

“No podemos renunciar a extraer nuestros recursos naturales”

14 de febrero de 2014

La posible candidatura de Gastón Acurio movió las aguas políticas y mediáticas las últimas semanas. Con la calma y ecuanimidad que lo caracterizan ha descartado esa opción. En una reciente entrevista con Jaime de Althaus, que reproducimos líneas abajo, nuestro más ilustre chef (o cocinero como gusta llamarse), da una lección de lucidez y pragmatismo.

Sobre el modelo económico, por ejemplo, señala: “se tiende a satanizar a las materias primas, a las industrias extractivas, cuando se trata de defender con pasión la idea de incorporar el sueño de un país innovador, un país de valor agregado como si fuesen incompatibles, ¿no? La realidad es que ambos caminos [pueden ir] en paralelo y deben [transitarse] ambos caminos en paralelo. No podemos renunciar a extraer nuestros recursos naturales porque estos van a financiar educación, infraestructura y una apuesta por innovación en otras áreas de nuestra actividad productiva. [Pero] lo que tampoco podemos afirmar es que vamos a renunciar a que estas industrias extractivas tengan los más altos estándares ambientales. Hay países que nos han demostrado, como Noruega, como Australia, que puede convivir una apuesta de una industria de materia prima con una industria competitiva, moderna de productos con valor agregado de tendencias de consumo, etc.”.

Sin duda el roce internacional, su profundo conocimiento del país (al que recorre y visita permanentemente), su trabajo como empresario exitoso, le han dado una visión de país profunda, coherente e integrada. No solo ve al Perú como una nación aislada sino que la proyecta en el concierto internacional. Es consciente de nuestras limitaciones y capacidades y entiende cómo podemos ser competitivos en un mundo cada vez más especializado. Saludamos que su voz sea tan clara y ecuménica. Nos alegramos que esté dispuesto a participar en el debate público orientado a decidir cómo y hacia dónde debe conducirse la nación. Esperemos que otras voces de personajes que como Gastón que destacan en sus campos, sigan su ejemplo y se sumen para enriquecer un debate clave para el diseñar y construir el futuro del país.



Gastón Acurio: Dos caminos: Industrias extractivas y de valor agregado, innovativo.

Jaime de Althaus: Estamos ahora con Gastón Acurio, que no necesita ninguna presentación. Gastón, buenas noches.

Gastón Acurio: Buenas noches.

Bueno, queremos hablar de este gran proyecto de la Casa Moreyra y también de otros proyectos que tienes pero antes, es inevitable, comenzar con el tema político, ¿no es cierto? Haz negado totalmente que vayas a ser candidato a la presidencia y eso está clarísimo pero lo que suscitó suspicacias fue ese twitter que enviaste luego de que Acción Popular te había pedido que te había dicho ojalá fueras candidato de Acción Popular, tú pusiste: derecha, centro, izquierda, empresarios, trabajadores, intelectuales, urge estar unidos para el gran salto.

Del Perú, no el mío, del Perú.

Del Perú.

Lo que pasa es que en el twitter no entran más de 140 letras, entonces uno lo puede leer como mi gran salto, lo cual hubiese sido una arrogancia absoluta y otra cosa es algo que ya he venido diciendo varias veces, desde la voz y perspectiva de un ciudadano, como los millones de ciudadanos que trabajamos todos los días para construir este país y que esperamos que haya medios pleitos en la clase política y más acción en solucionar los problemas que esperamos sean solucionados para poder seguir creciendo, poder seguir invirtiendo, poder seguir desarrollando y haciendo realidad nuestros sueños. Entonces, sí pues suena a una utopía pero yo hablo desde mi experiencia desde un movimiento donde hemos logrado unirnos, campesinos, pescadores artesanales, cocineros de alta cocina, cocineros artesanales, comensales, consumidores en torno a una marca, si podemos llamarlo de alguna manera, que se llama cocina peruana que ha logrado crecer justamente en base a esa unión sin renunciar a nuestras actividades personales, nuestros sueños más individuales y esto es lo que ocurre en la sociedad y la realidad es que yo no lo veo tan difícil, si me lo hubieras dicho hace diez años, las distancias ideológicas entre la izquierda y la derecha eran incuestionablemente imposibles de unir pero llevamos dos gobiernos de izquierda que han hecho una política liberal con especial éxito, ¿no? Y hoy día la izquierda tiende a creer en el mercado y la derecha tiende a creer que en el desarrollo humano y el Estado como un promotor en aquellos sectores en donde hay que apoyar a través de educación, infraestructura, servicios públicos de calidad, etc., entonces, por qué es imposible soñar que se pueden poner de acuerdo en políticas públicas a largo plazo para el Perú, yo pienso que no.

