

# *Trujillo* Gourmet

Escribe: Rodrigo Durand Rigamonti

La ciudades crecen, se expanden o se echan al olvido; su comida muta, se estiliza o se estanca en el tiempo. Una travesía por la cocina *gourmet* trujillana, tratando de entender su origen y su apogeo a través de sus protagonistas.

En los dos últimos años los bien llamados restaurantes gourmet se han situado en diversos puntos de la ciudad, ofreciendo al público trujillano una alternativa distinta en cuanto a sabor, estética, precio y atención. Según el portal electrónico Guía Gourmet, sitio web donde podemos encontrar a los restaurantes gourmet más reconocidos de nuestro litoral, encontramos un lista de 7 restaurantes gourmet en nuestra ciudad, entre los que figuran los ya conocidos Chelsea, Romano, Asturias, Fiesta, Sushi Bar, las Bóvedas (restaurant del hotel Libertador) entre otros. Según Ernesto Ortiz Burga jefe del área de Imagen y Comunicación de la escuela gastronómica Blue Ribbon, explica que el Boom Gourmet en Trujillo posee tres aristas: La primera se debe al vertiginoso crecimiento económico que viene sufriendo nuestra ciudad. La segunda se da gracias al fenómeno en el que se ha convertido la gastronomía peruana como la búsqueda de nuevos horizontes para esta. Y la tercera se da porque los trujillanos empiezan a buscar nuevos sabores, aventurándose a experimentar con estilos culinarios diferentes.

Por otra parte el chef Aldo Tenorio C. docente especialista en platos a base de pescados y mariscos de una prestigiosa institución gastronómica de nuestra ciudad, explica este fenómeno como una especie de “moda culinaria”, atribuida a la expansión internacional de la gastronomía peruana, que lleva a la mejora de la presentación de nuestros platos bandera como el criollo lomo saltado o el del apreciado cebiche norteño y es que la comida en cuanto mejor sea presentada, es más apetecible.

En el caso de Trujillo el boom económico nace y así se incrementa la necesidad de satisfacer paladares exigentes, instaurándose restaurantes de exclusividad para los comensales que buscan la exquisitez, en platos elaborados con insumos de primera calidad, de una sazón extraordinaria y de precios que pocos están dispuestos a pagar.

Desde sus orígenes los platos Gourmet fueron inspirados en la cocina francesa clásica, que luego pasaron por la “nouvelle cuisine” que marcó la pauta en la década de los ochenta, hasta una mezcla actual de los sabores franceses con una combinación de sabores mundiales, como

## **“Los trujillanos empiezan a buscar nuevos sabores, experimentan con estilos culinarios diferentes”.**

la italiana, japonesa, tailandesa, hasta llegar a la tradicional cocina peruana. Por ende a nuestra ciudad, con el aprendizaje tecnológico que la cocina de vanguardia ha dejado como herencia y lo novedoso de fusionar ingredientes que perduran a través del tiempo y que no pierden la esencia de brindar a de sus comensales la más protocolar, refinada y distinguida experiencia, ajustándose siempre a los nuevos tiempos Gourmet para amas de casa, misios y acaudalados....

Para María Rita Talledo de Lama, docente instructora de la escuela de cocina Blue Ribbon, la comida gourmet va más allá de pagar un precio alto por una comida visualmente atractiva o de probar viandas con acento francés o italiano.

Para ella la comida gourmet significa algo menos conceptual y más práctico “Gourmet puede ser en realidad cualquier plato llevado a un nivel sofisticado y refinado con otra calidad de insumos”. “Todo dependerá de los insumos” afirmó. Básicamente la comida gourmet se resume en el uso de insumos de primera calidad, no por lo caro o barato que puedan costar, sino por saber escoger los mejores productos y tener un sentido estético como austero en la presentación de los platos. De esa manera se abre una cocina puede realizar un ají de gallina o un shambar gourmet, especialmente las amas de casas, que se acomodan así a la canasta familiar y el presupuesto familiar.

Por otro lado están los restaurantes gourmet cuyos precios elevados evitan que cualquier mortal deguste de los ricos manjares que ofrecen. La ventaja diferencial entre la alternativa de gourmet en casa que nos plantea María Rita y la de los restaurantes gourmet, radica en el excelente servicio que dan a su clientela, así como la variedad de los platos y la importación de sus insumos que minuciosamente son seleccionados, sin dejar de mencionar lo atmósfera que generan en el comensal los ambientes de estos restaurantes, que son adecuados para poder disfrutar exclusiva y armoniosamente estos platos.

DIME DÓNDE COMES Y TE DIRÉ QUIÉN ERES...

### **Chelsea**

En la calle Astete se erige un conocido café restaurant, muy concurrido por los comensales conocedores de la alta cocina, su nombre de corte inglés seduce al público. Al ingresar a este acogedor recinto que responde al nombre de Chelsea, encontramos variedad de platos Gourmet en su carta, tanto platos nacionales como internacionales.

### **Fiesta**

Si queremos saborear la comida norteña plasmada en un plato Gourmet, no hay mejor opción que el restaurante

Fiesta, bajo el slogan El punto de encuentro donde usted y su excelente gusto estarán de fiesta. “Es este uno de los principales restaurantes de nuestra ciudad que ofrecen el servicio gourmet” nos explica Miriam Rodríguez Puesta administradora de este espléndido local, cuya especialidad está orientado a las viandas norteñas netamente tradicionales, su cocina basada especialmente en los secretos de los insumos y de la culinaria ancestral.

### **Ita Mae Sushi Bar**

Ita Mae Suhi Bar, es un local donde ofrecen la fusión gastronómica entre los insumos peruanos y las técnicas de cocina japonesa que se preparan a la vista del comensal. El jefe de cocina y gerente Carlos Alfredo Tay, nos explica que Sushi Bar tienes bastante acogida por el público trujillano. “La iniciativa nace por querer apostar por un restaurante distinto, fuera de lo tradicional”. Nos explica Carlos. Este es un restaurant donde podrá disfrutar de una alternativa culinaria distinta, con un amplia variedad de platos fusión un local acogedor y podrá probar el plato de la casa: el sushi pero con identidad peruana y en distintas versiones.

Es la comida Gourmet distinguida de entre las demás, por su elegancia, por la uniformidad en su presentación, y por la búsqueda constante de la perfección de sus texturas, olores y sabores, comparada solo con magistrales obras de arte. Trujillo está siendo conquistado por una dama delicada, seducido por la finura de su estilo, de su elegancia y de su delicioso sabor. El boom de la comida Gourmet se trasladó de los principales restaurantes del mundo a la mesa de exclusivos locales trujillanos.