

Algunas de sus creaciones



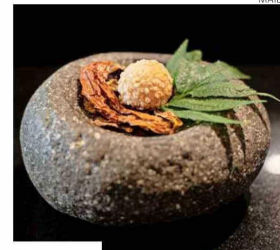
Costa Sur



Umami-Molleja



Butifarra



Ocopa

EL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO es peruano y está a cargo del chef Mitsuharu Tsumura (44). Su nombre ya es una marca registrada en la gastronomía mundial. Este cocinero, quien está de visita en el país por el Festival Gastronómico Ñam, es descendiente de japoneses que llegaron a Perú en 1889. “Micha”, como es conocido, supo aprovechar sus raíces para convertirlas en parte de su sello personal.

El restaurante Maido abrió en el distrito de Miraflores, Lima, en 2009. Ha ganado el título del mejor de Latinoamérica cuatro veces desde que se unió a la lista de 50 Best en 2013, *ranking* donde expertos gastronómicos premian, según sus estándares, las propuestas más destacadas, y el año pasado lo distinguió nuevamente, pero ahora con el título del mejor restaurante del mundo.

“Micha” empezó desde niño cocinando los almuerzos y cenas de su familia, apoyado por su madre, quien lo guió en sus primeras incursiones. Luego, completó un programa de artes culinarias en Estados Unidos y viajó a Osaka, Japón, para especializarse en la cocina del país nipón.

Volvió a Perú e inició su carrera en el Hotel Sheraton, donde llegó a ser, con 28 años, gerente. A pesar del temprano éxito, tenía un sueño: abrir su propio restaurante. Siguió un consejo del chef Gastón Acurio, embajador de la gastronomía peruana a nivel mundial, y apostó por la comida nikkei, una combinación de la cocina peruana y japonesa.

“Maido siempre ha estado muy enfocado en el sabor, en el respeto al producto, en la alegría. En balancear la cocina creativa, el servicio, pero, a su vez, en una atmósfera descontracturada. Es un lugar en el cual uno se siente cómodo”, dice el chef a Wikén.

MITSU HARU TSUMURA, EL CHEF DETRÁS DEL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO

El cocinero peruano de raíces japonesas, quien está de visita en Chile por el Festival Ñam, impulsó la cocina nikkei hasta convertirla en un fenómeno global, llevando a Maido a la cima del *ranking* 50 Best con una propuesta que combina identidad y sabor. Soledad López F.

AUGE GASTRONÓMICO

En estos momentos dice sentirse libre y motivado para hacer cosas nuevas y expandirse. Pero no siempre fue así. Los primeros años de crecimiento fueron lentos, con un impulso que llegó tras una invitación a la Feria Gastronómica Mistura, uno de los eventos culinarios más importantes de Perú con el que recorrió su país y conoció la diversidad de sus productos.

“Fue la piedra angular para que Latinoamérica y el mundo en general empezaran a mirar al Perú, y también fue un motivo para juntarse. Para revalorar tus productos, tu cultura, tus recetas, dárles las oportunidades a tus compatriotas, a comprarle a tu país, a estar orgulloso de lo que eres. Acá hay que cooperar entre todos y creo que es lo que sucedió en el Perú en cuanto a investigación y a revalorización de sus productos”, afirma.

En el menú de degustación de Maido, cada vez más enfocado en la Amazonía, se pueden encontrar preparaciones como Costa Sur, con mero de profundidad

nitsuke, sekihan (arroz glutinoso cocinado al vapor con judías), fukujinzuke (un tipo de encurtido) y chalaca de cocona; Umami Molleja, de umami dashi (caldo japonés), molleja de ternera ahumada, choco encurtido y tenkasu (trocitos de masa de harina frita); Butifarra, de jamón de paiche ahumado, emulsión de ají dulce, miel de melipona, y karashi (mostaza japonesa picantes), y Ocopa, de ajíes, huacatay, ajo confitado y papas.

“Micha” es consciente de la popularidad que tiene hoy la comida nikkei en el mundo, e identifica la pérdida de calidad como uno de los principales riesgos en su masificación: “Cuando una cocina es tan popular, pues tienes todo tipo de restaurantes, hay unos buenos que hacen las cosas muy bien, y otros malos que hacen las cosas muy mal. Les pasa a los chinos con lugares muy espectaculares de comida china y otros terribles. Cuando una comida se hace exitosa es parte de”, asegura.

El chef, quien además cuenta con el restaurante Karai en Santiago, el bar Mai Mai en Ciudad de Panamá y diversos locales de su restaurante de pollo a las bra-

sas Tori, en Lima, ve la gastronomía como una herramienta: un catalizador social y una manera de proyectarse al mundo. Es consciente de la reputación que tiene su país a nivel global y habla de los años de esfuerzo que eso ha implicado, un ímpetu que también reconoce en países como Chile que, a su juicio, se está consolidando gastronómicamente.

“Chile está avanzando. Veo a muchos amigos chilenos cocineros y gente de la industria que ya vienen trabajando en ello, ¿qué le falta? Tiempo, nada más. Porque el trabajo se está haciendo, lo veo, ponen en valor los productos, están rescatando recetas y creando una cocina. Las cocinas se van creando de a poco, se van nutriendo con el tiempo”, señala. Además, destaca que aquí hay una inmensidad de productos, sobre todo a nivel marino, como los mariscos y pescados.

En su opinión, parte importante del proceso es que los propios chilenos se sientan orgullosos de su cocina: que la busquen, la valoren y la pongan en el lugar que merece. Tiene esta cercanía por el contacto frecuente que mantiene con el

“Chile está avanzando. Veo a muchos amigos chilenos cocineros y gente de la industria que ya vienen trabajando en ello, ¿qué le falta? Tiempo, nada más”.

