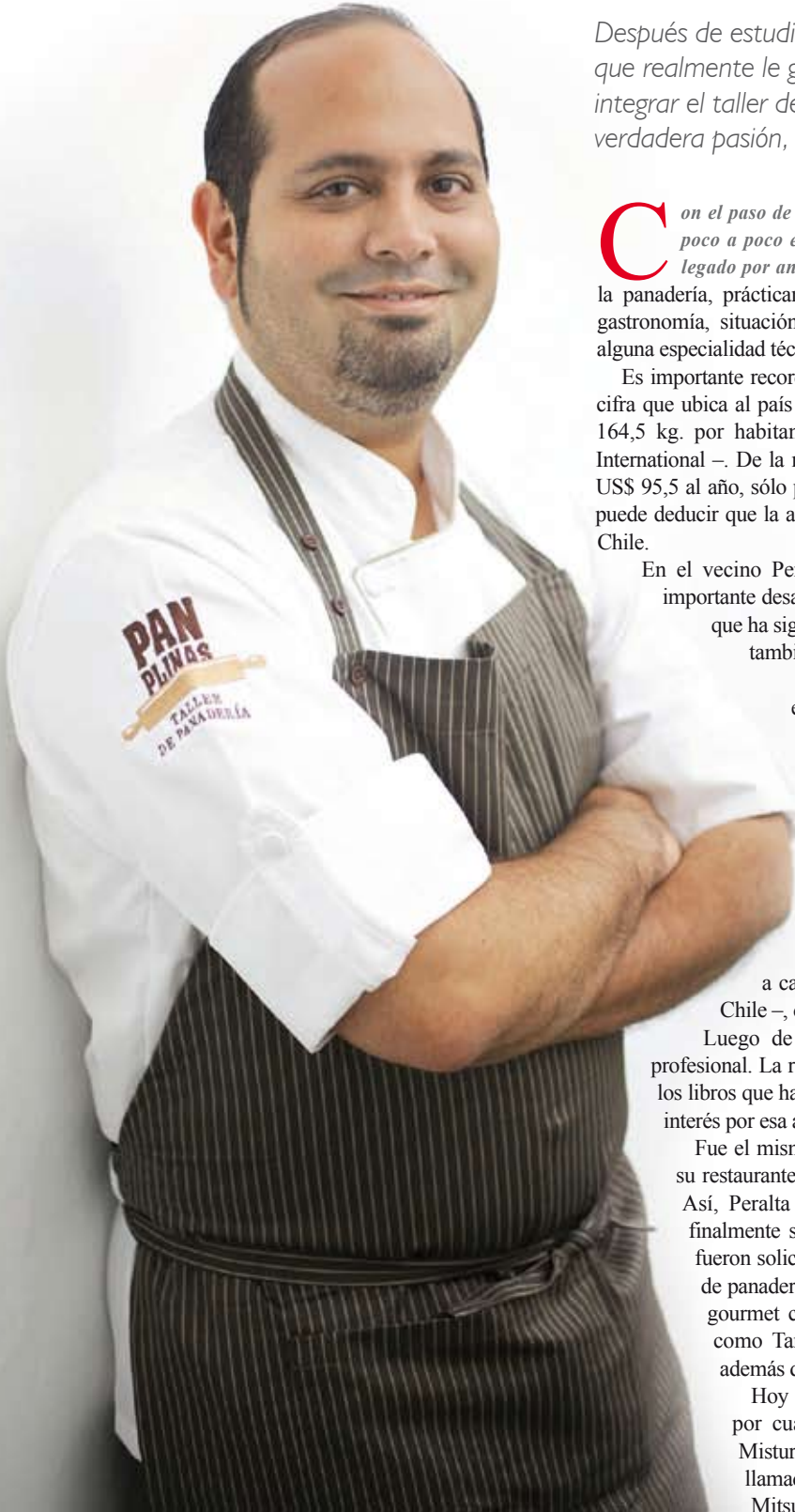


Chef Renato Peralta, Perú

El pan nuestro de cada día



Después de estudiar administración, Renato Peralta se dedicó a lo que realmente le gustaba: la cocina, actividad que lo llevó a integrar el taller del chef Gastón Acurio y encontrar así su verdadera pasión, la panadería

