



ORGULLO PERUANO

GASTRONOMÍA PERUANA

PASIÓN POR LO TRADICIONAL

“Aldo es uno de esos restaurantes peruanos en Japón en los que viajas a Perú en cada bocado” *un cliente*



¿Quién es Aldo Urata Lostanau?

Visitamos a Aldo, peruano nacido en Santa- Ancash, educado en Trujillo, radicado en Tokio, para felicitarlo por su “Premio a la creatividad” obtenido en la Competencia Culinaria World King of Chefs en Awaji Japan en Noviembre 2022, evento patrocinado por la empresa japonesa Pasona. Compitió con chefs representantes de 20 países.

Inauguró en Marzo 2016 su primer restaurante en Kita Aoyama, cerca de la estación de Omotesando. En 2019 apertura su segundo local en Minami Aoyama entre Omotesando y Gaien Mae, ambos llevan su nombre. Dejemos que Aldo nos cuente su historia.

¿Por qué la pasión por lo tradicional es una vocación y un legado?

Aldo Urata 浦田 Lostanau, no es el único peruano que se arriesgó en el arte de conquistar paladares. “Ser chef es una profesión sacrificada que necesita de pasión y voluntad para llevarla adelante, insume 100% de tu tiempo, requiere renovarse y autocriticarse continuamente, tanto como para poder representar al Perú en eventos internacionales.” Afirma.

Las delicias y aromas del restaurante Aldo atrapan al distraído que deambula por Omotesando y Gaien Mae, hacen reír al irritado, activa en la conversa al tímido y ponen a relacionarse a señores peruanos, japoneses y de otras nacionalidades que ya han olvidado o que recién ingresan en lo divertido que es sumergirse en la infinidad de sabores de nuestra culinaria.

Nuestra mente y nuestro estómago no requieren de ortopedias para volar, imaginar, transportarse y disfrutar, sólo adentrarse y saborear un buen plato de su carta, o del menú que nos ofrece en el almuerzo. Dispuestos a quedarnos sumergidos por ese placer que brinda el mundo de nuestra comida casera, nos conduce a los sabores de antaño, la chicha morada de nuestra abuela, el ají de gallina de nuestra madre, los picarones de nuestra tía. Un lugar que sólo existe cuando un soñador de recetas caseras peruanas, estaciona su bicicleta, saca su mandil, su cuchillo, y pide a su equipo que siga su ritmo.

“Debe haber una coherencia entre tus valores, lo que cocinas, y lo que ofreces a tu público”, enfatiza.

Aldo, es un hombre que se levanta al alba para incursionar en la búsqueda de los mejores ingredientes de calidad y buen precio, para convencernos de su filosofía, que no necesitamos de decenas de miles de yenes para tener un delicioso almuerzo o cena, que no necesitamos esperar una fecha especial para engreírnos y celebrarnos en la intimidad de la pareja, en el compartir de la familia,

amigos, y poder sumergirnos en un mundo que nos transporta a las sazones y nostalgias de nuestra niñez. Su concepto del negocio es que la gente pueda venir cuando desee y los platos estén siempre al alcance del bolsillo de todos, para festejar y pasar un día agradable, degustando comida deliciosa. Tiene la flexibilidad que le ha brindado su experiencia de dekasegi, convertir una amenaza en oportunidad, hizo que se ingenie para sobrevivir, superar la crisis del coronavirus y mantener a su clientela.

“La ganadora”

Hace unos meses, en la más reciente visita a su restaurante, se pidió chupe de camarones, Aldo respondió “la ganadora” dando comienzo a este relato, le solicitamos compartir con nuestra audiencia los secretos de su chupe galardonado, que presentamos en la sección “Cocina fácil” páginas 36 y 37.

Su misión la lleva en su peregrinar por la vida.

