



TOSHI

NIKKEI RESTAURANT

LA NUEVA CASA DE TOSHIRO

LAS LECCIONES
DEL ITAMAE MÁS
IMPORTANTE DEL
PERÚ LLEGAN A
TU MESA.

EL CAMINO DE TOSHI

TOSHIRO DISEÑÓ LA RUTA QUE SEGUIRÁ LA COCINA NIKKEI EN LOS PRÓXIMOS AÑOS



Toshiro diseñó la ruta que seguirá la cocina nikkei en los próximos años.

El espíritu de la cocina nikkei de los últimos 40 años puede resumirse en cinco letras: Toshi. Así se hizo conocido el itamae por excelencia del Perú y así lo llamaban cariñosamente sus familiares, amigos, discípulos y hasta quienes lo conocimos de niños por sus famosos comerciales: una vez, en uno de sus tantos viajes por el Perú, Toshiro descubrió en un pueblo alejado una bodega llamada Toshi en honor a él. Desde que llegó a nuestro país, en 1974, hasta el último momento de su vida, Toshiro Konishi viajó por los lugares más diversos del país y del mundo –abrió restaurantes en Colombia y las Islas Maldivas– con el objetivo de encontrar insumos nativos para concebir nuevas propuestas de cocina.

Toshi fue el último espacio en el que Toshiro puso en práctica, con



Toshiro, recién llegado a Perú, en la barra del Matsuei.

plena madurez, ese largo trabajo de experimentación e investigación: "Toshi es mi nuevo laboratorio. Aquí vuelco mi experiencia peruana de cuatro décadas junto con mis conocimientos de cocina japonesa", dijo en una entrevista. En nuestros fogones, y junto a un grupo de cocineros con experiencia internacional, Toshiro diseñó la ruta que seguirá la cocina nikkei en los próximos años.

Somos conscientes de que su memoria nos exige llevar a cabo una tarea fundamental: mantener vivo el legado de nuestro itamae y difundir una de sus lecciones cardinales: que lo más importante en un plato es el sabor auténtico de los insumos. Para Toshiro era inconcebible un plato que tuviera medio milímetro de atún y tres centímetros de salsa, pues ésta solo opaca la frescura del pescado.

En nuestros fogones, y junto a un grupo de cocineros con experiencia internacional, Toshiro diseñó la ruta que seguirá la cocina nikkei en los próximos años.

Toshiro probó y aprobó todas las creaciones que salieron de nuestra cocina. Cada una de ellas recoge su filosofía y su manera de sentir el arte culinario, y por eso los nuevos platos que salgan de nuestro laboratorio incluirán una pregunta esencial en su preparación: ¿qué sabor hubiera resaltado Toshiro? Michiko Aoki, destacada escultora japonesa, esposa de Toshiro y fuente de inspiración de los platos más icónicos de nuestro itamae, nos ayuda a ultimar detalles y a continuar su legado. En la barra y en la cocina, Michiko es la responsable del control de calidad. Ha convocado a exigentes sibaritas de la colonia japonesa y a rigurosos amigos de Toshiro para que nos den su opinión y consejos.

El espíritu de la cocina nikkei peruana de los últimos 40 años puede resumirse en cinco letras: Toshi.

Otra de nuestras misiones es plasmar el genio creativo de Toshiro en un libro de cocina. Su manera de trabajar con los insumos hizo que para él cocinar fuera un arte muy instintivo y experimental, en el que no era necesario tener un recetario a la mano.

Toshiro dejó apenas una serie de apuntes de cocina muy básicos en papeles dispersos que hoy atesora nuestro jefe de cocina Santiny de los Santos. Michiko y su hija, Taeya Konishi, han emprendido un viaje a Japón para dejar los últimos restos del itamae en su lugar de origen y traer de vuelta las recetas familiares entre las que creció Toshiro, quien perteneció a la cuarta generación de una dinastía dedicada a la cocina Kaiseki (el equivalente francés de la alta cocina francesa).

