

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.

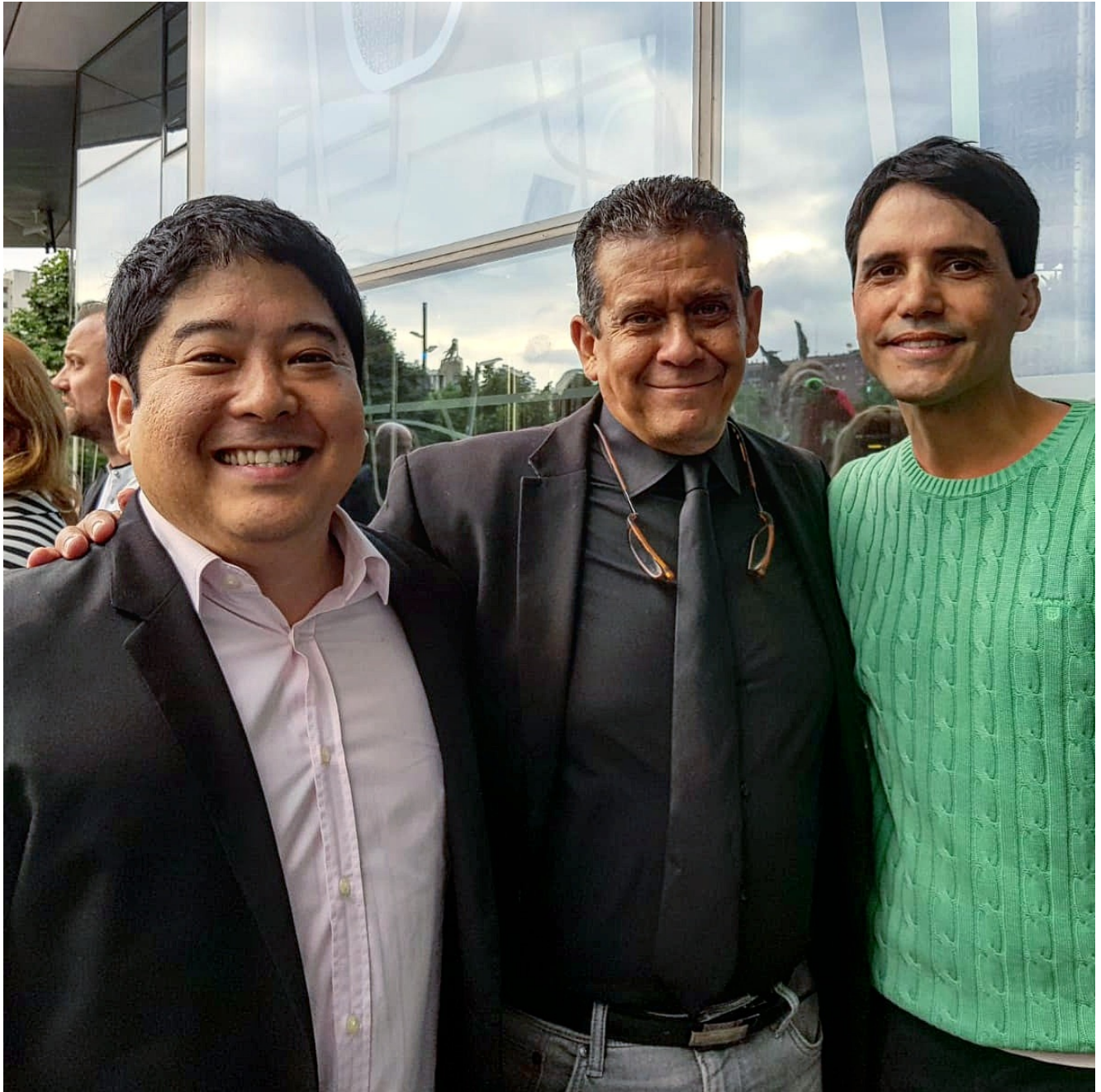


Ya te habías graduado en Estados Unidos en cocina. ¿Japón cambió tus conceptos?

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.