**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 7, Almanaque

[Gastronomía peruana](https://acceso.ku.edu/unidad7/almanaque/gastronomia.shtml)

Chef peruano lleva su cultura a la alta cocina

Noticiero | Noticias Telemundo

(Música alegre de fondo)

(José Díaz-Balart) El chef número uno del mundo es peruano, se llama Virgilio Martínez y en su famoso restaurante “Central” deleita a sus comensales con platos que son verdaderas obras de arte inspiradas en la increíble riqueza cultural del Perú. Liliana Choy llegó hasta su cocina para compartirnos una verdadera experiencia de los sentidos.

(Liliana) Las creaciones de Virgilio Martínez en su famoso restaurante “Central”, que está entre los mejores del mundo por sus platos, son casi obras de arte inspirados en los viajes que el chef realiza sobre todo a los andes y que han quedado registrados en los vídeos y documentales que le han hecho. Allí donde a miles de pies sobre el nivel del mar descubre una cantidad de productos y cultivos a veces desconocidos que hoy son parte de los 18 platos de su menú degustación.

(Chef Virgilio) Vemos un plato y queremos transmitir la emoción de un paisaje, ¿no? Lo que hace rico es realmente ese componente de historia y de emoción que le ponemos al plato y de trabajo, ¿no?

(Liliana) Emoción e inspiración de su tierra que le regala los colores y flores con los que decora sus platos, pero sobre todo la enorme variedad de insumos que usa en su cocina.

(Chef Virgilio) 4200 variedades de papas que están registradas actualmente, ¿no? y más las variedades de maíces, ¿no? los cereales, los granos andinos, hay muchos productos que realmente están ahí y que son parte de nuestra despensa aún por conocer, aún por usar.

(Liliana) Uno de sus platos fuertes es el “cordillera baja” que lleva carne de cerdo cocida unas 15 horas, además de otros detalles como nos explica uno de los miembros de su equipo.

(Cocinero) Le ponemos un puré de mayua negra, que es un tubérculo, y esta es la piel de cerdo deshidratada.

(Liliana) Se adorna con hojas, láminas de la misma mayua, kiwicha como cereal y flores para decorar.

Siempre a la vanguardia el chef número uno del mundo está convencido que ninguna papa o patata sabrá igual que estas envueltas en arcilla y sal de maras antes de ir al horno.

(Chef Virgilio) La idea básicamente es que pueda probar muchísimas cosas desde la tierra, desde el desierto, de los andes, de la amazonía ¿no?

(Liliana) Cerramos esta experiencia probando estas bolitas de camote crujiente y un fino helado de airampo, proveniente de un cactus que se usaba en los andes para bajar la fiebre y en este restaurante para engreir el paladar.

(Chef Virgilio) Justamente dulce, salado, ácido.

(Liliana) El restaurante de Martínez está entre los cinco mejores del mundo, pero este chef que un día estudió leyes no se duerme en sus laureles, por eso tiene un taller de investigación de nuevas plantas y semillas con los que, de seguro, seguirá alimentando su creatividad.

En Lima, Liliana Choy, Noticias Telemundo.

**Source**

**Title:** Chef peruano lleva su cultura a la alta cocina | Noticiero | Noticias Telemundo

**Publisher:** Noticias Telemundo

**Platform:** YouTube

**Access Link:** <https://www.youtube.com/watch?v=IMgvGk5LE3c>

**Published:** June 9th, 2017

**Accessed:** July 26th, 2024