experiencias porque uno como cocinero debe convertirse en una "esponja", tratar de absorber al máximo todos los conocimientos y experiencias e ir interpretando la cocina a su manera.

-Cuando te presentaste en el programa "20 Lucas", de Mauricio Fernandini, te referiste a los profiteroles, ese pasaje de tu época infantil...

-Como dije ese día, si son al horno, son profiteroles; si son fritos, buñuelos; y ñoquis si son a la cacerola. Pero al final se trata de la misma masa. Ese día, en el programa de Mauricio, preparé buñuelos como postre.

-¿Y realmente pudiste cocinar con 20 soles?

-Sí, sí se puede totalmente. Claro que no se contabiliza ni el aceite ni la sal, pero sí se puede. Lo que ocurre es que para un cocinero no puede haber límites; la creatividad permite utilizar los más variados ingredientes al alcance de todos los bolsillos. Por ejemplo, una causa te puede costar cinco soles o un sol, depende de los insumos que utilices. Puede ser una causa de centolla, de verduras, de cangrejo o de pollo. Puede ser para todos los gustos y al alcance de todos los bolsillos. Creo que nunca debe haber un "no" en una cocina.

-Todo es posible en la cocina...

-Todo es posible, menos el color azul. Uno siempre debe satisfacer al comensal, nunca debe decirle que no se puede. No voy a olvidar que una vez estaba en el Sonesta, era el Día del Padre y se acabó el chicharrón. Un cliente me dice: "Son las diez y cuarto de la mañana y quiero comer chicharrón". Le digo que tenía toda la razón. Así que fui corriendo al Tanta, hablé con la gerenta y me facilitó el chicharrón que necesitaba, y el cliente quedó satisfecho.

-Recientemente estuviste en el Colegio Markham, junto a otros reconocidos chefs, enseñando a los alumnos a cocinar. Cuéntame esa experiencia.

-Fue una magnífica experiencia. Los chicos desde tercero de media siguen cursos de *food and nutrition*, se inclinan mucho por la cocina y la repostería. Es bueno porque se trata de una opción laboral muy acertada. Los jóvenes quieren cocinar imitando todo este *boom* gastronómico peruano.

-Quizás imitando lo que ocurre en Ancón, donde compras tu pescado y le pides a las señoras del mercado que te preparen el plato que desees...

-Sí. He sido "anconero" toda mi vida y es cierto, ahí nomás saliendo de la iglesia, compras tu pescado y te lo preparan inmediatamente.

-¿Qué debe hacer el Perú para aprovechar este buen momento que vive en cuanto al tema gastronómico?

-Seguir adelante, paso a paso, sin dudas ni triunfalismos. Hay que ir con pie firme, hay que darle valor, poder sacar el producto afuera. Sin ir muy lejos, el otro día estuve en un festival gastronómico en Quito y no hay ahí amarillo. En consecuencia, no podemos preparar los mismos platos si es que no los llevamos para allá. Debemos crear "productos de marca" para sacarlos al exterior. Pero no podemos dejar de reconocer que la cocina peruana está donde está en estos momentos gracias a Gastón Acurio, le duela a quien le duela.

-Acurio ha hecho un trabajo importante en la difusión de la gastronomía peruana.

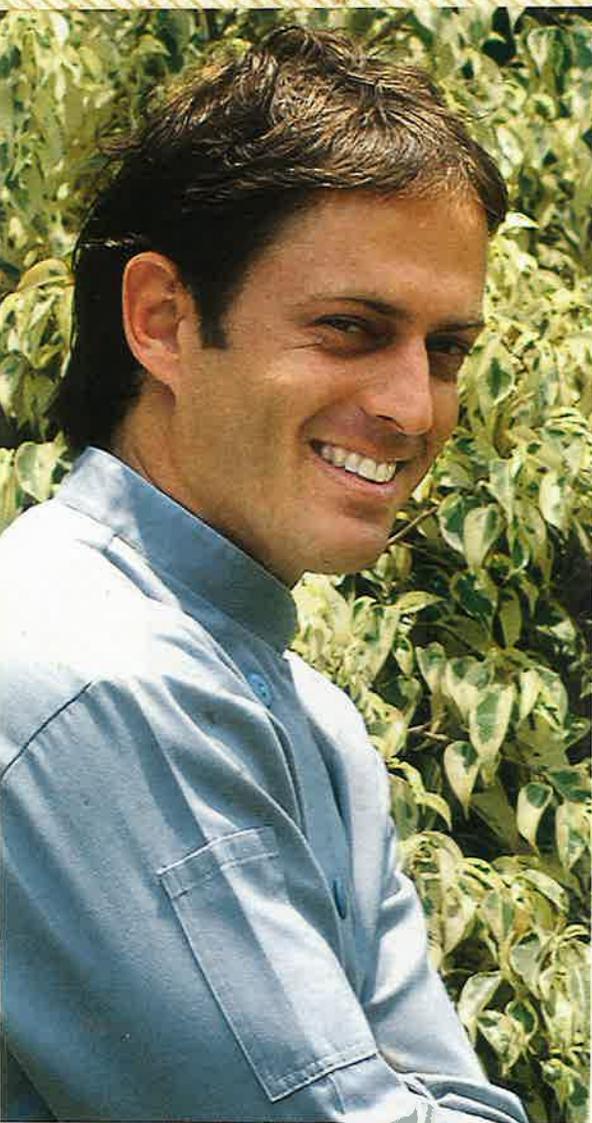
-De algún modo fue él quien abrió el camino y hay que darle para adelante, no hay que ser

