

Jorge Balerdi Arrarte

---

# Restaurantes limeños del *boom* gastronómico

---

Arquitectura e identidad



**EDITORIAL UPC**  
Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas



Jorge Balerdi Arrarte

---

# Restaurantes limeños del *boom* gastronómico

---

Arquitectura e identidad

**EDITORIAL UPC**  
Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas



© Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)

Autor: Jorge Balerdi Arrarte  
Edición: Luisa Fernanda Arris  
Corrección de estilo: Claudia Prieto Requejo  
Diseño de cubierta y diagramación: Dickson Cruz Yactayo  
Foto de portada y autor: Keiko Balerdi

Editado por:  
Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas S. A. C.  
Av. Alonso de Molina 1611, Lima 33 (Perú)  
Teléfono: 313-3333  
www.upc.edu.pe  
Primera edición: junio de 2021  
Versión *e-book*: junio de 2021

**Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)**

**Biblioteca**

Jorge Balerdi Arrarte  
*Restaurantes limeños del boom gastronómico. Arquitectura e identidad*

Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), 2021  
ISBN de la versión *e-book* PDF: 978-612-318-336-3

RESTAURANTES, ARQUITECTURA, DISEÑO ARQUITECTÓNICO, ARQUITECTURA DE INTERIORES, DECORACIÓN DE INTERIORES, LIMA (LIMA, PERÚ)  
725.71 BALE

DOI: <http://dx.doi.org/10.19083/978-612-318-335-6>

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú n.º 2021-06034

La publicación fue sometida al proceso de arbitraje o revisión de pares antes de su divulgación.

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso previo, por escrito, de la editorial.

El contenido de este libro es responsabilidad del autor y no refleja necesariamente la opinión de los editores.

# ÍNDICE

<b>Prólogo</b>	<b>6</b>
<b>Introducción</b>	<b>9</b>
<hr/>	
<b>Capítulo 1. Bases para entender la arquitectura de los restaurantes limeños</b>	<b>13</b>
1.1 Multietnicidad cultural y gastronómica en Lima	13
1.1.1 El <i>boom</i> gastronómico peruano	15
1.1.2 La restauración en Lima actual	17
1.1.3 Marcos de referencia	18
1.1.4 La gastronomía y el restaurante	21
1.1.5 Formatos según categoría y temporalidad	25
1.1.6 Cultura y arquitectura	27
1.1.7 Globalización y multiculturalidad	29
1.1.8 Local, global y <i>glocal</i>	30
1.1.9 Estilos de vida: hedonismo y entretenimiento	31
1.1.10 Memoria y posmodernidad	33
1.1.11 Lima Moderna	35
1.2 Identidad	36
1.2.1 Noción de identidad	36
1.2.2 Identidad en la arquitectura	37
1.2.3 Identidad en la arquitectura peruana	39
1.2.4 Identidad en la arquitectura limeña	43
1.2.5 Arquitectura gastronómica con identidad a nivel mundial	46
1.2.6 Resistencias locales a tendencias globales	53
<hr/>	
<b>Capítulo 2. Los restaurantes limeños</b>	<b>60</b>
2.1 Aspectos formales analizados	60
2.1.1 Forma material	60
2.1.2 Forma simbólica	78
2.1.3 Universo, muestra y criterios de clasificación	90

2.2 Aplicación	100
2.2.1 Restaurante Astrid & Gastón	100
2.2.2 Restaurante Brujas de Cachiche	106
2.2.3 Restaurante Huaca Pucllana	112
2.2.4 Restaurante Panchita	118
2.2.5 Restaurante Paseo Colón	124
2.2.6 Restaurante Picas	130
2.2.7 Restaurante Señorío de Sulco	136
2.2.8 Restaurante Tío Mario	142
<hr/>	
<b>Capítulo 3. Resultados, conclusiones y recomendaciones</b>	<b>148</b>
3.1 Resultados	148
3.2 Conclusiones	151
3.3 Recomendaciones	152
<hr/>	
<b>Glosario</b>	<b>154</b>
<b>Referencias</b>	<b>158</b>

---

# PRÓLOGO

Conocí al arquitecto Jorge Balerdi Arrarte a inicios de 1990, que bien se podría definir como el comienzo de este milenio: un periodo de quiebre en la historia de la gastronomía en el Perú. Se abrieron las importaciones (*mirabile dictu!*) después de la época oscura de la hiperinflación, en la cual una joven pareja de emprendedores gastronómicos (tenutarios de una pequeña *trattoria* en Miraflores) tuvo que recurrir al mercado negro, o incluso al “maleteo”, para conseguir ollas y vajillas —por no decir equipamiento pesado o hasta aceite para freír—, u obtener el flujo energético (constantemente interrumpido por los apagones) para las refrigeradoras, cuyo aislamiento en ese entonces era de tecnopor. Luego de la relativa pacificación por la inesperada derrota del terrorismo, que penetró con bombas asesinas hasta el corazón de los barrios más antiguos de nuestra capital, empezó una etapa de gran renovación de energías y de esperanza colectiva.

