



EN ESTADOS UNIDOS LO CONSIDERAN UN ARTISTA

El panadero de Las Vegas

■ Con 36 años, Carlos Pereira se ha convertido en el principal proveedor de pan artesanal de los restaurantes y hoteles más importantes de la famosa ciudad que nunca descansa

■ Si algo busca ahora, es que los panaderos peruanos recuperen las recetas del pasado, que apuesten por el pan rústico y que, sobre todo, jamás vuelvan a sentir vergüenza por usar un mandil

ES 1992 Y CARLOS PEREIRA tiene 20 años. Se ha subido a un avión rumbo a Las Vegas con una combinación de miedo y optimismo. No sabe hablar muy bien inglés. Ha dejado el toreo y ha abandonado sus clases de Derecho en la Universidad de San Martín de Porres para irse a estudiar Administración de Casinos en EE.UU. Quiere correrse el riesgo de invertir cuatro años en el extranjero para regresar después y sacar provecho del florecimiento de los tragamonedas en Lima. Así se lo ha prometido a sus papás. Voy, estudio y vuelvo.

Carlos está dispuesto a marcharse, aunque eso signifique perder de vista a Kathia Quirós, la chica del Villa María de la que siempre ha estado enamorado y a la que visitó un día antes de viajar para anunciarle su partida y obsequiarle un anillo de compromiso. Kathia —que en 1992 tenía novio y solo quería a Carlos como amigo— aceptó el regalo sin asustarse. Lo vio como una tierna humorada, como un detalle algo desubicado pero bonito.

Pasados unos meses, balbuceando algo de inglés, Carlos capta que necesita un trabajo de medio tiempo para subsistir en Las Vegas. Su padre le envía dinero, pero no es suficiente. Un amigo le pasa un dato clave: en una panadería necesitan un ayudante. Carlos nunca en su vida ha hecho un pan, pero sospecha que es fácil y, además, los horarios le acomodan. Es ahí cuando acepta el trabajo, ignorando por completo que su vida estaba a punto de cambiar para siempre.

ATRAPADO EN LA COCINA

El vertiginoso ascenso de Carlos ocurrió en pocos meses y años. De ayudante pasó a panadero, de panadero a supervisor. Entró a trabajar a las panaderías de casinos como El Texas Station y el Monte Carlo, y luego al restaurante italiano Il Fornaio. Poco después lo contratan en el Caesars Palace como panadero artesanal.

“Jamás pensé que me involucraría en la masa”, dice Carlos ahora, ya en el 2009, mientras conversamos en uno de los ambientes de

“La levadura es una bacteria, está viva y actúa dentro de la masa. A la masa no hay que maltratarla. A la masa se la respeta”

la Escuela de Panadería Nova, en Salaverry. Ha venido acompañado de su esposa, Kathia Quirós, con quien tiene una historia que bien merecería otra crónica.

Un día de 1995 se la encontró accidentalmente en Las Vegas y, sin pensarlo, le propuso matrimonio. Kathia —dejando de lado su conservadurismo villamariano, creyendo en el destino y recordando el anillo que tres años antes Carlos le había entregado en Lima— aceptó de inmediato. A los tres meses, con solo 23 años cada uno, ya estaban casados. Hoy tienen tres hijos que estudian en el colegio más exclusivo de Las Vegas, y son una pareja feliz, cómplice, sólida. “¿Alguna vez has encontrado a tu esposo con las manos en la masa?”, le bromea a Kathia. “Todos los días”, me responde ella, divertida.

El Caesars Palace apostó por



ENRIQUE CÚNEO



ENRIQUE CÚNEO

2

1) LA ABOGADA Y EL PANADERO. Kathia sonríe todo el tiempo. No le falta motivos. “Estoy casada con uno de los mejores panaderos del mundo. Y mis tres hijos se ponen felices cuando dicen que su papá es panadero”, afirma.

2) ASÍ SE AMASA. Carlos dice que se dio cuenta de que era bueno cuando, trabajando con otros panaderos que habían sido entrenados en lo mismo, vio cómo sus panes despertaban más emoción en la gente que los probaba.

3) LA MULTIPLICACIÓN DE LOS PANES. “En el San Francisco Baking Institute empecé a ver el pan desde otra perspectiva. Yo siento que a través del pan me puedo expresar y decirle algo a las personas”.

