

ASTRID GUTSCHE

La emblemática chef pastelera revela detalles de su nuevo libro y nos cuenta qué significa para ella volver a ser la anfitriona de Astrid & Gastón



En esta imagen, la esposa de Gastón Acurio se luce en la renovada Casa Moreyra, donde muy pronto se inaugurará oficialmente el nuevo proyecto de la pareja. Además, el próximo 10 de mayo presentará "Los guardianes del cacao" en la Feria del Libro de Bogotá.

La presencia de Astrid Gutsche no puede pasar desapercibida, pues basta que entre a un lugar para que todos sonrían. Esa espontaneidad y frescura la han acompañado desde que el restaurante que fundó con su esposo, Gastón Acurio, abriera sus puertas por primera vez en la primera cuadra de la calle Cantuarias, en Miraflores. Ella era la encargada de darle la bienvenida a los clientes, presentar los platos y explicar la historia que había detrás de ellos. "En realidad, eso es lo que más me gusta. Lo que pasa es que al abrir tantos tipos de restaurantes hay más trabajo, que consiste en crear conceptos, cartas, armar

equipos de pastelería, realizar viajes... entonces son tantas cosas que ya no haces siempre lo que más te gusta. Pero ahora voy a estar nuevamente como era al comienzo, recibiendo a la gente en nuestra casa", cuenta con una sonrisa.

Además, se siente muy orgullosa de que sus hijas hayan heredado el amor por la gastronomía y la deliciosa responsabilidad que esta implica. "Las dos han crecido entre ollas, así que a ambas les gusta cocinar. Kiara, la menor, aún no tiene claro si quiere estudiar Arte o Cocina, así que se tomará un tiempo para decidirlo cuando acabe

(SIGUE)



La experta chocolatera cree que las remodelaciones en la Casa Moreyra son una gran muestra de convivencia entre el pasado y el futuro. "El contraste se ve bien y es algo contra lo que ya no podemos ir", explica. En estas páginas, posa en algunos de los espacios restaurados.

el colegio. Ivalú ya está en la Escuela de Hotelería de Lausanne (Suiza). Ella siempre se ha sentido atraída por la adrenalina del servicio".

Sin embargo, la misión de inspirar a sus hijas y la labor que tendrá en el nuevo Astrid & Gastón Casa Moreyra no quiere decir que vaya a dejar todo lo que ha puesto en marcha durante los últimos años. "Tengo dos trabajos además del restaurante: no solo veo temas de cacao, sino de productores y medio ambiente, porque soy guardaparques. Y uno de los problemas gigantes que tenemos en el sector agricultura es el monocultivo. Es decir, se están arrasando cerros de bosque para plantar una sola especie", explica. El haberse involucrado tanto con comunidades nativas del

Amazonas en su búsqueda de nuevas variedades de cacao le hizo entender una realidad de la cual muchos no tienen conocimiento. Por eso comenzó a escribir un libro dividido en capítulos a los cuales llama "sueños" y que están inspirados en los productores. Así, "Los guardianes del cacao" se presentará el próximo 10 de mayo en la Feria Internacional del Libro de Bogotá.

¿Cuál dirías que es el tema central de este libro?

Lo que trato de contarle al mundo es la historia de los peruanos que viven en esa región y las experiencias que, para mí, son muy enriquecedoras. Al mismo tiempo, quiero que la gente sepa que ellos no tienen la vida fácil y este libro es un homenaje a los productores de zonas que han

"Este libro es un homenaje a los productores de zonas olvidadas por el gobierno. Para que esto cruce fronteras han participado los cocineros más grandes del mundo".

"Ahora hablo del cacao, pero puedo hacerlo de cualquier producto que haya en el plato. Eso es lo que siempre me ha gustado, como era antes en Astrid & Gastón".

sido olvidadas por el gobierno. Para lograr que esto cruce fronteras hice participar a los cocineros más grandes del mundo, como Albert Adrià, Massimo Bottura, Alex Atala y chocolateros famosos como Jean-Paul Hévin, Patrice Chapon... todos estos tigres de la chocolatería y de la cocina colaboran con una receta. Es una mezcla de testimonios que cuentan la historia del Perú a partir del cacao nacional y de chocolateros internacionales que se han solidarizado con este tema y nos ayudarán a difundirlo en todas partes. Obviamente, también contamos con el apoyo de los grandes del Perú, como Giovanna Magglio e Iván Murrugarra.

¿Te sientes satisfecha con el resultado?

Creo que este libro va a ser uno de los más completos que haya escrito un homenaje a todos los agricultores. Cuando lo lancemos, los vamos a traer para que ellos mismos se vean. ¡Ay, estoy muy emocionada! Esto no se trata de un reclamo, sino de pintar la realidad tal y como es: mostrar la belleza de nuestros agricultores, de las tierras, la flora, la fauna y los productos, pero también lo que hay detrás de eso. Mira, ahora te estoy hablando del cacao, pero puedo hacerlo de cualquier producto que haya en el plato, porque eso es lo que siempre me ha gustado, como era antes en Astrid & Gastón.

