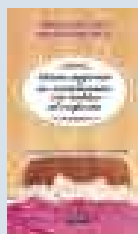
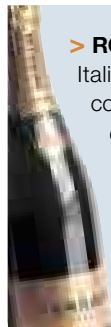


TRES AL HILO



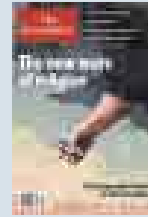
> **CÓMO MEJORAR SU MATRIMONIO SIN HABLAR AL RESPECTO.** El amor no tiene que ver con comunicación, sino con conexión. Una mujer no logrará acercarse a su pareja si le habla como a su mejor amiga. Hay cuatro maneras de conectarse con un hombre: el tacto, la actividad, el sexo y la rutina...

PRECIO S/35. PUNTO DE VENTA LIBRERÍAS Y AUTOSERVICIOS.



> **ROSÉ MÉTODO CLÁSICO TRENTO.** Ferrari, Italia. Pinot nero 60% y chardonnay 40%. De color rosado, es antiguo y brillante. En la nariz es distinguido, fino y con fragancias de flores y fresas de bosque. En la boca es seco, limpio y elegante; con un delicado fondo de almendra dulce. Este es un vino de notable persistencia.

PRECIO S/135. VENTA LA BOTTEGA DEL VINO.



> **THE ECONOMIST.** Elecciones en Argentina: la 'reina' Cristina promete cambios. Venezuela: el socialismo se oficializa. Informe especial: guerra y religión. Elecciones en EE.UU.: ¿podrá Hillary? Ecosistema: las Naciones Unidas y el cambio climático. Tecnología: la mosca espía.

PRECIO S/29. PUNTO DE VENTA ZETA BOOKSTORE.

●● EL LADO OCULTO JORGE CAMPOS, gerente general de SAP del Perú

Escribe ANTONIO ORJEDA

# El parrillero memorable

Toti Graham no miente. La rectora de la del Pacífico pierde la compostura y declara que las parrilladas que Jorge acomete, ¡son buenas! Tanto, que ella no paró hasta que su mamá le aderezó el cuy que él dejó listo para que las familias de ambos le metieran diente.

Hasta entonces, Jorge jamás había probado la carne de ese roedor; mucho menos la había puesto sobre su parrilla. Desde entonces, con la familia de Toti buscan cualquier pretexto para darle curso. A ver, la verdad es que puede tratarse de cuy, chorizo o pescado—¡puede tratarse de lo que sea!—, que si es Jorge el que enciende los carbones, ¡la rectora y su gente están ahí!

“Esto convoca, une. Con la familia de Toti podemos empezar a las once de la mañana y no parar hasta las nueve de la noche”, sonríe el responsable. Su amistad—está claro— ha sido sazonada a parrilladazo limpio.

**FUE SIN QUERER QUERIENDO** Magdalena. Jorge tenía 12 años cuando unos argentinos se mudaron a su barrio. Fueron ellos. Jorge no imaginaba lo que iría a vivir. Hora de almuerzo. Su familia fue invitada a comerse unas carnicitas. Se quedó helado. Vio a un hombre cocinar.

“El patrón que tenía, desde pequeño, era que quien lo hacía era la mujer”.

Era fines de la década del 60. El cerebro del muchacho se había quebrado. “¡Mi papá está negado hasta para hacer una limonada!”. La cosa se puso peor: el tipo ese no solo cocinaba, ¡lo estaba disfrutando! El cerebro del muchacho se rompió.

LES TIENE UNA SORPRESA, ESTA NAVIDAD LO CONOCERÁN. EN LA OFICINA NI IMAGINAN QUE ÉL PUEDE PASAR HORAS FRENTE AL FUEGO CON TAL DE DELEITAR A LOS SUYOS CON SUS CARNES



ERNESTO ARIAS



**[MI PLACER]**  
“El mismo que decía sentir mi mamá cuando cocinaba: el disfrute de los comensales”.



**[SAP]**  
Líder mundial en suministro de software para negocios. Factura US\$13.000 millones al año.

Jorge regresó a casa conmocionado. “Los comensales disfrutábamos acompañando al parrillero”. En casa, todo siguió igual. En su cabeza, no.

Pero tuvieron que pasar unos años para que él volviese a vivir esa emoción.

En Brasilia, adonde partió para formarse como economista, conoció el rodizio. Esas carnes ensartadas en una espada le devolvieron el apetito por hacerse

parrillero; y fue Natalia la que le obsequió el mejor de los pretextos para forjarse en ese arte.

Ella tenía 17. Él, 22. En un principio fueron las salchichas. Jorge se las preparaba. Se enamoraron. Incendió chorizos, achicharró kilos de carne. No importó. Ella, colombiana, tuvo que volver a su país. Jorge regresó al Perú.

“Después de tres años y medio, casarse resultaba más barato

que continuar con las visitas y las llamadas telefónicas a Bogotá”, se mata de risa. Hoy tienen tres hijas y una parrilla con la que han instaurado en la familia una tradición.

“Me puedo pasar de pie tres, cuatro horas sin ningún problema”. Jorge ha comenzado a pensar en dedicarle más tiempo a la cocina. Durante el primer embarazo de Natalia recuerda haberse preparado un lomo saltado. “Me salió espectacular, pero me tomó

más de 2 horas”. No pues, el placer no fue el mismo que hacerlo al aire libre, siendo el epicentro de la alegría de todos sus comensales. Pese a ello, la idea de expandir sus dotes culinarias ya está afinada en su cabeza, tal como le ocurriera a los 12, cuando quedó deslumbrado ante todo lo que puede generar una parrilla.

“Esto convoca, une”, ha dicho. Esta Navidad, en SAP, todos mascarán rico; y él será feliz. ▲