4) HIZO MIGAS EN LAS VEGAS. Carlos en su Bon Breads Baking. Solo con talento fue abriendo una puerta tras otra. Esta es parte de su receta: “Si un panadero invierte más tiempo en hacer un pan sin químicos ni mejoradores, con un sabor increíble, y que es elogiado por el público, ese panadero sí va a tener orgullo. El pan rápido no es una buena opción”.



ARCHIVO PERSONAL

3



ARCHIVO PERSONAL

4

“Mi esposo podría caminar por Chacarilla con su traje de panadero sin ningún problema, y yo caminaría a su lado muy orgullosa”

más pintados de Las Vegas, desde el propio Caesars Palace hasta el Bellagio, pasando por el MGM, Mandalay Bay, Eiffel Tower y el Monte Carlo, por mencionar solo lo más graneado de su clientela.

Los gringos —que lo consideran casi un artista— se vuelven lo

Carlos y lo mandó a capacitarse al San Francisco Baking Institute, la mejor escuela de panadería artesanal de América. Su instructor personal, el francés Leonel Vatinet, resultó ser un sensei bastante estricto. Lo entrenó ocho horas diarias durante seis meses. Si Carlos ejecutaba mal un movimiento o si maltrataba la masa sin querer, el francés se enojaba y —juá!— le pegaba en los codos con una tabla de madera. Una vez, harto de ese método, Carlos lo encaró. “Me vuelves a tocar y te pego”, lo amenazó en su inglés masticado. Estaba dispuesto a irse a las manos con ese panadero trastornado. Vatinet lo miró de arriba a abajo y le dijo una frase que hoy Carlos cita textualmente de memoria: “No hay problema. Vamos a pretender, pero no vamos a hacer nada. Haz lo que te dé la gana. Yo engaño a la

escuela y tú al Caesars Palace. Eso sí, el día que salgas de aquí vas a ser un panadero de mierda, como los panaderos americanos”. Carlos se quedó patético. Al verlo tan desconcertado, el maestro —como un ‘Señor Miyagi’ de la panadería— le dio una última chance: “Sin embargo, si controlas tu orgullo, cierras tu bocota y dejas que yo te enseñe, de repente algún día vivirás del pan”. Carlos no volvió a ofrecer resistencia.

LA MASA CON CANTERA

Como bien pronosticó Vatinet, hoy Carlos vive del pan. Y muy bien. En 1999, luego de convertirse en el primer chef panadero que tuvo el Caesars Palace, abrió su propio negocio de pan artesanal: el Bon Breads Baking. Hoy tiene cien empleados, una fábrica inmensa, costosa maquinaria y surte a los restaurantes y casinos

cos con sus panes rústicos, sanos, frescos, hechos de manera natural, sin químicos.

“Desde un inicio nos fue muy bien y seguimos creciendo”, asegura Carlos, mientras juega con una bola de masa que en sus manos parece de plastilina.

Cual si fuese el Gastón Acurio del pan, hoy Carlos quiere, primero, devolverle dignidad al oficio de panadero en el Perú y, segundo, mejorar los estándares de calidad de la panadería local.

“Si ser como Gastón significa ayudar a dignificar la carrera de panadero, entonces sí me gustaría ser como él. No me molesta la comparación, aunque nuestras personalidades son distintas. Pero si puedo hacer algo parecido por la panadería, encantado”.

Carlos cuenta que a su madre y a sus suegros todavía les cuesta admitir la profesión que él eligió.

“En la alta sociedad limeña no conciben que el panadero pueda alternar con alguien de mejor condición. Cuando a mi mamá le preguntan qué hace tu hijo, ella dice: ‘es empresario’. Y si se lo preguntan a mi suegro, dice: ‘es empresario industrial’. Pero yo estoy orgulloso de ser panadero”.

Carlos sostiene que el Gobierno debería regular la venta de pan, apostando por la venta al peso, como ocurre en los supermercados. “Quisiera que aquí se produzca un pan bien balanceado, sabroso, con peso, que no tenga que inflarse”.

Termina la conversación y el panadero de Las Vegas se marcha a almorzar con su esposa. Ambos sueñan con revolucionar la panadería en el Perú. Y después de oír su azarosa y magnífica historia de éxito, no me cabe ninguna duda de que así será. ■