



Christian Bravo se apresta a homenajear la cocina norteña apelando a la inventiva...



Somete el nativo mero, ya sorprendido por aire de limón de Chulucanas, al humo de una pipa de algarrobo...



Eureka ! Encapsula aroma, perfuma la tradición. No es *Mad Science*, es cocina peruana.

Festival gastronómico Perú Mucho Gusto en Piura marca ruta para mantener vivo el boom: descentralizarlo.

Inventando un Norte **Culinario**

Fotos:
LUIS JULIAN

Jim Kin y Goni Lee,
Chefs coreanos
de Martín Berasategui,
rendidos ante majarisco.



LIMA limita: el antieslogan de ajena autoría¹ se explica solo cuando un sábado cualquiera, desayunados todos, los piuranos se van acercando a un parque infantil a una cuadra de la enésima estatua de Grau, nunca son muchas, para, re- contra desayunados todos, seguir comiendo antes del mediodía. La mentada celebración mundial de la cocina peruana finalmente llegó a provincia. Es hora de comulgar con ella. Pero en plato hondo.

Renato Peralta, comedido chef que ama su oficio con análoga pasión con la que detesta el calor (y la playa, y la arena, y el agua fría) se unta protector solar factor 200 antes de relatar el valiente proceso que supuso elegir veinte representantes del poderoso norte culinario nacional —Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad— para esta feria. Él fue el asesor designado por Mara Seminario de PromPerú, y por añadidura, piurana, para detectar los sabores del norte bajo un criterio primordial: buscar lo auténtico. Fusiones, espumitas y novelorías moleculares que quedaran como suspiros de limeños, meñique derecho apuntando al infinito.

Fueron seis meses de recoger el boca a boca, el radio bamba, el cuenta pe que circula entre taxistas y señoras con canasta de mercado bajo respetables antebrazos, inequívoco signo del buen yantar y mejor cocinar. Y luego,

1. El copyright es de Roni Heredia.



FOTO: LUIS JULIAN

El ministro, la alcaldesa, PromPerú, y los soldados del sabor: chefs Iván Kisic, Christian Bravo, Jose Castillo, Israel Laura, Javier Morante, José Montes, Tsumura y Ampuero.

Antes que maridaje, lo que hay entre el arroz con pato y el cebiche norteño es un revolcón con patada en el foco...

sacrificio heroico, probarlo todo. Peralta, embadurnado en una loción que salvaría la vida a un bebé albino olvidado en el desierto australiano, responde cuáles fueron las tres grandes sorpresas de este casting palatal: a) El sabor producto de la manufactura antigua, en extinción, del sudado atamalado de *El Malmandado* de Cata-

caos. b) La técnica artesanal pero sabia de *La Paulita*, de Monsefú, para hacer sus panquitas de life. c) La concupiscencia natural entre el arroz con pato de *Los Cántaros*, Lambayeque, y el cebiche norteño de *Fiesta*, de Chiclay, c combinación que trasciende el maridaje. Es un furtivo revolcón vespertino, con pérdida de arete y patada en el foco. Algo delicioso.

Así, reunidos bajo un mismo espacio piurano, yucas hechas como de mantequilla, cabritos deshuesados con cariño próximo a la lágrima, sudores de mero murique respirados por lifes vivos viviendo sus últimas horas en un *tupper* con agua dulce, y conchas negras de manglar tumbesino que bajo estetoscopio registrarían pulso y deseo, quedaban a merced del comensal a precios simbólicos que solo el auspicio estatal puede lograr: 5 y 10 soles. Se hacía justicia con doña Paula que se había venido con dos baldes de lifes vivos en un viaje en combi desde Monsefú que duró dos horas. Vendió todos sus pescados de charco, purificados con ají amarillo, chicha de jora, culantro, cebolla, la panca y el fuego de brasa. Lo mismo con Danila Huamán, sirviendo más de 1500 conchas negras el domingo, que había dejado en Puerto Pizarro a su hija sin aún ubicar el cuerpo de su hijo político, pescador, que el ingrato mar se había llevado en cruel compensación de aquello que llaman maestra vida. Y hasta con Walter

PÁGINA 64 ➔



FOTO: LUIS JULIAN



Más de 10 mil asistentes dieron cuenta de 500 arroces con pato, 1300 secos de chabe- lo, 1440 cebiches norteños. Der, patriarca chiclayano del buen comer, Der., Don Solís.

