

MITSUHARU TSUMURA EL MEJOR DE LATINOAMÉRICA

Por: JOSÉ GARAVITO

FOTOS: JOSÉ CÁCERES

MAIDO EL RESTAURANTE NÚMERO UNO DE LATINOAMÉRICA

Nacido en Lima de padres japoneses; después de estudiar artes culinarias en Johnson & Wales University en Rhode Island, el chef Mitsuharu Tsumura -conocido como "Micha"- emprende un viaje hasta Osaka para aprender técnicas de la cocina japonesas. Abrió Maida en 2009 y desde entonces se ha convertido en una celebridad en Perú.

Desde su Restaurante [Maida](#) (una de las palabras japonesas que mejor expresa la bienvenida) ubicado en Miraflores – Lima; "Micha" muestra con arte la influencia que ha tenido la cocina japonesa en la gastronomía peruana, combinando dos fronteras culinarias en un menú que se centra en los sabores y técnicas japonesas bajo una visión distinta del Perú. Sorprendente y profunda fusión cultural con ingredientes y técnicas de cocina de la selva amazónica.

[Maida](#) ha marcado un hito en la historia de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, entrando en la lista en la posición No.44, para escalar rápidamente a la No.13 ien solo un año! Es hoy día el "Mejor Restaurante de Latinoamérica" y el mejor restaurante Nikkei de Perú.

Con las señas de la sencillez que conlleva el aprender y el saber; y con una visión clara de crear platos sencillos y sabrosos que unen las culturas peruanas y japonesas modernas;

hablamos desde Lima con un chef que representa la mejor expresión de la palabra japonesa Nikkei.

¿Cómo nos puedes describir los años que pasaste aprendiendo la cocina y la gastronomía de Japón?

Fue duro, siempre empiezas desde abajo, lavando platos. Sin tocar cuchillos, sin tocar el producto, el pescado y mucho menos los mariscos, solamente viendo y lavando. Hay que tener mucha paciencia, pero vale la pena. Con esta experiencia te das cuenta de la importancia de especializarte en cada una de las áreas de cocina, luego, cuando llevas la jefatura en cocina sabes el trabajo de cada posición, el conocimiento de los productos y el orgullo que se debe sentir al cocinar para un cliente. Fue una experiencia en un principio, te repito, muy dura, pero a su vez muy gratificante y obviamente, un período que ha impulsado mi carrera.

