

AMAZONE TRABAJA EN LA EXPANSIÓN DE SU CONSUMO

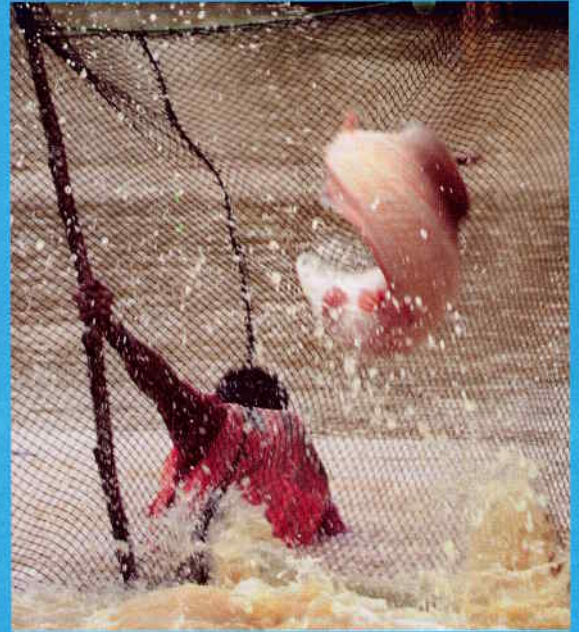
Paiche para todos

Establecido el 2006, el proyecto Amazone se planteó un gran reto, ser el primer criadero que lograra el manejo y control integral de ciclo biológico del paiche. Luego de grandes esfuerzos científicos y técnicos, la naturaleza fue pródiga con el que es hoy el único productor sostenible de paiche en el mundo. Ahora, Amazone busca que este tesoro amazónico expanda mucho más su consumo en nuestro medio y el mercado mundial.

Casi como en el final feliz de una película de aventuras en las que se superaron grandes retos logísticos, de hábitat y de crianza, y de la mano de la ciencia – pero sin la categoría de ficción – el proyecto Amazone, conformado por un importante grupo empresarial peruano, lograba un objetivo que había sido esquivo para muchos. Re valorar una especie única, atacar frontalmente su condición de especie en peligro y generar un desarrollo económico explotando un recurso tan especial, con un grado de conciencia y compromiso ambiental total

El soberano del Amazonas pasaba con este hito científico a tener un panorama de consumo mucho más auspicioso, pues se podría controlar enteramente todas sus etapas de desarrollo, y con ello, beneficiarlo en el momento justo para que llegue a las grandes cocinas y sus maestros cocineros, con la calidad ideal para convertirse en innumerables y supremos platos.

Ese momento ideal en el desarrollo del paiche, quedó definido entre los 10 y 12 kilos y aproximadamente un metro de envergadura, por un cónclave de los principales cocineros de nuestro país, como Pedro Miguel Schiaffino, un docto en el aprovechamiento gourmet de los insumos de nuestro Oriente. De ser un paiche nacido de manera silvestre, sería imposible capturarlo en esas dimensiones, pues las regulaciones mundiales sobre la explotación de la especie lo prohíben, de ahí la gran importancia del logro de la reproducción en cautiverio para los fines de consumo, y también de que una producción de criadero no está sometida a ningún tipo de veda, con lo cual se asegura la distribución ininterrumpida.



En una presentación que lo entrega fileteado y sin espinas, Amazone comercializa el paiche congelado, pero con un tratamiento tal de la cadena de frío, que asegura la total inocuidad del producto y una frescura excepcional. El proceso se inicia desde que son extraídos de las pozas de crianza, momento en el que se los desangra y luego sumerge en una cremolada que los lleva en un golpe de frío de los 27 °C de su ambiente, a los 2 o 4 °C, temperatura a la cual el pez es procesado. Este trabajo asegura que tanto sus condiciones organolépticas, como el total de su textura y demás condiciones que lo hacen de su carne un insumo único para la gran cocina, sean preservadas.



S
P
R
O
V
E
E
D
O
R
A
L
A
C
A
R
T
A



COLOR: cocido es del blanco de un lenguado o el chillean seabass, solo por mencionar dos de las especies de pescado blanco más apreciadas en las cocinas del mundo.



TEXTURA: Las concentraciones de colágeno y otras proteínas le dan una textura inigualable y que resiste cocciones directas y prolongadas.