Qué maravilla encontrarse con un arquitecto *bottoms-up* ‘de piso a techo’, simpático y profesional “a toda cancha”, dispuesto a escuchar y perdonar mi inclinación por un interiorismo *bricoleur*, y que se basa en el producto, en la comodidad del comensal y en la mejor relación calidad-precio del equipamiento para lograrlo. Los restauranteros comenzábamos a explorar la posibilidad de democratizar las cocinas abriendo y mostrando sus procesos al público. Aparte de algunos pretenciosos megaproyectos, la arquitectura de restaurantes se concentraba, sobre todo, en la remodelación de estructuras preexistentes, residencias en barrios elegantes o antiguos locales comerciales en una céntrica calle mirafloresina, como en mi caso.

¡Ahí estaba Balerdi! Con las medidas y especificaciones de los equipos y los manuales memorizados, con una seria experiencia en las ergonomías y los flujos antes de comenzar a hablar de la *sovrastruttura*, del diseño de la fachada y de todo lo demás. ¡Música para los oídos del restaurantero! El resto es como “el queso sobre los *maccheroni*”, la parte divertida para el cliente (en especial uno como yo, que gusta sobremanera de capturar a los arquitectos para discutir sobre Bramante, Pei o Borromini, o el hecho de que recién llegaron tubos redondos para los ductos de ventilación...). Es un arte/ciencia que apasiona, que te envuelve y te ayuda a vivir, pero, a la vez, tan técnico para un profesional como Jorge, quien enseña como catedrático en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC) desde décadas atrás. Con eso no quiero decir que un buen arquitecto de restaurantes deba ser más ingeniero que artista, pero créanme que el restaurantero serio primero tiene que enfrentar la relojería, las tediosas limitaciones regulativas y la factibilidad del negocio para luego desarrollar la estética del concepto arquitectónico de la mano de un experto. En la actualidad, este enfoque se da por descontado, pero su historia ha sido escrita por él en primera línea desde momentos en que comenzaban a implementarse los rudimentales sistemas de facturación cibernética e, inclusive, el diseño digital en arquitectura.

Establecimos, en ese entonces, llenos de esa energía esperanzadora, una relación profesional y amical que perdura hasta ahora: no se lo cuenten a nadie, pero en plena pandemia —*hélas*— y en el más dramático aislamiento ¡estamos colaborando en proyectar una pequeña pizzería! ¡Salto al vacío quizá, pero recemos a Dionisio! Me cabe una remota sospecha: que me hayan ofrecido escribir estas líneas introductorias al esmerado estudio que aquí se ofrece como recompensa por obligarlo a resolver los infaltables dilemas arquitectónicos a los que este humilde cliente lo ha sometido en el pasado, con tantos croquis ilegibles... ¡ja, ja!

Eran tiempos difíciles, como decía, pero nada comparable con la casi absoluta parálisis que la restauración *in dining* atraviesa actualmente con la pandemia: quizá un momento *obligato* para aprovechar la invitación platónica a reflexionar citada en páginas posteriores. El autor no solo lo efectúa con el ojo clínico de un profesor de diseño, sino que, además, dedica extensas páginas a la historia de nuestra arquitectura —desde lo prehispanico hasta nuestros días— y, luego, se enfoca en el meollo de su investigación. Para ello, recurre a instrumentos analíticos prestados de variadas ramas de las ciencias de la humanidad. Así, encontrarán conceptos interesantes, como el de “no lugar” de Augé, que ayudan a entender algunas de las involuciones a las que la masificación de nuestro arte ha “dado lugar”, así como la descripción de algunas claves de lectura fundamentales para entender la gramática del medio.

Este libro es un tratado formal. No se ocupa de los comensales y la comida, el ruido de la vajilla, y los vapores de la máquina de café, sino que es una investigación dedicada al puro lenguaje del diseño, sumamente informativa, y rica en referencias y citas interesantes.

Asimismo, incluye un divertido filtro evaluativo sobre los restaurantes que mejor reflejan nuestra identidad cultural desde la perspectiva arquitectónica. Para aquellos que trabajamos en un medio en el que siempre debemos buscar lo auténtico y un sentido a nuestro existir, así como manifestar una aversión por lo *finto* y por las poses, el texto de Jorge resulta sumamente valioso.

