

### ‘Micha’, el chef del octavo mejor restaurante

‘Micha’, el cocinero peruano Mitsuha Tsumura de 34 años, es el dueño del restaurante Maido. Este restaurante es el número 8 de los mejores del mundo según la última lista de *The World’s 50 Best Restaurants*. Como ecologista, Micha se preocupa por el planeta y quiere cuidar del medio ambiente<sup>1)</sup>. Por eso planea un concepto nuevo de restaurante. Aquí su historia.



#### (1) ¿ 5 ?

Cuando era pequeño se despertaba todos los sábados por el olor de la cocina. Saltaba de la cama y corría hacia Maura, la cocinera de la casa. Ella había aprendido a cocinar de su abuela. Micha, curioso y con el  
5 gusto del buen comer, quería aprender a cocinar y era el ayudante de Maura. Poco después, ya preparaba solo unas galletas que fueron un fracaso. Pero continuó aprendiendo y cuando tenía quince años ya preparaba la cena de Navidad. Entonces decidió que quería ser cocinero.

#### (2) Japón

10 A los 21 años, después de graduarse en Johnson & Wales University (Estados Unidos), trabajó como asistente de cocina en Japón para aprender más. Aprendió a preparar el mejor arroz y el pescado ideal en el restaurante Seto Sushi en Japón, la tierra de su familia. Allí comprendió que todavía no sabía nada y que tenía que empezar desde cero. “Aprendí  
15 a respetar el producto y a ser paciente. Así puedes transformar una comida buena en una comida excelente”, dice. Y lo hizo cuando regresó al Perú.

### **(3) El restaurante Maido y el océano**

“Si miramos las fotos de antes está claro que el restaurante ha cambiado  
20 mucho. Cuando abrimos Maido en Perú, cocinábamos a la japonesa.  
Ahora el menú es más peruano y utilizamos los mejores productos  
peruanos: papas nativas, frutas de la selva y la mejor pesca del mar”. Nos  
hemos ‘peruanizado’. Además, Micha trabaja junto con cooperativas de  
25 pescadores locales porque le preocupa el mar, el calentamiento global y  
la conservación de la vida marina. “Tenemos que crear conciencia en los  
pescadores. Un mar saludable, biodiverso y una pesca sostenible<sup>2)</sup> son  
esenciales para la conservación del planeta”, dice Micha. En su  
restaurante solo se usan sorbetes<sup>3)</sup> de metal, todo se recicla y no se usa  
plástico.

### **30 (4) Nominación**

Sobre su nominación en el octavo lugar de los mejores restaurantes del  
mundo, Micha dice que no solo es su resultado, ni el de su equipo. Es  
–sobre todo– el éxito de la cocina peruana: “El Perú tiene una comida  
realmente espectacular que está en constante evolución”.

### **35 (5) A comer**

En cuarenta minutos se abre la puerta y Micha ya está en la cocina. El  
restaurante es su vida. “Pero tenemos que pensar en crecer en otros  
lugares: en China y Santiago de Chile. Vamos a pensar en un concepto  
nuevo. Tiene que ser más casual, más peruano. Mi equipo es increíble y  
40 me gustaría seguir con la misma gente”, dice Micha. En la puerta, que  
todavía está cerrada, ocho extranjeros esperan ansiosos. Ahora todos  
quieren comer lo que Micha cocina.

*adaptado de: <https://elcomercio.pe/especial>, 21-07-2017*

noot 1 el medio ambiente = het milieu

noot 2 sostenible = duurzaam

noot 3 el sorbete = hier: het rietje