Por último, hemos puesto el legado de Toshiro a buen recaudo: su discípulo Santiny de los Santos lidera nuestra cocina y pone en práctica las lecciones que le dio nuestro itamae durante más de 18 años. En Toshi, él y un grupo de chefs que cocinaron al lado de Toshiro, recorren semanalmente los mercados y terminales pesqueros, investigan, descubren y prueban diferentes ingredientes, como la arracacha o el limón japonés (yuzu), para darle vida a nuevas combinaciones.

Bien lo dijo nuestro querido itamae: "no basta con mirar y leer un libro, hay que viajar, probar y vivir la experiencia de cerca".

SANTINY DE LOS SANTOS

EL HEREDERO DE TOSHIRO



Toshiro Konishi y Santiny de los Santos, maestro y discípulo, estuvieron juntos por más de 18 años. Abrieron varios restaurantes dentro y fuera del país, pero Toshi fue el último lugar en el que cocinaron nuevas ideas. En esta entrevista, nuestro actual jefe de cocina y principal guardián de su legado, habla sobre las enseñanzas que le dejó nuestro itamae.

± ¿Cómo empieza tu historia con Toshiro?

A los 19 años vine de Chimbote a Lima buscando un trabajo, y la primera oportunidad que tuve fue en Toshiro's Sushi Bar. Recuerdo que Toshiro me incorporó a su equipo retándome con una frase en español no muy clara, que fue más o menos así: "Si tú aguantando una semana de prueba, tú pudiendo quedar". Durante esa semana, Toshiro puso a prueba mi carácter y trató a toda costa de que renunciara.

± ¿Qué enseñanzas te ha dejado?

Que lo primero que debe hacer un cocinero es investigar los insumos que son útiles para cada temporada. Él me decía que el mercado debía ser mi segunda casa y que la primera tarea al viajar al extranjero era visitar todos los que

me fueran posibles. Cuando estuve en las Islas Maldivas, Colombia y Chile lo primero que hice fue ir al mercado. ¿Por qué? Porque solo ahí se puede descubrir la inmensa variedad de insumos que tiene una ciudad.

± ¿Cuál fue la primera gran lección de cocina que te dio Toshiro?

Una vez Toshiro me trajo tres pescados iguales, del mismo kilaje, pero que habían sido capturados de manera distinta: uno había sido pescado con malla, otro con bomba y otro con pinta o cordel. Los puso sobre la mesa y me pidió que reconociera cómo habían sido capturados. Ese día aprendí que el tipo de pesca influye en el sabor del pescado. El pescado con pinta es el mejor.

± ¿También te enseñó a identificar la frescura de los pescados?

Sí. Yo creía que bastaba con fijarse en los ojos. Si los tenía ligeramente sobresalidos y con las córneas transparentes,

entonces estaba fresco. Pero Toshiro me enseñó que el color y la textura son las características principales. Tienes que tocar el lomo del pescado, desde la aleta hacia abajo, casi una cuarta, y comprobar que la textura sea como la carne del ser humano. Presionas al pescado, y si la piel se hunde y se levanta enseguida, es fresco.

± ¿Cómo continuarán con su legado?

Manteniendo los platos que él ha creado y las técnicas que él nos ha enseñado. Renovaremos la carta sin perder su esencia y filosofía. Respetaremos el tamaño y temporada adecuados de los insumos para crear platos saludables y perfectos, en los que se reconozca el sabor de los ingredientes. De Toshiro he aprendido que todo en la vida tiene una base y que si realmente quieres saber de cocina no debes dejar de investigar.



