



CANATUR
CÁMARA NACIONAL DE TURISMO DEL PERÚ

BODAS DE ORO 1971 – 2021

CRISIS DE LA GASTRONOMÍA PERUANA GENERADA POR EL COVID 19. MEDIDAS DEL GOBIERNO. SITUACIÓN DEL REACTIVA

DW NOTICIAS

Perú: restaurantes en la quiebra

Virgilio Martínez tiene un restaurante en Lima, y otro en Cuzco, muy popular entre los turistas. Pero la pandemia ha dejado a Perú sin turistas. Y el dueño de los dos restaurantes no tiene ingresos. Su destino representa a todo el sector del país sudamericano.

Afamada gastronomía peruana agoniza en deudas, chefs piden rescate por pandemia del COVID-19

“Una cuarentena larguísima nos va a dejar en rojo y endeudados de todas maneras”, dijo el chef Virgilio Martínez.

El chef Virgilio Martínez, dueño de Central.

Agencia Reuters

Actualizado el 17/02/2021 09:23 a. m.

-
-
-

En un restaurante que durante años estuvo entre los mejores del mundo, apenas una mesa lucía ocupada a fines de enero en medio de un amplio salón rodeado de más de un centenar de especias andinas y variedades de maíz que muestran la rica biodiversidad de Perú.

Ahora el afamado restaurante Central, en el bohemio distrito Barranco de Lima, ha cerrado sus puertas al público por una nueva cuarentena decretada por el gobierno peruano hasta fines de febrero para frenar la feroz segunda ola del coronavirus.

“De repente el restaurante cierra, está claro que entramos en rojo”, dijo el chef Virgilio Martínez, dueño de Central, mientras los cocineros cortan láminas de olluco, oca y mashua, tres tubérculos de los Andes con propiedades curativas.

“Una cuarentena larguísima nos va a dejar en rojo y endeudados de todas maneras”, remarcó el chef.

El restaurante Central fue incluido en el 2015 en el top 5 de la famosa lista The World’s 50 Best Restaurants y se mantuvo entre el cuarto y sexto lugar del ranking hasta el 2019.

La gastronomía es parte de la identidad peruana y un orgullo nacional. En las últimas dos décadas el boom de la cocina local se expandió por el mundo por la gran variedad de sus productos, sabores y platos, con el ceviche -a base de pescado marinado con limón y acompañado de maíz de los Andes- como estrella.

Pero Central, entre los más caros del país, no presenta platos tradicionales sino que hace una puesta en escena de la diversidad, inspirándose en productos ancestrales poco conocidos o redescubiertos por el chef.

A mediados de marzo del 2020 el Gobierno impuso una de las cuarentenas más estrictas de la región, llevando a la economía del país a un “coma inducido” con cierre de fronteras y toques de queda por los altos índices de mortalidad consecuencia de la pandemia.

El chef Martínez tuvo que cerrar su restaurante llamado Mil, ubicado en la turística región de Cusco al lado de los restos arqueológicos de Moray, un lugar considerado como un centro de investigación agrícola de los Incas hace más de 500 años.

“Mil dependía mucho del turismo, los vuelos, del turismo local. Es un desastre lo que pasa en Cusco para nosotros en términos de economía”, contó el chef.

Martínez afirmó que redujo su personal de 120 a 50 personas y se vio obligado a frenar la apertura de restaurantes en Moscú y Tokio.

“Con préstamos en el cuello”

Según la Unión de Gremios de Restaurantes de Perú, de los 200,000 restaurantes que había en el país antes de la pandemia, 70,000 cerraron, llevándose consigo 350,000 puestos de trabajo.

“Las medidas son insuficientes y se requiere un rescate financiero porque las empresas formales de restaurantes van a estar limitados a cumplir con sus obligaciones”, dijo el portavoz del gremio de restaurantes privados, José Luis Silva Martinot.

“Los restaurantes que todavía han podido sobrevivir estaban en muy mala situación y necesitaban que el Gobierno tomara ciertas medidas como reprogramación del préstamo de Reactiva Perú, exoneración del IGV”, refirió el dirigente en referencia al IVA.

Tras la primera dura cuarentena del año pasado, los cocineros tuvieron un respiro en julio cuando el Gobierno permitió la reapertura de restaurantes con un aforo de 40%, pero no todos los empresarios pudieron sobrevivir.

Sin turistas extranjeros y con restricciones, los más prestigiosos restaurantes del país han tenido que afrontar sus deudas sin tener ingresos durante cuatro meses.

