LITORALPRESS

Fecha: 29-06-2025
Medio: Diario Financiero
Supl. : Diario Financiero - DF Mas
Tipo: Noticia general
Título: MICHA, CHEF DE MAIDO: "NO LLEGAS AL NÜM ERO UNO SOLO"

Pág. : 26
Cm2: 680,2
VPE: $ 6.027.684

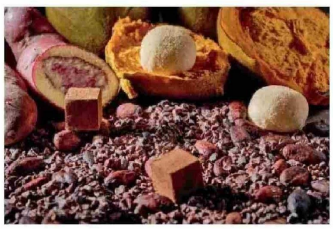
Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: No Definida

PERSONAJE

POR DANIELA TAPIA

MICHA, CHEF DE MAIDO: "NO LLEGAS AL NÚMERO UNO SOLO"

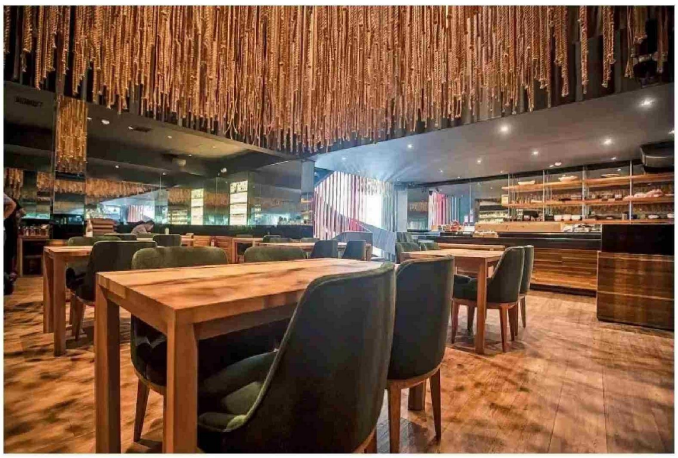
"Con la piel de gallina", así describe el chef peruano de ascendencia japonesa, Mitsuharu Tsumura, la emoción del recibimiento en su país luego de que la semana pasada su restaurante Maido obtuviera el número 1 en The World's 50 Best Restaurants. Aquí Micha, como es conocido por todos, habla del poder de hacer feliz a la gente.



Un auditorio repleto, luces, focos y bufandas rojas sobresalen entre la audiencia en Turin, Italia. Los chefs y sus cuchillos son los protagonistas. El arte y el poder de la comida se hacen presentes. Se premia a las mejores cocinas del mundo, el sabor, los fuegos y el servicio. Se premia "el poder de hacer feliz a la gente". Hay incertidumbre. Están por nombrar el primer lugar. Se huele la adrenalina como ingrediente principal. "Y el número 1 es: ¡Mitsuharu Tsumura de Maido!" Aplausos y guirnaldas. Abrazos y lágrimas de alegría.

Si viajamos atrás en el tiempo llegamos a una habitación oscura, silenciosa, donde aparece toda la genialidad de Micha, como le dicen a Mitsuharu. "En la soledad, sueño con platos, me imagino sabores. Yo tengo un tema para dormir, porque cuando más me activo es de noche. Es en la cama donde se me vienen las ideas a la cabeza, es un momento de paz. El estar solo y en silencio me permite pensar más, imaginar qué cosas quiero comer o qué me gustaría hacer que aún no haya logrado. Y es ahí cuando tomo nota, me mando un audio y luego ejecutamos. Muchas veces funciona, y muchas veces no".

De vuelta a los 50 Best Restaurants, cuando todo se apaga, quedan las emociones en el aire, el señor del nikkei llega a Perú, donde ya es un héroe. Salen pañuelos, banderas, palmotazos y apretones de manos. Y ese plato que era su favorito de niño, el pollo al horno, logra la cúspide en distintos formatos. "El clásico pollo al horno con ají colorado, mostaza, orégano, vinagre y comino, con sus papitas y arrocito. Está bien rico el plato. ¡Está buenísimo!", describe emocionado Micha.



