

Lima 2.0

Con una base de técnicas e influencias extranjeras y un enfoque total del ingrediente local, una nueva generación de cocineros peruanos está poniendo su marca en la historia de una gastronomía que se encuentra, nuevamente, a punto de reventar.

La noche roza ya casi la madrugada en la terraza del restaurante Osso, donde los *gin-tonics* intentan apaciguar el impresionante comilón que nos acabamos de pegar en el mejor lugar de carnes de Perú y, quizás, uno de los mejores del mundo. “¿Qué vas a hacer mañana?”, me pregunta Rafa, “paso por ti a las 10 de la mañana. Vamos a comer algunas cosas”. Además de ser un amigo entrañable y orgulloso cocinero amateur, Rafael Roselló es gerente de operaciones de Quintessentially en Latinoamérica, una empresa que se dedica a dar acceso, entre otras cosas, a los restaurantes más destacados del planeta. La primera parada fue en Barra Chalaca, una pequeña cebichería que se sumó, no hace mucho, al imperio de Gastón Acurio, donde probamos una leche de tigre que sólo confirma la contundencia de los sabores del país. “Gastón fue el pionero. Hace 10 años, Virgilio Martínez (de Central) y Mitsuharu Tsumura (de Maido) tomaron la posta, confiando desde muy jóvenes a sus estilos, con el uso de insumos locales provenientes de diferentes regiones y altitudes del Perú. Después de ese trabajo, la gastronomía nacional evolucionó, abriéndole las puertas a las siguientes generaciones de chefs jóvenes. Hace 15 años, teníamos dos o tres restaurantes que valían la pena. Al día de hoy, la variedad es enorme”. Cuestión que no tardaría en corroborar: para las dos de la tarde, Rafa y yo habíamos parado en cuatro

Hoy, la capital de Perú es, sin dudar, un centro culinario para el mundo.

sitios a probar un poco de todo, incluyendo Al Toke Pez y La Picantería, dos indispensables para entender la solidez de la oferta actual: el primero, un huarique puesto al día por el joven chef Tomás Matsufuji, heredero de una familia de cocina nikkei —fusión peruano-japonesa—, en un local de 12 asientos con un menú sencillísimo (cebiche de pescado o mixto, arroz con mariscos y chicharrón), pero con una ejecución impecable y contundente. La Picantería, por su parte, es un restaurante en forma, también en el barrio de Surquillo (las picanterías eran comedores improvisados en zonas populares), donde el chef Héctor Solís revive la tradición de estos lugares de antaño y le rinde tributo a la comida de mar, dejando que el producto

La ciudad de Lima se ha convertido en un punto de reunión para aquellos que persiguen el buen comer. Aquí, el chef Matías Cillóniz, de Mó Bistró, uno de los encargados de encabezar la nueva generación de cocineros peruanos.





“Le damos prioridad al vegetal, a lo local y a nuestra cultura e intentamos romper tabués”.
—Matías Cillóniz, chef de Mó Bistró



Después de varios años al mando de la cocina de Central, la chef Pia León emprendió la aventura de Kjolle, en la zona de Barranco. Arriba, Cau Cau de sesos, con tubérculos andinos, ajíes encurtidos y hierbabuena, en Mó Bistró.

se exprese de la mejor manera, con algunas preparaciones sencillas y otras complejísimas del norte del país. Empiezo a pensar que para comerse Lima, hacen falta muchos más días de los presupuestados.

A unos metros de Barra Chalaca, se encuentra otro espacio de apertura reciente: 500 Grados, restaurante y horno de leña a cargo de Jaime Pesaque, a quien conocí por ser, además, el chef del recién renovado Mayta. Jaime es un buen ejemplo del cocinero peruano que evolucionó de una base tradicional hacia una propuesta contemporánea. “Creo que por un tiempo se estancaron los nuevos valores, pero de pronto aparecieron grandes cocineros jóvenes con propuestas distintas, libres y actuales”, dice Pesaque. Aparte del sartén de pato (magret, pierna confitada, foie y huevo de pato) con arroz y el ya famoso cochinito entero —dos de los platos insignia y más instagrameados del lugar—, a Mayta hay que entrarle también por su coctelería, pues el restaurante es una de las barras de pisco más sólidas para entender el trago peruano. Jaime trabaja de la mano de Raúl Otero, cabeza de la multipremiada bodega 1615, un proyecto de pisco premium que ha vigorizado la presencia del destilado en las mesas nacionales, tanto en la revalorización del consumo y el conocimiento de las diversas uvas que se utilizan en la región de Pisco, como en el empuje del pisco como motor de la coctelería contemporánea del país.

