

El rincón de... James Berckemeyer

Sencillo e innovador

Para este chef la cocina debe reflejar limpieza a través del blanco y el acero, concepto que seguro aplicará en su restaurante Osadía, que abrirá muy pronto

1 ¿Qué es lo que más te gusta de tu cocina?

No puedo escoger lo que me gusta más, porque me gusta todo, es con lo que me identifico. Soy cocinero y es donde estoy metido o trato de estar la mayor parte de mi tiempo. Aquí he aprendido mucho de la cocinera, que lleva casi 18 años trabajando con nosotros y que me ha visto crecer. Esta es, en realidad, la casa de mis padres. Yo vivo en un

departamento con un 'room mate', pero paso más tiempo aquí.

2 ¿Entonces no te involucraste mucho al momento de decidir el diseño de la cocina?

Sí me involucré un poco, me preguntaron si podía ayudar de una forma u otra, entonces me consultaban dónde podían ir algunos elementos o, por ejemplo, qué tipo de cocina comprar.



SOCIAL. En su propio departamento le gustaría una cocina abierta a la sala y el comedor.

3 ¿Crees que hay parte de tu personalidad en este espacio?

No, creo que la personalidad la pone uno cada día al momento de cocinar. Cuando yo cocino, sí siento que es mi espacio y que todo lo que hago lleva parte de mí.

4 ¿Hay colores que te gustan más en decoración?

En la cocina, prefiero los colores blanco y acero, que todo se vea y esté limpio. Creo que es una de las características más importantes de una cocina.

5 ¿Cómo definirías tu estilo?

Soy de todo un poco y trato de no quedarme en lo mismo. Voy sacando ideas a partir de lo que veo en otros lugares y esto lo aplico perfectamente en mi trabajo al crear un plato.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN CIENEGUILLA

De noche en La Ladrillera

Un antiguo horno de ladrillos vuelve a encender su fogón, ahora transformado en restaurante. Los chefs James Berckemeyer y Eduardo Paz atizan la propuesta culinaria.

Catherine Contreras

Cieneguilla tiene otra cara cruzando el badén sobre el río Lurín. Grandes fundos y urbanizaciones privadas rodean la antigua carretera a Huarochirí (esa que conecta con Pachacámac), hasta que un par de kilómetros trocha adentro una rústica construcción se revela imponente ante nuestros ojos.

En la oscura noche, La Ladrillera arde. Un juego de luces laterales y unos calentadores que parecen disparar lenguas de fuego dan al lugar la apariencia de refugio. Y eso es, precisamente, lo que un jovencísimo Alfonso García Miró soñó.

LA VIDA EN EL VALLE

Hace 10 años que la familia de Alfonso se hizo de este terreno en una zona que antiguamente estaba sembrada de ladrilleras. Ellos mantuvieron la octogenaria construcción que había en su lote, hasta que en enero del 2012 decidieron darle uso.

Alfonso —ex mediocampista del Sporting Cristal— pensó en las noches de Cieneguilla, en la poca distracción que los vecinos hallaban en la zona, y decidió transfor-

mar la ladrillera en restaurante.

Una vez finalizado el trabajo de recuperación del gran horno artesanal (por obra del arquitecto Luis del Campo), el chef James Berckemeyer empezó a dar forma al proyecto culinario.

Su primer paso fue convocar a Eduardo Paz, un chorrillano que durante 12 años estuvo al frente de los fogones del hoy laureado Astrid & Gastón.

“Eduardo fue mi maestro”, confiesa James, a quien Eduardo llama Pío desde que este empezó a practicar en el local de Gastón Acurio.

Hoy, juntos en La Ladrillera, ambos co-



FOTOS: ROSARIO SEMINARIO

REFUGIO PARA COMER. Aunque atiende también de día, de noche La Ladrillera luce especialmente imponente.



ESPACIOS. Alejandra García Miró supervisa el rincón gourmet de La Ladrillera. La zona de juegos es original y divertida.



EQUIPO. James Berckemeyer, Eduardo Paz y Alfonso García Miró.



sopas, entraña y hamburguesa Angus, y un cochinitillo confitado que el comensal puede acompañar con espárragos a la parrilla, pastel de papa u otras guarniciones.

