

Link: <https://www.emol.com/noticias/Tendencias/2019/07/28/956080/En-el-paladar-de-un-diplomatico-Embajador-de-Peru-en-Chile-revela-cuales-son-sus-restaurantes-favoritos-en-Santiago.html>

En el paladar de un diplomático: Embajador de Perú en Chile revela cuáles son sus restaurantes favoritos en Santiago Un local en Independencia, otro en Vitacura y uno en el centro de la ciudad, son los lugares que más frecuenta el diplomático Jorge Valdéz para disfrutar la gastronomía de su país que hoy celebra 198 años de su independencia. Para él, "no tienen nada que envidiar"? a las cocinerías ubicadas al otro lado de la frontera.

SANTIAGO. - Son casi las dos de la tarde del viernes y unas 500 personas escuchan atentas las palabras del canciller chileno Teodoro Ribera en la residencia del Embajador de Perú, Jorge Valdéz Carrillo, ubicada en Las Condes. Allí oyen cómo el ministro halaga la relación con el país vecino, que este domingo celebra 198 años de su independencia. Sin embargo, cuando el cuantioso cocktail está a toda marcha, algunas de sus palabras quedan sostenidas en el aire. Pero él los entiende: " Están peleando los mejores platos allá atrás ", dice riendo. Y es que la recepción que ofrece el equipo diplomático peruano en Chile, a la que llegan autoridades de todo tipo, es una de las más afortunadas en cuanto a gastronomía se refiere.

Así lo aseguran los primeros invitados, que tras dejar sus chaquetas en custodia, sortean a los otros comensales para llegar airosos al infaltable pisco sour. La emblemática bebida que ofrecen también al otro lado de la frontera, y que maridan con distintos tentempiés como tiraditos de trucha, butifarras criollas y vasitos de solteritos arequipeños, entre otros. Bien lo sabe el Embajador Valdéz que desde octubre de 2016 representa a su país en el nuestro.

Para él, la comida representa una oportunidad única de encuentro entre las personas. " Además, a través del paladar podemos intercambiar nuestras historias y crear nuevas preparaciones a través de la mistura de lo que cada uno lleva al plato ", dice el diplomático que todos los martes que está en Lima, se reúne con un grupo de amigos para abordar la "movida coyuntura política" sobre la mesa. "" ¿ Tiene usted alguna preparación favorita? "Es difícil elegir, pero creo que me quedaría con un buen chupe de camarones. Para mí no hay mejor plato". "" ¿ Cocina usted en casa? "Si me gusta cocinar y me precio de un rico sancochado, que puede ser mi especialidad.

Tampoco se me da mal el risotto con funghi porcini y disfruté mucho una ocasión cocinando un pescado a la sal con mi esposa". "" Más allá de la discusión por la denominación de origen: ¿ Cuántos pisco sour se toma usted al mes? "La verdad no tomo muchos pisco sour, solo en ocasiones especiales.

Pero un pisco puro, un quebranta o un mosto verde, después de una rica comida y en grata compañía, eso es irremplazable". 1.500 restaurantes peruanos hay en Chile aproximadamente "" Vuestra gastronomía tiene mucho de fusión e influencia asiática que dan como resultado las exquisitas preparaciones chifas y nikkei: ¿ Se imaginaría usted una fusión con la nuestra? "En la medida que cada vez más chilenos han incluido las preparaciones peruanas en sus dietas y rutinas, creo que esa fusión entre nuestras cocinas no se hará esperar.

Hay que destacar la enorme calidad de algunos insumos chilenos provenientes del mar, como pescados y mariscos, que son el disfrute de nuevas generaciones de cocineros peruanos asentados en Chile y de seguro propiciarán la aparición de nuevos e interesantes platillos". "" A raíz de la pregunta anterior, siendo que la inmigración es un tema tan clave para la gastronomía de su país y que hoy está en boga en todo el continente: ¿ Tiene esto un efecto en cómo la sociedad peruana ve este fenómeno? "La gastronomía peruana refleja la relación que el Perú ha tenido tradicionalmente con la migración y lo que es el peruano por antonomasia: un mosaico de tradiciones, costumbres y sabores de todos aquellos pueblos que a lo largo de la historia se han asentado en nuestro país.

La capacidad de sumar los aportes de cada ola de migración y mezclarlos con los ingredientes que están disponibles localmente es la mayor riqueza de nuestra cocina, y lo que hace que nunca deje de sorprendernos". Los favoritos del embajador Según las últimas cifras que maneja la Sociedad de Fomento Fabril (Sofofa), cerca de 1.500 restaurantes de comida peruana se emplazan en nuestro país.

Una cifra que se concentra sobretodo en la capital y que se ha triplicado desde 2015. "Es posible que ninguna ciudad fuera del Perú cuente con una gama tan amplia como la que presenta Santiago", sostiene el embajador Valdéz.

Y agrega: "Aquí tenemos la suerte de poder disfrutar de platos de diversas regiones del país y a precios para todo bolsillo". "" ¿ Cuáles frecuenta? "Recomendaría en Santiago restaurantes como el " D'leite " (Estado #19 o Bandera #684), donde se puede disfrutar de platos criollos, pero también de una riquísima carta de especialidades chifa, nuestra comida que es la mezcla de las culturas de China y el Perú. Otro lugar en el que nos solemos juntar personal de la Embajada es el " Cántaro de Oro " (Independencia #1852), donde disfrutamos de uno de los mejores ceviches de la ciudad.

Y " La Mar " (Nueva Costanera #4076) se ha convertido en un clásico, un referente nacional e internacional, más allá de la frontera de Chile y el Perú". "La capacidad de sumar los aportes de cada ola de migración y mezclarlos con los ingredientes que están disponibles localmente es la mayor riqueza de nuestra cocina, y lo que hace que nunca deje de sorprendernos" Embajador de Perú Jorge Valdéz De vuelta en su residencia, los invitados ya se empiezan a retirar y todo parece indicar que fue un éxito.

Por allí hay quienes dejan sus quinotos a la huancaína para retomar las gorras del Ejército, mientras otros entregan sus platos donde alguna vez, cocineros de seis restaurantes distintos, sirvieron arroz con pato o aguadito de mariscos. "La importación de los insumos desde el Perú facilita que los platillos que encontramos en muchos restaurantes peruanos en Santiago no tienen nada que envidiar a los que comeríamos en cualquiera de nuestras ciudades", asegura el diplomático. Y termina: "Tal vez quede como reto la apertura de restaurantes dedicados a la comida amazónica peruana y la importación de insumos de las regiones selváticas ". ¿Encontraste algún error? Avísanos

