

Chef Emilio Peschiera El Otro Sitio de Emilio



Después de un período de nueve meses de cierre obligado – desde el 31 de marzo de 2008 – y tras desgastantes trámites municipales, el chef peruano y empresario Emilio Peschiera reinaugura Emilio Restaurant, donde seduce a su clientela con una variedad de platos innovadores en base a la cocina criolla del Perú, siguiendo el éxito de su clásico restaurant El Otro Sitio



Luego de llegar a un advenimiento con la Municipalidad de Vitacura tras interponer una demanda, se aprobó el uso del edificio de Escrivá de Balaguer donde el chef y empresario Emilio Peschiera tiene hoy su restaurant Emilio, comenzando una nueva etapa en su exitosa carrera empresarial y gastronómica que lo llevó a echar anclas en nuestro país el año 1990.

No fue fácil para Peschiera esta situación – tampoco para el también chef Christopher Carpentier y su restaurante C, con el cual comparte el mismo edificio – pues tuvo que despedir cerca de 80 personas que habían estado trabajando junto a él durante dos años.

Después de la apertura y de su regreso al “circuito gastronómico”, el chef peruano pretende en el mes de marzo realizar una estrategia comunicacional efectiva, pese a que de todas formas su fiel clientela, ya enterada de la solución del impasse, ha vuelto al local manteniendo un servicio entre 40 a 50 cubiertos al día.

En los inicios de su carrera, cuando todos sus amigos iban a los preuniversitarios para postular a la universidad, el joven Emilio entró a trabajar en la recepción de un hotel de Lima, Perú. Posteriormente, cuando tenía 17 años, viajó a Inglaterra a estudiar hotelería, oficiando como barman, garzón y cocinero para pagar sus estudios.

En aquel entonces no sabía cocinar – recuerda Peschiera –, explicando que no le era necesario debido a que en su casa había nanas que se encargaban de esa labor, pese a ello sus primeras nociones las obtuvo de sus padres que gustaban de la gastronomía. Posteriormente y gracias a sus estudios que lo titularon con un National Diploma in Hotel Catering Operations (Hotelería, Catering y Operaciones), aprendió a cocinar sin olvidar sus raíces peruanas. En Gran Bretaña la escuela tenía un hostel y dos restaurantes que eran manejados por los propios alumnos, uno de comida sencilla (autoservicio) y otro “cinco estrellas”, aprendiendo allí a “tender” camas, a cocinar, a hacer de todo. Confiesa que la hotelería

siempre lo ha atraído y no está lejana la idea de tener un pequeño hotel boutique.

Mientras estudiaba conoció a un inglés dueño de un bistró llamado La Bodega, ubicado en un pueblo al sur de Inglaterra y que ofrecía cocina de autor, haciéndose cargo del salón y el servicio. Debido a diferencias con el dueño, el encargado de la cocina dejó el negocio, tomando Peschiera el puesto de jefe de cocina del restaurant. Ocho años permaneció trabajando en ese lugar, cuatro de ellos en calidad de socio antes de su regreso a Perú en el año 1980.

Ya en su país comenzó a trabajar en el afamado restaurant Pabellón de Caza, en Lima – que ya no existe –. Ubicado en los jardines del Museo de Oro, fue uno de los primeros que se construyó para ser restaurant propiamente tal. Perteneciente al aristócrata Manuel Mujica Gallo, muchas de las piezas y trofeos del dueño, un eximio cazador, decoraban el local. Su misión fue trabajar en la puesta en marcha, gerenciar y administrar el establecimiento. Al poco tiempo se le presentó la oportunidad de adquirir el restaurant El Otro Sitio – que existía desde 1973 y que pertenecía a los Schuller, familia de hoteleros –, concretando la compra a fines de los años '80. Allí nuevamente el chef hace de

Tartar de vacuno con cubos de pepino y berenjenas, catuto mapuche, gelle de apio y emulsión de ají amarillo



todo: se encarga de la administración, la cocina, el bar, etc.

Emplazado en una casona, un rancho republicano construido en el año 1890 en Barranco, Lima, una zona similar a nuestro Barrio Bellavista, El Otro Sitio tenía una cocina más bien centroeuropea – dado que la familia Schuller era suiza – que poco a poco Peschiera se encargó de cambiar, haciendo comida tradicional peruana. De esta forma el restaurant fue el precursor en Perú del buffet criollo – muy popular en ese país –, compuesto por especialidades peruanas, el cual tuvo exitosos resultados. Desde entonces el trabajo de Emilio Peschiera ha estado repartido entre la administración y la cocina. Con respecto a esta última, el chef siempre ha pensado que la estrategia de hacer cocina peruana en un entorno de mantel largo es positiva, donde más allá de los tradicionales cebiches o lomo saltado, se pueden encontrar platos como el seco de cordero, ají de gallina, picante de camarones o el tiradito.

Gracias a un trabajo comunicacional que le sirvió para darse a conocer como chef y empresario gastronómico, Peschiera recibió en 1985 y 1987, invitaciones para participar en Chile en festivales gastronómicos que organizaba Hotel Sheraton y Aero Perú, y al que concurren cinco restaurantes de su país. De la misma forma se organizaban festivales invitando a restaurantes locales a Perú, eventos a través de los cuales conoció a destacados empresarios gastronómicos chilenos como Martín Carrera, Hernán Kunstmann, Guillermo Acuña, Gabriel Délano, Coco Pacheco o Cristián García, de la “vieja guardia” como él mismo dice. También ha tenido la oportunidad de relacionarse con chefs como Christopher Carpentier y Giancarlo Mazzarelli, por citar algunos, una generación de avanzada en la cocina.

