

Por Cecilia Portella



## El cielo es el límite Cocina Creativa

**Una particular manera de satisfacer los sentidos, todos sin excepción. Es en este festival de sabores, texturas, aromas, crujidos y colores, en el que solo después de haber vivido la experiencia de una cocina innovadora, sin dueños, ni autores conocidos, es que nos animamos a conspirar en su crecimiento y difusión.**

→ Nada hay nuevo bajo el sol, reza una vieja frase que me lleva a internalizar nuestra conversación de hoy. Sin embargo, me atrevería a afirmar que, después de ser testigo, entre las cuatro paredes de una blanca y amplia cocina, de los insumos y platos que desfilaron una mañana de estas... todo tuvo su origen en ese mismo instante; pues nació de la creatividad de inquietos estudiantes que han encontra-

do en la gastronomía, la forma mejor de realizar sus sueños y dar rienda suelta a su incansable imaginación.

Julio Lavado, es un profesor de apariencia y espíritu joven, pero ha logrado conjugar experiencia y versatilidad en este curso que imparte en un cálido ambiente de trabajo. Cálido por la armonía del grupo y por la presencia de vivos fogones que cumplen la noble misión de transformar los insumos en aromas que, provocan interminables adjetivos de sincera admiración.

Ya tenemos alumnos, hemos mencionado al profesor; pero para redondear el curso, necesitamos el lugar: Cooking and Arts es el espacio donde se desarrolla Cocina Creativa, un taller para los alumnos que ya han seguido una avanzada preparación de gastronomía en esta escuela, iniciativa de Jeny Fridman y Jorge de la Melena.

Cooking and Arts ya tiene cinco años contribuyendo en la difusión de la cocina peruana e internacional. Acaba de presentar en sociedad a su primera promoción hace solo unos días y está próximo a inaugurar una nueva sede, muy cerca del Castillo Rospigliosi en Santa Beatriz.

“ *Inquietos estudiantes han encontrado en la gastronomía, la forma mejor de realizar sus sueños y dar rienda suelta a su incansable imaginación* ”

El desafío que espera a las próximas generaciones de profesionales de la cocina es inminente. Ante la calidad de nuestra culinaria, hay una alta valla que sortear.

Los que ahora se preparan, tienen las posibilidades que hace 20 años eran





“ El desafío que espera a las próximas generaciones de profesionales de la cocina es inminente ”

negadas a quienes mostraban su interés por esta profesión. Razones de prejuicio, que han dado paso a la apertura y al entusiasmo de los padres y responsables de estos chicos, que vislumbran un mejor futuro para ellos y para la sociedad.

### UNA ESCUELA EN FRANCA PROYECCIÓN

Hoy, la gastronomía peruana, se sitúa entre las cinco más importantes del mundo, debido a su variedad y excelente sabor; gracias también a los diversos microclimas, a la riqueza de nuestro mar y a la fertilidad de las tierras de cultivo de costa, sierra y selva, que la hacen única.

Ello aparte de la historia construida hace varios siglos atrás, que nace con los primeros pobladores de esta parte del orbe. Elementos que han hecho de la gastronomía, una disciplina que trae consigo nuevas probabilidades de trabajo, apertura al turismo y sobretodo un desarrollo sostenido en la calidad y en el tiempo.

Para los promotores de Cooking and Arts, ese es el mayor incentivo que tienen. Y por ello, además de haberse convertido en una escuela que da soporte a conocidas universidades de nuestro medio y de haber firmado convenios en alianza estratégica con otras tantas, su fundadora Jeny Fridman Johnson, profesional en el área de Turismo, Hotelería y Gastronomía, con especialización en el Idaho Institute de Pocatello, Estados Unidos, es que se decide a formar la ins-

titución educativa "Cooking and Arts", con sede en la Avenida Salaverry 1810, esquina con la avenida San Felipe, en los límites de los distritos de Jesús María, Lince y San Isidro

Jeny me recibe en una cómoda antecala y me animo a preguntarle, ¿Por qué la Gastronomía Jeny? ¿Hubo algún hecho que marcó esa decisión? Ella con sus grandes ojos claros, se llena de nostalgia y ensaya una sonrisa recordando los domingos en familia "mi padre cocinaba... era tan especial, que nosotros, los cuatro hijos rondábamos alrededor de él para ver lo que iba haciendo, mientras cortaba las cebollas blancas en juliana gruesa...las lechugas las partía con la mano e iba aderezando con su especial toque rumano".

"No faltaban los pleitos para ayudarlo, pero papá insistía en que observára-



mos, pues algún día estaríamos preparados para hacerlo. Sus ensaladas eran tan exquisitas que no quedaba ni una sola pizca del aliño en nuestros platos, sus platos de fondo de origen europeo, eran la delicia del paladar... Recuerdo ahora un Guefilte fish, Bareniques con relleno de papa y cebolla frita.... Nos quitábamos cada bocado; qué gratos recuerdos con mis hermanos". "Me lleno de nostalgia, pero también de satisfacción por los momentos felices que viví en familia".

La dejo con sus añoranzas y entiendo el mensaje: los recuerdos de cocina, en familia, esos primeros recuerdos, si son arraigados quedan marcados para toda la vida, quizá Jeny, no cocine como su padre lo hacía, pero si le quedó el legado de que esa era una forma sublime de compartir amor, cuidado, dedicación...