LOMO

Carne blanca, textura única y suave sabor, muy versátil tanto para cocciones secas o húmedas a alta temperatura. El colágeno contenido preserva la suavidad de la carne. Ideal para hornear, escalfar o freír.

FILETE DE COLA

Carne blanca de sabor ligeramente más intenso. Excelente para grillar y freír.



SABOR: sutil, lo que lo hace ideal a la hora de acompañarlo en diversas recetas, pues no se superpone a los sabores de los demás ingredientes, sino que los acompaña.

FILETE

Textura ligeramente más firme, carne blanca de suave sabor, ideal para cocciones de alta temperatura como parrillas y frituras.

Condiciones únicas

El consumo del paiche sólo como carne seca, si bien ha sido producto de la carencia de medios de conservación en las zonas donde es extraído de manera artesanal, lo ha confinado a una cárcel de prejuicios sobre su sabor, textura y valores nutricionales que en la fresca realidad de su carne son de un gran valor. Veamos:

Color: cocido es del blanco de un lenguado o el chillean seabass, solo por mencionar dos

de las especies de pescado blanco más apreciadas en las cocinas del mundo.

Textura: sorprende las concentraciones de colágeno y otras proteínas que le dan a la carne del paiche una textura inigualable y que resiste cocciones directas y prolongadas sin perder nunca su consistencia, una que se desgaja suavemente a la hora de probarlo en el plato.

Sabor: sutil, lo que lo hace ideal a la hora de acompañarlo en diversas recetas, pues no se

superpone a los sabores de los demás ingredientes, sino que los acompaña. No tiene el clásico sabor "terroso" de los peces de río, los cuales incluso deben de ser procesados para quitarles el sabor a tierra.

Valor nutricional: es una carne casi magra, pero con un considerable aporte de Omega 3 y Omega 6, ácidos grasos benéficos para la salud, así como los niveles de proteínas que llegan a los 20 grs. por cada 100 grs. de carne".

Expansión de mercado

El nuevo reto que queda hoy para Amazone, es lograr que el paiche llegue a un mercado mucho mayor, tanto en el extranjero – donde ya se ha expuesto con gran éxito en las ferias más importante del mundo acuícola – y por supuesto en el mercado local, para lo cual se están mejorando principalmente las condiciones del precio.

Procesar y comercializar al Paiche criado en cautiverio, haciendo uso de materiales e insumos compatibles con el medio ambiente, asegurando un abastecimiento sostenible con una calidad homogénea, garantizando siempre la inocuidad y trazabilidad de sus productos y operaciones es la principal razón de ser de Amazone.

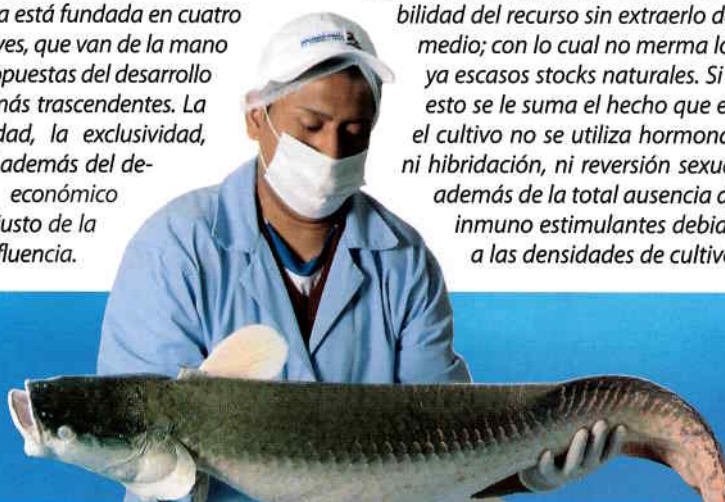
La empresa está fundada en cuatro pilares claves, que van de la mano con las propuestas del desarrollo culinario más trascendentes. La sostenibilidad, la exclusividad, la calidad además del desarrollo económico integral y justo de la zona de influencia.

Nuestro Paiche, Arapaima gigas, es un pez que ha sido criado sin alterar o modificar su estado natural. De esta manera se eliminan los dos grandes problemas inherentes de los recursos hidrobiológicos ofertados tradicionalmente. A diferencia de la pesca de captura; el cuidado que AMAZONE tiene, garantiza la sostenibilidad del recurso sin extraerlo del medio; con lo cual no merma los ya escasos stocks naturales. Si a esto se le suma el hecho que en el cultivo no se utiliza hormonas ni hibridación, ni reversión sexual además de la total ausencia de inmuno estimulantes debido a las densidades de cultivo;

tenemos una combinación perfecta. Es realmente, un verdadero pedazo de naturaleza puesto en su plato con una iniciativa de respeto ambiental única.

