

PUBLICIDAD

Pisco Sour gratis: Los planes de César Valerio para celebrar las fiestas patrias de Perú en todos sus restaurantes

En todos los buffets, así como en el más premium, restaurante Son Perú, las fiestas patrias serán excepcionales; la idea es que todos coman rico y se vayan contentos. "Así celebramos nosotros".



César Valerio no le teme al cambio. Tampoco a apostar por ideas que pocos se atreven a ejecutar. Después de posicionarse como uno de los mayores referentes de la comida peruana en Chile, con una cadena de quince locales en total, de ellos, 7 son buffets en Santiago, La Serena y Copiapó, el empresario decidió girar el timón. Esta vez quiso ir contra la corriente y ofrecer una experiencia completamente opuesta: un menú degustación de siete tiempos, con platos servidos con calma, con mantel largo y atención detallada. "Hay muchos restaurantes peruanos, pero ninguno tiene este concepto que estoy ofreciendo", dice con convicción.

Orgulloso de sus raíces, Valerio insiste en que la cocina peruana no se agota en el ceviche o en el lomo saltado. Su propuesta, implementada en el nuevo restaurante **Son Perú**, busca justamente eso: mostrar la diversidad, la elegancia y el potencial de su país desde una perspectiva menos explorada. "La comida peruana es buena en todos lados, pero aquí la idea es dar un servicio diferente", afirma. Y lo hace con método: seleccionó al equipo durante seis meses, sumó a un asesor gastronómico y realiza reuniones diarias para pulir cada detalle del servicio. "Queremos atender a los clientes como si fueran reyes".

El 28 de julio se celebra el Día de la Independencia del Perú, y este año Valerio decidió extender los festejos a todos sus restaurantes. Durante el lunes 28 y martes 29, sus locales, incluido **Son Perú**, ofrecerán un pisco sour de cortesía y presentarán un plato especial llamado Pachamanca, preparado al estilo tradicional. "Es una fecha importante para nosotros y queríamos compartirla con entusiasmo aquí en Chile".

Julio es el mes patrio de Perú, ¿cómo lo celebran ustedes desde la cocina?

"Julio es un mes muy importante para nosotros. Los peruanos, estemos donde estemos, lo vivimos con orgullo, y la forma más natural que tenemos de celebrarlo es a través de la comida. El 28 y 29 de julio, que son nuestras Fiestas Patrias, vamos a tener promociones especiales en todos los restaurantes del Grupo Valerio: Pachamanca es una preparación andina que tiene toda una historia detrás, con carnes maceradas en hierbas aromáticas como el chinchu, huacatay, hierbabuena... Todo eso se deja preparado con anticipación y se cocina a fuego lento, a la olla, por dos horas. Es uno de esos platos que traen recuerdos, que representan bien lo que somos".

Me abrió el apetito.

"La Pachamanca va a estar en todos los locales del Grupo Valerio, en **Son Perú**, será a la carta, como parte de la experiencia más gourmet que estamos desarrollando ahí. En los otros restaurantes será parte del recorrido gastronómico del día. Y no sólo eso, en los buffets también tendremos variedad de carnes a la parrilla, picaña, entraña, lomo vetado, platos fríos como ceviches y tiraditos, y postres tradicionales. Pensamos en toda la familia: incluso hay opciones para niños, con salchipapas, nuggets y jugos. Queremos que vengan todos, que lo vivan en grupo".

¿Y cómo ha sido la recepción del público frente a su propuesta más reciente, el restaurante Son Perú?

"Vamos lento, pero seguros. Es un concepto diferente, no es buffet como muchos esperan, sino un



restaurante de mantel largo con un menú de siete tiempos. La gente que viene se sorprende, se queda encantada y vuelve. El menú cambia cada mes, y lo trabajamos con mucho detalle. Cada jornada se analiza: qué se devolvió, qué gustó más, cómo podemos mejorar. Esa es la base. Queremos que cada persona se sienta muy bien atendida, que viva una experiencia completa. Y eso también es parte de cómo celebramos estas fechas: con lo mejor de lo nuestro, bien presentado, con cariño y con identidad".

Algunas personas todavía creen que la comida peruana es muy condimentada o muy picante. ¿Cómo abordan eso ustedes?

"Eso lo tenemos súper claro. Nosotros ya estamos adaptados al gusto chileno. Bajamos los condimentos, usamos menos picante, y si alguien quiere más, le llevamos ají a la mesa. Pero el sabor sigue estando ahí. No hemos perdido la esencia, solo la hemos afinado para que más gente pueda disfrutarla. Hay platos que se pueden ajustar sin perder el alma. Lo importante es que la experiencia sea buena para todos, desde quien nunca ha probado comida peruana hasta los compatriotas que extrañan su tierra".

¿Y si alguien nunca ha ido a un buffet peruano, qué le recomendaría probar primero?

De todas maneras que empiece con el ceviche. Eso es sagrado. Luego puede ir por la Pachamanca, que estará esos dos días, o por las carnes. Hay arroces, mariscos, pastas como tallarines con lomo saltado, y por supuesto postres. Y si viene con niños, también hay opciones pensadas para ellos. La idea es que todos coman rico y se vayan contentos.

"Así queremos celebrar nuestras fiestas patrias".



Dirección:

**Av. Salvador Izquierdo 1800, La Reina.
Cuenta con estacionamiento.**

Fono: (2) 29070415 / (2) 29070416

WhatsApp +56 958168960