



FOTO: GILMAR PÉREZ

Clásico bebedero de Lima centro ubicado en la esquina de Quilca y Camaná. El Queirolo tiene al chilcano como una de sus especialidades.



FOTO: JAVIER ZAPATA

R. León del Fratello marida bruschettas con chilcanos. Arriba, cócteles peruanos deben internacionalizarse como sucedió con el "pisco punch".



# PISCO Que Has de Beber

Semana del Chilcano: regado preámbulo al aniversario de Lima.

**H**OMÓNIMO del famoso caldo levantamueertos y cura resacas, el chilcano de pisco tiene una de sus raíces en la añeja costumbre de los inmigrantes italianos afincados en tierra perulera: reemplazar la grappa (destilado de orujo de uva) por el pisco y combinarlo con ginger ale, hielo y limón. Simple y directo, como buen antídoto contra el veneno de la perseguidora. De allí su nombre y apellido aunque su oficio y beneficio haya cambiado: ya no se usa para curar resacas, ahora las provoca.

En todo caso, ya sea sentados a la mesa, acodados en la barra o acostados en la cama, es bueno saber que el chilcano es menos alpinista que el famoso pisco sour (usa menos pisco y azúcar), tiene una digestión más noble (no lleva clara de huevo), su preparación es más sencilla (no se necesita licuadora, ni coctelera) y precisamente por sus ingredientes mínimos obliga a usar un pisco aromático y de buen sabor, porque cualquier intento de trafa o cutra es detectado en el acto. Su simpleza lo hace aristocrático: no admite pisco bamba.

Atentos a las mencionadas características y en avispado intento por replicar la exitosa semana del pisco sour, un grupo de empresarios gastronómicos, chefs, comunicadores y amantes del destilado de bandera decidieron organizar la semana del chilcano y convertirla en regado aperitivo al aniversario de Lima (va del 11 al 17 de enero).

¿Y cómo se beneficia el público? Con el precio. Solo hace falta mencionar la palabra mágica (¡chilcano!) y de inmediato se accederá a ofertas dos por uno, promociones y combos gastronómicos. ¿Y cómo se explica la rebaja? Es que la magia también tiene precio: un grupo de bodegas productoras de pisco brindaron el destilado hasta con un 40% de descuento. Tremenda apuesta debe ser mencionada con nombre propio: las implicadas fueron la Inquebrantable, Villa de Valverde, Torre de la Gala, Cholo Matías, Qollqe, Tres Generaciones, Santiago Queirolo, Elíxir, Pisco de Carral, Buena Cosecha (Cusco), Huamaní (Cusco), Gran Cruz, E. Copello, Don Bene-



FOTO: JAVIER ZAPATA

Israel Laura apostó por el centro de Lima y ahora dice salud con su restaurante del Jr. Cañete.





FOTO: JAVIER ZAPATA

¿Chilcano nikkei? Dudas serán resueltas por Mitsuharu Tsumura en Maido.

dicto, Don Isidoro y especialmente Viejo Tonel, empresa que además apoyó la logística y marketing de la campaña.

Ejemplos de las ofertas a encontrar son la de "Maido" (Colón 192, Miraflores) donde el chef Mitsuharu Tsumura ofrece un clásico chilcano con un maki cebichero acompañado con una chalaca (cebolla en cuadraditos, ají y culantro) y chicharrón de calamares. Tsumura explica que su elección se debe a que el

chilcano va bastante bien con la comida marina: "Además la chalaca combina con el toque de limón de la bebida". También se puede optar por un mero misoyaki (marinado en miso, miel y sake) gratinado y servido sobre un puré de camotillo. Mitsuharu apunta que la cremosidad del tubérculo va muy bien con las burbujas del ginger ale y el miso es aromático y el chilcano también.

En "el 550" del Jr. Cañete, Israel Laura sugiere un pejerrey servido en tiradito y en tempura, acompañados con una papa a la huancaína. ¿A qué se debe la elección? La frescura del pejerrey —precisa Laura— marida con el chilcano. Como se sabe, todo trago largo (*long drink*) se sirve con hielo y eso lo hace una buena compañía para cualquier piqueo veraniego.

Por su lado, ofreciendo un maridaje

**El chilcano obliga a usar un buen pisco. Su simpleza lo hace aristocrático: no admite pisco bamba.**

de raigambre italiana, el "Fratello" (Grau 120, Miraflores) ofrece para la ocasión *bruschettas* de jamón serrano de Huaraz y sarsa criolla, de pulpo con un aliño de maracuyá, de trucha ahumada de los Andes con queso serrano y de bife con albahaca y champignones a la parrilla. "Todos estos *antipasti* tienen por algún lado sabores cítricos que juegan con los chilcanos de diferentes uvas pisqueras: mosto verde, quebranta y albilla" —apunta el chef Rodolfo León.

Finalmente, y aunque el clima lo niegue, es verano y ello es sinónimo de helados. Por eso la "4D" de la Av. Angamos se suma y ofrece su helado de chilcano. La maestra heladera Ana María Bugosen explica que este tipo de helados es el más difícil de hacer porque el alcohol es azúcar y azúcar es 100% anticongelante.

Como se ve, las alternativas, posibilidades y acompañamientos son tan variados como la comida peruana. Los restaurantes bares, lounges, tabernas y discotecas comprometidos con la semana del chilcano suman una centena en Lima, Asia, Ica, Arequipa, Cusco y Puno. Solo hay que preguntar, probar y beber. ¡Salud!

**modasa**  
motores diesel andinos s.a.



MODASA presenta al Bus Articulado Metropolitano



*Tecnología y Confianza*