

ALEXANDER DIOS  
-Con pesto -Con P  
y el. y PARTHUE

**Chef Alexander Dioses**

Cocina del Perú que destaca en la gastronomía nacional

Alexander Dioses



Llegó inicialmente para la puesta en marcha de La Mar en Chile, marca del afamado chef y empresario peruano Gastón Acurio, pero ya lleva casi tres años como chef ejecutivo gracias a su hábil gestión y trabajo en cocina que lo han recompensado con una nutrida concurrencia diaria de público, y el reconocimiento institucional que lo tiene a cargo de los próximos proyectos de Acurio en Chile

**H**oy en día está a cargo de uno de los restaurantes de la capital más reputados, que con su innovadora propuesta de cevichería peruana en su inauguración el 2008, mantuvo una inusitada expectación con una lista de espera en su reserva de al menos dos semanas. Sin embargo, a pesar del paso del tiempo y debido entre otros aspectos a la bendecida mano y expertise del chef Alexander Dioses, el ritmo de clientes no ha bajado y los elogios de los conocedores de la buena cocina tampoco.

Lo primero que llama la atención del chef Alexander Dioses es el corto tiempo con que ha logrado su posición. Con sólo 32 años es parte de un verdadero conglomerado gastronómico y encargado, nada más ni nada menos, que de ser el responsable de las aperturas de los próximos proyectos a inaugurar en Santiago. Una corta edad, que sin embargo se manifiesta en una vasta experiencia conseguida a punta de esfuerzo y sacrificios.

Originario de Trujillo, zona de pescadores ubicada a ocho horas de Lima, Dioses no tenía, en un comienzo, mayor predisposición por la cocina. Increíblemente, el horario extremo de la vida de un chef y el trabajo mientras el resto celebra, le llamó la atención y se alineaba con su carácter tranquilo y de bajo perfil, cambiando sus estudios de Ingeniería en Industrias Alimentarias con la ciencia de sabores de la cocina.

El éxito de hoy no borra los recuerdos de sus primeros años en Perú. “Tuve la suerte que a los tres meses de entrar a estudiar me ofrecieron un trabajo. Antes uno estudiaba y empezaba de copero, yo comencé como lavador en un hotel. Ahora empiezas como asistente”, comenta Dioses. Motivado por una complicada situación económica, ya que vivía solo y pagaba sus estudios, buscó avanzar en su carrera, y así fue como comenzó a buscar contactos hasta que entró a trabajar al restaurante Ichiban, que hoy siente fue su mejor escuela, ya que le dio la experiencia en el tratamiento de los pescados.



**SOBRELAMESA**  
Menaje gastronómico

Endeavor  
Dura Tuff

Línea Full apilable



**Libbey®**

**FOODSERVICE**



[www.sobrelamesa.cl](http://www.sobrelamesa.cl)

F: 02 6820457 contacto@sobrelamesa.cl  
Sala de Ventas: San Pablo 2690, Santiago



gourmet, lo fui aprendiendo en el Perú, además de enviarme la empresa primero al restaurante de Ecuador, para observar errores, antes de hacerme cargo de la apertura en Venezuela”, aclara el chef.

Algunas diferencias con los encargados locales del proyecto lo hicieron alejarse de éste, pero debido a su profesionalismo le ofrecieron nuevamente integrarse a La Mar de Lima, como cocinero, para con el tiempo pasar a integrar el taller de Acurio en Lima, lugar donde se definen las apuestas gastronómicas de todos sus restaurantes, se toman las fotografías de los platos y se producen los libros de cocina. Un gran honor que reforzó la calidad profesional de Dioses.

Hace tres años, el chef regresó a Chile con la misión de poner en marcha La Mar, la nueva marca del imperio gastronómico de Acurio que pocos meses atrás había estrenado en Perú. Esta vez como chef ejecutivo, cargo que sustenta hasta el día de hoy con gran éxito.

Alexander Dioses es un agradecido de los logros obtenidos en sus cortos 36 años, del apoyo y la magnífica escuela profesional que significa trabajar en la empresa de Gastón Acurio y de todo el equipo que lo secunda en La Mar, una importante experiencia que se traduce hoy en un hábil manejo de los costos y de los proveedores. Sin embargo, esto no ha obnubilado su clara vocación y su constante crecimiento profesional. El hecho de recibir la visita en su restaurante de muchos chefs que antes veía atentamente por televisión, y que hoy son sus amigos, pone el broche de oro a una carrera exitosa, caracterizada por una férrea voluntad de siempre estar aprendiendo y que se traduce en una frase que él mismo expresa: “El que la sigue la consigue”. ■

Su predisposición y ansias de aprender le abrió nuevas oportunidades, así pasó a la barra. “Era el único moreno, jefe de un restaurante japonés”, recuerda el chef, una época en la cual el dueño del lugar lo tomó bajo su alero, lo que significó conocimientos, pero a cambio, debió aceptar una jornada que comenzaba a las seis de la mañana y terminaba cerca de la medianoche.

No es primera vez que Dioses está en nuestro país. El año 1999 aceptó una oferta del restaurante Mare Nostrum, donde permaneció por dos años, hasta que una mejor expectativa económica lo hizo postular y ocupar la jefatura del Sushihana, donde sin embargo, debido a no poder desarrollar nuevas ideas y tras un corto período, volvió a Mare Nostrum. A estas alturas tan sólo tenía 21 años, y con atención recuerda que tomaba nota de las recetas que diversos chefs preparaban en televisión.

Una vez más, su inquietud lo llevó de regreso a Perú, al Ichiban, puesto que nunca perdió el contacto. Ahí nuevamente siguió atento a las enseñanzas de sus maestros y pronto empezó a tomar el control de su cocina.

A los 26 años, Dioses decidió abrir junto a un socio su propio restaurante, que hasta ahora tiene en el Cuzco, aunque hoy en día no maneja directamente. Fue en este período que a través de su amigo Rafael Peschiera, fue recomendado para la apertura de una cevichería, para lo cual éste le entregó en un pequeño papel un número de teléfono con el nombre “Gastón”, sin descifrar que se trataba del conocido chef Gastón Acurio.

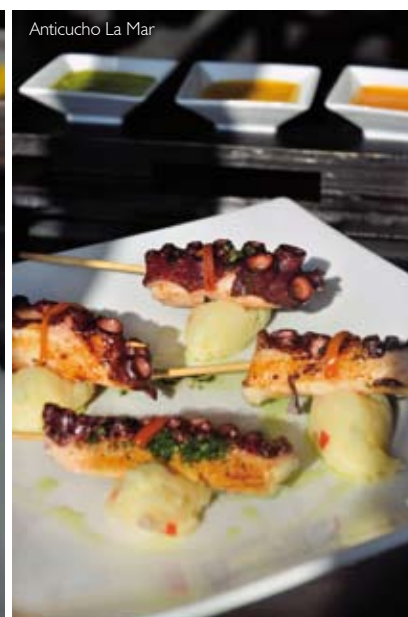
Es así como al ritmo del más grande empresario gastronómico del Perú, hoy en día uno de los más importantes del mundo, la historia del chef Dioses se va consolidando. “Partí en el restaurante La Mar de Lima, donde estuve seis meses, y posteriormente me ofrecieron irme a Venezuela, al segundo Astrid y Gastón en ese país. Como no tenía escuela ni experiencia en restaurantes



Ceviche atigrado



Causa mixta



Anticucho La Mar



Arroz La Mar