

"LATINOAMÉRICA TIENE SALSA"

ENTREVISTA A GASTÓN ACURIO



"Latinoamérica tiene salsa"

"*Latinoamérica tiene salsa*"

Manuel de Rivero

PALABRAS CLAVE Cultura local | Modernidad | Ética | Vanguardia
| Solidaridad

KEY WORDS Local culture | Modernity | Ethics | Avant-garde | Solidarity

Manuel de Rivero

51-1 Arquitectos (Lima) / Supersudaca

Lima, 2011

Resumen_

En esta entrevista con Manuel de Rivero, Gastón Acurio analiza el momento en que vivimos: Europa no puede sustentar la sociedad de bienestar y enfrenta serios retos para renovarse; por otro lado, la sociedad norteamericana está abrumada por una visión extremadamente individualista y consumista. Enfrentada a eso, Latinoamérica se muestra generosa, dispuesta a devolver la ilusión a consumidores apagados, sin emoción por la vida.

La entrevista repasa diversos conceptos comunes a la cocina y la arquitectura, como modernidad y vanguardia. Hoy, dice Acurio, ser moderno es mirarnos hacia adentro, en busca de una verdad que el mundo pueda hacer suya. Vanguardia, por su parte, es promover el comercio justo y la inclusividad.

Para Acurio está surgiendo una nueva ética: Latinoamérica enseña a relacionar el éxito con la solidaridad, el lujo con el compromiso, la estética con la ética.

Acurio señala que hace restaurantes en el mundo para que su país esté más orgulloso de su cultura. Sobre el posicionamiento de la cocina peruana en el mundo, sostiene que se debe a la unión entre los cocineros. Perú se cansó de las historias de derrota.



Imagen superior e inferior: "Feria Gastronómica Mistura", de 51-1 Arquitectos (Supersudaca Perú). Lima, 2011.

Para Gastón Acurio, uno de los 20 chefs más influyentes del planeta, hoy los latinoamericanos tenemos la oportunidad de enseñar al mundo cómo hacer las cosas. Para Acurio, Latinoamérica enseña a relacionar el éxito con la solidaridad, el lujo con el compromiso y la estética con la ética.

Hay un interés muy grande por Latinoamérica. Nuestra imagen está cambiando. Si antes usábamos el ingenio, era para sobrevivir. Hoy, en cambio, lo usamos para innovar. Empezamos a tener cosas que decirle al mundo. Tú eres un portavoz de la cultura peruana y te has convertido en una de las figuras que lideran este proceso histórico. ¿Cómo surge este cambio?

La historia de la humanidad se ha escrito en función de procesos donde muchas veces intervienen las coincidencias y los golpes de suerte. Hoy vivimos un momento histórico. La anhelada Europa se hizo vieja, está llena de conflictos, no puede sustentar la sociedad de bienestar y enfrenta serios retos para renovarse. Por otro lado, la sociedad norteamericana está abrumada por una visión extremadamente individualista y consumista. Los resultados de esta visión económica son evidentes.

Frente a todo esto estamos nosotros, América Latina, el mundo de las oportunidades. Frente al pesimismo de los ciudadanos de Europa y Norteamérica, estamos los ciudadanos optimistas, llenos de sueños, de recursos, de ideas, de sabores, de formas, de oportunidades conceptuales. Frente a ese egoísmo estamos nosotros, generosos, esperando impacientes que el mundo haga suyas nuestras ideas.

En la reciente feria gastronómica *Mistura*⁽¹⁾ lanzaste la campaña “Latinoamérica tiene salsa”. ¿Qué significa?

En una lectura más superficial, significa que así como China produce mercancías en serie para abastecer ciertas necesidades específicas del mundo, nosotros producimos color, ritmo, salsa, en el sentido más amplio del término. Salsa lista para inundar el mundo de alegría. Salsa para devolver la ilusión a consumidores apagados, sin emoción por la vida.

En una lectura más profunda significa que los latinoamericanos podemos contar historias hermosas, emocionantes, sensorialmente intensas. Que nuestras historias pueden ser rentables, exitosas, protagónicas en la cocina, en la arquitectura, en las artes, en las ciencias, en la reconexión del hombre con la naturaleza, en los nuevos paradigmas que debe asumir la humanidad para sobrevivir. En concreto, significa que Latinoamérica enseña a relacionar el éxito con la solidaridad, el lujo con el compromiso, la estética con la ética. “Latinoamérica tiene salsa” es la unión de los **cocineros conscientes**.⁽²⁾

La clave es esta: tenemos que entender que la pelota ya no está en la cancha del consumidor global. El consumidor global nos está esperando. Hoy, más que nunca, le alegramos la vida a la gente del mundo, sin robarles nada, sin conquistar nada, sin armar guerras falsas, simplemente con lo que somos, con nuestro ritmo. En este mundo lleno de desilusión, apareció una Latinoamérica luminosa, llena de ideas conceptualmente muy modernas.

