



Amazonas

EXPEDICIÓN AL SABOR

★ EN EL MUNDO CULINARIO EXISTE UN SABOR ALGO COMPLEJO ★ Y, AUNQUE NO ES EXCLUSIVO DE LA COCINA JAPONESA, LOS CHEFS NOBU Y MURATA, ESPECIALISTAS EN UMAMI, VINIERON AL PERÚ PARA REVELÁRNOSLO



●●● TEXTO Catherine Contreras
●●● FOTO Consuelo Vargas

El Amazonas, una de las nuevas siete maravillas naturales del mundo moderno, se descubrió ante dos grandes cocineros japoneses. Nobu Matsuhisa (con más de 20 restaurantes en todo el globo) y Yoshihiro Murata (dueño de tres locales Kikunoi en Japón, que suman siete estrellas Michelin) experimentaron tres días de exploración por la reserva Pacaya Samiria a bordo del crucero Aria.

Fue un encuentro con frutos exóticos, peces distintos y una gran despensa natural que invita a crear. Y, en su caso, a descubrir y reflexionar sobre un sabor que reconocen de manera asombrosa en todo aquello que su paladar experimenta: el umami, tan familiar para el hombre de Oriente, pero sutil y escurridizo para quienes acostumbramos encajar toda experiencia gastronómica dentro de la cuadratura básica de lo dulce, salado, ácido y amargo.

Un paiche (de granja) fresco y una gamitana (omnívoro que forma una de las 28 especies de pirañas exis-

tentes), frutos como el arazá, de pulpa ácida y textura algo aterciopelada; o el aromático macambo, primo hermano del cacao, llamaron rápidamente la atención de estos chefs de talla mundial. Ellos no solo conocieron la sencillez de la pesca artesanal amazónica en el encuentro con indígenas cucama que les enseñaron cómo eran las carachamas y los shuyos, sino que también disfrutaron de la divertida experiencia de pescar pirañas e internarse por la selva descubriendo su biodiversidad.

Como parte de un equipo de 26 personas—entre científicos y especialistas en umami, cocineros como la brasileña Mara Salles y los peruanos Pedro Miguel Schiaffino y Hajime Kasuga, y periodistas extranjeros—, compartimos la experiencia de estos dos cocineros que despertaban probando el Amazonas y esperaban la cena con la expectativa de descubrir las aplicaciones culinarias del producto local. En cada bocado, una interrogante se colaba en la cabeza de todos: ¿sientes el umami? **La selva peruana sabe a umami [c2]**

ENCUENTRO CERCANO.

En la inmensidad de la Amazonía, el chef Nobu Matsuhisa empieza a retirar las enormes escamas de un paiche fresco ante la mirada de Yoshihiro Murata y Pedro Miguel Schiaffino.