



universität
wien

MASTER THESIS

Titel der Master Thesis / Title of the Master's Thesis

“El *boom* de la gastronomía peruana como
herramienta de inclusión social: el caso del Instituto
de Cocina de Pachacútec”

verfasst von / submitted by

Erik Sichra

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the
degree of

Master of Arts in Latin American Studies (MA)

Wien, 2017 / Vienna 2017

Studienkennzahl lt. Studienblatt / Postgraduate
programme code as it appears on the student record
sheet:

A 992 466

Universitätslehrgang lt. Studienblatt / Postgraduate
programme as it appears on the student record
sheet:

Interdisziplinäre Universitätslehrgang für höhere
Lateinamerika-Studien

Betreut von / Supervisor:

Prof. Dr. Ursula Prutsch

Quisiera agradecer
a Gastón Acurio, por su disposición y por todo lo que hace por el Perú;
a Karina Montes Bravo, por estar al frente de una noble causa como el Instituto de
Cocina de Pachacútec (ICP);
a Katerin, Diego, Jesús, Luis Ángel, Joseph y Fernando, por sus ganas de salir adelante
y por ser fuentes de inspiración;
al embajador Soler, por sus pertinentes observaciones y correcciones;
a mi hermano, por sus sugerencias y recomendaciones;
a mi padre, porque gracias a mi condición de austríaco descubrí el Perú;
a mi madre, por sus ideas y por despertar en mí el interés por la cocina;
y, por último, aunque no menos importante, a la vida, por haberme dado la oportunidad
de haber crecido en un tesoro culinario como el Perú.

En su artículo “Menú en tres tiempos”, Gastón Acurio menciona que el *boom* de la gastronomía peruana será exitosa cuando el Estado y la academia se le sumen al sector privado en la tarea de promover la cocina como herramienta que contribuya a solucionar los problemas sociales más importantes del Perú. En tal sentido, con este trabajo pretendo aportar mi “granito de arena” para dar a conocer el fenómeno gastronómico peruano, así como la gran posibilidad que este *boom* tiene de generar no sólo crecimiento económico sino, sobre todo, bienestar social en el Perú. Espero con esta investigación, a su vez, contagiar a otros a sumarse a la comunidad de embajadores académicos de la cocina peruana.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	1
II. METODOLOGÍA.....	5
III. CONTENIDO.....	7
1. El <i>boom</i> de la gastronomía peruana.....	7
1.1. Breve reseña sobre la historia de la gastronomía peruana	7
1.2. Inicios del <i>boom</i> gastronómico	8
1.2.1. Gastón Acurio y la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA.....	9
1.2.2. El Perú unido en torno a un ‘sentimiento’: su cocina.....	13
1.3. La internacionalización de la gastronomía peruana.....	15
1.3.1. El mundo culinario unido en torno a una experiencia: la cocina peruana	17
1.3.2. Reconocimientos internacionales	18
2. El <i>boom</i> de la gastronomía peruana como herramienta de inclusión social	23
2.1. Concepto de inclusión social	24
2.2. Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP)	28
2.2.1. Historia	29
2.2.2. Misión	32
2.2.3. Resultados.....	33
2.3. El rol del Estado.....	43
IV. CONCLUSIONES	49
V. BIBLIOGRAFÍA	53
V.1. Libros y artículos impresos	53
V.2. Fuentes digitales.....	54
V.3. Fuentes audiovisuales	64
V.4. Entrevistas.....	65
V.5. Lista de Esquemas.....	66
VI. ANEXOS.....	67
VI.1. Resumen	67

I. INTRODUCCIÓN

Hasta hace diez años, la cocina peruana era apreciada sólo por los agricultores, los campesinos, las amas de casa y uno que otro experto gastronómico. Esta situación cambió cuando un grupo de jóvenes cocineros peruanos, liderados por Gastón Acurio, se percató del gran potencial que guardaba su gastronomía. Por tal motivo, estos chefs, que a la postre crearon la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), decidieron dar a conocer a los peruanos, primero, y al mundo, después, la riqueza culinaria de su país. Como consecuencia de ello, la gastronomía, cocina o culinaria peruana experimentó, durante la última década, un repentino incremento en su popularidad tanto en el Perú como en el extranjero. A este fenómeno se le conoce actualmente como '*boom* o revolución de la gastronomía peruana'.

Mi interés por el tema surgió cuando, viviendo en Austria, empecé a escuchar y leer que el Perú recibía el reconocimiento internacional por su cocina. Este hecho, sumado a las discusiones cada vez más frecuentes en el Perú con respecto a la inclusión social como instrumento capaz de transformar el crecimiento económico en bienestar social para todos, me hizo reflexionar sobre el rol que el *boom* de la gastronomía peruana podría cumplir como herramienta de inclusión social. Al investigar al respecto, me enteré de la existencia del Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP) y decidí ahondar en el tema, lo que desembocó en mi decisión de embarcarme en este proyecto.

Aprovechar el boom gastronómico peruano como medio de inclusión social fue uno de los objetivos que se propuso APEGA, junto con la promoción de la cocina peruana a nivel nacional e internacional. Sin embargo, para poder llevar a cabo estas metas fue necesario fundar una asociación a través de la cual se articulen los esfuerzos. El principal promotor de esta idea fue un cocinero peruano de nombre Gastón Acurio quien, tras estudiar en el extranjero y luego regresar a su patria, se dio cuenta de cómo la gastronomía tiene la capacidad de impactar en muchas esferas de una sociedad incluidas la economía, la cultura, el turismo y la educación. Así nació el Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP). Con el respaldo de Gastón Acurio, este centro de estudios culinarios ubicado en la provincia constitucional del Callao, en el departamento de Lima, Perú, les brinda

oportunidades a jóvenes de escasos recursos de acceder, a precios módicos, a una educación de calidad, esto es, a tener una formación académica adecuada para afrontar los retos del mundo laboral. Precisamente éste es el caso que usaré en mi trabajo para demostrar el impacto social de la cocina.

Los esfuerzos hasta ahora realizados para aprovechar este *boom* gastronómico como medio de creación de oportunidades para jóvenes de escasos recursos han provenido principalmente de iniciativas privadas. El gran ausente en la ecuación ha sido el Estado. En tal sentido, el reto está en integrar la gastronomía en la agenda estatal mediante políticas públicas que contribuyan a la generación de mayores oportunidades para las poblaciones jóvenes afectadas por la pobreza.

Para elaborar esta investigación decidí plantear dos interrogantes. La primera de ellas está orientada a describir qué es, cómo surgió y qué consecuencias ha tenido el *boom* de la gastronomía peruana en el Perú y el mundo. Por su parte, mi segunda pregunta de investigación busca explicar en qué medida la revolución gastronómica peruana ha servido como herramienta de inclusión social en el Perú, para la cual tomé al Instituto de Cocina de Pachacútec como mi caso de estudio.

Sobre la actual revolución gastronómica peruana se ha escrito más a nivel periodístico que a nivel académico. La mayoría de la bibliografía existente se encuentra en artículos de opinión impresos y virtuales tanto nacionales como internacionales, muchos de los cuales tienen como protagonista a Gastón Acurio ya sea como escritor o como entrevistado. En los mismos se hablan de aspectos de la gastronomía peruana como su historia, el *boom* de la gastronomía peruana, APEGA, el impacto de la cocina del Perú en el mundo y sus reconocimientos. La Sociedad Peruana de Gastronomía ha contribuido también con la generación de literatura sobre el fenómeno de la comida peruana, su revolución, su potencial y su efecto socioeconómico en el Perú. Asimismo, la Biblioteca de Gastronomía de la Universidad de San Martín de Porres cuenta con una abundante bibliografía en materia de cocina peruana, sin embargo enfocada más en su historia y en el desarrollo de artes culinarias y costumbres de alimentación. De igual manera, existe una falta de estadísticas detalladas y actualizadas relativas al *boom* de la cocina peruana como por ejemplo el número de restaurantes peruanos en el Perú y en el extranjero en los últimos años o el impacto económico real de la industria gastronómica a nivel nacional.

Es más, una definición de qué se entiende por el *boom* de la gastronomía peruana es muy difícil encontrar.

Estudios, libros, artículos o trabajos de investigación enfocados en los aspectos sociales de la revolución gastronómica peruana hay pocos. Es menor aún lo escrito en referencia al vínculo entre el *boom* gastronómico del Perú y su impacto en la inclusión social de jóvenes peruanos. Evidencia de ello es que no existen mayores investigaciones concernientes al Instituto de Cocina de Pachacútec y sus resultados alcanzados, fuera de algunos reportajes televisivos, artículos y entrevistas a Gastón Acurio al respecto.

En tal sentido, esta investigación tiene la finalidad de dar a conocer el gran potencial que la revolución gastronómica del Perú tiene para servir como herramienta de inclusión social, tomando como referencia al ICP. Esta relación entre la gastronomía peruana, su revolución, y la manera cómo este fenómeno puede ser usado en favor de los más pobres en el Perú es el factor distintivo de mi tesis. Por tal motivo presentaré al ICP como mi caso de estudio.

La estructura del contenido de mi trabajo está inspirada en un artículo que Gastón Acurio escribió de nombre “Menú en tres tiempos”, en el cual relata las tres fases del *boom* de la gastronomía peruana: la nacional, la internacional y la pendiente. En cuanto a las dos primeras, refiere que se han alcanzado grandes metas relativas a la apreciación y valoración del peruano y del extranjero de la comida peruana. Sin embargo, la tercera fase, la pendiente, está enfocada en el futuro en cuanto a cómo hacer para que los beneficios logrados por este auge repentino de la cocina peruana sean traducidos en mejoras en el bienestar y la salud de los peruanos. Es en esta tarea donde se necesita de la intervención del Estado.

Tomando en cuenta lo anterior, el contenido de mi trabajo está dividido en dos partes. En la primera de ellas intento dar una explicación sobre qué es, cómo surgió y qué impacto ha tenido la revolución gastronómica del Perú tanto dentro como fuera del territorio nacional. Para ello, he formulado tres subcapítulos, los cuales incluyen temas tales como la historia de la gastronomía peruana, los inicios de la revolución gastronómica dentro del Perú gracias a personajes como Gastón Acurio y la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA, y la internacionalización de la cocina peruana mediante el logro de

reconocimientos y la apertura de restaurantes. Mientras que en la segunda parte, abordo el gran potencial que la gastronomía peruana y, sobre todo, su *boom*, tienen como herramientas de inclusión social. Con este fin, adaptaré, en primer lugar, algunas definiciones de lo que el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, el Banco Mundial, las Naciones Unidas, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social del Perú y APEGA entienden por inclusión social a lo que pretendo con esta investigación. Acto seguido presentaré el caso del Instituto de Cocina de Pachacútec. Para ello explicaré sus orígenes, su misión y en qué medida ha contribuido a incluir socialmente a más jóvenes. Finalmente, y mirando hacia el futuro, hago mención del compromiso que el Estado tiene que asumir y la gran posibilidad que éste tiene de hacer uso del poder de la cocina en la elaboración de sus políticas públicas, sobre todo aquellas orientadas a crear oportunidades para los menos afortunados.

II. METODOLOGÍA

La metodología que utilicé en mi investigación consistió en la elaboración de entrevistas y en el análisis de textos y material audiovisual, esto es, en fuentes primarias y secundarias.

Las entrevistas que realicé estuvieron divididas en dos grupos: uno de expertos en su materia, y el otro de ex alumnos y alumnos del Instituto de Cocina de Pachacútec.

En cuanto al primer grupo, tuve la oportunidad de entrevistar, primero, a Gastón Acurio, cocinero peruano y figura simbólica de la gastronomía peruana y de su revolución. A través de él, pude tener una perspectiva holística de la gastronomía peruana en cuanto a su historia, su evolución, su desarrollo, su presente, y sus retos para el futuro. Asimismo, me compartió sus motivos para fundar el Instituto de Cocina de Pachacútec y el impacto que esta institución está teniendo en brindarles oportunidades a jóvenes de escasos recursos. La otra experta fue la directora del ICP, Karina Montes Bravo, quien me contó sobre su experiencia como coordinadora de la Carrera de Cocina y sobre sus vivencias con los alumnos del instituto. La información aportada fue muy enriquecedora ya que me permitió tener una mejor noción de cómo esta escuela forma no sólo profesional sino también personalmente a sus estudiantes, preparándolos para los retos del mundo laboral.

Por su parte, el segundo grupo estuvo constituido por dos alumnos, Fernando Mamani Guzmán y Luis Ángel, y cuatro egresados del ICP, a saber, Jesús Belito, Diego Enrique Monteverde Carrera, Katerin Solís Carbajal e Iván Joseph Rojas Figueroa. La elección de los jóvenes fue realizada por la directora Montes Bravo aleatoriamente al solicitarle entrevistas tanto con alumnos como con ex alumnos. Las preguntas formuladas a ambos estudiantes y egresados estuvieron enfocadas en sus razones para estudiar gastronomía, el porqué de su elección del Instituto de Cocina de Pachacútec, sus experiencias en el ICP, lo aprendido a lo largo de sus estudios, cómo el instituto les cambió la vida y sus perspectivas profesionales a futuro. A los que ya terminaron sus estudios les pregunté, además, en qué estaban trabajando y cuán complicado les fue conseguir un empleo. Estos resultados me permitieron notar el real impacto que una educación de calidad a precios accesibles puede tener en incluir socialmente a jóvenes con pocas oportunidades en la

vida. Esto, sumado al hecho de que los estudios son en gastronomía, área en la que el Perú está destacando a nivel mundial, hacen del Instituto de Cocina de Pachacútec un ejemplo simbólico de cómo la gastronomía peruana y su *boom* pueden ser herramientas determinantes en la inclusión social.

Los textos y material audiovisual que analicé estuvieron compuestos por artículos, libros y videos, los cuales me sirvieron como fuente secundaria de literatura. La mayor parte de la información la encontré en internet a través de artículos en diversos medios peruanos e internacionales, como El Comercio de Perú y El País de España, tanto en idioma español como en inglés. Otro medio importante de información fue la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA, la cual ha venido publicando en los últimos años cada vez más estudios sobre la cocina peruana y su potencial. Como toda revolución tiene una cara, Gastón Acurio representó y aún representa la revolución gastronómica peruana. Esto se dio gracias, entre otras cosas, a su gran dedicación por contar, mediante historias publicadas en artículos, libros y videos, todo lo que la comida peruana ha ofrecido, ofrece y aún tiene por ofrecer. En este sentido, lo escrito por Gastón fue de igual manera una fuente relevante de conocimiento y literatura que pude aprovechar al momento de hacer mi investigación.

III. CONTENIDO

1. El *boom* de la gastronomía peruana

Entendemos por *boom* de la gastronomía peruana al crecimiento vertiginoso en la popularidad de la cocina del Perú en un breve lapso de tiempo. Las causas y consecuencias de este fenómeno las desarrollaré a lo largo de este trabajo.

1.1. Breve reseña sobre la historia de la gastronomía peruana

La gastronomía peruana claramente es hija de todas las sangres, su carácter esencial es su multiculturalidad, su capacidad para peruanizar, en el buen sentido, todo aquello hermoso que el mundo tiene para ofrecer; que ha partido de un mestizaje que se ha dado pausadamente, a veces violentamente y a veces –en el caso de la cocina- pacíficamente; ha permitido encontrar, hoy en día, una manera de expresarse ante el mundo, que a veces parece china, a veces japonés, a veces italiana, a veces francesa, a veces española, a veces andina, a veces amazónica, a veces africana, pero que cuando uno la prueba y la entiende y la conoce y la descubre, reconoce claramente que no es ni japonesa ni china, sino es peruana.¹

Hablar de la gastronomía peruana es remontarse a aproximadamente 5,000 años atrás, desde la primera civilización que habitó América, en Caral, al norte de Lima, en el valle de Supe. Posteriormente se sumaron las culturas pre-incas que se desarrollaron a lo largo y ancho del territorio peruano costeño y andino, y que desembocaron en la creación del imperio Inca, el cual tuvo un dominio y manejo avanzado de la agricultura. Esto trajo consigo el cultivo de productos que hoy en día son universales y que en su momento salvaron a la humanidad de la hambruna como lo fueron la papa y el maíz.² Estos productos originarios, junto con las técnicas de cosecha y preparación culinaria usadas por los indígenas peruanos, sufrieron un proceso de mestizaje o hibridación³ que comenzó

¹ Gastón Acurio, entrevista realizada por el autor, grabación de audio, Lima, 19 de diciembre de 2016.

² Para mayor información con respecto a la importancia de estos productos en la historia universal, consultar Charles C. Mann, “How the Potato Changed the World”, *Smithsonian Magazine*, November 2011, <http://www.smithsonianmag.com/history/how-the-potato-changed-the-world-108470605/?all> [06.03.2017].

³ Eduardo P. Archetti define el concepto de hibridación (culinaria) como “(...) una mezcla que crea una ‘forma pura’ que tiene la particularidad de reproducirse, repitiendo en ese proceso los diferentes orígenes culturales, pero también como una ‘ fusión’ en donde es difícil reconocer los componentes originales (...)”; consultar Eduardo P. Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”, *Revista Trabajo y Sociedad*, Nº 2, vol. II, mayo-julio de 2000, Santiago del Estero, Argentina, <http://www.unse.edu.ar/trabajoysociedad/ARCHETTIFINAL.htm> [06.03.2017].

con la conquista española del Perú y que se prolongó a lo largo de la historia con las distintas inmigraciones europeas, asiáticas y africanas.⁴ Como resultado de esta mezcla cultural, ingredientes y costumbres culinarias de las gastronomías pre-inca, inca, española/árabe, africana, china, japonesa, italiana y francesa se combinaron para dar nacimiento a las llamadas “cocinas fusión”⁵.

Sin embargo, no se puede hablar de la comida peruana sin destacar la riqueza en biodiversidad que posee el Perú. Según información de la Comisión Nacional de Diversidad Biológica, el Perú es uno de los diez países en el mundo que ostenta la categoría de megadiversos gracias, entre otras características, a que cuenta con 84 de los 117 ecosistemas que existen en la Tierra y que ocupa el segundo lugar en diversidad de aves y el primero en especies de peces y mariposas.⁶ Esta riqueza en flora y fauna se da a raíz del territorio en el que se encuentra situado el Perú, el cual no sólo es corazón de la cadena montañosa más extensa del mundo, como lo es la cordillera de los Andes, sino que además está integrado por tres regiones, esto es, costa, sierra y selva.

Este mestizaje culinario, sumado a la inmensa biodiversidad peruana, hizo posible que el día de hoy la cocina peruana goce de una riqueza única de sabores y colores. No es casualidad que en el 2007, los Récords Mundiales Guinness le hayan atribuido al Perú el primer puesto en la categoría de mayor cantidad de platos nacionales en el mundo con 491. No obstante, esta ventaja comparativa no se dio a conocer al mundo sino hasta hace poco, con la aparición del cocinero Gastón Acurio y la fundación de la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA.

1.2. Inicios del *boom* gastronómico

Encontrar un punto de origen del *boom* de la gastronomía del Perú es complicado, más aun tratándose de un proceso, en el que los cambios ocurren progresivamente y son una

⁴ Para mayor información sobre el impacto que tuvo el ‘descubrimiento de América’ en el mundo en términos culinarios, consultar Raymond Sokolov, *Why We Eat What We Eat: How Columbus Changed the Way the World Eats*, (Nueva York: Simon & Schuster, 1993).

⁵ Para mayores detalles, consultar Gastón Acurio, *500 años de fusión: la historia, los ingredientes y las nuevas propuestas de la cocina peruana*, (Lima: El Comercio, 2009), y Kevin West, “Peru: the future of gastronomy”, *Condé Nast*, publicado el 23 de septiembre de 2014, <http://www.cntraveler.com/stories/2014-09-23/peru-the-future-of-gastronomy> [07.10.2016].

⁶ Para mayor información, consultar Comisión Nacional de Diversidad Biológica, “Perú: País Megadiverso”, *Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas (SERNANP)*, S.f. <http://web.archive.org/web/20140704064413/http://www.sernanp.gob.pe/sernanp/archivos/imagenes/vida/Peru-%20Pais%20Megadiverso.pdf> [06.03.2017].

conjunción de acontecimientos.⁷ Sin embargo, para efectos de esta investigación, decidí tomar el año 2007 como punto de partida de esta revolución, ya que fue en esa fecha que se fundó la Sociedad Peruana de Gastronomía. Tanto esta asociación como la figura de Gastón Acurio cumplieron un rol determinante en esta historia.