De su natal Ancash a Trujillo, a los 19 años emigró a Japón, y se inició en un restaurante como una predisposición del destino. Parientes le convocan para trabajar en las fábricas de Isuzu, Nissan, Hino, ganando, por su laboriosidad y empeño, el respeto de los japoneses. Atraído por la herencia de ser el nieto de un migrante, se suma, que fue conquistado por Yoko Takeda. Mujer decisiva en su vida, quién le inspira y motiva a encontrar su norte. Se casan e inician una nueva aventura, que hoy está dando frutos: Fabio y Alicia.

Aldo recorrió varios restaurantes antes de inaugurar los suyos, trabajó por horas al inicio, luego a tiempo completo por más de 20 años. Mezcló sabores para comensales multiculturales. A pesar de la distancia y del idioma, para él los clientes son, en cualquier lugar del mundo, muy similares, disfrutan de un buen potaje. Quiso experimentar en Tokio. Eligió trabajar en restaurantes mexicanos. Vienen a su memoria “la Fonda de la Madrugada” en Harajuku, donde traían chefs de México; “La Joya” en Hiroo, donde conservan aún su foto.

“Los comensales tienen un tipo especial de interés y de entusiasmo por ciertos sabores. Tienen una ilusión de lo que uno les va a ofrecer, sobre todo cuando es algo que prueban por primera vez. Ha sido muy interesante preparar el chupe de camarones como un dashi de ramen, como una fusión de dos culturas. Una fusión nikkei,” Afirma. Para Aldo Urata Lostanau su vocación es el resultado de esa fusión y pasión por lo tradicional. Empeñado en revivir platos que descubrió de niño en el restaurante de su abuela, descubrió el peso de ser hijo de un descendiente japonés y una madre descendien-



te francesa. Recurrir a su origen le ha permitido dedicarse a su pasión, pero también a salvar dos tradiciones. En el país nipón la comida francesa es reconocida; pero la comida peruana recién se está abriendo paso, cada vez hay más demanda, aumentan poco a poco sus seguidores. La aparición de Aldo, junto con otros dedicados pioneros, podrían animar a más personas a cumplir ese rol. Ya hay programas televisivos que presentan nuestra comida, incluso restaurantes japoneses.

Hay muchas fusiones y las recetas originales corren el riesgo de desaparecer, cuando nadie las practica o cuando dejan de atraer la atención de las personas. El rescate de Aldo por los orígenes de los platos, es un compromiso para salvar la forma más sencilla de producir memoria: contarnos una historia a través de evocar la memoria del paladar, que nos haga abrir los cinco sentidos, el olfato con los aromas, la vista por lo apetecible, el tacto con la textura, el gusto para saborear y el oído para oír la sinfonía del paladar hasta que nos quiten el aliento, nos trasladen a nuestras más íntimas vivencias hogareñas, que nos hagan querer contarle al vecino.

“El local, su ubicación, ayuda mucho; pero la entrega y el servicio es lo que emociona y convence al público, ganas su fidelidad... hacen cola para entrar.”

“Es una gran oportunidad el poder abrir tu propio negocio, en tu idioma y en japonés. Es un reto darle un nuevo ritmo a la historia de tu vida. Y una de las cosas importantes es el capital que inviertes, siempre debes tener un colchón, reserva, para poder superar cualquier eventualidad. El factor principal es tu presencia en el negocio y el equipo humano que te apoya, con ellos se da la sinergia para generar valor, mejorar continuamente y transmitirlo a nuestros consumidores. Quiero compartir mi experiencia con mucha gente, con las nuevas generaciones. Hay muchos cocineros capaces en estas tierras.” Comenta.

Cada experiencia que ha tenido ha sido una preparación para el siguiente paso.