(1) *Mistura*, una de las iniciativas generadas en Lima por Gastón Acurio, es una feria gastronómica que convoca en una semana cerca de 400 mil visitantes.

(2) Gastón Acurio, el brasileño Alex Atala y otros reconocidos cocineros de América Latina como Sumito Estévez (Venezuela), Narda Lepes (Argentina), Dante Liporace (Argentina), Enrique Olvera (México), Mikel Alonso García (México), Matías Palomo (Chile), Tomás Olivera (Chile), Pedro Miguel Schiaffino (Perú) y Mitsuharu Tsumura (Perú) han unido esfuerzos en una campaña que promueve los valores gastronómicos, sociales y culturales de la región.





¿Cómo entiendes la modernidad?

Antes, ser moderno era mirar a Europa e interpretarla. Hoy, ser moderno es mirarnos hacia adentro, en busca de una verdad que el mundo pueda hacer suya. Estamos históricamente acostumbrados a europeizarnos, americanizarnos o japonizarnos. Hoy tenemos la oportunidad de latinoamericanizar el mundo.

El cambio obedece a una alineación de situaciones críticas en ciertas partes del mundo, ¿y a qué más?

Vivimos una oportunidad, un momento histórico. Perú se cansó de las historias de derrota. Son factores que se juntan y se aprovechan.

En Perú ha sido bien claro el alineamiento: nuestra riqueza cultural y nuestra diversidad ecológica son una oportunidad para una nueva ética.

Claro, ¿cuál es la filosofía latinoamericana?, ¿qué se debería compartir con el mundo? Nuestra filosofía enseña que el mundo no está hecho de exitosos y derrotados, sino de seres humanos que comparten sus derrotas y sus éxitos. Si yo tengo éxito, mi principal objetivo es que los demás también lo tengan. Si otro tiene un fracaso, voy a ser el primero en ayudarlo, y cuando yo tenga un tropiezo vendrán a ayudarme a mí. Nadie debería celebrar su éxito sabiendo que alguien llora su derrota. Si tengo un restaurante, los que están conmigo, los campesinos, los productores y los pescadores tienen que estar bien.

Los consumidores abrazan la idea de un comercio más justo a través de mis platos. En lugar de pedir camarones en veda, los clientes se convierten en comisarios de la veda. Apelo al orgullo, a ser parte de una historia. Ese principio sirve en la minería, en la pesquería, en la industria, en la arquitectura, en la educación, en la política, en la medicina: en todo.

(3) Almirante peruano, considerado el mayor héroe nacional de su país (1834-1879).

Es como lo que hizo Miguel Grau,⁽³⁾ cuando hundió el barco del comandante Prat.⁽⁴⁾ Lo primero que hizo fue recogerlo y escribirle a la esposa.⁽⁵⁾ ¿Y quién es Miguel Grau? Un gran héroe. ¿Por qué? Por ese gesto.

(4) Arturo Prat (1848-1879): marino y abogado chileno, considerado el máximo héroe naval de su país. Fue comandante de la corbeta Esmeralda.

Tenemos la posibilidad de ser héroes en cada minuto, cada vez que ganamos algo, cada vez que triunfamos. Cada vez que logramos algo tenemos que pensar en la forma de hacer que nadie pierda, que todos ganen.

(5) Carmela Carvajal (1851-1931).

Te invitan a diferentes lugares del mundo para hablar de Perú y Latinoamérica. ¿Qué impresión se llevan de nosotros los que nos ven desde fuera?

Ya no ven a Latinoamérica como el continente de los fracasos. Nos ven como un continente de sueños. Cuando piensan en Perú, por ejemplo, piensan en magia, en experiencias únicas, sensoriales, emocionantes, que van a enriquecer sus vidas. Todos quisieran venir un día en busca de esas experiencias.

¿Qué es mayor en América Latina, las diferencias o las similitudes?