Ugo Plevisani  
Socio fundador de Mambrino SAC



---

# INTRODUCCIÓN

El llamado *boom* gastronómico peruano<sup>1</sup> obligó, en primera instancia, a los directa e indirectamente involucrados en el fenómeno a mirarse en un espejo, en el cual fue necesario un primer proceso de reconocimiento propio que posteriormente desembocó en el reforzamiento de una identidad cultural incipiente. Luego, al percibir una imagen más extensa en el espejo, descubrieron que no estaban solos: se contemplaron en relación con el resto del planeta, comparándose. Al principio, intuyeron que dicho *boom* podía constituir el centro de esa imagen, mientras que el resto lo conformaba la periferia. Ese pensamiento moderno (en apariencia sólido) que representaba algún tipo de certeza se desvaneció ante la realidad (esta vez “líquida”, como diría Zygmunt Bauman). Así, no es posible referirse a una dualidad centro-periferia en un mundo globalizado.

La comparación generó la necesidad de obtener niveles de exigencia equivalentes a los de otras realidades, tanto en los aspectos pragmáticos (racionalización y uniformización de productos y procesos, controles de calidad e higiene, etcétera) como en forjar una presencia cultural no solo local, sino global (apertura de restaurantes en el extranjero como sucursales de casas matrices limeñas, con participación activa en *rankings* internacionales), y en la manifestación de una identidad cultural claramente perceptible (diferenciando la gastronomía peruana de la del resto del planeta, y destacando sus diferencias regionales internas); todo ello con el objetivo de una verdadera y permanente competitividad.

---

1 La Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), en su publicación *El boom de la gastronomía peruana: su impacto económico y social* (2010), coincide con otras fuentes (Universidad San Martín de Porres [USMP], Semana Económica, etcétera) en reconocer el inicio del fenómeno a fines del siglo XX. Respecto del final de dicho fenómeno, el crítico gastronómico Ignacio Medina (2018) ya advertía un estancamiento en años recientes.

Los restaurantes, esas estructuras arquitectónicas donde se lleva a cabo la experiencia gastronómica, requieren cumplir las mismas exigencias, tanto pragmáticas como de imagen, que la comida que se sirve en ellos. La arquitectura gastronómica local, poco estudiada en comparación con la gastronomía, cobra un interés especial a la luz del fenómeno del *boom* gastronómico peruano.

Este libro es producto de investigaciones realizadas entre 2018 y 2019 para la tesis de maestría *Arquitectura e identidad cultural local. Caso de estudio: arquitectura gastronómica en Lima Moderna durante el boom gastronómico (1990-2015)*, que obtuvo la máxima calificación en la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional de Ingeniería (UNI). Ante la insuficiente información sobre el tema, el interés de la investigación fue estudiar los efectos que los procesos de globalización generan en el objeto arquitectónico, en relación con la identidad cultural local, como un aporte a la crítica arquitectónica en el marco de la arquitectura comercial, específicamente la gastronómica (o de restaurantes). La motivación es de carácter personal: una parte importante de mi actividad profesional consiste en el diseño de restaurantes; por lo cual es de mi particular interés profundizar en este rubro, una especialidad dentro de la profesión.

El texto se divide en tres partes. En la primera parte, se generan las bases para entender la arquitectura de los restaurantes limeños y su identidad bajo la influencia de la globalización y del *boom* gastronómico peruano. Las relaciones entre cultura y arquitectura, entre memoria y posmodernidad, así como los estilos de vida contemporáneos, se analizan de acuerdo con los procesos de globalización, que —entre otros factores— afectan las relaciones entre las personas y la interacción con su entorno construido. Estos procesos se evidencian, sobre todo, en ciudades globales (Sassen, 1991), donde se puede generar una confusa uniformidad de manifestaciones culturales. La arquitectura local no escapa de esta realidad cambiante y compleja, y sus expresiones formales parecen subordinarse mayormente a referentes internacionales. El fenómeno del *boom* gastronómico peruano se enmarca en una experiencia global. No obstante, si bien la personalidad de la gastronomía peruana se ha fortalecido durante el proceso, diferenciándose de otras, no se puede afirmar lo mismo de la arquitectura de sus restaurantes, como se constatará más adelante.

Tratamos de definir nuestros parecidos y nuestras diferencias apoyados en la memoria de un pasado compuesto por recuerdos que se asocian a lugares. La identidad, según Marc Augé (2008), se define por el lugar:

El dispositivo espacial es a la vez lo que expresa la identidad del grupo (los orígenes del grupo son a menudo diversos, pero es la identidad del lugar la que lo funda, reúne y lo une) y es lo que el grupo debe defender contra las amenazas externas e internas para que el lenguaje de la identidad conserve su sentido (p. 51).

