

ego

LA REVISTA
INTELIGENTE PARA EL
HOMBRE GLOBAL

Nº 6 / OTOÑO 2016

VIAJAR

Perú, destino foodie

MODA

Accesorios de lujo

GOURMET

Los mejores restaurantes

CHICAS

Stella Maxwell, era modelo

EWAN

MCGREGOR

«Vamos allá:
primero me preguntarás
por Star Wars, después
hablaremos de la secuela
de Trainspotting
y terminaremos con
James Bond.
Siempre es así»

EL
MUNDO
ESTA
cambiando

/VIAJAR

PERÚ ALA CARTA



El ceviche caliente



Frijol gigante pajuro



'Uchuva' o 'golden berry'



Variedades de maíz

Hotel Inkaterra
Hacienda Urubamba,
en el Valle Sagrado de
los Incas, conocido
como el granero de
Perú por su fertilidad.

A VECES CHINA Y JAPONESA, OTRAS ESPAÑOLA E ITALIANA. LA GASTRONOMÍA PERUANA PROTAGONIZA UNA REVOLUCIÓN QUE SE HA IDO COCINANDO A FUEGO LENTO. SÍGUENOS HASTA EL PAÍS ANDINO Y PARTICIPA DE ESTE HERVIDERO DE PROPUESTAS.

POR SARA CORIAT Y JOSÉ MARÍA DE PABLO

Su revolución lleva años cocinándose a fuego lento y hoy Perú es el resultado de lo sembrado hace más de 20 años: se ha convertido una de las mecas de la gastronomía mundial y Lima, su capital, en un hervidero de propuestas que pasan desde una cocina tradicional, enraizada en antiguas recetas heredadas de épocas precoloniales que recuperan técnicas milenarias, a una sorprendente alta cocina de vanguardia que mira hacia el interior. Basa su despensa en la enorme variedad de ingredientes del país: de la costa pacífica a los rocosos Andes, pasando por el Amazonas. Todo ello sin dejar de lado la importante influencia de sus inmigrantes que ha hecho evolucionar la gastronomía hacia una elaborada cocina fusión, como la *nikkei*, proveniente de los inmigrantes japoneses; la *chifa*, de los chinos, y otras como la italiana e incluso la española. Los ceviches, piscos y *tiraditos* se han convertido hoy por hoy en platos *mainstream* en las cartas de los mejores restaurantes de Madrid, Londres o Nueva York y la pasión de cocineros como Gastón Acurio, principal precursor de este gran *boom*, o Virgilio Martínez, que desde su restaurante Central repite por segundo año consecutivo el cuarto puesto a mejor restaurante del mundo según los premios 50 Best, han posicionado al país en el punto de mira de medio



Aloe vera



El pisco, el cóctel nacional





El chef Virgilio Martínez en Central, su restaurante en Lima, el cuarto mejor del mundo y número uno en Latinoamérica.

VIRGILIO MARTÍNEZ.
Chef del restaurante Central en Lima.

"En Perú estamos emborrachándonos del boom gastro pero hay que concienciar para que este no pase sin dejar rastro. Ha sido una transformación drástica y tenemos que esforzarnos por dejar latente nuestra identidad".
"Mi cocina recorre las alturas del Perú sacando del Amazonas, el Pacífico y los Andes sus ingredientes: cada plato es un viaje por el país. Con tanta riqueza, ¿por qué traer algo de fuera? El 100% de los productos de Central son peruanos".
"Que Central sea el nº4 del mundo y el nº1 en Latinoamérica (según los premios 50 Best de la revista británica *Restaurant*) lo interpretamos como un voto de confianza. Nos ayuda a entender que lo que hacemos no es una locura, pero no puedes permitir que ello marque tu trabajo".
"Mater Iniciativa es nuestro laboratorio de investigación en búsqueda de nuevos ingredientes. Semillas, tubérculos, plantas... En 2017 lo trasladaremos a un espectacular espacio creado por el premio Pritzker Fumihiko Maki junto a las ruinas de Moray, cerca de Cuzco".
"En Londres tenemos dos restaurantes Lima London (uno con estrella Michelin), y cocinamos lo que se come en la capital peruana teniendo en cuenta la forma de comer de los londinenses".



Semillas y tubérculos en el laboratorio Mater Iniciativa de Virgilio Martínez. Abajo, el chef en El Cevichano en el Mercado de Surquillo donde sirven uno de sus ceviches favoritos, y las calles del bohemio barrio de Barranco.



Merece la pena darse una vuelta por el Mercado nº1 de Surquillo en Lima para descubrir infinidad de frutos y variedades vegetales.



planeta. ¿El objetivo? Devolver a Perú su identidad a través de los fogones. Desde que arrancó esta revolución *foodie*, el número de turistas que llega al país se ha casi triplicado y Apega (Sociedad Peruana de Gastronomía) busca ahora convertir a Lima en la próxima Capital Gastronómica Latinoamericana 2021. Donde antes el lujo era tomarse un buen café de origen italiano o una tableta de chocolate suizo, ahora se encuentra en su propia cosecha, en sus propias semillas de cacao. Los productores locales se han convertido en la verdadera inspiración de chefs y comensales.

