



# El cocinero que quería cambiar el mundo

**Por Julia Pérez Lozano**

Gastón Acurio es culpable de muchas cosas. Culpable de que el cebiche –plato nacional del Perú– y los tiraditos estén de moda en el mundo. De que la cocina del país andino se haya hecho un hueco en la gastronomía internacional. De que los propios peruanos reconozcan y gocen de la variedad de su cocina y se sientan orgullosos de ella. De que los niños peruanos ya no quieran ser economistas, ni arquitectos, ni siquiera futbolistas y prefieran ser cocineros como él, como Gastón, que es su ídolo. Tras su cara afable, dispuesta siempre a la risa y a la palabra amable, se oculta una fuerte personalidad. Acurio el luchador, el visionario, el que nunca se rinde, el que fue capaz de enfrentarse con su padre porque no quería estudiar Derecho en la Universidad Complutense, sino aprender a cocinar. Fue entre las cazuelas de la escuela Cordon Bleu de París donde conoció, a

Astrid, su mujer, con la que comparte vida y negocio, pasiones e hijos. Su otra mitad, su otro yo. Eran Astrid & Gastón y así llamaron al restaurante que abrieron en Lima hace 20 años. Fue la semilla de un emporio.

Acurio ha sabido hacer de la gastronomía un instrumento de lucha social con el que devolver a su país el orgullo y la ilusión. Su obra habla por él: 3.000 empleados, locales en 11 países, diferentes modelos de negocio desarrollados y más de 100 millones de

«El plato es una gran arma para construir un mundo más bello y justo»

dólares anuales de facturación. ¿Cocinero? ¿Empresario? Ambas cosas. Hiperactivo, contagia entusiasmo y energía positiva. Está convencido de que «la cocina es

cultura, es identidad, pero sobre todo sirve para cosas mucho más importantes que el propio acto de comer. El plato no es bello si no hay injusticia detrás. Desde él podemos influir positivamente en la vida de muchas personas: campesinos, pescadores, medio ambiente, integración, comercio justo, etcétera. Es una gran arma para construir un mundo más bello y justo».

Situar Astrid & Gastón entre los mejores restaurantes del mundo ha sido un hito, y ha servido de ejemplo y de impulso, no solo para Perú, sino para toda Latinoamérica, que avanza con paso firme en el pelotón de cabeza de la cocina internacional. Como escribió su compatriota el escritor Mario Vargas Llosa refiriéndose al restaurante «la tradicional comida peruana es el punto de partida, pero no de llegada». Además de la carta, se ofrecen dos menús degustación. Uno se llama «Tradicición», el otro se llama «Viaje».

El septiembre pasado era un recorrido imaginario en el tiempo y el espacio por la historia y la esencia de la cocina peruana. Una montaña rusa de sabores que iban de los orígenes a las influencias; del producto casi en estado puro a la compleja fusión criolla; de lo *chifa* (cocina de los chinos en Perú) a lo *nikkei* (cocina de la comunidad japonesa-peruana), haciendo escala en la pasta italiana o en la repostería

francesa. En suma, un compendio –dividido en bocados– de todo aquello que ha contribuido a formar la memoria gustativa de los peruanos; 500 años de fusión culinaria pasados por el filtro de la sutileza, de la técnica, de la búsqueda y del conocimiento. Tarea comprometida –a veces arriesgada– en la que Gastón trabaja apoyado por un equipo multidisciplinar y por Diego Muñoz, el joven cocinero, talentoso e inquieto, que se ocupa del día a día de los fogones de Astrid & Gastón.

«El viaje ha ido cambiando [me cuenta Gastón] interactuando con el arte, con la música, con los productos y el de este invierno relata en cuatro actos el camino que re-

corrieron los emigrantes italianos que llegaron desde Liguria al puerto del Callao (Lima). Cómo trajeron sus sabores y cómo los integraron en la cocina peruana». Cuento los días para volver a Lima con motivo de Mistura, el gran festival gastronómico limeño y emprender este nuevo «Viaje» de la mano de este cocinero con alma de Peter Pan, que sigue persiguiendo sueños.

**Mañana:**

Philharmonic Dining Rooms

**Imagen del interior del restaurante Astrid & Gastón en Lima (Perú).**  
/ EL MUNDO

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 44

**HENDRICK'S**

Si la TELEVISIÓN le ENGORDA póngase a dieta de PEPINO.

ELIJA el CAMINO INUSUAL.

www.hendricksgin.es