Con el paso de los años, algunas especialidades gastronómicas han ido quedando poco a poco en el olvido, dejando atrás recetas caseras y un rico conocimiento legado por antiguos maestros. En este trance se encuentra el legendario arte de la panadería, prácticamente excluido de las mallas curriculares de las escuelas de gastronomía, situación agravada por la falta de entidades donde se pueda obtener alguna especialidad técnica que ayude a impulsar esta disciplina.

Es importante recordar que los chilenos consumen al año cerca de 80 kilos de pan, cifra que ubica al país en el segundo lugar de Latinoamérica después de México, con 164,5 kg. por habitante – según consta en el estudio realizado por Euromonitor International –. De la misma manera, el gasto per cápita de los chilenos en pan es de US\$ 95,5 al año, sólo precedido por la nación azteca con US\$ 111,4. Por todo ello, se puede deducir que la actividad del panadero es importante en el quehacer culinario de Chile.

En el vecino Perú, hay señales en este sentido que van de la mano con el importante desarrollo del área gastronómica de ese país en los últimos años. Lo que ha significado un reencuentro con los antiguos panes regionales, como también la existencia de una nueva visión de la panadería gourmet.

Entre los exponentes que han tomado este camino se encuentra el chef peruano Renato Peralta. Después de estudiar administración de empresas se propuso retomar una vocación que tenía desde pequeño, la cocina, por lo que ingresó al Cordon Bleu de Lima. Luego de egresar, trabajó en banquetería y en varios restaurantes, proceso que en el corto tiempo lo situaría en el equipo de trabajo del afamado chef y empresario gastronómico Gastón Acurio. De hecho, Peralta comenzó practicando en el restaurante Astrid & Gastón, para después trabajar en el taller-laboratorio de Acurio junto al chef Alexander Dioses – actual chef ejecutivo de La Mar y que está a cargo de las aperturas de los restaurantes del grupo de Acurio en Chile –, donde estuvo dos años.

Luego de finalizar su labor en el taller, Peralta pensó en su futuro profesional. La respuesta vino rápidamente, después de observar que la mitad de los libros que había comprado estaban relacionados con el tema del pan, dado su interés por esa área.

Fue el mismo Acurio quien le sugirió que podría hacer algunos panes para su restaurante Astrid & Gastón. Si lograba que le gustasen, se los compraba. Así, Peralta comenzó un acucioso trabajo de prueba y error, hasta que finalmente su producto fue aprobado. De ahí en adelante, otros amigos le fueron solicitando les diseñara su pan, para finalmente crear su propio taller de panadería llamado Pamplinas, en el cual elabora productos de panadería gourmet con nuevos conceptos para marcas corporativas y restaurantes, como Tanta; Huaca Pucllana; Starbucks, en sus 35 locales en Lima; además de asesorar a Lima 27, Mayta, etc.

Hoy en día, después de 15 años de carrera, Peralta está encargado – por cuarto año consecutivo – de un área del pabellón del pan en Mistura, además de participar como jurado en un reality televisivo llamado Master Chef, todo un éxito en Perú, junto a Astrid Gutsche, Mitsuharu Tsumura, y presentado por Gastón Acurio.



Brioche de maíz morado y frutos secos confitados

“En Pamplinas intentamos aportar al mundo del pan – señala Peralta –, diseñar cosas nuevas, armar canastas para la gente. Si es el matrimonio de un amigo cocinero, le creamos una mesa llena de cosas diferentes, como brioche relleno, pandoros con pesto y parmesano. De pronto hacemos panes campesinos con cereales andinos, pan campesino de huacatay con maní. En mi caso, tener algo de cocinero y panadero me ha permitido incorporar distintos tipos de pan y sabores. Hay propuestas de origen europeo con inspiración nacional. Por ejemplo tengo un pan