LA NUEVA CASA DE TOSHIRO:

LO MEJOR DE LA COCINA NIKKEI EN PATIO PANORAMA

En el último tramo de su vida, Toshiro nos confesó su mayor deseo: "No quiero irme de este mundo sin dejarle una enseñanza a los cocineros del Perú". Quizás por esa razón, desde que emigró a las costas peruanas, nos enseñó el valor de los insumos y a dialogar con las materias primas. En Toshi Patio Panorama somos conscientes de ello, por eso hemos cuidado cada detalle para que su legado llegue a tu mesa sin distorsiones. El objetivo: que puedas disfrutar de una experiencia saludable y estimulante.

Para empezar, ningún plato sale de nuestra cocina sin la aprobación de Michiko Aoki, esposa y consejera de nuestro querido itamae. En segundo lugar, todo nuestro personal recibe la capacitación constante de nuestro jefe de cocina y mano derecha de Toshiro, Santiny de lo Santos. Y por último, nos hemos preocupado por reunir un grupo de cocineros capacitados y conocedores de la cocina japonesa y la filosofía de Toshiro. Rafael Agurto, nuestro jefe de barra fría; Lucio Almirón, jefe de calientes; y Anibal Almirón, jefe de tempuras, se perfeccionaron como cocineros gracias a las enseñanzas que nuestro maestro les compartió por más de 10 años.

Otro de los elementos clave fue la construcción de una atmósfera que rinde homenaje a nuestro itamae. Por eso, la arquitectura y el diseño del restaurante estuvieron a cargo del estudio Palacio



En Toshi Panorama queremos que disfrutes una experiencia saludable y estimulante.



Arquitectos y la arquitecta e hija de Toshiro, Taeya Konishi, quien siempre tuvo en mente un propósito: "crear un espacio simple pero impactante, igual que la comida de mi padre, sin muchas pretensiones pero de un gran sabor". Por eso, cada elemento es importante dentro de este engranaje, desde el menaje con reminiscencias orientales creado por la ceramista Sonia Céspedes hasta las esculturas que embellecen el restaurante: un conjunto de piedras redondas talladas por la también escultora Michiko Aoki, y que son parte de su muestra "Un solo sinfín".

LOS 5 MANDAMIENTOS DE TOSHI

TENEMOS UNA SERIE DE VALORES ESENCIALES E INALTERABLES ACORDE A LOS MEJORES ESTÁNDARES DE LA COCINA CONTEMPORÁNEA. ESTOS SON NUESTROS MANDAMIENTOS:

1

No usaremos insumos que no sean de la más alta calidad

Los insumos son el ingrediente más importante en la cocina de Toshi. Contamos con excelentes proveedores y siempre evaluamos la frescura, el sabor, el valor nutritivo, la apariencia y la temporada del año en la que los ad-

quirimos. Nuestro itamae investigó durante 40 años las materias primas de Perú, nuestra tarea es continuar ese legado cada día.

2

No pondremos en riesgo el bienestar animal

Antes de que cualquier carne ingrese a nuestra cocina, investigamos la proceden-

cia y crianza del animal. Tenemos un cuidado especial con los insumos marinos: solo ofrecemos los pescados y mariscos adultos de la temporada. En eso somos expertos: Toshiro fue el profesor de los pescadores y compartió con ellos sus conocimientos para no deprestar lo que el mar nos ofrece. "Siempre les repito que tengan cuidado con las algas; si las deprestan, los peces no van a tener donde

desovar", aconsejaba. Por ello no te sorprendas si no ofrecemos Foie gras o si algunos días no encuentras tus mariscos favoritos. Trabajamos con lo que la naturaleza nos da y estamos comprometidos a cuidarla.

3

No elaboraremos platos que no sean saludables

"Todo buen chef debe saber cómo limpiar desde unas conchas de abanico hasta un tomate", recalaba Toshi. Por eso no solo buscamos el matrimonio de sabores sino también la más saludable combinación e higiene en cada uno de nuestros platos. Queremos ofrecerles una experiencia beneficiosa e impecable. Nuestro equipo de cocina ha asimilado las más adecuadas técnicas de corte y limpieza de los insumos.