El segundo ambiente de La Ladrillera se acaba de estrenar: una tienda gourmet con una selecta lista de productos.

Atendida por Alejandra García Miró, ofrecen vinos, jamones y quesos, aguas y cafés especiales, postres de Casa Gourmet, mermeladas de la zona y una variedad de cortes de carne, verduras y hasta huevos de granja para satisfacer los requerimientos del más sibarita. ●

Más información

Lugar: La Ladrillera. **Dirección:** Antigua carretera a Huarochirí, Cieneguilla. **Atención:** Viernes de 7 a 11 p.m. Sábado de 9 a 11 a.m. y de 12 m. a 11 p.m. Domingo de 9 a.m. a 4:30 p.m. **Reservas:** 95399-5813.

cineros acogen a los comensales de la zona (y los valientes venidos de Lima) con una carta pequeña al estilo ‘comfort food’.

SE ENCIENDE EL HORNO

La Ladrillera cobra vida solo los fines de semana. Atienden únicamente con reservas (la capacidad es limitada a 80 personas) desde la noche del viernes y los sábados y domingos desde el desayuno.

El espacio gastronómico está distribuido en dos ambientes. El principal, sin duda, es el cálido comedor y el horno de barro, de donde salen los más solicitados platos de la carta: cuatro tipos de pizzas ultradelgadas, un pastel de choclo casero y un tierno pollo bebe con papas tumbay.

La lista incluye ensaladas y

COCINA DE BARRIO

Cosme, la mirada desde el cielo



SAZÓN. Apoyando a James Berckemeyer en la cocina, el chef Daniel Sologuren aporta técnicas que dan el sabor casero a los platos.

James Berckemeyer y Álvaro Raffo presentan Cosme, el restaurante que diseñaron con el recordado Juan Lengua. Su propuesta apunta a una cocina sencilla en un espacio que busca sensibilizarnos en el cuidado del entorno.

Catherine Contreras

Cosme es hijo del 2015. Ha llegado con el verano, fresco y relajado, sin más pretensiones que las de advertir sobre el cuidado del ecosistema, atender a sus comensales con platos ricos y culminar un proyecto que al fallecido restaurador Juan Armando Lengua no quiso llevarse consigo al cielo. Porque Juan quería sacar adelante este nuevo espacio, junto a sus amigos, que hoy le rinden homenaje echándolo a andar.

Luego de una discreta marcha blanca, el esperado Cosme abre sus puertas al público bajo la sociedad que integran James Berckemeyer, Álvaro Raffo y Guillermo Lohman, a quienes se sumó el abogado Juan Lengua Balbi, padre de Juan. Aportando su experiencia en cocina, los dos primeros tienen a su cargo la dirección culinaria, con el apoyo del chef Daniel Sologuren (La 73) y la asesoría del bartender Giancarlo Nazario en la carta de líquidos.

LAS IDEAS VUELAN

James Berckemeyer nos ayuda a descifrar cada detalle del concepto detrás de Cosme. Empezamos por el nombre: el restaurante ha sido bautizado adaptando el nombre del cerro donde hace casi siete décadas se creó el primer asentamiento humano de Lima.

La idea —explica James— era asociar el espacio a lo que se plantea como un “restaurante de barrio ‘walking distance’, al que la gente venga caminando”. De hecho, en su frente hay pocos estacionamientos, y no cuentan con servicio de ‘valet parking’. He allí un primer enfoque eco-amigable.

Cosme se ha instalado en el local que por 15 años ocupó La Romántica (hoy ubicado en otro punto de San Isidro). Una pro-

funda remodelación permite un comedor muy iluminado, con unas pocas mesas (una de ellas larga y alta, para compartir), y detalles que atrapan la atención por su colorido.

El compromiso medioambiental de Cosme estaría expresado en su diseño: cuatro mil botellas pintan de color el techo, hasta llegar a una pared estampada con 13.345 tapas de botellas. Cerca de allí un mensaje advierte: “Lima consume 250 paredes como esa cada día”.

