

PERUANO |||| Jean Paul Desmaison en Nueva York

Cocinando en la Gran Manzana

★ EL CHEF DE LA COFRADÍA LLEVÓ NUESTRA COCINA A LA PRESTIGIOSA FUNDACIÓN JAMES BEARD, QUE PRESERVA EL ARTE CULINARIO ★ EL LIBRO DIFUNDIRÁ LA COCINA PERUANA EN EE.UU.

NEUVA YORK [EFE]. El chef peruano Jean Paul Desmaison ha traído a Nueva York una muestra de su exquisita propuesta culinaria –que fusiona los sabores de la ancestral comida peruana con la mediterránea–, invitado por segundo año consecutivo por la prestigiosa Casa James Beard, una fundación dedicada a preservar el arte culinario. La Casa James Beard invita tradicionalmente a chefs para que preparen menús para un grupo de invitados, entre los que figuran revistas especializadas, razón por la cual decidió invitar nuevamente a Desmaison, chef propietario del reconocido restaurante La Cofradía, en Miami, uno de los mejores

en esa ciudad.

Desmaison comenzó su educación gastronómica en lo que hoy se conoce como el Cordon Bleu Perú, donde recibió entrenamiento en las técnicas clásicas de la gastronomía europea.

A los 19 años viajó a Europa para representar a nuestro país en la Exposición Mundial de Sevilla, en España, tras lo cual participó en festivales culinarios en Chile, Argentina, Bolivia, Ecuador, Francia y Mónaco.

Desmaison, de 34 años, comentó además que trabajó siete años en un restaurante de comida tradicional peruana, hasta que en el 2000 decidió que era tiempo de



EMBAJADOR. En el 2005, Jean Paul Desmaison montó La Cofradía en Coral Gables, Miami.

tener el restaurante con el que había soñado de niño, al que llamó La Cofradía.

Cinco años después, Jean Paul y su hermano decidieron que era tiempo de traer a Estados Unidos su versión de la fusión culinaria peruana, para lo cual trasladó su restaurante al área de Coral Gables en Miami.

“Cuando pusimos un restaurante quise dar una nueva alternativa (a los comensales), así que elegí platos peruanos y los transformaba con las formas de cocinar del Mediterráneo”, explicó.

Desmaison considera que el creciente gusto por la comida latina, que se sirve desde sencillos restaurantes no hispanos hasta los más selectos, va de la mano con la creciente inmigración.

“En las revistas y medios se habla mucho de la comida peruana, la sudamericana, y creo que es un poco también porque tenemos una larga trayectoria, de unos 3.000 años desde los moches (cultura prehispánica)”, argumentó.

Desmaison tiene ahora en agenda poner al alcance del público un libro con las recetas de las comidas que sirve en su restaurante.

“Está en proyecto comenzar a hacer un libro sobre La Cofradía, de la fusión peruana y mediterránea. Creo que ya es tiempo”, dijo Desmaison, quien espera tenerlo listo a fines de este año o a principios del 2009. ●

RECETARIO |||| Un insumo saludable

El cuy en su salsa

Un recetario singular reúne 22 recetas que presentan como insumo base la carne de cuy. Lo preparan al vino, al pisco, en escabeche, en guiso, rociado en salsa o crocante. Y las autoras son mujeres que no solo llevan la sazón en sus venas, sino que también han hecho de la crianza de cuyes el fundamento de sus economías.

Mujeres de Ayacucho (Casa del Bien-Estar Los Morocuchos), Huancavelica (Marga Capani Quispe), San Martín (Sara Vergara Lozano, Anita Poquis Valles, Luz Vilma Fernández Vergara, desde Rioja; y Lidia Vásquez Marín y Manuela del Pilar Guevara, desde Moyobamba) y Puno han participado en la elaboración de este recetario, que



es parte del proyecto Fortaleciendo Ciudadanía desde la Casa del Bien-Estar en las Provincias de Huancavelica, Acobamba y Angaraes, que ejecuta el Movimiento Manuela Ramos con el apoyo de Madre Coraje. ●

DELICADO. Carne de cuy presentada en tentadoras brochetas.



MUNDO RURAL. Mujeres de diferentes puntos del país participan en la crianza de cuyes y promueven con este recetario su consumo.



EL CUY. ENCUENTRO DE CULTURAS Y SABORES
MOVIMIENTO MANUELA RAMOS/
Editora VICTORIA VILLANUEVA

LA RECETA

Brochetas de cuy

INGREDIENTES

2 cuyes tiernos deshuesados, 2 cdas. vinagre, 1 ccta. ají panca, pizca de orégano, comino, pimienta, sal, pimiento morrón, cebolla.

PREPARACIÓN

Trozar los cuyes deshuesados. En un recipiente mezclar el ají, orégano, comino, sal, pimienta y vinagre. Echar las presas y dejarlas macerar hasta el día siguiente. Ensartar en palitos de caña intercalando con el pimiento y cebolla en trozos, ligeramente pasados por sillao. Luego dorar ligeramente en una parrilla sazonando con gotitas de sillao. Se sirve con papa, choclo y crema de rocoto.

Reportajes

LA NUEVA FUERZA DEL PERIODISMO

La actualidad de la semana, los sucesos que impactan, leyendas urbanas, aventuras extremas y crónicas del Perú profundo.

conducción: **Claudia Hernández**

Dom 9:00 am

PANAMERICANA