(Sigue)

"Cuando terminé el colegio, empecé a estudiar administración, pero lo dejé. Viajé a Cancún a trabajar como mozo y ayudante de cocina. Trabajaba de nueve de la mañana a dos de la tarde en la cocina, y de seis de la tarde a dos de la madrugada como mesero. Estuve así seis meses y me di cuenta de que realmente era lo que me gustaba..."



Ahí todo es posible, menos el color azul."



como el cangrejo; todos debemos apoyar esta causa de la gastronomía peruana hacia el mundo. Por ejemplo, la Asociación Peruana de Gastronomía está organizando del 26 al 28 de setiembre el evento "Perú, Mucho Gusto", considerado como la primera feria gastronómica hecha en el Perú donde se reunirán en un especie de "gran mercado" todos los sabores del país. Es decir, costa, sierra y selva. Luego habrá una cena benéfica, al igual que el año pasado, donde se recolectaron 100 mil dólares para reconstruir el muelle de Pisco, que fuera devastado por el terremoto del 15 de agosto, cena de la que participó el presidente de la República. La más grande satisfacción para mí fue cocinar para 450 personas por una buena causa. Esto se ha logrado. Ahora vemos cómo el muelle va recuperando su actividad y todos quedamos contentos con nuestra participación. El objetivo de esta nueva cena es construir un mercado similar a los existentes en Brasil, donde compras tus insumos, vas al segundo piso y le dices a un

cocinero que te prepare un plato con los productos que compraste. Un mercado bien manejado, con las mejores condiciones de salubridad y al alcance de todos.

-¿Cómo marcha el proyecto de tu restaurante?

-Ahí va; me está tomando más tiempo del que calculé. La "Osadía" está siendo más complicada de lo que pensaba.

-No debió llamarse Osadía, sino Desafío...

-No sé si Desafío, pero es un restaurante que quiero hacerlo para que el cliente se sienta como si estuviera en su casa. Quiero un restaurante pequeño, de 12 a 14 mesas, cómodo, acogedor, donde te provoque quedarte. Quiero mimar al cliente, pero sin tocarlo; es decir, estar atento a sus requerimientos, pero sin presionarlo. El cliente podrá visitar la cocina, si lo desea, e interactuar con nosotros. Si puedo traer un adorno de mi casa y ponerlo en el restaurante, lo haré. Creo que mientras más tiempo me tome hacerlo más cariño le agarraré. ☑

James Berckemeyer no conoce límites en la cocina. Actualmente continúa en la realización del proyecto de su restaurante propio: Osadía.



COMERCIO
16 - NOV - 2008

C2 | Gastronomía | EL COMERCIO domingo 16 de noviembre del 2008

CARTA FUSIÓN |||| Sabores de aquí y de allá

Una propuesta al alimón

★ EL RESTAURANTE HANZO SERÁ ESCENARIO SOLO POR TRES DÍAS DEL ENCUENTRO DE JAMES BERCKEMEYER Y HAJIME KASUGA, DOS CHEFS QUE COCINAN JUNTOS UN MENÚ DEGUSTACIÓN

SEBASTIÁN CASTAÑEDA

●●● Catherine Contreras

Un tiradito en salsa de alcaparras y aire de cerveza con trío de sushis dará la bienvenida al comensal que mañana lunes, martes o miércoles reserve una mesa en el restaurante Hanzo de Surco. El plato, sin duda, revela dos estilos que no son opuestos, sino que se acompañan muy bien: el de James Berckemeyer (chef que afina los detalles de su próximo restaurante) y de Hajime Kasuga, dueño del restaurante de estilo japonés que lleva el nombre del célebre samurái.

