

## Los mejores chefs del mundo presentan conclusiones en Lima

**La cocina no es solo cocinar sino una poderosa herramienta de transformación de la sociedad. Este podría ser el plato de fondo de la Declaración de Lima, firmada por ocho de los cocineros más influyentes del mundo en Mistura 2011.**

Ellos han querido establecer un respeto a la naturaleza, el conocimiento y los valores en su "Carta abierta a los cocineros del mañana", poniendo fin a la Segunda Cumbre G9.

Firmaron el importante documento los españoles Ferrán Adrià y José María Aizega, el danés Rene Redzepi, el brasileño Alex Atala, el estadounidense Dan Barber, el japonés Jukio Hattori, el francés Michel Bras y el peruano Gastón Acurio.

El llamado grupo G9 son las siglas del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center que tiene como objetivo abordar el papel de la cocina y del cocinero en la alimentación y establecer la responsabilidad social de los profesionales de la cocina.

Esta vez el G9 se reunió en Lima en la cuarta edición de Mistura, festival culinario desarrollado por Gastón Acurio y considerado la más importante feria gastronómica de América.

Adrià y Hattori dijeron: "Abogamos por un papel de cocinero con un contenido mas amplio que el de un virtuoso de la técnica culinaria".

José María Aizega, señaló por su parte que el cocinero "tiene un quehacer, unas funciones muy importantes que van a incidir en el futuro de la alimentación humana y que aunará entre otras cosas conocimientos científicos, humanidades y gestión empresarial".

Ferrán Adrià subrayó por su parte que la cocina está cambiando a mucha velocidad y también lo hace la actitud del cocinero ante la sociedad. "He pasado cuatro días en Lima y he visto un fenómeno social increíble: la cocina puede ser un arma social", señaló. "Si somos capaces de traspasar el trabajo de Gastón a nuestros países, la función de la cocina en el mundo cambiará", destacó el chef español.

Para Alex Atala "estamos presenciando una evolución entre los cocineros", y para Jukio Hattori la gastronomía debe ser también un "eficaz vector de

culturización de un país". Michel Bras reiteró por su lado que "la cocina no es solo un acto artesanal, el cocinero tiene obligaciones con el mundo actual", y admitió que la visión de Gastón Acurio le ha "afectado profundamente, es arte, es puro humanismo".

"Estamos en un momento muy inspirador: somos más que gente que cocina", dijo, entre tanto, el danés Rene Redzepi. El estadounidense Don Barber, mencionó el concepto de "food justice" y admitió que no se esperaba una reunión tan revolucionaria cuando volaba hacia Lima.

### Carta para los cocineros del mundo y del mañana

El cocinero del mañana debe vivir en sintonía con la naturaleza y preocuparse por su defensa y conservación, según la Declaración de Lima. "Tienes la responsabilidad de defender la naturaleza y de utilizar tu cocina y tu voz como medio para la recuperación y promoción de determinadas variedades y especies", empieza diciendo la carta escrita "a los cocineros del mañana" y presentada en olor de multitudes, que más que un compromiso traza una declaración de intenciones en forma de consejos.

El cocinero del mañana también debe asumir compromisos con la sociedad. "A través de tu propia cocina, tu ética y tus conceptos estéticos, puedes contribuir a la cultura y la identidad de un pueblo, región o país", asegura el documento.

El cocinero del mañana debe implicarse en la transmisión de conocimientos y convertir su trabajo en un factor de desarrollo cultural.

Otro de sus párrafos dice que el cocinero del mañana debe asumir compromisos éticos y ajustarse a un sistema de valores.

Los cocineros conversaron sobre las diferentes visiones de la gastronomía y sus repercusiones en los aspectos sociales y en la formación de nuevas generaciones. "En las escuelas de cocina tenemos que incorporar una aptitud del cocinero de integrar la sociedad. Antes solo se tenía que cocinar y dar de comer, pero hemos visto que podemos tener otras funciones. Qué mejor lugar que Perú para verlo", señaló Ferrán Adriá.

La fundación Basque Culinary Center es la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas de España, dependiente de la Universidad de Mondragón, cuenta con un centro propio de Investigación e Innovación de las Ciencias Gastronómicas.

