

Gastronomía.21



ÚLTIMO DÍA. Hoy termina la Semana del Chilcano, una celebración de nuestro pisco. Las opciones son múltiples. Vea los locales en www.semanadelchilcano.com

FOTOS NANCY DUEÑAS

PESCAR SIN PECAR

■ Segundo Muelle, el restaurante de pescados y mariscos, apuesta por la pesca responsable y renueva su carta. Llegó la hora de proteger el mar.



En Asia, Segundo Muelle está en el transitado Boulevard. En Surco, lo encuentra en La Encalada 1205. Reservas: 717-6966.



El comensal peruano sigue siendo conservador y, casi siempre, apuesta sobre seguro. En el área de los pescados y mariscos eso se nota en su casi exclusiva elección del lenguado, corvina y mero como ingredientes cebicheros.

Sin embargo, es hora de cambiar nuestras costumbres pues el mar tiene cada vez menos estas especies, primero, por la pesca industrial y su irracional depredación de los recursos marinos y, segundo, por el aumento de la demanda pues, por el 'boom' gastronómico cada vez se abren más restaurantes. Ha llegado la hora de las vedas, del consumo responsable y de la búsqueda

de nuevas fuentes de recursos marinos. Una de las primeras soluciones es apostar por la pesca del día, es decir, por el recurso de la temporada, y, luego, recurrir a las piscigranjas, a los peces 'cultivados'.

En Segundo Muelle, la cadena de cebicherías, han optado por estas opciones. Hoy, además de lenguados y corvinas, uno encuentra allí truchas, pejerreyes, tilapias, potas y otras opciones sostenibles (o abundantes).

En sus nuevos locales de Asia y La Encalada (y en los demás de la franquicia) hay buenos platos como sus makis, sus rissotos, su pescados a la plancha y más. Vaya.



Los platillos son creaciones de Daniel Manrique y Fernando Palomino.

PLACERES. 21



MARIDAJE EN EL PERROQUET, DE EL COUNTRY.

Jacinto Sánchez puso un atún en costra de pimienta; Humberto Canale, su Pinot Noir.

PURITA AFINIDAD

Humberto Canale es una centenaria y buena bodega argentina, ubicada en el valle de Río Negro, en la Patagonia Argentina. Allí, en 1909, se instaló Humberto Canale, quien desarrolló la viticultura de la zona y valoró el *terroir*, es decir las características particulares que le otorga el suelo, la geografía y el clima a los vinos. Además, la zona es rica en frutos como las manzanas, las peras y las ciruelas, cuyo expresivo aroma se siente en los vinos de esta zona. Con una botella del Humberto Canale Pinot Noir State fuimos a El Perroquet, el restaurante del hotel Country, en busca del platillo que más se acomodase a su cuerpo ligero, a sus frutos rojos, a sus suaves taninos. Jacinto Sánchez, el chef del Perroquet, propuso un lomo de atún en costra de ajonjolí a las tres pimientas. Un maridaje redondo.