La arquitectura gastronómica, como manifestación cultural, puede remitir a una identidad de origen. A pesar de que la gastronomía peruana se ha convertido en un referente

mundial, habiéndose difundido y estudiado ampliamente, no se ha prestado igual atención al estudio de las expresiones formales de su arquitectura. Los rasgos de identidad cultural local en una arquitectura gastronómica pueden hallarse, por un lado, en el producto y, por el otro, en las relaciones del edificio con el sitio y la historia. Para efectos de la presente investigación, nos interesa lo segundo. La vinculación de un objeto cultural con el lugar se conoce como denominación de origen. En la arquitectura gastronómica mundial, un buen ejemplo es el restaurante francés, que presenta una personalidad bastante definida, asociada en su caso a un concepto que se entiende como “francesidad” (Fisker & Olsen, 2005, p. 65).

Además de la cultura gastronómica de Francia, las culturas gastronómicas de China (Liu & Lin, 2009), Italia (Montanari, 2013) y Japón (Bestor, 2000, como se citó en Scarpato & Daniele, 2003) poseen personalidades definidas que ostentan una presencia de restaurantes ampliamente extendida alrededor del mundo, y que, a pesar de la interacción con otras culturas locales, no han perdido su propia identidad cultural o, incluso, la han reforzado durante el contraste (Scarpato & Daniele, 2003). Estas cuatro culturas mencionadas como ejemplo mantienen una estrecha relación entre la arquitectura gastronómica y el lugar de origen. Dicho vínculo es posible analizarlo a través de la forma arquitectónica.

Así, en la segunda parte, se analiza la arquitectura como forma. Se proponen dos aproximaciones: el análisis de las expresiones tipológicas, físicas y tangibles, que se llamará forma material; y el de las expresiones semánticas, evocativas y subjetivas, que se denominará forma simbólica. Cabe precisar que el análisis de los rasgos semánticos asociados a la forma simbólica que se desarrolla en el presente libro no se encuentra en la tesis de investigación.

Para el caso de la forma material, se cuenta con autores como Simitch y Warke (*The Language of Architecture: 26 Principles Every Architect Should Know*, 2014); Borie, Micheloni y Pinon (*Forma y deformación de los objetos arquitectónicos y urbanos*, 2008); Unwin (*Análisis de la arquitectura*, 2003 [1997]); y Ching (*Arquitectura. Forma, espacio y orden*, 1979), entre otros. Sus estudios presentan coincidencias en las variables utilizadas para analizar la forma material en el objeto arquitectónico. Estas variables coincidentes son tipo, volumen, escala, envolvente, espacio, iluminación, materiales y color. Para el caso de la forma simbólica, autores como Eco (*La estructura ausente. Una introducción a la semiótica*, 1972 [1968]), Bonta (*Sistemas de significación en arquitectura*, 1977), y Broadbent, Bunt y Jencks (*El lenguaje de la arquitectura. Un análisis semiótico*, 1984) permiten evaluar las dimensiones cualitativas de la arquitectura en cuanto a comunicación.

Las variables coincidentes en las investigaciones de los autores anteriormente citados se aplicaron sobre los objetos arquitectónicos para su evaluación. Después de un proceso de selección, se implementó el modelo de estudio a ocho restaurantes: Astrid & Gastón, Brujas de Cachiche, Huaca Pucllana, Panchita, Picas, Paseo Colón, Señorío de Sulco y Tío Mario.

En la tercera y última parte, se revisan los resultados obtenidos, y se plantean conclusiones y recomendaciones para el diseño de restaurantes que relacionen arquitectura

gastronómica e identidad cultural local. Es importante enfrentar los procesos globales actuales que uniformizan la cultura. Para ello, se busca determinar rasgos de identidad cultural local en la arquitectura gastronómica de Lima Moderna entre 1990 y 2015, en el contexto internacional de globalización y con respecto a un proceso local específico: el *boom* gastronómico peruano.

---

## CAPÍTULO 1

# Bases para entender la arquitectura de los restaurantes limeños

### 1.1 Multietnicidad cultural y gastronómica en Lima

Una cocina con raíces en el pasado, diversidad multiétnica y riqueza de productos, donde el acto de la restauración constituye una celebración social, se puede considerar una fortaleza de la cultura y gastronomía nacional en general y de la limeña en particular. Estos atributos —raíces en el pasado, diversidad, riqueza y celebración— se manifiestan en una continuidad histórica.

El Perú prehispánico era un conglomerado de culturas que desembocó (en su etapa final) en un imperio incaico de carácter panamericano, con presencia en todo el oeste de Sudamérica. Según Rostworowski (1977), la costa peruana fue un conjunto diverso de etnias regionales que aportaron culturalmente sus propias peculiaridades. La diversidad y la riqueza contenida en esta multietnicidad prosigue a lo largo de toda la historia nacional.

