

De cómo un país prefiere un cocinero a un presidente

ELDA CANTÚ / DIEGO SALAZAR

En un país con 80.000 estudiantes de cocina, el personaje más popular no puede ser sino un cocinero. Gastón Acurio es la imagen del «nuevo Perú»: chef y empresario exitoso que ha elevado la cocina peruana a emblema nacional, y nuevo niño mimado de la escena gastronómica internacional. Dueño de unos 40 restaurantes en todo el mundo, Acurio se ha convertido además en un actor político clave y ha sido fundamental a la hora de rehacer el maltrecho orgullo nacional. Por todo ello, su nombre suena fuerte como posible candidato presidencial que hace temblar a la clase política tradicional.

1. Keiko Fujimori y Alan García avanzan, agigantados y sonrientes, sobre una Lima en llamas de la que los ciudadanos huyen espantados. «¿Y ahora quién podrá defendernos?», pregunta el caricaturista Andrés Edery. Es diciembre de 2013 y la escena aparece en las páginas de la revista de fin

de semana del diario más importante del Perú. Aún faltan dos años para las siguientes elecciones presidenciales, pero los políticos están siempre en campaña. Sobre todo en un país que ha pasado de la turbulencia del senderismo en los 80 y los escándalos del fujimorismo a convertirse en uno

Elda Cantú: internacionalista nacida en México. Tiene una maestría en Estudios Latinoamericanos por la New York University. Fue directora del Departamento del Instituto Tecnológico de Monterrey, Campus Santa Catarina. Sus textos han aparecido en *Etiqueta Negra*, *ElMalpensante*, *n+1* y *Harper's*. En 2013, un trabajo suyo quedó entre los diez finalistas al premio FNPI en la categoría crónica y reportaje. Vive en Lima y es editora en Revistas Amauta de Grupo El Comercio.

Diego Salazar: editor, periodista y crítico gastronómico. Es editor asociado de la revista *Etiqueta Negra*. Su trabajo se ha publicado en medios como *Letras Libres*, *El País*, *The Guardian*, *El Malpensante* y *Playboy*. Presidió la organización del Encuentro Internacional Mistura 2013 y es coautor del libro *Perú en boca del mundo* (con Fernando Roca Rey y Marisa Guiulfo, Planeta, Lima, 2011).

Palabras claves: gastronomía, Gastón Acurio, Pachacútec, Marca Perú.

Nota: esta crónica fue realizada con el apoyo de FES Comunicación, <www.fesmedia-latin-america.org>.

de los que más crecen en Latinoamérica (6,1% en 2013). En la esquina inferior izquierda del dibujo de Ederly, una figura despeinada mira de reojo a los políticos amenazantes que se aproximan. Viste una camisa rosada bajo la cual se asoma una camiseta parecida a la de Superman. Excepto que en lugar de una s hay una g. Se trata de Gastón Acurio, tal vez uno de los personajes más conocidos del Perú.

Acurio, a diferencia de Alan García y Keiko Fujimori, jamás ha vivido en el Palacio de Gobierno. Nunca ha postulado a un cargo de elección popular. No tiene tampoco acusaciones por corrupción. No se sabe que pertenezca a ningún partido político, aunque su padre haya sido senador durante más de una década. Acurio es cocinero en un país que no se pone de acuerdo en nada excepto en una sola cosa: que la comida peruana es la mejor del mundo. En una encuesta de 2012, la gastronomía solo fue superada por Machu Picchu como fuente de orgullo nacional. En todo lo demás, el Perú es un país que se contradice y se opone a sí mismo. Un país entre los más conservadores de América Latina, que sintoniza todas las mañanas el noticiero de un hombre que ha sido acusado de pederastia. Un país que en 2011 registró 11 candidatos presidenciales y llevó a la segunda vuelta a un ex-militar golpista con un hermano encarcelado por sitiar una comisaría y a la hija de un ex-presidente que se dio un autogolpe.

