

LUTO ||| Séptimo arte

Falleció Jules Dassin, director de "Riffifi" • PÁG. 5

MUSICAL ||| De Preludio

Diego Bertie en "Don Quijote" • PÁG. 6

LUCEs

★ EL CHEF ESPAÑOL JAIME RENEDO REVELA LOS SECRETOS DE SU COCINA PERSONAL ★ EL DISCÍPULO DE FERRÁN ADRIÁ PRESENTA UN MENÚ-DEGUSTACIÓN EN UN FESTIVAL GASTRONÓMICO EN MALABAR

CON

SERVA

●●● TEXTO: Catherine Contreras
FOTO: Luis Choy

Cuando la noche cae, un joven chef español enciende los fogones y transforma la tienda de antigüedades de su madre en un rincón gastronómico, donde recurre a la técnica y a los buenos insumos para presentar a sus pocos comensales sabores que fusionan la cocina mediterránea con la asiática.

Se necesita reserva. No más de 30 personas pueden disfrutar de una cena como la que Jaime Renedo presenta a diario en Madrid. Un menú-degustación, siete platos, un ambiente íntimo... esa es la propuesta que hace cuatro años lanzó al presentar Asiana, un restaurante con personalidad, buenas críticas gastronómicas y cuya cocina busca constantemente la evolución.

"Intento ser un chef viajero, aunque me queda muchísimo por viajar y ver", confiesa este joven, de 25 años, que visita el Perú por segunda vez y que se ha mostrado muy interesado en los aportes con los que esta región puede sazonar la cocina española de vanguardia. "En la profesión de chef hoy en día es fundamental que busquemos, leamos y probemos sitios nuevos, esa es la mejor receta para evolucionar. Hay tanto que está pasando en Latinoamérica, en el sudeste asiático, en Estados Unidos...".

De hecho, la experiencia le permite decir esto. Fue en Tokio -ciudad en la que vivió dos años- donde el entonces adolescente Renedo decidió invertir su vida en la cocina. De regreso a Madrid, estudió en la escuela de cocina de Salvador Gallego, el chef andaluz dueño del restaurante El Cenador de Salvador (una estrella Michelin), donde Renedo trabajó por un año y medio para luego sumar más experiencias: un poco de cocina vasca tradicional en el restaurante Currito, algo de sabor francés en el Picasso de Las Vegas, hasta que llegó El Bulli y su tremenda carga de innovación.

En el restaurante de Ferrán Adriá, Renedo se sumergió en un nuevo contexto de cocina, exigente, de disciplina casi militar, de enorme aprendizaje. Una temporada allí y salió a formar su propio lugar.

En Asiana, el chef tuvo como comensal a Rafael Osterling. El carismático chef peruano lo invitó a Lima el año pasado y ahora repite la visita para cocinar y revelar su estilo, hoy y mañana, en el restaurante de Pedro Miguel Schiaffino. **Cocina mediterráneo-oriental. [c3]**