Desde el inicio de la Conquista y durante el Virreinato —mediados del siglo xvi—, llegó una gastronomía española, enriquecida por ocho siglos de dominación árabe. Además, desembarcaron los primeros esclavos provenientes de África. Este choque genera la mezcla de razas y costumbres en el aspecto cultural, así como de procesos y productos en el ámbito gastronómico. Según el recientemente desaparecido Mariano Valderrama (2018), fundador de la sociedad peruana de gastronomía Apega y de la feria gastronómica Mistura:

Con la conquista española llegaron y se incorporaron nuevos usos culinarios, como las frituras, y nuevos insumos: las carnes de res, cerdo, cordero y cabrito, el huevo de gallina y nuevas aves de corral. También aparecieron para enriquecer el sabor el ajo, la cebolla y el culantro, que se convertirían, junto con el ají, en ingredientes fundamentales de la sazón nacional (p. 17).

Durante la República, inmediatamente después de la Independencia del Perú, el libertador José de San Martín decretó la entrada libre a los extranjeros. En esos años, la presencia y aporte francés a la comida peruana es el resultado de la fascinación por todo lo francés. Esta tendencia —relacionada inicialmente con las ideas libertarias— se extendió a otros ámbitos de esa cultura (Le Cordon Bleu Perú, 2015).

La Fonda Coppola, de Giuseppe Coppola, donde se servía cocina francesa, se considera el primer restaurante del territorio nacional (Dargent, 2008). En Francia, y en especial en París, la gastronomía local se forja como una identidad en términos sociales y democráticos, fruto de la revolución:

El proyecto de construcción de nación, como la creación de la gastronomía parisina, involucró forjar una identidad francesa unificada a expensas de lealtades regionales, pero el pueblo insistió en negociar los términos de su inclusión en la comunidad nacional (Pilcher, 2010, p. 78, traducción propia).

En la segunda mitad del siglo XIX, una influencia culinaria externa es provocada por la migración china al Perú (1849 en adelante), mayormente proveniente de Cantón, que introdujo el arroz como componente básico de su gastronomía. Así, aparecieron las primeras fondas de orientales, las cuales se convirtieron posteriormente en los chifas peruanos. El resultado es una fusión peruano-china que constituye un producto nuevo, ni peruano ni chino a cabalidad, con características absolutamente propias (Balbi, 1999).

En ese sentido, China y Francia presentan similitudes y diferencias. Al ser cocinas originalmente monárquicas, una se democratiza y se extiende hacia lo popular como un vínculo de identidad cultural generalizada, mientras que la otra no: “Tanto Francia como China tuvieron elaboradas cocinas en sus cortes reales, pero solo la primera se nacionalizó más allá del reducido entorno de una élite” (Pilcher, 2010, p. 78, traducción propia).

Otra presencia influyente es la cocina italiana, con inmigrantes mayormente genoveses (1840 en adelante) afincados inicialmente en el puerto del Callao. Con ellos aparece un tipo de establecimiento particular: la pulpería, local comercial donde, además de la venta de productos variados, se expenden comidas y bebidas, generalmente en la trastienda (Bonfiglio, 1994). La actividad de comer evidencia una fuerte cohesión social y familiar en la cultura italiana. Esta gastronomía genera sólidos vínculos de identidad para las comunidades de italianos en el extranjero, como atestigua el estudio de Simone Cinotto (2013) para el caso de Brooklyn (Nueva York):

En la tradición, cada comida es significativa. El almuerzo, *pranzo*, era compartido siempre que fuera posible por la familia entera [...]. *Colazione*, la cena, era una reunión de la familia en pleno [...]. Para toda persona mediterránea, la comida es el símbolo de la vida, de todo lo que es bueno y nutre (p. 19, traducción propia).

La última gran inmigración al Perú fue la japonesa (1899), que —al igual que la china con el chifa— desarrolló en la gastronomía local una fusión propia conocida como cocina *nikkei*, la cual reúne características de ambas culturas y crea un tercer producto original. A fines del siglo xx, se extendió con gran éxito a nivel global una arquitectura gastronómica de características propias: el *sushi bar*. Este presenta un mostrador donde, a la vez que se exhibe la comida, se consume teniendo a la vista del cliente la preparación (Tsumura & Barrón, 2013). Así, se generan situaciones arquitectónicas singulares en el establecimiento al disolver el límite entre el área servida (comedor) y el área de servicio (cocina). Para este aspecto, se pueden revisar los casos de *eatertainment* y cocina abierta, estudiados por Astuti y Hanan, y por Chow, Douglas, Duarte y O’Neill (ver 1.1.5, “Formatos según categoría y temporalidad”), respectivamente; los cuales se comentarán más adelante (ver 1.1.9, “Estilos de vida: hedonismo y entretenimiento”).

