

**ESPAÑA** ||| Primera jornada

Festival de Cine de San Sebastián abrió sus puertas • PÁG. 4

**ENTREVISTA** ||| Protagonista

Argentino Julián Gil en "Los Barriga" • PÁG. 8

# LUCEs

★ EL VENEZOLANO SUMITO ESTÉVEZ Y EL VASCO XABIER GUTIÉRREZ COCINARÁN JUNTO CON DOCE CHEFS PERUANOS ★ CITA EN EL MUSEO DE OSMA ES EN BENEFICIO DEL MERCADO DE SURQUILLO

# Gran



••• Catherine Contreras

**N**o es la primera ni será la última. Es La Cena, cita gourmet programada para el jueves 25 de este mes y organizada por la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), como parte de la primera Feria Gastronómica Internacional de Lima, que promete ser una experiencia única para el paladar como ocurrió en la primera edición (en la que el menú tuvo la sazón de los reconocidos chefs vascos Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz). En esta oportunidad, los invitados a cocinar serán Sumito Estévez (chef venezolano y conductor de "Sumo placer" por el canal elgourmet.com) y Xabier Gutiérrez, jefe de Laboratorio Arzak, restaurante que ostenta tres estrellas Michelin.

Para La Cena ambos chefs cocinarán mano a mano con doce chefs peruanos, con los que formarán duplas para llevar a las mesas un menú en siete tiempos, cuyos platos estarán acompañados por vinos seleccionados por el sommelier Giovanni Bisso.

Después de unas tapas servidas por Marisa Guiulfo y Álvaro Raffo, Sumito y José del Castillo darán inicio a la cena con una crema de caraotas (grano negro venezolano) con mousse de palta y capuchino de hierbaluisa, maridada con espumante extra brut Nieto Senetiner (Mendoza, Argentina). A continuación, Marilú Madueño y Virgilio Martínez harán un tataki de atún con cenizas de miso sobre ají amarillo, emulsión de conchas verdes bebes, cristales de raíces y chutney de sachatomate, bañado con un chardonnay mendocino, el Taymente de la Bodega Huarpe.

El tercer plato, un mero muri que con tuétano fundido sobre cremoso de pistachos, hortalizas y extracto de portobellos, maridado



# cena



con un torrón de Humberto Canale, será obra de Iván Kisicy Alfredo Aramburú. Seguirá la tinta del txipirón, un guiso representativo de la cocina de Arzak y que Xabier Gutiérrez ejecutará junto con Jaime Pesaque; en copa se servirá El Coto de Imaz, un riojano reserva 2001.

Flavio Solórzano y Javier Ampuero continuarán con la quinta entrega: alpaca a las dos texturas con guarnición de papas nativas, maridado con el syrah chileno Maycas del Limarí, para dar luego paso a un plato bautizado por Christian Bravo y Luis Alberto Sacilotto como 'De la cabeza a la cola': carrillera y cola de buey braseadas en malta con puré de habas y arracacha de peras al huacatay; lo acompañará un Altavista gran reserva malbec. Cierra la cena el aporte de Sandra Plevisani: mousse de lúcuma con base de kataifi, con salsas de vainilla y chocolate, acompañado en copa por un Tacama, el albilla de Ica. **Dos invitados ponen su sazón. [c11]**



**TODOS A LA MESA.** Luis Alberto Sacilotto, Christian Bravo y Javier Ampuero (parados) con Jaime Pesaque, José del Castillo, Iván Kisicy, Sandra Plevisani, Virgilio Martínez, Giovanni Bisso y Álvaro Raffo.

JACQUES FERRAND