

## [Reconocidos chefs peruanos se lucen en una serie digital \(3\)](#)

11 de mayo de 2017

Continuando con [nuestro seguimiento a la serie 'Off The Table'](#) del portal NewWorlder.com, la semana pasada se estrenó el tercer y último episodio protagonizado por un chef peruano: El renombrado cocinero peruano Gastón Acurio, el primer y principal difusor de la cocina peruana en el mundo. Gracias a sus valiosos aportes y arriesgadas iniciativas ha logrado poner a Perú, a su cocina e historia, ante los ojos del mundo.



**Fuente: Noticias en la mira**

El show tiene la finalidad de relacionar la gastronomía con la cultura local de los países y demostrar su fusión. En este episodio, la serie explora varios programas culinarios en todo el país que tienen un elemento de cambio social. El anfitrión, Jim Kane, se reúne con el chef peruano Gastón Acurio en su restaurante de Lima, Astrid y Gastón, aprende a hacer un verdadero ceviche, y luego se aventura al norte de la capital a la escuela culinaria Fundación Pachacútec.



**Fundación Pachacutec. Fuente: EdIFICACIA**

En reiteradas ocasiones el famoso chef ha manifestado que la biodiversidad, multiculturalidad, creatividad, el compromiso y la integración social llevarán a la cocina peruana a consolidar su presencia en el mundo en 25 años. En esta oportunidad, Acurio resalta que la gastronomía también puede ser vehículo de transformación e inclusión en el Perú.

Esto ya lo viene comentando Acurio desde hace unos años, cuando afirmó que “En general, en todos los frentes la cocina tiene la oportunidad para convertirse en un vehículo de transformación y de cambio y de inclusión para el Perú, y hemos venido a contar todas estas historias; por eso se ha extendido la reunión y volver a reafirmarnos un gremio que nunca le ha pedido nada al Perú, sino siempre se ha puesto a disposición del Perú.”

En ese contexto, mencionó a modo de ejemplo el proyecto educativo de Pachacútec, en Ventanilla, donde se forman jóvenes chefs, y el cual acaba de ser reconocido como uno de los de mayor impacto educativo en el mundo. Este instituto de Cocina, fundado por Gastón Acurio, tiene el lema: «Todos pueden ser cocineros en Perú».



**Fuente: Prensa Inder**

Pachacútec tiene como principal objetivo inspirar al Estado y “demostrarle que no hay inversión más rentable desde el punto de vista social y económico que la formación técnica de jóvenes que tengan el talento para sumarse a la industria turística, pero que no tengan la capacidad económica para hacerlo”. En poco tiempo, muchos de estos jóvenes cocineros pueden incorporarse a un mercado con enormes oportunidades.



**Fuente: Por Eso! Perú**

Luego, la serie se enfocó en una segunda fundación, llamada “Por Eso!”, la cual se fundó en 2007 y el logro más grande obtenido hasta el 2017 es que ahora más de 1,000 familias y niños de edad escolar tienen una nutrición saludable a largo plazo. La fundación siembra biohuertos educativos en los colegios, construye invernaderos y comedores, y mejora las viviendas de las familias. Actualmente, trabajan en 11 comunidades en las partes altas de los Andes del Perú.

**Este desarrollo de mejoramiento de la productividad de las familias de la sierra rural alto-andina, parece estar inspirado en el modelo de 'Sierra Productiva'.** El programa diseñado y desarrollado por el cusqueño Carlos Paredes, que ya abarca a más de 60,000 familias, a las que los Yachachic, campesinos incorporados al modelo, ayudan luego a otros como ellos, a replicar las tecnologías que les permiten dar un gran salto productivo y una mejora sustancial en su calidad de vida. La base del salto tecnológico se produce con el riego por aspersión, que permite la cosecha de pastos nutritivos los 12 meses del año, mejores engordes del ganado, cría de cuys y gallinas, producción de leche, yogurt, quesos y huevos, más hortalizas y frutas en biohuertos. ¡Qué bien que Gastón esté replicando un programa tan efectivo para eliminar la pobreza y traer a los pobres a la economía de mercado con vidas rurales dignas y ricas!



**Fuente: Aweita**

Las grandes hazañas de Gastón Acurio para el futuro de la gastronomía peruana y su relevancia como motor de desarrollo del Perú tienen un largo camino por recorrer. Como dice en el video, "la batalla acaba de comenzar, que es lograr la igualdad de oportunidades para todos los peruanos a través de la cocina."