4

No dejaremos de lado ningún detalle

Tenemos una obsesión: perfeccionar cada día nuestro trabajo. Por eso ofrecemos el servicio "omakase", hecho a tu medida. Nos esforzamos por crear un excelente ambiente para que todos los miembros del equipo

puedan elevar su servicio al más alto nivel. Promovemos la capacitación continua, la creatividad colectiva y el diálogo con el cliente porque somos conscientes de que todos tienen algo bueno que aportar.

5

No somos cocineros sino investigadores

Estamos convencidos de que para

explotar al máximo el sabor de cualquier ingrediente, primero debemos conocer su historia. Conseguir un sabor auténtico y original es el objetivo más importante en nuestro proceso de invención. El equipo de Toshi tiene una filosofía de cocina: viajar lo más que se pueda, visitar frecuentemente los mercados del Perú y el mundo, investigar sobre los distintos insumos que existen en nuestro país y experimentar todas las posibilidades hasta dar con la mejor combinación.



UN LEGADO PARA SABOREAR:

LA CULTURA JAPONESA EN EL PERÚ

Alguna vez, en una entrevista, el chef Pedro Miguel Schiaffino contó que fue invitado a recorrer Japón para conocer de cerca su gastronomía. Schiaffino se sorprendió al encontrar en Kioto, por ejemplo, restaurantes de más de 400 o 500 años. La cultura japonesa tiene raíces profundas y tradiciones muy complejas, y los procesos migratorios de este siglo han ayudado a que esas raíces y esas tradiciones se acerquen a nosotros.

Es realmente impresionante el aporte que dicha cultura ha brindado a las artes peruanas. Nombres como los de Tilsa Tsuchiya o José Watanabe representan puntos inigualables de excelencia en los terrenos de las artes visuales y la literatura, respectivamente. Sus obras son expresiones notables de una cultura nikkei que ha sabido tender un puente magnífico entre Japón y Perú, enriqueciendo así nuestra mirada del mundo y de la vida.

Una legión de imágenes

Son muchos -y muy buenos- los artistas plásticos peruanos de origen japonés. Podemos mencionar, entre los más destacados, a Michiko Aoki, notable escultora y esposa de Toshiro, a Venancio Shinki y sus figuras poéticas; Carlos Runcie Tanaka y sus conmovedoras y profundas instalaciones a base de cerámica; Eduardo Tokeshi y su versatilidad y brillantez para el dibujo; Haroldo Higa y su admirable imaginación; Jaime Higa y su humor saludable y desenfadado; y también a Aldo Shiroma; Sandra Nakamura; Jorge Miyagui; Kareen Nishimura...

TILSA TSUCHIYA (1928-1984)

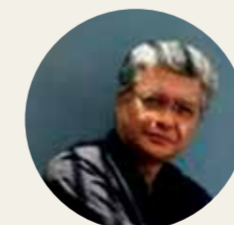


Hija de un médico japonés que llegó al Perú para apoyar a la gente de la colonia, y de una peruana de orígenes chinos y andinos, Tilsa es considerada hoy una de las figuras centrales de las artes plásticas peruanas. Su obra luce rasgos de reminiscencias precolombinas imbuidos en atmósferas delicadas y contenidas, muy al estilo oriental. La obra de Tilsa nos enseña, entre otras cosas, que la sensualidad y la ternura pueden convivir con la extrañeza y el misterio.

Literatura Nikkei

Quizá no tan nutrido como el contingente plástico, el conjunto de escritores peruanos de origen japonés es diverso y de muy alta calidad. Augusto Higa es un novelista maduro y de mirada muy particular y honda; Fernando Iwasaki es autor de un puñado de novelas y de varios libros de cuentos de gran frescura y humor; también están Nicolás Matayoshi; Doris Moromisato; o Carlos Yushimito, quien en 2010 fue considerado por la prestigiosa revista Granta como uno de los 22 mejores escritores en español menores de 35 años.

