

"A la selva me he metido de cabeza y con ilusión"

Miércoles 27 de junio del 2012 | 12:42

"No podría hacer una cocina comercial, me aburriría. Me gusta el riesgo, ver, probar; quiero que mi cocina sea única". Schiaffino lo está logrando.



Foto: David Vexelman.

Pedro Miguel Schiaffino, Chef

Autor: Gonzalo Pajares.

gpajares@peru21.com

Malabar, su restaurante, es el 62 mejor del mundo, y acaba de abrir Amaz (La Paz cuadra 10, Miraflores), su inserción en la gastronomía de la selva. Pedro Miguel Schiaffino, para placer de sus comensales, no descansa.

En el documental Perú sabe le muestras la selva a Ferran Adrià. ¿Cuánto sabe el Perú?

De la selva, nada (ríe). Esto debería preocuparnos. La sentimos como si no fuera nuestra, y mira que el 60% de nuestro territorio es Amazonía. Milenariamente, Andes y Amazonía se abrazan, se confunden, han intercambiado sus culturas.

¿Recuerdas cuándo hiciste 'click' con la Amazonía?

Hace unos diez años. Fue un proceso de admiración: era otro universo, viví asombro tras asombro, no me había imaginado algo así en el Perú, con una cultura y gente distintas.

No estabas en busca de algo que te diferenciase...

Nunca haría algo así. Ya conocía algunos peces pues los había visto en el terminal pesquero, pero no me atrajeron. Sin embargo, en La Parada y en otros mercados sí me llamaron la atención sus vegetales, sus frutas, sus especias. Es decir, conocí su despensa

por curiosidad y por entusiasmo, pues los cocineros somos como niños que están siempre sorprendiéndose con lo nuevo. Así fui formando la filosofía de mi cocina.

Te diste cuenta de que esos ingredientes corresponden con tu forma de entender la cocina...

De eso me di cuenta después. Yo sigo mis instintos y, luego, ato cabos. Siempre me gustó la naturaleza, quise ser biólogo y, de pronto, apareció la selva. Quizás mi diferencia está en que, en la cocina de autor, nadie más ha trabajado la Amazonía. Hoy, a la selva me he metido de cabeza y con ilusión (risas). Hay que tener paciencia porque estamos empezando de cero.

Me parece bueno que se mire a la selva, pero, ¿cómo evitar que el desarrollo no sea el inicio de la destrucción de su ecosistema?

Por medio de la educación. Nadie puede querer lo que no conoce. Y cuando se conoce, se entiende. Además, el tema mediático que hoy hay alrededor de los cocineros se puede usar para comunicar, para generar bienestar y para explicarle a la gente la necesidad de conservar la Amazonía. Nuestro mensaje es conozcamos, aprovechemos, cuidemos y protejamos. Para esto hay que tener una política de trabajo y valores bien interiorizados, y no tengo duda de que nuestro mensaje será entendido y permanecerá en el tiempo. Sin embargo, más que discursos, a mí me gusta hablar de los productos, de la despensa amazónica, es decir, del conocimiento.

En Malabar, los insumos de la selva son una parte de tu cocina; en Amaz, en cambio, son tu cocina...

He allí la diferencia. En Malabar no podría hacer una cocina comercial, me aburriría. Me gusta el riesgo, ver, probar; quiero que mi cocina sea única, distinta. Podría hacer pastas, pero la pasaría mal. Cuando algún plato me aburre, por más que se venda, lo cambio; no me importa perder clientes. En Malabar siempre me interesó generar conocimiento, un mercado para los productos de la selva, promoverlos, pero los usaba de manera personal. Pero no pudimos generar este mercado porque nuestro consumo es pequeño. Sin embargo, con Amaz sí creemos que esto es posible pues nace con la idea de ir a otros países de América Latina. Su concepto: la cocina amazónica, ojo, no peruana, sino amazónica y latinoamericana, pues Amazonía hay en Brasil, en Perú, en Colombia, en Ecuador, en Venezuela; y toda esta región comparte cultura, conocimientos, ingredientes, técnicas de cocina, etcétera. Amaz es cocina regional amazónica y busca construir un nuevo lenguaje, siempre pensando en el futuro, pues la cocina amazónica no ha evolucionado, se ha mantenido muy rústica; como dijo Adrià, "es antropológica".

Tanto quieres a la selva que hoy eres uno de los promotores del Salón Nacional del Cacao...

El cacao es endémico de la Amazonía. Dicen que proviene del Pacaya Samiria, que de allí viajó a Centroamérica, donde se convirtió en una bebida y en chocolate. Para mí, es el fruto bandera de la Amazonía. Hoy se cotiza en bolsa, es un commodity extraordinario, Perú es un gran productor en calidad y cantidad. Podemos elaborar el mejor del mundo pues tenemos cacaos nativos y criollos extraordinarios. Eso sí, para que se mantenga en el tiempo, debemos apostar por la calidad.

Su importancia también es social...

Es un cultivo alternativo que ya ha demostrado sus ventajas frente a la coca. Y a partir del cacao se puede empezar a sembrar y vender frutas como el macambo, el copuazú, que no solo tienen un valor nutricional sino medicinal, algo que es fundamental y que, hoy, el

mundo aprecia. Lamentablemente, esta información, este vínculo del nativo, del hombre local con la naturaleza, se está perdiendo.

AUTOFICHA

- Consumía paiche de río, pero conocí la realidad y me enteré de que es un recurso en peligro. Hoy solo lo compro si viene de piscigranjas. Si no conoces, no proteges.

- Hoy, que están de moda las 'denominaciones de origen', debemos aprovechar las posibilidades que ofrecen nuestros cacaos nativos y criollos.

- Malabar subió 25 puestos en la lista de los mejores restaurantes del mundo. Estamos en el 62. No lo esperaba. Es un premio a mi equipo, gente buena y sencilla.