

## Central: Γνωρίστε το περουβιανό εστιατόριο που ψηφίστηκε φέτος ως το καλύτερο στον κόσμο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ο σεφ Virgilio Martínez και η σύζυγός του, μαγείρισσα Ría León, χρειάστηκαν περίπου μια δεκαετία για να κατακτήσουν την κορυφή. Φώτ.:INCAEXPERT

Για πρώτη φορά στην ιστορία του θεσμού «World's 50 Best Restaurants», το καλύτερο εστιατόριο του κόσμου βρίσκεται στη Λατινική Αμερική. Πρόκειται για μια ιστορική στιγμή του αμφιλεγόμενου καταλόγου ο οποίος έχει κατηγορηθεί για την αδιαφάνειά του στην κατάρτιση των λιστών και συνήθως προτιμά να βραβεύει εστιατόρια στις ΗΠΑ και την Ευρώπη. Για τη φετινή έκδοση του, όμως, το εστιατόριο που επιλέχθηκε να τιμηθεί με αυτή την ετήσια διάκριση ήταν το Central, που βρίσκεται στη Λίμα του Περού.



Ο σεφ Virgilio Martínez και η σύζυγός του, μαγείρισσα Ría León, χρειάστηκαν περίπου μια δεκαετία για να κατακτήσουν την κορυφή. Φώτ.:INCAEXPERT

Ο σεφ Virgilio Martínez, έχοντας πάντα στο πλευρό του την σύζυγο του, μαγείρισσα Ría León, χρειάστηκε περίπου μια δεκαετία για να κατακτήσει την κορυφή. Το 2013 το εστιατόριό του κατέλαβε την 50ή θέση της λίστας, κάνοντας ένα σημαντικό άλμα την επόμενη χρονιά και σκαρφαλώνοντας στη 15η θέση. Έκτοτε, η άνοδος του υπήρξε ασταμάτητη, παρότι συνάντησε μερικές αναποδιές: το 2015 κατέλαβε την τέταρτη θέση, όπου παρέμεινε για δύο χρόνια, πριν πέσει στην πέμπτη και έκτη θέση για να επιστρέψει δυναμικά το 2021. Μόλις πέρυσι, το Central αναδείχθηκε ως το καλύτερο εστιατόριο στη Λατινική Αμερική και βρέθηκε στη δεύτερη θέση της λίστας «World's 50 Best Restaurants».

Η βράβευση αυτή ήταν ένα όνειρο το οποίο το ζευγάρι κυνηγούσε για πολύ καιρό και δούλεψε πολύ σκληρά για να πετύχει. Το 2020, η πανδημία του Covid-19 έβγαλε εκτός λειτουργίας πολλές επιχειρήσεις στον κλάδο της εστίασης, οι οποίες συνήθιζαν να υποδέχονται μεγάλο αριθμό ξένων πελατών, συμπεριλαμβανομένων και των ψηφοφόρων της λίστας. Αντιμέτωπο με την πρωτοφανή αυτή ανατροπή, το ζευγάρι αποφάσισε να κάνει πράξη τα λόγια του Άγγλου φιλοσόφου Φράνσις Μπέικον: «Αν το βουνό δεν πάει στον Μωάμεθ, θα πάει ο Μωάμεθ στο βουνό».

Ο Martínez και η León διέσχισαν τον Ατλαντικό και περιόδευσαν στην Ιβηρική Χερσόνησο, όπου μαγείρεψαν στα σπίτια σεφ φίλων τους και παρουσίασαν τη δική τους γαστρονομική πρόταση. Πήγαν στην Πορτογαλία, όπου τους υποδέχθηκε ο José Avelaz στο εστιατόριο Belcanto, επισκέφθηκαν τη Λισαβόνα και τη

Βαρκελώνη, όπου οι Oriol Castro, Eduard Xatruch και Mateu Casañas άνοιξαν γι' αυτούς την κουζίνα του Disfrutar, ενώ στην ισπανική πόλη El Puerto de Santa María, οικοδεσπότης τους έγινε ο Ángel León στο εστιατόριο Aponiente.

Το να φτάσουν εκεί που βρίσκονται τώρα δεν ήταν καθόλου εύκολο. Για να αντιληφθούμε σε βάθος τις γαστρονομικές ανησυχίες του Martínez, χρειάζεται να ακολουθήσουμε τη διαδρομή του, ξεκινώντας από την παιδική του ηλικία και φτάνοντας στο σήμερα. Με πατέρα δικηγόρο και μητέρα αρχιτέκτονα, το αναμενόμενο ήταν ο Martínez να βαδίζει στα δικά τους βήματα. Ωστόσο, από όταν ήταν μικρό αγόρι, ήθελε να γίνει επαγγελματίας skateboarder, μέχρι που ένα ατύχημα τον άφησε με σπασμένη κλείδα. Αναγκάστηκε λοιπόν να εγκαταλείψει το όνειρο του και ξεκίνησε να σπουδάζει νομικά, συνειδητοποιώντας όμως σχεδόν αμέσως ότι η ιδέα του να είναι κλεισμένος σε ένα γραφείο τον τρομοκρατούσε.

Αν και δεν είχε κάποιο ιδιαίτερο πάθος για τη μαγειρική, τον ενδιέφεραν πάντα τα βιβλία για τη γαστρονομία. Σε συνδυασμό με την ανάγκη του να το σκάσει αποφάσισε να φύγει από τη χώρα του για να ζήσει ελεύθερος. Γράφτηκε στο «Le Cordon Bleu» στην Οτάβα του Καναδά και έπειτα συνέχισε τις σπουδές του στο Λονδίνο.

