

[Gastón Acurio - Entrevista Iluminadora](#)

9 de septiembre de 2014

En Lampadia queremos destacar algunos pasajes de la entrevista a Gastón Acurio publicada por la Revista Antifaz:

- Ahí tienes dos opciones: o te la crees, con lo cual la vanidad y el ego empiezan a hacerte pensar que eres un elegido mesiánicamente para conducir el destino de tu pueblo, cosa que sería un gravísimo error; o usas estratégicamente ese mandato, entre comillas, que te ha dado el respaldo social, para influir de manera positiva en aquellas cosas que crees.
- El mensaje que he repetido durante los últimos dos años es: señores políticos, ustedes ya no tienen el poder, la información está al alcance de todos.
- Nunca hemos sido tan libres, porque podemos acceder a la información. ¿Y qué nos ha revelado? Que este es un país de empresarios. El señor que vende periódicos, el que tiene su carretilla en la esquina, su puesto en el mercado, el pequeño, mediano, micro y gran empresario... Este es un país de gente que quiere hacer sus sueños realidad y por sí mismos. A diferencia de otros países, en los que todavía hay una cultura en la que el Estado es el creador de riqueza, bienestar y demás. Aquí no, aquí le pedimos al Estado que nos deje trabajar.
- El Perú ha avanzado porque los peruanos se han puesto a trabajar, no porque los políticos hayan hecho algo bueno. Lo mejor que han hecho los políticos es no hacer nada. Ahora el peruano cree en sí mismo, en su trabajo, no en ideologías.
- El otro día estaba reunido en el Colegio Mayor Presidente de la República y los profesores me preguntaron lo siguiente: “¿Cómo has hecho para poner en valor la figura del cocinero como una actividad valiosa, respetable?”. Ellos se sentían frustrados porque la figura del maestro estaba venida a menos. Yo les conté, muy humildemente, lo que había visto desde chiquito en los años 80: un maestro que no hablaba de enseñar, sino de luchas sindicales, que alza el puño en señal de combate, ideologizado completamente.
- ¿Tú sí tienes una [ideología]?
Claro, la libertad. El ser humano como el conquistador de su propio destino.
- Es muy americano, ¿no? Pienso desde Rodó en Argentina hasta Whitman, que tienen este canto a la libertad, a la tierra, al destino individual.
Pero con una consciencia muy clara de que hay que buscar el bien común y no el individualismo y el consumismo salvaje (...). A veces vas por la derecha, a veces por la izquierda, otras por el centro, de eso trata el idealismo pragmático.



Leer para Comer

Entrevista a Gastón Acurio

Por Jerónimo Pimentel

Revista Antifaz, Caretas

4 de setiembre de 2014

Anunciado su retiro de la cocina de Astrid y Gastón para dedicarse a recorrer el país a través de la “Expedición Perú 2015”, Gastón Acurio rasca la olla rescatando recuerdos y proyectos. Su recorrido contempla visitar la memoria del sabor, recuperando recetas y productos perdidos para, a partir de ellos, explorar los caminos gastronómicos -o políticos- del futuro.

Donde has sido feliz, no vuelvas, advertía el escritor mexicano Juan Rulfo. Pero mucho antes Heráclito señalaba que esto no era posible: un hombre no puede cruzar dos veces el mismo río. Gastón Acurio asume el riesgo de resolver este entuerto entre pasado, presente y futuro recuperando aquello que la memoria cobijó como felicidad para traerlo a la mesa gracias al sentido más proclive a la evocación, el gusto. A partir de ahí, la tarea se vuelve titánica, pues el objetivo es alto: agrandar la boca a la vez que se estimular la reflexión. ¿Pero cuál es el peligro de traer a la mesa una historia que está lejos de ser edénica? El cocinero más representativo de Sudamérica que acaba de anunciar un paso al costado respecto a su restaurante emblemático, contesta con sus dos herramientas favoritas: sabor y palabra. O lo que es lo mismo, cocina y política.

Has comentado alguna vez que utilizas 3 criterios para elaborar un nuevo plato: que sea único, rico pero con un grado de controversia, y consistente.