### 1.1.1 El *boom* gastronómico peruano

Es un fenómeno que se gesta en la última década del siglo xx, cuando un grupo de chefs peruanos logra difundir a nivel global los valores de nuestra gastronomía. En el presente siglo, este esfuerzo ha obtenido frutos expresados en reconocimientos internacionales (premiaciones y apertura de locales en ciudades extranjeras) y en cifras que muestran crecimiento económico (incremento de ventas, alza del turismo gastronómico, multiplicación de establecimientos en Lima, generación de empleo, etcétera; ver 1.1.2, “La restauración en Lima actual”).

El Ministerio de Cultura (Mincul, 2007) del Gobierno declaró a la gastronomía peruana como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial:

La cocina peruana es el fruto de la biodiversidad y de la diversidad cultural, lo que ha permitido el desarrollo de cocinas regionales que reflejan la identidad de los pueblos y que, en conjunto, por su originalidad, variedad, aroma, textura y sabor, es reconocida como una de las mejores expresiones gastronómicas del mundo (Resolución Directoral 1362-2007-INC).

La exposición del fenómeno se materializa anualmente desde 2008 en un evento internacional: la feria gastronómica Mistura, que se realiza en Lima y es organizada por Apega. Esta cumple una década ininterrumpida con una creciente afluencia de público: 23 000 asistentes en 2008 y 392 500 en 2016 (Apega, 2016).

## Línea de tiempo del *boom* gastronómico peruano

1986. Se presenta Cocina Novo-Andina (chefs peruanos Bernardo Roca Rey y Luis La Rosa).

1993. Simposio Arte, Cultura e Identidad sobre la Mesa (USMP).

Fundación de la escuela de cocina Le Cordon Bleu Perú.

1996. Se publica *El discreto encanto de la gastronomía peruana* (Mariano Valderrama).

1999. Se publica *Los chifas en el Perú: historia y recetas* (Mariella Balbi).

2000. Se publica *El libro de la cocina peruana* (Tony Custer).

2004. El chef peruano Rafael Piqueras es elegido primer chef sudamericano (Madrid Fusión).

2006. Lima es designada como la capital gastronómica de América Latina (Madrid Fusión).

Se publica *Primicias de cocina peruana* (Rodolfo Hinostroza).

2007. El Mincul declara a la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural Inmaterial.

Fundación de Apega.

2008. Primera edición del festival gastronómico anual Mistura.

2011. Gastronomía peruana nombrada como Patrimonio Cultural de las Américas (OEA).

2012. Primer año de siete años de que el Perú sea considerado como el mejor destino turístico-gastronómico (World Travel Awards).

2013. Premio de gastronomía mundial en Suecia: Gastón Acurio (White Guide).

2015. Clasificación de restaurantes peruanos entre los mejores del mundo (World's 50 Best).

2015. Publicación de *Perú: The Cookbook* (chef peruano Gastón Acurio).

2016. Publicación de *Central* (chef peruano Virgilio Martínez).

2017. Central, Maido y Astrid & Gastón obtienen los puestos 5, 8 y 33, respectivamente (World's 50 Best).

2017. El chef peruano Virgilio Martínez es premiado como el mejor del mundo (Chef Choice Awards).

2018. Maido, Central y Astrid & Gastón obtienen puestos 1, 2 y 7, respectivamente (Latin America's 50 Best Restaurants).

De acuerdo con el crítico gastronómico Ignacio Medina (2008), luego de varios años de bonanza, se empieza a percibir un estancamiento en el *boom* gastronómico, sobre todo, en Lima. Esta ciudad se ha posicionado como la capital gastronómica de América por poseer una cocina con pasado, construida sobre la base de una riqueza y abundancia de productos, y con una diversidad cultural interna y externa. Así, la gastronomía peruana se ha convertido en un vehículo de identidad cultural nacional.



### 1.1.2 La restauración en Lima actual

La restauración<sup>2</sup> se ha convertido en una importante actividad cultural y económica para el Perú, tal como lo evidencian diversos reconocimientos tanto para el país (considerado mejor destino turístico-gastronómico en 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019, World's 50 Best Restaurants Awards) como para su cocina (la gastronomía peruana es declarada Patrimonio Cultural de las Américas, Agencia Peruana de Noticias, 2011).

Esto contribuye al crecimiento económico: incremento del turismo gastronómico, del 8% al 20% en los últimos años (*El Comercio*, 2016); mayor número de visitantes extranjeros, entre 70 000 y 80 000; importantes divisas para el país, 50 000 millones de soles en ventas anuales (*Gestión*, 2013); y una porción significativa de la población beneficiada, 6,5 millones de personas de la PEA relacionadas directa o indirectamente con la gastronomía (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2016).