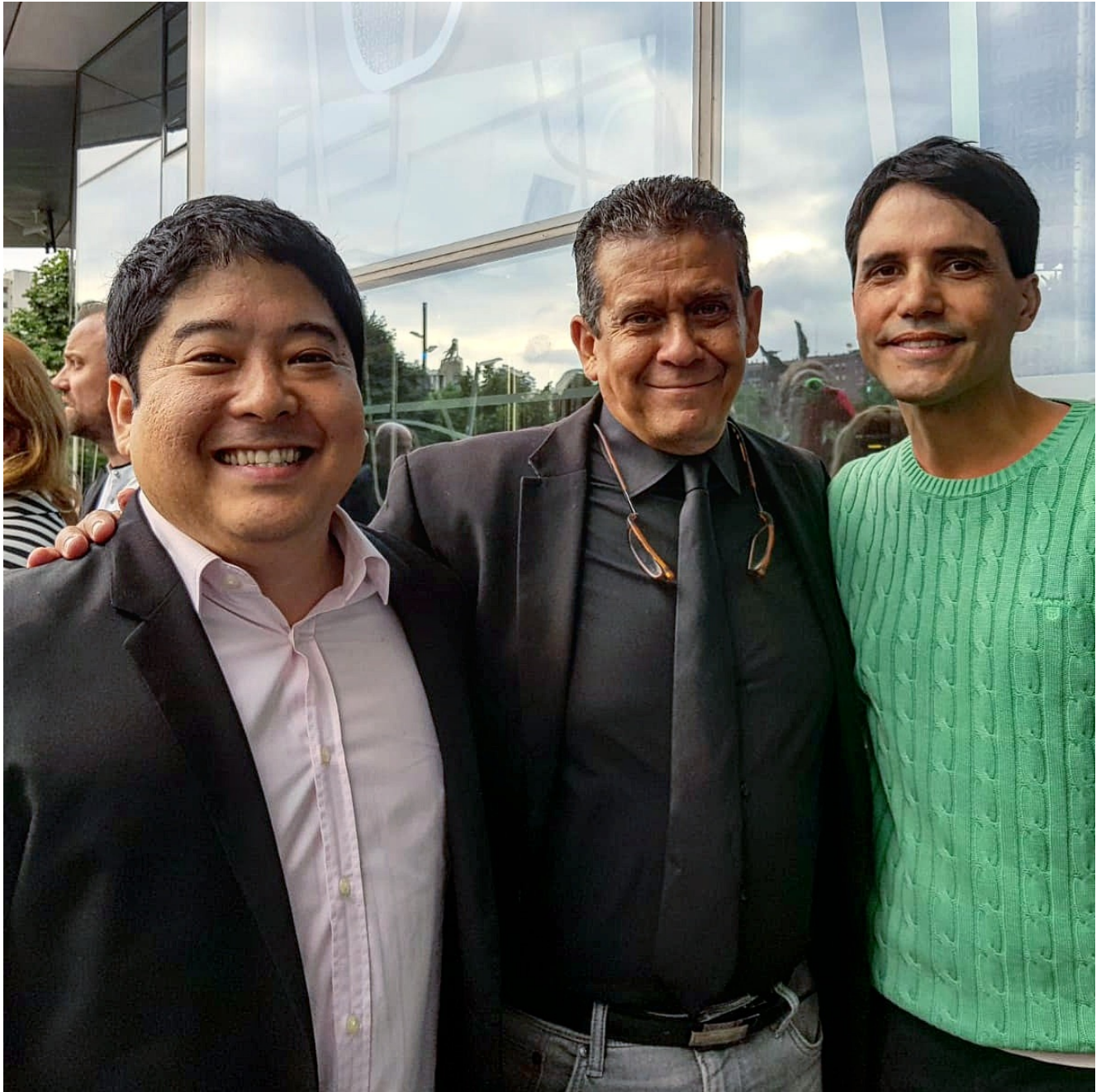


Ya te habías graduado en Estados Unidos en cocina. ¿Japón cambió tus conceptos?

La cocina es un lenguaje universal; cuando estás en una cocina

donde no se habla el mismo idioma, los cocineros se entienden con señas y en el uso del cuchillo. Aunque la manera de cortar el pescado sea distinta o el cuchillo diferente al de occidente; son solo ligeros cambios. Pero si vamos a lo profundo de cocinar, es lo mismo en todos los países. Yo creo que todos empezamos desde abajo; así que yo discrepo un poco en lo que se dice de Japón que es más o menos estricto, lo que sí es innegable es que tienen una forma de trabajo diferente.

Japón no cambió mis conceptos, pero reconozco que, si cambió mi filosofía y la forma de ver la cocina, si lo queremos ver de alguna manera ¿en qué sentido? si yo tuviera que resumir mi estadía en Japón y lo que sacudió en mí, es el haberme dado cuenta que todo cuesta muchísimo, es decir; el trabajo y el nivel de esfuerzo que ponemos a cada cosa que uno hace, y eso es una parte muy importante para el producto final; que todo tiene un tiempo, y otro de los puntos más importantes, es que hay que tener paciencia, cosa que yo no tenía...a lo mejor todavía tengo poca, pero la aprendí a manejar. Entonces, más que una filosofía de trabajo, me vine con una filosofía de vida y es justo lo que me ha ayudado a mejorar, no solamente como cocinero, sino como persona.



Mitsuharu Tsumura José Garavito y Virgilio Martínez previo a la entrega 50 best restaurants 2018

¿Cómo nos describes la cocina Nikkei?

Si lo pudiera resumir te diré que “Nikkei” -como palabra- significa descendencia japonesa fuera de Japón; pero si hablamos de la “Cocina Nikkei”, es un término que nace en Perú y si tenemos que definirla, sería el encuentro de dos culturas y de dos cocinas. No necesariamente es una cocina peruana con influencias japonesas o una japonesa hecha en Perú, son dos cocinas que se encuentran y al final crecen juntas. Es un ejemplo que también se puede ver en España con la influencia

árabe en su cocina y que ha forjado varios de sus platos; es similar a lo que pasó aquí en Perú, se han unido dos cocinas y han hecho una gastronomía dentro de la cocina peruana, diferente, pero que es parte de la gran cocina de mi país que también ha estado influenciada por la española, por la italiana, por la cocina africana, por la china; sin eso no tendríamos el limón para hacer el ceviche, por ejemplo. Recordemos que en el Perú siempre se ha contado con una biodiversidad increíble, pero las influencias externas que hemos tenido son gran parte del éxito que la hace interesante a nivel mundial.









