

**MÚSICA** ||| Entrevista

El reggae de Don Carlos llega a Lima este sábado • PÁG. 4

**LITERATURA** ||| Desde Bogotá

La obsesión por el mal de Ignacio Padilla • PÁG. 5

# LUCEs

★ LOS FOGONES SE ENCIENDEN PARA PONER EN MARCHA UN PROYECTO QUE BUSCA MEJORAR LA EDUCACIÓN PERUANA ★ ESTA NOCHE, JÓVENES CHEFS DARÁN UNA NOTA EJEMPLAR

## EDUCANDO CON GUSTO

●●● TEXTO Catherine Contreras  
●●● FOTO Musuk Nolte



Una educación de excelencia para todos... El sueño que persigue un grupo de jóvenes que integran la recientemente fundada asociación civil Enseña Perú tendrá un poco de sazón... y esta será especial, pues nueve chefs y un sommelier peruanos se encargarán de darle gusto a la primera actividad oficial de esta organización. Se trata de una cena profunda que contará con el respaldo de las tres primeras personas que ofrecieron su apoyo a esta iniciativa: el chef Gastón Acurio, el ex ministro de Economía y Finanzas Fernando Zavala y la bailarina Vania Masías, quienes apoyan la iniciativa de los fundadores Javier Navarro, Daniella Raffo y Álvaro Henzler. Enlazar gastronomía y educación fue idea de los 18 chicos y chicas que integran Enseña Perú, asociación que busca reclutar a jóvenes talentos recién egresados de las aulas universitarias para que enseñen en escuelas públicas de zonas urbano-marginales. Un primer contacto con Jaime Pesaque, chef del restaurante Mayta, permitió materializar la idea y reunir a destacados chefs comprometidos con el lema de esta cita: "La gastronomía peruana es la primera en el mundo... ahora le toca a la educación". Lo recaudado en esta actividad servirá para lograr que en marzo del 2010, 50 jóvenes ofrezcan una educación de excelencia a estudiantes de 25 colegios de la periferia limeña.

La cena benéfica de esta noche –en el Club Lima Polo– presentará creativos platos de la nueva cocina peruana. El especialista en panificación Renato Peralta ofrecerá bollos: de aceituna, brioche de chicha morada, de pimienta molle, de zapallo loche, entre otros. Marilú Madueño y James Berckemeyer se lucirán con shots de melón con sal de prosciutto, taquitos de atún marinados en sillao y maracuyá, y minipastelitos de choclo con salsa de hongos e hilos de camote. Las entradas estarán a cargo de Hajime Kasuga –tiradito de atún nikkéi y makis variados– y de Virgilio Martínez –salmón al carbón, transparencias de vegetales, melocotón y miso–. Para los platos de fondo, Christian Bravo preparará una crema de hongos de Porcón y pollito crocante con quinua, y Jaime Pesaque servirá su cochinito confitado al vacío con cremoso de ají de pallares, gel de piquillos ahumados y salsa del mismo cochinito al tamarindo. El postre que coronará esta cena es un viaje por los sabores del Perú, diseñado por Iván Kísic y Álvaro Raffo, que incluye una esfera de maracuyá y chocolate blanco con chicha morada, así como un queso helado sobre polvo de chicha sara, miel de huacatay y flor de borraja. El sommelier Giovanni Bisso presentará una selección de vinos Navarro Correas, que incluye espumantes para los piqueos y postre, y variedades chardonnay, syrah y cabernet sauvignon para las entradas y fondos. El final será con pisco mosto verde Italia de Cuatro Gallos. Una noble propuesta [c8]