Con toda su diversidad, al menos en el territorio de la cocina, priman las similitudes. La gran coincidencia es que todos queremos mirarnos hacia adentro y usar nuestros productos, aunque los consumidores locales todavía tengan cierto afrancesamiento. Esto ocurre porque todavía, si bien abrazamos lo propio, no logramos consolidar la unión. Algunos latinoamericanos siguen viéndose como competidores. ¡Por favor! Si quiero llevar la comida peruana a los mercados del mundo, y no veo a un cocinero peruano como mi socio y mi aliado, sino como un competidor, estoy peleando por las migajas de una torta que no existe. Si hemos logrado posicionar la comida peruana en el mundo es por la unión entre los cocineros. Hemos logrado romper esa barrera de vanidades, de egos, de ambiciones personales y, sobretodo, de miedos, de desconfianzas, para pasar a un estado superior de trabajo en equipo. Y, lamentablemente, eso es lo que todavía no ocurre en algunas comunidades de América Latina.

En Perú este discurso es una actitud que se propaga a otros territorios, al de la moda, por ejemplo. Cuando esto suceda en la música, en la arquitectura, etc., todo va a florecer mucho más rápido. Hay que acabar con los miedos, los egos, las vanidades y las inseguridades que uno lleva dentro. Hay que librar batallas internas y personales.

Has logrado una cosa muy extraña. Normalmente “vanguardista” es alguien que trabaja una cosa muy específica, a una escala prácticamente artesanal; y lo grueso, lo masivo, es considerado “comercial”. Pero tú has logrado ser vanguardia y, al mismo tiempo, levantar este imperio⁽⁶⁾ que todo el mundo reconoce, con franquicias y restaurantes de todo tipo. Para nosotros eso es inédito. Es difícil ver una corporación así que esté a la vanguardia de la arquitectura.

Tendemos a demonizar o estigmatizar porque confundimos los principios. Yo no hago restaurantes para hacerme rico, esa es la primera regla. Los hago porque es una misión encomendada: hacer restaurantes en el mundo para que mi trabajo contribuya globalmente al desarrollo de la marca del Perú. Detrás de esos restaurantes que se replican hay un objetivo: la presencia cultural de un país. El objetivo no es ganar más plata, el objetivo es que nuestro país esté orgulloso de su cultura. Al tener estos principios por delante, nunca vas a renunciar a incorporar a los productores, a todos los actores de nuestra biodiversidad, a nuestro capital natural.

Me han cuestionado cómo puedo abrir restaurantes fuera y, al mismo tiempo, promover mi cultura local y el comercio justo. Pero no hay ninguna contradicción. Yo viajo con cinco ingredientes. Mi filosofía es comprarle a productores locales. En Lima o donde sea. En Nueva York, por ejemplo, solamente le compro pescados a los que se asocian libres. Otros productos se los compro solamente a agricultores orgánicos. Siempre apoyo a la comunidad local. Lo reprochable sería que yo llegue a Nueva York con mis pescados peruanos, con mis verduras y todo lo demás.

(6) El restaurante Astrid y Gastón tiene locales en diez países.

El bistró Tanta está en cinco países.

La cebichería La Mar está presente en ocho países.

Otros emprendimientos: La Pepa (jugos), Panchita (anticuchos), Madam Tusan (chifa), Chicha (comida regional), Pardos Chicken (pollo a las brasas).



Llegas con tus ajíes.

Llego con cinco ingredientes que son el ícono de mi peruanidad. Como llegan los japoneses. Yo no llevo a invadir, llevo a alegrar, a hacer que la vida del neoyorkino sea más bonita.

¿Y el riesgo de que al crecer tanto te conviertas en una “fábrica de salchichas”?

Eso no va a pasar, esta compañía nació como un hermoso pequeño restaurante. Si no puedo hacer hermosos y pequeños restaurantes, no tiene sentido que los haga.

Entonces, se replica el primero...

Cada gerente, cada jefe de cocina, cada jefe de sala tiene la misión, independientemente de que pertenezca a una compañía, de hacer un hermoso y pequeño restaurante. La Mar en Nueva York no tiene nada que ver con La Mar en San Francisco. Hay un hilo conductor que es “lo peruano”, ciertos sabores, la actitud, pero el diseño no tiene nada que ver. El diseño de La Mar en Nueva York responde a ciertas características del vecindario; y el de San Francisco, a otras.

La gastronomía no se resume a un plato, al sabor que comes, si no que va mucho más allá.

Es una experiencia. Nunca termina. Antes tu experiencia gastronómica terminaba en el momento que salías del restaurante, y de repente se prolongaba un día más si le contabas a un amigo que habías comido rico. Hoy, la experiencia gastronómica exitosa te deja pensando siempre. Hace que incorpores a tu vida sabores, principios, valores, nuevos productos, etc. Los cocineros que no sean capaces de prolongar la experiencia van a tener problemas en el futuro.