"Lo primero es llenar tu restaurante"

Nació en Lima pero su origen proviene de la inmigración japonesa de fines del siglo XIX. Mientras los nipones vivían una crisis demográfica, en Perú se necesitaba mano de obra. Ahí cambió el ADN del país vecino. "Mi mamá es la tercera generación, sus abuelos eran 100% japoneses. Y mi papá llegó de Japón hace 45 años, a trabajar con un tío que tenía una agencia de viajes. Ahí fue que conoció a mi madre, y bueno, se casaron hace muchos años. Yo ya tengo 43", dice Tsumura. Cuando terminó el colegio su padre le propuso irse a estudiar gastronomía al extranjero. Partió a Estados Unidos a estudiar Artes Culinarias y Administración de Alimentos en Johnson & Wales University. Luego viajó a Japón para especializarse en comida nipona. Volvió a Perú e hizo carrera en el Hotel Sheraton. A los 28 años le ofrecieron transformarse en gerente general del hotel. Un hito a su edad. Pero decidió lo contrario: renunciar y crear su propio restaurante. Fue Gastón Acurio, gurú de la comida peruana, quien lo guió:

Hijo de Perú y Japón, el camino era elevar la comida nikkei. Maido -que en japonés significa "gracias por venir siempre"- abrió sus puertas en 2009.

Al estar frente a él se ve un rostro de niño. Su pasión hace tropezar sus palabras y sus ojos explotan al hablar de su vida y reconstruir su historia de fantasía que hoy es la realidad de este Perú, potencia gastronómica mundial.

- ¿Este siempre fue tu sueño?

- Los sueños van cambiando en la vida. Con Maido vamos ya por los 16 años. Cuando abrí el restaurant sinceramente no sabía ni siquiera de premios. Por ahí había escuchado de los Michelin, pero no... no tenía cabeza para pensar en ningún ranking ni premiación. Sólo tenía mente en pagar mis cuentas y en mantener Maido a flote. Nos pasa a todos los chefs cuando arrancamos un negocio como este, pues no es tan fácil. Un restaurante no da un retorno rápido y la

LITORALPRESS

Fecha: 29-06-2025
Medio: Diario Financiero
Supl. : Diario Financiero - DF Mas
Tipo: Noticia general
Título: MICHA, CHEF DE MAIDO: "NO LLEGAS AL NÜM ERO UNO SOLO"

Pág. : 27
Cm2: 668,8
VPE: $ 5.926.647

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: No Definida

consolidación de los equipos demora. Entonces, al principio era más preocuparse en que la operación funcione, que los números den. Cumplir con proveedores, planillas. Siempre hemos sido muy responsables, eso es vital.

A los cinco años, calcula, se dio cuenta de que las cosas en Maido iban bien. "Lo primero es llenar tu restaurante. Siempre dicen que el premio más importante son las reservas. Es lo que te va a mantener vivo. Todo lo demás no sirve. Pero luego, cuando estás en una etapa un poco más tranquila, te das cuenta de que estás logrando cosas y que la gente aprecia tu trabajo. Es ahí cuando te pones a pensar en otras cosas", explica el chef.

- ¿Cómo cuáles?

- Una de ellas fue claramente 50 Best cuando se celebró en Perú el 2011. Fue ese año cuando ganó Gastón Acurio. Y recuerdo que entonces salimos 11 de América Latina. Así arrancamos en la lista. La latinoamericana, no la mundial. La carrera global la empezamos después, en 2015.

Ser number one

Micha asegura que no tenían ninguna celebración preparada de antemano. Recién el domingo, días después del premio que se anunció el 18 de junio en Turín, Italia, organizaron un almuerzo con el personal. "Fue como 'vamos a comer chifa y fuimos a comer chifa'. No más planificado que un brindis en el restaurante con los clientes. Fue así. Pero los chicos estaban muy alegres, muy contentos".

- ¿Qué se siente ser el número uno del mundo?

- Mucha responsabilidad. Pero bonita. Vamos por parte. Agradecimiento al equipo porque claramente el premio es de ellos. Agradecimiento a todas las personas que te han acompañado, a los clientes casi incondicionales desde el día uno. Uno debe tener memoria en la vida. A todos los amigos cocineros, a todas las compañías que han sido parte de tu crecimiento, que confiaron en la locura que tenías en la cabeza, cuando nadie más lo hacía. Eso es primero, agradecer, porque no llegas al número uno solo, es imposible. Llegas acompañado y hay mucha gente que lo hace posible. Y eso conlleva responsabilidades y mucho trabajo, porque ser número uno te permite hacer cosas, ayudar a la industria. No solamente a tu restaurante. Tu palabra toma más fuerza, más relevancia. Si estás en esa posición debes aprovecharlo. En países como Perú y en general en Latinoamérica hay tantas cosas por hacer. Y tienes que hacerlo. Eso es.

- ¿Siempre quisiste ser cocinero o fue algo que vino después con los años?

- No es que quise ser cocinero. Simplemente me gustaba la cocina. Ser cocinero vino después, porque recordemos que en esa época no era tan común que los chicos pensaran y soñaran con ser cocineros. Yo sabía que me gustaba cocinar, lo hacía en casa desde los 10 años y veía programas de cocina.

- ¿Cocinabas bien?