ODA AL INGREDIENTE LOCAL

Comparto el desayuno con Paola Miglio, *chairperson* regional para The World’s 50 Best Restaurants, crítica gastronómica de El Comercio y una de las periodistas más respetadas del medio. Aunque predomina un espíritu censor, a Paola se le ve enamorada de la cocina del Perú. Por ella es que estamos en Mó Bistró, un pequeño restaurante lleno de luz, con una carta bien peruana en cuestión de ingredientes, pero con platos más casuales desde la óptica foránea. “Me gusta mucho lo que está haciendo Matías con esta inquietud por demostrar una cocina más vegetal, menos cargada de protei-

FOTO GUSTAVO VIVANCO. JIMENA JOIS. JACQUES FERRAND.

nas, aprovechando insumos que no comemos”, dice Paola al tiempo que encajamos el tenedor y el cuchillo al camote waffleado con miel de guayaba que brilla en el menú de *brunch*. Matías Cillóniz es el arquetipo del nuevo chef peruano, aquel que se curtió en cocinas de los grandes (trabajó un año en Central), además de tener acceso a temporadas en el extranjero (42 Grams en Chicago, La Terraza del Casino en Madrid), no sólo trabajando, sino también comiendo y conociendo. “Fue en una cena en Le Chateau-briand en París que vi una oportunidad y una filosofía de vida que se asemeja a la mía, por lo que decidí hacer un restaurante casual”, recuerda Cillóniz. A Mó Bistró se puede ir a cualquier hora del día. Tienen un menú de *brunch*, uno de cafetería y otro de bistró, con preparaciones más arriesgadas en un horario más nocturno. Siempre muy enfocado al producto y con un compromiso de sostenibilidad. “Nos tomamos muy en serio el impacto del restaurante en el ambiente, la industria y nuestra sociedad”, dice Matías. “Le damos prioridad al vegetal, a lo local y a nuestra cultura e intentamos romper tabúes, incentivando los cortes menos usados —sesos, lengua, patitas— o insumos marinos poco utilizados —potos, lapas, caballa, navajas— a favor de la sustentabilidad y la alimentación variada y saludable”. En la mesa, un escabeche tibio de lapas con pasta de ajos asados, un pastrami de lengua hecho en casa y un tamalito verde con escabeche de navajas poco más que espectacular. Matías sabe que lo que ofrece es bueno y se enorgullece de escucharlo. “Lima está en un momento muy divertido para comer. Más refrescante que nunca. Hacía mucho tiempo que no abrían restaurantes con diferentes enfoques. Es difícil, sin duda, intentar vender sesos o lapas, pero paso a paso nos ganamos la confianza del comensal, que tarde o temprano se deja guiar e, idealmente, sorprender.

El producto local también está siendo usado para expresar cocinas de otros lugares. Si bien Lima ha tenido influencia fuereña desde tiempo atrás, sobre todo la proveniente de Japón y China, hoy existen nuevos espacios que exploran distintos estilos que nutren la gastronomía local. Ocupa un asiento de la barra en compañía



El chef Juan Luis Martínez detrás de la barra del restaurante Mérito, otro de los nombres a seguir. Abajo, mantequilla hecha a base de reducción de chicha de jora, una bebida fermentada de Sudamérica, también en Mérito.

"Se vive un momento alegre, lleno de posibilidades y esperanzador, en el que las mujeres están recuperando espacios de manera orgánica". —Paola Miglio, periodista gastronómica



de Allie Lazar, periodista norteamericana radicada en Buenos Aires, en Mérito, en el corazón de Barranco. Del otro lado de la barra, los chefs venezolanos Juan Luis Martínez y José Luis Saume, quienes trabajaron hace 11 años juntos en Caracas (con Vanessa Franco, la tercera socia) y que

hace apenas un año se reunieron en Lima para conquistar a los comensales locales. "Hace cinco años me mudé a Lima de Madrid, buscando algo que se asemejara más a Venezuela", recuerda Juan Luis, quien trabajó como jefe de cocina en Central. Los ingredientes y el *performance* están a la vista desde la barra. Primero, una arepita asada y un choclo a las brasas con queso llanero, sencillo, aunque con esos granos de maíz que demandan una mordida decisiva, con mucho carácter. En la mesa, hay unos 20 tipos de papas diferentes. Después vienen las mollejas que provocan silencio entre Allie y yo: debemos comerlas con la conciencia de lo que está sucediendo. Vienen acompañadas de yuca y tucupí (una salsa elaborada a partir del jugo de la mandioca). La cocción de la molleja es perfecta, el sabor remite a Suda-

mérica. Es memorable. Por último, la chirimoya, chirimoya, chirimoya: tres texturas de esta fruta tropical originaria del norte del Perú. Una de esas texturas es la fruta sellada y es un ejemplo de cómo potenciar un sabor, que de origen ya es bueno, para convertirlo en un plato simple, pero bien pensado y mejor ejecutado. Difícil olvidar un bocado así.