Unos harumakis de pato y nido de concha de abanico acompañada con mermelada de ají es charapita y amarillo y vanguardista toque de espuma de lychee (fruto pequeño y muy dulce, originario de China) se servirán a continuación, seguidos por la parihuela al miso (ingrediente con el que se prepara la sopa más representativa de Japón), que va coronada con espuma de maíz peruano.

El cuarto plato que preparará la dupla Kasuga-Berckemeyer será el yakisakana (mero, para nosotros) acompañado de mariscos en salsa de kare, un curry adaptado, cuyo sabor se ha aligerado según el estilo de ambos chefs.

La tentación de la carne llega con el cochinito confitado de James, que cocina a baja temperatura por cerca de tres horas y



CONCENTRACIÓN. James Berckemeyer y Hajime Kasuga combinan propuestas en un menú de seis tiempos.

que ahora presenta con el toque oriental de un puré de satoimo, variedad de papa japonesa que estos jóvenes chefs utilizan en homenaje al Año Internacional de la Papa.

Y para terminar, perlas de tapioca (producto del almidón extraído de la yuca) y helado de ciruela, combinación que contrasta no solo texturas, sino también sabores.

Un estilo de cocina japonesa abierta a la creatividad. Una propuesta peruana que acoge insumos orientales de calidad. Véalo como lo vea, el comensal descubrirá en estas tres fechas una carta con sabores distintos, que buscan la armonía del sabor y la aceptación del paladar. Un intento por mantener el mestizaje que por años ha caracterizado nuestra gastronomía. ●

DÓNDE

HANZO JAPANESE RESTAURANT

Av. Prolongación Primavera
1494, esquina con Encalada,
Surco
Fechas: 17, 18 y 19
noviembre.
Hora: 8 p.m.
Reservas: 344-4801.

PLACERES INCONFESABLES

108 talento & simpatía

por vania garza

*iranes
berkemeier*

A pocos meses de inaugurar su propio restaurante, James Berckemeyer reafirma sus ganas por sacar adelante la comida peruana. Amante de los toros y de la buena sazón, dice estar decidido a quedarse en Lima luego de tantos años fuera.

El plato que más te gusta preparar es?

Los arroces. También las cocciones largas, convertir carnes duras en suaves.

El mejor chef con el que has trabajado?

Andoni Luis Aduriz. Tuve tiempo de compartir con él directamente en la cena benéfica que se organizó para construir el muelle de Pisco a raíz del terremoto.

El ingrediente que te llevarías a otro país?

Ají amarillo. Le da un toque personal a la cocina peruana, es un sabor que no lo tienes en ningún otro lado. Cuando fui a Brasil a representar al Perú, llevé casi 600 kilos de insumos y cuando me fui a Lisboa a promocionar Machu Picchu para las siete maravillas del mundo, me llevé cerca de 100 kilos. Fue un éxito al punto que tuvimos que ponerle un poco de papa al puré de pallares para aumentarlo.

Pierdes la paciencia cuando?

Las cosas no salen bien en mi cocina. Mi cliente es mi mayor aliciente. Debe sentirse cómodo, como en su casa. Al cliente hay que mimarlo sin tocarlo.

Si no fueras chef serías?

Torero de repente. Voy a corridas desde que tengo cuatro años. También he tentado vacas.

Los toros son?

Una afición, un arte.

No podrías dejar de comer?

El pavo relleno de mi abuela los 24 de diciembre.

Sí podrías dejar de comer?

Mondongo y aceitunas negras.

Lo más raro que has probado?

Gusanos en la selva. Crocante por fuera y suave por dentro.

Aprendiste a cocinar con?

Las primeras contracciones de mi mamá fueron cuando se acercó a sacar un queque del horno. A los tres años metí el dedo a la licuadora y salí volando electrocutado. A los siete años hacía profiteroles y se los vendía a mis tíos. Hasta ahora los hago.

No puedes estar sin?

Un cuchillo, porque lo necesito en la cocina. Tampoco puedo estar sin mi familia.

Te encantaría vivir en?

Aquí, en Lima. Soy parte de un grupo de chefs que estamos promoviendo la cocina peruana y quiero sacarla adelante.

Un restaurante?

Osadía, el restaurante que estoy abriendo de cocina fusión. Se inaugura en julio y va a ser en Miraflores o en San Isidro, todavía estamos escogiendo locales.