- Te diría que a los 10 o 12 años era complicado, no tienes todas las herramientas para cocinar, pero sí hacía un poquito de galletas, algo dulce. Después empecé a hacer la cena de Navidad con mi mamá, a preparar los platos con la señora que cocinaba en la casa. Y luego sí, me metí mucho al sabor y a crear desde niño combinaciones que me parecían interesantes.

- ¿Cómo incluiste la comida nikkei en tu cocina?

- Empezamos un poco más japoneses, con algunos platos nikkei para tantear qué pasaba. Nos costó que la gente entendiera porque nadie sabía lo que significaba ese término entonces, pero con el tiempo el público lo fue entendiendo y sí, claramente en la cocina eres tú reflejado en un plato. La coherencia de que tu cocina sea lo que tú eres. Cada vez más personas fueron entendiendo este concepto y empezaron a buscarlo, lo que no pasaba antes. Ahora hay más restaurantes de este tipo y se está abriendo el concepto nikkei peruano en el mundo.

- ¿Tú tienes más de Perú o de Japón?

- De Perú. Aparte de la disciplina y de lo que he aprendido, la metodología, el cuidado del producto, las técnicas, a nivel trabajo, que es muy japonés, todo lo demás es 100% peruano.

- ¿Hay algún plato que disfrutabas de niño que ahora tengas replicado en Maido?

- Sí, es la versión del asado de tira por 50 horas: la cocida de res. Mi mamá lo guisaba antes con sake, salsa de soya y azúcar. Es una cocida de carne, hervida, que luego lo comíamos con arrocito. Así que ese es el emblema del restaurante.

- ¿Qué significó para Perú este premio?

- Algo maravilloso. Fue lindo en el avión, por ejemplo. Hay un video por ahí del piloto hablando a los pasajeros sobre este logro, con aplausos y todo. También llegar a tu patria y que afuera estén muchas personas aplaudiendo, sonriendo, agradeciendo. Y hermoso fue en el restaurante, la gente de los balcones saludando. Se me pone la piel de gallina.

Embajador continental

- ¿Qué piensas sobre la unión de la cocina latinoamericana?

- La unión la defiendo con capa y espada. Esta relación se ha generado acá y no en otros continentes. No pasa en Europa, no pasa en Asia. Eso es lo que nos da la potencia que tenemos hoy como continente, ya que muchos de los países se están volviendo destinos gastronómicos. Perú claramente en primer lugar por el tiempo que llevamos en este gran proyecto. Nosotros empezamos en la región. Gastón (Acurio) lo visionó mucho antes. ¿Y por qué en Colombia no? ¿Por qué en Chile todavía no? Porque nosotros empezamos cinco años antes y eso pesa, pero en teoría debería pasar en toda América Latina. Es el modelo peruano y lo bueno está para copiarse. Hay que lograr que el extranjero cuando venga acá a nuestro continente aproveche de visitar dos o tres países, así creamos un circuito gastronómico. Hay cocinas que probablemente no tienen la riqueza o la historia que han tenido países como Perú y México, pero estas cocinas con los productos que tienen pueden desarrollar recetas y generar una nueva gastronomía. Las cocinas no se crearon nunca de la nada. A veces no existieron en un momento y se fueron nutriendo con el tiempo. Una de las cosas que 50 Best nos ha dejado, es que antes de la creación de esta lista no nos juntábamos, no nos conocíamos, no había un motivo para reunirnos una vez al año. Y ahora sí lo hay. Pero es una competencia, como un partido de fútbol. Ves el partido, te das la mano, te tomas una cerveza y no pasó nada. Siempre hay que dejar tiempo para esas cosas y la amistad que tenemos con los cocineros latinoamericanos creo que es sincera, hermosa. Y cada día más grande.

> "NOSOTROS EN MAIDO, CON O SIN PREMIO, VIVIMOS EN UNA COCINA QUE ESTÁ EN CONSTANTE EVOLUCIÓN. CREO QUE EL PREMIO ES CONSECUENCIA DEL TRABAJO QUE HEMOS VENIDO HACIENDO, LA CREATIVIDAD, Y ESO NO SE CONDICIONA A UN RECONOCIMIENTO".

- ¿Qué se viene ahora?

- Nosotros en Maido, con o sin premio, vivimos en una cocina que está en constante evolución. Creo que el premio es consecuencia del trabajo que hemos venido haciendo, la creatividad, y eso no se condiciona a un reconocimiento. No es que hagamos una cocina o hay un manual que dice "hay que hacer esto" para conseguir ese objetivo. Nosotros, en la experiencia del restaurante lo que buscamos es que la gente sea feliz, que se vaya contenta, lo que por decantación misma debería generar una alegría como este reconocimiento.

