

PARA LEER 



Mitsuharu 'Micha' Tsunamura, chef de Maido.



VIRGILIO MARTÍNEZ VÉLIZ
CHEF, EMPRESARIO Y CREADOR DEL RESTAURANTE CENTRAL

“La riqueza de la gastronomía colombiana se encuentra en su diversidad de sabores y en la variedad de productos que tienen disponibles para crear nuevos platos”.

80 POR CIENTO
DE MICROCLIMAS DEL MUNDO ESTÁN EN PERÚ, POR LO QUE TIENE VARIEDAD DE PRODUCTOS.

1 PUESTO
QUE OCUPÓ EL RESTAURANTE MAIDO DENTRO DE LOS MEJORES 50 DE LA REGIÓN.

SÍGANOS EN:
www.larepublica.co

Con la entrevista a James Rodríguez acerca de sus próximos negocios.



Maido está en Lima y tiene una propuesta de comida nikkei.

en las tradiciones de cocina, un ejemplo de ello está en la costa colombiana. La comida costeña es impresionante. Además, tienen una gran cantidad de tubérculos, lo que pasa es que todavía no la están usando en la cocina local. Es cuestión de trabajarlos y ponerlos en receta.

¿Cuál cree que es el panorama actual de la gastronomía latina?

Cada país está pensando en cómo ponerle valor a su cocina. Eso empezó en Perú y ahora está expandiéndose por toda América Latina, lo cual va generar que

el continente crezca bastante, ya que la cocina tiene la capacidad de romper cualquier barrera que exista y aumenta el turismo notablemente.

¿Cuáles son las fortalezas de la comida latinoamericana?

La riqueza de la cocina latina está en su megadiversidad. A esa diversidad de insumos se le suma la sazón. Yo siempre he dicho que los latinos tienen salsa, ritmo, sabor y color; por último creo que nuestra mayor riqueza es la unión, que se evidencia en el tema del idioma, que muchas veces no lo apre-

ciamos tanto, pero no existe continente o lugar en el planeta que hable el mismo idioma, ya que uno viaja dos o tres horas y seguimos hablando español. Esto no pasa en Europa.

Denos algunos consejos para las futuras generaciones

Las futuras generaciones que vienen tienen un trabajo muy fuerte no solo a nivel de cocina, sino que tienen que tratar de llevar su propuesta a los restaurantes, ya que deben terminar de consolidar el tema de la sostenibilidad, saber la trazabilidad de cada producto

que usan y tener claro su papel social. Además de esto, tienen que ser muy apasionados, ya que los que vivan enamorados de esto lo reflejarán en sus platos.

¿Cuál cree que es su legado para la gastronomía?

Definitivamente, creo que el legado que le estoy dejando tanto a nivel nacional como internacional es una comida nikkei consolidada, para que siga creciendo por todo el mundo.

PAOLA ANDREA VARGAS RUBIO
pvargas@larepublica.com.co

MODA. SE HARÁ LA GALA VOLAR MÁS ALTO

Nuevo encuentro de diseñadores para ayudar a becarios

BOGOTÁ_ El Hotel W de Bogotá será hoy el lugar en el que se desarrolle la Gala Volar Más Alto, que organiza la universidad Jorge Tadeo Lozano, la cual reunirá diseños y subastas de **María Luisa Ortiz**, **Diego Guarnizo**, y **Juan Pablo Socarrás** con el propósito de ayudar a más de 1.400 becarios de la institución.

La apertura del evento es a las 7:30 p.m. y contará con la presencia de personalidades del mundo académico y del empresarial que fueron invitados por la Fundación para el Desarrollo Universitario de la Jorge Tadeo Lozano que busca mitigar los casos de alumnos que tienen la imposibilidad de costear sus pasajes, de pagar su alimentación, e incluso de

adquirir sus materiales de estudio, lo que “puede llevar a un estudiante a desertar de su carrera y a poner en riesgo su sueño de ser un profesional y construir un proyecto de vida”, señaló la institución académica.

Es por esto que la iniciativa de la Gala Volar Más Alto hace parte de una batería de opciones que buscan recursos para financiar a los jóvenes, y esta es una de las más importantes de todo el calendario.

“En torno a la moda, el diseño y la solidaridad se reunirán más de 120 asistentes, que vivirán una noche inolvidable. De hecho, podrán disfrutar de un performance con 10 modelos luciendo looks de *Ananá Store* y habrá tres looks espe-



LA REPÚBLICA

La ceremonia organizada por la universidad bogotana subastará diseños del colombiano Juan Pablo Socarrás.

ciales donados por **Diego Guarnizo**, **María Luisa Ortiz**, **Juan Pablo Socarrás** y uno de *Ananá* inspirado en la Gala”, explicó la universidad.

Por un lado, la historia de **Guarnizo** es diferente dado que se inició en el campo de la moda como un director de arte para televisión y aún hoy idea vestuarios, aunque trabaja en la compañía *Guarnizo y Lizaralde*.

Por otro lado la obra de **Ortiz** tiene el sello de alta costura que ha dejado su experiencia y su paso por *Les Ecoles de la Chambre Syndicale de la Haute Couture Parisienne*.

El último de la lista es **Juan Pablo Socarrás**, quien busca reflejar en sus diseños la tradición artesanal colombiana en una marca que lleva su nombre.

GABRIEL FORERO OLIVEROS
gforero@larepublica.com.co

LITERATURA

DONDE NADIE ME ESPERE DE BONNETT

Piedad Bonnett, con su particular narrativa, emprende la descripción del viaje que emprende Gabriel, un treintañero que ha “renunciado a la normalidad de la vida para perderse en una dolorosa búsqueda de su lugar en el mundo”. El recorrido del protagonista busca descifrar cuáles han sido los pasos para ser el hombre que es.



PIEDAD BONNETT
ALFAGUARA
PÁGS. 205

LITERATURA

EL ESCÁNDALO DEL SIGLO DE UN NOBEL

Este texto pretende descubrir la parte más periodística de Nobel de literatura, Gabriel García Márquez, quien siempre dejó claro que no quería ser solo recordado por su obra literaria, sino que siempre buscó desenvolver su pasión por la reportería. La edición estuvo a cargo de Cristóbal Pera y el prólogo fu escrito pro Jon Lee Anderson.



GABRIEL GARCÍA M.
RANDOM HOUSE
PÁGS. 353

LITERATURA

TÚ NO MATARÁS DE JULIA NAVARRO

Esta es una “historia absorbente que nos habla sobre la culpa, la venganza, el peso de la conciencia y los fantasmas que nos persiguen y que condicionan nuestras decisiones”, reseña Plaza Janés sobre la obra de Julia Navarro que cuenta la vida de Fernando, un joven editor de un republicano represaliado que deja España.



JULIA NAVARRO
PLAZA JANÉS
PÁGS. 990