

PARAÍSO EN LA MESA

Ignacio Medina nos habla de "Edén.pe", libro que celebra la bodega peruana y reúne a los mejores cocineros del mundo

Gastón Acurio y Ferran Adrià se reunieron el año pasado para emprender la aventura que les propuso Medina. En esta imagen, rodeados de los productos que han llamado "revelaciones".





Veintiún productores de todo el Perú aparecen en el libro. "La idea era ir a su encuentro con el producto como vínculo, colocándolo al mismo nivel que el chef", afirma Medina. Arriba, puede verse a una productora en su hermoso campo de quinoa, en Puno.

Ignacio Medina cuenta que la primera comida que probó en el Perú fueron unas humildes papas, cocinadas en una olla de barro, sin agua y a fuego lento. El descubrimiento de ese sabor primario fue como un hallazgo para el crítico gastronómico, acostumbrado a las más elaboradas delicias. Aunque no dice si ese fue el inicio de su intensa relación con el Perú, fue sin duda la punta de la madeja que desde hace siete años lo viene llevando por caminos insospechados.

La última de esas aventuras es "Edén.pe", un libro que muestra la cocina peruana como nunca antes, con los productos y sus productores a la par de los más grandes chefs de la escena gastronómica mundial. "Este es un libro que se plantea en agosto del año pasado, cuando hablé con Ferran Adrià para hacer algo relacionado con su visita al Perú. Al día siguiente, conversamos con Gastón Acurio para hacer el proyecto juntos, y a los tres días ya estaba en Lima", cuenta Ignacio, quien asegura que empezó a trabajar ni bien bajó del avión.

"Lo siguiente fue hablar con Marina García Burgos, quien estaría a cargo de las fotografías. Cinco días después llegó Ferran a Lima y luego venía Mistura, así que teníamos que empezar a movernos". Tras las coordinaciones iniciales, el periodista recuerda que se dedicó a viajar alrededor de trece provincias peruanas para conocer el origen de los veintiún insumos —o "revelaciones", como los han bautizado— que serían

utilizados en el libro. Los recita de memoria: papa amarilla, huairo y huamantanga, choclo, quinua, camu camu, café, cacao, palta, lúcuma, chirimoya, limón, ají amarillo, limo y panca, rocoto, erizo, camarón, paiche, zapallo loche y huacatay.

"Hay que tener claro que la cocina peruana se distingue por la diversidad de productos originarios y diferentes que existen en la despensa nacional", dice el conocido crítico español.

"No podía olvidarme de uno solo. Para hacer este libro dejé todo, excepto la crítica que hago para España. Trabajamos muy duro viajando por el Perú y también por España y Francia". El inolvidable recorrido duró cuatro meses, pero el trabajo estaba lejos de concluir, pues aún faltaba

escribir y editar las más de cuatrocientas páginas que terminó teniendo este proyecto.

LA APUESTA DEL CRÍTICO

Ignacio conversa con nosotros terminando la tarde. Acaba de dictar clases en la Escuela de Mojos de Pachacútec, donde es, además, director académico ad honorem. "Tengo un compromiso personal con ellos", dice. Además, asegura que las dos terceras partes de lo que genere la venta del libro —autoeditado gracias al apoyo de Acurio— serán destinados a la escuela.

"Lo más interesante de hacer 'Edén.pe' fue conocer este país, recorrerlo entero y, sobre todo, hablar con los productores. Ellos son, bajo mi punto de vista, quienes marcan la diferencia. Ellos son quienes mantienen vivos los insumos peruanos, quienes apuestan por tener viva la tradición aunque apenas les dé para comer. La idea era ir a su encuentro con el producto como vínculo, colocando al productor al mismo nivel que el chef. Hay que tener claro que la cocina peruana se distingue por sus productos, no porque sean mejores o peores, sino por la diversidad de aquellos originarios y diferentes que existen en la despensa nacional".

El crítico confiesa que aún se impresiona con algunos de nuestros insumos, como el erizo o el paiche. "El erizo peruano marca mucho la diferencia, no solo porque es muy grande, sino sobre todo porque es muy dulce y delicado,

"Lo que más le sorprendió (a Ferran) fue la dimensión social de la cocina, pues se ha vuelto un agente de inclusión y desarrollo social y económico".

mucho más que el japonés". Por supuesto, agrega que este no es el único. "Todos los chefs que participaron se sorprendieron, porque es difícil encontrar productos 'conocidos' —el limón y el café, quizá—, pero el zapallo loche o el huacatay son interesantísimos y no se exportan. Así como la lúcuma, un producto muy delicado, difícil de exportar y que, al mismo tiempo, forma parte del ADN peruano".

5,5 KILOS DE HISTORIAS

"Edén.pe" es un libro con varios libros dentro, como dice Ignacio. Por un lado, muestra el encuentro de dos cocineros: Gastón Acurio —uno de los artífices de la revolución

(SIGUE)

A la derecha, Gastón y Ferran pasean por el mercado de Surquillo durante una reciente visita del chef español.





