

Rodeado de una atmósfera de sabores exóticos orientales, este chef peruano descendiente de japoneses, ha destacado desde que en octubre de 2009 inaugurara el restaurant Osaka, en el hotel W. Hoy en día, su prolífera y atractiva cocina de fusión peruano-oriental y sushi bar, lo convierte en uno de los más reconocidos chefs de la capital

Chef **Ciro Watanabe**

Todo el sabor de la comida nikkei en el exótico ambiente del Osaka

Los primeros ocho años del chef *Ciro Watanabe* transcurrieron en su natal Lima, en Perú, hasta que su padre decidió irse a Venezuela, a las Islas Margarita, donde se instaló con un restaurant.

Su relación con la cocina se inicia desde su niñez a través de su abuela, su padre y su nana, de gran habilidad para cocinar, y fundamentalmente de su abuelo paterno, de origen japonés, quien gustaba pescar y disfrutar de la buena mesa. Pero no fue hasta que su padre lo hiciera partícipe de las degustaciones del restaurant, que tuvo su primer contacto con la parte más gourmet de la cocina.

A los 18 años regresó a Perú, y siguiendo los consejos de su hermana que veía su destreza en los menesteres de la cocina, decidió entrar a estudiar al Cordon Bleu, desde donde egresó con el título de técnico en cocina. Durante sus años de formación, un compañero de estudios, Hugo Tsuda, entró a hacer la práctica en el reconocido restaurant Matsuei que ofrecía comida tradicional japonesa. Fue él quien recomendó a Watanabe para hacer cocina nikkei en el local. Luego de terminar sus estudios, ambos fueron contratados por el Matsuei. Allí, el chef estuvo cinco años, desde el 2000 hasta el 2005, tiempo que aprovechó para ganar experiencia en este tipo de cocina.



Chanchigyoza Gyoza relleno de tierno chanchito, viene con salsa de chalota y tomatitos cherry al wok

Después de un intenso trabajo en este restaurant, Watanabe pensó en tomarse un año sabático, sin embargo, no pasó un mes cuando un amigo lo convenció de hacer clases de comida japonesa en una academia de estudios. Transcurridos cinco meses, Iván Matsufuji, su mejor amigo, lo contactaba para trabajar en el Osaka de Lima, donde ocupó el cargo de “Primer Itamae”, en momentos que

el restaurante estaba en plena expansión a nivel latinoamericano. “Era una propuesta muy atractiva – recuerda el chef – que me permitía aplicar técnicas orientales, francesas y peruanas”. En el Osaka entró a trabajar en el mes de noviembre del año 2005.

Posteriormente, en 2009, le propusieron a Watanabe hacerse cargo del nuevo restaurante Osaka que se ubicaría en el hotel W de Santiago.

Éste abrió sus puertas en octubre de ese mismo año, generando gran revuelo entre el público sibarita de la capital.

Preparar el equipo fue un gran desafío para el chef. Por tres meses vino un grupo de profesionales de Buenos Aires y Perú, de las áreas salón, cocina y barra de sushi, quienes dieron clases teóricas al personal acerca de los productos, para posteriormente trabajar en forma práctica. Tuvieron que memorizar los sabores, nombres, técnicas en frío y caliente. Actualmente el equipo es mayoritariamente chileno, dos peruanos en el cuarto caliente y el sub chef y mano derecha de Watanabe, Juan Composto, de nacionalidad argentina.

La carta del Osaka de Santiago, que posee una extensa oferta de platos, mantiene una relación en un 70% con su símil de Lima y Buenos Aires, y próximamente con el nuevo Osaka de México, conservando una identidad



Ceviche roll Inkebi y palta, cubiertos

gastronómica y estándar de sabor, pero con algunas adaptaciones según los gustos de cada país.

Según el chef, el éxito que ha tenido en tan poco tiempo el restaurant se debe principalmente a una cocina de fusión peruano-oriental honesta, que se refleja en sus platos, de hecho, éstos no salen si cada detalle no está como debe estar; además él mismo Watanabe selecciona la calidad de los productos. A esto suma el ambiente relajado y entretenido del Osaka.

BIRKENSTOCK®

Made in Germany

LINEA PROFESIONAL
Certificados por la Industria Alemana.

MODELOS SUPERBIRKI Y ACTIVE BIRKI



Poliuretano de una pieza.

Antideslizantes, higiénicos,
lavables y resistentes.

Exclusiva plantilla anatómica
removible.

Fuente de salud para los pies.