El fenómeno no es solo local, sino mundial: apertura exitosa de restaurantes peruanos en ciudades globales (Sassen, 1999), tales como Panca (Nueva York), Lima (Londres), La Mar (San Francisco), Tanta (Madrid), Osaka (Buenos Aires), entre otros. Estas ciudades ostentan los puestos 1, 2, 13, 23 y 26, respectivamente, en el *ranking* Kearney de ciudades globales (Kearney, 2017). Los establecimientos internacionales son sedes de sus propias casas matrices en Lima. Además, el posicionamiento actual de varios restaurantes limeños se encuentra en el *ranking* de los 50 mejores del mundo: Central en el puesto 6, Maido en el 7, y Astrid & Gastón en el 39 (World's 50 Best Restaurants Awards, 2018). A nivel latinoamericano, destacan también Maido y Central en los puestos 1 y 2, respectivamente; mientras que Astrid & Gastón ocupa el lugar 7 (Latin America's 50 Best Restaurants Awards, 2018).

Lima encabeza porcentualmente la lista de ciudades incluidas en los *rankings* mundiales que poseen más restaurantes premiados por ciudad, incluso por encima de Nueva York, Londres y México D. F. (Bloomberg, 2017). Esto conlleva que Lima, independientemente del resto del Perú, posea sus propios atractivos como capital gastronómica de América Latina (Madrid Fusión, 2006). Asimismo, numéricamente las cifras de sus establecimientos (47 000 restaurantes en Lima Metropolitana, según INEI, 2014) y la cantidad de gente involucrada (aproximadamente 240 000 de los 320 000 empleos nacionales, Apega, 2016) le otorgan una dinámica independiente y de mayor intensidad que otras ciudades como Cusco, que, a pesar de contar con un importante flujo turístico, carece de las actividades económico-financieras, manejo de información y movilidad que caracterizan a una capital global (Seisdedos, 2007).

2 Restauración (*restauratio* en latín) deriva de *restaurar*. En gastronomía, consiste en devolver la energía perdida con alimentos. Relativo a la actividad de los restaurantes (RAE, 2020).

En la presente publicación, nos focalizaremos en el contexto espacial, en la zona de la ciudad reconocida como Lima Moderna<sup>3</sup>, y en el contexto temporal entre 1990 y 2015: periodo que coincide aproximadamente con las fechas de inicio y fin del desarrollo del *boom* gastronómico peruano.

Las variables que se analizarán en la clasificación forma material serán tipo, volumen, escala, envolvente, espacio, iluminación, materiales y color; y, en la clasificación forma simbólica, tradición, barroco y festivo.

Se revisarán los aspectos arquitectónicos: no se estudiará el producto (la gastronomía), sino el edificio. Se tomará en cuenta tanto el exterior como el interior del establecimiento; pero internamente solo se prestará atención a los ambientes en contacto con el público, quedando excluidos los ambientes de cocina y servicios. No se incluirán aspectos funcionales derivados de la producción. Tampoco se considerarán variables de índole económica (precio) o de atención (servicio).

### 1.1.3 Marcos de referencia

En la obra teórica de distintos arquitectos a través del tiempo, se han establecido determinadas variables de análisis para estudiar el objeto arquitectónico, de las cuales se han considerado apropiadas para esta investigación aquellas que resultan coincidentes. Es posible analizar el objeto arquitectónico mediante la forma material (expresiones tipológicas, físicas y tangibles) y la forma simbólica (expresiones comunicativas, virtuales e intangibles).

En orden cronológico, los autores y textos que analizan la forma material en el objeto arquitectónico son los siguientes: Bruno Zevi (*Saber ver la arquitectura*); Francis Ching (*Arquitectura. Forma, espacio y orden*); Geoffrey Baker (*Análisis de la forma*); Peter Eisenman (*Towards an Understanding of Form in Architecture*); Simon Unwin (*Análisis de la arquitectura*); Borie, Micheloni y Pinón (*Forma y deformación de los objetos arquitectónicos y urbanos*); y Andrea Simitch y Val Warke (*The Language of Architecture*).

Los autores citados coinciden en las siguientes variables de análisis: tipo, volumen, escala, espacio, envolvente, iluminación, materiales y color. La bibliografía más reciente arriba mostrada (*The Language of Architecture*, 2014) contiene 26 principios, de los cuales masa (*mass*), superficie (*surface*), materiales (*materials*), espacio (*space*), escala (*scale*) e iluminación (*light*) —enumerados en el orden en el que se encuentran en el texto— concuerdan con seis de las ocho variables que se aplicarán para el análisis de forma material.

