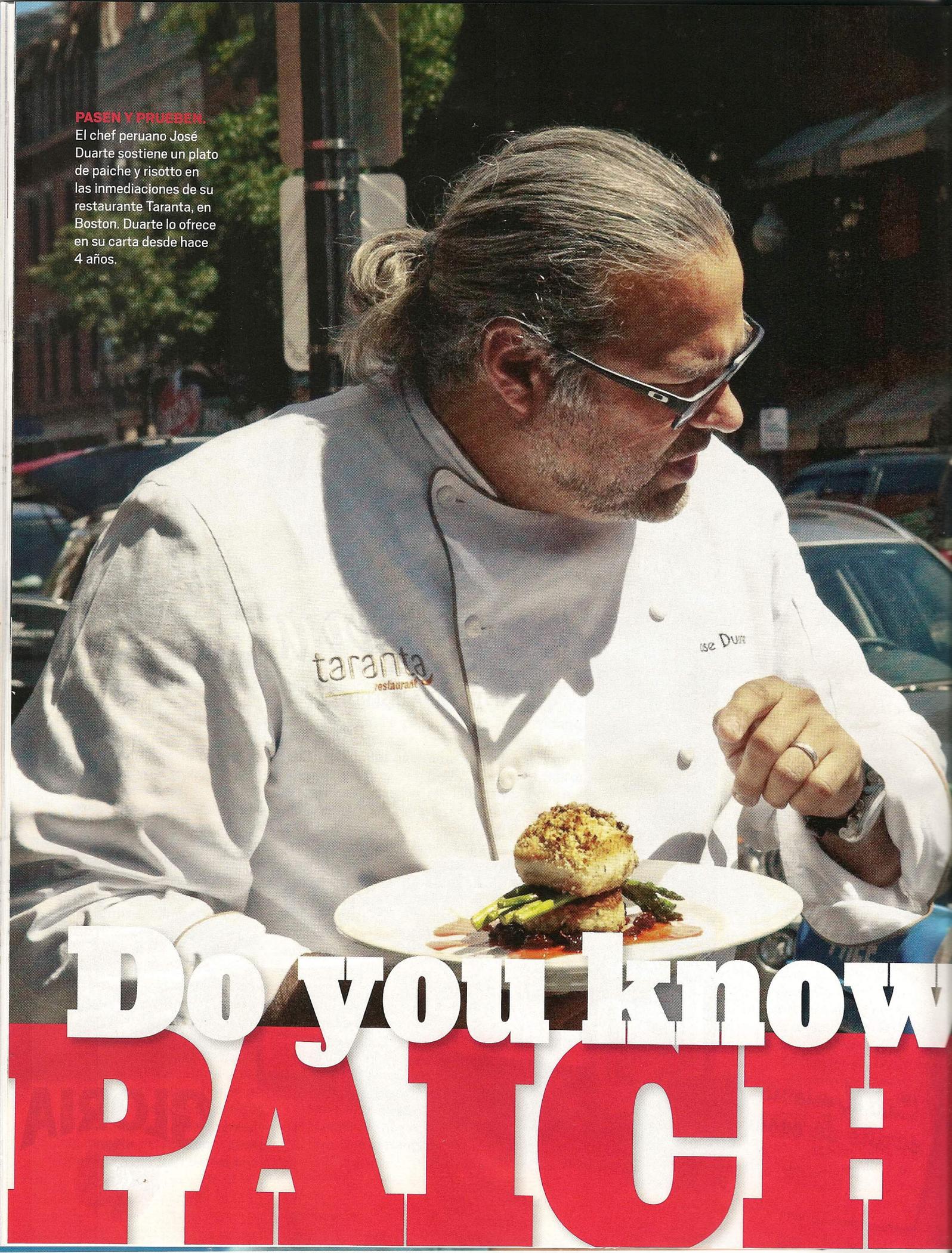


**PASEN Y PRUEBEN.**

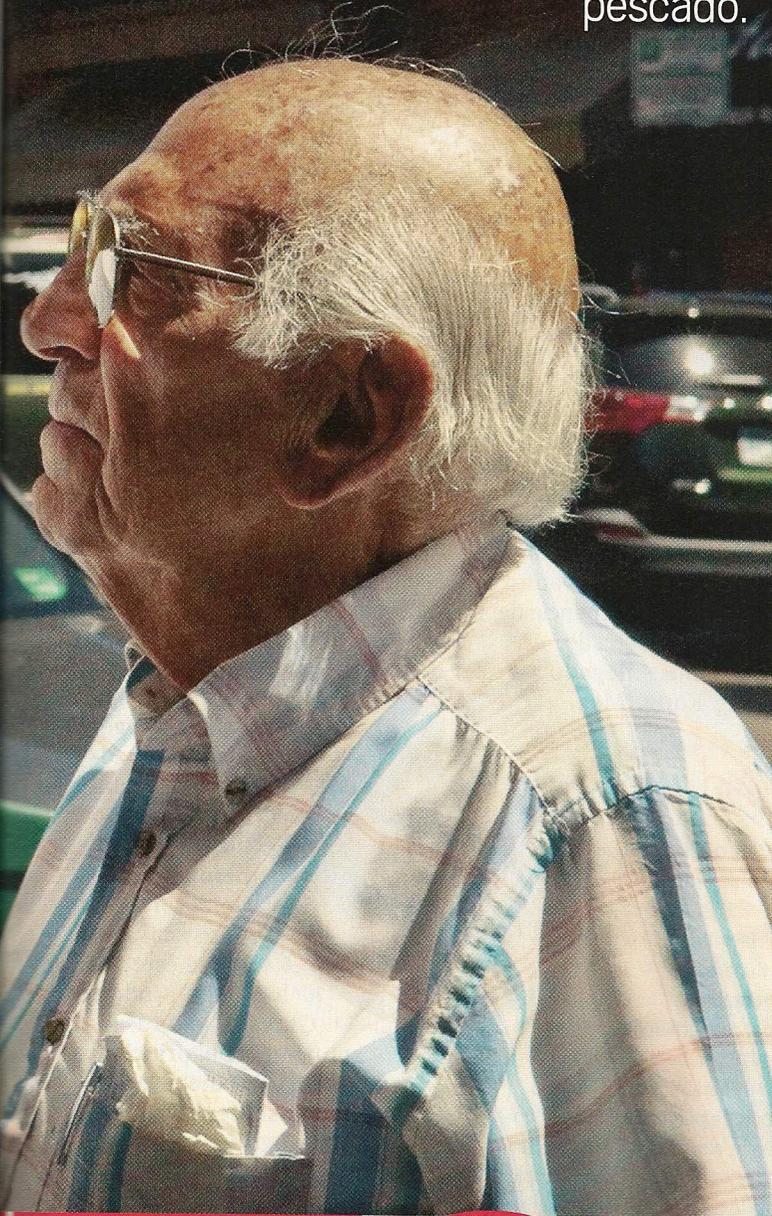
El chef peruano José Duarte sostiene un plato de paiche y risotto en las inmediaciones de su restaurante Taranta, en Boston. Duarte lo ofrece en su carta desde hace 4 años.



Do you know

**PATICHÉ**

Una **aventura culinaria** busca conquistar paladares en **Nueva York y Boston**. La **exportación de paiche** a EE. UU. ya rinde frutos para la **empresa Amazone**, piscícola especializada en la crianza de este pescado.



TEXTO  
Y FOTOS  
NORA  
SUGOBONO

**E**s la hora de almuerzo y en el cruce de la Séptima Avenida y la 24 Oeste, el Whole Foods más surtido de Chelsea —barrio indiscutiblemente *cool* en Manhattan— está abarrotado de neoyorquinos apurados por coger un bocado sano antes de regresar a sus escritorios. Los últimos años han visto florecer en el mercado norteamericano una serie de locales que comercializan comida sana pero rápida; una alternativa para un público que necesitaba con desesperación algo mejor que las hamburguesas. En ese contexto nace la cadena de supermercados Whole Foods, paraíso *hipster* y surtida despensa de productos que se definen, básicamente, como saludables para el consumidor.

La propuesta es un rotundo éxito.