Por lo pronto el chef se propone seguir explorando en la Amazonía. Cuenta que está trabajando en un centro de investigación en Tarapoto, en Selva Alta, en la Cordillera Escalera, que debería estar listo tipo octubre o noviembre. "La gente va a poder comer en Maido y luego también experimentar en la Amazonía, explorar los productos que utilizamos, todo el tema del reciclaje, comer rico... Como sabrás, toda nuestra onda va también para pasarla bien, no solamente por un tema de aprendizaje sino por diversión también".

Maido ha ido teniendo "hijitos en el camino", dice Micha, como el restaurant Karai en Chile y Maimai en Panamá: "Muchos de los chicos que trabajaron con nosotros han abierto restaurantes, eso también es legado y estamos muy orgullosos".

En paralelo, está la venta de una línea de salsas. La cocina de Maido se basa en sus salsas: mayonesa, ajíes un poco picantes, muy picantes, ajíes con guacatay. Salsas orientales para chifa con base de ají amarillo como para cocinar tiraditos, ají de gallina, huancaína y toda esa línea. En Perú estos productos ya se venden en Cencosud y los planes son comenzar a exportarlos. "Para fines de año estaremos en toda América Latina y Estados Unidos", afirma Micha.

Además, durante la pandemia abrieron la pollería Tori, un restaurante muy exitoso de pollos a las brasas que también está en el aeropuerto. Tienen cuatro puntos de venta. Es un pollo a las brasas peruano clásico con papas fritas, arroz chaufa, a un precio bastante accesible. "Democratizar lo delicioso. Es un poco lo que tengo en la cabeza. La gente que no puede venir a Maido, puede comer ahí por US$ 7. Creo que es un monto bastante accesible para que cualquier persona pueda ir a un restaurante nuestro", apunta.

- ¿Cuál es el ranking para ti de la experiencia gastronómica? ¿Hospitalidad, servicio, gastronomía?

- Es difícil esa pregunta, va a depender mucho también del tipo de cocina. Si vamos a la calle para comer, la comida está deliciosa y me tiran el plato porque están apurados para servir a una gran cola con gente esperando, no voy a esperar que me den un servicio impecable. Voy a ir a comer rico porque sé que la gente está haciendo fila para comerse el mejor pan con chicharrón, el mejor completo, el mejor anticucho, el mejor cebiche. Estamos hablando de guarique, de cocina de mercado, de lugares en que voy a comer sabroso y no voy a esperar que me reciban con mantel blanco. Vas 100% por la comida y vas a regresar. Ahora, si estás en un lugar como Maido, yo diría que lo más importante es el servicio, antes que la comida. Primero tiene que ser la hospitalidad. La gente te perdona que tengas un día mal en la cocina, un plato que no funciona. Puede haber fallas, somos humanos. Nos matamos en el día a día para que eso no suceda y tenemos todos los controles necesarios para evitarlo, sí, pero a veces pasa. La gente puede tomarlo bien o mal, puede entenderlo o no. Pero lo que nunca van a entender, es un mal servicio, lo que nunca se va a entender es una mala actitud. Si no comí tan bien puede ser aceptable, porque si me tratas espectacular y solucionaste los problemas, vuelvo. +

UNA HUMANIDAD MÁS SOSTENIBLE

"Cuando hablamos de sostenibilidad nos preocupamos por el planeta, cómo es afectado con la deforestación, con la sobrepesca, con el reciclaje, con el cuidado del medioambiente, con la contaminación, con la ganadería. Hay mil formas de hacer estas labores. Para eso debemos aceptarnos como humanos con la tolerancia, poder conversar, dialogar, aunque tengamos diferencias", dice el chef. Se refiere al concepto de humanidad sostenible. Micha enfatiza en la importancia de empezar por casa: "Dentro de las comunidades siempre uno quiere ayudar, hacer beneficencia, pero muchas veces uno se olvida de hacer justamente todo esto en su casa, con su familia, amigos, colaboradores. Pensando cómo ayudar a los demás, cuando la gente que está más cerca de nosotros también necesita ayuda. Entonces hay que cuidar como empresario que tus colaboradores estén bien pagados, a tiempo, que tengan beneficios, que te preocupes por ellos, que tengan una buena alimentación. A eso voy: primero arregla tu casa, luego tu cuadra, luego tu barrio, tu distrito, tu ciudad, luego tu país y si quieres después lo otro. Mi idea siempre es hacer felices a las personas, puede sonar muy simple, puede ser tonto, pero esa es la meta. La asociación humana es el hecho de tener diálogo con diferencias, conversarlas y entender que tienen solución".