Porque si no, no es nuevo. En el mundo de la cocina, que es un mundo de creencias, es fácil recurrir a aquello que ya conoces para generar un cierto placer. A través de un huevo, por ejemplo. Hay que tratar de ir por territorios insospechados. En algunos casos a ti te gustarán algunos más que otros, por la propia estructura, digamos, de tu cerebro, de tus emociones, de tus recuerdos. Lo importante es no perder el hilo. Uno va a comer algo que debe

estar rico, que debe ser elaborado con una coherencia ética, y tiene que estar sustentado en algunos principios ideológicos que hemos pregonado durante mucho tiempo.

¿Cuáles son esos principios?

Si en mi menú descubro que hay un pescado que es extraordinariamente rico, pero que está en vías de extinción, eso plantea un conflicto. En otros tiempos me hubiera importado un carajo y lo pongo, como hacen otros cocineros. Nosotros tenemos que tener cuidado con esas cosas. Lo que queremos es que cada historia te lleve a algo y te arranque una sonrisa. Pero no traer el recurso fácil sino... un poco como la escena de Anton Ego en 'Ratatouille'.

Ahora, ¿de qué manera hacerlo? La recuperación de la memoria siempre es individual. Es decir, los platos que yo asocié con situaciones de comodidad, confort, cariño, amor, ¿cómo extrapolarlas a los demás?

Pensemos en los barquillos. Los barquillos vienen acompañados de un cuento pequeño, un relato de qué sucedía cuando sonaba el timbre del colegio y acababa la clase en el Inmaculado Corazón que, además, es el colegio donde hemos estudiado Diego Muñoz y yo. Cuando se abrían las puertas tú te encontrabas con una serie de personajes: una señora que tenía una caja llena de alfajores de miel; el barquillero, que en un barril de lata le daba la vuelta a la tapa y encima acomodaba sus barquillos, su maní; el chocolatero de D'Onofrio, con sus golosinas y con sus chocolates cuando estos todavía llevaban cacao; el churrero, que es una fábrica ambulante en carretilla. Si lees esto y además te llega el plato en una vajilla especial, en este caso, una especie de lata de golosinas, ya es irrelevante el sabor, ¿me explico? En este caso Diego Muñoz ha diseñado, conceptualizado y creado unos barquillos salados, pero ya te metiste a un mundo que es universal, que es el del niño saliendo de la escuela. Ya estás jugando un poco.

¿Cómo se moderniza una receta que quieres recuperar e intervenir? Tengo la sensación, por ejemplo, de que un chocolate hecho con cacao nativo de Jaén es más rico que el Sublime que comía de niño...

Sin duda. Antes usaban cacao, pero el más barato. Hacer un Sublime con cacao nativo de Jaén debe ser una experiencia absolutamente inolvidable y, además, compatible en este menú.

Hay una experiencia serrana, selvática, que tiene que ver con otros sabores y otros colores.

Bueno, la ventaja es que la mayoría de los padres de quienes han nacido en Lima son de otras partes del Perú. Por ejemplo, el shámbar, de Trujillo. Mi mamá, mi abuela, mis hermanos son trujillanos. Pero en mi casa nunca se hizo shámbar porque mi papá, que era cusqueño, lo odiaba. Entonces podemos jugar con esa idea y vamos a crear algo que no existe, un shámbar diferente. Y en el caso de mi lado paterno, claro, mi abuela hacía un relleno a la cusqueña que tiene un fallo técnico. El arequipeño es perfecto, pero en el rocoto relleno de mi abuela todo iba bien hasta que lo arrebozaban y lo freían, quedando todo grasoso. Estamos tratando de resolver el fallo técnico, de manera que este arrebozado termine enriqueciendo al rocoto relleno y no perjudicándolo.

¿En eso consiste la modernización, en limpiar técnicamente los platos?

En este caso sí. En otros el compromiso es con un producto perdido, como la macha. Diego está desarrollando un guiso que tiene el sabor muy parecido al picante de machas, pero donde se hace evidente que la macha no está, porque de lo que queremos hablar es de cómo podemos recuperar ese producto.