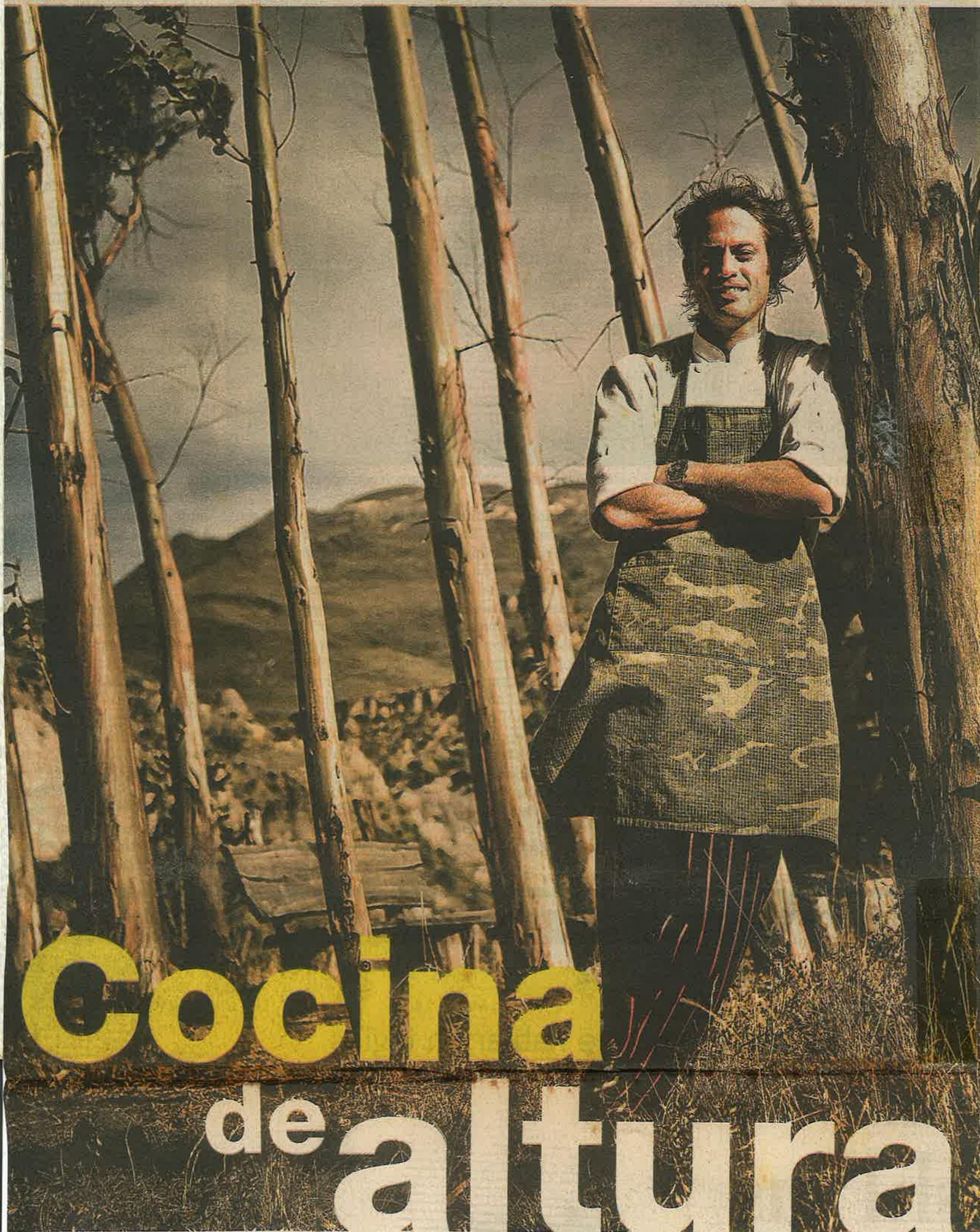
Nadie sabe de ti?

Tú tampoco lo sabrás. ■

ESPECIAL |||| Aniversario
La Tarumba cumple un cuarto de siglo de magia circense • PÁG. 6

ENTREVISTA |||| Vuelve
Leo Dan cantará en Lima y Trujillo • PÁG. 12

LUCES



★ EL CHEF PERUANO JAMES BERCKEMEYER ACABA DE PRESENTAR LA NOVÍSIMA CARTA GOURMET DEL RESTAURANTE DEL HOTEL LAS CASITAS DEL COLCA, EN UNO DE LOS RINCONES MÁS BELLOS DEL PAÍS

*** TEXTO
Raúl Cachay A.
FOTO
Musuk Nolte

Despiertas por la mañana, abres las cortinas y desde la terraza de tu propia 'casita' observas un espectáculo insuperable: el azul de matices imposibles de los celajes andinos por encima del contorno de la cordillera con sus picos todavía nevados. La creación es pleno, una obra maestra de la naturaleza.