Número 35 al 48

Distribuidor en Chile de Cerraduras

ADEL[®]



Cerraduras Electrónicas



Caja Fuerte con Huella Digital



**Control de Acceso
Perimetral y Control
de Ascensores**

**Economizador
de Energía**



Compare Precio y Servicio de Post Venta

Isabel La Católica 6492 - Las Condes
Santiago - Chile / Celular: 6 - 606 1523
e-mail: contacto@chile-productos.cl

www.chile-productos.cl

CHEF&HOTEL / diciembre 2010

Otro aspecto ha sido la constante preocupación del chef por capacitarse, para de esta forma entregar a sus clientes un producto y servicio cada vez mejor. En este sentido, Watanabe participó en un curso de ServSafe entregado por la empresa Bañados, que es el más alto estándar en entrenamiento de seguridad alimentaria, acreditada por el American National Standards Institute (ANSI) – Conference for Food Protection (CFP). “Fue una gran experiencia que me ayudó a reforzar los conocimientos de control en las cadenas de frío y manejo de alimentos, para garantizar a los comensales al cien por ciento, que la persona en cocina no está improvisando. Por ello es muy importante que tanto los cocineros como los garzones, también lo cursen para que todo salga a la perfección”, señala el chef peruano.

La carta del Osaka está dividida en 11 categorías, con no menos de 6 platos cada una. Los Sashimi, con pescados y mariscos frescos servidos al natural, destacando el “Osaka tres opciones”, con 12 cortes (\$10.900); y Unagi, con 4 cortes (\$5.900); los Nigri Sushi (2 unidades), bocaditos de arroz cubiertos por deliciosos pescados y mariscos frescos como “Uni / Uni Uzura” (\$3.200); “Ikura / Ikura-Uzura” (\$3.000); y “Kani” (\$3.200); los Futomaki o Temaki, una variedad de rollos o conos como el “Spicy Maki”, inkebi, espárrago tempura, tartare de pescado blanco por fuera y salsa spicy (Rollo \$6.900 y Cono \$4.200); y el “Terimaki”, camarón furai y philadelphia, por fuera salmón, finos gajos de limón y salsa teriyaki (Rollo \$5.900 y cono \$3.600); entre 16 opciones. Otros platos del sushibar son los Protein Rolls, donde destacan “Abura”, lechuga y palta envueltas por pescado y sellado al fuego con una salsa aburamushi, gotas de limón y shoyu (\$4.900); y el “Nikkei”, juliana de pepino envuelta en pescado blanco, bañados en salsa nikkei (\$4.900).

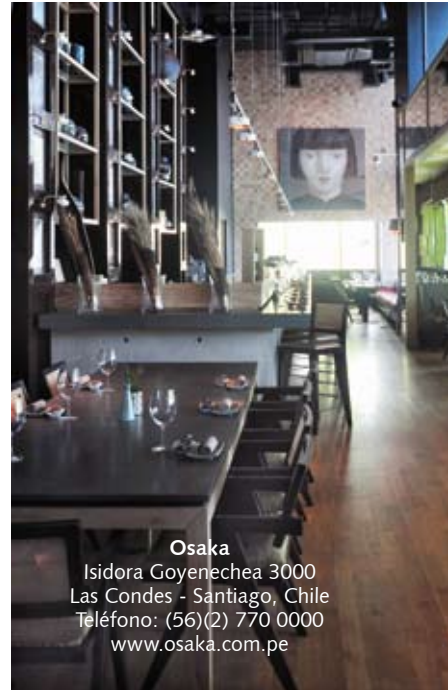
En lo que se refiere a Tapas, existen 10 opciones, entre ellas “Scallop Philly”, ostiones envueltos en una masa crocante de arroz servidos con una salsa de sweet misto cremosa (\$6.500); “Marisco al fuego”, mixtura de mariscos a la mantequilla japonesa presentados al fuego (\$6.900); y “Passion Shrimp”, camarones en salsa de maracuyá y maní, ragout de pimientos (\$7.900). En tanto para los amantes de las parrillas orientales, hay 7 selecciones de platos como el “Sea Grill”, mariscos maridados en sake, salsa de ají amarillo y ají panca, cocidos lentamente a la brasa (\$14.900); y “Wagyu saltado”, lomo saltado, con trozos de filete wagyu y aromas de sake y mirín (\$23.500);

Por otra parte están las sopas, como la “Sopa Tai”; Sopa de langostinos y pollo, al estilo tai con curry verde y leche de coco (\$5.900); Osaka Wok y Yasaitame, arroz y/o verduras al wok y 14 Especiales y acompañamientos (Shari, arroz blanco, arroz Tai, vegetales salteados, puré oriental y hongos al wok), como “Chanchito Nikkei”, delicioso chanchito marinado y confitado al estilo nikkei, servido con niguiris de tacu-tacu (\$9.500); “Inca Gyoza”, gyoza de pato confitado, cebolla blanca caramelizada y shiitake salteado al wok, salsa huancayo, imperdible (\$14.900); y “Ikasumi”, arroz japonés con chipirones en su tinta al estilo oriental. Viene con tobico, lo que genera una explosión de sabor (\$8.700).

Suman a este festival de platos los Cevichitos (6 unidades), Causas al estilo Osaka (2 Unidades), Clásicas, Especiales, Ceviches al estilo Osaka, Tiraditos al estilo Osaka, Ensaladas y Postres. ■



Causas de pulpo y cevichito clásico



Osaka
Isidora Goyenechea 3000
Las Condes - Santiago, Chile
Teléfono: (56)(2) 770 0000
www.osaka.com.pe



Shiromi wasabi & green pepper
Filete de pescado en salsa de pimienta verde,
vino blanco y wasabi