1.2.1. Gastón Acurio⁸ y la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA

Yo heredé un mensaje de peruanos como Bernardo Roca Rey, Cucho La Rosa, Isabel Álvarez, Teresa Izquierdo, que intentaban por todos los medios que los peruanos nos enamoremos y nos sintamos orgullosos de nuestra cocina, que la pongamos en valor. Esto en su momento fue muy difícil. La suerte que tuve fue que llegué en un momento en que las condiciones estaban dadas para ser parte de este movimiento articulado que dio vida a los 10 años que hemos vivido.⁹

De papá cusqueño y mamá trujillana, Gastón Acurio Jaramillo nació como nació el Perú, como nació el primer peruano Inca Garcilaso de la Vega, como nació la comida peruana: fruto del mestizaje. Al respecto, Gastón refiere:

¿Sería posible que ese Cusco orgulloso de su herencia incaica (refiriéndose a su padre) pudiera vivir una historia de amor con aquel Trujillo de corazón colonial (refiriéndose a su madre)? Sucedió.¹⁰

Desde pequeño, este cocinero, empresario, escritor y visionario peruano tuvo una afición innata por la cocina, la misma que fue alentada por su madre y ocultada a su padre. Esta pasión la siguió ejerciendo en sus años de colegio y mientras estudiaba la carrera que su padre le propuso: Derecho. En 1987, con 20 años, viajó a España a seguir sus estudios de leyes en la Universidad Complutense de Madrid debido a la difícil situación en la que se encontraba el Perú en ese entonces, a causa del terrorismo. Dos años más tarde, Gastón dejó la universidad y se matriculó, en secreto, en la escuela de hostelería de Madrid. Sin

⁷ Javier Masías, “¿Cómo se gestó el boom gastronómico peruano?”, *Semana Económica*, publicado el 24 de agosto de 2015, <http://semanaeconomico.com/article/sectores-y-empresas/comercio/167768-como-se-gesto-el-boom-gastronomico-peruano/> [13.03.2017].

⁸ Para ver un recuento biográfico de Gastón Acurio, consultar Eme1983, “La vida secreta de Gastón Acurio”, video en YouTube, 5 capítulos, 6 de abril de 2012, <https://www.youtube.com/watch?v=SMpM5bBNJnE> [13.03.2017], y Andrés Oppenheimer, “Gastón Acurio: el chef que regala sus recetas”, cap. 2 en *¡Crear o morir!: La esperanza de Latinoamérica y las cinco claves de la innovación*, (Nueva York: Random House LLC, 2014): 71-93.

⁹ Catherine Contreras, “Gastón Acurio: La cocina del Perú es una cocina de paz”, *diario El Comercio de Perú*, publicado el 4 de octubre de 2016, http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/gaston-acurio-cocina-peru-cocina-paz-noticia-1936398?ref=nota_sociedad&ft=mod_leatambien&e=titulo [17.11.2016].

¹⁰ Relato de Gastón Acurio en el muro de su cuenta de Facebook: Gastón Acurio, “El país de todas las sangres”, página oficial de Facebook de Gastón Acurio, publicado el 24 de marzo de 2014. <https://www.facebook.com/gastonacurio/posts/10152315874658130> [07.10.2016].

embargo, mayor fue la sorpresa de su padre al enterarse dos años después que a su hijo no le gustaba la abogacía sino la cocina. A pesar de la decepción inicial de su padre, quien aspiraba a que su hijo sea político como él e incluso presidente algún día, éste lo apoyó dándole la oportunidad de seguir su sueño de ser cocinero en la escuela de cocina *Cordon Bleu* de París.

Luego de terminar sus estudios y hacer prácticas en algunos restaurantes europeos, Gastón Acurio regresó a Lima en 1993 para, junto a su esposa cocinera de origen alemán Astrid Gütsche, hacer realidad el sueño de abrir un restaurante propio. Inaugurado el 14 de julio de 1994 con el nombre de “Astrid y Gastón: *Haute Cuisine*”, este establecimiento gastronómico ofreció inicialmente únicamente platos de la cocina francesa clásica debido a la formación académica de sus dueños y a que la alta cocina estaba relacionada con la gastronomía del país galo.¹¹ Sin embargo, con los años, la pareja empezó a cuestionarse su oferta culinaria extranjera influenciada por una ‘revolución gastronómica mundial’ que ocurrió en el mundo a finales de los años noventa, la cual propuso apartarse del dogma de la cocina francesa para pasar a la creación de conceptos propios usando productos y sabores locales.¹² Bajo el liderazgo del chef barcelonés Ferrán Adrià, este fenómeno buscó la revalorización de los productos locales, dejando de lado la cocina francesa tradicional y hegemónica hasta ese entonces.

Un buen día, Astrid y Gastón decidieron incorporar en su menú ingredientes peruanos. En relación a este giro de perspectiva, Gastón Acurio reflexiona:

Es un proceso que se va dando en la cocina y que encuentra un momento cumbre cuando, claramente, esta confusión se va aclarando, de que tú nunca ibas a ser nadie en la vida replicando una cocina que ya la hacían tan bien los originales en su país, en tu país.¹³

Añade Gastón:

Poco a poco, nuestra cocina iba conservando todo lo bueno de nuestro aprendizaje en Europa, mientras daba forma y sentimiento peruano a todo lo que hacíamos. Poco a poco, ese *haute cuisine* se convertía en alta cocina peruana, hecha con ingredientes peruanos, inspirada en la historia culinaria del Perú (...).¹⁴

¹¹ Gastón me contó que hasta hace 40 años, los menús en el Palacio de Gobierno del Perú se escribían y hacían a la francesa. Gastón Acurio, entrevista realizada por el autor, grabación de audio, Lima, 19 de diciembre de 2016.

¹² Andrés Oppenheimer, “Gastón Acurio: el chef que regala sus recetas”, cap. 2 en *¡Crear o morir!: La esperanza de Latinoamérica y las cinco claves de la innovación*, (Nueva York: Random House LLC, 2014): 79.

¹³ Gastón Acurio, *loc.cit.*

¹⁴ Agencia de Noticias EFE, “Tras 20 años, Gastón Acurio se despide de Astrid & Gastón con carta”, *Radio Programas del Perú (RPP)*, publicado el 4 de enero de 2014, <http://rpp.pe/peru/actualidad/tras-20-anos-gaston-acurio-se-despide-de-astrid-gaston-con-carta-noticia-659415> [14.03.2017].

La pareja reconfirmó su decisión de apostar por productos peruanos cuando en el otoño de 2002, Gastón Acurio realizó un viaje por el Perú en el cual descubrió el enorme potencial de la gastronomía nacional. En aquella “aventura culinaria” -nombre que más tarde le dio a su primer libro y programa de televisión- Gastón confirmó que la cocina peruana “era mucho más que un hermoso recetario heredado de las abuelas”¹⁵:

(...) miles de productos peruanos no valorados ni por el mundo ni por nosotros mismos, cientos de miles de peruanos cuidando los tesoros de nuestra biodiversidad esperando a que un día tengan el reconocimiento que tuvieron en tiempos de sus antepasados (...).¹⁶

Es precisamente este redescubrimiento y revalorización de la riqueza y biodiversidad de los productos peruanos lo que impulsó la creación de la nueva cocina peruana o cocina novoandina, la cual busca recuperar el uso de productos autóctonos provenientes de la región más olvidada del Perú por siglos, como lo fue la sierra, en la preparación de platos.¹⁷

El siguiente paso fue crear un movimiento que ayudara a dar a conocer el inmenso valor de la cocina peruana. No obstante, según Gastón, formar un grupo con intereses comunes en el mundo de la gastronomía fue complicado inicialmente:

Al principio es difícil. ¿Qué reina? La desconfianza. El ego. La vanidad. Eso genera muros que hacen imposible el diálogo, la construcción...Entonces empiezas a aislarte, a hacer tu propio mundo...(...).¹⁸

Esta desconfianza fue aún mayor debido a la amenaza que representó para los cocineros tradicionales la atracción que cada vez más generó en el público la aparición de un grupo de jóvenes cocineros peruanos como Gastón Acurio, Pedro Miguel Schiaffino y Rafael Piqueras, quienes, tras estudiar y trabajar en el extranjero, trajeron ideas frescas e innovadoras para cambiar el *status quo* en el que se encontraba, hasta ese entonces, la gastronomía peruana. Sin embargo, tras un proceso de reconocimiento y construcción de confianza, estos nuevos chefs pudieron convencer a los distintos actores de la cadena gastronómica peruana, que la única manera de sacar adelante la cocina peruana era a través de la cooperación y no de la competencia:

¹⁵ Gastón Acurio, “Un viaje siempre es un comienzo”, *Diario Perú21*, publicado el 19 de febrero de 2015, <http://peru21.pe/opinion/viaje-siempre-comienzo-2212342> [14.03.2017].

¹⁶ Ibíd.

¹⁷ Con este espíritu, Gastón decidió abrir en el 2003 el restaurante “Tanta”, en el cual empezó a introducir productos andinos olvidados tales como la quinua y la sal de Maras, hoy en día valorados en el Perú y el mundo.

¹⁸ Andrés Oppenheimer, *op.cit.*, 84.

Lo que había antes de nuestro movimiento era una competencia por migajas. Nuestra premisa fue: o nos peleamos por migajas, o intentamos construir un mundo nuevo que nos beneficie a todos (...).¹⁹

El último paso previo a la consolidación de la idea de articular esfuerzos en torno a la gastronomía peruana fue un discurso que Gastón Acurio dio en el año 2006 como parte de la ceremonia de apertura del año académico de la Universidad del Pacífico. Esta ocasión le permitió reflexionar sobre qué estaba pasando con la gastronomía nacional y qué podía suceder con ella en el futuro. En el discurso, el chef peruano destacó el valor de la creación de marcas o conceptos culinarios que permitan identificar y diferenciar rápidamente la autenticidad y riqueza de la gastronomía peruana. Por medio de esto, se podría promocionar con éxito al Perú tanto a nivel nacional como internacional, hecho que traería consigo beneficios directos e indirectos al país. A continuación las ideas principales que sustentaron el razonamiento de Gastón:

Si bien podríamos pensar que los recursos naturales con los que cuenta nuestro país han sido una bendición, la historia nos ha enseñado siempre lo contrario. Alguna vez fue el caucho, otra vez el guano, hoy son los minerales. Sin embargo cuando éstos se acaban, con ellos termina un ciclo económico de bonanza y aparece esa odiosa debacle e incertidumbre que destruye democracias y da origen a falsos caudillos. Nos queda claro entonces que el crecimiento, la estabilidad y la riqueza de un país nunca estarán del lado de los recursos naturales sino de los productos que se elaboren con ellos (...) los países industrializados entendieron (...) que la gran riqueza no está sólo en la elaboración de productos genéricos sino más bien en la creación de marcas cuyo reconocimiento en términos de calidad les permitiera expandirse por todo el mundo. Por ello Suiza compró cacao y oro y sus ciudadanos los convirtieron en chocolates Nestlé y en relojes Rolex, Japón y Corea compraron minerales y su gente los convirtió en Toyota, Nissan o Samsung y en épocas aún más recientes el norteamericano Howard Schultz compró café por el mundo y se lo devolvió convertido en Starbucks. Pues bien, la gastronomía peruana fue hasta muy poco justamente eso. Un gran recurso (...) Sin embargo, nuestra gastronomía no es afortunadamente sólo un gran recurso sino una suma de cocinas y conceptos que en muchos casos aún esconden un gran potencial que, una vez desempolvado, creado el marco conceptual y puesto en valor, podrían ser exportados por todo el mundo (...).²⁰

Este discurso, despertó el interés de mucha gente. Como resultado, al año siguiente, en el 2007, nació la Sociedad Peruana de Gastronomía -APEGA-, institución determinante que dio nacimiento al *boom* gastronómico peruano actual. Recuerda Gastón:

¹⁹ Ibíd., 85.

²⁰ Para leer todo el discurso que Gastón Acurio dio, consultar Dr. Freddy William Castillo Palacios, “Discurso de Gastón Acurio en la Universidad del Pacífico Año 2006”, *blog de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP)*, publicado el 11 de septiembre de 2011, <http://blog.pucp.edu.pe/blog/freddyCastillo/2011/09/11/discurso-de-gaston-acurio-en-la-universidad-del-pacifico-ano-2006/> [01.03.2017] o ver Dmente Positiva, “Discurso de Gastón Acurio en apertura de año académico de la Universidad del Pacífico, video en YouTube, 23:03, 30 de abril de 2013, <https://www.youtube.com/watch?v=lV3zMO2n06M> [01.03.2017].

La foto es memorable, porque en ella aparece la ministra de Comercio y Turismo, el productor de papas, la señora que vende brochetas en una esquina y los cocineros de vanguardia.²¹

1.2.2. El Perú unido en torno a un ‘sentimiento’: su cocina

*Really the most clever thing that Gaston realized is that food could be the glue that sticks us together.*²²

Para el peruano, su comida ha sido y sigue siendo un elemento muy importante de expresión cultural. El amor que siente por ella se puede apreciar en su lenguaje cotidiano:

“No entender ni papa” = no entender algo; “empaparse de un tema” = estudiar mucho sobre un tema; “tenerle camote a alguien” = tenerle cariño a alguien; “meterle la yuca a alguien” = engañar a alguien; “como cancha (maíz tostado andino del Perú)” = en abundancia; “hacerse paltas (aguacates)” = preocuparse; “causa (plato peruano a base de papa)” = amigo; “qué piña” = qué mala suerte; “qué churro (postre de origen español)” = qué simpático; “chaufa (plato a base de arroz, representativo de la fusión de las comidas peruana y china)” = adiós.²³

Sin embargo, este orgullo nacional fue vapuleado en los años ochenta y noventa a raíz del terrorismo, de la violencia, de la hiperinflación y de la inestabilidad que sufrió el Perú. Este hecho, no sólo golpeó la confianza y esperanza del peruano sino que, más aún, lo dividió.

Con el paso del tiempo, el Perú fue recuperándose poco a poco gracias a coyunturas nacionales e internacionales más favorables como la derrota del grupo terrorista “Sendero Luminoso”, el retorno a la democracia, la inserción de la economía peruana en el mercado internacional²⁴ y los comienzos de la era del internet, la conectividad y la globalización.

²¹ Andrés Oppenheimer, *op.cit.*, 87.

²² Palabras del periodista y crítico gastronómico Diego Salazar en Kevin West, “Peru: the future of gastronomy”, *Condé Nast*, publicado el 23 de septiembre de 2014, <http://www.cntraveler.com/stories/2014-09-23/peru-the-future-of-gastronomy> [07.10.2016].

²³ Para ver otros ejemplos, consultar Javier Otazu, “Palabras que se comen”, *La Verdad Multimedia S.A*, Sección Gastronomía, publicado el 17 de febrero de 2011, <http://gastronomia.laverdad.es/sibarita/2011-02-17/1125-palabras-comen.html> [10.03.2017], y Paolo Caffelli, “El matrimonio de la comida y las expresiones peruanas”, *Rincón Peruano*, publicado el 13 de diciembre de 2016, <http://rinconperuano.com/cultura/el-matrimonio-de-la-comida-y-las-expresiones-peruanas> [11.03.2017].

²⁴ Esta circunstancia fue posible gracias a reformas neoliberales del “Consenso de Washington”, las cuales ayudaron al Perú, y a la región latinoamericana, a desarrollarse económicamente. Sin embargo, estas políticas no lograron resolver los problemas sociales más recurrentes como la pobreza, la desigualdad y la exclusión debido al enfoque primario-exportador del modelo económico y al debilitamiento del Estado. Al respecto, consultar el artículo de Efraín Gonzales de Olarte, “La economía política peruana de la era neoliberal 1990-2006”, *blog de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP)*, publicado el 16 de abril de 2007, <http://blog.pucp.edu.pe/blog/economia-peruana/2007/04/16/economia-politica-de-la-era-neoliberal-peruana-1990-2006/> [11.03.2017].

Estas circunstancias ayudaron a que el Perú entre en una fase de paz, estabilidad y crecimiento económico, escenarios que han contribuido al vertiginoso desarrollo de la gastronomía peruana.

No obstante, el Perú se encontraba aún dividido por resentimientos y heridas sufridas durante la época del terrorismo ocurrida entre los años 1980 y 2000. Por lo tanto, era urgente encontrar alguna herramienta alrededor de la cual el peruano pueda unirse. Entonces APEGA, liderada por Gastón Acurio, decidió fundar la primera feria gastronómica internacional de Lima en el 2008, que pasó de llamarse “Perú Mucho Gusto” a “Mistura” a partir de su segunda edición en el 2009. Con la finalidad de comprobar que la cocina peruana podría ser aquella herramienta que una al peruano, APEGA invitó a pequeños agricultores, vendedores de puestos ambulantes, dueños de restaurantes, cocineros y público en general. La acogida fue sorprendente: 30 mil visitantes de todas las clases sociales asistieron a lo largo de los tres días que duró este encuentro culinario. Para Gastón Acurio, en ese momento “ocurrió magia”²⁵. Ese hecho comprobó su hipótesis. Al respecto, Gastón cuenta una anécdota que lo marcó:

Un productor de quinua se me acercó y me expresó la emoción que sintió cuando la gente, el público de Lima, que nunca los había tenido en cuenta, le aplaudió (a raíz de que este señor ganó un premio en el marco de Mistura). Y este señor me dijo que me daba la mano en “nombre de mi pueblo, porque hemos esperado 500 años para este momento”.²⁶

Desde entonces, la gastronomía peruana ha sido nuevamente un motivo de orgullo común del peruano, el cual no podrá estar de acuerdo en muchos ámbitos como el fútbol, la política, la economía, pero que coincide en que su comida tiene un valor único y auténtico. En tal sentido, la comida peruana contribuye al proceso de democratización de las relaciones sociales debido a que todos, en alguna medida, participan de ella.²⁷ Es por ello que hoy en día se puede observar a gente de clase social económica alta yendo a almorzar a mercados populares o donde vendedores de comida en la calle, situaciones que hasta hace algunas décadas atrás, eran imposibles siquiera imaginar. Circunstancias como éstas ayudaron a reafirmar y reforzar la identidad nacional ya que el peruano encontró, por fin, algo que lo identifica y distingue del resto: su cocina.

²⁵ Gastón Acurio, entrevista por el autor, *loc.cit.*

²⁶ Andrés Oppenheimer, *op.cit.*, 86.

²⁷ Culture Decanted, “Eating yourself: we consume identity through food?” *Blog Culture Decanted*, publicado el 19 de octubre de 2014, <https://culturedecanted.com/2014/10/19/eating-yourself-we-consume-identity-through-food/> [17.11.2016].

1.3. La internacionalización de la gastronomía peruana

Es más fácil conquistar corazones haciendo alta cocina y luego sándwiches que hacer sándwiches y luego alta cocina.²⁸

El siguiente paso de Gastón Acurio y APEGA fue dar a conocer la cocina peruana en el mundo para que, a partir de ello, se alcanzaran tres objetivos: impulsar los productos peruanos en la esfera internacional, promover el Perú como destino turístico y hacer de la gastronomía peruana un vehículo de integración e inclusión social del peruano.²⁹ Sin embargo, para llevar a cabo el proceso de internacionalización de la cocina peruana era de suma importancia contar con un elemento que la distinga de las demás en el mundo. Este elemento fue la nueva cocina peruana o cocina novoandina.

Basada en la combinación del uso de ingredientes ancestrales con técnicas culinarias modernas, esta gastronomía novoandina le permitió al Perú mostrarse al mundo con una propuesta fresca, atractiva e innovadora. Este hecho despertó la curiosidad del extranjero, quien empezó a interesarse cada vez más por conocer la gastronomía peruana. De esta manera, la cocina novoandina sirvió de vitrina ideal para que, a través de ella, el Perú pueda promocionarse culturalmente más allá de Machu Picchu: “*Food exists as a vehicle for expressing culture*”³⁰.

La internacionalización de la gastronomía peruana fue impulsada aún más por la creación de la “Marca Perú” en el 2011. El objetivo principal de tener una marca-país fue darle valor a todo aquello que distingue al Perú, evocando en las personas de manera simple, fácil y rápida la autenticidad que el Perú tiene para ofrecer al mundo.³¹ Luis Ginocchio, ex ministro de agricultura en el Perú, destacó lo siguiente en relación con la cocina peruana:

La gastronomía es hoy uno de los elementos que nos distingue y que atesoramos como bueno y sobre todo, como nuestro. Es una de las pocas expresiones nacionales que no

²⁸ Dr. Freddy William Castillo Palacios, “Discurso de Gastón Acurio en la Universidad del Pacífico Año 2006”, *blog de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP)*, publicado el 11 de septiembre de 2011, <http://blog.pucp.edu.pe/blog/freddyঠ Castillo/2011/09/11/discurso-de-gaston-acurio-en-la-universidad-del-pacífico-ano-2006/> [01.03.2017] o ver Dmente Positiva, “Discurso de Gastón Acurio en apertura de año académico de la Universidad del Pacífico, *video en YouTube*, 23:03, 30 de abril de 2013, <https://www.youtube.com/watch?v=IV3zMO2n06M> [01.03.2017].

