



Julio César Elorreaga es un ex “dekasegi” que estudió cocina japonesa y hoy trabaja en el “Maido”, uno de los mejores restaurantes del mundo.

No hace muchos años atrás, solía viajar un trayecto de cinco horas en bus nocturno hasta Nagoya (prefectura de Aichi), desde Ibaraki, donde vivía y trabajaba en una fábrica. Lo hizo cada fin de semana, durante varios meses, con el objeto de aprender los secretos de la culinaria japonesa bajo la disciplina y rigurosa orientación del chef japonés Yamada Masamitsu.

Del veterano itamae -que es como se denominan a cocineros de alto nivel- aprendió los secretos del corte y conservación del pescado y mariscos para el sushi tradicional de Edo, los misterios de la elaboración de un buen dashi (el caldo básico para muchas comidas japonesas), así como también la preparación de populares platos como las variedades de fideos ramen, udon y soba, o los procedimientos de corte y emparrillado de los apreciados kabayaki unagi (anguilas fileteadas a la parrilla marinadas en salsa dulce). También, como parte de su experiencia, su maestro lo incentivó a participar en un torneo internacional de sushi, el International Sushi Cup en donde solo intervienen cocineros internacionales y donde fue el único peruano.

Julio César Elorreaga obtuvo finalmente la licencia que lo autorizaba a trabajar en el sector gastronómico y llegó a hacerlo en concurridos bares izakaya, hasta que llegó la pandemia del

COVID-19 y, ante el cierre obligado de establecimientos del rubro de restaurantes y afines, no tuvo mayor remedio que retornar al Perú, luego de 20 años, e intentar algún emprendimiento con todo lo aprendido en las cocinas del Japón.

Al momento en que nos contactamos para la entrevista, me señalaba, con mucho orgullo y alegría, que había obtenido un premio como Empleado del Mes, nada menos que en el “Maido” -el mejor restaurante de Latinoamérica y sexto a nivel mundial-, en el que trabaja desde hace casi un par de años, que incentiva de esta manera a todos sus trabajadores por su dedicación.

Dijo valorar mucho el haber sido aceptado en el restaurante que comanda el chef Mitsuharu “Micha” Tsumura que, más allá de ser una fuente de trabajo, es una escuela donde todos los días se aprende algo.

La crisis sanitaria mundial te puso en problemas en Japón, pero te devolvió a un Perú en el que viste oportunidades para desarrollarte como cocinero. ¿Cómo fue iniciarse de cero?

Así es, trabajaba en un izakaya en Nagoya, cuando llegó lo de la pandemia y todos los locales que vendían comida debieron cerrar. Fue lo que me decidió a regresar al Perú y ver lo que podía hacer. Soy de Chimbote, Ancash, y allí inicié un “dark kitchen” (servicio exclusivo para venta a domicilio) y una academia de aikido, un deporte que practiqué durante mucho tiempo en Japón. Paralelamente, envié mis referencias al “Maido”, en procura de alguna vacante.

¿Fue difícil el proceso de selección para ingresar a trabajar en “Maido”?

Obviamente, un restaurant de ese nivel debe ser exigente con quienes forman parte de su personal, y ya me había mentalizado para ello. Tenía a mi favor haber sido formado en la técnica japonesa y el haber tenido oportunidad de trabajar en el ramo de comida en Japón. Recuerdo que acabé llegando dos horas antes a la cita porque no sabía cómo movilizarme en el transporte público, ya que luego de tantos años era como un turista en mi propio país. Recuerdo que me hicieron pruebas durante tres días, que incluyeron tareas como verificar el estado del material que se usaría en la cocina y preparación de salsas en Producción; filetear varios tipos de pescado según su uso, hacer cortes para sashimi y preparar los shari (la porción de arroz para los sushi) de acuerdo a las dimensiones y peso requeridos, etc. y hasta preparar cebiches en la sección de Barra. Fueron días bien intensos pero yo estaba con la mentalidad de que sí tenía condiciones de

ser aprobado para la vacante. Me inicié en el sector de Producción, para luego trabajar en diversos puestos en la sección de Sushi. Hoy lo hago al frente, preparando platos de sashimi (cortes de pescado y marisco crudo) y nigiri (porciones de arroz moldeadas manualmente, sin algas secas, sobre las que se sirven cortes de pescado, marisco o vegetales) frente al cliente.

