La cocina como arma de transformación social

El chef peruano Gastón Acurio explica cómo la cocina contribuye al desarrollo de los países y comunidades en el Fundació RBA ante una audiencia de más de 800 personas. Con la periodista gastronómica Cristina Jolonch presentando el acto y conduciendo la conversación con Acurio, el Auditorio de la Fundació RBA convocó a una audiencia repleta de personalidades, muchas de ellas del ámbito gastronómico como los chefs Joan Roca, Sergi Arola, Oscar Manresa, Ever Cubilla, Carles Tejedor y Oriol Castro.

Bajo el título “La revolución de la cocina peruana”, Gastón regresaba de Euskadi, donde estuvo presentando la primera edición del premio Basque Culinary World Prize, llamado a ser uno de los premios más importantes del mundo en gastronomía. Acurio forma parte, junto a otros cocineros como Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Massimo Bottura, Michel Bras o René Redzepi, del consejo internacional del Basque Culinary Center, que preside Joan Roca. El premio reconocerá a los chefs que usen la gastronomía como motor de cambio.

Gastón explicó que el germen de este galardón se gestó cinco años atrás, en Lima, cuando varios cocineros firmaron la “Carta de los cocineros del futuro”, en ella trataban de estimular a los jóvenes a entender que la cocina esconde un poder que ahora empieza a ser utilizado en su dimensión real, pues no es solo un territorio lúdico sino que puede llegar a ser una herramienta muy poderosa para generar muchas cosas buenas”. Añadió que “es el momento oportuno para reconocer a los profesionales que están trabajando y generando un gran impacto, social, tecnológico, medio ambiental o económico”.

El compromiso humanista de Gastón Acurio pasa por entender su posición privilegiada con responsabilidad y compromiso hacia valores como la salud, la educación, la nutrición, la sostenibilidad y el progreso social y económico. En su camino por generar espacios de aprendizaje y devolver a la sociedad peruana cuánto ésta le ha dado, Gastón Acurio explicó cómo la Escuela de Cocina Pachacutec, ubicada en una de las zonas más desfavorecidas de Lima, ha ilusionado con un futuro profesional a jóvenes con riesgo de exclusión social. Y apuntó otro gran proyecto que espera poder llevar a cabo: una gran universidad de hospitalidad en Lima que forme desde una perspectiva técnica y humanista a los futuros líderes de la hostelería, la restauración y el turismo.

La trayectoria de una de las personalidades peruanas más reconocidas a nivel mundial fue repasada por Cristina Jolonch, que quiso conocer si había habido un detonante que explicase su particular visión de la cocina. Acurio contó que su sueño de juventud era tener un restaurante que rindiese homenaje a la cocina clásica francesa. Eso significaba, necesariamente, representar una cultura que no era la propia y que, con el tiempo, el proyecto inicial fue transformándose en una necesidad por encontrar un sentido identitario que celebrase los motivos de lo que siempre habían sido las alegrías más importantes de la vida cotidiana peruana: “el ají amarillo, el rocoto del chupe de camarones, las papas de la causa, el picantico del ceviche...; dejamos de soñar con lo foráneo y descubrimos la diversidad biológica, nuestros productos, historia, legado y fuimos articulándolo un movimiento llamado cocina peruana".

En 2005 el chef se propuso que el ceviche enamorara al mundo. Diez años más tarde, con el ceviche totalmente universalizado y convertido en icono de Perú, Gastón siente que "todavía

queda mucho por compartir: productos, recetas, conceptos". Y considera que "la oportunidad es seguir sorprendiendo y generando alegría".

El chef, que es propietario de 45 restaurantes repartidos por todo el mundo y emplea a más de 3.000 personas, ha sido noticia recientemente tras anunciar que regresará a capitanear la creatividad y el equipo de su restaurante bandera en Lima, Astrid&Gastón. Anoche, en Fundació RBA, compartió 3 visiones para la nueva etapa del restaurante. La primera es conseguir que los mejores productores se desvivan por proveer al restaurante; la segunda, que todos los chicos apasionados con cocinar quieran aprender tras los fogones de Astrid&Gastón; y la tercera, que los comensales que acudan a conocer la propuesta gastronómica del restaurante, deseen regresar al día siguiente y repetir.

Mario Vargas Llosa, Premio Nobel de Literatura 2010, se ha referido a Gastón como el hombre que más ha hecho en la enseñanza de los peruanos para apreciar el gran valor que posee la herencia gastronómica de su tierra. "Nadie ha hecho tanto como él para que el mundo pueda descubrir que Perú, un país que tiene tantas carencias y limitaciones, posee una de las cocinas más variadas, inventivas y refinadas del mundo, una que puede competir sin ningún tipo de limitaciones con las más famosas, como la china y la francesa". Con este acto, la Fundación RBA se suma a los reconocimientos mundiales que ha recibido Gastón Acurio por su compromiso con la gastronomía como motor de transformación social, cultural y económica.

“La revolución de la cocina peruana” se integra en un ciclo de ponencias con personalidades de diversos ámbitos que persiguen fomentar el diálogo, promover las ideas y difundir la cultura en todas sus vertientes.

Fuente: RBA