²⁹ Andrés Oppenheimer, *op.cit.*, 90-91.

³⁰ Anthro185, “Food & Identity: A global approach”, *blog WordPress*, s.f., <https://foodandidentity.wordpress.com/> [17.11.2016].

³¹ Para consultar más sobre la Marca Perú, ingresar a su portal oficial <http://peru.info/es-pe/> [24.02.2017].

generan discusión ni antagonismos. Se puede decir que es un mecanismo de afirmación de la peruanidad en medio del proceso de internacionalización que vive el país.³²

La reafirmación de identidades no es un acontecimiento que esté ocurriendo sólo en el Perú. A causa del fenómeno de la globalización, hoy en día el mundo entero se encuentra sumergido en un constante proceso por redefinir sus culturas con la finalidad de no ser absorbidos por la amenaza de la homogenización cultural que la globalización trae consigo.

Es por ello que la creación de marcas culinarias peruanas -como lo sugirió Gastón Acurio en su discurso de 2006 anteriormente citado- resulta determinante para agregar valor a los conceptos de la gastronomía del Perú, más aún si tomamos en cuenta que la globalización es un proceso que “es, a la vez, inclusivo y exclusivo: inclusivo de todo aquello que tenga valor y exclusivo de todo aquello que no lo tenga”.³³

El primero que se atrevió a salir del Perú, teniendo a la cocina peruana como su bandera, fue Gastón Acurio. La primera marca que exportó fue la de su restaurante “Astrid y Gastón”. Definido bajo el rubro de alta cocina peruana, este concepto hizo su incursión en tierras chilenas en el año 2000. Ese mismo año fue elegido como el mejor restaurante de Chile. Avalado por el prestigio ganado gracias a “Astrid y Gastón”, el chef peruano empezó a difundir no sólo ésta sino también otras marcas gastronómicas peruanas, llegando a tener, al día de hoy, más de ocho marcas y 40 restaurantes repartidos a lo largo de 11 países diferentes.³⁴ Este éxito internacional de Gastón Acurio preparó el terreno para que otros cocineros peruanos también apuesten por el establecimiento de restaurantes en el exterior.

La fase de internacionalización de la cocina peruana se consolidó en la edición del año 2011 de la feria gastronómica Mistura. En el que fuera el último año de Gastón al mando

³² Mariano Valderrama, “El boom de la cocina peruana”, *Perú Hoy*, no.15: Del hortelano su perro, sin espacio ni tiempo histórico, publicado en la Biblioteca Virtual del Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO), Lima, 2009, http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08_Valderrama.pdf [07.10.2016].

³³ Manuel Castells, “Globalisation and Identity”, *Quaderns de la Mediterrània* 14, 2010: 92, http://www.iedmed.org/publicaciones/quaderns/14/qm14_pdf/15.pdf [07.10.2016].

³⁴ Entre las marcas podemos mencionar “Astrid y Gastón” (alta cocina peruana/cocina novoandina), “La Mar” (cevichería), “Tanta” (cocina novoandina), “Madam Tusan” (cocina chifa), “Chicha” (cocina regional peruana) y “Los Bachiche” (cocina ítalo-peruana). Éstas se encuentran en ciudades tales como San Francisco, Nueva York, Miami, Madrid, Santiago de Chile, Buenos Aires y Bogotá.

de la organización de este evento, tanto él como APEGA se propusieron traer a los más reconocidos chefs del mundo para que estos vean, experimenten y le cuenten al mundo la revolución gastronómica que estaba sucediendo en el Perú.

1.3.1. El mundo culinario unido en torno a una experiencia: la cocina peruana

Everybody eats, and therefore everybody seats around a table and eats, so there is a special connectivity in food (...) and everybody eats as well to survive so there is health and food that binds us together. Food is one of the ways that really connects everybody together even though they are from different parts of the world, different cultures, etc. Food is a way to bring people together.³⁵

En 2004, el cocinero peruano Rafael Piqueras participó en la segunda edición del Congreso Internacional de Gastronomía “Madrid Fusión”. Aquella ocasión representó la primera oportunidad del Perú para dar a conocer su oferta gastronómica al mundo de la alta cocina. A él le siguieron Gastón Acurio en el 2006 y 2011, y Pedro Miguel Schiaffino en el 2009. Sin embargo, el hecho que marcó el encumbramiento de la gastronomía peruana a lo más alto del mundo de la cocina, y de Gastón como referente de la revolución culinaria en el Perú, fue el encuentro de Acurio con uno de los cocineros más reconocidos y famosos del mundo: Ferrán Adrià. Si Gastón Acurio es considerado como el personaje que revolucionó la cocina peruana, Ferrán Adrià es considerado como el que revolucionó la gastronomía mundial. La reunión se dio en Barcelona, y le sirvió a Gastón Acurio para contarle al chef barcelonés lo que estaba ocurriendo en el Perú con la cocina. De ahí en adelante se estableció una relación estrecha entre ambos, que llevó a Gastón Acurio a formar parte del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center (BCC) en julio del 2010. Este grupo, que reúne a los cocineros más influyentes del mundo como el francés Michel Bras, el británico Heston Blumenthal, el italiano Massimo Bottura, el danés René Redzepi y el norteamericano Dan Barber, celebró su segunda reunión en el 2011 precisamente en Lima, Perú, debido al gran interés que le despertó a Ferrán Adrià, entonces presidente del BCC, conocer *in situ* el fenómeno del *boom* de la comida peruana.

Con la presencia de la ‘crema y nata’ de la cocina mundial en el Perú, Gastón Acurio y APEGA aprovecharon la ocasión para invitar a estas personalidades a la feria gastronómica “Mistura” dos días después. Esta oportunidad sirvió para que el entonces

³⁵ Palabras de René Redzepi, considerado como uno de los 10 mejores chefs del mundo. Ver Ricardo Guzmán Rivas, “Perú Sabe: la cocina, arma social”, *Documental en Vimeo*, 2013 (de 40:38 a 40:56), <https://vimeo.com/63860117> [07.10.2016].

conocido como G9, hoy G14, es decir el Consejo Asesor Internacional del BCC, viviera y experimentara, por su propia cuenta, lo que había escuchado de Gastón Acurio sobre la revolución culinaria peruana. Y así lo comprobó.

Con una duración mayor de la acostumbrada en años anteriores, la edición de Mistura en el 2011 se llevó a cabo a lo largo de 11 días en el Parque de la Exposición de Lima, ubicado en el centro de la ciudad. Si en el 2008, que se inauguró Mistura, asistieron 25 mil personas, el 2011 dejó un saldo de casi medio millón de visitantes entre público asistente, cocineros, productores y agricultores, entre otros. Esta cifra impresionante, que a lo largo de los años ha ido en aumento, consolidó a Mistura como la feria gastronómica más grande e importante de América Latina.

Fascinado por la experiencia de Mistura y admirado por la pasión del peruano por su cocina, Ferrán Adrià fungió de embajador de la cocina peruana en el mundo, llevando el mensaje del *boom* gastronómico sin parangón que estaba ocurriendo en el país sudamericano a cuanto periodista, cocinero y amigo se encontrara: “El futuro de la gastronomía se está cocinando en el Perú.”³⁶

1.3.2. Reconocimientos internacionales

Que la cocina peruana, como un hecho cultural peruano, tenga reconocimiento en el mundo, es una especie de grito de libertad. Y siendo la confianza en uno mismo la clave para cualquier cosa, entonces ése es quizás el gran aporte para poder mirar hacia el futuro con seguridad, con proyectos comunes.³⁷

Con el tiempo, la promoción de la gastronomía peruana en el mundo fue posible gracias no sólo a las labores de difusión realizadas por los cocineros más reconocidos del mundo, sino también a la conectividad que la globalización, a través del Internet, permite hoy en día. Los medios de comunicación vienen cumpliendo un rol esencial en dar a conocer al mundo lo mejor que el Perú tiene para ofrecer: su cocina. Como resultado de contar las historias gastronómicas que están ocurriendo en el Perú es que, en la última década, este

³⁶ Kevin West, “Peru: the future of gastronomy”, *Condé Nast*, publicado el 23 de septiembre de 2014, <http://www.cntraveler.com/stories/2014-09-23/peru-the-future-of-gastronomy> [07.10.2016].

³⁷ Andrés Oppenheimer, *op.cit.*, 93.

país andino ha recibido innumerables reconocimientos internacionales, entre los que resaltan³⁸:

- En el 2006, la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía “Madrid Fusión” declaró a Lima como la Capital Gastronómica de América, lo que ha convertido a esta ciudad en un destino de turismo gastronómico de relevancia mundial;
- En 2011, la Organización de Estados Americanos (OEA) distinguió a la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo;
- Del 2012 al 2016 el Perú fue reconocido por los World Travel Awards como el principal destino gastronómico del mundo.

En un ámbito más individual, dos cocineros peruanos han destacado por excelencia en el mundo de la cocina: Gastón Acurio y Virgilio Martínez. A continuación mencionaré algunos premios ganados por estos dos personajes.

Gastón Acurio³⁹:

- En el 2006, fue elegido por la revista América Economía como el “Emprendedor de América Latina”;
- En el año 2009, su libro “500 años de fusión” fue elegido por la Gourmand World Cookbook Awards como el mejor del mundo en materia gastronómica;
- En el 2011, fue elegido como uno de los veinte cocineros más influyentes del mundo en la feria “Madrid Fusión”;
- En el 2012, por primera vez la lista World’s 50 Best Restaurants incluyó a un restaurante peruano: Astrid & Gastón;
- En el 2015, su restaurante Astrid & Gastón ocupó el puesto catorce en la lista de los World’s 50 Best Restaurants.

En cuanto a Virgilio Martínez⁴⁰:

³⁸ Consultar Colaboradores de Wikipedia, “Gastronomía del Perú”, *Wikipedia, La enciclopedia libre*, https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronom%C3%ADa_del_Per%C3%BA&oldid=100815214 [07.07.2017].

³⁹ Consultar Colaboradores de Wikipedia, “Gastón Acurio”, *Wikipedia, La enciclopedia libre*, https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gast%C3%B3n_Acurio&oldid=100642096 [01.07.2017].

⁴⁰ Consultar el portal oficial de The World’s 50 Best Restaurants, <http://www.theworlds50best.com/> [29.05.2017].

- En los últimos cuatro años (del 2014 al 2017), su restaurante “Central” fue reconocido como el mejor de América Latina por el Latinamerica’s 50 Best Restaurants;
- En el 2015 y 2016, su restaurante “Central” fue considerado por el World’s 50 Best Restaurants como el cuarto mejor en el mundo;
- En el 2017, fue elegido como el mejor cocinero del mundo por parte de los principales chefs internacionales en el Chef’s Choice Award;
- En el 2017, la productora Netflix le dedicó un capítulo en su serie Chef’s Table⁴¹.

Como en el caso de Gastón Acurio, Virgilio Martínez estudió en el exterior y, al regresar al Perú en el 2008, fundó su restaurante basado en cocina extranjera. Sin embargo, cuatro años después, y luego de recorrer el Perú, decidió modificar su propuesta culinaria y ofrecer productos nativos de su país.

El concepto culinario que Virgilio Martínez ofrece en su restaurante “Central” está basado en el saber indígena milenario conocido como “control vertical de pisos ecológicos”, el cual consiste en aprovechar al máximo los recursos naturales distribuidos en las distintas altitudes geográficas. En tal sentido, el menú que ofrece este cocinero peruano se divide en platos “por altura”, vale decir, en los productos que los diversos metros sobre el nivel del mar ofrecen. Según palabras de Nicholas Gill, cofundador de New Worlder, “cada plato en el menú es un ecosistema”. Por lo tanto, “gente de todo el mundo empieza a venir al Perú para experimentar el Perú a través del menú de Virgilio Martínez”.⁴² Sobre el aporte de Virgilio Martínez a la cocina peruana, Gastón Acurio reflexiona:

(...) está llevando la vanguardia culinaria (peruana) a niveles mucho mayores de la que nosotros (los cocineros peruanos de la generación de Gastón) la llevamos.⁴³

Sin embargo, el aporte más significativo que tiene el enfoque culinario de Martínez está en el hecho de conectar al comensal con la tierra, con sus productos y, sobre todo, con los agricultores y campesinos. A través de este concepto gastronómico, Virgilio busca reivindicar a las personas que por miles de años han trabajado la tierra y conservado la biodiversidad del Perú.

⁴¹ David Gelb, “Virgilio Martínez”, documental de Netflix ‘Chef’s Table’, season 3, episode 6, 51:00, 17 de febrero de 2017, <https://www.netflix.com/at/title/80007945> [10.06.2017].

⁴² Extraído de la temporada 3, episodio 6, de la serie de Netflix llamada „Chef’s Table”, 2017, USA. Para conocer más sobre Virgilio Martínez y su concepto culinario, recomendamos altamente ver la serie antes mencionada.

⁴³ Gastón Acurio, *loc.cit.*

Todas estas distinciones a nivel internacional que el Perú ha recibido y continúa recibiendo gracias al *boom* gastronómico no han hecho más que reivindicar el orgullo y fortalecer la identidad del peruano, siendo que la gastronomía es una expresión de la cultura de un país:

(Lo más importante del *boom* de la gastronomía peruana) es que ha sido uno de los motores más importantes para la recuperación del orgullo de ser peruano, de la confianza que –como cultura y como nación- tenemos en nosotros mismos para ser protagonistas.⁴⁴

Los reconocimientos internacionales terminaron de convencer al peruano de lo valioso que resulta dar a conocer y apostar por lo ancestral, lo étnico, lo propio, como elemento diferenciador del resto del mundo. En tal sentido, en la medida en que la cocina peruana sea apreciada internacionalmente, el peruano siente que su cultura, su historia y su identidad están siendo valoradas. Ello generó, a su vez, una ola de optimismo y esperanza nacional. No es casualidad, entonces, que para el peruano su gastronomía sea, hoy en día, el principal motivo de orgullo, incluso por encima de Machu Picchu⁴⁵. Sobre este cambio de actitud en el peruano, Gastón Acurio comenta:

(...) estábamos convencidos de que aquello que ofrecían los países desarrollados era mucho más valioso y más hermoso que lo nuestro (...) No hay ninguna manera ni científica ni estadística para afirmar que nuestro cebiche es menos valioso que un *foie gras* francés, básicamente es emocional, y la prueba está en que hoy día, por ejemplo, si tú abres la carta del chef parisino más francés de todo Francia, digamos Jöel Robuchon, el Saint Germain, L'Atelier de Jöel Robuchon, abres la carta y (encuentras) *Cebiche a la péruvienne*.⁴⁶

La apreciación internacional de la culinaria peruana ha permitido, además, la expansión y apertura de restaurantes peruanos en diferentes partes del mundo al igual que en el Perú. Entre los países con más presencia de establecimientos gastronómicos peruanos al 2012 estuvieron Argentina con 300, Chile con 105, Colombia con 50, Japón con más de 47, y Estados Unidos con por lo menos 500 (cuando hasta el 2006 hubo sólo 200).⁴⁷ Por su parte, en el Perú, entre el 2001 y 2005 el número de restaurantes aumentó de 40 mil a 45

⁴⁴ Andrés Oppenheimer, *op.cit.*, 92.

⁴⁵ Según una encuesta publicada por el Diario El Comercio de Perú el 28 de julio de 2016, la gastronomía es la principal razón de orgullo del peruano con 48%, mientras que Machu Picchu obtuvo el 40% de votos. Consultar Alfredo Bullard, “¿Qué es ser peruano?”, *Diario El Comercio de Perú*, publicado el 30 de julio de 2016, <http://elcomercio.pe/opinion/columnistas/peruano-alfredo-bullard-242281> [07.10.2016].

⁴⁶ Gastón Acurio, *loc.cit.*

⁴⁷ Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), “El Boom Gastronómico Peruano al 2013”, *APEGA*, primera edición, Lima, Perú, 2013: 52, 54, http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf [18.10.2016]. En Austria, por ejemplo, existen hoy día dos restaurantes peruanos (Lima56 y Qero). Hasta antes del 2014, no existió ninguno.

mil. En los siguientes cuatro años, sin embargo, esta cifra se incrementó en casi un 30%, llegando a existir para el 2009 un total de 66 mil locales de comida. Al 2011 se estimó que hubo entre 75 mil y 80 mil restaurantes.⁴⁸

⁴⁸ Ibíd., 44.

2. **El *boom* de la gastronomía peruana como herramienta de inclusión social**

Qué sentido tiene la gastronomía peruana, si no puede contribuir al desarrollo del Perú, qué sentido tiene una gastronomía peruana conviviendo con desnutrición, hambre y desigualdad de justicia, no tiene sentido.⁴⁹

Las distinciones obtenidas por la cocina peruana serán en vano si la gastronomía y su *boom* no contribuyen a resolver los problemas más recurrentes del Perú, a saber, la pobreza, la desnutrición infantil, la desigualdad y la falta de oportunidades. En tal sentido, resulta imperativo aprovechar el impulso generado por el fenómeno del *boom* de la cocina peruana para alcanzar el bienestar para todos. Precisamente, un concepto clave para conseguir dicha meta es el de inclusión social. De esto se percataron Gastón Acurio y APEGA, llevando al primero a introducir esta idea en el encuentro inaugural del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center (BCC). La propuesta terminó por resultar sorpresiva debido a que era poco frecuente, hasta ese entonces, encontrar un concepto como éste en un ámbito como el de la alta cocina, circunscrita al desarrollo de sabores, colores y texturas de refinada calidad.⁵⁰ Sin embargo, los cocineros más influyentes del mundo comprendieron rápidamente la gran responsabilidad que tenían como agentes de cambio dentro de la sociedad y de que los restaurantes no son un fin en sí mismo sino más bien un vehículo para otras cosas. Ello desembocó en la formulación del documento “Carta abierta a los cocineros del mañana” (también conocido como “Declaración de Lima”), expedido en Lima en el marco del segundo encuentro del Consejo Asesor Internacional del BCC. El preámbulo de dicha declaración refiere:

Consideramos que la cocina es algo más que la respuesta humana a la necesidad de alimentarse, es más que la búsqueda de felicidad. La cocina constituye una poderosa herramienta de transformación (...).⁵¹

⁴⁹ Blog Lucha y no te Rindas, “Gastón Acurio impulsa Instituto de Cocina en Pachacútec, Callao”, *blog Lucha y no te Rindas*, publicado el 26 de mayo de 2008. <http://luchaynoterindas.blogspot.co.at/2008/05/gaston-acurio-impulsa-instituto-de.html> [07.10.2016].

⁵⁰ Luego de este discurso, y de la experiencia vivida en su visita al Perú en el 2011 en el marco del segundo encuentro del Consejo Asesor Internacional del BCC y de Mistura, Ferrán Adrià regresó al Perú en el 2012 para filmar el documental “Perú Sabe: la cocina, arma social”. Recomendamos altamente este documental, sobretodo porque da una muestra clara de la relación entre el *boom* de la gastronomía en el Perú y su capacidad para servir como herramienta de inclusión social: Ricardo Guzmán Rivas, “Perú Sabe: la cocina, arma social”, documental en Vimeo, 1:09:59, 2013. <https://vimeo.com/63860117> [07.10.2016].

⁵¹ Gastón Acurio *et al.*, “Carta abierta a los cocineros del mañana”, documento presentado durante el 2º Encuentro del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center (BCC), Lima, Perú, 11 de septiembre de 2011, http://lima2011.bculinary.com/photos/carta_abierta_a_los_cocineros_del_manana.pdf [07.12.2016].

En tal sentido, creemos que el *boom* de la gastronomía en el Perú puede servir como herramienta de inclusión social capaz de transformar las vidas de aquellas personas con menos oportunidades. Pero antes de seguir avanzando, resulta pertinente abordar el concepto de inclusión social: ¿qué es?, ¿cuándo surgió? y ¿qué entendemos por éste para efectos de mi trabajo de investigación? A continuación la explicación.