Cómo es trabajar en uno de los mejores restaurantes del mundo?

No es fácil y la tensión es muy grande, como en cualquier restaurant de este nivel, supongo. Solo hay una forma de sacar los platos al cliente: que la elaboración sea perfecta en cada detalle. Y este nivel de exigencia lo agradezco, porque siento que todo el tiempo que estudié y trabajé en el sector de preparación de alimentos en Japón, me preparó para trabajar en el “Maido”. Toda la carta es creación de “Micha” Tsumura y el proceso de preparación de cada plato debe seguir rigurosamente al pie de la letra sus recetas. Cualquier modificación debe ser aprobada por el chef. Los menús varían constantemente, de acuerdo a la disponibilidad de los productos, si son de estación o antes que comience la temporada de veda, como ocurre con los camarones en Arequipa. En total, trabajamos allí como 80 personas, entre cocineros y asistentes en las áreas de preparación (Producción, Barra Sushi, Cocina Caliente y Pastelería), el personal de atención al público en el salón, la gente del bar de bebidas y personal de administración. Cuando se supo que habíamos ganado el primer lugar en Latinoamérica y el sexto en el mundo, el chef Tsumura nos agradeció a todos por nuestro esfuerzo, porque remarcó que, ante todo, éramos un equipo de trabajo.

Básicamente, “Maido” es un restaurante de cocina nikkei, ¿ya sabías algo de este nuevo género de la muy variada culinaria peruana?

Sinceramente no sabía nada de cocina nikkei porque mi formación había sido en técnicas de la cocina japonesa, aunque sí tenía referencias de ella por la fama que ha venido ganando internacionalmente en los últimos años. Me fui a trabajar al Japón en el año 2000 con 17 años y en aquella época en el Perú no se conocía la comida nikkei como ahora, que es todo un “boom”. Por eso digo que en lo personal, “Maido” significa también un continuo aprendizaje, una experiencia muy ilustradora. Nunca había probado fusiones entre ambas culinarias y hoy me doy cuenta que me estaba perdiendo de mucho, que hay posibilidades muy deliciosas combinando la culinaria japonesa y los ingredientes nuestros, o viceversa. Hay creaciones del chef muy interesantes. Por ejemplo, aparte de preparar nigiri tradicionales, también las hacemos del tipo nikkei, con salmón y una salsa de ají amarillo, o el toro (una de las partes más sabrosas del atún) con una salsa especial de mostaza. O unos caracoles al sillao, preparados en salsa nikkei con espuma de zarandaja (un tipo de cereal similar al frejol que se usa mucho en los cebiches del norte peruano), encurtido de yacón (un tubérculo andino) y crujiente de tapioca. Para mí, es una explosión de sabores porque combina mucho la comida japonesa y nikkei con la cocina norteña. Y así, hay platos en la carta que tienen mucho de culinaria japonesa y de nuestros productos de costa, sierra y selva, y esta combinación, aplicada con sabiduría y buen gusto, es lo que hace de “Maido” un restaurant especial en el mundo por sus creaciones en comida nikkei o innovando la cocina peruana. Es una cocina muy avanzada, muy compleja; para cada bocadillo que se ofrece, el proceso es bastante largo. Se usan productos que no había visto nunca, sobre todo de la selva, que se transforman en un jamón de paiche o una masa preparada con huevos de taricaya, que es una tortuga amazónica, rellena en cecina con jugo de cocona, según las recetas de Tsumura. He llegado a percibir que lo nikkei es más que gastronomía, detrás hay toda una cultura, y en ese aspecto también estoy aprendiendo mucho.