Como observando todo, una silueta de gallinazo se dibuja como símbolo del lugar. Los socios comparten la atrevida decisión de Juan respecto a esta ave que a muchos resulta repulsiva.

“Cosme es un gallinazo al que le llegó ser olvidado y ahora quiere ser parte de nosotros”, habría dicho Juan, cuando eligió la figura de esta ave carroñera [ver recuadro], que se alimenta de los desechos que nosotros mismos producimos.

En Cosme, a esta ave se le respeta. Su aporte entre nosotros y a lo largo de la historia de Lima ha sido su función como reciclador. Un rol que ciertamente se considera, aunque no termine de cambiar nuestra apreciación respecto a ella.

COMIDA COMFORTABLE

Sentados a la mesa, el buen pan hecho en casa y las mantequillas se agradecen de inmediato, lo mismo que el agua gratis, que es de bidón.

Frescas sodas, naturales y hechas en casa (de tomillo y limón; de sachá yuzu; de hierba Luisa y más), son bienvenidas para acompañar cada plato. Quien busca algo más fuerte, El Caleta es la opción: el coctel de la casa envuelto en bolsa de



Dónde
Cosme se ubica en Tudela y Varela 160, San Isidro. Atienden desde las 12 m. hasta la medianoche.

Un homenaje



El recuerdo de un viaje

En agosto del 2013 se empezó a escribir la historia de Cosme, el restaurante que hoy abre sus puertas en homenaje a uno de sus creadores: Juan Armando Lengua. El fallecido restaurador —recordado por fundar La 73 y Cala, ambos en Barranco, además de promotor de la papa nativa y sus productores— se unió a James Berckemeyer, Álvaro Raffo y Guillermo Lohmann en la aventura de crear este nuevo concepto de restaurante, que según sus planes sería el primero de muchos que abriría la empresa Nave Grupo Hospitalario, que juntos gestaron.

La foto que ilustra este recuadro fue tomada durante un viaje de trabajo que en septiembre del 2013 hicieron a Nueva York los cuatro socios y creadores de Cosme.

Buscando redondear el concepto en medio de la creativa oferta culinaria que caracteriza la Gran Manzana, los socios organizaron incursiones a restaurantes de barrio y a espacios como Eleven Madison Park, en Manhattan, y Blue Hill at Stone Barns, en las afueras de la ciudad.

Fue en la zona más comercial de Nueva York donde Juan visualizó lo que más tarde sería el logo que hoy identifica a Cosme. Y aunque lo que él vio fue la famosa silueta de American Eagle Outfitters, el recordado gastrónomo asoció esa imagen con el despreciado pero siempre presente gallinazo que sobrevuela cada distrito de Lima.

El viaje, repleto de risas compartidas, finalizó con una orden del buen amigo ausente: “Ahora, a remar para Cosme”. Y así fue.

FOTO: ALESSANDRO CURRARINO



papel combina whisky con ginger beer.

En la hoja de papel que es la carta de Cosme encontramos pocos platos, para no marearse.

Está el tartar de vegetales sellados al grill, con zanahoria, berenjena, zapallito italiano, pimiento y cebolla blanca con un ahumado ligero. También los espárragos espolvoreados con Grana Padano y huevo pochado a baja temperatura.

Entre los fondos es repetible la costilla de ternera con lentejas, jamón de Jabugo y nuevamente huevo pochado. El arroz Cosme lleva panceta y frejol, pero es más oriental que criollo (sí, también lleva huevo). Y el pato guisado lleva alma noroeste, con loche y chicha de jora, pero se acompaña de ají de pallares.

Para quienes vayan fuera del horario de almuerzo o cena están los langostinos apaltados y ligeramente picosos, que vienen en sánduche dentro de un pan brioche. O los postres, como el coulant de lúcuma, que toma más tiempo en hacerlo que en devorarlo de tan rico que es. A probar. ●

1. DIRECC CULINAR

Álvaro Raffo y James Berckemeyer presentan Cosme.

2. MARY RRA

Sánduche de pulpo sellado con quinua y pesto.

3. COULA

Llega caliente escondido en su interior de lúcuma.

4. HELADO

Sánduche de leche y galletas.