Bueno, efectivamente, esa unión que tú haz conseguido en el mundo de la cocina de la marca de cocina peruana se logró gracias a una visión, a un proyecto más o menos claro y definido, ¿pero en el Perú estamos preparados para tener una visión clara?, ¿hay una visión clara de hacia donde queremos ir para poder hacer posible esta unión de los políticos que propones?

Bueno, creo que en política, digamos, macroeconómica, en el modelo económico que quiere el Perú, los ciudadanos ya nos hemos pronunciado. Ya no

tenemos miedo a llamarnos empresarios, la gente más humilde que tiene un pequeñísimo negocio se siente empresaria, tiene sueños, trabaja para sí mismo. Nuestros jóvenes no quieren trabajar para el Estado, no quieren ideologías, quieren trabajar para sí mismos, tienen sueños, uno va a las universidades y encuentra esto. Esto es lo que se vive en el Perú de hoy, en consecuencia, cada vez que se anuncian o se coquetea con modelos que pretenden hacer del Estado un Estado que interviene en la economía, la sociedad se pronuncia y orienta el modelo hacia donde lo hemos venido llevando hasta ahora. Entonces, yo no creo que en ese territorio en concreto haya una variante significativa, en ninguno de los candidatos entonces lo que corresponde ahora es tocar justamente aquellos temas en los que todavía no estamos muy de acuerdo, ¿no?, por ejemplo, se tiende a satanizar a las materias primas, a las industrias extractivas, cuando uno trata de defender con pasión la idea de incorporar el sueño de un país innovador, un país de valor agregado como si fuesen incompatibles, ¿no?, y la realidad es que pueden ambos caminos en paralelo y deben haber ambos caminos en paralelo, no podemos renunciar a no extraer nuestros recursos naturales porque estos van a financiar educación, infraestructura y una apuesta por innovación en otras áreas de nuestra actividad productiva, lo que tampoco podemos afirmar es que tampoco vamos a renunciar a que estas industrias extractivas no tengan los más altos estándares ambientales, hay países que nos han demostrado, como Noruega, como Australia que pueden convivir una apuesta de una industria de materia prima con una industria competitiva, moderna de productos con valor agregado de tendencias de consumo, etc., entonces yo creo que hay que discutir, principalmente, todos los temas que están en agenda para poder hacer este plan que mencionas.

De acuerdo, además el Perú está creciendo, en fin, hay una gran expectativa en la gente en general, sí hay un cierto consenso y algunos pequeños temas que podríamos concordar por qué hay ese pleito, digamos, permanente en la clase política, una suerte, sin crisis, porque no hay crisis en el Perú en este momento, todavía hay mucha pobreza pero no hay crisis, ¿por qué hay este pleito, esta lucha, este clima enrarecido permanente, a qué se debería?

Tendríamos que sentar a varios de nuestros queridos políticos y que nos expliquen cuál es esa seducción por la pelea por pensar de que estas peleas nos gustan a los ciudadanos y la realidad es que no nos gustan, pueden parecer, quizás por el *rating*, pareciera que nos gustase pero no nos gusta que nos sumen en una profunda desazón, porque la realidad es que los peruanos intentamos caminar a un ritmo de avión y cuando llegamos a nuestras casas y nos encontramos, en vez de encontrarnos con una discusión profunda y seria sobre la ley universitaria, sobre a dónde queremos llevar la educación, sobre cuál es el país que queremos en el mundo en el territorio del turismo, en territorio de la innovación, sobre la seguridad, etc., y nos encontramos con estas cosas menores y pequeñas de pleitos entre políticos por temas que nos son absolutamente lejanos, ¿no?, entonces yo personalmente tengo la esperanza en que va a llegar a un punto de inflexión en que la clase política va a tomar consciencia de que la ciudadanía le está reclamando desde hace tiempo una posición por lo menos acorde con lo que venimos haciendo.