Nuestro objetivo es dar a conocer nuestro paiche en todo el mundo partiendo del éxito en el mercado local. Venimos ya trabajando en la difícil labor de hacerlo conocido fuera del Perú, mediante la participación en las más importantes ferias internacionales de productos hidrobiológicos. Ahí, se demuestra la gran aceptación por el producto y se reafirma el excelente gusto y paladar peruano que avala con éxito y autoridad, las virtudes de nuestros recursos.

**Jorge Romero
Amazone**



Mayor información de Amazone

Teléfono: 3176000 ANEXO 2079-2259

info@amazone.com.pe

www.amazone.com.pe

Paiche gourmet

El rey del Amazonas bajo el tratamiento y la inspiración de dos grandes cocinas peruanas: la Corporación Acurio – en sus restaurantes Astrid & Gastón y La Mar – y La Huaca Pucllana

Victoriano López, Corporación Acurio **En cebiche a la brasa y estilo Thai**

10
P
R
O
V
E
E
D
O
R
A
L
A
C
A
R
T
A

Victoriano López trabaja de manera directa con Gastón Acurio en el aspecto fundamental de la sabrosa labor de la Corporación, la de crear junto a nuestro embajador mundial de la cocina peruana, toda esa gama de sabores y conceptos gastronómicos que hacen de sus diferentes marcas, referentes de la gran cocina del planeta.

Victoriano empezó esta exitosa relación desde 1994, cuando ingresó a Astrid & Gastón como un practicante más, luego pasó 7 años en la cocina de Bohemia, desde donde su talento lo llevó al lado derecho de Gastón. No le gusta que le digan chef, sino cocinero, y esa humildad se refleja en la sonrisa fácil y grata de quien se encuentra en el camino del éxito haciendo lo que más le gusta.

Nos reunimos con Victoriano en Panchita, para hablar del paiche, protagonista real de este informe, y de todo lo que un cocinero de los buenos puede encontrar y aprovechar de sus condiciones únicas en sabor y textura. "Hay muchas ventajas con el Paiche, hace un año que lo trabajamos en Astrid & Gastón y La Mar, para empezar, su calidad de carne tiene un porcentaje de grasa que permite trabajarlo en diversas formas, a la brasa, en tiraditos (y hasta en sashimi si se quiere), sudado, o al vapor".

Entre 10 y 12 kilos es para Victoriano el tamaño – y por ende la edad – ideal de un ejemplar de paiche para ser aprovechado en la cocina, y según la zona del cuerpo hay platos ideales. El lomo para cebiche (a la brasa como el Cebiche Amazónico de Astrid & Gastón, el cual veremos más adelante), la zona de la panza para un tiradito, o para la parrilla, donde se sabor se verá magnificado.

Entre Astrid & Gastón y La Mar, se tiene una buena variedad de presentaciones del paiche, desde la parrilla y el cebiche caliente mencionado arriba, pasando por un anticucho de paiche, y tiraditos. Eso sí, siempre acompañado por los ingredientes tradicionales de la nuestra Amazonía, y guarniciones inspiradas en el mismo origen, como unas cecinas o un sabroso tacacho.



Para trabajarlo, Victoriano filetea el lomo y la panza, y de inmediato envuelve las porciones en papel manteca y un paño húmedo y limpio, de ahí a la refrigeradora. "Lo bueno es que aunque venga congelado, por la conformación de su carne aguanta muy bien el hielo, y no pierde sus condiciones al momento de descongelarlo, como sí pasa con pescados como la corvina. Eso sí, hay que cuidar de no romper bruscamente la cadena de frío".



Cebiche Amazónico (1) – Astrid y Gastón, La Mar

La carne del lomo del paiche se trabaja en el corte tradicional del cebiche, pero marinado y sazonado con los ingredientes de nuestro generoso oriente: cocona en lugar de limón, ají charapita, sachá culantro, cebollita china. La preparación se dispone en hojas de bijao y se lleva a la parrilla, donde las brasas, por un breve pero significativo momento, harán lo suyo, dándole ese toque ahumado tan apreciado en una tradicional patarashca.