EN BUSCA DE LAS RAÍCES

Para profundizar en el origen y la diversidad de las recetas que preparan los chefs más vanguardistas hay que viajar a donde, desde tiempos inmemoriales, se cultivan los ingredientes endémicos en la que se apoya gran parte del prestigio de la gastronomía peruana.



El chef peruano más internacional, Gastón Acurio en la feria peruana de gastronomía Mistura. Abajo, su restaurante emblemático en Lima (con sede en Madrid), Astrid & Gastón.

GASTÓN ACURIO. Empresario y dueño del restaurante Astrid & Gastón.

Con más de 40 restaurantes repartidos en 12 países, el gurú de la cocina peruana ha abandonado los fogones para continuar a través de ellos su labor como activista.

“La cocina peruana es muy multicultural. A veces se expresa china, otras japonesa, española, italiana... Pero con una estética muy nuestra. Nos hemos reencontrado con nuestra identidad”.

“Los cocineros además de chefs tenemos que ser representantes del agricultor y a través de la cocina iniciar un movimiento para promover el Perú y sus productos”.

“La presencia de Perú en los 50 Best significa que el mundo está reconociendo la sofisticación de nuestra cultura, nuestras propuestas de vanguardia, nuestros productos y tradiciones”.

“Vengo de una familia de políticos y aunque nací para ser cocinero se incubaron en mí unos sentimientos de acción política.”

“En 2014 me di cuenta de que no podía seguir en la cocina de Astrid & Gastón, que tenía que estar cerca de mi país, de los agricultores e iniciar una nueva reflexión sobre la cocina peruana. Vi que hay una nueva generación lista para tomar las riendas y tuve que hacer de tripas corazón. Ahora siento alivio”.



Arriba, El Pan de la Chola, uno de los locales de moda para ir a desayunar o almorzar. ¿Lo mejor? El obrador de pan que tiene en la parte trasera. A la derecha, las cervezas artesanales Magdalena, fruto de la aventura del chef y presentador de televisión Luciano Mazzetti.



El viaje en busca de las raíces culinarias del país empieza en la sierra andina, tanto en las áridas cumbres como en los fértiles valles próximos a Cuzco. Estas tierras han sido durante miles de años el laboratorio de domesticación de plantas que hoy consideramos básicas en la alimentación de la humanidad. Es el caso de la patata –de la que hay catalogadas en la zona más de 1.500 variedades– y del maíz, entre otras.

Camino hacia la misteriosa ciudad perdida de Machu Picchu hay que atravesar el Valle Sagrado de los Incas, un oasis dentro de la difícil geografía andina, donde se cultiva el mejor grano de maíz del mundo. En esta fértil área se encuentra Inkaterro Hacienda Urubamba, hotel de la cadena más exclusiva del país, que también cuenta con establecimientos en Machu Picchu y en la Amazonía, a orillas del río Madre de Dios.

Vivir el amanecer en el Valle Sagrado desde una de sus 40 cabañas es solo la primera de las grandes emociones que viven los huéspedes. Motivados por el concepto *Earth to Table*, ↻



Variedades de granos y cereales peruanos como la 'quinua', el maíz o la 'kiwicha' en Mistura.



Piedra Intihuatana (en lengua quechua, lugar donde se ata el sol), situada en el lugar más sagrado de Machu Picchu. Los arqueólogos creen que se trataba de un reloj solar.



El servicio de Inca Rail entre Ollantaytambo y Aguas Calientes dura casi dos horas. En el trayecto, el imponente paisaje entre los Andes y la selva amazónica se cuela por las ventanillas mientras se degusta un excelente almuerzo.

☞ los clientes del hotel pueden conocer los secretos de la elaboración de la *chicha*, la cerveza hecha con grano de maíz fermentado; y participar en una visita por la *chacra*, el huerto ecológico, donde se cultivan los ingredientes autóctonos con los que se elaboran las recetas del menú diario.

La carretera que une las aldeas del Valle Sagrado hasta el pueblo inca de Ollantaytambo. A partir de este punto, el viaje continúa a bordo de un exclusivo tren con destino a Aguas Calientes, puerta de entrada a una de las grandes maravillas de la humanidad, las ruinas de Machu Picchu. Las vías siguen el curso del río Vilcanota en dirección a la selva amazónica, mientras el uniformado servicio de abordaje sirve el almuerzo que empieza siempre con un pisco sour, el refrescante aperitivo nacional con el que Perú empezó su particular conquista de paladares por todo el mundo. ●



La selva amazónica que rodea al río Madre de Dios contiene cientos de recursos que los indígenas han aprovechado. Abajo, la piscina de una de las *suites* del Inkaterra Machu Picchu Pueblo.



La *chichería* de Hacienda Urubamba permite a los huéspedes participar en la elaboración de la *chicha*, una cerveza de grano de maíz molido y fermentado. Abajo, habitación del Inkaterra Reserva Amazónica.