¿Esa es la idea? ¿Que los platos estén enraizados con iniciativas que excedan el menú?

Es un poco el objetivo. Siempre hay un acto político detrás. Deliberadamente vamos a hablar de la memoria. Viene la macha para que este sea el punto de partida que nos permita poner en agenda el tema de su recuperación. En el caso de la cojinova es igual. Hay que seguir poniendo en agenda la importancia de la pesca artesanal y por qué es necesario que el industrial, que se lleva el 98% de la torta, se preocupe por él. No son 30 familias, sino 30 mil, 40 mil o 50 mil en todo el Perú. Y así como los cocineros participamos activamente en el desarrollo de toda la cadena, el pescador industrial es el principal responsable de velar porque todos compartan algunos de los beneficios que tienen.

Pero eso ya es un programa político, como tú mismo has dicho. ¿Has visto las terribles discusiones que ha habido cuando se ha querido modificar la zonificación para la pesca de la anchoveta?

Claro, es complicadísimo. Por eso estoy apelando a otro discurso. Nosotros, los cocineros, tenemos una alianza que se llama la Alianza Cocinero Campesina. ¿Por qué? Porque usamos los recursos del campo para nuestro beneficio y en consecuencia nos interesa que quienes trabajan en el campo tengan las mismas oportunidades que nosotros. Los cocineros tenemos una relación directa con el pescador artesanal y estamos intentando ayudarlos, pero la ayuda debería venir de quienes integran esa industria.

¿Y eso cómo se evidencia en el restaurante?

No trata de que el mozo lo diga, es tu curiosidad la que te llevará a seguir escarbando dentro de las historias que presenta el menú.

Entonces, es la consistencia que lo que te obliga a tener un discurso político.

Son las acciones que haces fuera del restaurante las que lo legitiman y le dan profundidad, sentido. Ahora, no todo es político. Los barquillos claramente no lo son.

¿Pero cómo lidias con esa exigencia política? Si uno ve tu cuenta de Twitter existe casi un clamor para que hagas política de llano, frontalmente.

Todo el tiempo me demandan.

Y te la pasas haciendo desmentidos.

Todo es parte de, ¿no?

Pero no es parte de, porque no le ocurre a Rafael Osterling ni a Martín Morales, te ocurre a ti.

Sí, a mí me tocó, seguramente, y quizás es porque tengo una formación política desde muy niño que me permite desarrollar esos temas. Desde pequeño, mi padre me entrenó para ser político. A los 6 años iba a los mítines de Acción Popular y a los 13, a los debates en el Congreso. No lo hacían con mis hermanas, solo conmigo. Quizás por eso tengo una inclinación política que no sé separar de la cocina.

¿Te incomoda?

No.

¿Lo disfrutas?

Tampoco, pero he sabido utilizarla como una herramienta importante para llamar la atención del político. Disfruto haber logrado un respaldo poco usual de una sociedad hacia la cocina, cosa que no ocurre ni en Francia. Que un cocinero pueda confrontarse ante el más poderoso de los políticos y que la sociedad le crea más al cocinero que a él, es algo absolutamente inusual. Ahí tienes dos opciones: o te la crees, con lo cual la vanidad y el ego empiezan a hacerte pensar que eres un elegido mesiánicamente para conducir el destino de tu pueblo, cosa que sería un gravísimo error; o usas estratégicamente ese mandato, entre comillas, que te ha dado el respaldo social, para influir de manera positiva en aquellas cosas que crees.

Que en tu caso, no son pocas.

En el 2010, cuando Alan García era presidente, en la inauguración de Mistura fue él quien puso el tema en agenda públicamente: “Por favor, Gastón, no te metas en política”. La gente se mataba de la risa y el que menos decía “se muere de miedo”. Es ahí donde se empezó a crear esta idea de que se muere de miedo de mí. Él mismo lo ha hecho. En otro discurso, en la inauguración de la ampliación del Jockey Plaza, dijo: “Seguramente Gastón no está porque está preparando su campaña, ja, ja, ja”. Él solito hacía esas cosas.