Si hablamos de platos, el ejemplo más claro lo vemos en el Ceviche; el resultado de dos imperios: el español y el peruano en el momento de la conquista. El ají o el “Uchu” es un producto nativo de acá, pero el limón y la cebolla no; aquí comenzamos a ver cómo dos culturas nos han regalado la cocina criolla como la conocemos hoy. Algo muy parecido ocurrió con la cocina Nikkei; en este caso no fue por una conquista, sino por un tratado que se hizo entre Perú y Japón hace un par de siglos, produciéndose una inmigración de muchísimos japoneses, ya que la revolución industrial dejaba sin trabajo en Japón a los campesinos y tenían que reubicarlos. Los japoneses buscaban comer su cocina -aun hoy día lo hacen, incluso mi padre- solo que, al no tener los insumos, porque en ese momento hablar de importación era una locura; los inmigrantes tuvieron que adaptarse a lo que se encontraba localmente para poder hacer una cocina parecida a la que “ellos comían”. Todo eso crea un escenario muy propenso y muy interesante para que esa cocina se desarrollara, más que por creatividad, fue por necesidad.



¿Qué significa para ti que Maido esté ubicado como el Mejor de Latinoamérica?

Bueno, primero una gran alegría a su vez que una gran responsabilidad. Yo personalmente (y no lo digo por compromiso por ser una entrevista), el hecho de ser 7, 8, 11 o 15 o 1, 2 o 3 -dependiendo las posiciones- nadie es mejor que nadie. Si son buenos los reconocimientos, son como las estrellas Michelin de Europa (nosotros aquí no las tenemos), o cualquiera de las guías que salen... los rankings son motivantes o desmotivantes, dependiendo lo que suceda, pero lo que si es cierto es que nosotros dejamos ya el premio de lado, esto te compromete más con tus clientes y comprendes que el nivel de exigencias va a ser cada vez mayor. No trabajamos pensando en los premios, ni a qué posición llegar o en cual puesto queremos estar. Pero hace 9 años, cuando empezó este camino de Maido, no imaginamos que todo esto pudiera pasar, pero las cosas se van dando poco a poco y es la consecuencia de un trabajo que se hace, no pensando en el reconocimiento de los demás, sino en la satisfacción de uno mismo, en el hecho de llenar tu alma y ser feliz haciendo lo que haces, que es cocinar. Yo creo que todo el que ponga empeño en cuanto hace,

los resultados serán los mejores. En este caso doy gracias a Dios que hemos logrado este reconocimiento que nos compromete a seguir mejorando y seguir haciendo cosas interesantes en la cocina, seguir innovando y seguir marcando tendencias.

Entrevista con... Alex Atala

FOTOS: Ruben Kato

Alex Atala, creativo y extremadamente dinámico, centra su línea de trabajo en explorar las posibilidades gastronómicas de los ingredientes nacionales, siempre a través de las bases clásicas y las técnicas actuales. Es el gran velador de la cocina amazónica, de donde saca muchos de los exóticos productos que pueblan su cocina técnica y colorista. Atala, con una personalidad canalla y arrebatadora, ha sido capaz de darle categoría contemporánea a una geografía desconocida hasta ahora.

L.M.- Alex, pasas gran parte de tú carrera profesional explorando diferentes culturas y sabores, retornas a tu país natal con una propuesta que despertó el interés internacional por la cocina del Brasil y los productos de una geografía desconocida hasta ahora. ¿Cuánta variedad de productos nos descubre esos 6 millones de Km. de la Amazonia repartidos entre ocho países, de los cuales Brasil y Perú poseen la mayor extensión?

Atala.- Una cantidad infinita. Además de la inmensa cantidad de productos conocidos todavía hay mucho por descubrir. El diálogo entre profesionales de cocina, nativos, investigadores, como de las industrias farmacéuticas y cosméticas nos pueden revelar una mayor cantidad de productos entre vegetales, hongos, hierbas, raíces y frutos.

L.M. Cada zona en Brasil posee sus propios platos típicos y por su gran extensión territorial, muchas veces son grandes desconocidos, incluso de una región a otra ¿buscas reivindicar la tradición culinaria de Brasil?

