

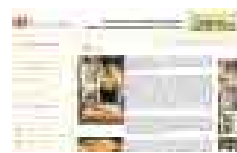
**MÁS SOBRE EL CHEF VIAJERO**

[www.anthonymbourdain.com](http://www.anthonymbourdain.com). Página web de Anthony Bourdain, conocido chef que recorre el mundo para conocer más sobre su cocina.



**TODA SU SAZÓN**

[www.doncuchosazonperuana.com](http://www.doncuchosazonperuana.com). Espacio en Internet en el que Cucho La Rosa comparte sus recetas y su investigación sobre la gastronomía nacional.



**ESPACIO DE LA PICANTITOS**

<http://cocinapiurana.blogspot.com/>. Blog con información sobre comida, especialmente la que se hace en el departamento de Piura.

**CUENTOS VÍA SMS:** T Cuento Q es el nombre del primer concurso de cuento vía mensajes de texto a través de un celular. Lo organiza una radio en Uruguay y los 100 mejores formarán parte de un libro.

LA GASTRONOMÍA DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL COMENSAL

# Blog peruano invita a compartir experiencias sobre la buena mesa

## ■ Cucharas Bravas busca convertirse en la mejor guía de restaurantes

BRUNO ORTIZ BISSO

¿Cuántas veces, después de haber ido a un restaurante, ha quedado gratamente sorprendido o lamentablemente decepcionado, pero sin la posibilidad de compartir su experiencia con alguien más? A Pierina Papi (24) y Freddy Linares (27), que por costumbre suelen comer fuera de casa una o dos veces por semana, les pasaba lo mismo. Sin embargo, se les ocurrió abrir un blog de crítica culinaria, pero no desde el punto de vista de un cocinero, sino del comensal.

Cucharas Bravas (<http://www.cucharasbravas.com>) nació hace año y medio, pero no es el típico espacio de recetas, sino una de las referencias obligadas dentro de la blogósfera peruana antes de decidir adónde ir a comer.

**CON CRITERIO**

“Siempre que vamos a un nuevo lugar, estamos pensando en lo que podemos rescatar para el blog. Observamos cosas que antes, como simples clientes, no notábamos”, explica Freddy.

Ellos han desarrollado algu-



AGUSTÍN MOLINER

**SON DOS.** Pierina Papi y Freddy Linares son los autores de este blog que se está convirtiendo en un lugar de consulta obligado antes de salir a comer. Cucharas bravas nació hace un año y medio.



ROLLY REYNA

**PRESENTACIÓN.** Tras visitar algún restaurante, dejan una tarjeta como esta.

nos criterios de evaluación que toman en cuenta. Destacan el sabor y la presentación del plato, el servicio del mozo, la limpieza de las instalaciones, la carta, el tiempo de atención y la relación precio-cantidad. Finalmente, todo esto se ve traducido en la calificación que tiene cada uno de los post que puede ir del 0 (“Malísimo e incluso puede caer mal a la panza”, explican en su blog) al 5 (“Una delicia para repetir”).

Sin embargo, Pierina reconoce que el ritmo de actualización sigue siendo lento debido a las

**Los blogs locales no son constantes**

Pierina sostiene que la blogósfera nacional está creciendo, pero muchos blogs terminan siendo abandonados.

“Un blog que pasa el año puede empezar a consolidarse. Pero si después baja la frecuencia de actualización, está condenado a desaparecer”, señala.

“Hay mucha falta de constancia”, agrega.

A su entender se debe empezar a producir más espacios temáticos, que son de mayor utilidad, en lugar de los personales.

Sin embargo, le entusiasma notar la aparición de varios espacios dedicados al tema económico. “Es bacán, en especial ahora que ese tema se ha vuelto común y ya empieza a dominarlo la gente de a pie”.

de la página, pues son los que refuerzan, complementan o rebaten las evaluaciones de los autores. Pero ellos no son los únicos que participan.

“Tras cada visita, le dejamos al dueño, administrador o al encargado en ese momento una tarjeta para que visiten el blog y vean la reseña. Muchas veces, además de leerla, se animan a dejar también comentarios”, narra Pierina.

“Si encuentran un punto flojo, lo explican o ponen que lo vana tomar en cuenta. Si ven que les damos una buena calificación, aprovechan para dar más información sobre el restaurante”, indica Freddy.

**AFUTURO**

Ambos coinciden en que es muy difícil, por las circunstancias actuales, que este blog se convierta en su medio de subsistencia. También en que lo ideal sería conseguir una financiación independiente para las visitas a los restaurantes. No obstante, el objetivo concreto pero aún a largo plazo es que Cucharas Bravas se convierta en una guía impresa.

Entre las novedades que ofrecen a sus seguidores están los post sobre restaurantes de puerta cerrada y –utilizando las herramientas de la Web 2.0– la integración de mapas de la ciudad para la mejor ubicación de los locales reseñados.

múltiples actividades que ambos tienen que cumplir. “Intentamos colocar un post a la semana, pero a veces se complica, pues tenemos que buscar las fotos, hacer el collage”, comenta. Freddy salva la situación y asegura que Cucharas Bravas camina al ritmo en que se debe comer: “lento, saboreando y poco a poco”.

**RETROALIMENTACIÓN**

Por hacer su contenido bajo el esquema de blog, los comentarios de los cibernautas tienen un papel importante en el éxito

**@ EN NUESTRO BLOG**

Conozca más sobre esta página en: <http://blogs.elcomercio.com.pe/vidayfuturo/>

[www.elcomercio.com.pe](http://www.elcomercio.com.pe)

MÁS LOCALES, MÁS DISEÑO

también en San Isidro







En el nuevo **Decor Center San Isidro (Rep. de Panamá 3590)**, encontrarás las últimas tendencias en acabados para hacer de tus ambientes un espacio único, con las mejores marcas.

- Energie Ker
- Dakota
- Italgrif
- Porcellanix
- RAK
- Unifloor
- LG Floors
- Vainisa
- Trebol
- Graiman
- Cipa
- Turboair
- Geoart
- Sole
- Woodlink
- Aran Cucine
- Cim Valve
- Eurostar
- Welldon

DECOR

center

LA DIFERENCIA EN ACABADOS