Claro, lo que tú dices, es efectivamente, estos pleitos, estos ataques aseguran un rating, una audiencia mediática inmediata.

Pero es efímera.

Es efímera, claro.

Es efímera, porque parece que es una ganancia pero al final es una pérdida.

Claro, porque la gente termina hastiándose de esto y de los políticos.

Así es.

Tú haz dicho que se necesitaría un líder, ¿qué líder?, ¿qué clase de liderazgo?, se necesitaría una clase de acuerdo político en estos momentos, no es cierto.

Obviamente, los ciudadanos no pretendemos que sea un hermoso e inmaculado gobierno donde los cuatro o tres partidos políticos o movimientos políticos renuncien a sus activaciones más partidarias acerca del poder pero por lo menos puedan sentarse a una mesa a discutir sobre políticas públicas, ponerse de acuerdo en determinadas políticas públicas y luego que entren al fragor de la batalla política pero habiendo aceptado una serie de políticas públicas que están ahí y que hay que tomar las riendas para enfrentarlas y solucionarlas rápidamente porque la realidad es que el Perú hoy día tiene un reconocimiento internacional muy importante, finalmente se ha reencontrado a sí mismo, tiene un orgullo por lo que somos, hacia donde queremos ir, hemos conquistado nuestra libertad, en el sentido más profundo de no querer depender del Estado para trabajar para hacer realidad los sueños de nuestra familias, nuestros compatriotas ya no se quieren ir del Perú, más bien están regresando, nuestros jóvenes tampoco, entonces las condiciones están dadas para acelerar, ¿no?, acelerar rápidamente al Perú hacia donde queremos llevarlo y tenemos que estar todos en el mismo nivel, de eso se trata.

Creas que el Estado, en fin las leyes son un obstáculo a la voluntad de crecimiento de la gente, de los peruanos.

En este momento sí, el sistema, el sistema está obsoleto, el sistema legal, el sistema, si hay un joven, un jovencito que puede ser un genio, que tiene muy poco capital pero que es un genio que podría ser en el futuro el nuevo genio de las telecomunicaciones y tiene una idea y la quiere fundar como la fundo Bill Gates o como la fundo estos grandes innovadores y tiene un pequeñísimo capital, este pequeñísimo capital desaparece con las tres primeras normas que tiene que sortear para hacerlo realidad, por ejemplo su licencia, por ejemplo, entonces esta cultura del no, para quien tenga una idea y quiera hacerla realidad, debería cambiarse por una cultura del sí, es decir, del Estado y el sistema debería estar completamente alerta para que ni una idea se pierda en el camino, para que los ciudadanos cada vez que tengan una idea tengan el camino libre para hacerla realidad, para eso tiene que estar el Estado para ayudar a los ciudadanos que hoy en día sueñan hacer sus sueños realidad. Y la realidad, es que hoy en día el sistema está hecho para que esto sea muy difícil y en el camino cuántas ideas se pierden, cuánta frustración.

Para acabar con esta parte política, digamos, de la entrevista, cuál es tu opinión acerca del gobierno?

Yo creo que el gobierno podría ir más rápido de lo que está yendo, bastante más rápido de lo que está yendo, creo que tiene muy buenos ministros en algunas carteras que podrían ir mucho más rápido si tuviesen una unión de criterio, creo que a veces la indefinición sobre algunos temas dentro del propio gobierno no les permite avanzar con mayor rapidez, dentro de dicho esto, creo que es un gobierno honesto que está intentando hacer las cosas bien, y los empresarios cada vez estamos todo el tiempo intentando sumarnos a apoyar al gobierno, y cuando ha habido algún tipo de iniciativas que pueden asustar un poco al modelo y a los ciudadanos los empresarios hemos salido al frente pero en general nuestra disposición es de permanente apoyo a poder acelerar este proceso, acelerar el modelo, implementar todo lo que hace falta para que el Perú siga creciendo ya no a 4 o 5 sino 6 a 7 y 8 por ciento, porque la verdad cada año que pasa 2, 3 puntos en la economía es un montón, es un montón de gente y no podemos darnos el lujo quienes tenemos algunos años avanzado y algún éxito podemos darnos el lujo pero el joven, la familia que de pronto a encontrado una oportunidad, no es justo, no es justo.

