

Hagamos política desde la ciudadanía

10 de octubre de 2014

En sus últimas entrevistas, Gastón Acurio asegura tener una gran vocación política heredada de su padre, pero planea desarrollarla desde la plataforma de un ciudadano, que a través de su desarrollo profesional y personal, se ha convertido en un líder de opinión.

Como sabemos en el Perú, hoy resulta muy difícil llevar a la acción política a los mejores ciudadanos, esta se ha convertido más en un terreno de oportunistas y promotores de intereses particulares, incluyendo los de actividades ilegales y criminales. Por otro lado, es claro que los partidos políticos han desaparecido del panorama nacional y se ha alentado la atomización de la representación política, mediante mini movimientos regionales o locales, que hacen imposible una mínima convergencia para enfrentar los grandes problemas nacionales y aprovechar las múltiples oportunidades que nos regala este maravilloso país, que aún no logramos entender ni aprovechar para el beneficio de todos.

Por esa razón, el advenimiento de Gastón Acurio, más allá del tema gastronómico y de la autoestima, puede ser la creación de un nuevo espacio de la política peruana. El espacio de una nueva clase dirigente, comprometida con el futuro del país, que asume su representación sin complejos de éxito pero con humildad, que se involucra en la educación y además hace política, planteando ideas, unas brillantes y otras no tan buenas, pero que marquen caminos, que abran los ojos y oídos de nuestros jóvenes a creer en su país y a creer que sus opiniones, el ejercicio de una ciudadanía proactiva, puede ser la base de la nueva política peruana: ciudadanos informados, motivados y dispuestos a la acción, que le digamos a los 'políticos oficiales' lo que tienen que hacer, lo que esperamos de ellos. Ciudadanos que tomemos los espacios mediáticos para difundir las ideas del Perú moderno, exitoso y equitativo, que haga crecer nuestra autoestima, más allá de la gastronomía. Esta debe ser la trocha que debemos convertir en una súper autopista, para que todos los peruanos tengamos la misma oportunidad de recorrerla con orgullo.

En esta nota, compartimos un último artículo publicado en Londres por The Telegraph, sobre Gastón Acurio, Virgilio Martínez y la cocina peruana, que hemos traducido para nuestros lectores.

Gastón Acurio el hombre que abrió nuestros ojos a la comida peruana

Publicado por The Telegraph (UK) el 5 de octubre del 2014. Traducido por **Lampadía**

Gastón Acurio está mostrándole al mundo las delicias de su cocina nacional, y en el proceso se ha convertido en un héroe nacional.



*Su imperio culinario tiene 44 restaurantes en todo el mundo, donde sirve su comida nativa.
Photo: AFP/Getty*

Gastón Acurio es un gigante. No es sólo físicamente grande, a pesar de serlo, un hombre parecido a un oso gigante con una gran cantidad de rizos negros y una sonrisa que parece más grande que su cara. El chef de 46 años es una figura colosal en la vida peruana, se rumorea que es tan popular en su tierra natal que podría postular a la Presidencia del país si así lo deseara. [Él lo desmiente y dice hacer política desde la base de un ciudadano].

Pero no lo está buscando. Con esquemas que incluyen una universidad gastronómica en el horizonte y una escuela de cocina para niños de escasos recursos en las afueras de Lima ya en funcionamiento, ya tiene mucho de qué ocuparse. Además están sus 44 restaurantes en todo el mundo, con un plan de abrir uno más en Londres el próximo año, para unirse a la docena de restaurantes peruanos de alto nivel que han surgido en nuestra capital en los últimos años.

La popularidad de Acurio se basa no sólo en su capacidad de cocinar un verdaderamente delicioso ceviche - el plato nacional peruano de pescado curado en cítricos, sal y ají - o en su trabajo filantrópico, sino también en su promoción de la comida peruana, tanto en casa como en el extranjero. Se le atribuye la reconstrucción de la autoestima de los peruanos a través del redescubrimiento [y re-empaquetamiento] de la gastronomía nacional.

La clave es el cambio notable en torno a la situación de la comida peruana en su propio país, como explica Acurio cuando estuve con él en La Mar, su restaurante de mariscos en el llamativo distrito limeño de Miraflores. Hace veinticinco años, la cocina tradicional peruana se limitaba mayormente a su desarrollo en los hogares y se consideraba poco refinada. «Si viajabas a Lima, los peruanos te habrían llevado a un restaurante francés», dice Acurio. «Nunca a un restaurante peruano.» En ese entonces, Acurio no se había destinado a ser un chef, sino un abogado que seguiría los pasos políticos de su padre. Pero con el Perú en las garras de la violencia terrorista en los ochenta y noventa, la familia fue amenazada y el joven Acurio fue enviado a estudiar Derecho a España. Lejos de la influencia paterna se cambió de carrera, siguiendo sus sueños para formarse como chef y trabajó en algunos de los mejores restaurantes de Francia, incluyendo el famoso Tour d'Argent que tiene tres estrellas Michelin.