Y es en este lugar, uno de los rincones más bellos de todo el sur peruano, donde se ubica uno de los hoteles más lujosos del país. Las Casitas del Colca, de la cadena Orient-Express, ofrece todo lo que un viajero urgido de paz y tranquilidad necesita: un entorno de belleza impactante, habitaciones tan acogedoras como completas en su inventario de servicios y la posibilidad de desconectarse por completo del mundo circundante. Pero, desde este mes, el hotel tiene una novísima atracción, igual de notable que todas las anteriores: una nueva carta de platos gourmet preparada por el chef James Berckemeyer, uno de los más exitosos representantes de la cocina de autor en el Perú.

La semana pasada viajamos hasta este mágico rincón de la serranía arequipeña para probar algunas de las flamantes creaciones gastronómicas de Berckemeyer. Y lo cierto es que todo terminó siendo un genuino carnaval para los sentidos: con un panorama sobrecogedor, el aire purísimo del campo que penetraba suavemente en tus poros, la felicidad se materializó en un exquisito cuy confitado, papa huayro al mortero y puré de manzana picoso, uno de los platos estrella de la singular propuesta culinaria preparada por Berckemeyer. **El sabor de un paraíso andino [c8].**

EN EL COLCA. El chef ha interpretado a su modo los platos tradicionales de la región.

Cocina de altura

JAMES BERCKEMEYER ||| **Las Casitas del Colca**

FOTOS: MUSUK NOL



HIPNÓTICO. La belleza del panorama es sobrecogedora: Las Casitas del Colca tiene por valor agregado el mágico entorno de uno de los rincones más hermosos de los Andes peruanos.

El sabor de un paraíso andino

★ **COMIDA EXQUISITA EN UN ENTORNO INSUPERABLE: ESA ES LA FÓRMULA QUE PLANTEA LA NUEVA CARTA DEL HERMOSO HOTEL AREQUIPEÑO**
 ★ **EL CHEF UTILIZÓ INSUMOS DE LA REGIÓN PARA TODAS SUS CREACIONES**

● **Raúl Cachay A.**

AREQUIPA. Los insumos de la región, como puede deducirse, han adquirido un notorio protagonismo en esta nueva carta.

Y los resultados de las búsquedas de Berckemeyer –vale la pena repetirlo– son todos fascinantes. Desde las entradas, como el carpaccio de alpaca en salsa de vinagre balsámico, láminas de queso arequipeño y chimichurri de rocoto de la zona, el rocoto relleno de colita de buey, hongos y dos texturas de papa y la crema de zapallo con camarones reventados y un toque thai; hasta platos de fondo tan apetitosos y delicados como el cuy confitado con puré de manzana picoso y puré de papa al mortero; todas las creaciones que forman parte de la nueva carta de Las Casitas del Colca se nutren de los sabores tradicionales arequipeños, pero siempre con el toque personalísimo de un chef que muy pronto podrá hacer realidad el sueño del restaurante propio (Osadía, de próxima inauguración en San Isidro).

“La propuesta de viajar a Las Casitas del Colca me pareció muy interesante desde el principio. Estuve internado durante quince días en el lugar para pre-



PALMAS. Berckemeyer, Javier Valdez (chef residente del hotel) y su equipo. El 5 de junio será el lanzamiento oficial de la carta.



EL CUY. Un plato emblemático de los Andes peruanos en la personalísima versión del chef limeño.



CLÁSICO. Rocoto relleno de cola de buey y dos texturas de papa.

parar la carta, pero antes hice un viaje previo para conocer mejor el Colca, visitar sus mercados y saber cómo es la gente que vive y trabaja allí. Quería hacer una carta de autor, pero basada en los insumos de la zona. Dar más importancia a los productos con una cocina un poco más elabora-

da”, explica Berckemeyer.

Las Casitas del Colca, además de su ubicación privilegiada y la comodidad única de su oferta hotelera, cuenta, además, con un nutrido huerto que ha servido también de fuente e inspiración de la carta de Berckemeyer. “Levantarme por la mañana para



POSTRE. Queso helado con granizado de chicha morada y papa-ya arequipeña. Arrobador.

