

**GASTRONÓMICA 2007** |||| Todos quieren probar nuestra cocina

# Gusto peruano en Bogotá

★ LUEGO DE LA EXPERIENCIA EN MEDELLÍN, DONDE EL PERÚ FUE EL INVITADO ESPECIAL AL FESTIVAL COLOMBIA PROVOCA 2007, LA CAPITAL NORTEÑA QUISO REPETIR EL PLATO Y SABOREAR NUESTRA SAZÓN

●●● Susana Abad  
Corresponsal

**BOGOTÁ.** Desde el pasado miércoles hasta ayer, Bogotá se deleitó con lo mejor de la comida peruana.

Seis restaurantes y nueve empresas comercializadoras de productos fueron los encargados de difundir lo mejor de nuestra sazón en la Feria Gastronómica 2007, que se realizó en la capital colombiana y en la que el Perú fue el invitado de honor.

“Se trata del pabellón más grande y completo que se haya exhibido en Colombia”, señaló José Antonio Meier, embajador del Perú en ese país, y explicó que cinco de los restaurantes participantes –Gocta, Huancaina Gourmet, Mi Perú, Nazca y Villa Peruana– tienen establecimientos en Bogotá, mientras que Segundo Muelle ha llegado desde Lima.

La oferta es variada y amplia. Fábricas de enlatados, como Kabala, ofrecen a los colombianos chicha morada, tamalitos verdes, humitas y sabores exóticos, como la mermelada de ají amarillo.

Gustavo Cáceres trajo maca, quinua, pomada de coca y sangre de drago (o grado) desde la comunidad de Rancas, en Cerro de Pasco; en tanto, Verónica Klusmann ofreció dulces elaborados con las mismas plantas andinas.

Las chocotejas, los alfajores y hasta el turrón de Doña Pepa también tentaron a los visitantes en el pabellón del recinto ferial Corferias.

Por supuesto, no podía faltar el pisco, nuestra bebida de bandera, para acompañar todas las



**DIFUSIÓN.** El chef Andrés Cáceres, de Huancaina Gourmet, presentó el tradicional sabor de nuestro típico plato.

delicias.

Los visitantes también disfrutaron de una muestra fotográfica y paneles sobre la gastronomía, la diversidad cultural y el patrimonio histórico de nuestro país.

La exposición del Perú incluyó clases culinarias a cargo de los chefs peruanos Humberto Sato, Adolfo Perret, Diego García, Carolina Sifuentes, Pablo Fernández, Roberto Grau, Paco Malca y Rafael Osterling.

Esta muestra en Colombia coincidió con la declaración de la gastronomía peruana como patrimonio cultural y con la de-

cisión de las Naciones Unidas de declarar el 2008 como el Año Internacional de la Papa.

Precisamente, Rafael Osterling, quien acaba de abrir en forma simultánea sus restaurantes en Buenos Aires y Bogotá, consideró que la acogida a la comida peruana era parte de una evolución provocada.

“Es un caballito de batalla para llevar más y más turistas. Hace cinco años nos visitaban 600.000 extranjeros y hoy viajan casi tres millones, en buena parte por la cocina”, declaró Osterling a periodistas colombianos.

Diego García, quien hace tres años abrió Nazca, un gigantesco local en una exclusiva zona del norte de Bogotá, dijo que la receptividad hacia los platos peruanos se debía a la similitud de sabores y alimentos, como la papa y el maracuyá (fruto de origen amazónico).

Antes de Nazca, Gastón Acurio –considerado el más representativo chef peruano– había extendido a Bogotá su cadena de restaurantes Astrid y Gastón, como parte de una red mundial que en el 2008 aspira a tener locales en 40 países. ●

**EN AMÉRICA** |||| Celebridades en la cocina

# Famosos apuestan por restaurantes

**BOGOTÁ** [EFE]. Valiéndose de su fama, los astros del cine, la televisión, el deporte y las pasarelas invierten en restaurantes, un negocio que aunque genera mucha publicidad, no siempre deja millonarias ganancias.

En la década del 90 fueron pioneros los actores Bruce Willis y Sylvester Stallone, quienes inauguraron la cadena Planet Hollywood, hoy emporio con hoteles y casinos.

Aprovechando el ‘boom’ de las ‘top models’, en aquella época Naomi Campbell, Claudia Schiffer y Elle McPherson siguieron el ejemplo con Fashion Café, que no prosperó.

En el 2002 la cantante Jennifer López instaló en Pasadena (California) Madre’s, con platos inspirados en su abuela. En tanto, en Los Ángeles, el Dolce Enoteca e Ristorante, de Ashton Kutcher (esposo de Demi Moore), sobresale largamente.

Destacado con una estrella Michelin, Rubicon, en San Francisco, unió a Francis Ford Coppola, Robert de Niro y Robin Williams.

Robert Redford vende a los asistentes al Festival de Cine de Sundance, en Utah, delicias típicas estadounidenses en The Tree Room.

En Miami, una de las recientes atracciones es DeVito South Beach, de Danny DeVito. Ahí también se instaló, desde el 2000, el Bongos Cuban Café, de los Estefán.

En Brasil el ídolo del fútbol Romario de Souza Fariás fundó Café do Gol y Ronaldo Nazario de Lima abrió R9. México alberga el restaurante de Christian Chávez, del grupo RBD, así como a Pámpano, del tenor español Plácido Domingo.



**DE LUJO.** El restaurante Rubicon, de Francis Ford Coppola, tiene una estrella Michelin.

Gilberto Santa Rosa y Luis Fonsi optaron por la calidez de Puerto Rico para, en el 2003, poner Las Tablas, al igual que la merenguera Olga Tañón, quien abrió Harry’s Taco Plus.

En Montevideo (Uruguay), El10 fue inversión de Pablo Bengoechea, capitán del Peñarol, mientras que en Buenos Aires la vedette argentina Moria Casán abrió Moria Resto y +.

En Colombia, se integran a esta lista el cantante Carlos Vives con Gaira Café, la presentadora de CNN en español Claudia Palacios con La Bombonera, el galán Manolo Cardona con Asia de Cuba y el creador de “Yo soy Betty, la fea”, Fernando Gaitán, con Punto G.

Y la última en unirse a este grupo fue Eva Longoria (Beso en Hollywood), junto con el cocinero Todd English. ●

**aprende jugando**  
EXPERIMENTA

**2da entrega**

YA SALIÓ  
**S/. 20**  
+ CUPÓN

**LA 2da ENTREGA INCLUYE:**  
**Microscopio, accesorios y caja de la colección.**

Además: Fascículo **LUZ Y SONIDO**, Cuaderno bitácora 1 y Ficha de experimentos 2.

Todos los jueves con El Comercio.

**YA SALIÓ 2da entrega a S/. 20 + cupón.**

Precio sin cupón: S/. 30.

Búscalos en kioscos y establecimientos o llamando al 311-5100.



**El Comercio**

Mucho por saber.