5. VERDURAS

En este bento se comen vegetales de estación, con toque de



nombre que evoca a los llinazos tan típicos de Lima. Las fotos de Evelyn Meyer retratan una capital des techos de botellas y la p recicladas, las mesas c pley, hasta las aguas fre gasificadas que se ofre las hacen en casa, hay o una que parece Fanta p de granadilla, nuestra f cuenta James, es que la gundo plano. Si la piden pero con una de estas s la botella y baja el azúca

Vamos a comer y div meyer ha armado el cart con el apoyo del chef D con quien prueba y ex cazuelas. Comenzamos tas y probamos dos tip son las de toda la vida recuerdos hecho con o grana padano, que evo cercano a ese mejunje o freía en las noches de in tiene sentido, pero cua todo encaja. Potente, s por una salsa ligera. La pañola, es también ba pero tira para el conce más jugosa, con salsa d

Luego, llega la ma entero para morder ba cabra y salpicado de a con el tenedor, la cosa y gozar. Un tiradito de p nizado con palta y quir te y el clásico bun, esta cerdo, con nabo encu picante: tierno, gener manejable y ligero, q y no invade el paladar

Para darnos un es ros y segundos, vamo sabor intenso, carga tura jabonosa se logr se cocina por 24 hor gelatinoso) y los fid cuecen solo por dos ne lo fuerte: un guis norteños que lleva lo cerveza, y se acomp aji de pallares enteros

Acabamos esta fas lentejas con costillar. da en su punto, pero mos que por la intens jabugo que acompaña embargo, las lentejas potentes y a nuestro a la carne. Hay que s camino correcto, es c par de vueltas. Quizá el guiso en plato hond

Para cerrar, los j timos tres: Primero, vento, con recuerdos manjar blanco, suave cítrica con limón co que va dentro de las t go, un ságuiche de ch de cookies and cream nuestro favorito: La p te y menta, tan delic eight. Hay que volver.



Tip

Según Daniela Eslava de Reebok, se busca incluir más prints y diseños dentro de las prendas deportivas, dejando de lado los modelos clásicos.

Cosme

D. Tudela y Varela
160, San Isidro

T. 421-5228

H. lunes a sábado
de 12:00 a 00:00
y domingos de
12:00 a 16:00
horas.

Platos desde S/.
18 hasta S/. 44.
Los postres desde
S/. 12. **Se aceptan
tarjetas.**

Nuestro menú recomendado:

Empiecen las croquetas y el choclo, sigan con el arroz meloso y acaben con la paleta de menta y chocolate. **Para beber:** La soda de granadilla sin azúcar.

Cuando se abre un restaurante nuevo y la gente regresa más de dos veces en un mes, hay lista de espera y cola en la entrada, es que algo está saliendo bien. Este es el caso de Cosme, donde el chef James Beckemeyer hace de las suyas.

Hemos confesado varias veces que estamos cansados de esos canchones y salones gigantes con cientos de mesas y cartas extensas. Que una buena idea es detenerse y observar las nuevas tendencias en tamaño, menú y atención. Cosme es, a nuestro parecer, el tipo de restaurante que Lima pide a gritos: pequeño, de líneas simples, sin poses ni pretensiones. Es comida de casa, de cuando éramos pequeños, pero con un pequeño twist de juego y travesura. Además tiene carta del día y respeto por el ingrediente.

El concepto es redondo, desde el



Paola
Miglio

@paolamiglio



REGALOS PARA AMANTES DEL VINO

Esta maravillosa guía, escrita por María Claudia Eraso y Soledad Marroquín, "Dos Mujeres Cientos de Vinos", es una herramienta que involucra al lector en el mundo del vino y su entorno. Precio: S/30 - S/50.

@agoisfoto.com

● **Por Javier Masias**
Twitter: @omnivorosq
Fotos: Jimena Agois
Twitter: @agoisfoto.com

Lima es una ciudad curiosa: tiene excelentes espacios de alta cocina y lugares en los que se puede comer maravillosamente por treinta nuevos soles. Hace falta establecimientos de rango medio que se preocupen por tener buena cocina y atmósfera a precios razonables, en entornos divertidos. Por eso, el último esfuerzo de James Berckemeyer, secundado por Daniel Sologuren en la cocina (el mismo de La 73), es tan interesante como necesario y encuentra, quizá por golpear primero, varios elementos que lo distinguen.

