



Retablo navideño de chocolate en el Marriot

Un Retablo por la Unión es el título con el que la chef pastelera Valery Schroth bautizó su obra de 80 kilos de peso que contiene más de 100 piezas de chocolate elaboradas a mano que representa escenas costumbristas peruanas y que se puede ver en este hotel hasta el 2 de enero. Esta obra mide 1 metro 30 de alto por 1 ochenta de ancho.

SEGUNDO MUELLE Y SU PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA CUIDAR NUESTRO MAR

Cocina responsable

Su chef Daniel Manrique muestra que se puede afrontar vedas o escasez con creatividad

FELIPE GAMONAL
fgamonal@epensa.com.pe

Daniel Manrique es un chef peruano a quien no hay necesidad de contarle cuentos de mar porque se los sabe todos. De chico aprendió a amar nuestro mar y a saborear cada uno de sus productos. Dejó una carrera segura por la cocina y su amor por el mar. Y ese cariño es el que plasma en cada uno de los platos de su restaurante, el ya internacional Segundo Muelle.

Y basado en ese amor y sus conocimientos de nuestra riqueza es que acaba de lanzar junto a su equipo de cocineros una interesante campaña que ha llamado "Salvemos nuestro mar", una propuesta que pasamos a contar. "Proponemos dos tipos de solución para afrontar vedas o la escasez de algún producto. La primera es utilizar peces y mariscos de cultivo, como truchas, tilapias, etc. La segunda, es utilizar productos que se encuentren en



abundancia para reemplazar algún otro que esté en peligro o no se encuentre mucho, por ejemplo la pata por el pulpo o el tramboyo por otros peces", explica Manrique.

CREATIVIDAD. Y no lo afirma porque sí. Gracias a su participación en diferentes ferias gastronómicas internacionales, tiene en mente una serie de fusiones que apoyan su iniciativa. Así, por ejemplo, nos presentó algunas novedades como en el

caso de la trucha, que presenta en trozos de pescado marinados con hierbas aromáticas, que previamente son cocidos a la parrilla y servidos con papas asadas. Otro plato que nos presenta es la tilapia a la española; filete a la plancha en salsa de vino blanco, champiñones y langostinos; causa rellena de anchovetas, cuya papa amarilla la bañan en salsa acebichada, o un bien caliente chicharrón de papa. "La gastronomía sosteni-

Dato

- Segundo Muelle es una cadena de restaurantes de comida marina peruana que en los últimos años ha logrado establecerse con bastante éxito en el extranjero.

- Actualmente, la cadena cuenta con 10 locales: 6 en Lima, 2 en Quito, 1 en ciudad de Panamá y 1 en Las Islas Canarias, en España.

ble no es una opción sino una responsabilidad, un compromiso y un reto que debemos asumir cocineros y comensales. Es una tarea difícil, pero que fomenta aquello que nos acercó a la cocina en primer lugar: la pasión por crear y descubrir nuevos sabores", reitera Manrique. Su amplia experiencia, que incluye el haber colocado franquicias en México, Panamá y Ecuador, le dan la autoridad para crear nuevos sabores y cuidar lo nuestro. ■

EN EL PARQUE DE LA EXPOSICIÓN

Festival de dulces peruanos

Este sábado y domingo, no importa si el sol ya se apodera de la capital porque los que amamos los postres tendremos a nuestro alcance la feria Dulce Perú, un evento gastronómico dedicado a revalorar los postres tradicionales del olvido. El lugar es el Parque de la Exposición, donde habrá dos áreas. Una está destinada a la creación de esculturas de chocolate y decoración de tortas, donde se podrán apreciar imágenes con temas peruanos. La otra será el área del "Pan peruano" donde se ofrecerá una gran variedad de este alimento básico a precios de feria. Elizabeth Du-Bois, directora de Dulce Perú, anunció que además estarán los ganadores de Dulce Perú 2010, de las regiones de



Cusco, Arequipa, Chiclayo, Trujillo y Piura, además de los del 2011, donde participaron 15 regiones. Ellos serán premiados por la alcaldesa de Lima, Susana Villarán. Además de la presencia de importantes chefs reposteros, habrá stands de comida como para empezar bien el día. ■