Esa versión inclusiva de la gastronomía, ¿es una invención peruana, una fórmula modelada desde aquí?

En Perú hemos transformado las contradicciones sociales en una oportunidad para construir historias.

Y eso es lo que tú, Perú y Latinoamérica están enseñando al mundo.

Es divertido, estamos haciendo un restaurante donde jugamos con las palabras “exclusivo” e “inclusivo”. Parece una paradoja. Pero es así, hoy lo “exclusivo” es lo “inclusivo”. O sea, quien no sea inclusivo no va a ser exclusivo. 

FUENTE DE IMÁGENES

Las imágenes que acompañan la entrevista a Gastón Acurio pertenecen a la Feria Gastronómica Mistura, de 51-1 Arquitectos (Supersudaca Perú).



Alejandro Echeverri (Medellín, 1962)

Arquitecto, U. Pontificia Bolivariana de Medellín. Ha sido profesor invitado de Urbanismo en la ETSAB de Barcelona (1999-2000) y en otras escuelas nacionales e internacionales de arquitectura. Fue Director del Grupo de Estudio de Arquitectura de la U. Pontificia Bolivariana (2002-2003). Ha sido Director General de la Empresa de Desarrollo Urbano (EDU) del Municipio de Medellín (2004-2005) y Director de Proyectos Urbanos del mismo municipio (2005-2008). Es director de Urban, Centro de Estudios Urbanos y Ambientales de la U. EAFIT. Dirige una oficina de arquitectura y urbanismo. Su obra obtuvo el Premio Nacional de Arquitectura Fernando Martínez Sanabria, otorgado por la Asociación Colombiana de Arquitectura (1996). Ganó el Premio Nacional de Urbanismo que otorga la Asociación Colombiana de Arquitectura (2008), el Premio de Urbanismo de la Bienal Panamericana de Quito (2008) y el Curry Stone Design Price (2009).

Architect, U. Pontificia Bolivariana de Medellín. Guest Town planning Professor at the ETSAB of Barcelona (1999-2000) and in other national and international schools of architecture. Director of the Architecture Study Group of the Universidad Pontificia Bolivariana (2002-2003). General Director of the Urban Development Company (Empresa de Desarrollo Urbano) (EDU) of the Municipality of Medellín (2004-2005) and Director of Urban Projects of the same municipality (2005-2008). He is currently Director of Urban, Urban and Environmental Studies Center of the U. EAFIT and directs an architecture and town planning office. His work won the Fernando Martínez Sanabria National Prize for Architecture, awarded by the Colombian Association of Architecture (1996). He won the National Prize for Town planning awarded by the Colombian Association of Architecture (2008), the Town planning Prize of the Panamerican Biennial of Quito (2008) and the Curry Stone Design Price (2009).



Fábrica de Paisaje (Montevideo, 2007)

Colectivo integrado por Fabio Ayerra, Marcos Castaings, Martín Cobas, Federico Gastambide, Javier Lanza y Diego Pérez. Fábrica de Paisaje obtuvo el Primer Premio en los siguientes concursos: Concurso Nacional de Anteproyectos para la Remodelación de la Plaza Independencia (Montevideo, 2010), Concurso Nacional de Anteproyectos para el Parque Artigas de Las Piedras (Canelones, 2008), Concurso Internacional Sudapan Endless(s)trips (México, 2008), Concurso Internacional de Ideas Urbanísticas para la Costa de Oro (Canelones, 2007). Obtuvo la mención especial en el Concurso internacional de Ideas de Reggio Calabria (Sicilia, 2010).

Collective architecture studio integrated by Fabio Ayerra, Marcos Castaings, Martín Cobas, Federico Gastambide, Javier Lanza and Diego Pérez.

Fábrica de Paisaje obtained the First Prize in the following competitions: National Competition of Preliminary Projects for the Remodelling of Independence Square (Montevideo, 2010); National Competition of Preliminary Projects for Parque Artigas de Las Piedras (Canelones, 2008), International Competition Sudapan Endless(s)trips (México, 2008), International Competition of Urbanistic Ideas for Costa de Oro (Canelones, 2007). It obtained special mention in the International Competition of Ideas of Reggio Calabria (Sicilia, 2010).



Justin McGuirk (Londres, 1975)

Escritor y periodista. Crítico de diseño del diario The Guardian y Director de Publicaciones del Instituto Strelka (Moscú). Fue editor de ICON (2006-2010). Fue premiado como Periodista del año por la IBP (International Building Press). Trabaja en un libro sobre arquitectura activista y vivienda social en Latinoamérica.