Tal vez por ello, Alan García, el que en 1985 fuera el presidente más joven del mundo y el más atractivo de su generación, solo tiene hoy 25.000 seguidores en Facebook. Tal vez por ello, Keiko Fujimori, hija de un ex-presidente latinoamericano que cumple una sentencia en la cárcel, llegó a la segunda vuelta en las últimas elecciones y tiene casi 400.000 fans en Facebook. Tal vez por ello, Gastón Acurio, que a finales de 2013 declaraba a la prensa: «El próximo presidente debe surgir de las fuerzas políticas», tiene casi un millón de seguidores en la red social. La mitad de los votantes que necesitaría si quisiera ser alcalde de la capital. Pero Acurio, dueño de 40 restaurantes que facturan más de 100 millones de dólares –entre ellos, el número 14 del mundo según la lista San Pellegrino–, insiste en que no quiere ser presidente. Y todo el país se lo creería si no fuera porque cuando por primera vez el Foro Económico Mundial viajó a Lima en 2013, él tenía un sitio en la agenda. Y todo el mundo se lo creería si no fuera porque justo cuando está a punto de abrir el más ambicioso de sus restaurantes, también está preparando el discurso que dará unos días antes de la inauguración frente a los más poderosos del mundo en Davos.

Es una noche calurosa, húmeda y pegajosa de enero de 2014 y Acurio está en su cevichería La Mar de Miraflores, un distrito tradicional de Lima donde se encuentran casi todos los

restaurantes importantes de la ciudad. Las cevicherías no suelen abrir de noche, pero hoy es un día especial: es la graduación de la segunda promoción de egresados del programa de camareros de Pachacútec, una escuela que acaba de cumplir diez años y que Acurio patrocina. En el Perú –30 millones de habitantes, 11 en la capital– se estima que hay 80.000 estudiantes de alguna ciencia culinaria. Una consecuencia natural de la expansión del *boom* de la gastronomía, industria que emplea a 400.000 personas en todo el país y genera ingresos por 7.000 millones de dólares cada año. Hasta ahora, todos los chicos inspirados por Acurio –empresario exitoso, conductor de televisión, imagen internacional de un país que por primera vez se ve al espejo con orgullo– querían ser cocineros y abrir su propio restaurante. Pero esta noche hay 18 discípulos suyos que van a graduarse de camareros. Han sido seleccionados entre cientos de postulantes y completado un programa que dura nueve meses. Si no podían pagar la matrícula, no importaba, si habían vivido condiciones difíciles en casa, mejor.

Pachacútec nació como un experimento en medio del desierto. Un instituto vocacional con vista al mar encima de una montaña de arena, patrocina-do por las fundaciones de dos de las empresas más grandes presentes en el país: el BBVA Continental y Telefónica. Con la última, Acurio tiene una

alianza que responde al nombre de *Juntos para transformar*. El chef mira a los chicos, vestidos todos de negro impecable y con sonrisas relucientes, y les recuerda cuán vertiginoso ha sido el ascenso de la cocina peruana en el mundo. Les dice también que en todo este tiempo nadie se había preocupado por el servicio. «Durante mucho tiempo la mayor parte de los aplausos nos los hemos llevado los cocineros», declarará después, con una camiseta amarilla, en su taller, a una reportera de televisión. Escuelas repletas de aspirantes a chefs pero no a camareros. Un potencial futuro de restaurantes de primera con servicio de quinta. Pero Acurio lo tiene claro hace siete años. Para él, el tiempo no se mide con un reloj de cocina. Para él, los plazos no duran lo mismo que un soufflé en el horno. Cuando habla, suele empezar sus oraciones con «hace 15 años, en el Perú» o «dentro de 50 años la comida peruana». Como si fuera un político esbozando un plan quinquenal después de otro.

Esa noche de graduación, en La Mar, Acurio se dirige a esos chicos que a partir de ahora servirán mesas en los mejores restaurantes de la ciudad. Tres de ellos van a cambiar su vida para siempre. Saldrán por primera vez del país para cruzar el Atlántico y trabajar en tres de los mejores restaurantes de España. Serán camareros en Nerúa (una estrella Michelin), Mugaritz (dos estrellas) y Azurmendi (tres estrellas).

