

DIFUSIÓN |||| A Taste of Perú en recorrido culinario

Sibaritas extranjeros visitarán Perú

★ DESDE EUROPA Y ESTADOS UNIDOS, LAS CHEFS BRISA DENEUMOSTIER Y PENÉLOPE ALZAMORA ORGANIZAN TOUR GASTRONÓMICO ★ PROPUESTA AL TURISTA INCLUYE CLASES DE COCINA Y VISITAS A RESTAURANTES DE LIMA Y CUSCO

●●● Raúl Alarcón S.

Las chefs y hermanas Brisa Deneumostier y Penélope Alzamora trabajaron en Lima en los restaurantes Astrid & Gastón y Bohemia antes de partir a residir a España y Estados Unidos, respectivamente.

En el extranjero escucharon de empresas que realizaban recorridos culinarios a otros países y pensaron que con los insumos y la gastronomía que tiene el Perú la acogida estaba garantizada.

Y no se equivocaron, ya que el año pasado realizaron con éxito su primer tour gastronómico a nuestro país con su empresa A Taste of Perú con la que este año piensan repetir el plato. El Comercio conversó con Brisa acerca de los pormenores de su próxima visita a nuestro país.

¿Cómo nace la idea de hacer un tour gastronómico al Perú?

Esta idea la tuvimos con mi hermana Penélope, que también es chef, hace cinco años. Por entonces ambas vivíamos en Estados Unidos y nos enteramos de que se hacían tours culinarios a distintas partes del mundo y se nos ocurrió hacer uno al Perú. Sin embargo, recién creamos nuestra empresa A Taste of Perú en el 2006, ya que por entonces el hijo de mi hermana estaba más grande, y yo dejé los restau-

rantes para empezar a trabajar como 'chef privado'.

¿En qué consiste la labor de un chef privado?

Un chef privado te facilita comer en tu casa como si estuvieras en un restaurante. Este servicio puede ser de comidas y cenas para entre 2 y 15 personas, o para cocteles de hasta 50. Mi estilo de cocina es la fusión de la comida peruana con la asiática. Y para llegar a esto he profundizado en la cocina criolla peruana y en la nikkéi; también en la japonesa, tailandesa, india, la de Medio Oriente, la española, italiana y francesa.

RUMBO AL PERÚ

¿Cómo será este segundo tour a nuestro país?

Hemos creado y organizado este viaje al Perú (que este año será del 17 al 25 de octubre) como uno que haríamos con nuestros propios amigos. Mi hermana y yo hemos viajado por sus localidades y estamos familiarizadas con nuestra cultura, además del contacto cercano que tenemos con los profesionales que están involucrados en la gastronomía local. Iremos a comer a restaurantes de excelentes chefs y tendremos clases con ellos; también visitaremos mercados y museos de la capital. Haremos lo propio en el Cusco y Machu Picchu, iremos al Valle Sagrado, participaremos en un ritual de la



ERIK MOLGORA

Pachamama, etcétera.

Tenemos entendido que también organizan tours personalizados.

Sí, el del año pasado lo hicimos con ocho personas. La gente nos dice qué lugares y restaurantes le interesarían visitar (con seis meses de anticipación) y nosotras armamos un recorrido de acuerdo con sus exigencias. Es un tour que se planea para grupos de seis a quince personas.

¿Y cómo van las inscripciones, viene algún chef famoso?

El tour aún no está cerrado, pero ya tenemos mucha gente apuntada y otros por confirmar de Europa y Estados Unidos. Hasta ahora no tenemos ningún chef famoso, pero sí bastantes personas relacionadas al mundo culinario. ●



CLASES PRIVADAS. Brisa Deneumostier también ofrece clases a domicilio de cocina peruana y oriental en España.

COCINA FRESCA.

Penélope es profesora en la escuela de cocina Tante Marie's de Estados Unidos.

ITINERARIO

Día 1

Llegada. Traslado al Country Club Lima Hotel.

Día 2

Almuerzo en La Mar. Cena en Astrid & Gastón.

Día 3

Visita al mercado de Surquillo. Clase de cocina marina en la playa Los Pulpos. Demostración de cocina nikkéi con Humberto Sato (Costanera 700). Pisco Sour en La Huaca.

Día 4

Clase con 'Cucho' La Rosa en la hacienda Casa Blanca. Cata de pisco con Johnny Schuler. Cena con Pedro Miguel Schiaffino en Malabar.

