

TEATRO ■■ En Miraflores
"Ese extraño animal"
llega a la Alianza
Francesa • PÁG. 4

MÚSICA ■■ Electrónica
Orleya cantará en el
Chillout Fest 2008 • PÁG. 6

LUCES

PARAÍSO FUSIÓN

★ TOSHIRO KONISHI INTRODUCE LA COCINA PERUANA EN LAS ISLAS MALDIVAS, LUJOSO DESTINO TURÍSTICO AL SUR DE LA INDIA ★ LA CARTA INCLUYE PLATOS TÍPICOS COMO EL CEBICHE, LA CAUSA Y LOS ANTICUCHOS

●●● TEXTO: Catherine Contreras
FOTO: Muzuk Nolte

Toshiro Konishi va camino a Maldivas, la paradisíaca república enclavada en el Océano Índico, al suroeste de Sri Lanka y la India. Treinta horas de viaje le tomará llegar al otro lado del mundo, adonde arribará con la exclusiva misión de incorporar en una de las propuestas hoteleras más lujosas de Asia meridional—los 'resort' Soneva Fushi y Soneva Gili—ese toque de sabor peruano que él domina tan bien.

Contactado hace un año por la exclusiva cadena hotelera, Toshiro visitó por primera vez estas islas en febrero pasado. Ahí estudió la calidad de la materia prima: encontró el mejor atún del mundo y también lenguado, langosta por supuesto y verduras orgánicas que cosechan de su propia huerta. Notó que por la cercanía con la India, el ají no es un problema; que el limón de Tailandia es menos ácido pero útil para su cebiche y que insu-

mos como la papa amarilla pueden llevarse desde Milán.

Con estos recursos y siguiendo su filosofía de trabajar con el producto que la región brinda, Toshiro y dos ayudantes de su restaurante se preparan para presentar el sabor peruano en la carta del Soneva Fushi, un hotel ambientado como una selva tropical en el atolón privado de Baa, al norte de Male, la capital de Maldivas. La lista incluye causa limeña, anticuchos, papa rellena, arroz con mariscos, parihuela y chupe de langostinos, además de su especial cebiche y tiradito. A fin de año, estos mismos sabores se disfrutarán en el Soneva Gili, paraíso acuático donde Toshiro espera introducir también el pisco sour, la cerveza y vinos peruanos, además de la típica chicha morada, la salsa criolla, la huancaína y el huacatay. Una verdadera colonia de sabor peruano al otro lado del mundo. ●

