Dónde disfrutar de la cocina peruana en España

El éxito de la gastronomía andina se ramifica en nuestro país: sitios para degustar platos criollos, amazónicos, nikkei, chifa...

EMMA SUEIRO- 19/02/2016:

¿Estamos ante un nuevo «boom» gastronómico? Resulta paradójico, porque nos referimos a la **cocina peruana**, una de las más antiguas del mundo. Pero así es. Absoluta tendencia. La cantera de jóvenes chefs y el protagonismo de algunos consagrados está abriendo el camino a esa otra culinaria, milenaria en el país andino pero no del todo conocida en el Viejo Continente, que es la **autóctona y la criolla**, que se une a las ya asentadas nikkei (vertiente japonesa) **y chifa** o china.

A los **ceviches, tiraditos, causas, anticuchos, chupes o ajíes** que gustan tanto al comensal hispano se unen pues esas dos cocinas que no se habían explotado en profundidad y una más, **la amazónica**. Además, se ha dado una vuelta de tuerca y ahora son los chefs peruanos afincados en la piel de toro (como lo hicieron los españoles cuando colonizaron, allá por 1522, llevando a Perú, entre otros países, gran cantidad de productos hispanos) los que traen la riqueza de la Amazonía, tanto en platos, como en vías comerciales. Así es, una **contrarrevolución culinaria**.

Los primeros puestos

Al frente, **Luis Arévalo en su nuevo Kena (Diego de León, 11. 91 725 96 48. Madrid)**. El adalid y pionero de la cocina nikkei en nuestro país, muestra su maestría

en sus espacios: la «Barra», en primera línea de fuego, ofreciendo **cocina japonesa con alma peruana** inédita y refinada; en el «Desenfadado» se abre a su pasión española con eso del picoteo a todas horas (desde 13.00 hasta 24.00 h.); el «Gastronómico», donde se elaboran los platos calientes (el nexo de estos tres es el producto premium traído diariamente del mercado, con el empleo de pescados de nuestras costas), y el «Lounge» para los cócteles, donde el pisco ejerce su protagonismo. Es ahora cuando da a conocer su faceta más personal, al adentrarse en sus**orígenes amazónicos** (nacido en Iquitos) y mostrando su gastronomía, gracias al sistema que ha creado de transporte (antes sólo se podía acceder por el aire) para traer los productos de la Amazonía a Madrid.

Relacionado: Diez buenos restaurantes peruanos en España.

Junto a él, su compatriota **Jorge Muñoz**, que lidera en Barcelona la cocina**nikkei y peruana en Pakta** (propiedad de Albert Adriá y que ostenta una estrella Michelin. Lérida, 5. 93 624 01 77. Barcelona). Da mucho que hablar también Mario Céspedes con su culinaria **«peru-astur» desde su Ronda 14** de Avilés, nombre que ahora suena con fuerza en la capital (Alfonso VII, 20. 985 56 94 09. Avilés (Asturias). Gral Oraá, 25. 91 411 17 30. Madrid). Imprescindibles también **AyG (Ayala, 27. 91 702 6262. Madrid) y Tanta(Plaza de Perú, 1. 91 350 26 26. Madrid)**, de Acurio, el patriarca de esta cocina en el mundo.

Pero de esta «contra» culinaria no se podría hablar sin **Omar Malpartida**. Por su juventud (tiene 26 años) y «bienhacer» gastronómico en su **Tiradito & Pisco Bar (Conde Duque, 13. 91 541 78 76. Madrid)**, lidera un puesto de élite en esta nueva corriente. «Cultivamos en nuestro huerto algunos tubérculos y frutos de la selva amazónica que están dando los mismos resultados, como el ají charapita, el zapayo loche, el sacha culantro, la chonta...». Este cocinero se ha traído a un pionero y joven limeño como nuevo jefe de cocina para que Malpartida pueda investigar y meterse en nuevos proyectos: «Sin hacer excentricidades que puedan confundir, sino cocinar rico, fácil, sencillo y sincero y que la gente lo entienda». «He trabajado con el jefe de cocina del restaurante Alkalde, que es pura tradición, con el que he practicado técnicas como la cocción a baja temperaura», continúa el chef, que planea abrir otros espacios de **cocina más desenfadada y callejera**. Otras técnicas, como el envasado al vacío o procesos coquinarios más antiguos como el socarrat, son, asimismo, empleados por este atrevido y concienzudo chef.

Y no nos podemos olvidar de**Estanis Carenzo**, que ya revolucionó el panorama madrileño cuando abrió **Sudestada** (Ponzano, 85. 91 533 41 54. Madrid) y que se reconfirmó en la cátedra de la cocina chifa al inaugurar hace casi tres años su **Comedor Chifa** (Modesto Lafuente, 64. 91 534 75 66. Madrid); ni de Miguel Valdivielso y sus **Tampu** (Suero de Quinones, 3. 91 564 19 13. Madrid) y **La Cevicuchería** (Téllez, 20. 91 755 79 94. Madrid); ni de Kiko Ceballos y su **Virú** (Claudio Coello, 116. 91 561 77 71. Madrid); ni del restaurador peruano afincado en Salamanca (con una estrella Michelin) **Víctor Gutiérrez** (Empedrada, 4. 923 26 29 73. Salamanca); de restaurantes de Barcelona como **Ceviche 103** (Londres, 103. 93 209 88 35. Barcelona), o el madrileño **Piscomar** (San Isidoro de Sevilla, 4, 91 0 01 45 97. Madrid). Y hay más...