Arriba, los chefs españoles Mikel Alonso y Bruno Oteiza se emocionan con un majestuoso paiche. Abajo, Albert Adrià –hermano de Ferran– posa con espigas de quínoa. Astrid Gutsche –esposa de Gastón y su compañera en Astrid & Gastón– luce dichosa con una lúcuma.

Estrellas de la gastronomía mundial como René Redzepi, Mikel Alonso y Albert Adrià celebraron productos peruanos como el paiche, la quinua, el choclo y las papas.



DELICIOSA *variedad*

NO IMPORTA QUE CAMBIES DE OPINIÓN, SIEMPRE HAY UN SABOR QUE CUIDA TU FIGURA.



¿Y TÚ QUÉ *ganarás?* | 



Arriba, Marina García Burgos –fotógrafa del libro– acompaña a Ignacio Medina durante un viaje que duró cuatro meses y los llevó a recorrer el Perú y varios países de Europa. En esta imagen, ambos posan en la mítica cocina de El Bulli.

“Para hacer este libro dejé todo, excepto la crítica que hago para España. Trabajamos muy duro, viajando por el Perú, España y Francia”, cuenta Ignacio. Sin embargo, está seguro de que este “servirá para situar la cocina peruana en lo más alto”.



Sobre estas líneas, la portada de “Edén.pe”, un libro de lujo con 416 páginas que muestra la cocina peruana como nunca antes. En él, Pocho Cáceres hizo las fotos de las recetas.

gastronómica peruana—y Ferrán Adrià, el mítico dueño de El Bulli, considerado hasta su cierre como el mejor restaurante del mundo. Entonces se documenta su paso por el Perú, que fueron diez días que transformaron su manera de ver la gastronomía. “Lo que más le sorprendió fue la dimensión social que tiene la cocina aquí, pues se ha vuelto un agente de inclusión y desarrollo social y económico”, cuenta el crítico español.

Sin embargo, esta publicación también se detiene a explicar los principios de una suerte de “ética culinaria”, que tiene sus bases en la defensa de la biodiversidad, la sostenibilidad de la producción alimentaria y la diversidad cultural mostrada a través de la cocina en nuestro país. “Los demás textos están centrados en los veintidós recorridos: dos páginas son dedicadas al producto, dos más al productor; luego viene una foto del insumo, dos páginas donde los cocineros lo

adoptan y elaboran una receta y, finalmente, una página adicional para una receta realizada por Gastón”.

Así, grandes estrellas de la gastronomía como René Redzepi —considerado el mejor chef del mundo—, Yukio Hattori, Joan Roca, Heston Blumenthal —del famoso restaurante inglés The Fat Duck—, Massimo Bottura —de la Osteria Francisca— o el medallero Dan Barber se codean con chefs nacionales como Pedro Miguel Schiaffino para crear cuarenta y dos recetas en total.

“Esto servirá para situar la cocina peruana en lo más alto”, asegura Ignacio. Entonces observa el libro, con sus tres kilos y medio de historias, personajes y recetas, y no puede ocultar su felicidad. “Me encantó hacerlo”, sonríe. “Al final, ¿no es un libro como una criatura?”.

Texto: FABIOLA NORIEGA
Fotografía: MARINA GARCÍA BURGOS

MOTION DD DE LG

LG
Life's Good

ENCUENTRA LA LAVADORA PERFECTA PARA TI

¿ERES SOLTERO?



NECESITAS RAPIDEZ Y COMODIDAD

• Si no tienes el tiempo suficiente para lavar y secar, la lava/seca de LG te ayudará a ahorrar tiempo y espacio.



• Detecta problemas o desperfectos y diagnostica el error por teléfono.



6 MOTION LAVA/SECA (10.5kg)

¿VIVES EN PAREJA?



NECESITAS AHORRO Y EFICIENCIA

DD MOTOR INVERTER • Ahorra energía, reduce el ruido y tiene 10 años de garantía.

I-SENSOR • Detecta la cantidad de detergente, la temperatura y dureza del agua para un lavado más eficiente.



6 MOTION (8.5kg, 11kg, 12kg, 13kg, 14kg, 16kg, 20kg)

¿RECIÉN CASADOS Y TIENEN UN BEBÉ?



NECESITAS CUIDAR LA PIEL DE TU BEBÉ

• Funciones Principales:

- Baby Care.
- Skin Care.
- Lavado Silencioso.
- Algodón Orgánico.
- 10 funciones más.



6 MOTION LAVA/SECA (10.5kg)



6 MOTION LAVA/SECA STEAM (13kg)

¿UNA FAMILIA CON NIÑOS DEPORTISTAS?

• Indudable, necesitas mayor capacidad. Nuestra lavadora de 13kg con la función lavado de zapatillas es ideal.