Writer and journalist. Design critic for The Guardian newspaper and Publishing Director of Strelka Institute Publications (Moscow). Editor of ICON (2006-2010). He won an award as Journalist of the Year from the IBP (International Building Press). He is currently working on a book about activist architecture and social housing in Latin America.



Florencia Rodríguez (Buenos Aires, 1975)
Arquitecta, curadora y crítica de arquitectura. Profesora titular de Taller Integral de Arquitectura y de Teoría de la Arquitectura y las Ciudades (U. de Palermo). Colabora en la cátedra Janches Lestard Cajide (U. de Buenos Aires). Gestora y curadora de las muestras "hEX arquitectura argentina contemporánea" (CCEBA, 2007); "La Pecera" (Bienal de Arquitectura de Buenos Aires 2007); "Nunca Fuimos Eternos. De las ciudades y los cuasi-objetos" (CCEBA, 2008) y "Post Post Post" (itinerante desde 2009). Ha publicado artículos en SUMMA+, A+U, ARQUINE y REVISTA DE ARQUITECTURA (Sociedad Central de Arquitectos), entre otras. Es socia fundadora y Directora Editorial de la revista PLOT.

Architect, curator and architectural critic. Tenured Professor of Integral Architecture Workshop and Theory of Architecture and the Cities (U. of Palermo). Collaborator in the Janches Lestard Cajide Chair (U. of Buenos Aires). Agent and curator of the exhibitions "hEX arquitectura argentina contemporánea" (CCEBA, 2007); "La Pecera" (Bienal de Arquitectura de Buenos Aires 2007); "Nunca Fuimos Eternos. De las ciudades y los cuasi-objetos" (CCEBA, 2008) and "Post Post Post" (itinerant since 2009). She has published articles in SUMMA+, A+U, ARQUINE and REVISTA DE ARQUITECTURA (Sociedad Central de Arquitectos), among others. Founding Associate and Editorial director of PLOT magazine.



Mirta Demare (Buenos Aires, 1947)
Arquitecta, U. de Buenos Aires; Planificadora Urbana, U. de Río de Janeiro; Arquitecta Ingeniera, U. Tecnológica de Delft (Holanda). Es especialista en autoconstrucción, en rehabilitación de áreas destruidas por guerras y desastres naturales y en planificación de campos de refugiados y asentamientos. También se especializa en desarrollo comunitario, gestión, planeamiento y construcción participativa. Ha trabajado en Afganistán, Angola, Argentina, Barbados, Bangladés, Brasil, Bélgica, Burkina Faso, Cabo Verde, Chile, Colombia, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, Eritrea, Guatemala, Honduras, India, Indonesia, Irán, Jordania, Suiza, Líbano, Mozambique, Nicaragua, Israel, Palestina, Pakistán, Perú, Ruanda, Sri Lanka, Siria, Tailandia, Uganda, Zaire y Holanda.

Architect, University of Buenos Aires; Town Planner, University of Río de Janeiro; Engineer Architect Technological University of Delft (Holland). Specialist in self-construction, in rehabilitation of areas destroyed by wars and natural disasters. She also specializes in community development, management, planning and participative construction. She has worked in Afghanistan, Angola, Argentina, Barbados, Bangladesh, Brazil, Belgium, Burkina Faso, Cabo Verde, Chile, Colombia, Dominican Republic, Ecuador, El Salvador, Eritrea, Guatemala, Honduras, India, Indonesia, Iran, Jordan, Switzerland, Lebanon, Mozambique, Nicaragua, Israel, Palestine, Pakistan, Peru, Ruanda, Sri Lanka, Syria, Thailand, Uganda, Zaire and Holland.



Gastón Acurio (Lima, 1967)
Chef, Instituto Cordon Bleu (París). Empresario y escritor. Es autor de cinco libros de gastronomía peruana. Su obra *500 años de fusión* obtuvo el premio al mejor libro de gastronomía del mundo (Gourmand World Cookbook Awards 2009). Su restaurante Astrid y Gastón está entre los 50 mejores del mundo (guía San Pellegrino, 2011). Obtuvo el premio Príncipe Claus (2009).

Chef, Institute Cordon Bleu (Paris). Entrepreneur and writer. Author of five books on Peruvian gastronomy. His work 500 años de fusión won the prize for the best gastronomy book in the world (Gourmand World Cookbook Awards 2009). His restaurant Astrid y Gastón is among the 50 best restaurants in the world. (San Pellegrino guide, 2011). He obtained the Prince Claus Prize (2009).