Vamos a ir a una pausa y regresamos.

Gastón Acurio tiene 16 proyectos en cartera y además me acaba de decir que abre un restaurant en el mundo cada 20 días, o sea, que está absolutamente lleno de actividades, pero hay un proyecto en particular que se lanza que se inaugura este lunes, ¿no es cierto?

Así es.

El de la Casa Moreyra en San Isidro. ¿En qué consiste esta idea?

Para ponerlo en contexto hace 20 años con mi esposa fundamos el restaurante Astrid y Gastón en Miraflores y era un mundo completamente distinto al de ahora, en relación a la cocina peruana y en lo que significa hoy día en el mundo la cocina peruana, hoy día luego de 10, 15 años de haber batallado dentro de este movimiento la cocina peruana, es una cocina conocida en el mundo, querida en el mundo, tiene oportunidades de crecimiento, para darte una cifra, hace 7 años había cinco restaurantes peruanos en Miami hoy en día hay doscientos.

¿Doscientos?, digamos, ¿de calidad?

Restaurantes, baratos, no tan baratos, de todo estilo.

Eso te iba a preguntar, recuerdo en este famoso discurso de la universidad del Pacífico del 2006.

Sí del 2006 me quedé corto.

Te has quedado corto, porque tuviste una visión de que imaginabas al mundo lleno de restaurantes peruanos.

Me quedé cortísimo, porque hoy día, la realidad, por ejemplo, la última lista de san peregrino, que es la lista más importante del mundo hoy en día, el ranking más importante del mundo, siete de los quince primeros restaurantes de América Latina están en Lima y los siete son restaurantes que hablan de historias del Perú, de la cocina del Perú por eso que están ahí, eso convierte a Lima en la ciudad más importante de América Latina sin duda ante los ojos del mundo, sin duda hoy en día la cocina se ha convertido en una herramienta poderosa de atracción turística hacia el Perú, hacia Lima, Lima antes era una ciudad de paso hacia Machu Pichu, hacia Cusco, hoy en día la gente queda en Lima para disfrutar de su gastronomía, entre otras cosas también, entonces se han cumplido una serie de objetivos y lo que toca ahora es iniciar la segunda etapa, la segunda etapa no solamente es ser conocidos sino de mostrar al mundo que también podemos inspirar al mundo con tendencias al consumo con productos, con experiencias gastronómicas, que no tenga que buscarse en Francia, que no tenga que buscarse en Nueva York sino que también puedan encontrarse en una ciudad como Lima con lo que significa para Lima y para el Perú un hecho como este. En consecuencia, quienes somos conscientes de eso tenemos que hacer nuestros proyectos en función de las expectativas que tiene el público internacional hoy día que son completamente diferentes de las que tenían hace veinte años, por eso es que iniciamos este sueño de la Casa Moreyra hace tres años, sabiendo que se venía este momento, y hoy día finalmente luego de haber restaurado la casa pacientemente para devolverle a Lima este patrimonio histórico hemos logrado con una inversión de seis millones de dólares que es una inversión jamás realizada en un restaurante en América Latina construir este mundo mágico que esperamos que los chicos que lideren el restaurante puedan hacer de él un ícono dentro del mundo de la gastronomía internacional, mundial, ya están viniendo, ya están llegando desde hoy día más de cuarenta personalidades de todo el mundo, periodistas, cocineros de la talla de (3.31) Johan Roca, atraídos por lo que imaginan que contiene esta propuesta gastronómica que de alguna manera puede ser un referente mundial desde el punto de vista conceptual, porque es un restaurante peruano, pero que además incorpora una serie de elementos alrededor de la propia casa, un jardín botánico, un centro de innovación, un patio de encuentro con el vecindario, que se conecta con el vecindario del Olivar, etc., y en el cual pueden suceder muchas cosas mágicas a partir de los productos del Perú, a partir de las tradiciones peruanas, pero siempre con una mirada dentro de un espacio de la tradición dar una mirada hacia el futuro en el caso de la gastronomía.

Centro de innovación. ¿Cómo es eso?

