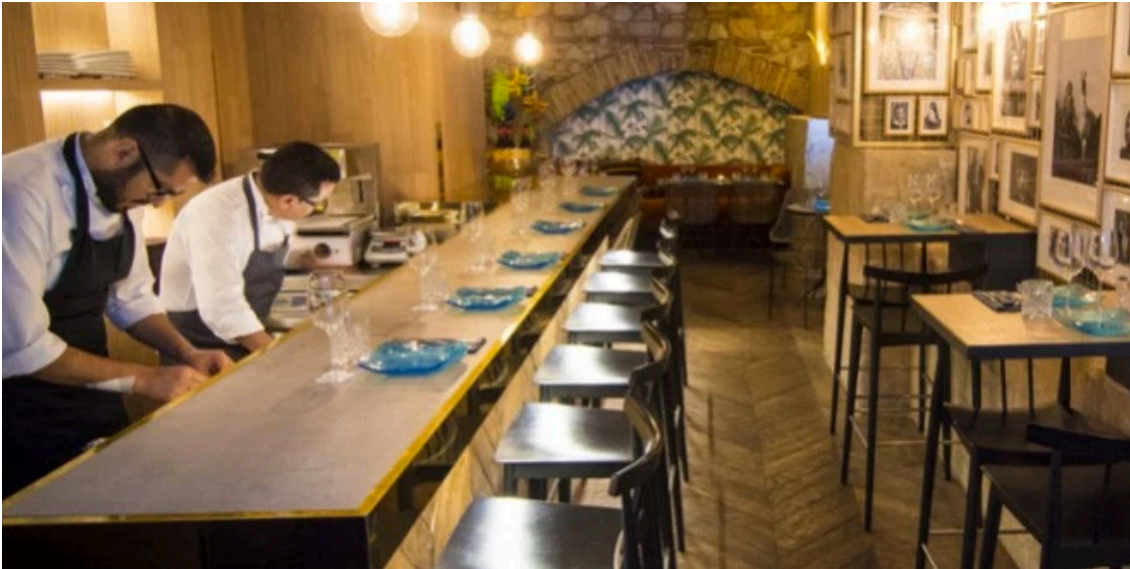


Cocina nikkei: la invasión de mezclar a Perú y Japón en la mesa

9 de diciembre de 2016



Basta picar a la puerta en la dirección convenida, desear *feliz cumpleaños* –palabra clave– a quien te abra y esperar sentado en una mesa para 16 personas. El organizador de las sesiones Nikkei Barcelona (padre japonés, madre chilena) prefiere mantener en la clandestinidad hasta su nombre. Dedicado al sector audiovisual, empezó a improvisar cenas vía Facebook en 2012, animado por la crisis, en principio en su propio piso. Se le ocurrió que lo que su padre, un nipón que emigró a Sudamérica tras la Segunda Guerra Mundial, les guisaba en casa resultaría una propuesta gastronómica original en Barcelona. El evento suele repetirse una vez al mes y también se divulga a través de la plataforma Eatwith, donde particulares que organizan este tipo de comidas dan a conocer los detalles. Tataki de picaña (un corte de ternera brasileño), ramen de mariscos o taco maki (burritos de pollo al jengibre con mayonesa de wasabi) formaron parte del último menú.

La cocina nikkei, que nació a finales del siglo XIX de la mano de los japoneses que emigraron a Perú para trabajar en las haciendas azucareras, hizo su entrada en España por la puerta grande. Reconocidos chefs como Luis Arévalo, peruano formado en restaurantes japoneses ortodoxos como los del grupo Kabuki en Madrid, o Albert Adrià, que la practica en el barcelonés Pakta, fueron de los primeros en interesarse por ella. Se trata de un fenómeno reciente. Arévalo, ahora al frente del restaurante Kena, en primer lugar fundó Nikkei 225 en 2010. Ese mismo año, Albert Adrià viajaba a Perú y se quedaba prendado por “la riqueza” del estilo nikkei, explica a *S Moda*, “por lo bien que combinan la técnica y el producto japonés con los colores y sabores de Perú”. Tres años después abrió Pakta junto a su hermano Ferran, quien llegó a pronosticar que, de toda la gastronomía peruana, sería la nikkei la que mejor funcionaría en el

extranjero. A la fusión japo-peruana, los Adrià añadieron toques mediterráneos en su restaurante, que cuenta con una estrella Michelin. Así, en el menú degustación de 110 euros del Pakta puede encontrarse tofu de aguacate con erizos de mar y dashi, ceviche de corvina con leche de tigre de granada o seta con escabeche de ají amarillo.