2.1. Concepto de inclusión social

A nivel global, luego de concluida la Guerra Fría, el mundo experimentó un crecimiento económico sin precedentes producto de la democratización, la liberalización comercial y la globalización.⁵² Sin embargo, este desarrollo priorizó lo económico por sobre lo social. El resultado fue que las ganancias de las personas más adineradas excedieron tremadamente aquellas obtenidas por las más humildes, hecho que ocasionó que, hoy en día, los niveles de inequidad sean más altos que nunca.⁵³

A consecuencia de ello, la comunidad internacional, liderada por el sistema de las Naciones Unidas, incorporó el concepto de desarrollo inclusivo en el debate, de manera tal que todas las personas, pero sobre todo aquellas afectadas por la pobreza extrema y la exclusión social, puedan disfrutar de los beneficios generados por el desarrollo económico de su país⁵⁴:

*The achievement of social inclusion goes beyond the elimination of poverty: it requires that the broader issue of social exclusion be addressed.*⁵⁵

Más tarde, esta idea fue reforzada y ampliada gracias a los Objetivos del Milenio, en primera instancia, y luego por los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en los cuales el concepto base es el de inclusión social. El énfasis de estas metas de la llamada “Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible: Transformando nuestro mundo” se encuentra reflejado, sobre todo, en cuatro objetivos: el número 8 se refiere a la tarea de “promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo

⁵² Hilary Silver, “The contexts of social inclusion”, *United Nations, Department of Economic and Social Affairs*, DESA Working Paper No. 144, ST/ESA/2015/DWP/144, New York, October 2015: 1, http://www.un.org/esa/desa/papers/2015/wp144_2015.pdf [29.03.2017].

⁵³ OXFAM, “The cost of inequality: how wealth and income extremes hurt us all”, *Media Briefing* 02, 18 de enero de 2013: 1, <https://www.oxfam.org/sites/www.oxfam.org/files/cost-of-inequality-oxfam-mb180113.pdf> [14.11.2016].

⁵⁴ Anthony B. Atkinson y Eric Marlier, “Analysing and Measuring Social Inclusion in a Global Context”, *United Nations, Department of Economic and Social Affairs*, ST/ESA/325, New York, 2010: iii, <http://www.un.org/esa/socdev/publications/measuring-social-inclusion.pdf> [15.12.2016].

⁵⁵ Ibíd., 7.

y el trabajo decente para todos”; el objetivo 10 comprende “potenciar y promover la inclusión social, económica y política de todas las personas, independientemente de su edad, sexo, discapacidad, raza, etnia, origen, religión o situación económica u otra condición”; el 11 se orienta a “lograr que las ciudades y asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles”; y, por último, la meta número 16 se enfoca en “promover sociedades pacíficas, justas e inclusivas”.⁵⁶

A nivel latinoamericano, los años ochenta estuvieron marcados por deudas externas considerables, déficits fiscales enormes y volatilidades inflacionarias y de tipo de cambio constantes. Ante ello, la respuesta de la mayoría de países de América Latina durante la década de los noventa fue adoptar un modelo de economía de libre mercado orientado a la exportación de *commodities*, en sustitución de uno basado en la industrialización y producción nacional bajo la dirección del Estado. Este concepto, también conocido como “el Consenso de Washington” y fomentado por el Fondo Monetario Internacional (FMI), incrementó el desarrollo económico de América Latina aunque mermó la capacidad del Estado para desarrollar políticas públicas. Esto trajo como consecuencia que esta región sea, hoy día, la más desigual del mundo⁵⁷:

El resultado mayor del nuevo modelo económico, generado por la aplicación de las recetas del Consenso de Washington (...) (fue) estabilidad económica con desigualdad distributiva y fragilidad política.⁵⁸

Luego del 2000, los discursos e iniciativas políticas en la mayoría de Estados de esta región empezaron a orientarse hacia el concepto de inclusión social como mecanismo que permita reenfocar los esfuerzos de los gobiernos hacia la creación de políticas públicas financiadas con los recursos obtenidos por el desarrollo económico. El Perú fue, precisamente, uno de estos casos.

⁵⁶ Hilary Silver, *loc.cit.*

⁵⁷ Según la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), en el 2014 el 10% de personas más adineradas en Latinoamérica concentró el 71% de la riqueza en esa región. Mientras que la OXFAM calcula que, de seguir esta tendencia, en tan sólo seis años el 1% más rico de la región acumulará más recursos que el 99% restante. Consultar Alicia Bárcen y Winnie Byanyima, “América Latina y el Caribe es la región más desigual del mundo. ¿Cómo solucionarlo?”, *Columna de opinión publicada en el marco de la reunión anual del Foro Económico Mundial*, 25 de enero de 2016, <http://www.cepal.org/es/articulos/2016-america-latina-caribe-es-la-region-mas-desigual-mundo-como-solucionarlo> [10.05.2017].

⁵⁸ Efraín Gonzales de Olarte, “La economía política peruana de la era neoliberal 1990-2006”, *blog de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP)*, publicado el 16 de abril de 2007, <http://blog.pucp.edu.pe/blog/economia-peruana/2007/04/16/economia-politica-de-la-era-neoliberal-peruana-1990-2006/> [11.03.2017].

En el 2011, bajo la presidencia de Ollanta Humala, se creó el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social del Perú (MIDIS), el cual es el órgano rector encargado de la formulación y articulación de políticas nacionales destinadas a afrontar la pobreza y fomentar la inclusión social. Son dos los objetivos principales de este Ministerio: promover la igualdad de oportunidades para que familias en pobreza extrema accedan a servicios públicos básicos, y crear capacidades para que los más excluidos logren establecer estrategias sostenidas de generación de ingresos que les permita superar su condición de pobreza y vulnerabilidad. El esquema 1, presentado a continuación, muestra más claramente el modelo de inclusión social peruano.

Esquema 1



Fuente: Portal oficial del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).

<http://www.midis.gob.pe/index.php/es/nuestra-institucion/sobre-midis/por-que-existimos-2> [06.03.2017]

Ante de definir el concepto de inclusión social que usaré para efectos de mi trabajo de investigación, vale la pena abordar algunas definiciones propuestas por entidades tanto a nivel internacional como nacional, como son el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), el Banco Mundial, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social del Perú (MIDIS) y la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA).

El PNUD propuso el término de ‘desarrollo humano’ para referirse a la creación de oportunidades para las personas con la finalidad de que puedan desplegar todo su

potencial. El enfoque está en generar bienestar social y no sólo económico.⁵⁹ A pesar de que este concepto no hace referencia expresa al de inclusión social, es pertinente su mención ya que abarca áreas incluidas en las definiciones sobre inclusión social, las cuales son de importancia para mi investigación.

El Banco Mundial define inclusión social como “el proceso de mejora de las condiciones de individuos y grupos de participar en la sociedad”. Según esta institución, el objetivo es empoderar a los más pobres y marginados para que aprovechen las oportunidades existentes, hagan escuchar su voz en decisiones que afectan su vida y disfruten de un acceso equitativo al mercado y a los servicios sociales ofrecidos por el Estado.⁶⁰

Por su parte, el MIDIS entiende por inclusión social como “la situación que asegura que todos los ciudadanos sin excepción, puedan ejercer sus derechos, aprovechar sus habilidades y tomar ventaja de las oportunidades que encuentran en su medio”.⁶¹

A pesar de que APEGA no tiene una definición establecida de lo que entiende por inclusión social, este concepto comprende para ella aspectos tales como mejorar el acceso de la pequeña agricultura al mercado para que sus productos puedan comercializarse de manera justa; promover el consumo de productos oriundos del Perú; valorar el trabajo realizado por el campesino; reconocer a los pequeños productores agrarios, pesqueros y acuícolas como la fuente principal de alimentación (estos aportan el 70% de los alimentos que a diario se consumen en el Perú); e integrar la ciudad con el campo para que se cuenten con cadenas gastronómicas agropecuarias sólidas. En otras palabras, el enfoque del concepto de inclusión social para la Sociedad Peruana de Gastronomía está en insertar la pequeña agricultura en la economía, con el objetivo de crear empleo y generar bienestar y progreso en el campo⁶².

⁵⁹ United Nations Development Programme (UNDP), “About Human Development”, <http://hdr.undp.org/en/humandev> [17.03.2017].

⁶⁰ Portal oficial del Banco Mundial, “Inclusión Social”, publicado el 28 de marzo de 2017, <http://www.bancomundial.org/es/topic/socialdevelopment/brief/social-inclusion> [24.06.2017].

⁶¹ Portal oficial del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social del Perú (MIDIS), “¿Qué es inclusión social?”, <http://www.midis.gob.pe/index.php/es/que-es-inclusion-social> [05.10.2016].

⁶² Luis Ginocchio Balcázar, “Pequeña agricultura y gastronomía: oportunidades y desafíos”, *documento elaborado por encargo de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) et al.*, Lima, febrero de 2012, <http://www.deperu.com/web.php?sitioweb=issuu.com/catalogosperuanos/docs/120821163914-3c22774711b84c5e8d4542de0b282f07?mode=window&backgroundColor=%23222222> [10.05.2017].

Luego de haber expuesto algunas definiciones de lo que se entiende por inclusión social, a continuación presentaré mi definición de este concepto para efectos de esta investigación.

Desde nuestro punto de vista, entendemos por inclusión social como la creación de oportunidades para jóvenes de escasos recursos que no tuvieron la ocasión de desarrollar sus talentos debido a circunstancias de la vida ajenas a ellos (pobreza, procedencia) que los pusieron en desventaja frente al resto de la juventud. Uno de los ejemplos más claros, en este sentido, es el ofrecido por el Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP). Es a través de esta Escuela de Gastronomía que queremos presentar la idea de que la gastronomía peruana, apoyada por su *boom*, puede servir como una herramienta poderosa que les brinde a jóvenes talentosos y con mucho compromiso la oportunidad de desarrollarse académica, profesional y personalmente, de manera tal que tengan los medios suficientes para salir de la pobreza y afrontar las demandas del mercado exitosamente.

2.2. Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP)

La escuela de gastronomía (Pachacútec) es fruto del momento que vio el Perú, un nuevo momento de confianza y optimismo, en donde las personas que tienen las oportunidades, las empresas que tienen las oportunidades se vuelcan a la sociedad a través del instrumento más poderoso que tiene para saldar deudas sociales, culturales, históricas, que en el caso del Perú son claramente latentes, como es la educación.⁶³

El fenómeno de la gastronomía en el Perú ha tenido como consecuencia la apertura de institutos y escuelas de cocina, así como la incorporación de carreras de gastronomía en los programas académicos de diversas universidades. Según Gastón Acurio y APEGA, el Perú pasó de no tener escuelas de cocina en 1990 a tener más de 300 en la actualidad. Además, hoy en día existen más estudiantes de cocina que en la mayoría de las carreras tradicionales: alrededor de 80 mil jóvenes estudian la carrera de gastronomía, de los cuales se graduán cada año, tan sólo en Lima, aproximadamente 15 mil.⁶⁴

Al estar la gastronomía peruana ‘de moda’ en el mundo, muchos jóvenes peruanos ven en ella una oportunidad de salir adelante porque es un oficio rentable, demandando por el mercado. Ello trae consigo que la oferta académica aumente: a mayor demanda, mayor oferta, regla simple del mercado. Sin embargo, este fenómeno generó la creación de

⁶³ Palabras de Gastón Acurio en documental “El milagro del arenal”. Consultar Fundación Santos Toledano, “El milagro del arenal”, *documental en YouTube*, 1 de octubre de 2012 (de 7:09 a 7:39), <https://www.youtube.com/watch?v=Jq8JOHeNet0&t=6s> [07.05.2017].

⁶⁴ Andrés Oppenheimer, *op.cit.*, 72.

centros de formación gastronómica que, por un lado, son costosos y por lo tanto excluyen la participación de jóvenes de escasos recursos económicos y, por otro, lucran con la ilusión de muchos jóvenes cobrando cuotas elevadas de inscripción por una educación de muy baja calidad. Al respecto, Ignacio Medina, reconocido crítico gastronómico, comenta:

Encuentras escuelas allá donde vayas. De todos los tipos, con diversos títulos (...) y todas las categorías. Algunos con nombres tan bizarros como (...) “Escuela de Gastronomía y Turismo Stephen Hawking”. Su web no explica la relación del físico teórico y cosmólogo británico con la cocina –tal vez con el turismo interestelar- ni cuándo les cedió el uso del nombre, pero ahí están, con cursos de cocina, bar, panadería y pastelería. No digo que no sea una buena escuela; no es más que una anécdota, aunque define bien el paisaje.⁶⁵

Estas circunstancias contradicen la capacidad que la gastronomía puede tener como herramienta de generación de oportunidades que les permita a jóvenes de escasos recursos salir de la pobreza. Es precisamente en la educación, y sobre todo de calidad y al alcance de los más pobres, donde la cocina tiene el mayor potencial de incluir socialmente a cada vez más peruanos. Es así como nació el Instituto de Cocina de Pachacútec, del cual pasaremos a hablar a continuación.

2.2.1. Historia

En el 2004, la Fundación de Desarrollo Integral de Nuevo Pachacútec (también conocida como Fundación Pachacútec) construyó el Centro Educativo de Desarrollo Comunitario (CEDEC) en el Asentamiento Humano (AAHH) Nuevo Pachacútec. Este proyecto fue ideado conjuntamente por el Monseñor del Callao, Javier del Río Alba, y el piloto de Iberia, Santos Toledano, con la misión de sacar de la extrema pobreza a los pobladores de esta zona, una de las más pobres en Lima, Perú.

Ubicado en medio de un desierto árido y desolado, referido también como “arenal”, al noroeste del centro de Lima, en el distrito de Ventanilla, Lima-Callao, este lugar da cabida a más de 50 mil personas, las cuales llegaron a partir del año 2000 como producto de invasiones y reubicaciones por parte de los gobiernos del Perú de esa época. Según un reporte del Banco Interamericano de Finanzas (BanBif), institución crediticia internacional de carácter privado, ésta es una de las zonas más abandonadas del Perú, con

⁶⁵ Ignacio Medina, “Mamá, yo no quiero ser Gastón”, (Lima: Editorial Planeta Perú S.A., 2014): 14-15.

el 48,9% de la población menor de 20 años y sólo el 7,2% mayor de 50. Además, un número elevado de niños trabajan antes de estudiar y menos del 20% de los jóvenes estudian.⁶⁶

En la búsqueda de un terreno para desarrollar el CEDEC, el entonces Presidente del Perú, Alejandro Toledo, otorgó la concesión de 216 hectáreas. De esta manera, poco a poco, y con la colaboración del sector privado, público y ONG, se fueron construyendo los distintos pabellones que ofrecen servicios educativos a nivel inicial, primaria y secundaria, oficios como cosmetología, peluquería y computación, especialidades técnicas como hostelería y turismo, y carreras técnicas profesionales como administración, electricidad y cocina⁶⁷. Para que estas carreras sean sostenibles en el tiempo, cada una cuenta con socios auspiciadores que, en el caso de cocina, son la corporación Acurio, la cual provee los profesores, y la empresa Cencosud, la cual dona los insumos para cocinar.

Fueron muchas las razones que llevaron a fundar una escuela de cocina en Nuevo Pachacútec. Gastón Acurio las resume con gran capacidad:

(...) las desigualdades, las contradicciones; por otro lado, la certeza de que no hay mejor herramienta para combatir estas desigualdades que hacerte libre a través de una educación de calidad, en lo que hagas; tercero, la búsqueda de un espacio en donde esa falta de oportunidades era latente, como Pachacútec, un grupo de jóvenes sin oportunidades para su talento; y la cuarta, la realidad de una gastronomía creciente con institutos que se estaban aprovechando de la ilusión de las personas cobrando pensiones muy altas por nada, cosa que hasta ahora ocurre (...).⁶⁸

Es con este impulso que la carrera de cocina se empezó a enseñar en marzo del 2007 con la construcción del Instituto Técnico Profesional de Cocina de Alto Nivel Pachacútec (conocido también como Instituto de Cocina de Pachacútec-ICP). Esta obra se dio gracias a los aportes de la Junta de Castillo y León (España), y de la Fundación “Ayúdale a Vivir”, hoy Fundación Santos Toledano, las cuales, con apoyo de Gastón Acurio, socio

⁶⁶ Banco Interamericano de Finanzas (BanBif), “Inclusión laboral: Centro de Estudios y Desarrollo Comunitario de Nuevo Pachacútec”, *Informe*, elaborado el 18 de marzo de 2013: 2, edición en PDF.

⁶⁷ Para conocer a mayor detalle la historia de cómo surgió Nuevo Pachacútec y la Fundación Pachacútec, ver documentales “Perú Sabe: la cocina, arma social” y “El milagro del arenal”, y leer Alexis Sierra y Daniel Ortiz, “Las periferias, ¿territorios de incertidumbre? El caso de Pachacútec, Lima-Callao, Perú”, *Bulletin de l’Institut français d’études andines*, 41 (3), 2012, publicado el 01 agosto 2013, <http://bifea.revues.org/400> [13.02.2017].

⁶⁸ Gastón Acurio, entrevista por el autor, *loc.cit.*

estratégico de la Fundación Pachacútec, decidieron establecer la Escuela de Cocina “en la punta donde termina el desierto” porque quisieron que “sea una especie de oasis de oportunidades en medio del desierto, este desierto de carencias”.⁶⁹

Para estudiar en el ICP el postulante debe tener entre 17 y 25 años, haber terminado los estudios escolares y hacer un pago de 60 nuevos soles (alrededor de 16 euros) por derecho de admisión. En promedio se inscriben semestralmente entre 350 y 400 jóvenes. Tras el primer examen, que es de cultura general, se escogen a los 120 que obtuvieron las mejores puntuaciones. Estos son posteriormente entrevistados por una psicóloga y por la coordinadora de la carrera, quienes otorgan una calificación que se promedia con la anterior. Luego, los 40 mejores pasan a un ciclo propedéutico (o ciclo “cero”), el cual busca nivelar sus conocimientos muchas veces deficientes o escasos en materias como historia, geografía y matemática. Al finalizar los cuatro meses que demora este ciclo, se analizan sus evaluaciones y pasan por una segunda entrevista, quedando, al final, los 25 más aptos. Una vez aprobado el riguroso proceso de admisión, que tiene lugar dos veces al año (en marzo y agosto), el alumno debe hacer un pago de 120 nuevos soles (alrededor de 31 euros) por concepto de matrícula, mismo monto que además deberá pagar mensualmente por sus estudios. En este caso, el estudiante es subvencionado por el socio auspiciador con alrededor del 70% del costo de la mensualidad. Debido a que la mayoría de los jóvenes admitidos no puede asumir estos pagos, se ven en la necesidad de trabajar a la vez.

La carrera de cocina en el ICP dura cuatro semestres (dos años), tiempo durante el cual los alumnos adquieren conocimientos relativos a la historia de la cocina peruana e internacional, técnicas culinarias y de bar, tipos de cortes, cocción de alimentos, nutrición, chocolatería, pastelería, inglés gastronómico, entre otros. Asimismo, los jóvenes llevan una tutoría y un curso de cristianismo:

El primer año es pura ética, puros valores, es tratar de reconstruir en muchos casos, en otros no, (...) (la vida de) chicos que vienen con un historial de vida dramático, que pasan por el drama de familias afectadas por la extrema pobreza. Entonces, nos cuesta un gran esfuerzo en el primer año tratar de recuperar la confianza en ellos mismos, valorar la oportunidad que están recibiendo, para recién ahí empezar a darles la formación técnica.⁷⁰

⁶⁹ Palabras de Gastón Acurio en documental “Perú Sabe: la cocina, arma social”, (de 45:16-45:28), <https://vimeo.com/63860117> [07.10.2016].

⁷⁰ Gastón Acurio, *loc.cit.*

Estas materias buscan orientarlos e inculcarles valores humanos como el amor, la cooperación, la amistad, el compañerismo, de manera tal que se les devuelva, en cierta forma, el sentimiento de familia, a menudo perdido por las difíciles circunstancias que les tocó vivir. Durante los estudios, los alumnos tienen que realizar prácticas en algún restaurante ya sea en el Perú o en el extranjero. En esta etapa, Gastón Acurio es de gran apoyo ya que les ofrece a los jóvenes estudiantes la posibilidad de aplicar los conocimientos gastronómicos obtenidos en alguno de sus restaurantes, o incluso postular a becas para irse a otro país, esto último posible gracias a la alianza entre Gastón Acurio y la corporación Telefónica llamada “Juntos para Transformar”. Una vez finalizada la carrera, los chicos reciben el título de “Técnicos en cocina”, un grado que cuenta con la autorización del Ministerio de Educación.

