

ENTREVISTA

JAVIER IPARRAGUIRRE

Chef participante en 'Madrid Fusión 2011'

“EL ARROZ ES PARA LOS PERUANOS COMO EL PAN PARA LOS CANARIOS”

Carmen Santana
 Las Palmas de Gran Canaria

Pescados frescos, mariscos, arroz, carnes y muchos aliños con picante y limón principalmente, son ingredientes principales en la cocina de Perú, que estos días se ha mostrado al mundo a través del escaparate de la cumbre gastronómica internacional Madrid Fusión 2011.

Por primera vez, la convocatoria se ha abierto a una de las gastronomías hispanoamericanas emergentes, Javier Iparraguirre (Lima, 1986) es chef del restaurante Segundo molle, en Las Palmas de Gran Canaria, y el único que trabaja en los fogones del Archipiélago que está presente en este hito gastronómico para su país.

— Usted lleva pocos meses en Gran Canaria trabajando para una franquicia peruana, una firma en la que se formó como chef. ¿Cómo encuentra el paladar en las islas para esa cocina que ahora se está dando a conocer?

— Desde octubre llegamos para hacernos cargo de la cocina del restaurante. Y antes de su apertura anduvimos durante un mes haciendo pruebas con diverso tipo de público. Se trataba de realizar una encuesta sobre los gustos de la gente respecto a los platos, las salsas... Algo importante a la hora de confeccionar la carta y sobre todo, darles el punto a las recetas de acuerdo al paladar del cliente. Y al tiempo que adaptamos.

— ¿Habría que hacer muchas variaciones?

— Algunas. Comprobamos que a la mayoría de los canarios no les gusta mucho el picante, no están acostumbrados a las comidas con él. Nos hemos tenido que adaptar a eso y suavizar los sabores. Otra diferencia es que ustedes comen casi siempre acompañados de pan, los platos peruanos, en vez de pan nos servimos mucho de arroz, es la granjería de casi todos los platos.

— Una reminiscencia de la influencia asiática.

— Sí, nuestra cocina tiene mucho de fusión: cocinas de la cocina japonesa, pasta, de la italiana, la influencia, también española. Pero todo con la mano y los productos de Perú.

— Si tuviera que elegir, ¿qué tres alimentos o platos diría que identifican inequívocamente la cultura gastronómica de su país?



El chef Javier Iparraguirre con dos platos típicos para servir en el restaurante Segundo molle. | 117

“Tuvimos un mes de pruebas con el público canario para adaptar los sabores picantes al paladar de las islas”

— Como ingredientes principales escogí, sin dudar, el limón y el ají (picante) para marinarlos y aliños, y la papa amarilla. Y como platos, el cebiche, pescado o marisco marinado, el lomo saltado, lo que ustedes llaman solomillo, y el ají de gallina. Creo que son tres ejemplos que pueden definir muy bien el sabor de la cocina peruana.

— Pan por arroz, poco gusto por el picante... Las diferencias son explícitas pero, ¿ha encontrado alguna similitud en lo que sale de los fogones de su tierra y en lo que se come en un lugar como Gran Canaria?

— Para la verdad es que he traído poco tiempo para probar la gastronomía canaria. Al menos he comido papas arrugadas y injera picón. Y también algunas recetas con pescado. Es una singularidad pendiente para mí. Sin embargo, fuera de la gastronomía, no me ha costado hacerme con la vida en la isla. La gente es muy amigable, como la limeña, y el clima también ayuda mucho.

— Su experiencia en España está siendo algo vertiginosa. Hace pocos meses llegó para trabajar en Las Palmas y, estos días, directamente a Madrid Fusión.

— Sí. Soy el único chef peruano que trabaja en Canarias que ha participado en este evento. Para mí carrera es muy importante por que es la primera vez que la gastronomía de mi país ha estado representada. El despliegue ha sido destacado por que hemos trabajado una veintena de cocineros para presentar al público los platos más representativos.

— ¿Y qué le ha tocado a usted?

— Pues los platos fríos. Hemos elaborado cebiches, trufidos (pescado cortado en tiras y marinado al limón) y cunas.

— ¿Cunas?

— Sí. Es un plato también tradicional. Se hace con papa amarilla, de Perú, que se sancocha. Después se prensa y se realiza una masa con ella. Seguidamente se rellena y puede hacerse con diversos ingredientes: pulpa de cangrejo, pulpo, agnoli...

— Parece muy rico y tentador para una tradición culinaria, como la canaria, que se apoya mucho en la papa.

— Sí, claro.

— ¿Para cuántas personas han cocinado?

— Hemos dado un almuerzo para 1.200, y en el último día de Madrid Fusión.

— Un desafío para la gastronomía peruana y su logística.

— En efectos. Empleamos unos 150 kilos de pescado, de corvina; unos 30 de papa amarilla traída de Perú; 400 kilos de limones, también peruanos, y unos 100 de ají amarillo, el picante por excelencia.

Tchin Tchin
 ESPECIAL NAVIDAD

TU 2º y 3º
 PAR DE GAFAS
 POR TE MÁS*

PRORROGADO HASTA EL 31 DE ENERO

En SANTA CRUZ DE TENERIFE:
 C.C. Gafas Tenerife - Tel. 922 21 91 18
 C.C. Gafas Santa Cruz Tenerife - Tel. 922 21 91 18
 En LAS PALMAS de Gran Canaria y Llanes, Tel. 922 21 91 18

ALAIN FLELOU
 OPTICO