

PISCOMAR: La catedral del cebiche peruano que preside en Madrid

[Multimedia](#)

Piscomar se ha convertido, en sus 10 años de existencia, en un referente de la gastronomía peruana en Madrid. Su especialidad es la comida marítima: los pescados, mariscos y sus derivados. Su local, ubicado en pleno centro de la ciudad, en el histórico barrio de las Austrias, al lado de la Basílica de San Francisco el Grande, es un lugar ideal para degustar las delicias preparadas por su chef Jhosef Arias

Fue fundado en 2013 por el cocinero peruano que, tras emigrar a España desde Perú y haber tenido un difícil comienzo a este lado del atlántico, jamás claudicó y persiguió sus sueños hasta el final, resumiendolo todo en una frase que se ha convertido en el eslogan de Piscomar: “Nadie dijo que sería fácil”.

Su emblema es el cebiche, un plato hecho a base de pescado macerado en jugo de limón que, en su versión clásica, se sirve con ají, sal y cebolla.

En Piscomar hay dos elementos que caracterizan su cocina: la autenticidad y la frescura. El hilo conductor del cebiche de Jhosef Arias es la leche de tigre, hecha a base de zumo de lima, ají limo, rocoto, ajo, jengibre, apio, así como la merma del pescado, que se encuentra entre la cabeza, los cachetes y las espinas de la corvina.

Es decir, su cocina busca aprovechar, al máximo, los recursos que brindan los ingredientes y materias primas. Algo que se ha venido a llamar: la cocina óptima, sostenible y de aprovechamiento.

Los cebiches que hay en Piscomar destacan por sus distintos colores, que son producidos naturalmente por los mismos ingredientes y sin ningún colorante: Sabe Perú (pescado, leche de tigre y ají amarillo) es amarillo debido al ají del mismo nombre; el Verdoso (pescado, chipirón, pulpo, langostino, leche de tigre y cilantro) tiene un color verde gracias a los tallos del cilantro, mientras que el Tumbesino (pescado, chipirón, pulpo, langostino y leche de tigre) mantiene el mismo color amarillento del ají, servido con mariscos y frijol zarandaja.

“Utilizamos los ingredientes naturales para crear colores y témperas los cuáles utilizamos como acuarela, los distintos cebiches que elaboramos”, dice Jhosef Arias, respecto a la propuesta visual y de sabor de sus platillos. “Asimismo, la cultura Nikkei y japonesa nos enseña que mientras menos contacto con la lima tenga el pescado es mejor. Por eso, es que, un cebiche tarda, solamente, entre uno y dos minutos en hacerse, y debe siempre prepararse uno a uno, nunca en

grandes cantidades. De esta manera se mantiene el frescor. La cebolla roja también es fundamental para darle ese sabor fuerte e intenso”.

Origen del cebiche

El origen de este emblemático plato peruano tiene casi dos mil años de historia.

El nombre “seviche” proviene de la palabra quechua (lengua originaria de los habitantes del antiguo Perú) siwichi, cuyo significado sería “pescado fresco”, o “pescado tierno”.

Otra versión señala que la palabra cebiche proviene del término “escabeche”, que descende del mozárabe iskebech (proveniente del persa antiguo sikbāğ, donde sik significa «vinagre» y bāğ «sopa»). Esta hipótesis plantea que el término “dejar escabechar” hacía referencia, en el Perú del siglo XIX, al tiempo que duraba la cocción del pescado en un concentrado de zumo de naranja agrio.

Una tercera hipótesis sostiene que las palabras “siwichi” y “sikbāğ” se confundieron durante la conquista española sobre el Imperio Inca, originando lo que hoy sería el cebiche.

Sin embargo, el cebiche, como plato, tuvo su origen entre los habitantes de la cultura Moche, una civilización preincaica costera que floreció entre los siglos I y II, en lo que actualmente es la costa norte del Perú. Ellos habrían utilizado el jugo fermentado de la curuba local para lograr su cocción.

Investigaciones más cercanas en el tiempo aseguran que durante el Imperio Inca, los pescados fueron marinados con el uso de la chicha de jora, una bebida alcohólica andina. Crónicas diversas también señalan que antes de la llegada de los europeos, el pescado se consumía con sal y ají a lo largo de toda la costa peruana.

Con la llegada de los cítricos, de mano de los españoles, los pobladores originarios los añadieron, reemplazando los antiguos macerados por las recién llegadas limas (conocidos en Perú como limones), pero manteniendo los principios básicos de la preparación del plato.

Un local con encanto

El pescado, como no podía ser de otra manera, es el ingrediente clave de Piscomar y además de los distintos cebiches, el comensal se encontrará con los infaltables: Corvina Amaz que viene acompañada de leche de tigre, rocoto y salsa criolla, Barrunto, una jalea con pescado, marisco, tártara y salsa criolla, o el Arroz con Mariscos que viene con salsa madre, marisco y cerveza.

Además de su terraza, que cuenta con unas vistas privilegiadas, el local de Piscomar, en su interior, tiene diferentes áreas y ambientes que lo convierten en un atractivo y agradable local, donde el Perú está presente en cada detalle. Su zona restaurante da a la calle Calatrava, pero también se encuentra la zona LECHE DE TIGRE y el ambiente PISCO, además de un apartado más jovial,

cercano a la barra. En la planta baja se encuentra BoldKitchen, un laboratorio donde el chef suele crear y experimentar con los diferentes ingredientes que darán origen a nuevos platos.

Piscomar es un proyecto de Jhosef Arias (Lima, 1988), chef que propone una cocina innovadora y un estilo auténtico. Piscomar se suma a sus proyectos previos, Callao24,, Humo y el recientemente inaugurado Hasaku.

Restaurante PISCOMAR by Jhosef Arias
Cocina Peruana: Pescados y mariscos
Calle, Carrera de San Francisco, 15, 28005. Madrid L5
(Metro La Latina).
www.restaurantepiscomar.com
Tfno: 910 01 45 97
Instagram: @restaurantepiscomar