Mero magallánico con fideos de porotos verdes Thai y salsa de curry verde con manzana



Confit y magret de pato, sobre risotto perfumado al cilantro y su salsa de jengibre al rocoto



En el año '90 Peschiera abre El Otro Sitio en el Barrio Bellavista. En ese entonces sólo estaba el restaurante del Club Peruano, una "picada" en la calle Miraflores con comida típica de ese país – Este club es la agrupación colonial más antigua de Chile, con más de 100 años de vida –, además del Sabor Limeño, en calle Lira. Aunque muchos colegas de Peschiera le argumentaron que era una locura invertir en Bellavista para instalar un restaurante, insistió en su proyecto que replicaba a El Otro Sitio de Lima, ubicado también en un barrio famoso por su bohemia, ¡Y no se equivocó!, "el éxito fue explosivo – recuerda el empresario – fue algo apoteósico, desde el primer día se llenó y así se mantuvo por mucho tiempo". Tres años después inauguró un segundo local en Borderío, repitiendo el triunfo anterior; posteriormente en 2000, su gran desafío fue llevar la marca al boulevard de Parque Arauco. Más adelante, en el mes de enero, realizó una cuarta apertura en el boulevard Mirador del Alto con una imagen más moderna, en la "arquitectura del plato, el diseño y la vajilla, pero conservando la fórmula de El Otro Sitio", comenta.

Sin duda Emilio Peschiera es un hombre de negocios, siempre muy activo, piensa siempre en nuevos proyectos, dejando espacio para supervisar su cocina y diseñar nuevos platos. Este conocimiento comercial es indispensable en la gastronomía moderna, el que siente todavía muy débil en la formación de las nuevas generaciones de cocineros que anhelan su propio negocio. Fernando López es su socio chileno – su partner en la parte financiera y administrativa – por más de 20 años en El Otro Sitio, desde que era gerente de Aero Perú.

En la cocina Peschiera cuenta con un equipo cohesionado, con un chef en cada local –como Máximo Cochachin, con el cual trabaja 30 años en El Otro Sitio de Bellavista – en los cuales existe libertad para crear una gastronomía con carácter y dinámica propios.



Emilio Restaurant apuesta por ser un local con el sello del chef, donde éste puede innovar en los platos tradicionales del Perú, su arquitectura, diseño y carta, algo totalmente diferente a la línea clásica de su otro restaurante. "En Emilio – señala Peschiera – existe una remasterización de platos clásicos, siempre respetuoso de las recetas madre, pero agregando más tecnología en su elaboración". Clásicos como el Vitel Toné – que su madre hacía siempre – se hacen pero trayéndolo a la mesa actual; asimismo el Arroz con Pato a la Chidayana, un clásico de la costa norte del Perú, se prepara guisando el pato con arroz y mucho cilantro, va con un risotto perfumado al cilantro y el maigre y confit de pato se hace al estilo francés. De esta forma, mezclando técnicas con los mismos productos se llega a un sabor muy parecido pero con texturas y sensaciones distintas. Además a los platos se les agrega una salsa criolla, una especie de pebre que se hace en Perú con cebolla pluma y un poco de rocoto arriba, para darle un toque especial. Otro plato es la tradicional Causa, que se ha remasterizado con varios colores; y un filete que lleva la médula grillada, al cual se le pone encima un risotto que se hace con motemei. Otra innovación es a la "leche de tigre" del ceviche, a la cual se le adiciona un puré de rocoto no muy picante para privilegiar el sabor, haciendo con esta mezcla una espuma la que se agrega al cebiche. Cabe destacar que los productos chilenos están siempre presentes en toda la carta, como el mero, el atún de Isla de Pascua, el salmón, etc.

Impresionado por la evolución de la gastronomía chilena en los últimos 20 años – la que ha crecido en oferta, tecnología y profesionalismo –, el chef peruano señala al respecto que "hoy en día es casi inconcebible un restaurant sin un sistema computacional, y ya no es una sorpresa ver cocinas con hornos combi. Además, existe una oferta importante en institutos técnicos de gran calidad que ofrecen pasantías en el extranjero", señala. De la misma forma cree que en Chile se habla mucho de darle un sitio a la gastronomía y se hacen esfuerzos con platos como el mousse de pisco sour, mousse de mote con huesillos, o deconstruir el pastel de chodo, sin embargo "el trabajo se debe centrar – enfatiza Peschiera – en lo que hacía "la abuelita", para que a partir de ahí, comenzar a crear con toda la modernidad que hoy se encuentra al alcance de la mano".

Sin duda Emilio Peschiera ha logrado con sus restaurantes El Otro Sitio y Emilio, ser reconocido por comensales y especialistas. Un éxito que se debe, además de su talento culinario y administrativo, a la cohesión de las 180 personas que trabajan junto a él, las que funcionan como una orquesta bien afinada, lo que ha significado posicionar su marca más allá de las fronteras de nuestro país. **C&H**



Suspiro Emilia



Semi esfera de queso

