

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.