2.2.2. Misión

La misión del ICP es preparar académica y profesionalmente a jóvenes de escasos recursos, pero con mucho potencial, para los retos del mercado laboral culinario nacional e internacional, de manera tal que ningún talento en el Perú se pierda en el camino de la delincuencia y el pandillaje. La educación ofrecida en este instituto es comparable con las mejores escuelas gastronómicas del mundo⁷¹. Pero esta educación de calidad no se limita únicamente a la parte académica y profesional, como lo manifiesta la directora del ICP, Karina Montes Bravo:

(...) no solamente (nos enfocamos en) darles armas para que se desarrollen académicamente sino (también) como personas, crezcan, mejoren, darles valores, darle todo eso que a veces en la actualidad se va perdiendo y que es tan importante rescatar, porque eso los hace mejores personas y también mejores profesionales mañana más tarde (...).⁷²

Esta formación integral les permite a los alumnos y/o egresados enfrentarse a los retos más difíciles que la vida les presente. En otras palabras, les da la posibilidad de transformar sus vidas y la de sus familias, ya que la gastronomía es aprovechada como un “arma social”, en palabras de la directora.

⁷¹ En promedio, estudiar en un instituto de alta cocina cuesta alrededor de mil dólares; en el ICP menos de 40.

⁷² Karina Montes Bravo, entrevista realizada por el autor, grabación de audio, Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

Para lograr esto, el ICP ofrece un ambiente de estudios único, del cual, con el tiempo, “te empiezas a enamorar” por la “magia especial” que tiene⁷³. Por un lado, está el hecho de encontrarse en una especie de “oasis”, vale decir alejado de la pobreza que caracteriza a Nuevo Pachacútec, en un espacio lleno de arena, en las alturas de un cerro, desde donde se puede divisar el litoral limeño, donde el silencio y la tranquilidad imperan. Por otro lado, está la intención de hacer sentir a los chicos como si estuviesen en familia. Debido a que la mayoría proviene de hogares disfuncionales en los cuales no hay presencia paterna y/o materna, la existencia de una persona que los apoye y escuche es primordial para devolverles la confianza en sí mismos. Esto se logra, entre otras cosas, mediante la presencia de un tutor, que hace las veces de hermano mayor para los jóvenes, el cual los ayuda, escucha y aconseja. En este sentido, los coordinadores o directores también sirven de apoyo a los chicos, guiándolos y brindándoles cariño. Fernando Mamani Guzmán, estudiante de tercer ciclo del ICP, resume muy bien este aspecto:

(...) te impulsa el hecho de llegar a acá y conocer personas tan buenas, que te den la mano, que te apoyen (...), porque muchas veces todos tienen problemas, pero acá vienes y te hablan y te motivan y te dan la mano para que sigas adelante, es algo que, (...) al menos yo, lo rescato mucho(...).⁷⁴

Katerin Solís Carbajal, egresada hace dos años, describe así su experiencia en el ICP:

(...) cocinar es dar servicio a una persona; cocinas con pasión, te enseñan lo que es creatividad, responsabilidad ante todo, creo, humildad, trabajo en equipo, lo que en el colegio no se da mucho. Acá aprendes de eso, compañerismo, buenas ganas de salir adelante y, por decir, en un error que puedas cometer en cocina, no tumbarte sino seguir adelante, a tratar de esforzarte.⁷⁵

2.2.3. Resultados

Hoy vemos que la cocina (...) resulta un arma eficaz para la inclusión social y transformación de nuestros (...) talentos. Se puede desarrollar e incorporar a jóvenes que en otras condiciones no tendrían oportunidades o las tendrían muy difíciles.⁷⁶

Un logro importante del ICP es haberles enseñado a sus estudiantes, más allá de conocimientos académicos, el valor de la oportunidad. Como consecuencia de una formación enfocada en la transmisión de valores, en el desarrollo de discernimiento y en

⁷³ Ibíd.

⁷⁴ Fernando Mamani Guzmán, entrevista realizada por el autor, grabación de audio, Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

⁷⁵ Katerin Solís Carbajal, entrevista realizada por el autor, grabación de audio, Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

⁷⁶ Palabras del ex presidente del Perú, Ollanta Humala, en el marco de su discurso ante la Asamblea General de las Naciones Unidas, en junio de 2012. Consultar Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), “El Boom Gastronómico Peruano al 2013”, APEGA, Primera edición, Lima, Perú, 2013: 18 http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf [18.10.2016].

la idea de creer en sí mismo, los jóvenes de la Escuela de Gastronomía de Pachacútec egresan agradecidos por la oportunidad de transformar sus vidas y la de sus familias. Esta circunstancia genera, a fin de cuentas, un círculo virtuoso en el que algunos ex alumnos toman la decisión de devolver aquello que les fue dado. Así lo manifiesta la directora de la Carrera de Cocina de la Escuela, Karina Montes Bravo:

Lo que más (...) rescató de ellos es que ellos saben que tienen una gran oportunidad en las manos y saben que de repente no van a volver a tener otra y tratan de sacarle el máximo provecho (...) me dicen 'Pachacútec nos dio mucho, nos ha dado tanto que nosotros tenemos que retribuirle en algún momento lo que nos dieron', pero no es por obligación es por sentimiento (...) es hermoso porque nos damos cuenta que estamos en la línea correcta, que formamos muchachos no solamente académicamente (...) sino también como personas, es el valor de, no solamente esperar recibir, sino también dar (...).⁷⁷

Un ejemplo en este sentido es Diego Enrique Monteverde Carrera de 22 años, quien comentó que en el futuro tiene planeado enseñar en el ICP.⁷⁸

A continuación presentaré cuatro casos de egresados del Instituto de Cocina de Pachacútec a los que entrevisté, los cuales demuestran el efecto de inclusión social que la gastronomía peruana, y sobre todo su *boom*, tiene.

Diego Enrique Monteverde Carrera, 22 años:⁷⁹

Diego tuvo su primer contacto con la cocina luego de terminar el colegio, cuando empezó a trabajar para un concesionario de alimentos pelando papas, cortando cebollas y limpiando platos. Este trabajo le permitió, de vez en cuando, ayudar al cocinero, tarea que con el tiempo despertó su pasión por la gastronomía y lo llevó a tomar la decisión de estudiar dicha carrera. Sin embargo, sus ingresos no le alcanzaban para inscribirse en el instituto que quiso. Luego de un tiempo, se enteró de la Escuela de Cocina de Pachacútec, la visitó, le gustó, postuló e ingresó. En cuanto al proceso de admisión, Diego comentó que "es toda una travesía" debido a su complejidad. Reconoció que es "un proceso largo", pero que, el ingresar, es "toda una experiencia, una emoción que no se vuelve a vivir".

Con respecto a la carrera de gastronomía, Diego manifestó que es un oficio muy sacrificante e ingrato "si no lo sabes tratar". Al decir esto, él se refiere a que "debes

⁷⁷ Karina Montes Bravo, *loc.cit.*

⁷⁸ Diego Enrique Monteverde Carrera, entrevista realizada por el autor, grabación de audio, Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

⁷⁹ Ibíd.

trabajar duro, pero no por eso vas a recibir lo mismo que recibe un administrador de empresas o un abogado”. Otros sacrificios implican el tener que trabajar de 15 a 16 horas al día, no pasar tanto tiempo con su familia, no poder ir a fiestas, no tener la oportunidad de ver a los amigos tan seguido, dormir pocas horas. Por tal razón, él aclara que la cocina es una carrera que “tienes que amar”, y que, en tal sentido, valen la pena todos esos sacrificios.

Sobre las oportunidades que el ICP le dio a Diego para formarse como cocinero, él comentó que “se abrieron muchas puertas” durante y luego de sus estudios en esta escuela. Empezó realizando prácticas en una cevichería, luego en un restaurante profesional, experiencias que le dieron la oportunidad de viajar a México para trabajar en la apertura de un restaurante peruano en San Cristóbal de las Casas de nombre “Peruano”. Actualmente se encuentra trabajando en una barra cevichera, donde su talento y esfuerzo le han permitido tener la posibilidad de aportar sus ideas culinarias en la creación de platos. Esto, sumado al hecho de que cada día aprende algo nuevo, lo hace sentirse muy a gusto en ese lugar.

Diego piensa en grande: en el futuro quisiera abrir su propia picantería⁸⁰ en Lima, al igual que un restaurante peruano en México. Para el primer plan, tiene pensado viajar por Arequipa y Cuzco, las cuales son ciudades donde tradicionalmente se encuentran este tipo de restaurantes, para conocer y aprender los métodos culinarios que implican la elaboración de dicha clase de comida.

Jesús Belito, 25 años:⁸¹

Jesús egresó del ICP hace dos años. Proveniente del Departamento más pobre del Perú⁸², Huancavelica, este joven relató que no tenía pensado estudiar cocina. De hecho, él inicialmente estuvo preparándose para ser sacerdote. Sin embargo, eso no fue lo suyo y, ante la decepción de su madre por los gastos incurridos en vano a raíz de la condición humilde de su familia, se matriculó en una Escuela de Gastronomía en su tierra. No

⁸⁰ Restaurantes especializados en la preparación de platos picantes.

⁸¹ Jesús Belito, entrevista realizada por el autor, grabación de audio, Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

⁸² Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), “Evolución de la Pobreza Monetaria 2007-2016”, *Informe Técnico*, Lima, mayo 2017: 45, https://www.inei.gob.pe/media/cifras_de_pobreza/pobreza2016.pdf [24.02.2017].

obstante, esta vez él mismo se pagó los estudios mediante un trabajo como lavaplatos. En este contexto, y con la intención de aprender más sobre el mundo culinario, tomó la decisión de ir a Lima para ampliar sus horizontes de conocimiento. Con el consejo de su tía, Jesús se matriculó en el ICP, a tan sólo dos semanas del examen de admisión.

Al comienzo, le costó acostumbrarse a los nuevos retos que tuvo que afrontar. Por un lado, al llegar de Huancavelica, Jesús estuvo trabajando en un restaurante, donde también vivía. Luego, contando sobre su primera impresión al llegar al Instituto de Cocina de Pachacútec, reconoció que “estaba un poco asustado” debido a que él venía de la sierra del Perú, donde “ves árboles, ves vegetación” y no arenales con neblina y frío, en invierno, y calor sofocante, en verano.

El proceso de admisión fue toda una aventura también. Luego de que se inscribió para rendir el examen, renunció a su trabajo con el fin de tener tiempo para estudiar. Para prepararse, le pidió ayuda a su vecino, el cual era muy buen estudiante en la universidad. Y lo consiguió, ingresó.

Al preguntarle sobre la dificultad de entrar en este instituto, Jesús manifestó que al inicio tenía dudas de si iba a ingresar ya que estaba consciente de que el nivel académico en la sierra del Perú era menor. Además de eso, tuvo el inconveniente de que no podía costearse los estudios. Para ello, reservó la vacante, y se regresó a Huancavelica para trabajar en el restaurante que anteriormente estuvo trabajando, pero ya no como lavaplatos sino con otro puesto. Juntó dinero y volvió a Lima luego de seis meses para empezar con sus estudios de cocina en el ICP, circunstancia que lo obligó a volver a encontrar un empleo con el cual poder pagarse sus gastos.

En relación a los sacrificios que Jesús hizo por estudiar en el ICP, comentó que, además de estudiar y trabajar al mismo tiempo, su rutina de todos los días era agotadora: tenía que levantarse muy temprano para llegar a la escuela; al acabar las clases, iba al comedor del instituto para recoger su almuerzo, el cual iba comiendo durante su viaje en bus a su trabajo; su día terminaba a eso de las 11 o 12 de la noche. Como consecuencia de este ritmo de vida, Jesús se alejó de su familia temporalmente. A pesar de ello, consideró que el esfuerzo valió la pena.

El haber estudiado gastronomía en el Instituto de Cocina de Pachacútec le transformó la vida a este joven de 25 años. Primero, le ‘abrió’ la mente, vale decir, le hizo darse cuenta del impacto que la cocina puede llegar a tener en una sociedad como medio para ayudar al otro. Este componente social tiene mucho valor para Jesús:

(...) hay niños que necesitan comer, necesitan nutrirse, entonces la cocina no solamente es arte, es un arma social también, soy consciente de eso, y eso me ha ayudado bastante y eso he descubierto aquí, en Pachacútec.⁸³

En cuanto a experiencia laboral, este joven hizo sus prácticas en un restaurante de una estrella Michelin⁸⁴ de nombre Casa Solla, en Galicia, España, gracias a una beca que ganó. Luego de pasar cinco meses en ese país europeo, volvió al Perú y entró a trabajar en el Restaurante Mayta. Más tarde tuvo la posibilidad de viajar a Dubái, pero por motivos personales declinó la oferta y se quedó en Lima, donde ingresó a laborar para el Hotel Westin en el Restaurante Maras.

Jesús quiere dedicarle tiempo a sus planes personales. Por tal razón, al ofrecerle renovar su contrato para el restaurante donde estaba trabajando, él declinó la oferta. Su próximo proyecto: regresar a su tierra a abrir un pequeño negocio de comida popular sólo por un año. A continuación, explicó que la razón que lo llevó a decidir esto es “porque quiero ver hasta dónde soy capaz de llegar como chef, como cocinero”. Aunque la ambición de Jesús no termina allí: “al año cierro (el restaurante) y a seguir viajando porque la cocina es bien grande”. Sin embargo, su máxima aspiración es “tener un restaurante bien bonito, un restaurante que trabaje solamente con productos de la zona, de Huancavelica, con un concepto de biodiversidad y sostenibilidad”.

Como agradecimiento por la oportunidad dada de estudiar en el Instituto de Cocina de Pachacútec, Jesús está decidido en que todo lo que ha aprendido lo tiene que devolver en algún momento en el futuro. Por su parte, al final de la entrevista les deja un sabio consejo a los jóvenes que, como él, aspiran a salir adelante:

(...) que se esfuercen por ser los mejores; como a mí siempre me dicen, ‘apunten a lo más alto’. A lo mejor no llegues a lo más alto, pero tú has apuntado a lo más alto, te quedas

⁸³ Jesús Belito, *loc.cit.*

⁸⁴ Las estrellas Michelin definen la calidad de los restaurantes, y van de una a tres estrellas. A mayor número de estrellas, más categoría tiene el establecimiento gastronómico. La calificación es realizada por un grupo de críticos gastronómicos que forman parte de la guía Michelin, un conjunto de guías turísticas publicadas anualmente por la editora francesa *Éditions du Voyage*.

por la mitad, tal vez; pero si tú apuntas a la mitad, te vas a quedar más abajo. Tú apunta a lo máximo, que no cualquiera puede ser un gran artista, pero un gran artista puede venir de cualquier lado. Todos pueden.⁸⁵

Iván Joseph Rojas Figueroa, 19 años:⁸⁶

Joseph se interesó por la cocina desde los 12 años, cuando empezó a apoyar en el restaurante de sus padres. Eso lo llevó a decidirse por estudiar gastronomía. Se enteró por los medios de comunicación de que existía el Instituto de Cocina de Pachacútec, del cual no sólo había escuchado muy buenos comentarios, sino que también estaba ubicado cerca de donde vivía.

Al igual que para sus compañeros, a este joven le resultó difícil ingresar. Contó que cuando postuló para tomar el examen de admisión habían muchos chicos, de los cuales sólo 80 pasaron a la segunda fase, que consistía en una entrevista, de los cuales sólo 40 accedieron al nivel propedéutico, de los cuales, finalmente, sólo quedaron 21, quienes ingresaron al primer ciclo. Uno de ellos fue él.

Sobre los sacrificios que tuvo que realizar, Joseph manifiesta que cuando fue aceptado, tuvo que pensar qué hacer, si dejar los estudios temporalmente hasta que su madre se recupere de una enfermedad o estudiar y trabajar a la vez. Optó por lo segundo. Entonces estuvo trabajando cerca del aeropuerto de Lima, donde laboraba en las madrugadas, y luego se iba a estudiar al instituto.

Al preguntarle de qué manera cambió su vida y la de su familia luego de estudiar esta carrera en esta escuela de gastronomía, reconoció que “cambió rotundamente”: aprendió muchas cosas nuevas, entró a trabajar en un restaurante en el distrito de San Isidro, en Lima, luego un chef lo llamó para ayudar en un taller gastronómico de Gastón Acurio con el objetivo de crear nuevas recetas. Actualmente está trabajando en un restaurante de Gastón Acurio llamado “Tanta”. Ante estos logros sus padres se sienten muy orgullosos de él, más aún, porque el conocimiento y la experiencia que ha adquirido le permiten innovar en el restaurante familiar de pescados y mariscos.

⁸⁵ Jesús Belito, *loc.cit.*

⁸⁶ Iván Joseph Rojas Figueroa, entrevista realizada por el autor, grabación de audio, Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

Joseph tiene la idea de establecerse como un cocinero independiente con su propio restaurante, tal como sus padres. Por tal motivo está sacando el máximo provecho de todo lo que está aprendiendo para luego aplicarlo en su negocio. No es casualidad esta aspiración; es indudable ver la pasión de este chico por la cocina:

(...) la cocina es lo más hermoso que pueda existir, (...) puedes transmitir muchas cosas, puedes crear muchas cosas, nunca vas a terminar de aprender, de combinar, de fusionar, mezclar culturas, su gastronomía (...) es lo que amo.⁸⁷

Katerin Solís Carbajal, 22 años:⁸⁸

Egresada hace dos años del ICP, Katerin nació en Huaraz, capital del departamento de Ancash, Perú, aunque la mayor parte de su vida la pasó en Lima. Ella decidió estudiar cocina porque `estaba de moda' a raíz del *boom* gastronómico. No obstante, dijo que con el tiempo, “mientras te vas metiendo a la cocina, ves que no simplemente implica cocinar, sino implica dar servicio a una persona”. Entonces le gustó.

Eligió el Instituto de Cocina de Pachacútec por varias razones: primero, había escuchado muy buenas referencias del mismo; segundo, tenía una mensualidad cómoda; tercero, sentía que en la mayoría de institutos de gastronomía “lo que les importa es simplemente recibir el dinero que tú pagues, a ellos no les importa si aprendes o no, simplemente recibir”; cuarto, los institutos buenos y conocidos como Le Cordon Bleu y D’Gallia estaban fuera de la capacidad financiera de Katerin; y quinto, el incentivo de su mamá que le dijo “vamos a probar, ¿qué te parece?”.

Al igual que para sus compañeros, a Katerin le resultó complicado el proceso de admisión. Contó que al inicio postularon 150 jóvenes, siendo aceptados para el curso de propedéutico 80, de los cuales, al transcurrir los meses, quedaron sólo 35, de los cuales ingresaron únicamente 25.

Entre los sacrificios que tuvo que hacer, relata el hecho de levantarse temprano, entre cinco y media y seis de la mañana, para llegar a las ocho al instituto, ya que en la escuela son muy estrictos con la puntualidad. Además el hecho que vivía lejos del ICP, a una hora y media. El esfuerzo tuvo que ser aún mayor cuando empezó a realizar prácticas. Fuera

⁸⁷ Ibíd.

⁸⁸ Katerin Solís Carbajal, *loc.cit.*

de que tenía que levantarse muy temprano para ir al instituto, de éste hasta el restaurante donde laboraba le tomaba tres horas. En este local trabajaba de seis de la tarde hasta las doce, una o, inclusive, dos de la mañana. Luego regresaba a casa a las tres de la mañana, con lo que le quedaban sólo tres horas de sueño porque tenía que levantarse nuevamente muy temprano para comenzar un nuevo día. Al respecto, Katerin confesó que “al inicio es un sacrificio, pero creo que da sus frutos, vale la pena, demasiado vale la pena”.

En relación a las oportunidades que el Instituto de Cocina de Pachacútec le ha dado, ella refirió que, primero, hizo sus prácticas en un restaurante de nombre ‘Ache’, el cual es un sushi bar de cocina fusión japonesa-peruana (cocina ‘nikkei’). Más tarde, entró a trabajar a una cevichería llamada ‘Segundo Muelle’. Con estas experiencias, Katerin consiguió mediante el ICP y Gastón Acurio una beca para viajar a Gerona, España, con todos los gastos pagados, para trabajar en el renombrado restaurante ‘El Celler de Can Roca’, actualmente en el puesto tres del ranking de los mejores lugares para comer en el mundo según “The World’s 50 Best Restaurants”.

Sus futuros planes incluyen, a corto plazo, entrar a trabajar en el restaurante ‘Maido’ del reconocido chef peruano Mitsuhashi ‘Micha’ Tsumura; a mediano plazo, seguir viajando por el mundo, conociendo nuevos sabores y técnicas, porque “el mundo de la gastronomía no se queda quieto, van llegando nuevas cosas, experimentando nuevas cosas”; y a largo plazo, con ya toda esa experiencia y fondos recolectados en el exterior, regresar al Perú para fundar su propio restaurante.