cosechar el rocoto directamente del huerto es una experiencia maravillosa. Es un sueño para cualquier cocinero. El panorama es alucinante. Para hacer la carta, lo primero que hice fue sentarme y mirar alrededor”, recuerda Berckemeyer. “Antes no había tenido la oportunidad de trabajar con tantos productos de esta zona, como el cuy, la alpaca, el rocoto, la quinua. En un principio hubo ciertos reparos con el cuy. Pero al final lo sacamos así, confitado en grasa de pato, como normalmente preparo el cochinito, y luego sellado y al horno, para que la piel salga crocante y la carne sea suave y dócil”. En el Colca pronto se podrá saborear las exquisitas invenciones de Berckemeyer. Y luego, en Lima, estaremos en condiciones de ser felices víctimas de sus osadías culinarias. A esperar, entonces. ●

La **ENTREVISTA**

JAMES BERCKEMEYER. EL FAMOSO CHEF Y EMPRESARIO HABLA SOBRE SU PAPEL CREATIVO EN LA NUEVA CARTA DE PLATOS PARA EL HOTEL LAS CASITAS DEL COLCA EN AREQUIPA Y ANALIZA EL IMPULSO GASTRONÓMICO EN EL PAÍS COMO MEDIO PARA FOMENTAR EL TURISMO PERUANO

Buena comida: no solo en Lima

Jimena Villavicencio

FOTOS FÉLIX INGARUCA

¿Cómo nace la idea de generar una nueva carta para este hotel ubicado en pleno Valle del Colca?

La idea se dio para acompañar un lugar tan bello como el Colca, es decir, que vaya acorde con el paisaje. El pedido explícito del asesoramiento me fue hecho por la cadena que maneja el hotel, Orient Express, la cual andaba buscando un cambio de carta que lograra acoplar los platos típicos de la zona.

¿Qué sugeriste después del análisis?

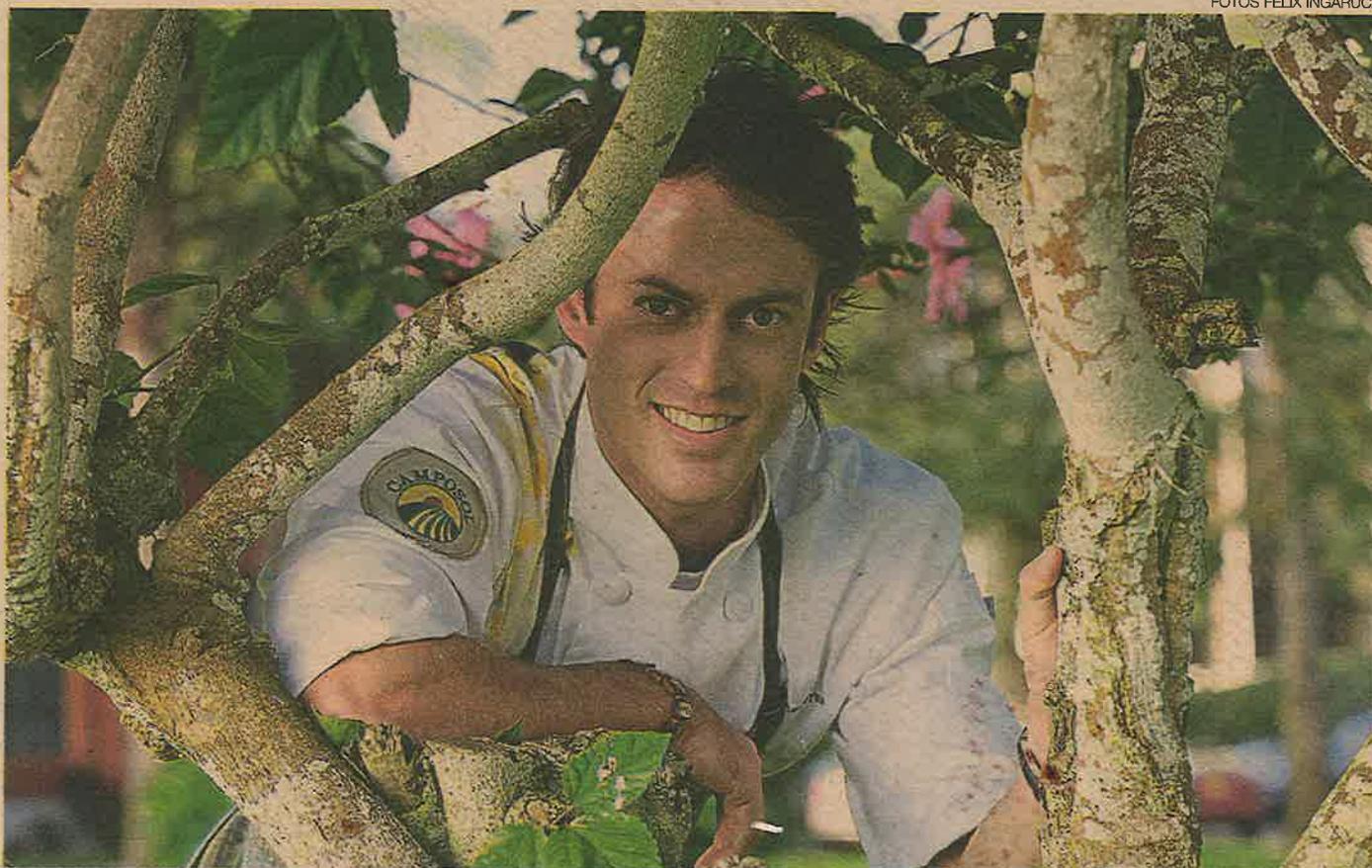
Lo que se logró, con la ayuda del chef residente del hotel, Javier Valdés, fue una cocina de autor, pero que buscó revalorar los productos de la zona. Es decir, utilizando la alpaca, el rocoto, la quinua, el cuy, los camarones, pensamos en platos de primer nivel, muy sabrosos y completamente estandarizados.