Ferran Adriá, (español): "No hay que buscar convertirse en vanguardia, eso llega solo. Nadie sabe cómo hacer vanguardia", comentó para luego volverse a referir a nuestra gastronomía: "Se está haciendo una nueva cocina que puede influenciar a otras más. No se preocupen porque la vanguardia está aquí. El mundo tiene envidia de Perú".

Rene Redzepi,(danés): es el chef del restaurante Noma (elegido el mejor del mundo en la lista de San Pellegrino). Dijo que actualmente todos están en busca de una identidad culinaria que esté ligada a los insumos que posee cada país.

“No tenemos una cocina desarrollada, con hábitos desarrollados, así que la idea de aprovechar los productos que nos rodean no es necesariamente porque pensemos que son mejores. Los elegimos porque nos permiten explorar la diversidad que nos rodea y ahí darnos cuentan de su maravilla y valor”

Michael Bras (francés): dijo que hace diez años no pensaba en “esta cocina” y que fue gracias a Gastón Acurio, que redescubrió el amor por la “gastronomía” y los productos propios. “Él defiende con mucha fuerza y convicción sus productos y eso es emocionante. Mistura es una mezcla de cultura y productos, y un evento de esta magnitud te hace valorar la biodiversidad”.

Dan Barber (estadounidense): fue claro en señalar que este no es un tema menor y que “el problema de los chefs con la modificación genética es que ella no produce nada bueno para comer. No hay ninguna semilla modificada que sepa bien”, comentó.

Desafortunadamente para el mundo moderno Sudamérica es un lugar muy valioso para las empresas que producen estos productos. “La buena noticia es que esto no va a durar mucho”.

Massimo Botura (italiano): dijo que en su restaurante enseña a pensar antes que a ser especialistas en la técnica. “Los cocineros, al igual que los pintores y escultores, somos artistas y los ingredientes, nuestras armas. Nuestra labor debe ser también la de crear”, dijo.

Alex Atala Brasil: Habló de nuestra esencia cultural. "Somos latinoamericanos, alegres, felices, eso nos diferencia, nosotros le ponemos mucha emoción a nuestra comida, tenemos swing. Así como tenemos muchas cosas buenas hay otras que mejorar, como el lado humano, social.

Yukio Hattori (japonés): habló de su cocina. Esperan seguir el ejemplo de Perú para que la gastronomía no solo sea comida sino también un instrumento creativo y de cambio social.

Esta es la segunda reunión anual del Consejo del Basque Culinary Center (la primera se realizó el año pasado en San Sebastián).

Conozca a los mejores chef del mundo

Alex Atala, brasileño (42)

Restaurantes: D.O.M

Especialidad o tipo de comida: Cocina de autor.

D.O.M, del brasileño Alex Atala, ha sido el restaurante sudamericano que más

veces ha aparecido en la lista de los 50 grandes de San Pellegrino. Este año figura en el puesto 7 y es considerado el mejor de esta parte del continente. Lo antecedió el "Restaurant 1884" de Mendoza, Argentina, que figuró en el 2002 y 2003, y lo sigue el peruano Astrid & Gastón, que ingresó a la exigente lista este año.

Atala, nacido en Sao Paulo en 1968, es un caso curioso de un cocinero que llegó a esta profesión casi sin proponérselo. Un recorrido por Europa a los 18 años lo llevó a establecerse en Bélgica por un tiempo. Como quiso quedarse allí decidió estudiar algo. Optó por la hostelería. Su habilidad en la cocina hizo que lo contrataran en un pequeño restaurante primero, y luego en uno con tres estrellas Michelin, el Bruneau. Poco a poco se enamoró de su carrera y aprendió las técnicas de cocina con una mezcla de rigor y curiosidad. De regreso en Brasil, abrió un bistró y, ante el éxito, se aventuró con D.O.M, en Sao Paulo. Allí ha iniciado una intensa exploración por los productos típicos de su país, en especial los del norte (Bahía) y los de esa interminable despensa que es la Amazonía. Por su trabajo pionero es considerado el portavoz de la vanguardia culinaria en su país.

Dan Barber, estadounidense (42)

Restaurantes: Blue Hill

Especialidad o tipo de comida: Cocina de autor.