Tú has hecho algo también, ¿no?

Claro. Lo hago deliberadamente para recordarles a los políticos que el poder no es de ellos, sino de nosotros, de la gente. Y no lo digo como cocinero, sino como empresario, como ciudadano y como compañero de ese pequeño agricultor que está ahí, que tiene una parcelita, que tiene sueños y que tiene ganas de chambear. El mensaje que he repetido durante los últimos dos años es: señores políticos, ustedes ya no tienen el poder, la información está al alcance de todos. Ya no nos pueden manipular, ya no nos pueden mentir, porque hoy en día se puede saber la verdad apretando un botón. Nunca hemos sido tan libres, porque podemos acceder a la información. ¿Y qué nos ha revelado? Que este es un país de empresarios. El señor que vende periódicos, el que tiene su carretilla en la esquina, su puesto en el mercado, el pequeño, mediano, micro y gran empresario... Este es un país de gente que quiere hacer sus sueños realidad y por sí mismos. A diferencia de otros países, en los que todavía hay una cultura en la que el Estado es el creador de riqueza, bienestar y demás. Aquí no, aquí le pedimos al Estado que nos deje trabajar.

Tú tienes un programa liberal.

Sí, la libertad. Yo lo llamo un idealismo pragmático. Somos dueños de nuestro destino, pero tenemos que ayudarnos mutuamente. Quien no tiene oportunidades las debe tener a partir de nuestro éxito. Yo crezco, pero siempre mirando a mi alrededor. Crezco, crezco, crezco y sigo mirando a mi alrededor. Tú vas a las universidades y esto lo enseñan ahora, no es nada nuevo.

¿Tú crees que la política peruana actual es una representación equívoca de nuestra sociedad?

Totalmente. El Perú ha avanzado porque los peruanos se han puesto a trabajar, no porque los políticos hayan hecho algo bueno. Lo mejor que han hecho los políticos es no hacer nada. Ahora el peruano cree en sí mismo, en su trabajo, no en ideologías. El otro día estaba reunido en el Colegio Mayor Presidente de la República y los profesores me preguntaron lo siguiente: “¿Cómo has hecho para poner en valor la figura del cocinero como una actividad valiosa, respetable?”. Ellos se sentían frustrados porque la figura del maestro estaba venida a menos. Yo les conté, muy humildemente, lo que había visto desde chiquito en los años 80: un maestro que no hablaba de enseñar, sino de luchas sindicales, que alza el puño en señal de combate, ideologizado completamente.

Lo que propones es un cambio de modelo, porque lo tuyo también es una ideología, una liberal. Tú exiges una presencia menor del Estado y te alineas con el emprendedurismo, el libre mercado.

No sé si es menor. Es una presencia muy fuerte del Estado para administrar el caos.

Claro, pero si lo contraponas a tu ejemplo de los maestros, donde ha habido un arraigo marxista, sindicalista, lo que estás proponiendo es un cambio de ideología. Tú sí tienes una.

Claro, la libertad. El ser humano como el conquistador de su propio destino.

Es muy americano, ¿no? Pienso desde Rodó en Argentina hasta Whitman, que tienen este canto a la libertad, a la tierra, al destino individual.

Pero con una consciencia muy clara de que hay que buscar el bien común y no el individualismo y el consumismo salvaje, que es lo norteamericano, de lo que ya se están arrepintiendo. A veces vas por la derecha, a veces por la izquierda, otras por el centro, de eso trata el idealismo pragmático. Es tan sencillo como lo que hablamos de la pesca: “Yo tengo una fábrica, gano 25 millones de dólares y a mi costado hay 25 familias que no ganan ni un centavo pero se dedican a lo mismo que yo”. La opción es: “Váyanse a la mierda, que se mueran”; o lo que hemos hecho en la cocina todo este tiempo. Y mira los resultados.

¿Dirías que el rol social es el gran aporte de la cocina peruana a la gastronomía mundial?

Es lo que dicen. Cada uno lo aplica a su manera, lo cual es bueno también. Los nórdicos lo hacen en el terreno ambiental: tienen muy pocos recursos y les dan el mayor valor posible.

