

**Chef Oscar Gómez:**  
Restaurante Astrid&Gastón

## La excelencia del sabor peruano

*Nueve años que Oscar Gómez es chef ejecutivo de Astrid y Gastón. Allí mantiene vivo el recuerdo de sabores y aromas de su infancia que transmite con cariño y dedicación a cada plato en este restaurante de cocina peruana, uno de los más concurridos, destacados y premiados de Santiago por su excelente gastronomía*



**“Lamento mucho que algunos alumnos de gastronomía no le presten la debida atención, o no le den el cariño que merece la cocina, y que terminen inexorablemente en otros trabajos”.** La aseveración, que pertenece al chef peruano Oscar Gómez no se condice con lo que fue su realidad, todo lo contrario, fueron precisamente esas cualidades y su talento, las razones del porqué hoy está a cargo de uno de los restaurantes más prestigiosos de Chile.

En Perú, su país natal, Gómez estudió administración de empresas y sistemas electrónicos, este último un tema que lo apasiona hasta el día de hoy. Sin embargo, el chef recuerda que a muy temprana edad ya se involucraba activamente en la cocina de un restaurante, cuya propietaria era su madre. Allí observaba atentamente el trabajo realizado, ayudaba a servir los platos o atender la caja.

A los 20 años, mientras trabajaba administrando una empresa, un primo que laboraba en un restaurante le mencionó que existía una vacante de copero en el local. Sin pensarlo siquiera lo aceptó, y aunque su pariente pensó que no hablaba en serio, cual fue su sorpresa cuando vio a Gómez presentarse al día siguiente. Tampoco sus compañeros de trabajo, familiares y amigos le

otorgaron crédito a su decisión, y hasta él mismo dudaba si esta actividad se prolongaría más allá de sus vacaciones.

Cuando recibió el primer sueldo, para su sorpresa, se dio cuenta que era más de lo que recibía como administrador, por lo que llamó a su trabajo y definitivamente renunció: a los dos meses ya era segundo de a bordo en el restaurante. El local, cuyo nombre era Bohemia, estaba dedicado a las carnes y tenía capacidad para recibir a 120 personas. A poco andar, Gómez se hizo cargo a plenitud del establecimiento, donde posteriormente conocería al destacado chef y empresario peruano Gastón Acurio Velarde, con quien mantendría, hasta el día de hoy, una estrecha unión.

De la mano del empresario gastronómico y su esposa Astrid, el chef abrió tres diferentes restaurantes, hasta que le propusieron hacerse cargo del emblemático Astrid&Gastón en Lima, donde estuvo hasta el año 2000.

¿Qué te parecería ir a Chile?, le preguntó en una oportunidad Acurio. La respuesta de Gómez fue: “todo depende del dinero”, pensando que era más bien una broma. No pasó mucho tiempo cuando el empresario gastronómico apareció con los pasajes para que viajara a nuestro país.

Luego de dos meses y ya establecido en Chile, se dedicó a buscar proveedores, quienes quedaban impresionados por los pedidos poco usuales que efectuaba para el consumo del restaurante, por ejemplo 30 patos ó 40 corderos al mes, entre otros productos.



*Ceviche aventura: camarón, pulpo y pejerrey. Emulsión de ají amarillo*



*El cordero de la Patagonia: asado y laqueado en su jugo y suave puré de papas nativas al pesto y verduras a las brasas*





La carta de Astrid&Gastón, Gómez la construye en base a los productos de temporada existentes en el mercado, la cual es evaluada por Gastón Acurio de acuerdo a estándares de calidad y precios que maneja en todos los restaurantes que posee a nivel mundial (Perú, Colombia, Venezuela, Ecuador, Panamá, España y Chile), junto a supervisores que también la evalúan. "Para establecer un nuevo plato – señala Gómez – se realizan varias pruebas antes de incluirlo en la carta, la cual está compuesta por platos tradicionales de la alta cocina peruana, muy estandarizados, y que conservan su receta original, sin el mínimo cambio. En esta categoría el restaurante posee alrededor de 10 alternativas. En tanto existe otra variedad de propuestas de cocina internacional, donde se aplica la sazón peruana y la fusión de sabores. En Perú – continúa – el público siempre encuentra en los restaurantes nuestros platos tradicionales, y por supuesto exige que sean preparados con los productos y las técnicas de cocción que los han caracterizado".

En la cocina, un equipo de 20 personas atiende un promedio diario de 100 comensales. En ésta, llama la atención la presencia de gran cantidad de fuegos que se usan en el frenético servicio diario, a lo que se suma una impecable higiene en el área. Todo esto lo pueden apreciar los clientes desde el comedor.

Generalmente el chef se levanta a las cinco de la mañana para reunirse con los proveedores y ver la manera de elegir los pescados, frutas y verduras que utilizará, o algún producto en especial que necesita para su receta. La exigencia en la calidad es intransable, y parte de su filosofía profesional. Gómez dedica 16 horas diarias al trabajo, sin embargo concilia su tiempo y realiza algún curso que sea de su interés; también en sus viajes aprovecha cada oportunidad para visitar un restaurante pequeño, en donde observa si hay una persona mayor en la cocina que sabe tiene las verdaderas recetas originales, las que han venido haciendo por años.

Un factor de gran importancia en la cocina de Astrid&Gastón, es la correcta selección de los productos que se utilizarán en las recetas. Para ello se recurre tanto a productos nacionales como del Perú, ya que aunque algunos pueden ser sustituidos –siempre pensando en mejorar el plato –, otros no son transables, como por ejemplo el limón de Pica o el ají amarillo, que es utilizado para preparar el tradicional "Ají de Gallina". "No se pueden agregar colorantes u otros aditivos ya que cambiaría el sabor, por lo que si un producto no está en el mercado nacional, se debe encargar", explica Gómez.

A nivel corporativo, la empresa posee 24 marcas, muchas de ellas de nivel internacional como Astrid&Gastón y La Mar y Tanta. Este último es el tercer proyecto de Gastón Acurio, Andrés Belfus y Alejandro Hartmann en nuestro país – con una inversión de US\$ 1 millón y una superficie útil de 500 metros cuadrados –, y que debería estar en operación en los últimos meses del presente año en el Parque Arauco. El restaurante de comida contemporánea, pero inspirada en la tradición peruana, posee un formato multipropósito que funciona desde la mañana hasta la noche y también con comida para llevar. En este proyecto, el chef Oscar Gómez se encuentra supervisando sus avances e instalaciones.

En lo que se refiere a la dificultad para conseguir personal chileno de calidad, uno de los factores importantes es el sueldo, ya que en Perú son más altos, lo cual ofrece una mayor selección de profesionales.



*Bizcochito criollo con helado de coco, mazamorra morada y espuma de naranja*

"Cuando se hace una comida con cariño queda bien y adquiere buen sabor –señala Gómez –. Esto también es válido para quien enseña, hay que hacerlo con dedicación para que los jóvenes adquieran los conocimientos. Hay que servir, sin importar el tiempo. Cuando se es cocinero, no se cocina por hacer un favor o porque pagan por ello, es un servicio que se hace sin buscar nada a cambio, y eso cuesta hacerlo entender a las nuevas generaciones. El cliente va a un restaurante a disfrutar, a compartir, ese servicio lo paga y si es bueno, volverá. El servicio es todo, desde la atención que le brinda el cuidador del auto, el garzón, el chef, etc., es un equipo, donde todos aportan un poco. Si uno falla, el servicio cojea; si muchos fallan, todo se cae", enfatiza el chef, sabedor de su responsabilidad frente a una de las mejores cocinas del país. **C&H**