El primero, una arquitectura tan entretenida como consciente, que incorpora un discurso ecologista que en ningún momento se siente forzado.

Segundo, una atmósfera distendida, para comer o picar, con una carta breve de veinte platos que irá cambiando con frecuencia, al menos al comienzo. Tiene tres semanas de abierto y ya han impreso dos hasta ahora.

Tercero, hacen sus propias gaseosas (S/.9), y si bien tienen también las comerciales, no las ofrecen. Evidentemente, con la alternativa a la vista de sabores propios, mucho más ricos y refrescantes -albahaca y kiño, tomillo y limón, entre otros- no tiene ningún sentido hacerlo. Por un extra le añaden una dosis de pisco (S/.21 en total), pero para el que tenga ganas de alcohol, mejor es optar por la coctelería de la casa. Bebidas fáciles de entender y disfrutar, ligeros y deliciosos, como casi todos los platos del local. En este apartado son doce opciones, algunas interesantes por su puesta en escena como "el caleta" (S/.26) y "la bra del té" (S/.22).

Cuarto, hay un esfuerzo notorio por hacer una panadería sencilla pero de calidad, toda hecha en casa. Para empezar, ofre-



OFRECE UNA LISTA DE PLATOS FRESCA, CLÁSICA, CON MUCHA TÉCNICA Y TRABAJO

Cosme, un lugar necesario

La buena arquitectura se mezcla con una carta variada y la creación de sus propias gaseosas

Cosme. Calle Tudela y Varela 160, San Isidro. Teléfono: 421-5228. Atención: de lunes a sábado, almuerzo y cena. Domingo solo almuerzo.

cen un pan de masa madre muy rico a precio razonable (S/.6).

Quinto, una carta fresca, clásica, con mucha técnica y trabajo, pero en la que el esfuerzo no se nota.

Entre las entradas, muchas pueden compartirse y todas las que he probado son deliciosas, a pesar de que en algunos casos habría que revisar ciertos rasgos que le quitan coherencia. Por ejemplo, el "pulpo sellado" con pesto de quinua y palta (S/.33) anuncia la presencia de aceitunas, pero no se sienten -otra cuestión de nomenclatura: el pulpo está perfecto, pero no está sellado-. Recomendando con entusiasmo el tartar de vegetales grillados -berenjena, zucchini, zanahoria, cebolla y palta en frío a S/.19-, muy refrescante y cada uno en su punto.



También una de las mejores sopas ramen (S/.32) de la ciudad, que preserva la textura jabonosa característica de la pasta. Lo mejor y más interesante son los fondos. Hay variedad suficiente y buena calidad en los ingredientes. Para empezar, la pesca del día (S/.39) es verdaderamente de ese día, contrariando lo que ocurre normalmente en la mayoría de locales de ese precio, por lo que no es raro que se acabe. La sirven con un curry estupendo sin la complejidad de los de Rafael, o el balance de los de Matria, pero



con un interesante juego de intensidades debido a una extraordinaria adaptación local: han añadido ajíes peruanos, de modo que pica en diferentes partes de la boca y de diferente manera, construyendo una experiencia inédita. Es verdad que es más profundo que complejo, pero también que es riquísimo y, en su simplicidad, muy original. La cazuela bourguignon (S/.36) resulta canónica salvo porque la acompañan con arroz, le añaden choco bebé a la preparación y la

panceta está presente solo en la salsa. La carne, asado de tira nacional, es excelente, y a pesar de que la salsa quizá tiene la acidez un poco pronunciada, funciona muy bien. El arroz Cosme (S/.35), una reinención del arroz a la cubana, es contundente y variado, y está destinado a ser uno de los favoritos del público, pero es el pato guisado con loche, jora y cerveza negra (S/.44) el que más brilla en la carta. El pato no lleva culantro, pero habla claramente el