Para llegar ahí tuvieron que subir y bajar del arenal, aprender de vinos y cervezas, del modo correcto de acomodar platos y cubiertos, tomar clases de inglés. Familiarizarse con cepas de uva de lugares que jamás han visitado. Ser mozo en Nueva York es una forma de ganar dinero mientras se logran cosas más importantes. En Francia es una suerte de membresía en un club centenario y esnob. En toda Latinoamérica es un oficio visto por encima del hombro; en el Perú, según Acurio, es un modo de sumarse a una cruzada nacional.

En este país donde Acurio ha dicho que los cocineros son soldados al servicio de la cultura, los camareros son el primer frente en la batalla. De la primera promoción de la Escuela de Mozos de Pachacútec salió Brenda Yndigoyen, que entró a la escuela con 17 años y salió para embarcarse rumbo a Galicia, donde estuvo trabajando seis meses en Casa Solla, dueño de una estrella Michelin. En ese primer viaje la acompañó Ignacio Medina, director académico de la Escuela Pachacútec. Medina es un periodista gastronómico español, que divide su vida entre Madrid y Lima desde hace seis años. Un enamorado del Perú, que entrega su tiempo semana a semana para adentrar a estos chicos en los secretos de la alta gastronomía.

Un día de enero, Medina llega a Pachacútec a las ocho de la mañana, luego de atravesar media ciudad du-

rante una hora y veinte, y da la voz de alerta para que sus 16 alumnos (han faltado dos) preparen las mesas para la cata del día. Los chicos tardan y Medina alza la voz con tono paternal: «Esto pasa en un restaurante y estaríais todos en la puta calle». Los chicos apuran el paso y a lo largo de casi cuatro horas aprenden a diferenciar una cerveza seca japonesa, una *strong ale* y una *pale ale* inglesas o una rubia belga. Cuando terminan, se pelean por las botellas vacías, que irán a parar a la pequeña colección que cada uno atesora en casa. Pronto, todos ellos no tendrán más necesidad de coleccionarlas porque las destaparán con frecuencia en restaurantes del Perú y el extranjero.

2. La historia se repite, por ahora, de boca en boca, de reportaje en reportaje: se suponía que Gastón Acurio sería abogado. Su padre, ex-senador y secretario de su partido, así lo quería y por eso lo envió a estudiar Derecho a España. En España, el niño que había crecido rodeado de hermanas y husmeando en los fogones de la casa familiar empezó a descuidar los estudios para experimentar en la cocina y, un poco más tarde, terminó cocinando para otros en Madrid. Hasta que el padre se enteró y, con esa ambición que el hijo heredaría, decidió que se preparara en el mejor lugar posible: en Le Cordon Bleu de París. Parecía entonces que cualquier aspiración más allá de una sartén quedaba descartada para el único

hijo varón del padre. Lo pareció también cuando volvió a Lima junto con Astrid Gutsche, una rubia de ascendencia alemana y francesa de quien se enamoró en la escuela de cocina. La fama llegó a mitad de los años 90 cuando –siendo aún la cocina peruana un secreto puertas adentro, no una bandera que ondear en el extranjero– se convirtieron en estrellas de la gastronomía por televisión. La fortuna llegó cuando, junto con su socio Irzio Pinasco, consolidó su empresa La Macha, en honor de un molusco conocido como *navaja* en España.

Pero Gastón Acurio no es una empresa ni una marca –como el país, que desde hace algunos años es la Marca Perú–, sino algo más. Su éxito, ha escrito Mario Vargas Llosa, no se mide en dinero, «aunque es de justicia decir de él que su talento como empresario y promotor es equivalente al que despliega ante las ollas y los fogones. Su hazaña es social y cultural»¹. La historia se repite por ahora, de boca en boca, de reportaje en reportaje, pero solo Acurio es capaz de resumirla en dos oraciones: «Yo he nacido para ser cocinero. Mi padre quería que fuera político y me entrenó para ser político y de alguna manera lo vengo haciendo desde la cocina». Pero la política del chef no sucede entre bambalinas. Su influencia no viene de la cercanía natural de cocinar para los poderosos, ni de codearse con los tomadores de decisiones que se sientan a su mesa.