De ser una cocina mestiza sin pretensiones, cuyo plato emblemático son los tiraditos –trozos irregulares de pescado que se tiraban sobre el plato y, a falta de salsa de soja, se marinaban con ajíes picados y zumo de limón– lo nikkei adquirió brillo internacional. En junio de 2015, vivió uno de sus hitos: el restaurante Maido, que Mitsuharu Tsumura regenta en Lima, se situó entre los 50 mejores del mundo en el ránking de la revista *Restaurant*. Mitsuharu Tsumura, Micha para los amigos, destacó como “lo más lindo” que por primera vez un restaurante nikkei entrase en una lista como esa. Además de Mitsuharu Tsumura, que a finales de octubre estuvo presente en el Star Chefs de Nueva York, otros grandes nombres que han puesto a la cocina nikkei en órbita son Nobu Matsushisa, flamante propietario de la cadena Nobu con Robert de Niro como socio, y Humberto Sato, propietario de Costanera 700.

Tocado el cielo gastronómico, lo nikkei se extiende ahora por restaurantes más pedestres. De las cenas clandestinas de Nikkei Barcelona a **la barra japo-peruana del Kokka, con capacidad para 25 personas**. Con una plancha selladora por toda cocina, el chef peruano Juan Ontivo y la japonesa Kyoko preparan ante los ojos del cliente los platos de una carta híbrida en la que destacan ostras en su versión nikkei, con leche de tigre y maracuyá, y varios tipos de causas, un plato precolombino elaborado a base de patata. Otras opciones en la capital catalana son el más modesto **Pacífico y Sur**, en el Poble Sec, y **Ají**, junto al Casino Barcelona.

Pakta, también en Barcelona, ofrece cocina nikkei.

Incluso un restaurante en Avilés, **Ronda 14**, ha conseguido el más difícil todavía de la fusión, incorporado elementos asturianos a la cocina nikkei. La propuesta se plasma, por ejemplo, en un niguri de ternera japonesa wagyu con cabrales. Con gran éxito de crítica y público, Ronda 14 abrió más tarde sucursal en Madrid, en el barrio de Salamanca.

¿La hibridación de lo nikkei no conoce límites? Albert Adrià recuerda que se trata de una cocina de producto con gran protagonismo del pescado, una materia prima cara, por lo que “lo que el mercado aguanta, precios de unos 30, 40 euros, son difíciles de ofrecer manteniendo la calidad”. También destaca el esfuerzo que lleva a cabo tanto en Pakta como en el mexicano Hoja Santa –también con una estrella Michelin– para conseguir los ingredientes que le sirvan para reproducir los sabores genuinos de estos países. “Viajamos a Perú y traemos cosas, tenemos agricultores que nos plantan aquí algunos productos específicos, intentamos que los ajíes sean al natural, hacemos nosotros siempre las pastas”, especifica.

Desde otro punto de vista, el organizador de Nikkei Barcelona argumenta que ésta fue en origen una cocina de inmigrantes, aunque ahora adopte “una connotación chic cuando llega a las ciudades”. Defiende que los nikkeis como él –también hubo abundante inmigración japonesa en Brasil o Chile– tienen el patrimonio de haber saboreado esta fusión desde pequeños. En su caso, explica, vivió su “momento Ratatouille” al reproducir un caldo dashi que su padre intentaba reproducir con lo que podía, sacando algas del mismo mar de Valparaíso. “Lo logré”, pensó, mientras sorbía la cuchara.