



En el Mundo

## El chef Virgilio Martínez sintetiza en el libro 'Central' la gastronomía peruana



EUROPA PRESS  
PAKTA

*"Perú es una gran despensa", celebra el joven chef*

BARCELONA, 30 Nov. (EUROPA PRESS) -

El chef peruano Virgilio Martínez ha sintetizado en el libro 'Central' (Phaidon) -- nombre de su restaurante en el país andino-- los diferentes rostros de la gastronomía peruana, en una reivindicación del producto autóctono, ya que para el cocinero su país es "una gran despensa".

En rueda de prensa este miércoles junto a Albert Adrià, el cocinero ha defendido que ha llegado el momento preciso para lanzar esta monografía, en la que pone sobre la mesa "la biodiversidad inmensa" del país, que va más allá de su capital: Lima, ha reivindicado.

"Todo lo que crece en el espacio natural lo ponemos en el plato", ha explicado el cocinero, considerando que ésta es la mejor manera de preservar los ecosistemas.

### **LA COCINA ANDINA ES "ARMONÍA"**

Tras conversaciones con los productores, Martínez ha señalado que todavía "se sabe muy poco de Perú" a nivel gastronómico, aunque ha defendido que, a su juicio, la cocina andina busca siempre la armonía.

"Perú es un papel arrugado y es una gran despensa" que sirve para innovar, ha señalado Martínez, aunque ha lamentado que es tan grande la despensa de Perú -- con, por ejemplo un millar de referencias de patatas-- que muchas de las recetas que presenta 'Central' no son aplicables al no ser posible encontrar todos los ingredientes.

Sin embargo, ha destacado que la grandeza de este libro es que está hecho por un cocinero "maduro" junto a un equipo con el que lleva nueve años trabajando, y que su lectura ofrece un viaje a través de este país con 84 de los 117 microclimas de la Tierra.

De hecho, el libro está basado en las diferentes "altitudes y ecosistemas" de Perú imitando la variedad de su paisaje: yendo desde el nivel del mar en el Océano Pacífico hasta las vertiginosas alturas de los Andes, pasando por la jungla Amazónica.

## **EXPLORACIÓN DE LA ALTITUD**

Cada capítulo explora una altitud y sus productos y presenta recetas e ingredientes de los principales platos de Central, además de incluir ensayos personales sobre los viajes y el desarrollo de los platos.

'Central' incluye 150 fotografías del paisaje peruano, entre ellas manglares, desiertos, montañas y el Altiplano, además de las elaboraciones que se sirven en este restaurante, número cuatro de los 50 mejores del mundo y primero de Latinoamérica para el ranking The World's 50 Best Restaurants.

El libro, escrito en colaboración con Nicholas Gill, un periodista especializado en gastronomía y viajes, incorpora textos que abarcan todos los aspectos de la cocina de 'Central' y revelan el funcionamiento interno del restaurante.