Tenemos un espacio dedicado para la innovación con una alianza con la universidad católica, una alianza con la universidad agraria, con una alianza con telefónica y desde la cual vamos a poder transmitir vía *streaming* todos los proyectos de innovación que tenemos en cartera relacionados a la agricultura, al medio ambiente, la pesca, la propia gastronomía, la puesta en valor de un producto, el apoyo que hacemos a marcas colectivas de pequeños agricultores para que puedan conectar su producto con el mercado, a veces puede ser un ingrediente nuevo a partir de una receta lúdica pero conectar la innovación como bandera desde el Perú con cualquier persona en cualquier lugar del mundo y esto sucede en un restaurante, esto es lo maravilloso, en un mismo momento, van sucediendo muchas cosas, que van mucho más allá del hecho de ir a comer a un restaurante.

Y ahí también va a ver un espacio que se llama el Edén. ¿Qué cosa es el Edén?

El Edén es el jardín, hemos recuperado el jardín, hay que entender esta casa, esta casa no era un palacio, era una casa hacienda, esa es la gran diferencia entre un palacio del centro de Lima con una casa hacienda, entonces lo que hemos hecho es recuperar la casa hacienda y el jardín propiamente, es un jardín en espiral que tiene además tres territorios, la costa, la selva, la sierra, en invernaderos también, y tiene el árbol de la quina en el centro que es el árbol emblemático, que está en el escudo nacional, la quinina para hacer el Gintonic por ejemplo.

Pero antes era para curar la malaria.

Así es. Pero ya...

El gintonic se hace con la quinina, no sabía.

Sí y deberíamos tener una tónica espectacular.

La gente debería saber que ese arbolito que está en el escudo nacional es el árbol de la quina y no por ejemplo un bonsái como le escuché el otro día decir a alguien.

Mejor no digas quién. Bueno, la idea es que en este jardín botánico los ingenieros agrónomos van a recibir niños todos los días para que los niños puedan conectarse con la biodiversidad, con la naturaleza, una mirada lúdica, entonces es muy bonito poder ser parte de... lo que me da cierta pena, es que de alguna manera, todo este mundo soñado para mí se lo estoy entregando a un equipo joven porque yo les estoy dejando la posta a los chicos jóvenes que hoy día lideran con Diego Muñoz yo me convierto en una suerte de anfitrión con Astrid, como el dueño de la casa.

Eso es lo mejor...

No, pero si tú vieras las cocinas que hemos construido, JoaquinCasademod que es el mejor artesano en cocinas del mundo se ha venido desde Barcelona, él fue el que le construyó las cocinas al (6:55) y ha construido estas cocinas que son unas joyas, que ya quisiera yo haber tenido cuando empezamos el restaurante con Astrid, ¿no? Pero como te decía al comienzo son desafíos nuevos y tenemos que romper con esta historia del pasado reciente donde a veces habían voces que nos decían que nosotros estábamos para jugar en segunda categoría, tenemos que jugar en primera, porque ya nos toca.

Claro. Ahí va estar además el restaurant Astrid y Gastón pero también van a estar otros espacios gastronómicos.

Sí va estar la Barra que es otro restaurante más juvenil porque el restaurante es un restaurante muy conceptual, muy innovador, muy de vanguardia, entonces en la Barra la idea es que la gente joven de espíritu pueda vivir la experiencia todos los días con una carta con los productos del Perú de una manera lúdica, divertida pero más relajado, está el cielo que es espectacular, el cielo son los privados que también tienen su propia cocina y donde uno puede hacer un diseño a la medida de sus sueños y por eso se llama el cielo porque no hay límites, es decir si tú mañana llamas y dices: dentro de una semana quiero en el privado del cielo que nos diseñe un menú inspirado en el año 2050 lo hacemos.

¿Así?

Empezamos a investigar y lo hacemos. Entonces tienes estos tres mundos además del Edén, del taller, del patio y la idea es que este sea un espacio mágico, ¿no?

Extraordinario, esto se inaugura el lunes.

Sí.

Vamos a hacer una pausa y regresamos.

Seguimos conversando, entonces, con Gastón Acurio.

Decías que tu visión esta que expusiste en el año 2006 ha sido superada por la realidad, es decir, significa que hay más restaurantes en el mundo de los que tú imaginabas pero tú imaginabas una idea de marca, no solo la marca cocina peruana, sino cevichería peruana, marcas especializadas porque la cocina peruana tiene muchas... por ejemplo la cevichería peruana, ¿eso se ha realizado o?