Vinculado a los conceptos de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente, el estadounidense Dan Barber, nacido en 1969, es una figura relevante en Norteamérica. Sus dos restaurantes, el Blue Hill de Manhattan y, muy especialmente, el Blue Hill en Stone Barns, en Pocantico Hills, son una muestra de lo que plantea: una toma de conciencia sobre la necesidad de crear una sostenibilidad alimentaria y una correcta elección de los productos que utilizamos en nuestra alimentación diaria.

Mejor chef de los Estados Unidos, mejor chef neoyorquino y uno de los cien personajes más influyentes del 2009, según Time, y elegido por Barack Obama para una cena oficial en la Casa Blanca, Dan Barber es el hombre mimado de los Estados Unidos, y él les devuelve la cortesía demostrando en su restaurante cómo alimentarse adecuadamente con los vegetales criados en sus propias tierras y escribiendo rotundos artículos al respecto en New York Times, The Nation y Food & Wine

Ferrán Adrià, español (49)

Restaurantes: El Bulli

Especialidad o tipo de comida: Cocina de autor.

Ferran Adrià, la estrella de los cocineros que han llegado a Mistura 2011, es un personaje de leyenda. Su restaurante El Bulli, tiene tres estrellas Michelin y ha figurado cinco veces como el mejor del mundo en la afamada lista San Pellegrino. El año pasado Adrià fue elegido como el "Chef de la década" por el aire renovador que introdujo en la gastronomía, tanto en la técnica como en la presentación. Time lo incluyó el 2004 entre los diez personajes más innovadores del planeta.

Y es que Adrià excede largamente el perfil de un cocinero. Es un artista nato que crea y un investigador que pone su experiencia y habilidad al servicio de su arte.

Se dice que "deconstruye" un plato y lo presenta bajo una forma distinta, aunque conservando su sabor. Se vale del nitrógeno líquido para congelar alimentos y usa alginatos –un derivado de las algas marinas– para presentar líquidos en forma de bolitas transparentes similares al caviar. Adrià es un químico que está experimentando continuamente.

Ahora ha anunciado que cerrará su restaurante de Cala Montjoi por dos años para dedicarse a la investigación culinaria y a formar a "los mejores chefs del mundo", según sus propias palabras. Para ello ha convocado a sus ex colaboradores, todos ellos con restaurantes que figuran en los primeros lugares del ránking internacional.

Gastón Acurio, peruano (44)

Restaurantes: Astrid & Gastón

Especialidad o tipo de comida: Cocina de autor

Gastón Acurio, creador de Astrid & Gastón es uno de los artífices del "boom" de la cocina peruana. Un movimiento que no sólo significa la expansión restaurantera, sino también un motivo de identidad cultural, reconocimiento de una riqueza particular de la que el peruano era inconsciente. A través de su cadena de restaurantes, Acurio explora diversas vertientes de la cocina peruana: en Astrid & Gastón es la celebración de la comida criolla, sofisticada aunque sin restarle su esencia; Tanta, "los hors d'oeuvre" y los platos caseros; La Mar explota la variedad de la comida marina; Panchita, la herencia negra a través de los anticuchos; Madame Tusan, la fusión con la culinaria china. Chicha, en Cusco y Arequipa, recoge los ingredientes característicos de estas dos regiones. A través de un programa de televisión, "Aventura culinaria", Gastón recorre los llamados "huariques" o pequeños locales escondidos, los puestos de mercado y las carretillas. Con su cámara ha contribuido al éxito de muchos de estos cocineros populares y a la reivindicación de la comida casera y de los insumos peruanos.

Massimo Bottura, italiano (49)

Restaurantes: La Osteria Francescana

Especialidad o tipo de comida: Cocina de Autor.

Massimo parecía destinado a hacerse cargo de los negocios petroleros de su familia, pero su atracción por la cocina italiana pudo más. El hombre nacido en Módena en 1962 no pudo evitar comprar una vieja "trattoria" en Campazzo, donde se introdujo en los secretos de la cocina de Emilia Romagna y en la fascinación por algunos de sus ingredientes principales como el aceto balsámico, el parmigiano reggiano y el prosciutto. A partir de allí, su vinculación con la gastronomía ha sido total. Alain Ducasse lo califica como uno de los mejores chefs del mundo. Ferran Adrià, tras visitar el restaurante de Bottura en Módena, la Osteria Francescana, lo invitó a visitar El Bulli y le mostró sus hallazgos con la cocina molecular.