La sobremesa ocurrió en Mayo, un bar ubicado en donde se encuentran Central y Kjolle, de la dupla conformada por Virgilio Martínez y Pía León. "Se está viviendo un momento alegre, lleno de posibilidades y esperanzador, en el que las mujeres están recuperando espacios de manera orgánica", dice Paola Miglio al respecto de Kjolle, el restaurante que llevó a Pía León a ser considerada la mejor cocinera de Latinoamérica en 2018, según The World's 50 Best Restaurants. En Kjolle se comparte la comida, la cual está elaborada con ingredientes que resultan del extenso trabajo de investigación que han realizado a partir del proyecto Mater Iniciativa. Por ejemplo, la tarta de "muchos tubérculos", misma que habla de la diversidad de productos de distintas regiones del Perú, pero en una presentación femenina y sofisticada. Existe mucha técnica, aunque también hay sabor y color. Igual que Pía, hay mujeres como Arlette Eurllet, del restaurante Matria, que además cocinaron aquí (con Rafael Osterling y Gastón Acurio) y allá (Sao Paulo, Londres...), y hoy están rompiendo estigmas con gastronomías muy honestas y muy locales. El paiche —uno de los



Vendimia en los viñedos de la bodega 1615, en la región de Pisco, a tres horas de Lima. Arriba, el arroz con vegetales de Mayta, hecho con arroz Nir, del norte de Perú, zapallo loche y apionabo.

FOTO CORTESÍA MAYTA, 1615 Y GETTY IMAGES.



Mayta, ideal para la coctelería a base de pisco.

pescados bandera del Perú— lo prepara estofado con dashi o con curry; mezcla influencias y las integra en un menú estacional, donde lo importante es utilizar el producto de temporada y llevarlo a su punto más alto de potencial.

Saliendo de Mayo, caminando por Barranco, nos llega un mensaje de parte de Liliana López, periodista culinaria colombiana y amiga en común de Allie y mía. “No se pierdan Siete, vayan a cenar”. Curiosamente, éste se encuentra a unas cuadras de donde caminamos. El chef Ricardo Martins también fue pupilo de Rafael Osterling y tuvo su etapa en el extranjero antes de emprender la aventura de Siete, un lugar de *comfort food* peruana enfocada en el producto: lo mismo un asado de tira que unas navajitas asadas. Todo acompañado de una carta de pisco, mezcal, coctelería y vermut. Aunque el lugar esté a reventar siempre, el ambiente y la buena música invitan a esperar por un sitio.

Es cierto. Lima ya no es la de hace una década. Lejos de pensar en un estancamiento posterior a Astrid & Gastón, Rafael, Central y Maido, ese periodo puede identificarse como la calma antes de esta tormenta que hoy es la capital. “La cocina está viva y evoluciona”, dice Paola Miglio. “Es transversal a muchas disciplinas y debemos empezar a entenderla como cultura”. Lo cierto es que la industria se está moviendo y estamos por ver el surgimiento de la ciudad sudamericana de la gastronomía. Es un proceso enérgico que los nuevos cocineros están nutriendo con la firme idea de que esto no parece que pare pronto. Hoy, a Lima hay que dedicarle más días.

CÓCTEL DE MAYTAY



- 2 oz de Pisco 1615 quebranta
- 1/2 oz de licor de pimienta
- 1 oz de jugo de naranja
- 1 oz de jugo de granada
- 1 oz de orgeat (jarabe artesanal de almendras)
- 100 g de piña

Machaca la piña con el mortero hasta triturar, incorpora todo los ingredientes y bate con mucho hielo. Cuela y sirve en vaso con hielo, y adorna con piñas a la brasa, una hoja de hierbabuena y una rodaja de naranja.

EN LA AGENDA DE VIAJE:

OSSO

Av. Santo Toribio 173, San Isidro
IG: @ossocarnes

BARRA CHALACA

Av. Camino Real 1239, San Isidro
IG: @barrachalaca

AL TOKE PEZ

Av. Angamos 886, Surquillo
IG: @altokepezonche

LA PICANTERÍA

Francisco Moreno 388, Surquillo
IG: @lapicanteria_surquillo

500 GRADOS

Av. Camino Real 1281, San Isidro
IG: @500grados

MAYTA

Av. Mariscal La Mar 1285, Miraflores
IG: @maytalima

BODEGA 1615

pisco1615.pe

MÓ BISTRÓ

Angamos Oeste 1146, Miraflores
IG: @mobistro

MÉRITO

Av. 28 de Julio 206, Barranco
IG: @meritorest

MAYO

Av. Pedro de Osma 301, Barranco
IG: @mayo.central

KJOLLE

Av. Pedro de Osma 301, Barranco
IG: @kjollerest

MATRIA

General Mendiburu 823, Miraflores
IG: @matria_restaurante

SIETE

Jirón Domeyer 260, Barranco
IG: @7restaurant_