Στην ηλικία των 19 ετών, η βρετανική πρωτεύουσα του άνοιξε τα μάτια: εκεί εργάστηκε στο ξενοδοχείο Ritz, όπου εξοικειώθηκε με την κουζίνα του εστιατορίου έως ότου λήξει η βίζα του. Επιστρέφοντας απογοητευμένος στη Λίμα, έκανε μια ενδιάμεση στάση στη Νέα Υόρκη και τελικά αποφάσισε να παραμείνει εκεί, δουλεύοντας στο εστιατόριο Lutèce, όπου ξεκίνησε να μαγειρεύει πιάτα με ρύζι και αστακό, μιλφέιγ τόνου και κονσομέ, όπως περιγράφει λεπτομερώς στο βιβλίο του «Central» (εκδόσεις Phaidon).

Ενάμιση χρόνο αργότερα, η άδεια παραμονής του λήγει και πάλι, οπότε αναγκάζεται να επιστρέψει στη γενέτειρά του και ξεκινά να συνεργάζεται με δύο γνωστούς Περουβιανούς σεφ: τον Rafael Osterling, ο οποίος ασχολείται με ασιατική, μεσογειακή και περουβιανή fusion κουζίνα, και τον Gastón Acurio, ο οποίος εκείνη την εποχή εστίαζε το ενδιαφέρον του στη γαλλική κουζίνα, αν και σιγά σιγά εισήγαγε περουβιανά πιάτα όπως το lomo saltado. Ο Martínez, εντυπωσιασμένος από την υπεροχή των γαλλικών συνταγών, παραδέχεται ότι εκείνη την περίοδο είχε μια πολύ περιορισμένη κατανόηση της κουζίνας της χώρας του. Στη συνέχεια πήγε στο Λονδίνο για να εργαστεί στο ξενοδοχείο Four Seasons, όπου ένωσε την ανάγκη να γνωρίσει ξανά κάτι καινούργιο.

Αυτή τη φορά η αναζήτησή του τον οδήγησε σε ένα ταξίδι στην Ασία. Περιηγήθηκε στην Ταϊλάνδη, έκανε πρακτική άσκηση στο κινεζικό εστιατόριο του Four Seasons

Singapore και εντυπωσιάστηκε από τον τρόπο παρασκευής των dim sum – στον οποίο δεν ήταν και ιδιαίτερα καλός. Τότε ήταν που άρχισε να εκτιμά πραγματικά τη γαστρονομική παράδοση του Περού, την οποία άρχισε να συναντά οπουδήποτε κι αν πήγαινε. Επέστρεψε για να δουλέψει ξανά με τον σεφ Gastón Acurio στο Astrid y Gastón. Για άλλη μια φορά, όμως, ένιωθε σαν απατεώνας: έφτιαχνε περουβιανή κουζίνα στην Ισπανία, όπου τα υλικά ήταν πολύ περιορισμένα. Ήθελε να φτάσει στην πηγή.

Πήρε λοιπόν άδεια για να ταξιδέψει στο Περού, εξερευνώντας τις Άνδεις στο Κούσκο και το Χουαράζ, τον Αμαζόνιο στην Πουκάλπα και τις ακτές γύρω από το Τσικλάγιο. Ανακάλυψε συστατικά που δεν είχε ακούσει ή δει ποτέ πριν. Εκεί λοιπόν γεννήθηκε το Central, το οποίο άνοιξε το 2008 σε ένα παλιό σπίτι στην περιοχή Miraflores.

Λόγω προβλημάτων με τις αδειοδοτήσεις το εστιατόριο χρειάστηκε να κλείσει για πέντε μήνες, γεγονός που βοήθησε τον Martínez να αναλογιστεί τι πραγματικά σημαίνει να είναι ιδιοκτήτης ενός εστιατορίου. Εκείνη την περίοδο ήρθε επίσης πιο κοντά με την Ría León, η οποία τότε εργαζόταν στην ομάδα του και έκτοτε παραμένει μονίμως στο πλευρό του. Μαζί άρχισαν να αξιολογούν τους προμηθευτές, τους παραγωγούς και τους αγρότες, επανασχεδίασαν την ιστοσελίδα τους (αν και η ψηφιακή παρουσία τους συνεχίζει να μην είναι η ειδικότητά τους) και οργάνωσαν το εστιατόριο γύρω από μια ιεραρχημένη και καλά καθοδηγούμενη ομάδα.

Το επόμενο βήμα ήταν η δημιουργία μιας ερευνητικής μονάδας για το εστιατόριο, της «Mater Iniciativa», στόχος της οποίας ήταν η εξερεύνηση της βιοποικιλότητας της ευρύτερης περιοχής. Όταν ήρθε η ώρα να δημιουργήσουν το μενού του εστιατορίου, προσπάθησαν να μπουν στο μυαλό όσων επισκέπτονταν το Περού για πρώτη φορά, θέλοντας οι επιλογές που θα προσφέρουν να θυμίζουν ένα οδοιπορικό στις αχανείς εκτάσεις και γεύσεις του Περού. Αναζήτησαν πιάτα με βάση το υψόμετρο, ξεκινώντας από τα βάθη της θάλασσας και φτάνοντας ως τις βουνοκορφές των Άνδεων. Δούλεψαν με άγνωστα προϊόντα όπως ο πηλός chaco και η ρίζα maca.

**Πηγή:** [lifo.gr](http://lifo.gr)