Mira, nosotros estamos abriendo dentro de quince días en el *Manda del Oriental* que es quizá la cadena de hoteles más lujosa del mundo acostumbrada a incorporar en su portafolio de marca en sus hoteles en el mundo propuestas francesas, italianas, japonesas de vez en cuando una cevichería en el Mandal en Oriental, quizá uno de los más bonitos del mundo, que es el Mandal del Oriental de Miami, y por qué lo hacen, claro porque si ellos están viendo este crecimiento de la cocina peruana en su mayoría forjado por familias de peruanos, por jóvenes peruanos que han conceptualizado ideas y las han convertido en marcas dentro de una ciudad como Miami han llevado a la cocina peruana ha que sea la tendencia más fuerte hoy en día, entonces dicen, nos tocan la puerta y nos dicen: ha llegado el momento en que una cadena como el Mandal en Oriental incorpore dentro de su portafolio una experiencia, una marca, un concepto peruano, esto de alguna manera es un hito, porque es entrar a un territorio donde normalmente el Perú no suele entrar entonces esto es solamente una señal de lo que viene sucediendo, en Londres por ejemplo que es una ciudad en donde no hay específicamente una comunidad peruana importante pidiendo que pueda haber abriendo restaurante pero como sí hay esta tendencia de consumo internacional son inversionistas muy fuertes no peruanos los que han inaugurado restaurantes peruanos en Londres con mucho éxito a Virgilio Martínez le acaban de dar una estrella Michelin en el corazón de Londres con su propuesta peruana con inversionistas extranjeros y se prepara para abrir otros restaurantes más y juntos vamos a abrir otro en Londres también, entonces la ventana se abrió ya somos parte de la escena mundial de la gastronomía con todo lo que eso significa.

¿Eso ha jalado producción nacional, los limones, el ají?

El ceviche es un plato global hoy día, el ceviche peruano, es decir los hoteles lo imitan, lo buscan y hoy día ya se sabe que para lograr el mejor ceviche al estilo peruano se requiere ese limoncito que antes rechazaban porque cuando llegaba al mercado internacional antes de la era ceviche el limoncito peruano no podía competir con el mexicano o con el brasileño que era homogéneamente verde y más grande, desde el momento que para hacer el mejor ceviche se requiere de ese limón peruano adquiere un valor y adquiere un mercado, ahora lo que toca es abrir las fronteras porque están llenas de protección por todas partes pero que el mercado en el mundo está ahí para el limón peruano para abastecer a estos dos productos globales, los productos modernos que son el ceviche y el pisco sour ya está abierto, entonces las oportunidades son infinitas.

Lo que no se ha podido exportar mucho es la papa amarilla, ¿no?

La papa en general en el mundo es un producto extremadamente protegido, por dos tipos de motivos, sanitarios y económicos, la producción de papa en Europa está completamente subsidiada y entonces el gran trabajo del Estado peruano es romper esas barreras, porque la realidad es que en este mercado del mundo de niños que busca cosas diferentes las oportunidades de nuestras papas especiales, las papas únicas, originales, que llamamos papas nativas nunca han tenido tanta vigencia, tanta importancia, la posibilidad de poder conectar con estos mercados de nichos de nuestros pequeños agricultores a través de un *trader* que venda sus papas en el mundo nunca ha sido más posible, sin embargo, lo que toca es enfrentar decididamente una política para poder romper estas barreras y poder lograr que nuestras papas puedan ingresar a los mercados mundiales que las están esperando además sería un acto de justicia.

Obviamente.

Somos los inventores de nuestras papas y nuestros productores todavía no están...

Es justicia con el mundo para que la gente disfrute el sabor de una papa amarilla.

Así es.

¿Cuántos restaurantes tienes tú en el mundo?

Aproximadamente creo que son 42.

¿Pero todos son tuyos o son franquicias?