JOSÉ WATANABE (1945-2007)



Considerado uno de los poetas de lengua castellana más importantes de las últimas décadas, José Watanabe fue hijo de una pareja de campesinos del norte del Perú. Su padre fue un inmigrante japonés que lo introdujo en la rica tradición literaria nipona, y Watanabe creció marcado por una visión del mundo en la que la naturaleza, las costumbres andinas y el arte se dan la mano. Su poesía de madurez asimila también el legado de Occidente, y es un testimonio inigualable de belleza y profundidad.



MARES DE ORIENTE

La historia detrás de la vajilla de Toshi diseñada exclusivamente por la ceramista Sonia Céspedes

Considerada una de las ceramistas más importantes de nuestro país, Sonia es miembro honoraria de las Asociaciones de Ceramistas Vicus y Huari, y sus trabajos con materias primas en comunidades alfareras de Cusco, se han expuesto en Estados Unidos, China, México, Guatemala y Honduras. Una de sus colecciones más recientes, trabajada con esmaltes de cristales en temperaturas superiores a 1,250°C, se luce exclusivamente en nuestro restaurante. Junto a Toshiro, Sonia diseñó con detenimiento una serie de vajillas inspiradas en las piedras del oriente y sus mares: "Conversar con Toshiro fue como estar remitiéndome a clases de ergonomía. Mientras afinábamos cada vajilla, me di cuenta que los dos hablábamos el mismo lenguaje: le prestamos mucha atención a los detalles para crear piezas de arte únicas y funcionales", cuenta Sonia.



MICHIKO AOKI

PIEDRAS QUE HABLAN

"Mis esculturas descubren otra dimensión". Así define su obra Michiko Aoki, esposa de Toshiro Konishi, y una de las más destacadas escultoras en Perú. Llegó de Japón en 1979 tras estudiar pintura y dibujo en el mítico taller Yusuke Hara en Tokio. Michiko nutrió su técnica en Lima, dónde se dedicó a la creación de piezas de arte monumentales con piedras de Huamanga, mármol y alabastro, muchas de ellas de dos toneladas de peso. Sus obras, que evocan formas de la naturaleza japonesa y peruana, fueron premiadas en importantes concursos nacionales de escultura y expuestas en Tokio, Washington, Madrid, Buenos Aires y Madrid.



5 INGREDIENTES

PARA UNA EXPERIENCIA EXQUISITA



1

LLÉVANOS CONTIGO

Tú los pides, nosotros te los preparamos. Si tienes una reunión en casa o en la oficina, o simplemente se te apetece un almuerzo delicioso un domingo en pijama, llámanos, haz tu orden y pasa a recogerla.

2

TU PROPIO TOSHI

Separa nuestros dos salones privados para 8 y 24 personas, sin costo alguno, y vive una experiencia feliz y sabrosa entre familiares y buenos amigos.

Si quieres más información escríbenos a reservas.panorama@toshiinikkei.com o llámanos al 370 08 27.

3

VIERNES MÚSICA EN VIVO DE 20 A 22 HRS

Siempre es una buena opción tener un momento de calma después de una intensa semana de trabajo. Por eso, todos los viernes, de 6pm a 8pm, acompañamos tu cena y estimulamos todos tus sentidos con un relajante y divertido repertorio de música en vivo.

4

LOS LUNES, EL SEGUNDO CHILCANO CORRE POR NUESTRA CUENTA.

DE 18 A 20 HRS

La semana hay que cortarla ni bien empieza. Por eso, los lunes parecen miércoles en Toshi. Ven y disfruta nuestro 2x1 en chilcanos de 6pm a 8pm. Kampai.



5

OPCIONES PARA COMER SANO Y RICO

En Toshi, el sabor no está reñido con la salud. Por eso, tenemos una sabrosa variedad de ensaladas y jugos naturales para recargar energías luego de una larga jornada en la oficina o una extenuante sesión en el gimnasio. Pregunata por nuestras opciones del día.