


 Por Cecilia Portella

De innegable sabor pisquero

LOMO ACHOLADO

Nuestro pisco encuentra gratificante cobijo en la cocina, además del que halla en copas y cocteles. Una muestra es la que experimentamos de un plato nacido en las manos de un chef en un acogedor local barranquino.

→ En un distrito netamente tradicional, entre el Puente de los Suspiros y resguardado bajo la atenta mirada de un busto de Chabuca, que en las proximidades se erige; entre picarones y anticuchos, en un rincón del Barranco de todos los tiempos, ahí enquistado, encontramos Sabor y Tradición, moderno restaurante, que guarda en su carta las bondades del pasado.

Hasta los paladares más exigentes pueden encontrar complacencia en la variadísima

carta que vimos: 120 platos, de la cocina tradicional peruana, de la variopinta culinaria internacional y otros tantos, producto de la creatividad de su chef, hacen de Sabor y Tradición, el lugar ideal para acercarse a los placeres que ofrece la vida, entre platos y bandejas.

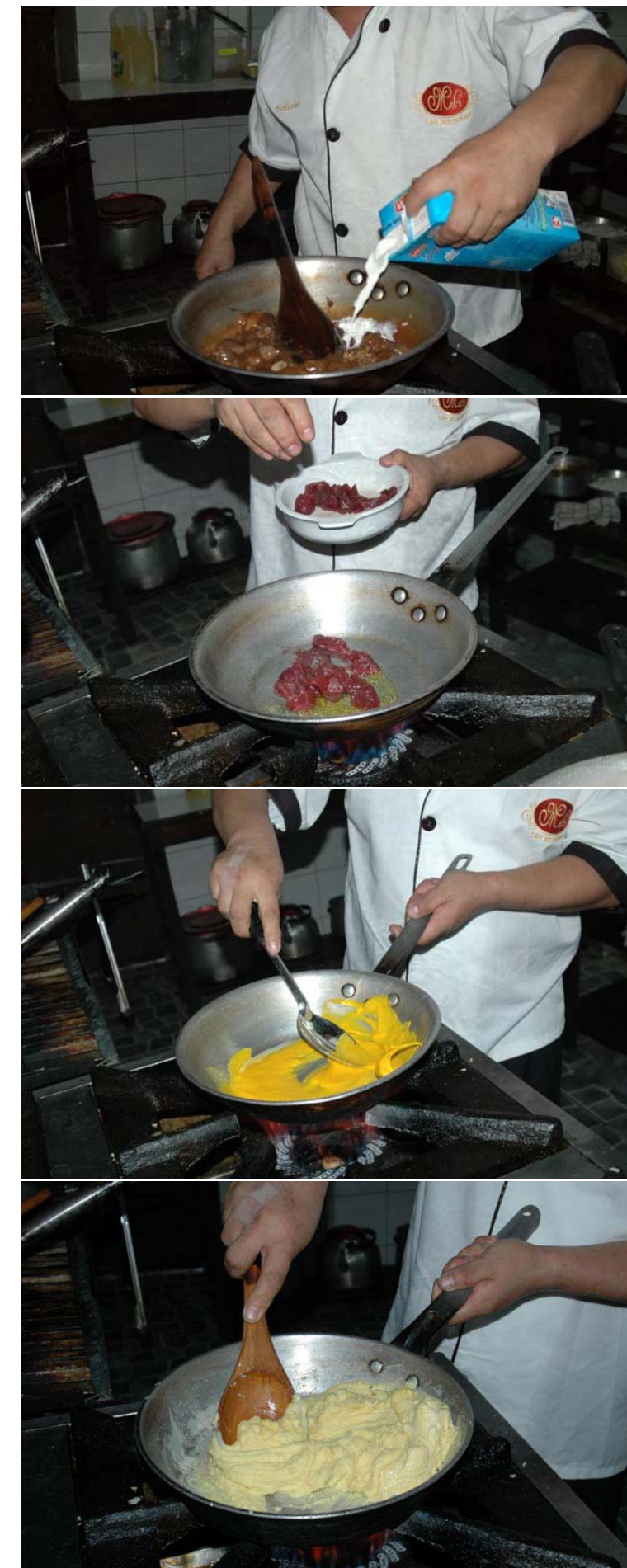
Platos que tienden a multiplicar su carta, tragos novedosos y refrescantes, exquisiteces, que entre pescados, pollo, mariscos, carnes y pastas ofrecen una variedad de opciones, para todos los gustos, los bolsillos y las edades. Los anticuchos y picarones son los amos de la noche. En Barranco, esa es la costumbre y Sabor y Tradición es cómplice de ello.

La invitación no se hizo esperar y de la cocina del chef Gerónimo Bolívar, salieron un risoto de verduras con milanesa empanizada en queso parmesano y un espiral de lenguado, que, presentado en láminas, estaba guarnecido con papas a la tocineta y espinacas flambeadas al pisco; platos que hicieron la delicia del equipo que me acompañó. Una chicha morada, con sabor bien peruano, puso la nota criolla en esta cita gourmet.

LOMO AL PISCO ACHOLADO

Sin embargo, esa tarde algo nublada, nos depararía un mejor destino. La creatividad rondaba por la imaginación del chef, mientras que las sugerencias de Daniel Flores, administrador del local, encaminaban la idea directo a la cocina.

Un pedazo de lomo, pisco, champiñones, papas amarillas convertidas en puré, gratinado con queso parmesano, aceite de oliva y ají amarillo, transformarían su naturaleza exquisita, en un plato digno de exportación. Tres elementos nuestros impregnarían personalidad en el nacimiento de este Lomo Acholado Sabor y Tradición, que a partir de ese momento pasaría a formar parte, de la carta del restaurante visitado, como el plato número 121.





“ Este nuevo plato seguramente alcanzará un peldaño más en la lista interminable de potajes peruanos nacidos de la creatividad de nuestros cocineros ”

el rubro de pescados y mariscos. Pronto, su espíritu visionario le permitiría abrir un segundo, tercero y cuarto restaurante. Precisamente el último, es este en el que se inscribe la partida de nacimiento del Lomo Acholado Sabor y Tradición.

Probablemente Segundo Romero seguirá con su espíritu emprendedor y otros restaurantes serán inaugurados, como producto de su empeño. Otros platos se sumarán a la carta de Sabor y Tradición y ofrecerán incontables delicias a sus exigentes comensales. Y entre vinos, piscos, novedosos cocteles y los infaltables

anticuchos se celebrarán sus nuevos logros.

Pero en lo que a nosotros respecta, podemos dar gracias al destino por haber sido testigos de la creación de un nuevo plato, que seguramente muy pronto alcanzará con justicia un peldaño más en la lista interminable de potajes peruanos nacidos de la creatividad de nuestros cocineros. ■



“ Los anticuchos y picarones son los amos de la noche. En Barranco, esa es la costumbre y Sabor y Tradición es cómplice de ello ”

Pero no se crea que todo haya sido producto de la coyuntura y de nuestra presencia. Este restaurante es uno de los locales que con esfuerzo y mucho trabajo, el empresario Segundo Romero constituyó en familia, como producto de sus ideales. Segundo también es propietario de la franquicia de restaurantes Vista al Mar, uno de los cuales se encuentra en el conocido centro comercial Larco Mar.

En amena conversación, nos contó que empezó como mozo, ayudante, asistente de cocina, chef, administrador; pronto se volvería en el hombre orquesta de los cafés y restaurantes en los cuales trabajó. Fruto de su trabajo, hace casi siete años hizo realidad su primer restaurante, en