Él tiene una agenda. Y dentro de esa agenda, no hay lugar solo para los cocineros, caben también esos camareros que saldrán a pulir copas y a atender mesas en Europa para volver a Lima y «ser agentes del cambio».

En la cabeza de Acurio, la gastronomía es un motor de transformación. Primero fue el tema alrededor del cual se reconstruyeron la identidad y el orgullo nacionales, maltrechos tras décadas de crisis económica y guerra interna contra el terrorismo; ahora es, a su entender, una de las vías para sacar al Perú del subdesarrollo y conseguir que la bonanza económica alcance también a los que menos tienen. Para ello, había que posicionar la gastronomía peruana en el mundo, hacer llegar al extranjero la buena nueva de las maravillas culinarias del país. Y el plan está dando resultados: «Hace diez años, ¿qué cosa era la cocina peruana? Diez años no es nada. Hace diez años, ¿qué éramos en términos de cocineros con algún tipo de reconocimiento internacional? ¿O de platos peruanos que eran universales o de palabras o recetas o productos que eran utilizados fuera, o de cocineros viniendo aquí a formarse?», dice Gastón sentado en la sala de estar de su taller en Barranco. Es en ese esquema donde entran iniciativas como la Escuela de Pachacútec, que cumple siete años educando a cocineros y cama-

1. M. Vargas Llosa: «El sueño del 'chef'» en *El País*, 22/3/2009.

ros en medio de un arenal en una de las zonas más pobres de Lima. En la noche de graduación, subido al improvisado estrado de su cevichería La Mar, Acurio les dice a los 16 muchachos que en breve recibirán su diploma: «Ustedes son la cara de la gastronomía peruana, ustedes son quienes junto a los cocineros deben liderar el cambio en nuestro país. Durante mucho tiempo el servicio ha sido dejado de lado, pero es un elemento indispensable. ¿Cómo vamos a tener una gran cocina si no tenemos quien la sirva? Y servirla es un honor». Los chicos lo miran arrobados, haciendo suya cada una de esas palabras. Convencidos de que si su vida ha podido cambiar de la forma en que ha cambiado en solo nueve meses, Acurio tiene razón y el país puede cambiar en los próximos años, y si así va a ser, será en parte gracias a ellos también. Es una de las virtudes de Acurio que lo emparentan con esa raza exigua de políticos queridos por el pueblo: sus planes, sus visiones, se convierten en nuestros planes y visiones. Sus urgencias, en las nuestras.

3. Gastón Acurio está sentado a la mesa de La Mar, en Lima. Una periodista que ha llegado de Londres prueba una muestra de sus mejores platos: un pescado inmenso que llega de cuerpo entero en una salsa de ajos y condimentos, un arroz estilo chino peruano con verduras y pulpa de cangrejo coronado por una tortilla perfecta de huevos y langostinos. El cocinero ha pasado a saludarlos a ella y a sus

acompañantes. De pronto pide que alguien le acerque su computadora portátil como si pidiera un cubierto extra para la mesa. Es un sábado de mayo de 2013 y frente a una gran fuente de arroz chaufa, Acurio enciende la máquina. No le interesa lo que piensen de su comida. Ese asunto lo tiene resuelto hace más de dos décadas. Lo que quiere es mostrarles un video que ha preparado para su intervención en Mesamérica, una cumbre de gastronomía a la que asistirá en México dentro de unos días. En la pantalla aparecen unos niños en medio de un paisaje árido. Una voz en *off* dialoga con ellos. Hay algo en la música que conmueve. Hay una escuela modesta y un huerto en apariencia modesto. «Sonrisas y frutos del desierto», se titula el video. La presentación está programada para el primer día de Mesamérica, adonde también asistirá René Redzepi, el chef danés que ha sido el mejor del mundo y otra docena de cocineros de su calibre. Cientos de estudiantes de cocina y profesionales de la industria pagarán entre 200 y 400 dólares por escuchar a los mejores cocineros del mundo hablar sobre la biodiversidad y la cocina, demostrar técnicas ultramodernas y discutir el futuro de la industria de la comida cara en un mundo que parece morirse de hambre. El cocinero peruano no tiene planes de dar ni una sola receta. No va a compartir los secretos de su éxito ni a regodearse de los logros de sus restaurantes. En lugar de ello, va a llevar el video que hace unas se-

