

La reina del banquete

► Deleita con su sazón a mandatarios y reyes. Su secreto: 45 años de experiencia

Arisbeth Araujo

Es vocera de las tradiciones culinarias peruanas y sus banquetes son leyenda, sinónimo de elegancia y exquisitez, en toda Lima.

Marisa Guiulfo comenzó en los 70; sin embargo, su gusto por la cocina se gestó lejos de su tierra.

“Tenía 18 años cuando llegué a San Francisco y me topé con un grupo de aficionados a la gastronomía... ellos me metieron la cosquillita de aprender sobre mi cocina porque siempre me preguntaban acerca de ella. Así comenzó mi historia”, narra Guiulfo.

Mientras dirige en tono cortante y duro a su equipo, para presentar las dulces creaciones con las que espera deleitar a Mario Vargas Llosa y Felipe Calderón, la peruana recuerda sus pinitos.

Apoyada en toda clase de literatura gastronómica –libros, revistas, periódicos– preparaba al-

gunas recetas clásicas de la cocina peruana para sus amigos.

Al regresar a su tierra, en 1970, con 22 años, tres hijos que alimentar y haciendo frente a una pequeña crisis financiera, decidió cocinar para pequeños eventos de máximo 12 personas.

“Un buen día alguien me ofrece un banquete para mil personas. Decidí tomarlo y demostrar que la cocina peruana es igualmente buena que la francesa”, cuenta con una sonrisa.

La gastronomía pasó entonces de ser un simple pasatiempo o salvavidas de apuros monetarios a convertirse en el eje central de esta aguerrida mujer, cocinera profesional y diseñadora de eventos.

“Qué puedo decir, estudiaba cada vez más y me metía a cursos, pero no sólo de cocina, también de diseño y moda en banquetes para poder transmitir todo lo que la cocina representa y poner el nombre de mi país en lo más alto”, dice segura de lograrlo.

Los cocineros peruanos la reconocen como una de las grandes promotoras de su gastronomía, pues 45 años detrás de los fogones no se dicen fácil.

“Mi lema es: primero bate y muele y luego haz espumas. La cocina tradicional está llena de misterios y tradiciones”.

Hace patria

Ella ha puesto en alto el nombre de Perú.

- Desde 1997 es asesora gastronómica del afamado restaurante La Bonbonniere
- En 1992 expone de cocina peruana en Expo Gourmet, Argentina
- En 1994 habla sobre la gastronomía de su país en Expo Gourmand, Chile
- En 1994 da una ponencia en March of Dimes, Miami
- En 1996 lleva la culinaria de su patria a Rio Fashion Gourmet, Brasil
- En 1997 realiza el Festival de Gastronomía Peruana en Naciones Unidas durante un mes
- De 2000 a la fecha es encargada de los banquetes para mandatarios y reyes que visitan Perú
- En 2007 escribe el libro “Perú Mucho Gusto”
- En 2011 publica “Los Postres Peruanos” y clausura, junto a otros peruanos, Madrid Fusión



Cortesía Marisa Guiulfo

Sabías que...

Marisa reprodujo en México, durante la cena en honor a Mario Vargas Llosa realizada en el Palacio de Correos el pasado 5 de marzo, la mesa de dulces peruanos que montó para la clausura de Madrid Fusión.