Sobre el Instituto de Cocina de Pachacútec, Katerin dijo estar muy agradecida por la oportunidad. En primer lugar, manifestó que esta escuela le cambió la mentalidad. Confesó que, al llegar, le impactó la manera cómo se hacían las cosas ya que, al no haber personas que hacían la limpieza, ellos mismos tenían que hacérsela. No obstante, reconoció que precisamente esto le enseñó el valor de la humildad y la responsabilidad. En segundo lugar, Katerin relató que una vez se le quemaron varios platos y por ello estuvo “a punto de explotar”, pero que gracias a que sus colegas le dieron la mano y la ayudaron, pudo salir adelante. Esta experiencia le enseñó el valor del compañerismo. En tercer lugar, las óptimas oportunidades laborales que estudiar en el ICP les dan a sus estudiantes como consecuencia de la buena reputación de la que goza esta escuela. En tal contexto, gracias a esta circunstancia, Katerin tuvo la posibilidad de salir del Perú por

primera vez, hecho que le permitió expandir sus horizontes culturales, así como ganar valiosa experiencia en uno de los mejores restaurantes del mundo. Y en cuarto lugar, porque:

(...) descubrí que, más que compañeros, somos una familia acá, no hay rencor o enemistad (...). Eso es lo que te enseñan realmente (...), a valorar lo que tú puedes dar por ellos.⁸⁹

Las experiencias positivas no son casualidad. Como resultado de la buena labor realizada por el Instituto de Cocina de Pachacútec, éste ha recibido reconocimientos a nivel internacional: en el 2011, la revista Monocle consideró al ICP como la iniciativa educativa con mayor impacto en el mundo⁹⁰; por su parte, en el 2013, Gastón Acurio obtuvo el Premio Mundial de la Gastronomía por, entre otras iniciativas, su labor en la creación de la Escuela de Cocina de Pachacútec⁹¹.

Gracias a estas premiaciones, y a la confianza y calidad que inspira Gastón Acurio en sus proyectos, ha sido posible que el ICP cuente con una muy buena imagen en el mundo laboral peruano e internacional. Es por ello que la directora Karina Montes Bravo comentó con orgullo que tienen niveles de empleabilidad o inserción laboral de casi 98%, con lo cual los jóvenes no tienen mayores inconvenientes en encontrar pasantías, prácticas pre-profesionales, profesionales o incluso trabajo. Comenta Gastón al respecto:

Hay una (chica) de 20 años que ya es jefa del (restaurante) ‘Panchita’ (...) es una chica que gana el doble que un director de colegio público y tiene 20 años, y salió de Pachacútec y dirige a 30 jóvenes que aprendieron empíricamente sin formación.⁹²

En este contexto, los resultados positivos alcanzados por el ICP en materia de inclusión social han generado como consecuencia la idea de replicar este caso en otras partes del Perú y el mundo. En Arequipa, por ejemplo, ya existe una Escuela de Gastronomía como la de Pachacútec llamada CEDIT, la cual es dirigida por el mismo creador de la Fundación Pachacútec, Monseñor Javier del Río, en cooperación con CARITAS. Asimismo, para el 2018, Gastón Acurio tiene planeado abrir escuelas en la sierra y selva del Perú, siendo el llamado “Valle Sagrado de los Incas” o Valle de Urubamba, en Cusco, e Iquitos los

⁸⁹ Ibíd.

⁹⁰ Alejandra Costa La Cruz, “Reconocen mundialmente al Instituto de Cocina Pachacútec”, diario El Comercio de Perú, publicado el 2 de septiembre de 2011, http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/reconocen-mundialmente-al-instituto-cocina-pachacutec-noticia-1265527?ref=flujo_tags_304966&ft=nota_14&e=titulo [06.10.2016].

⁹¹ El Comercio, “Gastón Acurio obtuvo Premio de Gastronomía Mundial 2013”, diario El Comercio de Perú, publicado el 27 de enero de 2013, <http://archivo.elcomercio.pe/sociedad/lima/gaston-acurio-obtuvo-premio-gastronomia-mundial-2013-noticia-1528991> [21.11.2016].

⁹² Gastón Acurio, entrevista por el autor, *loc.cit.*

lugares elegidos. El objetivo de replicar el concepto del Instituto de Cocina de Pachacútec, aunque adaptándolo a la realidad propia del territorio, es hacerlo en donde tenga sentido, vale decir, en donde haya un lugar, una oportunidad y una necesidad, las cuales, a través de la educación, permitan a jóvenes de escasos recursos salir adelante.⁹³

Pero Gastón Acurio no se detuvo en esa iniciativa. Para mediados del 2017 tiene pensado construir un restaurante-escuela, concepto que permitirá poner al servicio de la comunidad de Pachacútec lo aprendido por los jóvenes en el ICP. La idea detrás de este proyecto es llevar bienestar a los pobladores de la zona, de manera tal que, mediante la oferta de platos de altísima calidad pero a precio módico, les permita a estos descubrir, a través de su paladar, lo que está ocurriendo en el Instituto de Cocina de Pachacútec. El plan es contar con una capacidad máxima de 60 comensales, los cuales reciban cada día un menú de 5 nuevos soles (equivalente a un poco más de 1 euro), siendo atendidos por los mismos alumnos del ICP. Esto, además de ofrecerles a los jóvenes la posibilidad de ganar experiencia rápidamente, los conecta con su entorno.⁹⁴

Otra iniciativa que Gastón Acurio comentó durante la entrevista fue que se encuentra produciendo un documental que será difundido este año, con motivo del décimo aniversario de fundación del ICP. En él, el cocinero peruano pretende contar las historias de éxito de jóvenes egresados del Instituto de Cocina de Pachacútec, los cuales, repartidos por todo el mundo, ya ocupan puestos importantes como jefes de cocina o dueños de sus propios locales. La misión de este documental es dar a conocer al mundo pruebas concretas satisfactorias de lo que inicialmente fue tan sólo una buena intención, para, de tal manera, abrirles las puertas a asociaciones, grupos o, en general, gente interesada que esté dispuesta a apoyar una buena causa como ésta.

Estas ideas ambiciosas de Gastón Acurio no son sino el reflejo de la frustración que él siente al no poderle brindar más oportunidades a más jóvenes peruanos de incluirse socialmente en su propio país mediante la apertura de más vacantes en la Escuela de Gastronomía de Pachacútec. En tal sentido, la directora del ICP, Karina Montes,

⁹³ Ibíd.

⁹⁴ Para mayores detalles sobre esta idea, ver Acurio Restaurantes, “Un recorrido por el primer proyecto de Convida”, Video en YouTube, 1:19, 11 de enero de 2017. <https://www.youtube.com/watch?v=IYDUNAm1wOs> [07.06.2017].

manifestó que lo ideal, por ejemplo, sería tener más turnos de estudio en el instituto. No obstante, el gran inconveniente que ambos reconocen es la capacidad limitada de los recursos a disposición, más aún si tomamos en cuenta que el ICP existe gracias a donaciones. Por lo tanto, la búsqueda de alternativas es de suma importancia para la sostenibilidad de proyectos como los del Instituto de Cocina de Pachacútec, más aún si el Estado, a través de sus políticas públicas, es el gran ausente en la ecuación.

2.3. El rol del Estado

Es inaceptable hablar de cocina hermosa con desnutrición crónica en Huancavelica del 50% (...) o (...) hablar de la exuberancia de la Amazonía con una Amazonía siendo depredada por la minería ilegal. Entonces, es imposible hablar del país de los cebiches con un mar que está al borde del colapso por la depredación o las malas prácticas de pesca. Entonces hay tareas pendientes urgentes dentro del Perú que le compete al Estado principalmente y estamos nosotros todo el tiempo jalando la oreja para que se sumen a esta causa y sumen a la cocina en la batalla también.⁹⁵

Gran parte de lo alcanzado al día de hoy en torno a la gastronomía peruana, su reconocimiento nacional e internacional, su revolución o *boom*, al igual que proyectos como el Instituto de Cocina de Pachacútec, ha sido gracias a iniciativas privadas primordialmente promovidas por la Sociedad Peruana de Gastronomía y cocineros peruanos como Gastón Acurio⁹⁶. En una época en la que el concepto de inclusión social es primordial para el desarrollo humano de un país como el Perú, este movimiento gastronómico de ciudadanos comprometidos con sacar adelante a su patria comprendió que la gastronomía puede llegar a ser la herramienta principal que contribuya a la generación de oportunidades que permitan sacar de la pobreza a los más desfavorecidos en la sociedad.

Para Gastón Acurio, la pobreza es la madre de todos los males que acompañan a un país en desarrollo como el Perú. La desnutrición infantil, la malnutrición, la desigualdad, la falta de oportunidades son todas realidades que se desenvuelven en contextos donde convive la pobreza.⁹⁷ En tal sentido, no se puede hablar de una gastronomía peruana distinguida en el mundo si en el Perú aún coexisten tantas contradicciones, como aquella

⁹⁵ Gastón Acurio, *loc.cit.*

⁹⁶ Algunas iniciativas de Gastón Acurio incluyen “Generación con causa” (grupo de jóvenes unidos por la gastronomía peruana), “Convida”, “Mistura”, APEGA, el Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP), “Yuntémonos”, “Juntos para Transformar”, la Universidad de Gastronomía junto con la Universidad Católica del Perú (PUCP).

⁹⁷ Gastón Acurio, *loc.cit.*

en la cual el 80% de la pobreza extrema del Perú se ubica en los territorios donde se cultivan y cosechan los productos originarios de este país y que son los lugares donde viven sus principales guardianes: los campesinos y agricultores.⁹⁸ Por lo tanto, las principales tareas están aún pendientes de resolver en el Perú.

Es en este contexto que el Estado tiene la gran oportunidad de sumarse más activamente a las iniciativas privadas de buena voluntad realizadas hasta el día de hoy. Sin embargo, más que una oportunidad, el Estado tiene una responsabilidad para con sus ciudadanos de brindarles bienestar y calidad de vida. Sobre el rol del Estado hasta ahora, Gastón Acurio refiere:

El Estado se sumó cuando el movimiento ya estaba armado, no antes (...) La ayuda del gobierno se limitó a la promoción, apoyando la participación de chefs peruanos en festivales gastronómicos en el exterior, pero nada más. En otros países, la participación del gobierno es mucho mayor.⁹⁹

Ante ello, el gerente de APEGA, Sr Mariano Valderrama, recalcó durante el II Congreso Internacional de Gastronomía, llevado a cabo en Lima, Perú, que “urge una política de Estado de fomento a la gastronomía”. Agrega, en este sentido, que a diferencia de Tailandia, Japón o México, el Perú carece de una iniciativa estatal mediante la cual se “articulen a los sectores públicos y concierte con los privados”.¹⁰⁰

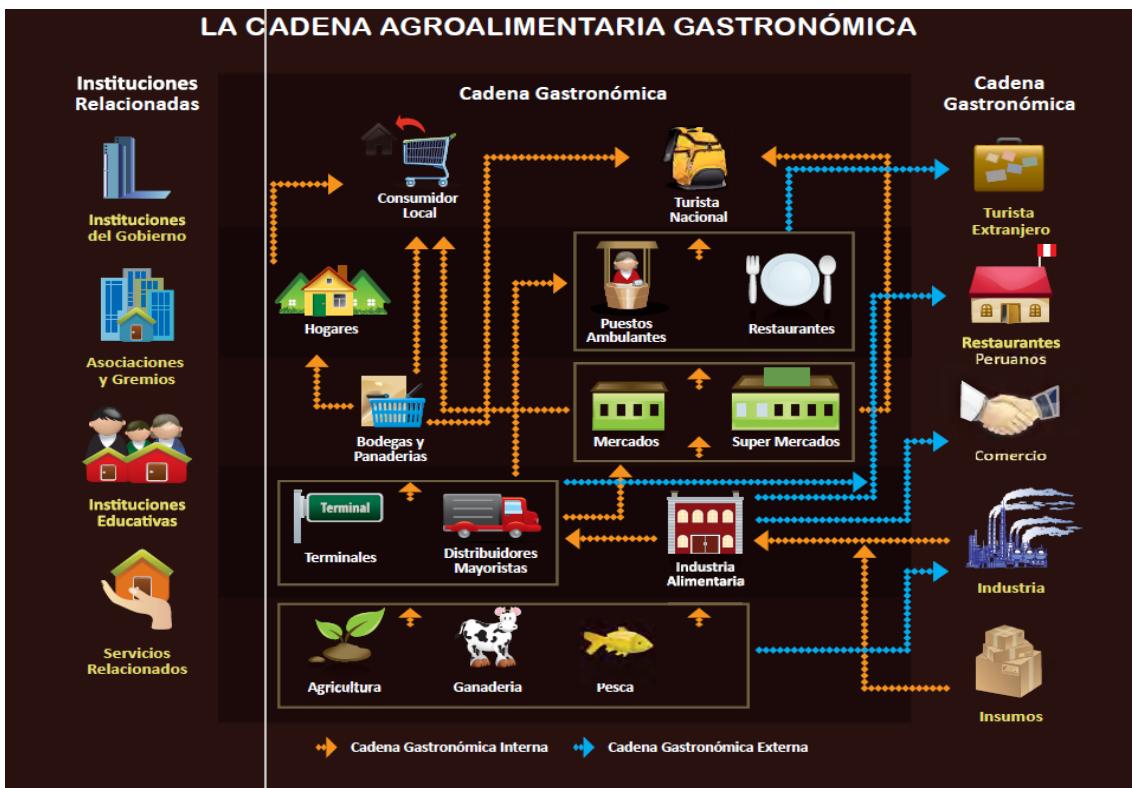
En tal sentido, el Estado tiene una gran oportunidad de aprovechar la enorme capacidad que la gastronomía tiene de influir positivamente sectores de la sociedad como la economía, el comercio, el turismo, la industria, la agricultura, la ganadería, la pesca, el medio ambiente, la cultura, la salud, la nutrición y la educación. El esquema 2 muestra los distintos ámbitos que giran alrededor de la cocina.

⁹⁸ Ibíd.

⁹⁹ Andrés Oppenheimer, *op.cit.*, 87. Es más, Gastón cuenta la anécdota que durante el gobierno de Ollanta Humala él era visto como candidato presidencial por la mayoría de la gente en el Perú. Sin embargo, a pesar de que él se negó una y otra vez a lanzarse para la presidencia, el gobierno buscó no poner mayor énfasis en el ámbito de la gastronomía debido a que lo veían como un rival político; léase Eduardo Lavado Gagliardi, “Es momento de volver a mi cocina”, entrevista a Gastón Acurio, *Revista Somos*, N°1573, El Comercio: 52-57, publicado el 28 de enero de 2017 en Lima, Perú.

¹⁰⁰ Mariano Valderrama, “Innovando la Gastronomía Peruana: Desafíos al 2021”, APEGA, ponencia dada en el marco del II Congreso Internacional de Gastronomía, Lima, mayo 2017: 6, <http://www.apega.pe/descargas/contenido/PPT%20MVL%20Panel%201.pdf> [24.06.2017].

Esquema 2



Fuente: Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA). “El Boom Gastronómico Peruano al 2013”. APEGA, Primera edición. Lima, Perú, 2013: 20-21.

http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf [18.10.16].

Por lo tanto, tomando en cuenta el amplio abanico de áreas que abarca la cocina, es lógico pensar que una revolución gastronómica contribuirá significativamente a dinamizar y mejorar dichas esferas en el corto, mediano y largo plazo. Precisamente éste es el verdadero potencial que la cocina tiene para el desarrollo económico y sobre todo social del Perú.

En el caso de la economía, por ejemplo, el *boom* gastronómico peruano permitió impulsar considerablemente la generación de empleo. Según APEGA, entre el 2007 y 2017 se crearon alrededor de 6.2 millones de puestos de trabajo¹⁰¹. Asimismo, la cocina representó en el 2011 el 9,5% del Producto Bruto Interno (PBI) del país, teniendo además un crecimiento de 9,7% en comparación con el del PBI, que fue de tan sólo 6,9%¹⁰².

En el ámbito cultural, como ya mencionamos anteriormente, la revolución culinaria ha motivado en el Perú una ola de optimismo, orgullo y reafirmación de la identidad. El reconocimiento internacional de su cocina fue sin duda el factor determinante para que el

¹⁰¹ Mariano Valderrama, *op.cit.*, 3.

¹⁰² Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), *op.cit.*, 38-39.

peruano revalorice y redescubra su cultura, permitiéndole afrontar el presente y el futuro con mayor confianza en lo propio. Muestra de esta importancia de la cocina como manifestación cultural fue el reconocimiento que el Instituto Nacional de Cultura del Perú le otorgó en el 2007 a la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de la Nación, cuando mediante Resolución Directoral Nacional N° 1362, esta institución resolvió declararla como tal en base a su carácter de “expresión cultural cohesionadora que contribuye, de manera significativa, a la consolidación de la identidad nacional”¹⁰³.

En el sector de la agricultura, la revolución gastronómica peruana ha contribuido a hacer visible la labor del agricultor y a comprender su importancia para la supervivencia de los productos autóctonos del Perú. Asimismo, este *boom* ha representado un factor trascendental en permitir la revalorización de productos emblemáticos peruanos como la quinua, la maca, la kiwicha y el sacha inchi, hecho que ha desembocado en el aumento de la demanda internacional por estos alimentos. Entre el 2012 y el 2016, las exportaciones de los llamados ‘superalimentos’ (debido a su alto contenido nutricional) aumentaron en un 50%, siendo Estados Unidos el principal importador de estos productos.¹⁰⁴

En el turismo, el boom de la gastronomía peruana contribuyó a la atracción de extranjeros. Entre el 2011 y el 2016, el número de turistas que viajaron al Perú por motivos culinarios creció de 8% a 20%, alcanzando a llegar al año aproximadamente 500 mil¹⁰⁵.

En este sentido, si el Estado tomase en cuenta que la gastronomía es una herramienta inter- y multidisciplinaria, podría hacer uso de esta característica para el diseño e implementación de políticas públicas destinadas a combatir los principales problemas que aquejan al Perú. Más aún ahora que el *boom* de la gastronomía peruana está en ‘boca de todos’.

¹⁰³ Instituto Nacional de Cultura (INC), “Resolución Directoral Nacional” N° 1362/INC”, publicada el 16 de octubre de 2007, edición en PDF.

¹⁰⁴ Agencia de Noticias Andina, “Peruvian superfood exports show sustained growth”, publicado el 17 de junio de 2017, <http://www.andina.com.pe/ingles/noticia-peruvian-superfood-exports-show-sustained-growth-671361.aspx> [15.07.2017].

¹⁰⁵ Radio Programas del Perú (RPP), “Lima atrae cerca de 500 mil turistas gastronómicos al año”, *Radio Programas del Perú*, publicado el 3 de junio de 2015, <http://rpp.pe/economia/economia/lima-atrae-cerca-de-500-mil-turistas-gastronomicos-al-ano-noticia-803790> [19.02.2017], y El Comercio, “Turismo gastronómico en Perú creció 20% en los últimos 5 años”, *diario El Comercio de Perú*, publicado el 30 de abril de 2016, <http://elcomercio.pe/gastronomia/noticias/turismo-gastronomico-peru-crecio-20-ultimos-5-anos-395469> [17.02.2017]

Es en este contexto que nace la iniciativa conjunta de Gastón Acurio y la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) de crear un espacio de diálogo de nombre “Yuntémonos”, en el cual los sectores público, privado y la academia puedan compartir e intercambiar ideas sobre cómo la gastronomía puede aportar al desarrollo económico y social del Perú. En este sentido, mediante el encuentro de intereses y puntos comunes en las agendas de cada uno de los sectores antes referidos se pretende definir los lineamientos a futuro en cuanto a temas como la reducción de la pobreza rural, el combate de la desnutrición infantil, la protección de la biodiversidad y sostenibilidad ambiental, el fomento del desarrollo sostenible de la industria del turismo y el fortalecimiento de la identidad a partir de la valoración de la diversidad cultural. En su primera edición, “Yuntémonos” contó con la presencia de funcionarios públicos del Estado y de organismos gubernamentales, personalidades de la empresa privada, gremios del sector gastronómico, turístico y hotelero, profesionales, cocineros, proveedores de las diversas cadenas productivas del país, investigadores, docentes y estudiantes.