manas ha mostrado entusiasmado a la periodista extranjera y sus acompañantes tambaleando su computadora entre copas de vino y fuentes de pescado. La idea es simple: cultivar huertos en los colegios más desfavorecidos no solo para que los niños aprendan de nutrición y naturaleza sino también para que, junto con los jubilados de la comunidad, mantengan esos diminutos jardines de los que cosecharán frutos y verduras que después comerán en lugar de comida chatarra. Se trata de una iniciativa piloto en la que ha invertido dinero de su bolsillo con la esperanza de que el Estado vea los resultados y se anime a replicar el modelo. Acurio no es un líder de opiniones sino de ejemplos. No se contenta con decir que algo está mal, sino con demostrar que algo es posible. Y cuando lo hace, su Facebook explota con miles de «Me gusta».

Es posible hacer política alimentaria sin sentarse detrás de un escritorio. Es posible convocar a ministros y burócratas para que gasten fondos públicos en promover la cocina nacional. Es posible salvar al pulpo bebé de la extinción con una rueda de prensa y una cuenta de Facebook. Es posible amalgamar a una industria de egos y autores en torno del interés nacional. Es posible en un país en donde durante décadas no había casi nada de lo que sentirse orgulloso. La cocina no solo es casi 10% del PIB del Perú sino también un asunto de reivindicación. Un modo de cohe-

sionar a un país que tiene que recordarse en la puerta de cada comercio de Miraflores que la discriminación está prohibida, que batalla para recordar que «cholo» no es una mala palabra y que intenta desprenderse de esa verdad decimonónica de que Lima, después de todo, no es el Perú. Pero el Perú hoy ha dejado de ser el sonido de quenas y «El cóndor pasa» en las aceras y se ha convertido en la capital de la gastronomía latinoamericana. Alberga diez de los mejores 20 restaurantes de Latinoamérica según el Latin America's 50 Best Restaurants, incluido el primero, Astrid y Gastón. El buque insignia de Acurio no es solo el mejor restaurante de América Latina, sino el número 14 del mundo según la versión global del mismo galardón. Pero Acurio no pretende quedarse así: «Si hace unos cinco años tú le preguntabas a cualquier periodista importante si pensaba que en algunos años el mejor restaurante del mundo podía estar en Lima, se hubiera matado de risa. Y hoy día cualquiera de esos periodistas piensa que eso es posible». Acurio está próximo a inaugurar el nuevo local de su restaurante principal. Para ello, la Corporación Acurio ha adquirido y restaurado una casa colonial en el distrito de San Isidro, el corazón económico de Lima, el distrito con más pedigrí de la ciudad. En ella se ubicará no solo el restaurante, en realidad dos restaurantes y un bar, sino un taller de investigación, un huerto y salones para eventos. Según el propio Acurio, más

que un restaurante, Casa Moreyra será «una embajada cultural de cara al mundo». Para ello, la Corporación ha invertido seis millones de dólares, lo que convierte a Astrid y Gastón en «el restaurante más caro del Perú».