La quinua no es ninguna novedad; hace tiempo es bien conocida y distribuida en todo *salad bar* que se precie. Verduras salteadas al estilo tailandés, panes de granos con nombres impronunciables y vitamínicos batidos de frutas adornan el entorno. En la sección de pescados, un cartel con un curioso personaje sobresale de la oferta. *Meet Rainforest paiche* ('Conozca al paiche de la selva'), dice escrito en tiza de colores. Ahí está el filete, blanco y fibroso, a US\$15,99 la libra (unos S/.40 por medio kilo), al lado del pez espada canadiense y el salmón salvaje de Alaska. Una madre acompañada de sus dos hijos se acerca a preguntar qué hay de nuevo, posiblemente para la cena de la noche. Mira el paiche, lo examina y pregunta. Todavía no se siente dispuesta a probar algo distinto. Y compra pollo.

"El paiche es demasiado

nuevo y demasiado exótico para que se presente en el menú casero de los norteamericanos", explica Adrián Burstein, empresario peruano afincado en Miami que actúa como distribuidor en el mercado estadounidense. "La estrategia empieza por restaurantes. Estamos promoviendo que los chefs aquí lo presenten como un plato especial, del día o la semana. Eso ha venido funcionando hasta ahora. Después que un restaurante ha probado el paiche por un tiempo, recién lo introduce a la carta como plato fijo. Pero para que eso suceda a gran escala todavía falta", añade. Hay que empezar por lo conocido. Y nadie tratará mejor al insueto que quien lo conoce. Los chefs peruanos Erik Ramírez y José Duarte, con locales en

Nueva York y Boston respectivamente, son los embajadores ideales.