Vuelvo al relato, a contarles lo que me invitó a venir a Cooking and Arts: Son varios los cursos y talleres que se imparten en sus aulas. Pero mejor, aún, en su cocina, que es el verdadero centro de operaciones de quienes en esta disciplina se forman. Todo está bien dispuesto: utensilios, mandiles, hornillas, mesas de trabajo, pizarra y el almacén de insumos, que provee de alimentos de primera calidad a profesores y estudiantes.

Los futuros chefs, vienen a ser gerentes de la cocina, que planifican, organizan, dirigen y controlan el proceso culinario; deben conocer técnicas, fusiones, procedencias e historia de insumos y platos existentes y además, adueñarse, en base a su creatividad y experiencia, de la cocina, que se convertirá en el taller de grandes delicias, novedosos manjares y del catálogo que registrará la historia



gastronómica de nuestro país en los próximos años.

El chef es entonces, producto del estudio de la teoría e historia, de la constante práctica, de su capacidad creativa y artística, de su sensibilidad y de la concreción de su conocimiento, plasmado en una carta de potajes.

#### LA CREATIVIDAD AL SERVICIO DE LOS SENTIDOS

No hablaremos de todo lo que vimos, pues las fotos contarán esa parte de la historia, ni escogeremos todos los cursos como para hacer un compendio de ellos. Nuestra intención es destacar Cocina Creativa, por considerar, que es uno de los talleres más innovadores de nuestro medio y que refleja la sensibilidad de mentes, manos y gustos, plasmados en platos redondos, cuadrados, rectangulares; entre ollas y sartenes y al alcance de cucharas y tenedores.

"Una cocina sin parámetros" es lo primero que menciona Julio Lavado, ante nuestra inquietud de describir en que consiste el taller. Y así lo comprobamos, pues se trata de concretar potajes a partir de una lista de insumos que se les sugiere a los alumnos.

Oportuna fue la comparación que hizo Julio, cuando mencionó que era como "llegar a la casa, revisar la refrigeradora y preparar algo con lo que se encuentre". En este nivel doméstico, casi siempre es para saciar el hambre, en el nivel profesional, se satisfacen todos los gustos, acotamos.

Para quienes, de algún modo, nos sentimos comprometidos con la difusión y enaltecimiento de la gastronomía peruana, es casi una obligación, tender redes, intercambiar opiniones y aprender de experiencias ajenas.

Así, es como llegamos a esta escuela: María Elvira Jacinto, reconocida





profesora en estos menesteres, en institutos privados y universidades, con quien a través de este medio mantuve comunicación durante algunos meses, es quien me presenta, a través del mismo medio, a Jeny Fridman, directora de Cooking and Arts.

Pero la sorpresa de este primer encuentro no vendría sola. Tuve también la oportunidad de conocer personalmente a Jorge Yon, chef y reconocido profesor de cocina oriental, quien hace algunos meses tiene también la delicadeza de leernos y emitir sus opiniones en este espacio. Esta experiencia no hace más que confirmar la sensación grata que produce ser parte de este fenómeno que ha revolucionado la pasividad socio económica del país.

No tenemos que dar cuenta de más, hay videos y fotografías que acompañan estas letras. Queda el placentero sabor de haber presenciado en una sola clase lo que la imaginación y el buen gusto pueden dar como resultado. Basta añadir al catálogo de platos conocidos, otros tantos que de estas experiencias saldrán.

Y con gran expectativa, viraremos la mirada hacia un Napoleón de col morada con tortilla de papa y pollo salteado a las cinco especias en salsa agridulce de coco; una torre de sabor, fresca y encanto, entrada que conquistó el paladar de esta periodista; o unos langostinos crocantes en cancha de maíz chullpi con risoto a la hierba luisa en salsa de soya y ají limo, que invadió de aromas

la cocina y de antojos a los presentes; y finalmente para endulzarnos la tarde, una delicia de pisco sour en coulis de chicha morada. Un ornamental desfile que vistió de gala una cocina en solo 45 minutos. Ese es el resultado del trabajo en equipo, concluí.

#### UN CONCURSO PARA TODOS

Pero el festival de cocina y buena sazón, recién empieza; hay un largo camino que espera a los alumnos que egresen de estas aulas. Los aficionados a la gastronomía ya se cuentan por miles en nuestro país y el tema, en la actualidad, es materia de conversación en oficinas, restaurantes, en familia y en todos los medios de comunicación.

Cooking and Arts se hace parte de esta aventura y a través de Cucharas y Tenedores nos invita al concurso de una beca y dos medias becas en alguno de sus talleres. Estén atentos pues en los próximos días, la convocatoria se hará pública.

Nuestro país mira expectante hacia el futuro, la competencia es saludable, y mejor aún si se tienen los medios para lograr la preparación deseada. Aquí empieza nuestro compromiso y se concreta con la generosidad de Cooking and Arts. Un equipo de profesionales nos espera, las puertas están abiertas y las oportunidades a la vuelta de la esquina, por ello, tomémoslas al vuelo, aquí está nuestro compromiso y nuestra gratitud por estos casi dos años de compañía. ■