

## [Reconocidos chefs peruanos se lucen en una serie digital \(2\)](#)

7 de abril de 2017

Continuando con [nuestro seguimiento a la serie 'Off The Table'](#) del portal NewWorlder.com, el día de ayer (06 de abril), se estrenó el segundo episodio protagonizado por un chef peruano: El renombrado cocinero peruano Virgilio Martínez, quien además acaba de recibir el Premio Chef's Choice de este año basado en los votos de otros chefs de la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo.



**Fuente: Diario Las Américas**

El show tiene la finalidad de relacionar la gastronomía con la cultura local de los países y demostrar la fusión de culturas que se tiene. En este episodio, Virgilio Martínez del restaurante Central, junto con su hermana Malena (que dirige la sección de investigación del restaurante bajo el nombre «Mater Iniciativa»), llevan al anfitrión de la serie, Jim Kane, en un recorrido por los Andes peruanos en búsqueda de ingredientes nativos y tradiciones culinarias que datan de miles de años.



**Fuente: Reporter Gourmet**

Virgilio y Malena dan especial importancia a lo que ellos llaman "historias de vida que dan sentido a la unión inseparable entre la diversidad de nuestro

territorio y la gastronomía peruana". Mater Iniciativa, un grupo interdisciplinario de personas ligadas a la gastronomía, nace con la finalidad de compartir información valiosa sobre productos peruanos con cocineros y público en general, desde una perspectiva multidisciplinaria. Según su web, buscan "contribuir con la valoración del quehacer de nuestros productores, su cultura y sus conocimientos, que son la base de nuestra diversidad".



**Fuente: Mater Iniciativa**

También se incluyeron escenas "detrás de cámara" del restaurante Central, el cual fue reconocido como el quinto mejor del mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants. Central es conocido por poner sobre la mesa una propuesta creativa, contemporánea y de respeto y exploración de la biodiversidad, y ha venido subiendo rápidamente en el ranking de los Top Restaurantes del mundo: ingresó a la lista el año 2013 (en el puesto 50); solo un año después fue el Highest Climber al subir al lugar 15 y, tras este mérito, Central llegó hasta el cuarto puesto en 2015 y el quinto del ranking mundial el 2016.

Entre los otros restaurantes peruanos destacados en la lista de The World's 50 Best Restaurants se encuentran Maido de Mitsuharu Tsumura (el cual ha subido 5 posiciones, pasando del puesto 13 en 2016 al 8) y Astrid y Gastón de Gastón Acurio (que se mantiene en el puesto 33).



**Fuente: The World's 50 Best Restaurants**

Según el episodio de Off The Table, 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.



**Fuente: The World's 50 Best Restaurants**

Compartimos con nuestros lectores el video de Virgilio Martinez en Off The Table (ver líneas abajo, la transcripción en español realizada por **Lampadia**):

Más adelante aparecerá otro chef emblemático de nuestro país: el 4 de mayo, Gastón Acurio se presentará en el programa para resaltar la creatividad y talento de los peruanos, así como la importancia que tiene la cocina para lograr igualdad de oportunidades en el país.

Esperamos con ansias el siguiente capítulo, que compartiremos con nuestros lectores con gran entusiasmo. **Lampadia**

#### **Ver transcripción del video en español:**

La mayoría de mi inspiración proviene de detalles que veo acá y que, probablemente, no he visto en Lima, la capital. No hay manera de poder cocinar mi comida sin venir aquí. Tenemos este sentimiento de que sabemos muy poco y tenemos que venir hasta acá para obtener más información y luego tenemos que compartirla, por supuesto.

Por ejemplo, María está utilizando todas estas variedades de maíz, dando mucho sabor a sus preparaciones. Esto ha estado sucediendo aquí, tal vez durante miles de años. ¡Mira estos choclos! Este es el... ¿te acuerdas? ... el «urpi runtu», lo llaman así porque son pequeños como huevos y hay un pájaro que se llama 'urpi'. La mayoría de los nombres de las variedades de maíz y papas y tubérculos se relacionan mucho con la naturaleza y con lo que ven.

Todos estos colores, todas estas texturas, todas estas cerámicas, todos estos textiles, en realidad tienen mucha información. Realmente tenemos que ver y aprender a pensar en lo sorprendente que está conectado el Perú a través de la comida. Este suelo es bendecido. Puedo sentirlo cuando hablo con la gente o, simplemente, cuando interactúo con la gente. Es algo único, y, por supuesto, el resultado es fantástico.

Todas estas mujeres han venido de sus comunidades tejedoras o de sus comunidades agrícolas. Han traído sus papas, ollucos y sus otros tubérculos para ponerlos en la hermosa 'huatia'. Aquí descubrí que tenía un jefe, sí... Era muy exigente. Cuando vengo e intento hacer todo a mi estilo, no puedo. Aquí hay un jefe y tenemos que trabajar juntos. En esta comunidad están muy organizados.

También hay un proceso de aprendizaje. Si es su cultura, es su tradición. Tiene sentido que tienen que manejarlo todo en la forma en que saben hacerlo. Estamos en una zona de mayor altitud, así que cuando no encuentran piedras, usan tierra mezclada con restos secos de ramas secas de cebada y trigo y lo que encuentren.

Esto es algo nuevo para mí. No hay forma de reproducirlo en mi cocina. Estoy parado en el horno, toda la comida está dentro de la tierra. Se cocina en rocas calientes y se puede ver el humo. Esta es una tradición de celebración que se remonta a miles de años.

Pero una de las cosas importantes que se tiene que hacer con la pachamanca es ofrecer algo a cambio a la madre tierra. Esta es la reciprocidad en la que creen tan profundamente aquí en los Andes. Los primeros sorbos de chicha, la cerveza de maíz fermentada de los Andes, es siempre para la madre tierra.

Las tejedoras provienen de 10 comunidades diferentes en todo el sur de los Andes y este es el único día del año que se reúnen entre las comunidades para celebrar entre ellos, para ser honrados por los visitantes que están aquí.

A veces uno cree que estas experiencias probablemente no están relacionadas con la gastronomía, pero en realidad están tan relacionadas con la gastronomía que incluso pueden cambiarla. Yo soy cocinero. Tal vez yo si me puedo conectar más con la huatia que veo allá, la pachamanca, tal vez los patos que están allá en la laguna, la llama (que me la quiero comer). Para eso vengo yo acá, para aprender de ustedes, los mejores promotores de nuestra cultura y los grandes guardianes de esta grandeza que tiene nuestra tierra. **Lampadia**