Pero no se trata solo de que en los restaurantes se coma bien, se trata también del impacto que esos proyectos tienen en la gente común, ya no en los comensales. «Cuando los periodistas de fuera vienen, lo que más les llama la atención es la fuerza del conjunto, cómo todo está entrelazado. No solo comen y van de restaurante en restaurante, ven que el cambio en nuestro país implica a todos. Lo mismo al cocinero que al agricultor o al pescador», prosigue sentado en su taller de Barranco, satisfecho de lo conseguido hasta ahora, pero siempre con la cabeza en lo que vendrá. Con Acurio siempre hay un nuevo proyecto, una nueva idea, un nuevo objetivo. Casi no hay semana en la que el cocinero que se ha convertido en la imagen del empresario exitoso peruano no regale un titular a la prensa. Puede ser el nuevo restaurante que planea abrir en Londres junto con la estrella ascendente de la cocina peruana, Virgilio Martínez; o el nuevo restaurante de carnes para el que se encuentra buscando local; o la universidad gastronómica que planea abrir en un futuro. Son ideas que el cocinero va lanzando, que la prensa recoge con diligencia y que el equipo de la Corporación se encarga de poner en marcha supervisado por Acurio.

Uno de los principales motivos de orgullo de la cocina peruana es la riqueza de su mar, que ha devenido en una exquisita y amplísima gama de preparaciones de pescados y mariscos. Pero la voracidad de los peruanos ha tenido efectos negativos, y Acurio se ha convertido en uno de los impulsores de vedas para diferentes productos marinos. Y ha establecido una alianza con pescadores artesanales de Puerto Pizarro, uno de los principales puertos pesqueros en el norte del país, que se han asociado y ahora venden directamente a los restaurantes de Lima, entre ellos los de la Corporación Acurio. Es un sábado cualquiera en La Mar, el local se encuentra a rebosar; lo habitual cuando uno llega a la puerta del restaurante para solicitar una mesa a la anfitriona es que esta responda: «cuarenta minutos», «una hora», «una hora y cuarto». Una vez a la mesa, los camareros sugieren que uno eche un vistazo a la enorme pizarra cuadrada a la derecha de la cocina, donde se consiguen los pescados que ese día han llegado directo de Puerto Pizarro. Los nombres pueden sonar exóticos para un extranjero, y en muchos casos también lo son para los peruanos, que han privilegiado el consumo de unas pocas especies –lenguado, corvina, cojinova– y recién están aprendiendo a disfrutar de peces como el diablo, la charela, la castañuela, el pejesapo o la cabrilla. Durante mucho tiempo, por ejemplo, se dijo que el mejor ceviche se hacía únicamente

con lenguado. Hay cocineros, como el venerado Javier Wong, que no trabajan con otra variedad. Pero el mar peruano es muchísimo más rico que eso, y Acurio lleva un buen tiempo impulsando campañas para el consumo responsable, el respeto a las tallas mínimas en la pesca o las vedas para especies en peligro.

Su última iniciativa pasa por entablar una relación directa con estos pescadores artesanales de Puerto Pizarro, que día a día envían a Lima lo que el mar les ha ofrecido. Y los cocineros de los restaurantes, ya sea La Mar o Astrid y Gastón u otros locales asociados, se adaptan y ofrecen al comensal los platos que han ideado según el producto que ha entrado ese día. «El objetivo –explica el cocinero– es que en Lima Capital Gastronómica de América los restaurantes de pescado vienen con el nombre del pescador, eso como concepto de marketing internacional. Lo cual lo vuelve mágico, único. Le añade valor a Lima como destino gastronómico». Pero no se queda ahí, eso a su vez implica que «el ceviche sea de una calidad increíble», que el pescador reciba el triple del dinero que recibía antes y que el comensal entienda que es posible comer bien siendo respetuoso con el medioambiente. Para que el público conociera y se hiciera eco de esta iniciativa, la Corporación preparó un video protagonizado por pescadores y cocineros que explicaban su importancia. Acurio posteo el video en su cuenta de Facebook, la

publicación recibió más de 1.000 «me gusta» y fue compartida 324 veces. Acurio posee el altavoz más grande que existe en el país, su palabra se moviliza y rebota con una velocidad y eficacia que ya quisieran para sí los políticos peruanos.