¿Y dentro de toda la gama de platos nuevos, cuáles podrías destacar en especial?

En primer lugar tendría que ser el cuy, ya que uno de mis objetivos desde que comenzamos a trabajar el proyecto fue eliminar el prejuicio que se tiene con este saludable animalito. Por ello, decidí presentarlo deshuesado, sin esa apariencia que tal vez suele molestar a turistas extranjeros y locales. De este modo, el poder saborear este succulento plato se vuelve una realidad.

Si bien en Arequipa se maneja una variedad de productos locales, ¿trabajar con ellos fue sencillo?

Pues no tanto, ya que muchas veces el proceso de producción es que puede afectar al producto final, por más ganas que se ten-



EXPERTA MIRADA.

Para Berckemeyer, la formulación de esta carta de autor fue una forma de revalorizar los productos de Arequipa.



BUEN PROVECHO. Son más de cuarenta los nuevos platos con sabor arequipeño.

Más datos

La carta de Las Casitas del Colca cuenta con más de cuarenta platos en donde se destaca el carpaccio de alpaca en salsa de vinagre balsámico, el rocoto relleno de colita de buey, hongos y dos texturas de papa, el chupe de camarones, escabeche de trucha y ajaco de zapallo, y el cuy confitado, papa huáyro al mortero y puré de manzana picoso.

Fue anunciada en Lima el 5 de junio. La presentación de los platos fue tomada en cuenta. Ollas de barro y similares son solo un ejemplo.

tra aquí. La buena comida no solo está en la capital. Seguir con ese antiguo prejuicio de que si vas a provincias, tal vez no vas a comer tan bien o bajo buenos estándares debe ser dejado de lado. Para ello, se debe mejorar la estandarización y la higiene. Además el turismo debe darse cuenta de que ahora quien va a comer busca aunque sea un huevo frito pero bien hecho. La calidad debe subir y con ello nuestros visitantes (ya sean extranjeros o de otros departamentos) irán aumentando.

¿Qué otras zonas deben explotar este nivel de su comida e insumos?

La zona del norte costero debe aprovecharlo, así como Puno y la selva, a pesar de su variedad un poco confusa.

ga de promocionarlos. Por ejemplo, si deseas uno de los deliciosos quesos que se elaboran en la zona, una de los mayores problemas es que el productor no va a poder darte la cantidad que requieres. Eso ya va afec-

tando al servicio final. Del mismo modo, muchas veces las huelgas, el cierre de carreteras, o los problemas sociales que se están dando actualmente también imposibilitan el trabajo.

¿El rubro gastronómico ha

elevado nuestras cifras turísticas? ¿Cómo hacer para que esto no solo se dé en Lima o el Cusco?

Hay que entender que el 'boom' gastronómico si bien se ha dado de forma explosiva en Lima, no solo se encuen-

LUCEES

CINE ||| **Nuevo filme**

Realizador Francis Ford Coppola habla sobre "Tetro" • PÁG. 3

ARTE ||| **Exposición**

Esculturas de Silvia Westphalen • PÁG. 5

EN SANTIAGO ||| **Creatividad a la carta**

Trío de chefs para el gusto chileno

★ EMILIO PESCHIERA, JAMES BERCKEMEYER Y ALFREDO LAZO PRESENTARON UN FESTIVAL PERUANO EN EL RESTAURANTE EMILIO

●●● Catherine Contreras

Emilio Peschiera recuerda haber visto por primera vez a James Berckemeyer en la cocina del recordado local Al Grano. Cuatro años más tarde, después de escuchar hablar de su estilo de cocina, lo volvió a ver, pero esta vez en su restaurante Emilio, en Chile.