Fecha: 10-04-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Wiken
 Tipo: Noticia general

Pág.: 5
 Cm2: 659,7
 VPE: \$ 8.665.376

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida

Título: MITSU HARU TSUMURA, EL CHEF DETRAS DEL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO



Además del Maido, el chef tiene otros locales en Lima y en Santiago y Ciudad de Panamá.

equipo de Karai, restaurante que abrió en 2017, en el Hotel W de Las Condes, y que ahora está en el lugar 45 de los mejores de Latinoamérica del ranking 50 Best. Este proyecto nació impulsado por la fuerte influencia de la gastronomía peruana en el país y propone una cocina nikkei que, además, utiliza productos locales.

Además, el chef peruano está enfocado en expandir Tori, su pollería a las brasas, para convertirla en una cadena internacional. Incluso, contempla abrir locales aquí, aunque por ahora eso se ve limitado por los niveles de contaminación en Santiago. Por eso, una opción sería usar hornos eléctricos, aunque no sabe si eso afectaría el sabor. En estos populares lugares, además de pollo y sus clásicos acompañamientos, hay picoteos como tequeños, sándwiches y arroz chaufa, con un consumo que, según indica, tiene un valor promedio de ocho dólares por persona.

"Hablar de pollo a las brasas es hablar del plato más consumido en Perú, prácticamente, más que el ceviche. Un ceviche no lo comes siempre, pero pollo, al menos, una vez a la semana. Lo hice porque

"Para tener un buen restaurante la comida debe ser deliciosa, sabrosa y difícil de olvidar para el paladar. Y, luego de eso, que sea único, que tenga una inspiración, puede ser tradición o creatividad".

me encanta desde niño. Es una forma de hacer un restaurante que pueda estar en cualquier parte del Perú o del mundo sin importar el precio. Es un restaurante muy democrático", señala "Micha".

Asimismo, se encuentra impulsando su línea de salsas, denominada "Salsas MT", que espera comenzar a comercializar a partir de junio en Chile. La mayoría de ellas contienen distintos tipos de ají de su país, con lo que busca que los sabores peruanos lleguen de manera más expandida a todas las mesas del mundo.

"Como cocinero, el hecho de que tu cocina crezca no se refleja solamente con cuántos restaurantes tienes a nivel internacional. Siempre doy el ejemplo con lo que es Japón, lo que es China, lo que es Italia. El queso parmesano, el aceite de oliva, la salsa de soja, el miso, hay un montón de productos que usamos, pero que tienen insumos o productos que son de otras partes del mundo. Todas las cocinas se van mezclando, se van uniendo y creo que las salsas son una buena referencia para entender cómo hacer crecer tu cocina de forma internacional".

Con años de experiencia, posee una voz autorizada a la hora de dar consejos. Declara que, ante todo, "para tener un buen restaurante la comida debe ser deliciosa, sabrosa y difícil de olvidar para el paladar. Y, luego de eso, que sea único, que tenga una inspiración, puede ser tradición o creatividad. Tiene que reflejar lo que eres tú, que no sea pretencioso. Que sea algo que comerías, que cocines, no para la tribuna, sino para las personas", sostiene.

"Micha" cree que, con los años, las actitudes y preferencias de sus comensales visiblemente han cambiado. Antes, recuerda, casi tenía que regalar sus platos más exóticos para que se atrevieran a probarlos, pero ahora nota que su público está dispuesto a experimentar y salir del clásico lomo saltado y ceviche. Los mismos clientes le preguntan: "¿Qué tienes de nuevo?, ¿con qué me vas a sorprender?".

En el Festival Gastronómico Ñam, que se realizará entre hoy y el próximo domingo, en el Parque Padre Hurtado, participará en una conversación sobre la hospitalidad, algo que dice es el sello característico de sus locales.

Los otros del TOP 10 del ranking

Después de Maido, en The World's 50 Best Restaurants se ubican:

2. Asador Etxebarri (España): Ubicado en un tranquilo pueblo vasco, entre Bilbao y San Sebastián, el chef Bitor Arguinzoniz transforma ingredientes como la leche y la carne en platos elaborados, que pasan siempre por la parrilla.

3. Quintonil (México): Jorge Vallejo y Alejandra Flores lideran una propuesta de cocina mexicana, que se basa en ingredientes frescos y locales.

4. DiverXO (España): Definido como un espacio "hedonista, indulgente y creativo", el restaurante del chef Dabiz Muñoz ofrece platos que van desde pichón con jerez hasta mochis de varios sabores.

5. Alchemist (Dinamarca): En una zona apartada de Copenhague, el chef Rasmus Munk propone una experiencia que combina técnicas clásicas y modernas.

6. Gaggan (Tailandia): Liderado por Gaggan Anand, este restaurante ofrece una cocina india, con influencias francesas, tailandesas y japonesas.

7. Sézanne (Japón): Inaugurado en 2021 y dirigido por el chef británico Daniel Calvert, tiene un menú basado en una cocina neofrancesa con toques asiáticos.

8. Table Bruno Verjus (Francia): Bruno Verjus, médico, empresario y crítico gastronómico, encabeza esta propuesta centrada en platos con hierbas y verduras.

9. Kjolle (Perú): Liderado por la chef Pía León, se enfoca en preservar la despensa peruana en su estado más natural.

10. Don Julio (Argentina): Proyecto familiar enfocado en carnes de alta calidad, vinos locales y hospitalidad, donde gran parte de los ingredientes provienen de su propia granja.