En el otro caso, los autores que analizan la forma simbólica en arquitectura, a través de variables como signo, símbolo, analogía o metáfora, estudiando los aspectos semánticos (la emisión de determinados mensajes) son los siguientes: Umberto Eco (*La estructura ausente. Introducción a la semiótica*), Juan Pablo Bonta (*Sistemas de significación en arquitectura*,

3 Ipsos Apoyo (2011) califica bajo la denominación Lima Moderna a los distritos de Jesús María, La Molina, Lince, Magdalena, Miraflores, Pueblo Libre, San Borja, San Isidro, San Miguel, Surco y Surquillo.

1977), Geoffrey Broadbent (*El lenguaje de la arquitectura. Un análisis semiótico*) y Charles Jencks (*El lenguaje de la arquitectura posmoderna*).

Asimismo, la Universidad de Cornell (Nueva York) viene estudiando y clasificando desde 1997 una serie de arquetipos interiores que denomina *intypes (interior archetypes)*, entre los cuales destacan 16 asociados al diseño de restaurantes. Estos se usarán como una quinta variable subjetiva, además de las cuatro anteriormente mencionadas.

En el presente estudio, no se considerarán los establecimientos de alimentos y bebidas en formato quiosco ni los locales de comida del tipo servicio rápido o *fast food*. Ello debido a que, en los primeros, no existe el espacio arquitectónico propiamente dicho; y, en los segundos, se verifica una ausencia del concepto de memoria, seguido de una predominancia del sentido utilitario sobre el hedónico en la apreciación del edificio (Ryu, 2005).

**Gráfico N° 1.1 Variables coincidentes para el análisis de la forma material**

Análisis de la forma material Tipo, volumen, escala, espacio, envolvente, iluminación, materiales y color (según los textos de los autores abajo citados)						
<b>Bruno Zevi</b> (1951) <i>Saber ver la arquitectura</i>	<b>Francis Ching</b> (1979) <i>Arquitectura. Forma, espacio y orden</i>	<b>Geoffrey Baker</b> (1985) <i>Análisis de la forma</i>	<b>Peter Eisenman</b> (2004 [1963]) "Towards an Understanding of Form in Architecture"	<b>Simon Unwin</b> (1997) <i>Análisis de la arquitectura</i>	<b>Borie, Micheloni y Pinon</b> (2008) <i>Sistema de análisis arquitectónico</i>	<b>Simitch y Warke</b> (2014) <i>The Language of Architecture</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad</li> <li>• Simetría</li> <li>• Equilibrio</li> <li>• Énfasis</li> <li>• Contraste</li> <li>• Proporción</li> <li>• <b>Escala</b></li> <li>• Expresión</li> <li>• Verdad</li> <li>• Propiedad</li> <li>• Urbanidad</li> <li>• Estilo</li> </ul>	<p>Organización (volumen y <b>espacio</b>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Central</li> <li>• Lineal</li> <li>• Radial</li> <li>• Agrupada</li> <li>• Trama</li> </ul>	<p>Fuerzas del emplazamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Forma</b> lineal y central</li> <li>• Dinámica de la forma                             <ul style="list-style-type: none"> <li>» Sistemas nucleares</li> <li>» Sistemas lineales</li> <li>» Sistemas axiales</li> <li>» Sistemas radiales y escalonados</li> <li>» Sistemas conexos</li> </ul> </li> <li>• Distorsión formal</li> </ul>	<p>Proposiciones genéricas: <b>volumen</b> (aditivo/sustractivo)/masa (central/lineal)/<b>superficie</b>/movimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proposiciones específicas: <b>luz</b>/balance/proporción/<b>escala</b>/forma</li> <li>• Sistema formal: estático/dinámico</li> <li>• Vocabulario: sintaxis (gramática)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geometría</li> <li>• <b>Espacio</b> y estructura</li> <li>• Muros paralelos</li> <li>• Estratificación</li> <li>• Transición/jerarquía/núcleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma (planta)</li> <li>• <b>Superficies</b></li> <li>• <b>Volumen</b></li> <li>• <b>Color</b>/textura</li> <li>• Composición</li> <li>• Proporción/<b>escala</b></li> <li>• Relación interior-exterior</li> <li>• Descomposición</li> <li>• Modos de relación</li> <li>• Relaciones de posición</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Masa</b></li> <li>• Estructura</li> <li>• <b>Superficie</b></li> <li>• <b>Materiales</b></li> <li>• <b>Espacio</b></li> <li>• <b>Escala</b></li> <li>• <b>Iluminación</b></li> <li>• Movimiento</li> </ul>

Para poder revisar todo el contenido de esta edición,  
visite nuestra página web [editorial.upc.edu.pe](http://editorial.upc.edu.pe)