Atala.- Nuestra cultura gastronómica de alguna forma se quedó adormecida. En este momento Brasil pasa a revisarse y a redescubrirse, a valorizar su propia cultura. Estoy seguro que en los próximos años, muchos productos todavía en estado salvaje, serán encontrados en el mercado brasileño así como en el mercado mundial.

L.M.- ¿De qué se compone esa cocina tradicional brasileña? ¿Cuáles son sus platos más representativos?

Atala.- Brasil se compone de diversas regiones. Cito solo algunas: “Pato al Tucupí de Amazonia, Moquecas” (mariscos, leche de coco y dendê) de bahía y “Arroz de Carreteiro” de Brasil Central. Una enorme tradición de “Churrasco con Chimarrão” en el sur de Brasil va sufriendo alteraciones en cada micro región e influencias de la colonización. Recordando que Brasil tuvo una gran influencia de la cultura japonesa, italiana, árabe, española y lógicamente, portuguesa.

L.M.- Que utilidades dentro de la cocina tiene un Tucupí ¿es el Tucupí compañero inseparable del Tacacá?

Atala.- El tucupí es un ingrediente del tacacá. En la Amazonia veremos el uso del tucupí en varias recetas como la “Mujeca”, “Quinhampira”, “Tucupí Pixuna”, en las calderadas y en el propio pato con tucupí.

L.M.- Alex, esta es una pregunta para satisfacer una de mis debilidades en la cocina “La Mandioca” (Yuca), yo la encuentro fabulosa en todas sus maneras: sancochada, luego frita, en buñuelos con miel de panela de la caña de azúcar, en sopas... qué utilidad le das tú en la cocina, separándola Tucupí?

Atala.- Como tubérculo, las aplicaciones son inmensas,

recordando también que tenemos catalogados en Brasil más de 500 variedades. En el restaurante D.O.M, además de los métodos tradicionales hacemos “Mandioca Palha” (cortada muy fina), donde conseguimos una textura mucho más intrigante y muchas veces sustituyendo la patata en recetas clásicas, como por ejemplo las Patatas Bravas.

L.M.- Tú propuesta gastronómica está considerada como una cocina colorista, técnica e increíblemente exótica ¿Cómo la describirías tú? ¿Podría también tener guiños de esa transculturización que has vivido?

Atala.- Sin duda mi cocina refleja parte de mi recorrido. Yo la describo como brasileña. Sabores claros, definidos, donde el principal mensaje es un ingrediente en su mejor momento.

L.M.- Se dice que eres un hombre muy versátil, ya que aparte de ser chef, eres también pescador y cazador ¿un cocinero por accidente?

Atala.- De alguna forma sí. Un accidente que termina en una gran pasión por la cocina y por mi cultura.

L.M.- Te preguntaba en una entrevista hace 5 años si podría sorprendernos D.O.M con una estrella Michelin cuando se contara con una guía en Latinoamérica...hoy es una realidad que ha reconocido a D.O.M con dos Estrellas...

Atala.- Ha sido una gran sorpresa y una gran alegría que una guía tan importante tenga curiosidad en conocer lo que pasa en la gastronomía latino americana y en especial en la brasileña; pero mi primer compromiso es con cada cliente, cada colaborador y cada proveedor, siendo que muchos de ellos son pequeños productores rurales y nativos de todo Brasil.

L.M.- ¿La cocina de Brasil, México y Perú? O ¿la misión por consolidarla como la cocina de Suramérica? Como bien dice Gastón Acurio, América tiene salsa...

Atala.- Latinoamérica tiene salsa. Es un trabajo de todos

nosotros. Estamos trabajando para integrar y divulgar los países que componen esa salsa.

Entrevista con... Virgilio Martínez

Central, un perpetuo homenaje a la biodiversidad peruana

La Gastronomía peruana continúa impregnando al mundo con su aromas y magnificando con sus sabores cargados por su origen inca y biodiversidad cultural...pero Perú también sigue “pariendo” grandes cocineros capaces de reencontrarse con una cocina compleja, rica y diversa, tanto en sus productos como en sus técnicas.