“Invertimos US\$ 3 millones en remodelar el local y nos agarró la pandemia con el préstamo en el cuello”, dijo el chef Alfredo Aramburú, dueño del restaurante Cala, en Barranco, con una impresionante vista al ocaso en el Océano Pacífico.

Aramburú afirmó que solo pudo reabrir siete de los 14 locales que posee en el país, y con solo 400 empleados de los 1,400 con los que contaba antes de la llegada del coronavirus.

“Va a ser muy difícil si el Gobierno no da algún tipo de salvataje financiero, yo creo que la mitad de restaurantes quebrará en los próximos 30 días y la otra mitad en los próximos seis meses”, manifestó el cocinero.

Los afamados chefs ahora reparten sus platos de alta cocina por delivery, decorados con exóticas hierbas oriundas, algo que, según dijeron, solo representa hasta un 15% de sus ingresos.

Perú volvió en febrero a imponer una cuarentena en 32 provincias del país con *“riesgo extremo”*, incluyendo Lima y Cusco, pero los contagios están aumentando más rápido, según la entonces ministra de Salud, Pilar Mazzetti, en medio de la aparición de las variantes británica y brasileña del virus.

Los muertos por la enfermedad en Perú suben a un promedio de 200 diarios y las víctimas suman unas 44,000, con una tasa de mortalidad entre las más altas del mundo respecto a su población de 33 millones de habitantes. En tanto, los contagios aumentan casi 7,000 diarios para totalizar más de 1.2 millones de casos.

Portavoces del Gobierno vinculados al sector productivo de turismo no respondieron a los pedidos de comentarios. Pero la semana pasada el ministro de Economía, Waldo Mendoza, anunció un programa de ayuda de S/ 2,000 millones (unos US\$ 555 millones) para las medianas y pequeñas empresas afectadas por las medidas restrictivas.

MEDIDAS DEL GOBIERNO

- ERRADAS
- INSUFICIENTES
- ALEJADAS DE LAS NECESIDADES DEL TURISMO

- Modificación de lo establecido en el artículo 3º del Decreto Supremo de la referencia: Que el tope del crédito recibido no sea hasta 5 millones de soles sino, se incremente como nuevo tope hasta los 12 millones de soles.
- Medianas y grandes empresas turísticas, locomotoras del desarrollo. Impulsan a la pequeña y micro empresa turística.

**“Opinión Técnica de CANATUR y aportes
al Proyecto de Ley de Promoción y
Desarrollo de la Cocina Peruana**

En el **Título I Disposiciones Generales** se precisa en el Artículo 1 que el Objeto de la Ley es: Establecer los lineamientos generales para promocionar y desarrollar la Cocina Peruana y en el Artículo 3 se precisa que dicha Ley tiene como Fin: Difundir, promocionar, desarrollar y posicionar la Cocina Peruana, así como también en el Artículo 4 que se declara de interés nacional la Promoción y el Desarrollo de la Cocina Peruana.

TITULO IV PROMOCIÓN A NIVEL NUTRICIONAL

Cuando pasamos al **Título IV, Promoción a nivel nutricional**, se establece en el Artículo 9 que el Poder Ejecutivo desarrollará una política de alimentación nutritiva y saludable teniendo como protagonistas a los productos oriundos y en los Artículos 10; 11; 12; 13, 14, hace mención expresa a Promoción a nivel de las Regiones, del Estado, a nivel internacional, a crear un Premio Nacional a la Cocina Peruana y a crear un día de la Cocina Peruana. En su Artículo 17 señala lo siguiente en relación a los Restaurantes. *“Encárguese al Poder Ejecutivo la creación de estímulos para el fortalecimiento de las capacidades de los pequeños y medianos restaurantes en tema de cocina, de gestión, de calidad del servicio y de inocuidad”*.

TITULO VII PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DE LA COCINA PERUANA

En el Título VII Protección de los Derechos de la Cocina Peruana se establece en el Artículo 21 crear un Registro de la Cocina Peruana a cargo del Ministerio de Cultura. En el Artículo 22 señala Coordinar con el INDECOPÍ para proteger, formalizar y certificar al Maestro (a) que brinda el servicio culinario y sus prácticas y elaboraciones tradicionales. Finalmente en el Artículo 23 se refiere a la Protección de los Derechos en el ámbito internacional restableciendo que el Estado Peruano desplegará medidas cautelares y de protección a los derechos que nos corresponden como nación milenaria cuna de rico y variado arte culinario, accionando ante los organismos internacionales correspondientes para la protección de los derechos de la Cocina Peruana.



CANATUR
CÁMARA NACIONAL DE TURISMO DEL PERÚ

Eduardo Sevilla Echevarría
Gerente General