#### **Transcripción del video en español:**

En el Valle Sagrado del Perú, la tierra es bendecida a través del sacrosanto. Con su inigualable capacidad de empoderar y transformar comunidades, los visionarios están aprovechando el poder de la comida, mientras que imponen un ejemplo a seguir para el mundo.

Hoy estamos aquí en la comunidad de Conchacalla. Esta organización 'Por Eso! Perú' ha estado haciendo un trabajo increíble.

¿Cuál es el propósito de 'Por Eso!' aquí? Los alimentos que van de aquí, son destinados para los niños.

Lo que hacen es ir a lugares en las alturas aquí en el sur de los Andes y trabajan con las familias, con los niños, para diseñar 'bio huertos' y también invernaderos. Con los productos que vemos a nuestro alrededor, ellos alimentan a más de cien niños de la escuela primaria. Esta comunidad está a punto de volverse independiente.

Esta es una de las proteínas de los Andes.

¿Comida favorita? Mi comida favorita es la lechuga. La asnapa. La zanahoria. El tomate. La ensalada.

Todas estas hermosas lechugas, coles, menta, hierba buena, acelga... todos han sido recogidos del jardín.

No me lo voy a perder, ¡esto se ve genial! ¡También voy a comer!

Esta es una hermosa comida saludable. ¡También deliciosa!

Estoy renovado. Estos niños tienen tanta energía, tanto amor. Me siento afortunado.

Si la generación más joven determina el futuro de un país, entonces el Perú no tendrá problemas para mantener su posición en la vanguardia mundial de los alimentos.

¿Qué dice ahora tu familia? Están súper orgullosos de las cosas que hemos logrado. Gastón es una imagen a nivel internacional y sobretodo en Perú.

Entre los defensores más ardientes de la juventud peruana está Gastón Acurio, el universalmente aclamado chef, dueño de restaurante, embajador y agente de cambio.

Cuando yo tenía sueños de ser cocinero, nadie creía que ser cocinero era importante. Cuando, luego, tenía el sueño de que la comida peruana un día sería reconocida a nivel mundial, nadie creía que esta sería reconocida en el mundo.

Gracias a él, directa o indirectamente, yo estoy donde estoy hoy en día, porque inicié en Pachacútec y me brindaron la educación.

Cuando dirijas un restaurante, así como recibiste una oportunidad a la educación, ojalá puedas promover lo mismo: que chicos jóvenes con el talento que tú tienes, puedan encontrar una oportunidad en la vida.

Al final, la gran batalla acaba de empezar, que es lograr, a través de la cocina, igualdad de oportunidades para todos los peruanos.

Gastón ha redirigido el foco de atención de los medios de comunicación a los vendedores ambulantes de alimentos que antes no eran vistos y a los estudiantes culinarios con pocos recursos.

Ahora estamos en Pachacútec. Esta escuela culinaria se fundó hace unos ocho años, por Gastón Acurio, y trabajó con la fundación.

Hoy, los alumnos de Pachacútec me van a enseñar a cocinar algo.

Este es uno de los proyectos que más me entusiasman en Perú y Latinoamérica. Cómo brindarles oportunidades a jóvenes trabajadores que son increíblemente persistentes y dedicados y que no tienen muchos recursos. Así que, vamos a ver lo que tienen para mí.

Evaluación sensorial: vista, nariz y boca. Vamos a ver: ¿qué sientes?

Vamos a hacer raviolis rellenos, vamos a hacer un par de postres, vamos a hacer tres cócteles. Básicamente, vamos a hacer una gran fiesta.

Estamos haciendo una flor de aguacate.

Quiero llevar el pisco sour que hice a los estudiantes de barman y ver lo que piensan. Van a aprobarme o desaprobarme. Última caminata antes de la ejecución.

¡Felicitaciones! No, está muy bien. Está balanceado y no muy dulce. Felicitaciones, ¡Salud!

Yo soy de la sierra del Perú. Estudié seis meses, pero me faltaba dinero. No tenía. Reservé mi vacante y me regresé a mi tierra para trabajar otros seis meses para juntar dinero y volver acá. Pude viajar hasta España, hacer una pasantía por allá y todo eso, pues, te nutre bastante. Quiero dar todo lo que yo he recibido, para que otros también tengan las oportunidades que a mí me han dado.

Hay que probar esto, ¿no? Vamos, ¡probemos!

**Lampadía**