



Pescado a lo Macho

DESTINO 51

GASTRONOMÍA PERUANA DE PRIMER NIVEL EN TOKIO



Comencemos por el final: aunque sobre gustos y colores no hay nada escrito, todo parece indicar que más pronto que tarde, la elegancia, buen ambiente y mejor sazón de Destino 51, inscribirá su nombre dentro de la selecta y no muy larga lista de mejores restaurantes latinoamericanos en Japón.

Un local peruano que abrió sus puertas en plena pandemia, y que a pesar de las limitaciones que impone esta crisis sanitaria, ya está dando que hablar, principalmente gracias a los buenos comentarios que cosecha en redes sociales por parte de quienes ya probaron sus delicias.

“El proyecto de abrir el restaurante lo comenzamos a “cocinar” mucho antes de la pandemia, y cuando lo del coronavirus estalló teníamos dos alternativas: esperar a que la situación se calme y mejore, o confiar en el poderoso sabor y la historia de la gastronomía peruana y abrir nuestras puertas, tal como teníamos planificado. Escogimos lo segundo y no nos arrepentimos, porque sabemos que saldremos adelante”, explica Paola Yara, una de las propietarias del local.

Además de su fe en una gastronomía de raíces andinas que a lo largo de los siglos recibió influencias española, africana, china, italiana y japonesa hasta convertirse en el crisol de sabores que es actualmente, Paola tiene razones netamente estratégicas para haber decidido abrir un local de buen nivel, en una de las zonas céntricas de la capital nipona.

“Japón es el país que tiene la mayor cantidad de restaurantes premiados por la Guía Michelin, que es como la Biblia de la gastronomía a nivel mundial [1]. Y la mayoría de esos restaurantes se encuentran en Tokio. Es decir, en Tokio puedes encontrar no solo comida prácticamente de cualquier lugar del planeta, sino la mejor gastronomía de cualquier país, incluyendo restaurantes italianos, franceses, chinos, hindúes, mexicanos y brasileños. Por eso, pensamos que la única forma de lograr que la comida peruana tuviese visibilidad y sea apreciada en toda su dimensión, su sabor y su

historia, era inaugurando un local de buen nivel. Para nosotros hubiera sido mucho más sencillo aperturar un restaurante familiar en una zona más discreta de Tokio, pero la intención no era esa”, explica Paola, que ya regenta un restaurante familiar en la prefectura de Kanagawa, el Kokys, ubicado en la ciudad de Tsurumi.

Un efecto colateral que ha tenido la inauguración de Destino 51, ha sido el de difundir la gastronomía peruana no solo a nivel del comensal común y corriente, sino a nivel de los profesionales japoneses que practican el delicado arte de satisfacer paladares.

De los tres chef que se mueven en las entrañas del restaurante, dos son peruanos y uno japonés, este último al enterarse de la inminente apertura de Destino 51, decidió abandonar la cocina en la que laboraba e intentar cumplir un sueño que acariciaba desde hace varios años, cuando escuchó que otros chef japoneses hablaban sobre la gastronomía de un país ubicado en la orilla opuesta del Océano Pacífico, una gastronomía que en base a ingredientes diversos y nutritivos preparados a fuego lento y en ollas de barro, había logrado colocar varios restaurantes encabezando la lista de los 50 mejores locales del planeta [2].

“Lo que sucede en Japón y que estoy segura, también pasa en otros países, es que la gastronomía peruana es famosa pero hay pocos o incluso ningún lugar donde probarla. Y si no hay restaurantes donde probar la comida peruana, mucho menos habrá lugares para que un chef aprenda y difunda nuestra gastronomía. Por eso es que decidimos contratar a Shinya (Hirooka), para difundir la comida peruana a nivel de los profesionales japoneses, algo que estamos pensando en trabajar de forma más específica”, acota Paola.

Dos cosas destacan en la carta de Destino 51: no es muy extensa y tiene los platos “precisos”. Es decir y hablando en cristiano, reúne clásicos de la gastronomía peruana como el Ceviche (de pescado y de mariscos), el Lomo Saltado, la Causa Rellena o un Ají de Gallina cocinado a la antigua, con otras exquisiteces de las cocinas regionales del Perú que será muy difícil encontrar en Japón, platillos como el Rocoto Relleno, el Seco de Cabrito (cordero) con Tacu-Tacu (arroz con frejoles), o las Costillas de Cerdo Ahumadas.

Y si de ingresar a los dominios del Rey Baco se trata, la carta de licores de Destino 51 es toda una sorpresa: solo contiene tragos a base de pisco. “Nuestra intención no solo es servir de vitrina para la cocina peruana, sino también para el pisco, por eso es que nuestra carta contiene 15 cócteles y disponemos de una selección de las 20 mejores marcas que se sirven en el Perú. Obviamente tenemos todo tipo de licores y cervezas, pero nuestra especialidad es el pisco, no solo porque es nuestro licor de bandera, sino porque creemos que su calidad puede ser bien apreciada entre los japoneses, que están acostumbrados a consumir licores de calidad”, asegura Paola.

Entre los cócteles creados por Alex Nakaya, la barman profesional que atiende la barra del restaurante destaca el que lleva el nombre de la casa, una mezcla no solo de licores sino de culturas, porque entrelaza el pisco con un licor de ciruelas japonés bastante tradicional llamado hoshiko.



Aguaymanto Pisco Tónico



Rocoto Relleno



El nombre del restaurante tampoco tiene pierda, porque surge del encuentro entre el Ingenio peruano y la Nostalgia por la patria lejana. “Uno de nuestros objetivos es que todo aquel que se siente a nuestra mesa, se transporte al Perú a través de la gastronomía. Un viaje que no solo incluye el paladar sino los cinco sentidos, gracias a una atención esmerada y un buen ambiente, música tradicional y buenos licores. Entonces, teníamos claro que el destino de ese viaje era el Perú, pero nos faltaba algo. Allí fue cuando recordamos nuestros inicios en Japón, y como cada fin de semana después de terminar de trabajar en la fábrica, nos íbamos en grupo a buscar un teléfono público internacional para llamar a la familia en Perú, para lo cual teníamos que marcar el número 51, que es el prefijo telefónico de entrada al Perú. Así es como el nombre quedó completo: Destino 51: un viaje al Perú sin salir de Japón, solo que con más sabor”, finaliza entre risas Paola. ■

[1] La Guía Michelin es una publicación francesa aparecida en 1926, que se ocupa de evaluar a los restaurantes a nivel mundial con una calificación que va de una a tres estrellas. Desde hace ocho años consecutivos, Japón y Tokio son el país y la ciudad con más restaurantes premiados. En el 2019, 230 restaurantes ubicados en Tokio recibieron 308 estrellas. En París, la más cercana competidora extranjera a Tokio, solo fueron galardonados 113 restaurantes.
[2] A lo largo de los años, dentro de la lista de los mejores restaurantes del planeta han sido incluidos locales peruanos como Central, Maido y Astrid y Gastón.