Entre lo más significativo de esta reunión, Gastón Acurio propuso un contexto donde los distintos Ministerios del Perú tengan a la cocina como su marco de referencia para la creación de políticas públicas, enmarcadas dentro de una política de Estado integral:

(...) vamos a imaginar un escenario (...) donde el primer ministro se levanta en la mañana a revisar cómo va su política alimentaria de Estado y llama a su ministro de Educación y le pregunta cómo va su programa educativo de salud, nutrición y bienestar en todos los colegios públicos del Perú; y llama a su ministro de Comercio y Turismo para preguntarle cómo va la implementación de los Centros de Formación Técnica en todo el Perú en donde haya un potencial turístico para jóvenes que de pronto tienen un talento pero no tienen una oportunidad y que puedan encontrar en el turismo, una oportunidad para sumarse a una industria que está llamada a ser la gran industria de desarrollo inclusivo del Perú (...); y llama a su ministro de Agricultura para ver cómo va la mejora de las semillas, cómo va la mejora tecnológica, cómo va la conectividad física y virtual de los pequeños agricultores, cómo van los precios que están recibiendo en el campo, cómo van los problemas que se van enfrentando en las sequías coyunturales que pueden ocurrir en el camino, cómo van los índices de pobreza rural en un sector, que masivamente alimenta a las ciudades y que, sin embargo, sigue hasta el momento postergado; y llama a su ministro de Pesquería para ver cómo va la sostenibilidad de nuestras especies marinas, cómo va el control del mar de estas prácticas ilegales que hoy día están sucediendo a diario y que están amenazando permanentemente con la sostenibilidad de nuestras especies; y llama al ministro de Vivienda y de Saneamiento para ver cómo va la contaminación en las cuencas, en las bahías, en nuestras plantas de tratamiento de agua que deberían de asegurar que nuestro ecosistema funcione correctamente (...).¹⁰⁶

¹⁰⁶ Palabras de Gastón Acurio en el marco de la iniciativa ‘Yuntémonos’. Consultar Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), “Yuntémonos: La gastronomía frente a la lucha contra la pobreza”, *Video en EduCast de la PUCP*, 26 de noviembre de 2016, (de 1:03:25 a 1:05:35),

Como resultado de este encuentro se dieron resultados interesantes, sobre todo de parte del gobierno, quien mostró su apoyo a esta iniciativa. En tal sentido, el primer ministro del Perú, Sr. Fernando Zabala, remarcó lo siguiente:

(...) tenemos que tener un Perú moderno, competitivo, pero también un Perú más igual. Y en ese Perú más igual, lo que nosotros planteamos es que todos los peruanos tengan más oportunidades. Y esas oportunidades tienen que ver con el acceso a la nutrición, a la salud, tiene que ver con el acceso a la educación, pero también tiene que ver con el acceso a las oportunidades de desarrollo (...).¹⁰⁷

Asimismo, recalcó que para él, una articulación de la gastronomía peruana con políticas públicas gubernamentales y estatales requiere tomar en cuenta seis aspectos básicos, a saber, orgullo por lo peruano, cadena de valor, generación de empleo, innovación, trabajo en equipo, e inclusión social.¹⁰⁸

Precisamente este último factor, el de inclusión social, es el que Gastón Acurio quiso inspirar en el Estado al momento de crear el Instituto de Cocina de Pachacútec, para demostrarle que “no había inversión más rentable desde el punto de vista social y económico que la formación técnica de jóvenes que tengan el talento (...) pero no la capacidad económica”.¹⁰⁹ Por lo tanto, el rol del Estado es imprescindible para promover mayores oportunidades educativas a jóvenes de escasos recursos, más aún si tomamos en cuenta que, mientras en Francia, Italia y España existen 40 institutos gratuitos con actividades relacionadas con la gastronomía, en el Perú, hasta el día de hoy, no existe un solo instituto de este tipo.¹¹⁰

En otras palabras, la apuesta de Gastón Acurio es por aprovechar la revolución gastronómica peruana como plataforma que promueva la educación de la juventud, con el objetivo de incluir socialmente a cada vez más peruanos.

https://educast.pucp.edu.pe/video/7495/yunteemonos_la_gastronomia_frente_a_la_lucha_contra_la_pobreza [17.04.2017].

¹⁰⁷ Palabras del primer ministro del Perú, Sr. Fernando Zavala, en el marco del encuentro ‘Yuntémonos’. Consultar Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), “Yuntémonos: gastronomía para un Perú mejor”. *Video en YouTube*, 30 de noviembre de 2016 (de 0:10 a 0:37), <https://www.youtube.com/watch?v=9og2kWzbRKU> [17.04.2017].

¹⁰⁸ Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), “Yuntémonos: La gastronomía frente a la lucha contra la pobreza”, *Video en EduCast de la PUCP*, 26 de noviembre de 2016, (de 1:00:20 a 1:02:50), https://educast.pucp.edu.pe/video/7495/yunteemonos_la_gastronomia_frente_a_la_lucha_contra_la_pobreza [17.04.2017].

¹⁰⁹ Catherine Contreras, *loc.cit.*

¹¹⁰ Gastón Acurio, *loc.cit.*

IV. CONCLUSIONES

El *boom* o revolución de la gastronomía peruana representa el cambio de visión que muchos peruanos y extranjeros tenían de la cocina del Perú. Hasta hace diez años, la comida peruana era valorada sólo por los agricultores, los campesinos, las amas de casa y algunos cocineros. Esta situación cambió con la aparición de un grupo de jóvenes cocineros peruanos, encabezados por Gastón Acurio, quienes tomaron la decisión de difundir la riqueza culinaria de su país a nivel nacional y global. Como consecuencia de ello, hubo un crecimiento repentino en la notoriedad de la comida peruana en el Perú y el mundo. A este fenómeno se le conoce actualmente como *boom* o revolución de la gastronomía peruana.

Este auge vertiginoso fue consecuencia de un conjunto de factores. Primero, el Perú es uno de los diez países con mayor biodiversidad en el mundo. Además de contar con dos tercios de los ecosistemas existentes en la Tierra, se encuentra situado en el corazón de la cordillera de los Andes y su territorio está divido en tres regiones con distinta flora y fauna como son la costa, la sierra y la selva. Segundo, las culturas prehispánicas peruanas tuvieron a la agricultura como uno de sus principales motores de desarrollo, lo que permitió la conservación de productos milenarios como la papa y el maíz. Tercero, los alimentos y las preparaciones culinarias de los indígenas peruanos experimentaron un proceso de mestizaje o hibridación con la llegada de españoles, africanos, chinos, japoneses, italianos y franceses. Cuarto, el peruano siempre tuvo un vínculo muy estrecho con su cocina como elemento de expresión cultural, el cual se manifiesta en su vocabulario popular. Quinto, a inicios del año 2000, el Perú se recuperó económicamente como producto de la derrota del terrorismo, el retorno a la democracia y la reinserción de su economía en el mercado internacional. Estas circunstancias sentaron las bases para que un grupo de cocineros, liderados por Gastón Acurio, se uniera y formara la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA, con el objetivo de dar a conocer al mundo, a través de la conectividad ofrecida por el internet, todo lo que la cocina peruana tiene por ofrecer. Precisamente la creación de APEGA marcó el inicio del *boom* gastronómico del Perú hace aproximadamente 10 años.

La revolución gastronómica peruana provocó una serie de efectos. Por un lado está el reconocimiento internacional. Hoy, el Perú es considerado por quinto año consecutivo como el mejor destino culinario del mundo, tres restaurantes peruanos se encuentran entre los mejores cincuenta del mundo y el chef peruano Virgilio Martínez es catalogado como el mejor chef a nivel internacional, por mencionar los logros más importantes. Por otro lado está la revalorización del peruano de su identidad nacional a través de su comida. El desarrollo vertiginoso de la gastronomía peruana reforzó la identidad y cohesión nacional. Por tal razón, para el peruano su cocina es, hoy en día, el principal motivo de orgullo nacional. Adicionalmente, otra consecuencia del *boom* de la cocina peruana fue el impacto que ésta tuvo en diversas esferas de la sociedad como la economía, la agricultura, el turismo y la educación. En cuanto a la economía, la industria gastronómica peruana generó entre el 2007 y 2017 alrededor de 6.2 millones de empleos, representando en el 2011 el 9.5% del PBI del Perú. Además, en el mismo año, el sector culinario creció 9.7%, casi tres puntos porcentuales por encima del PBI nacional. Por su parte, la agricultura se vio beneficiada por el incremento en la demanda de ‘superalimentos’ como la quinua, kiwicha, maca, entre otros, cuyas exportaciones aumentaron en un 50% entre los años 2012 y 2016. En el sector turístico, el *boom* de la cocina peruana permitió que al día de hoy aproximadamente medio millón de turistas visiten el Perú para experimentar su gastronomía. En este contexto, en los últimos cinco años, el turismo culinario aumentó de 8% a 20%. En el ámbito de la educación, la revolución gastronómica impulsó la creación de escuelas de cocina. El Perú pasó de no contar con ninguna en la década de los noventa a tener en la actualidad más de 300. Esto trajo como resultado que alrededor de 80 mil jóvenes estudien la carrera de cocina al día de hoy, graduándose, tan sólo en Lima, aproximadamente 15 mil.

Sin embargo, la revolución de la gastronomía peruana no podría ser considerada como satisfactoria si ésta proviene de un país en el cual conviven la pobreza, la desnutrición y la falta de oportunidades. En tal sentido, es en la medida en que el *boom* culinario del Perú contribuya a la inclusión social que podremos hablar de una cocina peruana triunfante.

La inclusión social es, para nosotros, la creación de oportunidades para jóvenes de escasos recursos que no tuvieron la ocasión de desarrollar sus talentos por no contar con los medios económicos para pagar una educación de calidad. Precisamente con esta línea de

pensamiento es que nació el Instituto de Cocina de Pachacútec, como medio para brindarles oportunidades de desarrollo personal y profesional a jóvenes con mucho talento pero pocas posibilidades en la vida, los cuales no pueden costearse una educación de calidad que les permita salir de la pobreza. Por tal razón, elegí esta institución como mi caso ejemplo, con el objetivo de demostrar en qué medida el fenómeno del *boom* de la gastronomía peruana contribuye a la inclusión social de la juventud peruana de menores recursos económicos. Las entrevistas realizadas a Gastón Acurio, a la directora del ICP, Karina Montes, y a los alumnos y ex alumnos del instituto me permitieron desarrollar este tema.

Los resultados alcanzados por el ICP son de remarcar. En primer lugar, los estudiantes y egresados del ICP tienen un 98% de probabilidades de encontrar trabajo ya sea como pasantes o como empleados contratados. Asimismo, los mismos cuentan con la posibilidad de irse becados al extranjero para ganar experiencia en los mejores restaurantes del mundo. Esto se debe tanto a la educación de calidad que reciben los jóvenes, la cual les permite afrontar los retos del mundo laboral nacional e internacional, como a la buena reputación con la que cuenta Gastón Acurio, principal impulsor de la creación de esta escuela. En segundo lugar, y dejando de lado la formación profesional, el ICP busca proporcionarles a los chicos un espacio donde se sientan cómodos y como en familia a raíz de la muchas veces difícil situación personal por la que atraviesan. La combinación de estos dos factores permite que los egresados de este instituto exploten al máximo su potencial y su talento, contribuyendo, de tal manera, a su inclusión social. El valor de proporcionarles oportunidades a jóvenes talentosos que no las tienen es aún mayor al ver cómo muchos de ellos quieren devolver en el futuro lo que en algún momento se les dio. En otras palabras, la posibilidad de contar con estudios de alta calidad es apreciada de sobremanera por estos chicos, al punto de tener algunos la idea de regresar al instituto a enseñar algún día o de fundar en su propio pueblo un restaurante que priorice el uso de productos de la zona y a precios al alcance de todos.

No obstante, para poder replicar casos como los del Instituto de Cocina de Pachacútec se requiere de la participación activa del Estado mediante el desarrollo de políticas públicas que tengan como eje a la gastronomía peruana. Hasta el día de hoy, la gran mayoría de las iniciativas, actividades, publicaciones y esfuerzos han sido realizados por grupos como APEGA y cocineros como Gastón Acurio. El reto está, por lo tanto, en convencer

al Estado de que la gastronomía peruana y su revolución gastronómica pueden servir como herramientas de inclusión social, tal como lo demuestra el caso del Instituto de Cocina de Pachacútec.

V. BIBLIOGRAFÍA

V.1. Libros y artículos impresos

Acurio, Gastón. *500 años de fusión: la historia, los ingredientes y las nuevas propuestas de la cocina peruana.* Lima: El Comercio, 2009.

Alaluna Chivilches, Rosa María et al. “Marca Perú: un signo que distingue”. Trabajo publicado por la Facultad de Derecho de la Universidad de San Martín de Porras del Perú (USMP), Lima, 2014.

Almerico, Gina M. “Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity”. *Journal of International Business and Cultural Studies of the University of Tampa.* Vol.8: 1-7, 2014.

Ashley, Bob et al. *Food and Cultural Studies.* Londres y Nueva York: Routledge, 2004.

Centro Latinoamericano de Administración para el Desarrollo (CLAD) et al. “Educación para la Inclusión Social”. Documento para la consideración de la XII Conferencia Iberoamericana de Ministros de Administración Pública y Reforma del Estado, Buenos Aires, Argentina, 1-2 de julio de 2010.

Comaroff, Jean, y John Comaroff, eds. *Modernity and Its Malcontents: Ritual and Power in Postcolonial Africa.* Chicago: University of Chicago Press, 1993.

Dahbi, Rita. “The cultural development of gastronomy culinary art versus future trends”. Bachelor Thesis, University Vienna, 2015.

Delgado, L. Elena. y Rolando J. Romero. “Local Histories and Global Designs: An Interview with Walter Mignolo”. *Discourse.* Vol.22.3: 7-33, 2000.

Lauer, Mirko y Vera Lauer. *La revolución gastronómica peruana.* Lima: Universidad San Martín de Porres, 2006.

Lavado Gagliardi, Eduardo. “Es momento de volver a mi cocina”. Entrevista a Gastón Acurio. *Revista Somos*, N°1573, El Comercio: 52-57. Publicado el 28 de enero de 2017 en Lima, Perú.

Medina, Ignacio. *Edén.pe: 21 revelaciones para el mundo*. Lima: Latino Publicaciones S.A., 2013.

--- *Mamá, yo no quiero ser Gastón*. Lima: Editorial Planeta Perú S.A., 2014.

Mintz, Sidney W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Harmondsworth: Penguin Books, 1985.

Mintz, Sidney W., y Christine M. Du Bois. “The Anthropology of Food and Eating”. *Annual Review of Anthropology*. Vol.31: 99-119, 2002.

Oppenheimer, Andrés. “Gastón Acurio: el chef que regala sus recetas”. Cap. 2 en *;Crear o morir!: La esperanza de Latinoamérica y las cinco claves de la innovación*. Nueva York: Random House LLC, 2014.

Sokolov, Raymond. *Why We Eat What We Eat: How Columbus Changed the Way the World Eats*. Nueva York: Simon & Schuster, 1993.

V.2. Fuentes digitales

Acurio, Gastón et al. “Carta abierta a los cocineros del mañana”. *Documento presentado durante el 2º Encuentro del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center (BCC)*. Lima, Perú, 11 de septiembre de 2011. http://lima2011.bculinary.com/photos/carta_abierta_a_los_cocineros_del_manana.pdf [07.12.2016].

Acurio, Gastón. “Ese destino se llama Perú”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 15 de octubre de 2016. <http://elcomercio.pe/sociedad/peru/ese-destino-se-llama-peru->

[gaston-acurio-noticia-1939125?ref=nota_sociedad&ft=mod_leatambien&e=titulo](http://elcomercio.pe/sociedad/peru/gaston-acurio-noticia-1939125?ref=nota_sociedad&ft=mod_leatambien&e=titulo) [17.11.2016].

--- “Generación con causa”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 26 de noviembre de 2016. http://elcomercio.pe/sociedad/peru/gaston-acurio-generacion-causa-noticia-1949337?ref=flujo_tags_9198&ft=nota_14&e=titulo [01.03.2017].

--- “Menú en tres tiempos”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 10 de diciembre de 2016. http://elcomercio.pe/sociedad/peru/menu-tres-tiempos-gaston-acurio-noticia-1952512?ref=flujo_tags_9198&ft=nota_10&e=titulo [01.03.2017].

--- “El país de todas las sangres”. *Página oficial de Facebook de Gastón Acurio*. Publicado el 24 de marzo de 2014. <https://www.facebook.com/gastonacurio/posts/10152315874658130> [07.10.2016].

--- “La unión que hace la fuerza”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 12 de noviembre de 2016. <http://elcomercio.pe/sociedad/peru/union-que-hace-fuerza-gaston-acurio-noticia-1946108> [17.11.2016].

--- “Un viaje siempre es un comienzo”. *Diario Perú21*. Publicado el 19 de febrero de 2015. <http://peru21.pe/opinion/viaje-siempre-comienzo-2212342> [14.03.2017].

Andina, Agencia de Noticias del Perú. “IDB: Development of gastronomy furthers social inclusion”. *Agencia de Noticias ANDINA*. Publicado el 15 de diciembre de 2015. <http://www.andina.com.pe/Ingles/Inicio.aspx/noticia-idb-development-of-gastronomy-furthers-social-inclusion-589578.aspx> [01.02.2017].

--- “Peruvian superfood exports show sustained growth”. *Agencia de Noticias ANDINA*. Publicado el 17 de junio de 2017. <http://www.andina.com.pe/ingles/noticia-peruvian-superfood-exports-show-sustained-growth-671361.aspx> [15.07.2017].

Anthro185. “Food & Identity: A global approach”. *Blog WordPress*. S.f. <https://foodandidentity.wordpress.com/> [17.11.2016].

Archetti, Eduardo P. “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”. *Revista Trabajo y Sociedad*, N° 2, vol. II, mayo-julio de 2000, Santiago del Estero, Argentina. <http://www.unse.edu.ar/trabajoysociedad/ARCHETTIFINAL.htm> [06.03.2017].

Atkinson, Anthony B. y Eric Marlier. “Analysing and Measuring Social Inclusion in a Global Context”. *United Nations, Department of Economic and Social Affairs*, ST/ESA/325. New York, 2010. <http://www.un.org/esa/socdev/publications/measuring-social-inclusion.pdf> [15.12.2016].

Banco de Desarrollo de América Latina (CAF). “Escuelas de cocina que cambian el mundo a través de la comida.” *Banco de Desarrollo de América Latina (CAF)*. 03 de marzo de 2015. <https://www.caf.com/es/actualidad/noticias/2015/03/escuelas-de-cocina-que-cambian-el-mundo-a-traves-de-la-comida/?parent=22380> [06.01.2017].

Banco Interamericano de Finanzas (BanBif). “Inclusión laboral: Centro de Estudios y Desarrollo Comunitario de Nuevo Pachacútec”. *Informe*. Elaborado el 18 de marzo de 2013. Edición en PDF.

Bárcen, Alicia y Winnie Byanyima. “América Latina y el Caribe es la región más desigual del mundo. ¿Cómo solucionarlo?”. *Columna de opinión publicada en el marco de la reunión anual del Foro Económico Mundial*, 25 de enero de 2016. <http://www.cepal.org/es/articulos/2016-america-latina-caribe-es-la-region-mas-desigual-mundo-como-solucionarlo> [10.05.2017].

Blog Lucha y no te Rindas. “Gastón Acurio impulsa Instituto de Cocina en Pachacútec, Callao”. *Blog Lucha y no te Rindas*. Publicado el 26 de mayo de 2008. <http://luchaynoterindas.blogspot.co.at/2008/05/gaston-acurio-impulsa-instituto-de.html> [07.10.2016].

Bullard, Alfredo. “¿Qué es ser peruano?” *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 30 de julio de 2016. <http://elcomercio.pe/opinion/columnistas/peruano-alfredo-bullard-242281> [07.10.2016].

Caffelli, Paolo. “El matrimonio de la comida y las expresiones peruanas”. *Rincón Peruano*. Publicado el 13 de diciembre de 2016. <http://rinconperuano.com/cultura/el-matrimonio-de-la-comida-y-las-expresiones-peruanas> [11.03.2017].

Campos, Valeria. “Gastón Acurio: "El restaurante es una prisión"”. *CoCine*. Publicado el 20 de julio de 2011. <http://www.cocine.cl/wp/gaston-acurio-el-restaurante-es-una-prision/> [17.11.2016].

Castells, Manuel. “Globalisation and Identity”. *Quaderns de la Mediterrània* 14, 2010: 89-98. http://www.iemed.org/publicaciones/quaderns/14/qm14_pdf/15.pdf [07.10.2016].

Castillo Palacios, Dr. Freddy William. “Discurso de Gastón Acurio en la Universidad del Pacífico Año 2006”. *Blog de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP)*. Publicado el 11 de septiembre de 2011. <http://blog.pucp.edu.pe/blog/freddyঠillo/2011/09/11/discurso-de-gaston-acurio-en-la-universidad-del-pacifico-ano-2006/> [01.03.2017].

Cheshe, Jay. “Can Ceviche Conquer the World? Peru's Top Chefs Think So”. *The Wall Street Journal*. Publicado el 8 de mayo de 2015. <http://www.wsj.com/articles/can-ceviche-conquer-the-world-perus-top-chefs-think-so-1431102357> [06.10.2016].

Colaboradores de Wikipedia. “Gastón Acurio”. *Wikipedia, La enciclopedia libre*. https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gast%C3%B3n_Acurio&oldid=100642096 [01.07.2017].

