

Maido elegido como mejor restaurante de la región

26 de octubre de 2017

La nueva edición de los Latin America's 50 Best Restaurants, donde 252 expertos premian a los restaurantes más destacados de la región, se llevó a cabo el día de ayer en Bogotá, Colombia. El Perú, y su impresionante gastronomía, se llevó el galardón más importante: nuestro restaurante Maido, de Mitsuharu Tsumura, ha sido elegido como el mejor de América Latina.



Otro hecho importante para Perú en el Latin America's 50 Best Restaurants 2017 es que también alcanzamos el segundo lugar, y de los 50 restaurantes premiados, tenemos 10, detrás de México con 13 premios.

Los 50 por país

México	13
Perú	10
Argentina	9
Brasil	8
Chile	4
Colombia	3
Bolivia	1
Panamá	1
Uruguay	1
Total	50

Ver el video de la ceremonia completa:

El constante ascenso de la gastronomía peruana en los últimos lustros es una fuente de identidad y orgullo nacional, un motor de la economía, ya que cada vez más turistas vienen a disfrutar la original y variada cocina peruana. Según Gastón Acurio, "se abren decenas de restaurantes peruanos cada semana en todo el mundo". Además, la revolución gastronómica, va de la mano del desarrollo de las agro-exportaciones, que llevan nuestros

maravillosos productos a todo el planeta, e incentivan nuestra agricultura tradicional en costa, sierra y selva.

Por último, pero no menos importante, esta revolución genera empleo para cientos de miles de peruanos. Es difícil imaginar donde trabajarían tantos compatriotas, si no hubiéramos hecho espacio a esta gesta.

Ahora la cocina es la principal fuente de identidad, y los elogios se acumulan. Y es que el Perú es actualmente uno de los mejores lugares del mundo para obtener una muestra de la más alta cocina de restaurantes. Nuestra capital cuenta con: Maido (1), Central (2), Astrid y Gastón (7), Osso (12), La Mar (15), Isolina (21), Rafael (24), Malabar (30), Fiesta (46) y Amaz (47) entre los mejores restaurantes de la región. Cada uno de ellos ejemplifica diferentes aspectos de la diversa cultura y creatividad culinaria del Perú.

Las 10 Estrellas del Perú

Puesto	Restaurant	Chef
1	Maido	Mitsuharu Tsumura
2	Central	Virgilio Martínez
7	Astrid & Gastón	Gastón Acurio
12	Osso	Renzo Garibaldi
15	La Mar	Andrés Rodríguez
21	Isolina	José del Castillo
24	Rafael	Rafael Osterling
30	Malabar	Pedro Miguel Schiaffino
46	Fiesta	Héctor Solís
47	Amaz	Pedro Miguel Schiaffino



Mitsuharu Tsumura



Virgilio Martínez



Gastón Acurio



Renzo Garibaldi



Juan Andrés Rodríguez



José del Castillo



Rafael Osterling



Pedro Miguel Schiaffino



Héctor Solís

Mitsuharu Tsumura del restaurante Maido, utiliza su cocina para rendir homenaje a la diversidad de nuestra gastronomía a través de la deliciosa cocina nikkei. Creada por inmigrantes japoneses en el Perú, este estilo de cocina es una de las principales razones por las que este restaurante catapultó el ranking mundial. Hace algunos meses, en [Lampadia](#) compartimos con nuestros lectores una entrevista de Tsumura en Off The Table: [Reconocidos chefs peruanos se lucen en una serie digital](#).



El chef Mitsuharu Tsumura, del restaurante peruano Maido, habla durante la premiación (EFE)

Al subir al escenario de los Latin America's 50 Best Restaurants, Mitsuharu Tsumura enfatizó la gran unidad entre los chefs de la región y destacó el crecimiento de la gastronomía en esta parte del mundo: "Quiero agradecerles a todos los que están presentes. Veo muchísimos amigos acá y creo que de eso se trata la cocina latinoamericana hoy por hoy. En estos últimos 5 a 10 años máximo hemos logrado como continente lo que no se ha logrado en los últimos 100 años. Nos hemos integrado más que nunca, hemos entendido que el trabajo en conjunto como continente realmente está dando frutos".

Cabe recalcar que hasta el año pasado, el prestigioso primer lugar entre los Top 50 lo mantenía otro restaurante peruano, Central, de Virgilio Martínez y Pía León, puesto que ostentó durante tres años consecutivos. La Experiencia Central incluye un colorido viaje a través de la cocina peruana, tomando algunos de los platos más conocidos como el ceviche, e incluyendo muchas frutas exóticas, verduras y hierbas que la mayoría de los clientes no habrán oído hablar. El menú de degustación de la Iniciativa Mater incluyen 'Arañas en una Roca' con mejillones, cangrejos y abulones; un 'Suelo marino' con almejas, limón dulce, pepino y flor de estrella; y un plato de pulpo con yuyo, barquillo y calamar. Ver más sobre Central en nuestra publicación: [Reconocidos chefs peruanos se lucen en una serie digital \(2\)](#).



Hace algún tiempo, The Economist calificó a la gastronomía peruana como una "industria del conocimiento" basada en la fusión cultural, asegurando que este sector es uno de los más dinámicos de la economía nacional. Este éxito se logró debido a que "la industria de restaurantes de Lima es un ejemplo perfecto de un grupo de negocios de la clase que los gobiernos latinoamericanos y los burócratas internacionales anhelan crear por decreto. Sin embargo, como la mayoría de los ecosistemas empresariales exitosos, este ha surgido desde abajo, impulsado por las fuerzas del mercado".

Nuestra identidad es parte de la gesta del desarrollo de la gastronomía peruana, que ha llevado nuestra cocina a todos los rincones del mundo; que atrae a miles de turistas a disfrutar de nuestros deliciosos platos e insumos, como son nuestras frutas, hortalizas, peces, granos, raíces, etc., etc.

Fuimos el primer país en Latinoamérica que puso en valor su cocina, y supo enriquecerla con los aportes de otros lugares del mundo, para crear la nueva cocina peruana para todos los ciudadanos del planeta. Como decimos en [Lampadia](#): **¡El Perú es Infinito! Hagámoslo grande para todos los peruanos.** [Lampadia](#)