En este sentido, Virgilio Martínez en Central (Mejor Restaurante de Latinoamérica y el N°5 en el Mundo) ha sabido interpretar con sabiduría y respeto su territorio, a sabido leer en su geografía y ha plasmado en su pasión por la cocina y en cada plato, a Perú, a su gente y a su cultura. Se ha anticipado al cambio y ha trascendido a lo estrictamente culinario para invitar a recorrer la diversidad peruana; pero sentado, entregado al confort de la mesa y el mantel, esperando curiosamente el siguiente plato, pero siempre mirando a la cocina, siempre mirando a Perú.

L.M.- La gastronomía iberoamericana ha tomado una posición, si se quiere, global, en especial la cocina suramericana ¿cuáles crees han sido los fundamentos para que esto suceda?

V.M.- Yo creo que es un momento de cambios mundial en el que se buscan otras gastronomías, otras respuestas, sorpresas; en

ese sentido Latinoamérica tiene mucho que decir y hay una realidad: los latinoamericanos estamos mirando muchísimo nuestro territorio, nuestra tierra y creo que nos hemos encontrado que tenemos mucha riqueza, estoy hablando de una despensa de productos que solo son novedosos para el mundo, sino que también son transformados acá de una forma novedosa: hablamos de una transformación de producto e innovación que se sucede tiempo real –ahora mismo-.

L.M.- Vamos, que no hablamos solo de una revolución gastronómica hacia el mundo, hablamos también de una revolución que se vive y se goza internamente

V.M.- Si, principalmente lo vivimos internamente; lo que pasa es que el mundo hoy día esta tan comunicado que puede compartir y enterarse de lo que está sucediendo en un restaurante en Santiago, en Lima, en México o en São Paulo, aunado a esto la gente cada vez viaja más y ya no somos solo un destino digamos antropológico y de muy buenos paisajes, sino evidentemente gastronómico.

L.M.-... Y en este sentido Perú mantiene su liderazgo y sirve de inspiración al resto del continente, pero, ¿cómo se vive la cocina en Perú?

V.M.- Perú tiene una tradición y una cultura muy potente, estamos hablando de los pre-incaicos todavía y de mezclas de culturas que es ya un ejemplo de diversidad; no solo de culinaria, de paisajes, de ecosistemas; sino una diversidad cultural. En Perú, ese valor de tener todas esas mezclas de gente que vino de diferentes partes del mundo -desde hace años-, estoy hablando desde que llegaron japoneses, chinos y obviamente españoles tras la conquista, el legado de los incas...dio paso a una fusión bien entendida que llegó naturalmente, una fusión orgánica y hoy día para nosotros es una herramienta de conectarnos con nuestra propia cultura, nuestra propia identidad y entendernos nosotros mismos. El panorama ha cambiado muchísimo de 10 años para atrás, ahora los jóvenes quieren permanecer en Perú y muchísima gente de

Sudamérica viene en busca de tradición, en búsqueda de productos y de técnica culinaria también

L.M.-...Toda una inspiración!!! Virgilio, me comentabas al inicio de la entrevista que constantemente se están sucediendo cambios y que se siguen descubriendo productos de la inmensa despensa que tiene Perú y Sudamérica en general, en este sentido ¿Cómo describirías la cocina peruana, digamos ya contemporánea?

V.M.- Es una cocina que va en una constante evolución, una cocina muy moderna. Lo que tenemos en Perú son distintas cocinas, porque hemos tenido muchas, hemos tenido la cocina amazónica; hemos tenido la cocina andina; hemos tenido la cocina de Lima, la capital donde sentíamos que concentrábamos todos pero no era así, tenemos cocinas regionales, cevicherías, chifas, tenemos cocina japonesa-peruana ¿Qué pasa? o ¿Qué es lo que está pasando hoy en día con la cocina contemporánea peruana? Que es una fuente de diversidad tremenda, es una fuente de búsqueda de productos distintos y del conocimiento. Yo creo que es una cocina que se ha planteado un encuentro con sus productos, con su gente y que está teniendo muchos seguidores, no solo a nivel de clientela, sino a nivel de otras disciplinas como la antropología, estudios de sociología, el arte... y todo eso empieza a entrar dentro de la gastronomía y la gente empieza vivirla también como cualquier otra expresión artística. Esto es para los cocineros un aprendizaje continuo; yo creo que como tú decías, hablamos de inspiración porque estamos constantemente inspirados, pero sin desconectarnos, porque no podemos dejar perder este momento ¡estamos viviendo un presente muy interesante!.