lenguaje de la costa norte; mientras que la guarnición, un ají de pallares, sabe plenamente a la zona sur, de Ica concretamente. Una bonita combinación, muy gratificante en la boca. Los postres que he probado han sido todos buenos, coherentes con la experiencia casual que plantea el local. Como en el resto de la carta, tienen guiños a la alta cocina y preparaciones muy técnicas o muy laboriosas, puestas al servicio de clásicos locales y globales de la cocina comfortable. Por ejemplo, los limones de convento (S/.17), rellenos de mousse de pie de limón, con sifón de manjar y espuma de almendras, o el coulant de lúcuma (S/.22), es el sueño de muchos cocineros hecho por fin realidad. Al final se come bien por entre 50 y 130 soles. Hay muchos que han intentado armar bien un combo tan sólido como Cosme, pero la mayoría suben los precios y modifican la propuesta. Si estos se mantienen, podríamos estar ante el nacimiento de un clásico.

LUZES

Comercio

La Cocina del Gran Mercado

Nuestros más destacados chefs planean su incursión en **Mistura** con platos que serán parte de la vasta oferta culinaria. [c2]



Mesa
compartida

MISTURA 2015 ESTÁ POR COMENZAR

FOTO: RICHARD HIRAN



Luces Gastronomía



CHRISTIANUGARTE



Atención a la carta

El equipo peruano guiará a sus 400 comensales en un recorrido culinario por las diversas regiones del Perú. La cena empezará con servicio de panes de ají amarillo y de chicha con frutos secos, para luego seguir con dos abre bocas: cubo de atún brulé con sal de Maras y salsa de rocoto anticuchera, seguido de tres piezas de papel de yuca, papa y oca con emulsión de huancaína, ocapa y rocoto.

Llegará luego el cebiche tradicional, con camote y cancha chullpi, más detalle de quinua negra. El servicio continuará con la Amazonía peruana, que se hará presente con un paiche sobre salsa amazónica (a base de cangrejo y sachaculantro), coronado con chonta y rociado con fariña y aceite de castañas.

Un asado de tira con sabores de seco y papa nativa representará nuestra cocina del norte, para concluir con los fondos.

Equipo. Renato Peralta y James Berckemeyer con parte del equipo peruano que ya se encuentra en Ginebra. Han llegado cargados de insumos peruanos para ofrecer una cena de lujo.

Mesa por los 70 años de la ONU

Sábado, diez cocineros peruanos prepararán en Ginebra una cena de gala para celebrar el aniversario de las Naciones Unidas.

ERINE CONTRERAS

Todo indica que el Perú está estrechamente ligado al Palais des Nations, sede de la ONU en Ginebra. Allí, en la Sala del Consejo de Derechos Humanos, el secretario Juan Diego Flórez ofreció un concierto en diciembre pasado. La gran presentación estuvo encabezada con una cena de gala, organizada por el prestigioso Joan Roca catalán que dirige El Ce-

ller de Can Roca, reconocido como el mejor del mundo.

Este año, el Perú volverá a estar presente, pero con su gastronomía, elegida para celebrar en la ciudad suiza los 70 años de las Naciones Unidas.

“Esta vez el concierto lo dará Daniel Barenboim con la West-Eastern Divan Orchestra, que integra a músicos de Palestina, Israel, Egipto o Jordania, en un intento por mostrar que la música une y puede ubicarse por encima de los conflictos políticos. Pensamos que la cena de gala la podía dar un gran cocinero peruano y, en coordinación con la embajada del Perú en Ginebra y la cancillería, se vio la disponibilidad de James Berckeme-

yer. Él reunió a 10 cocineros para dar esta gran cena en el hotel Intercontinental, a la que asiste el secretario general de la ONU, Ban Ki-moon, y muchas otras personalidades”, explica el embajador Juan Antonio Marsch, de la fundación Onuart, organizadora de esta celebración, que busca vincular las artes con los organismos internacionales.

Junto con James han viajado los chefs Daniel Sologuren, Sandy Flores, Jorge Figueroa, Gian Carlo Castillo y Gustavo Montestruque, Renato Peralta y Bertha Uribe de panadería, María José Jordán y Rocío Portella de pastelería, y Harry Neira, quien coronará la experiencia con el mejor café peruano.



