



«Más allá de los trofeos y los logros conseguidos por los chefs latinos, hay algo fundamental que han dado a sus países de origen: la autoestima»

JAVIER SANTISO
es profesor de Economía de la
ESADE Business School.
E-mail: javiersantiso@me.com

Los chefs latinos

Los países escandinavos, durante mucho tiempo, han sido considerados referencias mundiales. Finlandia no dejaba de asombrar al mundo liderando las clasificaciones mundiales en materia de educación e innovación. Suecia ostentaba multinacionales ejemplares, mientras los informes de la OCDE destacaban Islandia como una de las economías mejor gestionadas del mundo. La crisis de 2008 alteró mucho de estos espejismos: Nokia dejó de ser un icono inquebrantable, algunas multinacionales suecas dejaron de ser suecas para transformarse en multinacionales chinas e Islandia explotó en pleno vuelo después del colapso de Lehman Brothers en 2008.

Sin embargo, no todo cambia en el mundo. En muchas áreas, los escandinavos siguen siendo líderes. Los últimos rankings de la gastronomía mundial de la revista británica *Restaurant* colocan así en el máximo peldaño a un restaurante escandinavo, el del danés René Redzepi. Sin embargo, lo más llamativo de esta clasificación quizá no esté en el trofeo de Noma, sino en ver cómo se están asomando los chefs latinos. Dentro de los 10 magníficos, aparecen nada menos que cuatro chefs latinos -tres españoles y uno brasileño- goleando o empatando con Francia (un chef), la meca de la *grande cuisine* hasta la fecha. El puesto siete se lo lleva el brasileño Atala. Aparte del de Brasil, se asoman, sin embargo, muchos más chefs latinos. Así, el peruano Gastón Acurio aterrizó en la lista en el puesto cuadragésimo segundo. Este ascenso es testimonio de una transformación importante que se está viviendo en América Latina, y en Perú particularmente, con la emergencia de toda una gastronomía que muestra que también allí se trata de innovación, creatividad empresarial y economía escalable.

El éxito de Gastón Acurio dejó de ser local y testimonial. Sus restaurantes pueblan ahora no sólo las calles de Lima o Bogotá, sino también de Nueva York y de

Madrid. Además del éxito gastronómico, está también el éxito económico y empresarial, con cerca de una veintena de restaurantes abiertos, unos mil empleados directos y muchos más indirectos, una marca país alterada de manera profunda: los extranjeros se precipitan ahora a Perú no sólo para gozar de las ruinas del Machu Pichu, sino también de los muchos restaurantes de primera liga gourmet que han brotado en la capital bajo la estela de Astrid y Gastón, el buque insignia del chef peruano. Más allá de los trofeos y los logros conseguidos por los chefs latinos, hay algo fundamental que han dado y están dando a sus países de origen, algo muy valioso: la autoestima.

Hace poco, el ex presidente Lula visitó España. En uno de sus discursos, habló de su experiencia como gobernante mientras destilaba el sabor hondo de sus años en el Gobierno. Habló de que gobernar ha de hacerse con la cabeza, pero también, y sobre todo, con el corazón. Habló de la emoción, al borde de la lágrima, de entrar en una favela de noche y dar con una casa a oscuras y una mujer dentro cosiendo a duras penas, a luz de una candela, y llevar a esa misma casa la electricidad para dar así el salto del siglo XIX al XXI. Sobre todo habló de lo que considera como el mayor logro de sus años de presidencia: haberle devuelto a los brasileños el orgullo de ser brasileños, haberles devuelto la autoestima.

Algo se está moviendo en América Latina. Por encima de los indicadores económicos y financieros, estamos presenciando cómo muchos países del continente sobresalen en los rankings mundiales, incluso en los menos sospechosos. Después de todo, cómo imaginar que algún día brotarían, desde países invadidos por la pobreza y la desigualdad, chefs y líderes latinos que harían lo obvio: devolverle a sus ciudadanos, a base de innovación empresarial o social, el orgullo de ser lo que son, peruanos o brasileños ::