Día 5

Salida al Cusco. Almuerzo en Urubamba en la Casa Lambarri. Cena novoandina con ritual de la Pachamama.

Día 6

Salida a Machu Picchu. Almuerzo en Machu Picchu Sanctuary Lodge. Cena en el restaurante de fusión Qunuq.

Día 7

Almuerzo en Ciccolina. Visita a The Coca Shop. Cena en Bohemia.

Día 8

Regreso a Lima. Clase sobre preparación de pachamanca en Jallpa Nina.

RINCONES |||| Da Mario en Magdalena

El sabor de la clásica cocina genovesa

Mario Frassinelli Lolli abrió hace dos años las puertas de su casa en Magdalena, transformada en un restaurante. Su propuesta apunta a los sabores auténticos, y lógicamente este hijo de inmigrantes italianos aplica la sazón, que le viene desde la cuna, a lo que vendría a ser la cocina genovesa clásica.

Su madre, una mujer nacida en un pueblito a orillas del Mediterráneo llamado Rapallo, se encargó de transmitir todos los secretos que ella misma aplicó años atrás en una pequeña fonda, el bar Roma, ubicado en la esquina de Carabaya y Ucayali, en pleno Centro de Lima.

Su decoración, precisamente, inspiró a don Mario para crear un acogedor restaurante, Da Mario, que para muchos es como un pedazo de Italia escondido entre las avenidas Brasil y Pershing, donde años atrás se instaló una numerosa colonia italiana.

En Da Mario, los comensales ya tienen entre sus favoritos el cochinito al horno, que el anfitrión mismo corta en su presencia, para luego servirlo acompañado con frijoles, papas doradas, arroz, salsa de cebolla y unos ajíes peperoncinos que el propio dueño cultiva en su jardín.

Junto a este clásico, su carta está plagada de pastas y pizzas

hechas en casa, pero también hay alternativas a base de carne (conejo, cabrito y cuy), en que una otra de las especialidades de la casa es el ossobuco al vino con papardelli salteado en mantequilla con champiñones, que recomiendan acompañar con el Familia Cabernet Sauvignon de Bianchi, ganador de una medalla de oro en el último Expo Vino.

Finalmente, se puede decir que el sabor peruano no está excluido en esta alternativa gastronómica. Mario Frassinelli ha adoptado la sazón del clásico lomo saltado, un plato que presenta a su manera: con la porción de arroz al centro, separando a

un lado la carne, a otro la cebolla frita y por otro las papas amarillas, "para que el comensal sea quien mezcle las texturas y los sabores".

Completan su propuesta una lista de sándwiches, las empanadas fritas rellenas de ají de gallina, la variedad de quesos de sabor intenso y, para coronar, los postres: tiramisú, panacotta y crema volteada son los favoritos, acompañados de un café expreso al estilo antiguo. ●

MÁS INFORMACIÓN

Da Mario
Parque Francisco Graña 165,
Magdalena del Mar



ARCHIVO

BUEN CORTE. Carlos Rubini observa con atención a Mario Frassinelli, el atento anfitrión del restaurante Da Mario.

Inglés en

EUROIDIOMAS



aprende con el mejor método de enseñanza en grupos reducidos



- Desarrollo de la capacidad de comunicación.
- Máxima participación del alumno en clase.
- Profesores de primer nivel.
- Horarios desde las 7:00am hasta las 9:30pm.

INICIO DE CLASES MES DE JULIO:
JUEVES 3, VIERNES 4 Y LUNES 7

CHORRILLOS: C.C. Plaza Lima Sur T. 253-7699 / 467-1761
MIRAFLORES: Av. Santa Cruz 111 T. 421-4418 / 423-8398
DAMAZO: Av. La Florida 103, Surco T. 439-3400 / 435-0484
SAN ISIDRO 1: Av. Arete Cruz 372 T. 433-7070 / 433-8997

SAN ISIDRO 2: Av. E. Sánchez Carrión 215 T. 421-4654 / 422-0621
SAN MIGUEL: Av. Universidad 888 T. 363-7734 / 363-7734
LIMA NORTE: C.C. Mega Plaza T. 300-2514 / 250-2512

Ventas Corporativas **436-0921**

CONOCE TU NIVEL DE INGLÉS...

EVALÚATE GRATIS ON LINE

www.euroidiomas.edu.pe