La selva en Ginebra. Paiche y chonta con sabores de salsa amazónica. Foto superior derecha: postre a base de cacao y copoazú.

Perú de exportación

Cacao y café, nuestros productos más emblemáticos de cara al mercado extranjero, cerrarán con broche de oro la cena.

Los comensales probarán un mousse de chocolate (Amador 60%) con sorbete de copoazú, queque de plátano, avellanas y peras con absenta. “Estos dos últimos frutos están de temporada en Ginebra, lo mismo que el hinojo que usaré como decoración”, dice María José Jordán.

Harry Neira presentará finalmente una edición limitada de café cultivado a 1.600 m.s.n.m., en el caserío Miami, provincia de Namballe (Cajamarca). “Se llama Lamona y es un microlote que el productor Emilio Bermeo desarrolló en su finca La Cueva”, indica el especialista, quien servirá este tesoro en método filtrado, servido en copas de coñac para realzar la experiencia sensorial.

La ONU celebra con sazón peruana

De gala en Suiza

Esta noche, en Ginebra, los invitados a la cena por el Día de los Derechos Humanos repiten el plato: volverán a disfrutar de nuestra gastronomía.

CATHERINE CONTRERAS

En Ginebra, un equipo de cocineros peruanos tendrá hoy un día bastante agitado. Bajo la dirección del chef James Berckemeyer, pondrán a punto los insumos, las salsas y demás parafernalia culinaria para que la gastronomía peruana y sus productos más emblemáticos destaquen nuevamente en la cena de gala que conmemora hoy el Día de los Derechos Humanos, en el aniversario 71 de la Organización de las Naciones Unidas.

Será la segunda vez que nuestro país participe en este importante evento, que en su edición del 2014 fue atendido por el chef Joan Roca y el equipo de El Cellar de Can Roca. El año pasado, James Berckemeyer y Daniel Sologuren



Wraps de lechuga, una opción vegetariana.



Cebiche de atún apaltado con toques de ají limo.



FOTOS: ALONSO CHERO

dirigieron junto a una decena de cocineros y especialistas del pan, café y pastelería la cena organizada por la fundación Onuart para celebrar los 70 años de la ONU. Este año lo apoyan Hans Espíritu, Gonzalo Arrascue y Yoni Tolentino, cocineros que son parte del restaurante Cosme.

Como hace exactamente un año, la cena se realizará en el hotel Intercontinental, y estará presidida por el surcoreano Ban Ki-moon, quien se alista a dejar el cargo de secretario general de la ONU este 31 de diciembre.

El equipo peruano atenderá a 400 comensales, quienes previamente disfrutaron de un concierto de gala que se celebrará en el Palais des Nations. Estará a cargo de la West-Eastern Divan Orchestra, que bajo la dirección del maestro Daniel Barenboim reúne a músicos provenientes de Palestina,

Es la segunda vez que el chef James Berckemeyer atiende esta cena.

Israel, Egipto y Jordania.

—Carta de despedida—

Si el año pasado la celebración de los 70 años de la ONU fue especial, esta vez el toque emotivo lo dará Ban Ki-moon, quien participará en su última cena como secretario general. En ella el Perú pondrá el marco de sabor para una despedida que nunca olvidará.

Cargados de productos peruanos como el ají amarillo, loche, quinua, pallares, lúcuma y lima, los cocineros peruanos viajaron a Ginebra el miércoco-

les por la mañana. Su valiosa carga servirá para preparar un coctel previo y un menú de tres tiempos.

A manera de abre bocas, la experiencia empezará con tartar nikkéi de salmón, galletas de arroz y carbón sésamo; continuará con cangrejo chifero en costra de pan y ají deshidratado; croqueta de quinua con remoulade (salsa francesa) y wraps de lechuga y vegetales.

En la cena se dispondrán panes de ají amarillo, antes del primer tiempo que será un cebiche, igual que el año pasado, aunque esta vez será de atún apaltado y leche de tigre. De fondo llegará a la mesa una carrillera cocida a baja temperatura bañada en salsa alochada y acompañada con ají de pallares.