A principios de diciembre de 2013, Acurio concedió una entrevista a Milagros Leiva, una de las periodistas más populares del país. En ella, por primera vez no respondió a la pregunta de si sería candidato con un no rotundo, como había acostumbrado a todos los que, de tanto en tanto, lo animan a postular. Acurio dijo: «Si me preguntas ahora, te diría que no es posible. Hoy día te digo no es posible. Mañana, no sé». Bastó esa insinuación para que las redes sociales se incendiaran y el país entero se preguntara sobre la conveniencia de tener a un cocinero como presidente. Acurio dejó que el alboroto siguiera por unas horas. Pero a la una y media de la tarde del mismo día zanjó la cuestión con un «El próximo presidente requerirá del apoyo de todos para alcanzar el desarrollo definitivo del Perú. Y ese no seré yo. La entrevista es clara» (sic) desde su cuenta de twitter. Pero no era clara. Tan poco clara era que *Caretas*, el principal semanario político del país, ponía al cocinero en portada cuatro días después con un «¿Dijo no?» como titular. Adentro, un artículo firmado por el cocinero llevaba otro titular que se prestaba a la suspicacia: «La receta de Acurio». En él desglosaba las diez ta-

reas pendientes para el progreso del país. Pero, además de sus palabras, la nota iba ilustrada con un retrato de Acurio con la mano izquierda pegada a la cadera y el brazo derecho levantado hacia adelante, con la palma de la mano mirando hacia un lado. Un gesto característico de Fernando Belaúnde, quien fuera presidente en dos ocasiones, de 1963 a 1968 y de 1980 a 1985. Belaúnde era el líder de Acción Popular, el partido en el que militaba el padre de Gastón Acurio. No es el único guiño al ex-presidente Belaúnde que se ha permitido el cocinero. En el librito que acompaña el menú degustación con que la cocina de Astrid y

Gastón se despide del local de Miraflores, uno de los platos se titula «El Perú como doctrina», la expresión con que Belaúnde definía la ideología de su partido. Puede que Acurio insista en que él solo hace política desde la cocina, pero ocurre que la hace tan bien y con tanta atención mediática que la tentación de cambiar su taller de Barranco por el Palacio de Gobierno no solo seguirá ahí sino que irá en aumento. Quizá algún día se decida. No sería el primer *outsider* que compita por la banda presidencial. Tampoco el primero que se la ciña. Veremos entonces si su receta para el éxito es aplicable a todo el país. ☐

revista cidob d'
afers
internacionals

Diciembre 2013

Barcelona

Nueva época Nº 104

CIUDADES Y ESPACIOS URBANOS EN LA POLÍTICA INTERNACIONAL

Coordinado por Robert Kissack

ARTÍCULOS: **Robert Kissack**, Introducción: ciudades y espacios urbanos en la política internacional. **Borja M. Iglesias y David Sánchez**, Ciudadanía informacional: gobernanza inclusiva en la ciudad informal. **Eber Pires Marzulo y Vanessa Marx**, Poder local y crisis global: cambios en la trayectoria de Porto Alegre. **Francisco Carrillo Martín**, ¿Ciudad sin ciudadanos? Mapas coloniales de Puerto Rico. **Rafael Grasa y Javier Sánchez Cano**, Acción internacional y en red de los gobiernos locales: el caso de la ayuda para el desarrollo. **Johannes Frische**, Transformar políticas de informalidad urbana: el caso de la transición tunecina. **Moneyba González Medina**, La europeización urbana a través de la política de cohesión. OTROS ARTÍCULOS: **Roberto Russell y Juan Gabriel Tokatlian**, América Latina y su gran estrategia: entre la aquiescencia y la autonomía. **Marién Durán Cenit**, Intereses, identidades y normas en las operaciones de paz: Ejército español y ONG en Kosovo. RESEÑAS DE LIBROS. LISTADO DE REVISORES 2013.

Revista CIDOB d'Afers Internacionals es una publicación cultural/académica trimestral de relaciones internacionales y desarrollo de la Fundación CIDOB, c/ Elisabets, 12 - 08001 Barcelona, España, Tel. (+34) 93 302 6495. Se edita en formato impreso y digital. Página web: <www.cidob.org/es/publicacions/revistes/revista_cidob_d_afers_internacionals>.