L.M.- Virgilio, hablabas antes de diversidad y la biodiversidad, y sin perder la idea; ya aterrizando en Central, tu restaurante, ya se ha catalogado como un

culto en perpetuo homenaje a la biodiversidad peruana, pero, ¿Cómo entiendes tú la cocina de Central?

V.M.- En Central lo que hemos hecho, como te hablaba antes, es juntar toda esa diversidad y convertirla en una experiencia; no ya solo de comida, sino de servicio, de sensaciones, que puedas vivir el Perú, con nuestra tierra y con su cultura ¿y cómo? Con sus productos, con toda su variedad; así que nos hemos planteado un viaje por todas las alturas del Perú y lo que pensamos que se sucede, no en un plano horizontal de la geografía peruana, sino más bien vertical. Lo presentamos en 18 pasos que son casi 18 alturas y la idea es que puedas probar, que puedas sentir los ecosistemas del Perú; te estoy hablando de pasar por el mar, pasar por la costa, pasar por el desierto, por los valles, por los andes y por la Amazonia. Ese es el impacto que te queremos dar y lo vivimos todos en el restaurante con la gente, porque nosotros para asegurar eso tenemos que viajar y tenemos que movernos por todo el Perú para recoger productos, entenderlos, entender la gente que nos lo da y luego plasmarlo en Central para que la gente pueda sentir que también ha estado en ese lugar; no solo es un reto muy fuerte para nosotros, es además un compromiso con la tierra, con el productor, con el producto y con la gente también; porque tenemos que cumplir con las expectativas del que está sentado en Central y que en muchas ocasiones ha viajado miles de kilómetros para vivir la experiencia.

L.M.- Es realmente increíble, no solo tener el respeto y el sentir por tu entorno como cocinero, sino poder resumirlo en experiencias gastronómicas; y como reconocimiento a ello hoy día Central en el Mejor Restaurante de Latinoamérica y el N°5 Mejor del mundo en los diferentes listados de 50 Best Restaurants de S. Pellegrino. ¿Compromiso, estímulo o recompensa?

V.M.- Es una consecuencia al trabajo hecho, nunca nos planteamos como meta ser los primeros o ser los segundos, ni los terceros ni los últimos (risas); pero esto tiene una

repercusión muy grande en el pensamiento de la gente, en la idea que tienen de Central y esto se convierte en una responsabilidad muy fuerte; porque la gente la percepción que Central es el mejor, pero nosotros no nos sentimos ni mejores, ni peores que nadie ¿es importante tener este reconocimiento? Si, y lo celebramos, pero al día siguiente sabemos que no ha cambiado nada y que es consecuencia al trabajo anterior y son muchísimos factores que se tienen que suceder para que esto pase.

L.M.- Ahora de Lima cogemos un avión hasta Londres, específicamente a Lima London ¿fusión de la biodiversidad y la receta peruana con productos británicos?

V.M.- Aquí tengo una libertad de crear cosas nuevas de una forma muy casual; es muy distinto a lo que hago en Central, usamos productos británicos como el pescado, productos de Europa, algunos del Perú; muy pocos para que no tengan que viajar, siempre vamos con un 9% de productos peruanos y el resto en productos Europeos y del Reino Unido. Es una cocina con un mensaje muy divertido y ya son dos restaurantes con los que estamos muy afianzados y contentos. En Londres tengo la suerte de contar con un equipo muy importante que trabaja y yo no tengo que estar allí, eso para mí es muy importante porque yo siento que Central es mi casa y yo tengo que estar en Central (en Lima-Perú)

L.M.- Y ahora vamos a tú visión de la cocina; si la gastronomía es un idioma universal ¿cómo la habla Virgilio Martínez?

V.M.- Yo creo que finalmente todos estamos conectados; cuando nosotros hablamos de un mundo local -no una gastronomía local- estamos pensando en todo el planeta. Nosotros damos un mensaje muy local cuando hablo de Central, vamos 100% con cocina del Perú, con productos del Perú, pero con un gran pensamiento que esto va a suceder en todo el mundo y que se pueda reflejar. Yo creo que es un poco el lenguaje de Central, nosotros tenemos

un enfoque muy de recorrer las alturas, reconocernos a nosotros; pero sabemos que con ese reconocimiento personal, muy nuestro y con nuestra gente, nos va a llevar a conocer el mundo y es tanto así que nosotros nos ponemos en la piel del que se sienta en Central y para mí esa localidad termina siendo muy global.