Quintana de Catacaos, alias *El Malmandado*, que de mecánico especialista en suspensión y frenos había pasado a ganadero, de ahí a panadero y de ahí a trabajar en un restaurante, demorándose excesivamente en un mandado para comprar pescado. El zigzag existencial le valió el apodo. Y a su suegra y esposa la certeza que sin ellas ahí no pasaba nada. Como siempre, las mujeres al rescate: La suegra puso la receta. Un sudado antiguo y atamalado que regalaba como cortesía para el negocio familiar de chicha. La esposa, la mano trabajadora en la cocina. El Malmandado contaba chistes: *dos piuranos llegan a la capital resaqueados. Vamos a cortarla compadre, con un cebiche. Llegan a un lugar donde dice "Cebiche con Rima". Piden un cebiche. Lo siento señores, si no piden con rima no los puedo atender, por favor retírense. Derrotados, se van. Hasta que a uno se le enciende el foco y dice, volvamos compadre. Se sienta y dice: "Me trae un cebiche de mero, que de hambre muero". Muy bien, dice el mozo, agregando ¿y para su compadre? "Lo mismo, concha tu m..." Nada como alegraría a la hora de comer.*

LIMA PRESENTE

Descentralizar el desarrollo culinario en el último pueblo de provincia, ahí donde a *Mistura* no le es tan fácil llegar, es lo mejor que puede hacer PromPerú. La feria *Mistura*, ade-

La Feria Mistura de Lima está pronta a recibir a los mejores exponentes del Perú Mucho Gusto regional.

más de celebrar el Perú *Mucho Gusto* Regional, manifiesta estar apta y dispuesta a recibir en Lima a los mejores exponentes de este circuito, sumando así dos iniciativas que sería necio enfrentar o poner a competir. Cuales arietes de este proceso integrador, a fin de cuentas en lo único que cree el peruano ahora es en lo que come, un puñado de carismáticos chefs limeños se trasladaron al norte para presentar clases de cocina de regional inspiración durante el evento. A la vez que firmaban autógrafos a diestra y siniestra con una demanda que habría

de preocupar a Tommy Portugal. Javier Ampuero hizo un magret de pato con reducción de zapallo loche y naranja sobre sushi de plátano chabelo y muchame de pato. Christian Bravo, maestro del escenario y ganándole a inconvenientes técnicos que no pudieron con él, encandiló a la concurrencia demostrando que un chef verdadero



Doña Danila Huamán, reina y señora de la concha negra desde el Caracolito de Mar, en Zorritos. "¿Que si funciona? Hijito, mi esposo tiene 60 años, y yo 10 hijos... ¿Vas a comer o no?"

se inspira hasta de Giro Sintornillos (ver fotos) si de inventar un sabor se trata: mero a las brasas ahumado en algarrobo, con aire de limón de Chulucanas sobre risotto de loche, culantro y sal de cecina. Iván Kisic, denotando su afecto botánico presentó un jardín marino sobre negro de mar, ají de loche y crema de coral. Israel Laura (Chala/ 550), y valga la lectura metafórica, hizo sudar una raya a punta de pastel de plátano. Mitsuharu Tsumura (Maido), con su oriental, compacto y precoz talento, hizo un mero misoyaki sobre puré de yuca al yuzu y

crocante de carne aliñada. José del Castillo (La Red) descendió de las alturas para convertir en jugoso arroz y sudado de mero y langostinos. Y un orgulloso José Montes (Sheraton), que jugaba en su cancha pues piurano es, se mandó con unas láminas de champiñones de París, cachema, langosta en jugo de ajíes a la mandarina y ca-

viar de zarandaja que fué algo así como el cabezazo de Galván en el monumental: a la casa se le respeta.

Así trabajaban los chefs de día. Esfuerzos que se veían redoblados durante la noche piurana, asistiendo con profesionalismo a todo compromiso que el deber mandara, fuera un coctel, un velorio e inclusive momentos de cálida confraternidad peruano-e cuatoria hasta las últimas y mejores consecuencias.

El último día de feria la música de fondo no podía ser mejor. Era n inusitado blues autoría del grupo de rock piurano Darma, intitulado *De Piura la Calurosa*. Su letra le hizo saber al hipotálamo

que aún se podía seguir comiendo:

Que me sirvan un pote de chicha y un buen cebiche con hartito ají

Un sudadito una parihuela y su canchita pa no sentir la espera

Que me traigan seco de cabrito un tamalito y también un clarito

Seco de chabelo (bis)

Y un pasadito de caballa salada

Modesto pero significativo homenaje a las únicas víctimas inocentes de esta feliz fiesta: 236 patos. 900 cangrejos. 6100 conchas negras. 180 kilos de cebolla. 90 kilos de yuca. 200 kilos de cabrito. Gloria a ellos. ■