Michel Bras, francés (64)

Restaurantes: Gargouillou

Especialidad o tipo de comida: Cocina de Autor.

Si Adrià y Blumenthal hacen de las suyas experimentando en el laboratorio, Michel Bras vuelve a la madre tierra para enriquecer su cocina. Su restaurante, Bras, está ubicado en lo alto de una colina del Aubrac, cerca de Auvèrnia, en

Francia.

Casi puede uno imaginar al chef hurgando entre las flores y hierbas en busca de la mixtura ideal para sus platos. Por eso, una de las grandes creaciones de su local es el Gargouillou, unión de más de cincuenta hierbas, vegetales y flores, cocidos por separado pero que logran una conjunción inimitable, a pesar de su aparente sencillez. Michel Bras, de 64 años, es un hombre tímido, al que le gusta estar fuera del ojo público, pero que se expresa a través de su cocina. Se le considera como uno de los grandes chefs actuales, maestro e inspiración del propio Adrià y de muchos otros cocineros que han hecho sus propias versiones de los platillos del francés. La peregrinación a lo alto de la colina del Aubrac para visitar su restaurante queda ampliamente recompensada.

René Redzepi, danés (34)

Restaurantes: Noma

Especialidad o tipo de comida: Cocina de Autor.

Es un vikingo sin espadas y con corazón de poeta. Dinamarca lo ama y lo ha elevado a condición de ídolo. Se dice que gracias a su cocina el mundo mira a Copenhague con envidia y admiración. Su restaurante, Noma, ha sido elegido por San Pellegrino como el mejor del mundo el 2010 y 2011. Un enorme logro para una culinaria de perfil bajo –la danesa– y un absoluto éxito para un chef de apenas 34 años. René Redzepi ha sido discípulo de Ferran Adrià, con quien trabajó en 1999 en El Bulli, luego de lo cual regresó a casa. Su gran mérito ha sido el refinar una cocina sencilla, que se apoya en los ingredientes naturales, pero a la que añade su inventiva y maestría insuperables. Hijo de una danesa y de un inmigrante libanés que arribó a Dinamarca huyendo del conflicto de los Balcanes, René Redzepi llegó casi por azar a la gastronomía. Sin embargo, su trayectoria ha sido un continuo aprendizaje con chefs de primer nivel, sea en su país como en Estados Unidos y España. Hoy Noma ostenta dos estrellas Michelin y parece dispuesto a quedarse en el primer lugar por un largo rato.

Yukio Hattori, Japones (49)

Escuela Hattori de Cocina & Nutrición

Especialidad o tipo de comida: Cocina japonesa.

Yukio Hattori, médico de profesión y crítico gastronómico, es una personalidad en el mundo de la culinaria de su país, Japón. Fundó la Escuela Hattori de Cocina y Nutrición, a través de la cual imparte su convicción de educar a los próximos representantes de la cocina japonesa en la importancia de crear no sólo platos que satisfagan al paladar, sino también que resulten saludables para el ser humano, lo nutran y mejoren su cuerpo y mente.

El doctor Hattori es, además, comentarista de la televisión japonesa en el programa Iron Chef. La Escuela Hattori coproduce este popular programa y, sin duda, Hattori es el máximo representante de esta cocina japonesa que factura miles de millones de dólares al año, producto de su innovación y de haber sostenido en alto su identidad. Tiene dos estrellas Michelin y le ha valido este año a Bottura la obtención del Grand Prix de l'Art de la Cuisine de la Academia Internacional de Gastronomía

¿QUÉ ES MISTURA?

la feria gastronómica Mistura 2011, que se realiza del 9 al 18 de septiembre, congrega unas 200 empresas entre restaurantes, gobiernos regionales y del rubro gastronómico. Se espera albergar unos 400,000 visitantes, y unos cuatro mil turistas amantes de la buena comida vendrán del exterior.

Mistura se ha consolidado en pocos años como la feria gastronómica más importante de América Latina y adquiere creciente notoriedad internacional. Y es que no es solo un festival de comidas, sino mucho más, Es una fiesta donde los peruanos de los diversos sectores sociales, edades, género nos reunimos sin distinciones sociales alrededor de nuestras ollas y fogones para celebrar nuestra tradición culinaria, sorprendernos ante nuestra creatividad, reafirmar nuestra identidad y celebrar nuestra diversidad cultural.

---