Ahora, eso no lo hemos aprendido bien. No hay denominaciones de origen en el Perú.

Porque tenemos el problema de tener muchos recursos.

Pero en Italia y Francia también tienen muchos recursos.

Hay demasiados recursos. Una cosa es tener uvas y otra es tener uvas, melocotones y manzanas. No me refiero a las variedades, sino a la cantidad de especies. ¿Por dónde empiezas? Vas a Huaral y es un microclima de China, por eso todas las verduras chinas crecen ahí. Es la paradoja de los países con recursos naturales.

¿Extrañas el fogón, extrañas cocinar?

Sí, lo que no extraño es la adrenalina del servicio, nunca me gustó. Hay gente a la que le encanta. Se abre la puerta, llegan las comandas y empieza una vorágine. Es la parte que menos me gusta de la cocina. Es un estrés que te lleva a niveles de exaltación. Pero afortunadamente intento cocinar todos los días, pero ya no en el escenario, sino fuera del escenario. Cuando grabo 'Aventura Culinaria' es el día más bonito para mí.

¿Se puede tener el control de tantos restaurantes en tantas ciudades del mundo?

Cuando delegas, sí.

Pero cuando delegas, cedes el control.

Tienes que delegar en personas en las que crees. Yo he hecho el restaurante más caro en la historia del Perú, que es la versión mejorada por un millón de lo que tenía en Cantuarias, para dárselo a otro.

A Diego Muñoz.

Delegar es parte de las responsabilidades, generar nuevos liderazgos. Tienes que ser pequeñito por más que tengas 5 mil restaurantes.

¿Cuántos restaurantes tienen tu nombre?

44, pero no es nada.

¿Te parece poco?

No, porque detrás de 'La Mar' de Miami está Diego Oka, en 'Tanta' de Chicago está Victoriano López, en 'Madam Tusan' está Félix Lobo, en 'Los Bachiche' está Cinzia Reppeto, Diego Alcántara está en 'Papachos'. Ellos tienen 5 o 6 principios y valores que cumplir y nada más, cada uno responde a mundos completamente diferentes.

¿De dónde te viene el optimismo, de casa?

Sí.

¿De tu padre?

Sí, a mi padre lo botaron, lo sacaron los tanques en el 68 y siguió avanzando y nunca en mi vida lo escuché hablar mal de otra persona.

Has tenido una infancia velasquista.

Velasquista, moralesbermudista, que fue lo opuesto, o sea, pasamos de la izquierda a la derecha en 24 horas. Luego la esperanza de la democracia, Sendero Luminoso, la hiperinflación de Alan García, Fujimori, la modernización del Estado con corrupción, todo.

Entonces, ¿qué memoria vamos a recuperar?

A eso voy, ¿qué generación es la mía? La generación confundida, la generación pasmada. De chiquitos hubo un señor que nos trazó una raya de odio entre peruanos: el bueno y el malo. Estaban tan confundidos que querían hacer hablar a un aymara en quechua, como si el quechua fuese la única lengua originaria del Perú. Y así sucesivamente, confusión tras confusión, lo que nos hizo creer que no éramos importantes, que no éramos buenos.

Pero hay un largo camino de odio, desde Sendero Luminoso al robo mafioso de Fujimori y Montesinos.

Quizás la virtud está en haber sido capaces de levantarnos, de rebelarnos ante nuestro miedo y nuestra confusión y decir bien, o seguimos creyendo que somos poca cosa y que debemos imitar a Miami o a Francia, o empezamos a hacer un cambio, aun sabiendo que a ese inseguro y confundido no lo vamos a poder matar porque sigue habitando dentro de nosotros.

¿Cuánto pesa que una parte tan grande de la autoestima peruana repose ahora en la cocina?

Pesa mucho porque genera dedos acusadores. Pero esa batalla ya acabó, no hace falta repetirla.

¿Te molesta verte tanto? ¿Que tu figura esté tan expuesta y que no necesariamente represente lo que eres o lo que sientes que eres?

Ya me acostumbré.