brioche, un baguette y un tipo de pan focaccia, también llamado fugazza, al cual se incorporó dentro de la masa un licuado de cebolla, pero que a diferencia del verdadero focaccia, de sólo cebolla, tiene otro tipo de sabores como queso de cabra, nueces, cebolla blanca salteada. También hay un chancay, un pan suave, como una coliza con capas, que se daba cuando mi bisabuela vivía y que me gustaba mucho. La riqueza de insumos en el Perú ha generado una variedad de panes campesinos tradicionales y que se hacen en horno de piso. A éstos se le han agregado cereales andinos, como la quinoa de colores, kiwicha, cañihua y un poco de linaza. Otro ejemplo es el trabajo que hacemos con la masa de pandoro, una masa suave parecida al italiano panettone que la adaptamos en distintos moldes (triangular, financiero, etc.), y a la cual le agregamos tres tipos de ajíes: crema de rocoto, ají picado y ají limo salteado; todo eso da un bocado delicado y un grato sabor a ajíes. O un brioche con la forma tradicional, al que le agregamos un porcentaje concentrado de chicha morada. Al final, a este pan morado le adicionamos frutos secos, confitados, y un poco de canela que hace recordar nuestra mazamorra morada, que es suave. Este tipo de pan tiene un sabor dulce por dentro y aroma a canela”.

Pan campesino negro de pimiento piquillo y sal de maras



MARSOL

Listos para Servir!

EQUIPOS Y SERVICIOS PARA
Cocinas Profesionales, Supermercados,
Industria Alimenticia, Panaderías y Lavanderías

- Abatidores de Temperatura
- Amasadoras
- Batidoras
- Cintas de Bañado (2 Secciones)
- Cremeras
- Hornos
- Laminadoras manuales y automáticas
- Mesones Refrigerados
- Máquinas Inyectoras de cremas y mermeladas
- Máquinas de Inyección para galletas y pasteles
- Refrigeradores
- Templador continuo para chocolate

Y todo lo necesario para su negocio!...

UNICOS CON SERVICIO TECNICO, EN TODO CHILE

Avda. Ejército Libertador n° 733 Santiago - Chile
(56-2) 729 20 00
 ventas@marsol.cl
www.marsol.cl

Renato Peralta explica que el pan es una excelente carta de presentación para un restaurante, y al comensal, un pan de distintos sabores y texturas, con personalidad, le hará olvidar que sólo es un acompañamiento.

“Cuando me preguntan por qué me gusta más ser panadero que cocinero, respondo que es porque me gusta mucho el arte y siento cada pieza de pan como si fuese una escultura. Se va moldeando, cambia de color, se rellena. En esto el vapor ayuda en un sentido y la cámara de fermentación en otro. Depende de cómo lo haces, de cuánto tiempo ocupas, para al final obtener lo que se quiere” asegura el chef.



Pan de campaña de aceitunas negras, tocino y queso mantecoso en rodajas



Pamplinas es un taller muy creativo donde no se tiene una lista fija, sino que se plantean ideas y se hace lo que se les solicita, a la medida de cada cliente. “Estamos en un proceso en la empresa en la cual la gente se inscribe, después de Mistura – agrega Peralta –, para en grupos realizar una experiencia vivencial. Hacen y diseñan pan conmigo,orneamos juntos, luego nos sentamos en una mesa a comer nuestro pan, hecho por nosotros mismos y bajo mi dirección. Finalmente se llevan a su casa el pan calentito, en una bolsa diseñada para tal propósito. Eso le gusta a la gente, preparar el pan con sus propias manos”.

En Perú, en la actualidad, hay tres escuelas de panadería y una empresa llamada Grupo Nova, que aparte de formar equipos de panadería, también tiene su propia escuela y café, además de ser auspiciadores del Rincón del Pan en Mistura. Lo cierto es que el tema es importante en ese país, a tal grado que existe la publicidad de un conocido banco en donde se obsequia a la cuenta ganadora, una canasta de pan todos los domingos durante un año. ■