--- “Gastronomía del Perú”. *Wikipedia, La enciclopedia libre*. https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronom%C3%ADA_del_Per%C3%BA&oldid=100815214 [07.07.2017].

Comisión Nacional de Diversidad Biológica. “Perú: País Megadiverso”. *Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas (SERNANP)*. S.f. <http://web.archive.org/web/20140704064413/http://www.sernanp.gob.pe/sernanp/archivos/imagenes/vida/Peru-%20Pais%20Megadiverso.pdf> [06.03.2017].

Contreras, Catherine. “Gastón Acurio: La cocina del Perú es una cocina de paz”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 4 de octubre de 2016. http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/gaston-acurio-cocina-peru-cocina-paz-noticia-1936398?ref=nota_sociedad&ft=mod_leatambien&e=titulo [17.11.2016].

Costa La Cruz, Alejandra. “Reconocen mundialmente al Instituto de Cocina Pachacútec”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 2 de septiembre de 2011. http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/reconocen-mundialmente-al-instituto-cocina-pachacutec-noticia-1265527?ref=flujo_tags_304966&ft=nota_14&e=titulo [06.10.2016].

Culinary Arts Institute (CAI). “Culinary Arts Education in Support of Youth Employment and Social Inclusion”. *Culinary Arts Institute*. Publicado el 4 de noviembre de 2015. <http://www.culinaryartseurope.com/culinary-arts-education-in-support-of-youth-employment-and-social-inclusion> [17.02.2017].

Culture Decanted. “Eating yourself: we consume identity through food?” *Blog Culture Decanted*. Publicado el 19 de octubre de 2014. <https://culturedecanted.com/2014/10/19/eating-yourself-we-consume-identity-through-food/> [17.11.2016].

EFE Agencia de Noticias. “Tras 20 años, Gastón Acurio se despide de Astrid & Gastón con carta”. *Radio Programas del Perú (RPP)*. Publicado el 4 de enero de 2014. <http://rpp.pe/peru/actualidad/tras-20-anos-gaston-acurio-se-despide-de-astrid-gaston-con-carta-noticia-659415> [14.03.2017].

El Comercio. “Gastón Acurio obtuvo Premio de Gastronomía Mundial 2013”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 27 de enero de 2013. <http://archivo.elcomercio.pe/sociedad/lima/gaston-acurio-obtuvo-premio-gastronomia-mundial-2013-noticia-1528991> [21.11.2016].

--- “Marca Perú: descubra qué es y cómo nos beneficiará ante el mundo”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 10 de marzo de 2011.

<http://elcomercio.pe/economia/peru/marca-peru-descubra-que-como-nos-beneficiara-ante-mundo-noticia-725390> [05.10.2016].

--- “100 Mejores Chefs del Mundo 2017: dos peruanos en la lista”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 5 de diciembre de 2016. http://elcomercio.pe/gastronomia/noticias/100-mejores-chefs-mundo-2017-dos-peruanos-lista-noticia-1951292?ref=flujo_tags_9198&ft=nota_11&e=titulo [01.03.2017].

--- “Mistura: una exitosa y veloz historia que ya cumple 7 ediciones”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 20 de agosto de 2014. <http://elcomercio.pe/economia/peru/mistura-exitosa-y-veloz-historia-exito-7-ediciones-noticia-1751088> [18.03.2017].

--- “¿Quién es y por qué es importante Gastón Acurio?”. *Diario El Comercio de Ecuador*. Publicado el 1 de octubre de 2014. <http://www.elcomercio.com/tendencias/gastonacurio-chef-gastronomia-peru.html> [09.03.2017].

--- “Turismo gastronómico en Perú creció 20 % en los últimos 5 años”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 30 de abril de 2016. <http://elcomercio.pe/gastronomia/noticias/turismo-gastronomico-peru-crecio-20-ultimos-5-anos-395469> [17.02.2017]

Flores, Sandra. “La gastronomía como herramienta social en el Perú”. *Blog de WordPress*. Publicado el 5 de octubre de 2016. <https://spanishbloggin.wordpress.com/2016/10/05/la-gastronomia-como-herramienta-social-en-el-peru/> [12.01.2017].

Ginocchio Balcázar, Luis. “Pequeña agricultura y gastronomía: oportunidades y desafíos”. *Documento elaborado por encargo de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) et al.* Lima, febrero de 2012. http://www.deperu.com/web.php?sitioweb=issuu.com/catalogosperuanos/docs/1208211_63914-3c22774711b84c5e8d4542de0b282f07?mode=window&backgroundColor=%23222222 [10.05.2017].

Gonzales de Olarte, Efraín. “La economía política peruana de la era neoliberal 1990-2006”. *Blog de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP)*. Publicado el 16 de abril de 2007. <http://blog.pucp.edu.pe/blog/economiaperuana/2007/04/16/economia-politica-de-la-era-neoliberal-peruana-1990-2006/> [11.03.2017].

Instituto Nacional de Cultura (INC). “Resolución Directoral Nacional N° 1362/INC”. Publicada el 16 de octubre de 2007. Edición en PDF.

Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). “Evolución de la Pobreza Monetaria 2007-2016”. *Informe Técnico*. Lima, mayo 2017. https://www.inei.gob.pe/media/cifras_de_pobreza/pobreza2016.pdf [24.02.2017].

Jiménez, Carmen. “Gastón Acurio prepara una evolución de Pachacútec”. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 7 de octubre de 2014. <http://elcomercio.pe/gastronomia/chefs/gaston-acurio-prepara-evolucion-pachacutec-noticia-1762280> [01.10.2016].

Johanson, Mark. “Is this South America’s unexpected boomtown?” *BBC*. Publicado el 17 de agosto de 2016. <http://www.bbc.com/capital/story/20160816-is-this-south-americas-unexpected-boomtown?ocid=fbcptl> [04.10.2016].

Mann, Charles C. “How the Potato Changed the World”. *Smithsonian Magazine*, November 2011. <http://www.smithsonianmag.com/history/how-the-potato-changed-the-world-108470605/?all> [06.03.2017].

María José. “Perú sabe: la cocina, arma social”. *Blog Directo al Paladar*. Publicado el 18 octubre de 2012. <http://www.directopaladar.com/chefs/peru-sabe-la-cocina-arma-social> [06.04.2017].

Masías, Javier. “¿Cómo se gestó el boom gastronómico peruano?”. *Semana Económica*. Publicado el 24 de agosto de 2015. <http://semanaeconomico.com/article/sectores-y-empresas/comercio/167768-como-se-gesto-el-boom-gastronomico-peruano/> [13.03.2017].

Medina, Ignacio. “Cuando Ferrán encontró a Gastón”. *Diario El País de España*. Publicado el 10 de julio de 2015. http://elpais.com/elpais/2015/07/09/estilo/1436464364_223276.html [10.10.2016].

Miroff, Nick. “Gaston Acurio, South America’s super chef”. *The Washington Post*. Publicado el 23 de julio de 2014. https://www.washingtonpost.com/world/gaston-acurio-south-americas-super-chef/2014/07/23/2f7f05bd-a50b-4142-a5c3-b3206f216eac_story.html [03.03.2017].

Morales G., Dr. Samuel B. y Mag. Lieve Coppin. “¿La cocina como agente de cambio social? Perú y su *boom gastronómico*”. *Trabajo presentado en el Congreso de Investigación Turística Aplicada 2015*, realizado en Toluca de Lerdo, Estado de México del 17 al 19 de junio de 2015. Publicado en Research Gate el 2 de agosto de 2015. https://www.researchgate.net/publication/280611121_LA_COCINA_COMO_AGENTE_DE_CAMBIO_SOCIAL_PERU_Y_SU_BOOM_GASTRONOMICO [19.10.2016].

Morales, Martin. “History Makes Peruvian Food a World Class Cuisine”. *The Huffington Post*. Publicado el 12 de abril de 2013. http://www.huffingtonpost.co.uk/martin-morales/peruvian-food-world-class_b_3059095.html [08.10.2016].

Nadal, Paco. “Elogio de la cocina peruana”. *Diario El País de España*. Publicado el 8 de septiembre de 2014. http://elpais.com/elpais/2014/09/08/paco_nadal/1410159600_141015.html [03.10.2016].

Otzau, Javier. “Palabras que se comen”. *La Verdad Multimedia, S.A*, Sección Gastronomía. Publicado el 17 de febrero de 2011. <http://gastronomia.laverdad.es/sibarita/2011-02-17/1125-palabras-comen.html> [10.03.2017].

OXFAM. “The cost of inequality: how wealth and income extremes hurt us all”. *Media Briefing* 02, 18 de enero de 2013.

<https://www.oxfam.org/sites/www.oxfam.org/files/cost-of-inequality-oxfam-mb180113.pdf> [14.11.2016]

Peruvian Highland Trek. “Gastronomic tourism is a tool for social inclusion”. *Peruvian Highland Trek.* S.f. <https://www.peruvianhighlandtrek.com/mincetur-gastronomic-tourism-is-a-tool-for-social-inclusion/> [06.10.2016]

Portal oficial del Banco Mundial. “Inclusión Social”. Publicado el 28 de marzo de 2017. <http://www.bancomundial.org/es/topic/socialdevelopment/brief/social-inclusion> [24.06.2017].

Portal oficial de la Feria Gastronómica del Perú MISTURA. <http://mistura.pe/> [10.10.2016].

Portal oficial de la Marca Perú. <http://peru.info/es-pe/> [24.02.2017].

Portal oficial del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social del Perú (MIDIS). “¿Qué es inclusión social?” <http://www.midis.gob.pe/index.php/es/que-es-inclusion-social> [05.10.2016].

Portal oficial de The World's 50 Best Restaurants. <http://www.theworlds50best.com/> [29.05.2017].

Radio Programas del Perú (RPP). “Lima atrae cerca de 500 mil turistas gastronómicos al año”. *Radio Programas del Perú.* Publicado el 3 de junio de 2015, <http://rpp.pe/economia/economia/lima-atrae-cerca-de-500-mil-turistas-gastronomicos-al-ano-noticia-803790> [19.02.2017].

Richards, Greg. “Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?” *Tourism and Gastronomy*. Hjalager A.M., Richards G. (Eds.). Routledge: New York y Londres, 2002. (https://www.researchgate.net/publication/239844909_Gastronomy_an_essential_ingredient_in_tourism_production_and_consumption) [06.03.2017].

Rojas, Alicia. “Cómo mantener vigente la cocina peruana”. Entrevista a Gastón Acurio. *Diario El Comercio de Perú*. Publicado el 25 de noviembre de 2016. http://elcomercio.pe/gastronomia/noticias/como-mantener-vigente-cocina-peruana-segun-gaston-acurio-noticia-1949003?ref=flujo_tags_9198&ft=nota_15&e=titulo [01.03.2017].

Sierra, Alexis y Daniel Ortiz. “Las periferias, ¿territorios de incertidumbre? El caso de Pachacútec, Lima-Callao, Perú”. *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 41 (3), 2012. Publicado el 01 agosto 2013. <http://bifea.revues.org/400> [13.02.2017].

Silver, Hilary. “The contexts of social inclusion”. *United Nations, Department of Economic and Social Affairs*, DESA Working Paper No.144, ST/ESA/2015/DWP/144. New York, October 2015. http://www.un.org/esa/desa/papers/2015/wp144_2015.pdf [29.03.2017].

Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA). “El Boom Gastronómico Peruano al 2013”. APEGA, Primera edición. Lima, Perú, 2013. http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf [18.10.2016].

The Economist. “Cooking up a business cluster: the Peruvian gastronomic revolution, continued”. *The Economist*. Publicado el 22 de febrero de 2014. <http://www.economist.com/news/americas/21596956-peruvian-gastronomic-revolution-continued-cooking-up-business-cluster> [04.04.2017].

United Nations Development Programme (UNDP). “About Human Development”. <http://hdr.undp.org/en/humandev> [17.03.2017].

Valderrama, Mariano. “El boom de la cocina peruana”. *Perú Hoy*, no.15: Del hortelano su perro, sin espacio ni tiempo histórico. Publicado en la Biblioteca Virtual del Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO). Lima, 2009. http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08_Valderrama.pdf [07.10.2016].

--- “Cuál es el futuro de nuestra gastronomía”. *Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA)*. Lima, Perú, 2016. <http://www.apega.pe/descargas/contenido/141-apega-cocina-peruana.pdf> [20.12.2016].

--- “Innovando la Gastronomía Peruana: Desafíos al 2021”. *Ponencia dada en el marco del II Congreso Internacional de Gastronomía*. Lima, mayo 2017. <http://www.apega.pe/descargas/contenido/PPT%20MVL%20Panel%201.pdf> [24.06.2017].

Vargas Llosa, Mario. “El sueño del chef”. *Diario El País de España*. Publicado el 22 de marzo de 2009. http://elpais.com/diario/2009/03/22/opinion/1237676414_850215.html [11.09.2016].

Wallis Simons, Jake. “Peruvian cooking: the spice of life”. *The Telegraph*. Publicado el 6 de agosto de 2013. <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/10225604/Peruvian-cooking-the-spice-of-life.html> [01.10.2016].

West, Kevin. “Peru: the future of gastronomy”. *Condé Nast*. Publicado el 23 de septiembre de 2014. <http://www.cntraveler.com/stories/2014-09-23/peru-the-future-of-gastronomy> [07.10.2016].

V.3. Fuentes audiovisuales

Acurio Restaurantes. “Un recorrido por el primer proyecto de Convida”. *Video en YouTube*, 1:19. 11 de enero de 2017. <https://www.youtube.com/watch?v=IYDUNAm1wOs> [07.06.2017].

Chiwake Films. “Gaston Acurio brief for Global Gastronomy Award Ceremony in Sweden.” *Video en Vimeo*, 1:33. 2013. <https://vimeo.com/59916834> [18.03.2017].

Dmente Positiva. “Discurso de Gastón Acurio en apertura de año académico de la Universidad del Pacífico. *Video en YouTube*, 23:03. 30 de abril de 2013. <https://www.youtube.com/watch?v=lV3zMO2n06M> [01.03.2017].

Eme1983. “La vida secreta de Gastón Acurio”. *Video en YouTube*, 5 capítulos. 6 de abril de 2012. <https://www.youtube.com/watch?v=SMpM5bBNJnE> [13.03.2017].

Fundación Santos Toledano. “El milagro del arenal”. *Documental en YouTube*, 11:39. 1 de octubre de 2012. <https://www.youtube.com/watch?v=Jq8JOHeNet0&t=6s> [07.05.2017].

Gelb, David. “Virgilio Martínez”. *Documental de Netflix ‘Chef’s Table’*, Season 3, Episode 6, 51:00. 17 de febrero de 2017. <https://www.netflix.com/at/title/80007945> [10.06.2017].

Guzmán Rivas, Ricardo. “Perú Sabe: la cocina, arma social”. *Documental en Vimeo*, 1:09:59. 2013. <https://vimeo.com/63860117> [07.10.2016].

Pérez, Patricia. *Finding Gaston*. Perú y Estados Unidos: Chiwake Films y Film Movement, 2016. Digital Video Disc (DVD), 79 min.

Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP). “Yuntémonos: La gastronomía frente a la lucha contra la pobreza”. *Video en la plataforma en línea EduCast de la PUCP*, 1:27:04. 26 de noviembre de 2016. https://educast.pucp.edu.pe/video/7495/yuntemonos_la_gastronomia_frente_a_la_lucha_contra_la_pobreza [17.04.2017].

--- “Yuntémonos: gastronomía para un Perú mejor”. *Video en YouTube*, 3:17. 30 de noviembre de 2016. <https://www.youtube.com/watch?v=9og2kWzbRKU> [17.03.2017].

V.4. Entrevistas

Acurio, Gastón. Entrevista realizada por el autor. Grabación de audio. Lima, 19 de diciembre de 2016.

Belito, Jesús. Entrevista realizada por el autor. Grabación de audio. Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

Luis Ángel. Entrevista realizada por el autor. Grabación de audio. Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

Mamani Guzmán, Fernando. Entrevista realizada por el autor. Grabación de audio. Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

Montes Bravo, Karina. Entrevista realizada por el autor. Grabación de audio. Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

Monteverde Carrera, Diego Enrique. Entrevista realizada por el autor. Grabación de audio. Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

Rojas Figueira, Iván Joseph. Entrevista realizada por el autor. Grabación de audio. Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

Solís Carbajal, Katerin. Entrevista realizada por el autor. Grabación de audio. Lima, Callao, 20 de diciembre de 2016.

V.5. Lista de Esquemas

Esquema 1. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). “Nuestro Modelo de Inclusión Social”. *Portal oficial del MIDIS.* <http://www.midis.gob.pe/index.php/es/nuestra-institucion/sobre-midis/por-que-existimos-2> [06.03.2017].

Esquema 2. Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA). “La cadena agroalimentaria gastronómica”. *El Boom Gastronómico Peruano al 2013.* APEGA, Primera edición. Lima, Perú, 2013: 20-21. http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf [18.10.2016].

VI. ANEXOS

VI.1. Resumen

La gastronomía peruana ha estado ganando relevancia en la escena mundial gracias al *boom* por la que está atravesando desde hace aproximadamente una década. Prueba de ello son las premiaciones y reconocimientos que la cocina peruana ha recibido en los últimos años. Sin embargo, resultaría irónico considerar a la cocina del Perú como exitosa si ésta no contribuye con los problemas más recurrentes como la pobreza, la desnutrición y la falta de oportunidades. En tal sentido, el objetivo de mi trabajo es determinar en qué medida la gastronomía peruana, impulsada por su revolución, puede servir como herramienta de inclusión social. Para ello, decidí dividir mi trabajo en dos partes. En la primera de ellas busco ofrecer un mejor entendimiento de lo que es el *boom* de la gastronomía peruana, los factores que contribuyeron a su aparición y las consecuencias que ha generado al día de hoy. Mientras que en la segunda parte me dediqué a demostrar cómo la revolución gastronómica en el Perú puede llegar a ser un arma efectiva para transformar vidas. Para tal efecto tomé como ejemplo el caso del Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP), a través del cual pude comprobar, mediante entrevistas a actores relevantes como su fundador, Gastón Acurio, su directora, Karina Montes, y alumnos y egresados del ICP, que el *boom* gastronómico peruano tiene el poder de ser usado como instrumento de inclusión social de jóvenes talentosos que, por no tener los recursos económicos suficientes, no tienen las oportunidades de salir de la pobreza. No obstante, iniciativas como éstas han sido primordialmente privadas. Por tal razón, el Estado tiene que tomar un rol más activo en hacerse valer de la cocina para crear políticas públicas que tomen en consideración la inclusión social. He ahí la gran tarea pendiente.

Die peruanische Küche hat, aufgrund des *Booms*, den sie seit circa 10 Jahren erlebt, auf der ganzen Welt an Relevanz gewonnen. Ein Beweis dafür sind die Auszeichnungen und Anerkennungen, die die peruanische Küche in den letzten Jahren erhalten hat. Trotzdem wirkt es ironisch, die peruanische Küche als erfolgreich zu bezeichnen, während sie aber nicht zur Lösung wiederkehrender Probleme wie Armut, Unterernährung und Chancenlosigkeit beitragen kann. Angeregt von diesem Boom ist in diesem Sinne das Ziel meiner Arbeit festzustellen, in welcher Art und Weise die peruanische Küche als Instrument zur sozialen Inklusion fungieren kann. Die Arbeit ist daher in zwei Teile zu unterteilen. Im ersten Teil soll erklärt werden, was der Boom der peruanischen Küche ist, welche Faktoren zu seiner Entstehung beitrugen und welche Konsequenzen sich bis zum heutigen Tag daraus ergeben. Im zweiten Teil hingegen wird gezeigt, auf welche Art und Weise die peruanische Küche zu einem effektiven Instrument werden könnte, um Leben zu verändern. Hierfür wurde das Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP) als Fallbeispiel beleuchtet und mit Hilfe von Interviews mit relevanten Akteuren, wie dem Gründer Gastón Acurio, der Direktorin Karina Montes sowie SchülerInnen und AbsolventInnen des ICP herausgefunden, dass der Boom der peruanischen Küche als Instrument zur sozialen Inklusion talentierter Jugendlicher eingesetzt werden kann, welche aufgrund mangelnder finanzieller Mittel keine Möglichkeit haben, der Armut zu entfliehen. Allerdings waren Initiativen wie diese bis jetzt vorwiegend private Organisationen. Aus diesem Grund muss der Staat durch die Schaffung von öffentlicher Politik zur Unterstützung sozialer Inklusion eine aktiveren Rolle in der Förderung der peruanischen Küche einnehmen. Hierin liegt die große Aufgabe für die Zukunft.