

# el Latino Semanal

Establecido en 1976

**el Latino**  
SEMANAL

Published by: **VERIFIED CIRCULATION**  
El Latino Semanal Inc.

El Latino Semanal, Inc.

PUBLISHER

Mr. José R. Uzal

National Sales Manager

Sra. Olga Vazquez

561-689-2018

Relaciones Comunitarias

El Latino Publishing

Diseño Gráfico

EL Latino Enterprises

561-310-5333

Manager de Circulación

Sr. José Zamora

561-951-4983

DIRECTOR DE VENTAS

Sr. Eduardo Monzon

561-255-3209

Para Anunciarse

Tel.: (561) 310-5333

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

El Latino Semanal

## Así es Central, el restaurante peruano elegido el mejor del mundo

Por primera vez en la historia de The World's 50 Best Restaurants el mejor restaurante del mundo está en América Latina. Un hecho histórico desde el nacimiento en 2002 de la siempre controvertida clasificación —el sistema de votaciones es un tanto opaco—, que ha viajado por distintos países del mundo, principalmente por Europa y en una ocasión a Estados Unidos. El elegido en la presente edición ha sido Central, en Lima (Perú), que lucirá esta distinción durante un año.

Una década han tardado Virgilio Martínez (Lima, Perú, 45 años) siempre acompañado de su esposa, también cocinera, Pía León (Lima, 36 años), en alcanzar la cima: en 2013 entró en el puesto 50º, dando un importante salto, hasta la posición 15ª, al año siguiente. Desde entonces, el ascenso ha sido imparable, aunque con algún desconcertante retroceso: en 2015 se colocó directamente en el cuarto escalón, donde se mantuvo durante dos años, hasta que en 2017 descendió una posición, y en 2018 perdió otra, donde se mantuvo hasta 2021 que subió al cuarto puesto. El año pasado, además de ser elegido el mejor de Latinoamérica,



se colocó en la segunda posición, por delante de los españoles Disfrutar (Barcelona), y de DiverXO (Madrid), que este año han acabado en el segundo y en el tercer puesto, respectivamente.

Era un sueño que la pareja llevaba tiempo queriendo cumplir. Y han trabajado para ello. En 2020, la pandemia aisló muchos nego-

cios de hostelería, que solían recibir un buen número de clientes extranjeros, entre ellos votantes de la lista que elabora la empresa de medios británica William Reed. Y cumplieron con la frase del filósofo inglés Francis Bacon: "Si la montaña no viene a Mahoma, Mahoma irá a la montaña". Martínez y León cruzaron el Atlántico y realizaron una gira por la península Ibérica, donde cocinaron en casas de cocineros

Se matriculó en Derecho y enseguida vio que no era lo suyo. Le aterrizzaba la idea de permanecer encerrado en un despacho. Salió huyendo. A pesar de que no le apasionaba la cocina, leía libros sobre gastronomía. Quería marcharse del país. Ser libre. Y se matriculó en Le Cordon Bleu en Ottawa (Canadá), estudios que continuó en Londres. Con 19 años, la capital británica le abrió los ojos: trabajó en el hotel Ritz,

francesa aunque tímidamente iba introduciendo platos peruanos, como el lomo saltado. Martínez, impresionado por la superioridad de las recetas galas, reconoce que no entendía muy bien la cocina de su país. Regresó a Londres a trabajar al hotel Four Seasons, y ahí volvió a sentir la necesidad de vivir algo nuevo. Se marchó a Asia, recorrió Tailandia, hizo prácticas en el restaurante chino del Four Seasons de

### ÉNTRALE A BAJAR TU PRESIÓN

**1 TÓMALO**

**2 PÓNTELO**

**3 AJÚSTALO**

**4 CHÉCALO**

Chequéala todos los días. Monitoréate ya.



Visita: [BajaTuPresion.com](http://BajaTuPresion.com)

O escanea código para ver más.



amigos y presentaron su propuesta gastronómica: viajaron a Portugal, donde les recibió José Avillez, en Belcanto (Lisboa); en Barcelona, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas les abrieron la cocina de Disfrutar, y en El Puerto de Santa María (Cádiz), Ángel León ejerció de anfitrión en Apniente.

Llegar hasta aquí no ha sido fácil. Para entender la inquietud culinaria de Martínez conviene pararse un momento en su biografía. Su padre es abogado y su madre, arquitecta. Deseaban que su hijo siguiera una trayectoria parecida, pero el chico quería ser skater profesional. Lo intentó, pero sufrió rotura de clavículas.

donde empezó a familiarizarse con los fogones, hasta que le caducó el visado. Decepcionado y de vuelta a Lima, hizo escala en Nueva York, y allí se quedó. Fue a parar al restaurante Lutèce y empezó a cocinar arroces con bogavante, millojas de atún y consomés, tal y como detalla en el libro Central (Phaidon).

Un año y medio más tarde le volvió a caducar el permiso de residencia y tuvo que regresar a su ciudad natal, donde comenzó a trabajar con dos reconocidos cocineros peruanos, Rafael Osterling, que hacía una cocina de fusión asiática, mediterránea y peruana, y Gastón Acurio, que por aquel entonces elaboraba una cocina

Singapur y quedó impresionado por la manera que tenían los chinos de hacer dimsums, algo que a él no se le daba bien. Ahí fue cuando empezó a valorar la tradición culinaria de Perú, que, por otra parte, empezaba a ver allí por donde iba. En Europa vio ollucos, en Estados Unidos encontró quinua, Daniel Boulud hacía ceviche y Raymond Blanc, tiraditos. Volvió para trabajar con Gastón Acurio en Astrid y Gastón, y participó de la apertura de la sucursal madrileña. Otra vez se volvió a sentir un farsante. Hacía cocina peruana en España donde los ingredientes eran limitados. Quiso ir al origen del producto.