#### RESERVA PARA LAS 7

Todo empieza un poco más temprano en los restaurantes neoyorquinos. A las 7.30 p.m., el turno de la

cena se desborda en cualquier local que suene, parezca o sea tendencia por mérito propio. En el mismo Chelsea, Raymi (Peruvian Kitchen & Pisco Bar) es una ola de frescura que sorprende con su propuesta chic —pero relajada— de comida peruana. Esa noche, el chef Erik ha preparado paiche en todas sus versiones: en anticucho nikkei, en tempura, en saltado, en seco. Hace poco lo incluyó también en un menú degustación para una fiesta del grupo editorial Condé Nast. Ramírez, quien es modesto para quien regenta posiblemente el mejor restaurante peruano de la ciudad en la actualidad, se declara fiel defensor del trabajo que vienen realizando los cocine-

**Aquí está el filete blanco de paiche, al lado del pez espada canadiense y el salmón de Alaska.**

ros en el Perú para posicionar el insumo. “Sigo mucho el trabajo de Pedro Miguel Schiaffino. Es importante tener en cuenta la técnica para trabajar con el paiche, presentarlo en platos peruanos pero con equilibrio”, sostiene. Su cocina está repleta de ayudantes, cocineros y meseros peruanos que también conocen –y promocionan– este pescado.

El tren que atraviesa los verdes bosques de Nueva Inglaterra y conecta la Gran Manzana con Boston tarda unas tres horas. El frenesí de la ciudad que nunca duerme contrasta con la calma y el orden de la capital del estado de Massachusetts. Boston es más que universitarios y familias tradicionales de ascendencia irlandesa. Hay una fuerte movida culinaria en la región y la diversidad de propuestas es prueba de ello. En medio del Little Italy bostoniano, en el popular North End, el restaurante Taranta así lo evidencia. Su dueño, el chef peruano José Duarte, ha armado una propuesta que fusiona dos sazones poderosas: la italiana y la peruana. El resultado ha conquistado a sus comensales. “Conocí el paiche en Boston, irónicamente. Yo no sabía bien cómo era y llegué a él a través de un festival muy conocido aquí de mariscos y pescado. Sabía que era grande, pero no sabía cuánto. Me llamó la atención su fisiología: sus espinas, escamas. Descubrí que era un pescado increíble”, explica Duarte. No es de extrañar que su paiche en rissotto o servido con aceite y trufa negra sean dos bocados difíciles de superar.

#### SIN FRONTERAS

De Yurimaguas, en Loreto, a la costa oeste de Estados Unidos hay un largo trecho.



Paiche y láminas de yuca, de Erik Ramírez.

Ese es el viaje que emprende el paiche desde el 2006, fecha en la que el grupo minero Hochschild decide iniciar un proyecto con fines ambientales traducido en la empresa Amazone, una piscícola especializada en la crianza de este pescado. El Fundo Maru es donde se ubica

## Opinan los chefs

**Virgilio Martínez**

**CENTRAL**

“Debemos acompañar el paiche con productos de su entorno. Por ejemplo, servirlo con encurtidos de ajíes amazónicos, hojas de bijao y otros productos que puedan hacer que realmente te ubiques en la Amazonía peruana, sepas cómo es y qué tan lejos puede llegar la experiencia de comer un pescado de esa parte del mundo. Además, esto abre las puertas a que se conozcan otros productos de la región”.

**Pedro Miguel Schiaffino**

**MALABAR**

“Hay muchas maneras de captar la atención del consumidor. Para mí el paiche es un pescado muy versátil y eso es bueno porque puede ser introducido en cualquier mercado. Pero el paiche también es un ejemplo de lo que podría ser el futuro de la acuicultura; hablo de manejar (criar) la especie en estado natural por comunidades locales. Esto le daría un valor tremendo, genera desarrollo local, protege ríos y bosques, sostiene la especie”.



Ejemplar criado en Yurimaguas.

#### TENDENCIA.

Erik Ramírez, dueño del exitoso Raymi en Nueva York, ultima detalles de una fuente de anticuchos de paiche en salsa nikkei.



co, Chile, Noruega, Inglaterra, Francia, Estados Unidos y Canadá. Pero de todos ellos sin duda Estados Unidos es el más avanzado en términos comerciales, principalmente por el apoyo con los chefs y toda la cadena de distribución”, explica Isaac Gherson, gerente de Amazone. A la fecha han exportado 90 toneladas, pero Estados Unidos representa casi el 95% de este valor. Según indica Gherson, Perú es actualmente el principal exportador de paiche en el mundo (Brasil tiene prohibida la pesca extractiva).

La tarea recién comienza y la meta es ambiciosa. Pero no se trata solo de promover una propuesta gourmet alrededor del paiche y conquistar mercados externos. El consumo también empieza por casa. El Perú todavía es una tarea pendiente para este pescado y su glorioso sabor a selva.