Paiche Encocado (2) – Astrid & Gastón

Un filete de lomo de paiche se pasa por la parrilla en una breve cocción de sellado y ahumado. En la sartén se baña en caldo de tamarindo y ya en el plato se corona con choy san blanqueados, aceite de ajonjolí hirviendo vertido sobre todo, y una espuma de leche de coco que lo van a llevar más aún a la sazón Thai.

1



2





Oriana Cafiero y Nemesio Montalvo de La Huaca Pucllana En su hábitat: yuca, plátano y chimichurri de cocona

Luego de cinco años en los Estados Unidos, donde trabajó en restaurantes italianos, brasileños y cubanos, ingresó hace casi dos años a La Huaca Pucllana, donde ocupa el puesto de sous-chef al lado del jefe de cocina Nemesio Montalvo, maestro que por 28 años ya acompaña a Arturo Rubio – su mentor en el mundo de la cocina – en todas esas grandes incursiones gastronómicas a las que se avocó el empresario gastronómico, como El Pabellón de Caza, Muelle Uno, Café Olé, en una trayectoria que ha sido reconocida

mente blando para no maltratar la fibra, se procede al fileteo.

Ya en cuanto al trabajo de cocina con el paiche, el maestro Montalvo refiere que al ser un pescado de carne blanca muy fina, es también delicado, y aquí un consejo fundamental: hay que tener mucho cuidado al momento de la cocción porque es muy rápida, se cocina mucho más pronto que por ejemplo, una corvina o un lenguado. “Pasa como en la carne, la de origen estadounidense es más fina que la argentina, y por ello se



con premios internacionales.

En La Huaca Pucllana, siempre dirigida por el talento de Marilú Madueño, Oriana y Montalvo – “Monta” como cariñosamente lo llaman en el restaurante – son hacedores de esa gran cocina que realiza la tradición gastronómica peruana, y hace en boca de propios y turistas redescubrimientos de lo ya conocido para unos, y revelaciones imborrables en los otros. Y en esta gran carta peruana no podía faltar el rey amazónico, su majestad el paiche, que es honrado en una presentación digna de su estirpe soberana.

Oriana es la encargada del primer tratamiento al paiche al ingresar a la cocina de La Huaca Pucllana, de hacer los honores de recepción. Para ello, y al ser un pescado que proporciona un filete muy grande, hay que saber tratarlo propiamente. En la Huaca Pucllana, inmediatamente después del fileteo en porciones, se empaqueta al vacío, con lo cual se mantiene sin necesidad de volver a congelar.

Un tip importante es, al recibirlo congelado, descongelarlo sobre una placa en un lugar fresco, lejos del calor de la cocina, y solo cuando esté lo suficiente-

cocina más rápido. Lo mismo con el paiche, por eso hay que tener mucho cuidado de no recocerlo y de entregarlo en el término exacto que el cliente solicita.”

Por el lado del sabor, Montalvo destaca la sutileza del paiche, “incluso las personas que no gustan mucho del sabor fuerte del pescado, se deleitan con el sabor delicado del paiche”. Esta suavidad en el sabor permite que se trabaje de diferentes formas y con toda una variedad de sabores, por que el sabor de su carne no va a prevalecer o pasar por encima de otros sabores, “pero eso sí, hay que cuidar también de no “matar” su sabor original condimentándolo demasiado”, advierte pertinentemente Oriana.

Tanto Oriana como el chef Montalvo destacan esa textura del paiche, de carne firme y con el porcentaje ideal de grasa, como una de las más dúctiles para

todo tipo de preparación, al vapor o

la plancha, siempre va a quedar

muy bien. La Huaca Pucllana

lo tiene en su carta bajo

una sola presentación,

en la que se acompaña

con sabores

tan sutiles como

el de su carne,

y con ingredientes

que comparten

plenamente

el origen de

este soberano

del río más

caudaloso del

mundo.



Filete de paiche amazónico sobre majado de yuca y plátano – La Huaca Pucllana

Un generoso filete de 200 gramos de lomo de paiche, va a unos breves

4 minutos a la

plancha, mientras,

lo esperan un

chimichurri sel-

vático preparado

con cocona, sacha

culantro, ají dulce

y unas gotas de

limón, y un majado

de yuca.

Luego de la coc-

ción, el majado

va al plato cual

lujoso aposento

para el paiche,

que se corona

con unos chifles

de bellaco y el ají

dulce confitado.