Son sociedades, para alguien que quiere salir fuera esto es un consejo, es importante buscar un socio local porque uno llega con el conocimiento de la propia experiencia gastronómica que uno quiere colocar sin embargo hay un conocimiento local que no necesariamente uno va a poder entender, lidiar con la legislación local, saber escoger la ubicación adecuada, el tiempo correcto, proveedores locales, el tema laboral local, la sociedad local, los desafíos que enfrenta cada sociedad, en términos de las cosas que les gusta, lo que no les gusta, etc. Entonces buscarse un socio local con experiencia que tenga un comprobado éxito en el mundo gastronómico no un socio inversionista que de repente no conoce el negocio en el lugar donde uno quiere abrir es el paso ideal. Un socio inversionista no le aporta un conocimiento de la industria quizá no es lo más adecuado. Es un socio que tenga experiencia en la industria, esto es lo más adecuado, incluso, más allá del capital que pueda... Yo la verdad que no trato de dedicarme mucho al tema, para eso tengo a mis socio Pinasco que él ve la parte empresarial, yo me dedico más a la parte de innovación, de desarrollar conceptos, ideas, proyectos nuevos y comunicarlos con el mundo.

Proyectos nuevos, tienes dieciséis proyectos, ¿de qué son?

Son de todo tipo, por ejemplo, proyectos editoriales tenemos tres, uno con *Faidem* que es una editorial muy grande en el mundo, otra con *Random* que es otra editorial grande en el mundo y otra con Planeta, son tres libros, son tres proyectos, son dos programas de televisión que se vienen una es la nueva versión de aventura culinaria, después de diez años y una segunda edición de ceviche con sentimiento que tuvo mucho éxito el año pasado, en restaurantes además de Astrid y Gastón, tenemos la apertura de la de Miami, en Londres, el desarrollo de dos conceptos nuevos, que es un restaurante que se llama los valientes que voy a empezar a hablar después de que pasé toda la vorágine de la Casa Moreyra.

Los valientes, ¿es un restaurante de qué?

Es un restaurante del mundo del fuego, todos los fuegos. En el terreno educativo tenemos esta universidad maravillosa que estamos empezando en los próximos meses a desarrollar que es en 30 hectáreas en el desierto de Santa María, una universidad que va a tratar en vez de que los estudiantes en vez de que se vayan a Suiza se vayan a estudiar a Santa María, en el mundo de la hospitalidad, la gastronomía, el turismo.

¿Es una universidad gastronómica?

De turismo, todo lo que tenga que ver con la industria de la hospitalidad, en el terreno social tenemos este proyecto ya en marcha que intenta comunicar a pescadores artesanales con asociaciones colectivas de cevicherías, de restaurantes para mejorar la calidad del producto y al mismo tiempo mejorar los ingresos de los pescadores artesanales y la sostenibilidad de las especies en el mar, entonces, estamos llenos de ideas, de proyectos todo el tiempo.

Haz estado en la selva como tres días adentro de un río, visitando comunidades nativas.

Mi esposa estuvo.

Ah, con lo del cacao.

Mi esposa fue a la comunidad aguajun, una comunidad bastante golpeada últimamente para tratar de ayudarlos a conectar su cacao de altísima calidad con los mercados del mundo que están pagando precios extraordinarios por cacao de calidad y que lamentablemente por esta falta de poder conectarse con el mundo a veces otros se aprovechan de ello. Entonces, la verdad es que ser cocinero en el Perú es una oportunidad fascinante para ser cosas emocionantes como esta historia del cacao que fue la que presentamos en *Davos* ahora en el *WorldEconomicForum* y pusimos una banderita peruana de todas las cosas que están sucediendo en el Perú y los desafíos y las oportunidades que tenemos que son únicas, ¿no? Por eso es que tenemos que a veces nos ponemos un poquito saltones que se pelean en vez de ponernos todos a trabajar y solucionar los problemas rápidamente para llevar a la Perú donde debe de estar.

Así sea. Amén. Muchísimas gracias Gastón por tu participación y felicitaciones por todos estos proyectos y este espíritu que es importante para nuestro país, muchas gracias.

Siempre adelante.

Ese cariño por Acción Popular es...

No, es un homenaje a mi padre y a Fernando Belaunde que es una persona que pude disfrutar en sus últimos años con largas tertulias y conocer la humanidad de un gran hombre pero más allá de eso yo no tengo ninguna... yo tengo un gran respeto y un gran aprecio por todas las figuras que son amigos de mi padre pero no soy miembro del partido Acción Popular y como no tengo ninguna agenda política y no voy a ser candidato a nada.

Por el momento.

Entonces... (risas) Muchas gracias.

Muchas gracias Gastón por tu presentación en la Hora N.