

Julia Moskin/The New York Times

**C**uando Humberto Leon, restaurateur de origen peruano, era joven en Los Ángeles en la década de 1980, sus compañeros de secundaria apenas habían oído hablar de Perú; mucho menos de su comida.

“La gente pensaba que era el mismo lugar que Puerto Rico”, dijo. “Si conocías a otro peruano, lo abrazabas y enseguida empezabas a hablar de comida”.

Hoy, esa conversación se ha globalizado. La comida peruana ha logrado la hazaña culinaria de hacerse popular y prestigiosa en todo el mundo.

El año pasado, Central, en la capital peruana, Lima, se situó en la primera posición de la influyente lista Worlds 50 Best Restaurants. Era la primera vez que un restaurante sudamericano se unía en lo más alto a destinos como Eleven Madison Park, Noma y El Bulli. Meses más tarde, Naciones Unidas se sumó a la iniciativa e incluyó al ceviche peruano en la lista de tradiciones del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, junto a la pizza napolitana y el kimchi coreano. En Miami, Nueva York, California y España han proliferado los restaurantes que ofrecen clásicos peruanos, sushi al estilo peruano y cócteles a base de pisco (el licor claro de uva de la región vinícola peruana).

El reconocimiento internacional que ha impulsado este auge gastronómico había sido esperado desde hace tiempo por muchos peruanos, para quienes su singular cocina nacional es un motivo de orgullo y unidad. La biodiversidad del país —cuna del maíz, la papa, el tomate y el ají modernos— se considera extraordinaria desde hace mucho tiempo. También su diversidad cultural y culinaria.

En los 200 años transcurridos desde que Perú se independizó de España y empezó a acoger a trabajadores inmigrantes, sus ingredientes autóctonos —frutas tropicales, cereales de montaña como la quinua y mariscos de 2400 kilómetros de costa del Pacífico— se han fusionado con la salsa de soya y las papas fritas, el sashimi y el pesto en una cocina que no se parece a ninguna otra.

El mes pasado, Gastón Acurio, un chef peruano de 57 años y el principal responsable de toda esta atención, se presentó en la Fundación James Beard de Nueva York para hacer una demostración relámpago de ceviche, con fletán, ostras y erizos de mar. Mientras mezclaba una leche de tigre —la salmuera cítrica y picante que da sabor al ceviche y actúa como cura para la resaca y supuesto afrodisíaco—, Acurio recordó sus primeros días como chef, presentando el ceviche a comensales extranjeros asombrados.

“Me preguntaban: ¿todavía hay tigrés en Perú?”.

Acurio tiene ahora 70 restaurantes, incluidos nueve locales de su civerchería La Mar, que se extienden desde Dubai hasta el American Dream Mall de Nueva Jersey, pasando por Bellevue, Washington.

Gracias a él y a los chefs peruanos que



El chef Gastón Acurio, que se ha convertido en un héroe nacional en Perú por promover la cocina del país en todo el mundo, saludó a sus fans en Nueva York el mes pasado con platos de ceviche.

## Fenómeno

# Cómo la comida peruana se convirtió en una estrella mundial

Con ceviche, quinua, sushi y más, las tradiciones culinarias de este país están ganando popularidad y prestigio en todo el mundo.

siguieron sus pasos —Virgilio Martínez, Pia León, Mitsuharu Tsumura, Jorge Muñoz y muchos más—, el país se ha transformado en un destino de clase mundial para los amantes de las emociones culinarias, y se ha ganado el respeto de la cima de la cadena alimentaria mundial, reservado durante mucho tiempo a las cocinas europeas.

Fuera de los Andes, “nadie había oído hablar de la quinua hace 20 años, ni siquiera en Perú”, dijo Henry Urrunaga, un creador de contenidos de Lima que vive en Brooklyn, mientras degustaba un mousse helado de chocolate y lúcuma cubierto con quinua tricolor crujiente y servido en una vaina de cacao peruano. “Ahora está en todas partes”.

## Moldeada con influencias

La cocina nacional peruana ha sido moldeada por historias como estas, entrelazando influencias de la sofisticada agricultura de la antigua cultura moche, las cocinas imperiales de los incas y la invasión y siglos de ocupación española, que también trajo esclavos de África para amasar

fortunas con el azúcar, el arroz y el caucho.

Perú fue el primer país de América en acoger a trabajadores inmigrantes japoneses, y la asimilación culinaria de ingredientes y técnicas japonesas está consagrada en la comida conocida como nikkei. La creciente popularidad mundial del sushi ha dado un impulso adicional a la comida peruana en todo el mundo, sentando las bases para otros platos de pescado crudo, como el ceviche y el crudo.

Muchos comensales de alto nivel probaron la comida peruana por primera vez gracias al chef Nobu Matsuhisa, quien hizo una escala de tres años en Lima en su camino de Japón a Estados Unidos. Matsuhisa construyó su imperio mundial de restaurantes Nobu sobre una base de platos de influencia latina como el hamachi con jalapeño, y ahora incluso los no peruanos saben distinguir entre el ceviche (el clásico troceado, con camote y maíz crujiente) y el tiradito (el estilo japonés-peruano más austero, rebanado como sashimi y aderezado en el último momento con limón y sal).

Sin embargo, hizo falta algo más que

los grandes chefs para dar a conocer la cocina peruana.

A principios de la década de 2000, mientras el país intentaba recuperarse del desastroso golpe de 1992 y de la década de inestabilidad que le siguió, el nuevo gobierno se aferró a la cocina como un valioso elemento de la cultura peruana, tanto en el país como en el extranjero.

“Renovar la imagen de Perú era una prioridad”, dijo Raúl Matta, experto en antropología y diplomacia culinaria peruana afincado en París.

Dijo que los chefs peruanos adinerados y con buenos contactos, como Acurio, cuyo padre era senador, estaban observando la revolución alimentaria que se estaba produciendo en todo el mundo. Acurio había abierto su restaurante insignia en Lima, Astrid y Gastón, en 1994, como un establecimiento más que nada francés, tras haberse formado en Le Cordon Bleu de París. Pero la cocina francesa estaba perdiendo su férreo control sobre la alta cocina, el respeto por las técnicas culinarias asiáticas era cada vez mayor y el modernismo español estaba en alza.