

PERÚ, MUCHO GUSTO |||| Feria Gastronómica Internacional de Lima

Dos invitados ponen su sazón

★ XABIER GUTIÉRREZ, JEFE DEL LABORATORIO DEL RESTAURANTE ARZAK, Y EL CHEF VENEZOLANO SUMITO ESTÉVEZ HARÁN DUPLAS CON PERUANOS PARA LA CENA DEL JUEVES 25

●●● Catherine Contreras

La sazón peruana e internacional se unirán en la segunda edición de La Cena. Doce cocineros peruanos trabajarán en duplas, dos de las cuales incluirán al vasco Xabier Gutiérrez y al venezolano Sumito Estévez. Dos personajes distintos.

Xabi (como lo llaman sus amigos) es donostiarra, formado en psicología, pero seducido no solo por la cocina de su San Sebastián natal, sino también por todos y cada uno de los insumos que el planeta produce.

En 1990 conoció a Juan Mari Arzak, el llamado 'Padre de la Nueva Cocina Española' y dueño del restaurante que ostenta tres estrellas de la guía Michelin. Tenía 28 años entonces, cuando experimentó trabajar en la cocina de su restaurante, pero al poco tiempo el célebre chef lo rescató de los fogones para darle una misión tan especial como alocada: investigar insumos y descubrir nuevos sabores para crear platos diferentes.

"En 1991 era un departamento pequeñito en una esquina de la cocina donde una persona liberada del trabajo de sacar comida al restaurante se dedicaba a investigar opciones nuevas", recuerda el jefe del laboratorio Arzak, que en 1998 pasó a ocupar el segundo piso del restaurante, donde se instaló este departamento especializado y donde trabaja junto con cuatro personas.

"Tenemos una buena despensa con 1.380 referencias clasificadas, medidas en una computadora y físicamente en pequeñas cajas. Hay productos de Australia y del Perú, así como de Sudáfrica y China, que están liofilizados o deshidratados. Del Perú tenemos ajíes y una serie de papas que Juan Ma-



ARCHIVO PERSONAL

ALQUIMISTA.

En el laboratorio Arzak, Xabier Gutiérrez liofiliza helados, sopla chocolate, cocina velos comestibles y transforma sabores en texturas tan sorprendentes como sabrosas.

PERFIL

NOMBRE Xabier Gutiérrez Márquez.
NACIÓ San Sebastián, el día de San Fermín.
PUBLICACIONES Ocho en total, destaca "Asfalto culinario" (Premio Nacional de Gastronomía 2005).
TRAYECTORIA Licenciado en Psicología y estudios gastronómicos en la Escuela Superior de Cocina de San Sebastián (1985). Trabajó como cocinero en diversos locales en San Sebastián y desde 1991 es jefe del laboratorio de investigación del restaurante Arzak.

PERFIL

NOMBRE Sumito Estévez Singh.
NACIÓ Caracas, 1965.
PUBLICACIONES "La cocina de Sumito" (15 tomos).
TRAYECTORIA Licenciado en Física (Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela). Director y copropietario del Instituto Culinario de Caracas y conductor del canal de cable elgourmet.com. Publica "Diario de un chef" cada domingo en "El Nacional." Premio Tenedor de Oro 2006, otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía.



LUIS BRITO

ENTREGA. Sumito Estévez, que ama el mar y el producto local, impulsa con su verbo y sazón el movimiento gastronómico latinoamericano.

ri trajo de su último viaje", cuenta este chef que tenía esta visita como asignatura pendiente.

Y aunque Xabier Gutiérrez confiesa que no cocina fuera de casa, con el Perú hará una excepción, pues para La Cena 'apadrinará' un plato tradicional vasco, "pero puesto en escena de manera mucho más moderna. Un guiso que es uno de los más apreciados y espectaculares, porque es totalmente negro, con mucha cebolla, pimienta verde, tomate y tinta de calamar".

CON SUMO PLACER

Sumito Estévez fue físico alguna vez. Un día decidió cambiar la fórmula de su vida y entregar sus días a la cocina, que lo convirtió en un chef viajero y bastante mediático, pues desde el 2003 es una de las caras conocidas del canal elgourmet.com.

Él, como Xabier, vendrá a coci-

nar, pero también a dar una conferencia. "En ella voy a abordar las preguntas fundamentales: de dónde venimos, qué somos y hacia dónde vamos, hablando en un contexto latinoamericano, como cocinero y como movimiento gastronómico", explica el chef, que considera que estamos "en la puerta de algo grande que podríamos destruir por triunfalismos", pues para él no basta con ser una despensa para el mundo, sino que hay que cuidarla, entenderla, clasificarla y documentarla.

Dueño de una cocina "tremendamente latinoamericanista, basada en nuestros productos", Sumito Estévez dará la primera sorpresa de la noche: un plato muy tradicional en su país, con sabor y cultura latinoamericanos y técnicas de alta cocina.

Y así como la curiosidad por su visita es grande para todos aquí, el

chef guarda una gran expectativa en torno a este primer periplo profesional que realiza.

"Al César lo que es del César: el prestigio gastronómico de Sudamérica actualmente está sustentado en el Perú. Es el país que está más organizado en cuanto a movimiento, en términos de proyección internacional, y lo que es más importante: lo ven como una política de Estado. Esos son valores que tenemos que entender todos los demás países del continente", apunta el chef. Y es un hecho que esta Feria Gastronómica Internacional de Lima ayudará en este crecimiento. ●

MÁS INFORMACIÓN

LA CENA
FECHA: Jueves 25, 8 p.m.
LUGAR: Museo de Osma (Av. Pedro de Osma 423, Barranco).
DONACIÓN: 200 dólares.
INFORMES: 256-1580 (Apega).



HOY 10:00 p.m.

Las glorias del voleibol nacional

Denis Fajardo & Rosa García

Aceptan el Desafío y matan en la pista de baile al ritmo de Madonna

además un duelo donde todo puede suceder



OPCION 16

Nahun y Norka Vs. Javier y Ericka

GANAN US\$ 500



OPCION 17

PANAMERICANA

El programa "Bailando por un Sueño" se transmite los sábados a las 10:00 p.m. en el canal 4111. Para más información, llámame al 256-1580 o visita elgourmet.com. #BailandoPorUnSueño