

EXPERIENCIAS, PLUS CAFÉ CON... el chef Javier Gutiérrez

“Delirios con atardeceres de colores en una sierra serena, una selva inexpugnable, una sabrosa biodiversidad y alzándose con sabor peruano “Central”.

Javier Gutiérrez, Chef colaborador activo de la Asociación Cielo Mar & Tierra, nos regala una “exquisita pausa” de su experiencia en Perú.

Después de recorrer 7.930 Kilómetros para descubrir uno de los países más ricos en biodiversidad, como cocinero, de Perú me quedo con su comida, la increíble despensa que posee y sobre todo, con esa cultura de buen producto, de buena gastronomía. En cualquier calle de la ciudad descubres, desde la cocina más humilde, hasta un restaurante como “Central” catalogado como uno de los mejores del mundo, sabores exquisitos que te hablan de Perú, de su geografía, de su historia, su cultura y su gente única.

Central, ha sido el mejor restaurante de Latinoamérica y el cuarto del mundo ¿era uno de los motivos que te inspiraron para visitar Perú?

JG.-Efectivamente, era uno de los destinos principales de mi viaje. Recuerdo hace unos cinco años que vi a Virgilio en Madrid Fusión y me llegó su mensaje, me maravilló su manera de hacer un país a través de la comida, y desde entonces lo he seguido como referencia de buen hacer...era uno de los lugares que tenía que visitar en mi viaje a Perú, si o si.

¿Cómo resumirías tu experiencia en Central?



Del Menú Degustación
Central “Ecosistemas
Mater”.

JG.- Mi experiencia en Central fue mágica. Es increíble la capacidad que tiene Virgilio de interpretar un país por alturas con una complejidad absoluta y una técnica increíble. No es fácil tratar y trabajar un menú sin elementos proteicos y esto para mi como profesional lo convierte en un “hombre concepto”. Virgilio es poseedor de una filosofía de cocina única que sabe tratar su producto como nadie.

¿Cuál fue la mayor reflexión que te traes tras conocer Central?

JG.- Una, y bastante profunda con la que regresé, es que mientras más lejos voy, más canario vuelvo. Como cocinero canario, ver a otro cocinero trabajar sus productos de la manera en que lo hace Virgilio te hace preguntarte ¿porqué no aquí? ¿porqué no con nuestro micro climas, nuestra diversidad, nuestros terrenos, nuestras alturas? Definitivamente tenemos una tarea pendiente por delante de poner en valor el producto local y ver si algún día, algún cocinero, logra llevar ese mensaje como parte de su filosofía de vida al mundo y que nos conozcan por esa rica diversidad con la que contamos.

Central lleva a los visitantes a un viaje sorprendente a

través del ecosistema de Perú para descubrir diversos ingredientes locales de una forma impresionante. Con la riqueza que cuenta Canarias ¿qué crees que les hace falta a nuestros cocineros para llevar nuestro territorio como punta de lanza?

JG.- Yo creo que estamos en el momento en que cada vez más cocineros apostamos por el territorio... natural-mente hace falta más apoyo de las administraciones públicas, más ayudas al agricultor, más ayudas para que haya una demanda un concientización y una cultura gastronómica que es lo que encontramos en Perú, una cultura gastronómica por lo suyo. Al final los cocineros no somos más que eso "somos cocineros". Nosotros podemos poner en el plato los productos locales, pero si no le hacemos entender al cliente local que "esto es de aquí", que "esto es una apuesta local" y que hay que favorecer al agricultor y honrar su trabajo; al final cerraríamos los restaurantes. Hay que intentar con pulso que la gente entienda la importancia de cocinar con productos locales, pero no solamente en cocinas profesionales, también en casa, utilizando papas antiguas de Canarias para arrugar, por ejemplo, y apostar por nuestros campos 100%.



Del Menú Degustación Central “Ecosistemas Mater”.

Tres actividades que recomendarías en Perú?

JG.-Visitar Machu Picchu, sobrevolar las Líneas de Masca y 4x4 por las Dunas de Huacachina.

¿Restaurantes?

Restaurante Central, Picantería la Benita de los Claustros y el Mercado de Rafael Osterling.



En "La Benita", Javier Gutierrez con el Chef Roger Falcón.



El Mercado del Chef Rafael Osterling.



El Mercado del Chef Rafael Osterling.

Tras tu viaje y con la inspiración a flor de piel

¿Qué novedades o sorpresas nos esperan de en tu cocina?

En su momento puse en DeBoca "Costillas con papas y piña" en el que versionamos un poco la base un plato tradicional canario. En este caso hemos elaborado las papas como una "Causa Limeña" con una mayonesa de choclos reconstruyendo los

elementos que componen esta receta...jugamos un poco con todos los elementos canarios vistos desde la parte peruana.

RESTAURANTE CENTRAL Considerado el mejor Restaurante de Latinoamérica y el cuarto del Mundo, es liderado por Virgilio Martínez y Pia León.

www.centralrestaurante.com.pe

PICANTERÍA LA BENITA DE LOS CLAUSTROS Picantera tradicional y contemporánea liderada por Roger Falcón.

www.labenitadelosclaustros.pe

EL MERCADO DE RAFAEL OSTERLING Un homenaje a la cocina tradicional de Perú que establece un diálogo permanente con mar, los productores, los pescadores y los ganaderos.

www.rafaelosterling.pe