Cuando empezó a cocinar en el restaurante de su madre, se dio cuenta que aparte de su sazón tenía que dominar más elementos. Venir de un trasfondo de cocineros, hizo de cocinar un arte creativo, y la vida le dio la experiencia para convertirse en un chef reconocido por su creatividad. En estos días sus clientes no van a consumir un chupe, van a saborear el chupe. Su público no va a degustar un plato, sino que va a participar de una aventura. Cada comensal suele descubrir cuando va por primera vez, la calidez de los que atienden en el restaurante, que no necesitan de la tecnología, ipads ni robots meseros para pasarla bien. Basta con deleitarse con los macerados de maca, aguaymanto y menta, y por qué no el pisco sour. Contar sobre lo que saborean. Sobre lo que han bebido y comido. Expresarse con los cinco sentidos, es una forma para entrenarnos en algo que cada vez se hace menos: conversar alrededor de una mesa.

Es una lección para los que cocinan, y para los comensales. Nada reemplazará el tiempo alrededor de una mesa, que le dedicas a escuchar y a degustar, a los momentos que ganas con tu hijo, porque es lo que ellos recordaran de su identidad como peruanos, la inka kola, la chicha morada, la empanada, el lomo saltado, estas

vivencias compartidas a través de las generaciones en familia, son los puentes que enlazan relaciones. “Es importante ese contacto, y estas vivencias, porque les permite a los niños y jóvenes crecer sabiendo que los sabores no tienen límites, que todavía se puede compartir sin importar la edad.” Reflexiona.

Dos restaurantes, tendiendo puentes entre personas separadas por un océano, y personas que no se miran el rostro por mirar su celular. “Toda labor que uno quiera hacer en beneficio de la sociedad va a dar resultados.”

Con la voz pausada nos habla del próximo capítulo de su historia. No quiere convertirse en otra especie en peligro de extinción. Es el momento de hacer escuela y formar a los que deseen continuar la ruta, y continuar la difusión de nuestra gastronomía e invitar a que más se sumen a su sueño hasta su último aliento. “Los que tenemos restaurantes debemos esforzarnos y esmerarnos en ofrecer el mejor servicio posible, tanto en la preparación y presentación de potajes peruanos que sean del agrado y satisfacción de los clientes y también brindar una acogida y atención cordial que les motive a volver al restaurante y recomendarlo. Se que la mayoría de restaurantes peruanos tratan de hacerlo en Japón y otros países del mundo. Por ello, nuestra comida está siendo más conocida internacionalmente y está logrando premios y distinciones. Tal vez una forma de acelerar este proceso e impulsar el posicionamiento y mayor difusión de la gastronomía de nuestro país sea creando y organizando una Asociación de Restaurantes Peruanos en Japón, cuya sigla pudiera ser la ARPEJ. Con esta asociación podremos emprender acciones diversas para fomentar el desarrollo y la difusión de la gastronomía en Japón. Debemos iniciar una labor de lanzamiento y convocatoria. Es decir comunicar, promover y promocionar el nacimiento de esta entidad señalando las necesidades, objetivos y metas. Al mismo tiempo empezar una labor de empadronamiento de socios provenientes de cada localidad donde haya un restaurante peruano. Pienso que debemos juntarnos un grupo de restaurantes que deseen iniciar este trabajo para emprender estas acciones iniciales de organización y formación. Se espera contar con el apoyo de nuestras autoridades y empresas ligadas al Perú que puedan ayudar y arbitrar en estas acciones iniciales.” Concluye Aldo Urata como una reflexión final.

Sobre su próxima participación en KYODAI EXPO-FEST Perú-Japan 2023 en homenaje a los 150 años y sus proyectos

Piensa que será una experiencia especial y diferente. Nos enfrentamos al exigente mercado japonés. De la experiencia en eventos japoneses como el de Awaji y Odaiba sacó varias cosas en limpio: debemos ser bilingües, multilingües. El EXPOFEST Perú-Japan 2023 será el momento de congregarnos, transmitir nuestras fortalezas. Gracias al acuerdo entre la Asociación Peruano Japonesa y Kyodai, y los contactos en el archipiélago, lo que separa el océano, que lo una la sazón. ■

 [ペルー料理アルド Peruvian Restaurant ALDO](#)

 <https://aldoperu.com>

 [03-6427-7223](tel:03-6427-7223)