De regreso a Lima en 1994, abrió un restaurante clásico francés con su esposa alemana, Astrid Gutsche, también una chef. «Pero desde el primer año sabíamos que algo estaba mal,» admite Acurio. «¿Por qué estábamos haciendo boeuf bourguignon y terrine de foie gras en el Perú? Así que

empezamos a añadir un poco de ají... jugando con nuestras raíces.» En el año 2000 abrió un restaurante en Chile que servía platos peruanos – Incluyendo el ceviche – y fue elegido como el mejor restaurante del país. «Nos dimos cuenta de que teníamos algo», dice sonriendo, deteniéndose para posar para un selfie con algunos clientes estadounidenses. Se había dado cuenta de que podría ser un éxito comercial, a la vez de hacerle tributo a su cocina nacional.

Siguieron las alianzas con otros chefs, así como con los agricultores, y fue redescubriendo platos e ingredientes peruanos, lo que se convirtió en la misión de Acurio. Un hito importante se produjo en el 2008, cuando se inauguró el primer Mistura, un festival gastronómico y un homenaje a la diversidad de la comida peruana, por Acurio junto con Johan Leuridan Huys, el experto en comida peruana nacido en Bélgica y Decano de la Universidad de San Martín de Porres.

El Mistura de este año se llevó a cabo en la costa de Lima, debajo de unos acantilados grises, en un extenso espacio donde se podría encajar cómodamente una docena de campos de fútbol. El mes pasado, durante 10 días, 400,000 visitantes escrutaron el sitio, comiendo de puestos de venta de comidas típicas de todo el Perú, así como visitando exposiciones sobre la agricultura tradicional, y demostraciones de cocina.

Este interés, y orgullo, en su propia comida tiene beneficios de largo alcance para los peruanos, según Acurio. «Nuestra comida ha sido la insignia en un movimiento que ha inspirado a nuestra generación más joven sobre la forma en que podrían ser reconocidos en el mundo por algo que era nuestro – papas peruanas, el maíz y los ajís, el concepto de una cevichería – algo que nos habían dicho por mucho tiempo que era malo, y no lo es», dice. «Si vas a las universidades ahora, todos los estudiantes quieren quedarse en este país. Han recuperado el orgullo de ser peruano». Acurio mismo ha alcanzado un estatus casi legendario entre los chefs peruanos. Como uno me dijo: «Cuando se trata de influencias, todos los caminos conducen a Gastón.»

Para saber más sobre la comida peruana me reuní con el más célebre de los antiguos empleados de Acurio, Virgilio Martínez. Martínez tiene una estrella Michelin en su restaurante de Londres, y acaba de abrir otro restaurante, Lima Floral, en Covent Garden. Pero cuando nos encontramos con él, estaba eufórico con la noticia de que su restaurante en Lima, Central, acababa de ganar el premio al mejor restaurante en la edición de este mes entre los 50 mejores, en los Premios de Latino América. Desplazó al restaurante 'Astrid y Gastón' al segundo lugar, una degradación que no parece molestar al generoso Acurio en lo absoluto, que me dice, «Virgilio es mi amigo. Creo que su éxito es el mío. Lo celebro de la misma manera.»

Mientras que Martínez y yo charlamos después de una comida en Central que incluye ingredientes como Cushuro, una bacteria parecida al caviar que crece en agua de lagos a gran altitud, esboza los elementos esenciales de la comida peruana. Olvídate del mito de que todos los latinoamericanos comen solamente carne. «No, eso es Argentina. Comemos un montón de peces y un montón de papas – el Perú cuenta con miles de variedades. De hecho, el Perú tiene uno de los consumos de carne per cápita más bajo de cualquier país de América Latina «.

El segundo elemento es la diversidad. Al igual que con la comida inglesa, la peruana ha absorbido con facilidad distintas influencias, desde la llegada de los españoles en el siglo 16 que trajo los cítricos, a las olas de inmigración de chinos e italianos a mediados del siglo 19 y japoneses a finales del siglo 19. Una fusión natural de estilos e ingredientes que ha ido evolucionado en cocinas llamadas Chifa (chino-peruano) y Nikkei (peruano-japonesa), porque, dice Martínez, «los peruanos son muy acogedores. Cada vez que conocemos a gente de otro país, se les pide que vengan a la casa y comamos juntos.»

El menú de Central se basa en la otra característica definitoria de la comida peruana: su diversidad geográfica, de la costa, la alta cordillera de los Andes con valles internos y mesetas, hasta las selvas tropicales – una enorme variedad de estilos de cocina y de ingredientes – como papas que vienen en colores que van desde el rojo, al amarillo azafrán, al profundo color púrpura. Y ají, aunque sea bastante suave. «El ADN de la cocina peruana es el ají amarillo «, dice Martínez.

Veremos más del ají amarillo el próximo año, cuando Acurio abra la sucursal de La Mar que planea aquí. Pero, ¿se desplegará esta tendencia más allá de Londres? «Va a tomar tiempo», admite Acurio. Pero, dice, tenemos mucho de qué enorgullecernos. «En Europa, Londres es la ciudad. Estamos hablando de innovación, creatividad, libertad, valoración de diferentes culturas, no tan comprometidos con una cultura como lo son en Francia e Italia. Mentalidad abierta a todo lo que es bueno o respetable. Ese es el lugar para estar.»