Formado en culinaria japonesa mientras trabajaba en una fábrica en Ibaraki, Elorreaga participó en el World Cup Sushi, un evento para chef extranjeros cultores de la cocina japonesa.



Junto al cocinero español Paco Roncero, en una fecha exclusiva en la que preparó su menú de degustación para un grupo de selectos comensales en “Maido”.

¿Alguna experiencia para contar en el tiempo que tienes en “Maido”?

Bueno, al ser el restaurant uno de los mejores del país, obviamente vienen clientes que son figuras públicas que muchas veces suelen preguntarnos sobre los ingredientes o técnicas de corte, etcétera. De otro lado, como cocinero, uno siempre tiene referentes o sigue a algunos chef famosos que de vez en cuando vienen a comer, como Gastón Acurio o Virgilio Martínez - abanderado de la culinaria peruana en el mundo y propietario del “Central”, el mejor restaurant del mundo, respectivamente-, entre los nacionales; o los internacionalmente conocidos Nobu (N. del R.: Nobuyoshi “Nobu” Matsuhisa, chef que trabajó muchos años en el Perú y hoy tiene restaurantes con su nombre en varios países del mundo; es uno de los creadores de la cocina fusión y en sus platos emplea muchos ingredientes y técnicas de la culinaria peruana), o el tailandés Thitid “Ton” Tassanakajohn, chef propietario del restaurant Le Du, el mejor de Asia. Otro cocinero que sigo es el español Paco Roncero -uno de los mejores chef españoles, cuyo restaurant tiene dos estrellas Michelin- quien



El equipo de trabajo de la sección de fríos, la Barra Sushi, del galardonado restaurant “Maido”, el mejor de Latinoamérica y el sexto a nivel mundial, durante el año pasado.

estuvo en "Maido" en una jornada para presentar su menú de degustación para una clientela exclusiva. Fui uno de los voluntarios para ayudarlo a sacar los platos y fue una experiencia enriquecedora, ya que su cocina es de vanguardia y hay unas cosas muy difíciles de hacer, muy locas. El tipo es muy sencillo y para aliviar las tensiones antes de comenzar a trabajar, solo nos dijo que nos divirtiéramos mucho.

Tienes tres años en el Perú, ¿algo que extrañes del Japón en relación a la cocina, algún insumo que sea difícil de reemplazar o un plato que solías comer en el Japón?

Sí, hay algunos productos que por la distancia, lamentablemente no se encuentran por aquí, porque no llegarían frescos o de forma óptima. Pese a ello, hay empresas que traen una "materia prima" muy buena para preparar los alimentos que se ofrecen en el restaurant, llegan muy buenos productos japoneses pero pienso que falta la variedad que uno podría encontrar en cualquier súpermercado de allá en cosas como tipos de salsa de soja (shoyu) o pasta de miso que puedes conseguir hasta en 15 o 20 variedades. O el mismo atún, que pese a ser de buenisísima calidad, no es igual a un hon-maguro y sus porcentajes de grasa. En materia de comidas también extraño mucho el ramen y sus variedades. Soy un fanático y durante todos los años que viví en Japón, más de la mitad de mi vida, he ido a muchísimos ramenya en varias partes del Japón, admirando la calidad de sus fideos y sopas. Te diré que hasta ahora no he comido un ramen aquí en Lima, tendría miedo de sentirme defraudado. Igual con otros platos de la comida japonesa y los platos típicos de cada lugar, cuyo sabor los tengo muy marcados. Y por supuesto, uno extraña a las buenas amistades, esas que estuvieron conmigo en todo momento. Espero retornar algún día, pero para volver a participar en alguna edición del International Sushi Cup. Creo que podría hacerlo mejor, con la experiencia que vengo adquiriendo. ■