Como postre se lucirá la lúcuma en un suspiro servido con granola de frutos secos y merengue de café.

James Berckemeyer rodeado por su equipo, integrado por Yoni Tolentino, Gonzalo Arrascue, Hans Espíritu y Daniel Sologuren, antes de salir rumbo a Suiza.



DE VERANO. El salmón en su punto se acompaña con un puré de papa, ciboulette (similar a la cebolla china), hongos y limón.



ÚNICA EN SU CLASE. Majestuosa torta de chocolate hecha con cacao al 70%, manjar blanco y fudge.



EJE. James Berckemeyer lidera el equipo de Cosme, proyecto que maneja junto a su mano derecha en cocina, Daniel Sologuren.



LA VEDETTE. Hamburguesa angus molida a diario. Con cheddar, cebolla caramelizada y salsa BBQ con tocino y chives.

Todo para compartir

Hay dos clases de personas en el mundo. Las que se asustan ante la idea de medio kilo de torta de chocolate como el cierre para una comida y las que no. Concentrémonos en el primer grupo. Elaborada con cacao al 70%, la versión de Cosme (S/. 34) se arma con mojaditas de queque relleno de manjar blanco, espeso y generoso. Todo es bañado en fudge, decorado con castañas y una bola de crema batida. Nadie en cocina espera que tamaña creación se termine de un solo tirón, estimado lector. Lo que el chef quiere es que el comensal se lleve a casa lo que quede de postre, para que este sea disfrutado luego como a uno le provoque. Todo era a propósito. Por ese camino están yendo las cosas en Cosme.

RECETA PERSONAL

La carta del chef James Berckemeyer tiene solo una cara pero ahí entra, más o menos, todo lo necesario. En Cosme todavía se conservan aquellos platos que funcionan desde el inicio (el bun de panceta de cerdo, la cazuela Bourguig-

El menú de Cosme se reafirma en sus raíces: **una propuesta que se basa en la comida casera con técnica y estilo.** Novedades en una carta que reúne influencias de todo el mundo amplían la experiencia. Esta es una mesa para volver a visitar.

Facebook: **Cosme - Página Oficial**

DIRECCIÓN: Calle Tudela y Varela, 162, San Isidro
HORARIOS: Lunes a sábados de 12 m. a 12 a.m. Domingos de 12 m. a 4 p.m.
CONTACTO: reservas@cosme.com.pe

non), y eso es bueno. Lo que también es bueno es que el equipo ha sabido dejar espacio para la novedad y la estacionalidad. Ejemplo de ello son el pan con pescado (S/. 36), hecho de trozos de salmón en vinagreta acebuchada y servido en tostadas de pan brioche prensado; un correcto carpaccio de lomo con vinagreta de queso Grana Padano (S/. 32); y un entacado (S/. 36) de entraña angus con jugo de lomo saltado, acompañado de tortillas de maíz.

Los fondos pueden compartirse, pero dependerá del apetito. La pasta bavette (S/. 36), una especie de sopa criolla con chorizo y yema de huevo de corral, ya se ha convertido en una de las favoritas de la casa. Lo mismo puede decirse de la hamburguesa de angus (S/. 44). Presentada en pan brioche y de molienda diaria, su producción es limitada. Más sabores reconfortantes se encuentran en un untuoso arroz con langostinos (S/. 39) en salsa de cangrejo, pimientos de piquillo y un toque de curry. Entenderá por qué la torta de chocolate queda para llevar. //

COLORES Y SABORES

Sobre el techo de Cosme cuelgan 4 mil botellas de plástico recicladas y rellenas de agua con tinte vegetal de colores.

Esta es cambiada cada seis meses.

Uno de los grandes atractivos del bar está en las sodas caseras sin alcohol. Tomillo y limón; limonada de cardamomo; sachá yuzu y uva borgoña son algunas de las variedades. **Descuide: también puede pedir las en cocteles.**

Las paletas de la casa (en la foto) son buena alternativa para la temporada. Las hay de chocolate y lúcuma, y de chirimoya con merengue. Un sánduche de chocolate con helado de cookies & cream completa la oferta.