¿Qué era lo más especial de ese trabajo?

Me encantaba contar las historias de los platos y decir qué o quién estaba detrás de cada ingrediente. Es algo muy bonito que siempre hemos intentado hacer. Estoy feliz de reencontrarme con muchos clientes que yo misma atendía hace veinte años. Este lugar es como mi casa, y me fascina trabajar en servicio... Me gusta tanto que hasta me cuesta irme a mi casa porque siempre encuentro algo más por hacer.

Esa experiencia debe haber creado muchas anécdotas, como la que contó Gastón en la carta de despedida de Cantuarias: que a veces tú no sabías si las personas que iban al restaurante eran personajes públicos...

Por más que algunos me decían "tú no sabes quién soy yo, a mí me tienes que sacar la alfombra roja", yo solo los miraba y les respondía: "Primero, acá no hay alfombra roja. Si quieres puedo buscarte una, pero igual tienes que hacer la cola y esperar tu turno" (ríe). Gracias a Dios, eso ya no es así. En estos veinte años ha habido un cambio grande en el Perú y es lindo. Antes había cosas que me indignaban horriblemente y no me dejaban dormir una semana. Incluso podía mandar al diablo a alguien y no me importaba si perdía a esa persona como cliente. Hoy trato de entender que quizás son

[SIGUE]





“Nuestros antiguos clientes buscan reencontrarse con las experiencias que vivieron hace años. Van a esperar algo de la esencia del otro local, por eso estoy acá”.

“El cacao es una gran herramienta contra la pobreza”, afirma Astrid. Ella asegura que si todos en este país consumieran un chocolate al día hecho de cacao nacional, la situación económica mejoraría para muchas comunidades de la selva.

así porque recibieron una educación equivocada y me dan pena, porque pueden tener mucha plata pero son muy pobres en todo lo demás.

¿Cuál crees que sea el mayor reto en esta nueva etapa?

Lograr que este nuevo espacio les guste y hacerles ver que aquí también se puede recrear todo aquello de lo que se enamoraron antes. Cuando hicimos la última cena en Cantuarias invitamos a los clientes que nos habían acompañado siempre. Tuvimos al más tragón, al quejón, al fastidioso, a la más dulce, a la de los chistes rojos... A la larga les tomas cariño por ser tal y como son, porque se vuelven parte del restaurante. Pero estas personas buscan reencontrarse con las experiencias que vivieron hace años, pues son muy de costumbres. Van a esperar algo de la esencia del otro local, por eso estoy acá.



“Esto es un nuevo sueño... Gastón y yo siempre hemos hecho lo que sentimos en este espacio, tratando de difundir el trabajo de muchos peruanos”.

¿Cómo será la experiencia en Casa Moreyra?

Diego Muñoz estará a cargo de toda la cocina. Cuando vas al restaurante, lo que quieres es que te sorprendan, que el plato te cause alguna emoción. La barra es un poquito más casual. Trabajamos con los mejores ingredientes del día, lo cual nos permite hacer platos muy divertidos y diferentes. Por ahí hay uno que otro clásico, pero básicamente buscamos cosas distintas con sabores conocidos. Y en los espacios privados podemos hacer lo que quieran. Si les provoca comerse a Gastón, lo bañamos en chocolate y lo servimos (carcajadas). No, mentira... Él es el hombre más lindo

del mundo, y si me escuchara me diría “¡no digas eso!”. Pero la gente va a estar afuera haciendo cola (vuelve a reír).

¿Volverás a encargarte de la repostería del restaurante?

Ya tenemos al equipo y no me quiero meter tanto, pues me gustaría dejarlos volar y no cortarles las alas. Si me piden un consejo estaré encantada de dárselos, así como de participar en las pruebas, pero lo hermoso es ver que ahora también se puedan expresar otras personalidades.

Imaginamos que debes estar impaciente por la reapertura...

Ya tengo mis primeras reservas con algunos antiguos clientes y no sabes lo emocionada que estoy. Esto es un nuevo

sueño... Gastón y yo siempre hemos hecho lo que sentimos en este espacio, tratando de difundir el trabajo de muchos peruanos. Lo lindo es que encontrarás al mismo personal que estaba en el local anterior y todos se han empapado de los temas nuevos. Porque así como nosotros, ellos también están orgullosos de trabajar con una gran diversidad de productos y de llevarlos a la mesa. Aquí, lo que nunca va a faltar es cariño.

Entrevista: KARINA ARANCIBIA

Fotografía: MARINA GARCÍA BURGOS

Asistente de fotografía: PEDRO ZÉLAYA

Producción: LÍA LÁZARO
Maquillaje: LUIS SALCEDO