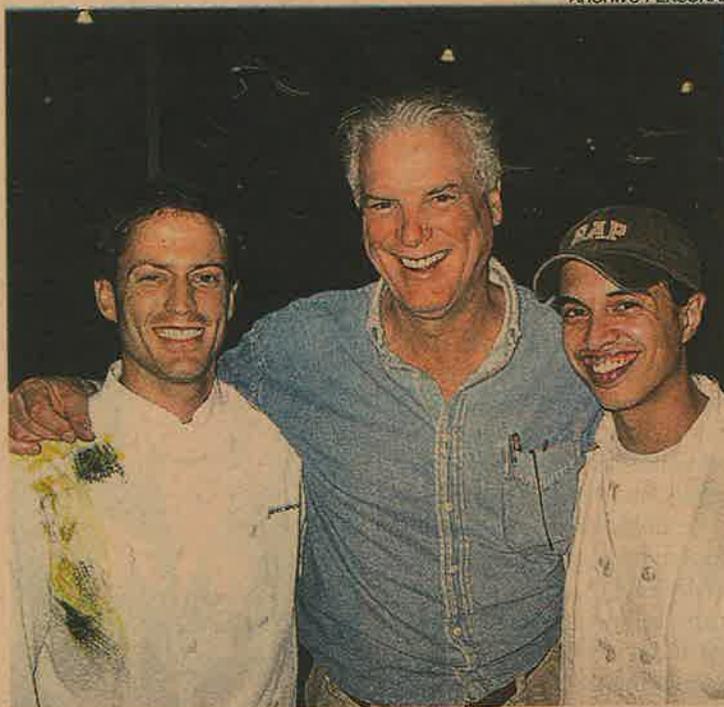
El dueño de la cadena El Otro Sitio en Santiago de Chile convocó al chef peruano para montar un festival gastronómico en Emilio, el local que ni bien abrió en el 2007 fue elegido el mejor restaurante nuevo de la ciudad, pero que por problemas municipales tuvo que cerrar durante ocho largos meses.

Así, buscando reencantar a su

gente –“porque es más bravo relanzar que abrir de cero”–, Peschiera organizó cuatro días de almuerzos y cenas con la cocina de autor y toques peruanos que propone Berckemeyer.

Fue una experiencia ‘in crescendo’, según cuenta Emilio. “Inicialmente iba a ser un menú degustación, pero luego pensamos hacer una carta con alternativas para que la gente pueda regresar. Incluso, el sommelier Héctor Vergara hizo un maridaje por copa con cada uno de los platos”.

En esta experiencia, James estuvo acompañado por Alfredo Lazo, el bisnieto de Rosita Ríos, quien es su socio y futuro jefe de cocina en su proyecto Osadía.



EN EQUIPO. La fresca creatividad de James Berckemeyer y Alfredo Lazo se lució junto a la experiencia de Emilio Peschiera.

ARCHIVO PERSONAL

ALA CARTA

Las propuestas de James, con unas cuantas piceladas de experiencia de Emilio (quien este año cumple 20 años cocinando en Chile), incluyeron platos como el tiradito de corvina, jugo de cocona y textura de donasices (canchita chulpi y maíz sano) y aroma de ají limo, como trada.

De fondo la carta incluyó rocoto relleno colita de buey (cocida a baja temperatura por 8 horas) y hongos papas salteadas al tomillo y esna de papa, además de los ravios de seco, al estilo tradicional, pero con un cambio en la carne: cordero, la carne más consumida en Chile en vez de res.

De postre, hicieron arroz con leche y frutilla, toque de almíbar y pisco; sáliga de lúcuma con yemas de chocolate, y suspiro de chirimí con merengue de café.

LA RECETA
Ravioles de seco de cordero
Ingredientes

1 kg cordero, 2 cebollas rojas, 100 g ajos, 4 ajíes amarillos, 4 atados de culantro, 1/2 bot. cerveza negra, 1/2 l chicha de jora, 100 g zapallo loche, 100 ml de crema.

Preparación

Cortar la carne en trozos grandes, reservar. Picar la cebolla, el culantro y el ají amarillo limpio; sudar a fuego lento y licuar con caldo de verduras. Añadir la chicha de jora y cerveza negra hasta evaporar; agregar el zapallo en trozos. Salpimentar el cordero y dorarlo; incorporar la mezcla anterior y cocinar a fuego lento por tres horas. Cuando el cordero esté suave, procesarlo. Hacer una salsa bechamel espesa para mezclar con el cordero. Hacer bolitas de unos 40 g para rellenar la pasta.