

# Nexometro

DESCUBRIENDO HISTORIAS, AVENTURAS Y LUGARES

A portrait of chef Juan Chipoco, a man with short dark hair, wearing a grey chef's jacket with red and yellow trim. He is resting his chin on his hand and looking directly at the camera. The background is dark with a faint, circular pattern.

## Juan Chipoco y su imperio de ceviche

El chef peruano quiere una Estrella Michelin/  
O chef peruano quer uma Estrela Michelin

por Cata Balzano fotos Gary James

ENTRE LO QUE PARECE UNA METRÓPOLI moderna, en la nueva expansión del Aventura Mall en Miami, está el nuevo CVI.CHE 105 del chef Juan Chipoco.

Es el tercero que abre Chipoco desde que elevó el concepto de comer ceviche en Miami con su primer CVI.CHE 105 en 2008. “En esa época había mucho sitio chiquito para comer ceviche, pero yo quería llevarlo a otro nivel”, dice Chipoco. “CVI.CHE 105 es el producto de fe y compromiso. Le puse ‘105’ en el nombre porque es más que 100 por ciento”.

Hoy, Chipoco y su equipo se preparan para abrir el restaurante de 260 asientos, a la hora del almuerzo. Detallando y modificando meticulosamente, camina con sus meseros de mesa en mesa, inspeccionando que todo esté impecable. “Siendo estricto y creyendo >

ENTRE O QUE PARECE UMA METRÓPOLE moderna na nova ampliação do Aventura Mall, em Miami, o local do novo CVI.CHE 105 não é difícil de distinguir.

É a terceira casa aberta pelo chef Juan Chipoco desde que elevou o conceito de comer ceviche em Miami com seu primeiro CVI.CHE 105, em 2008. “Naquela época, havia muitos pequenos estabelecimentos que serviam ceviche, mas eu queria levar isso a outro nível”, diz Chipoco. “O CVI.CHE 105 é resultado de fé e compromisso. Eu pus ‘105’ no nome, porque é mais do que 100%”.

Hoje, Chipoco e sua equipe estão se preparando para abrir o restaurante para 260 pessoas na hora do almoço. Explicando e modificando meticulosamente, ele vai com os garçons de mesa em mesa, zelando >



**DESDE ARRIBA:**  
El chef Juan Chipoco en la cocina de CVI.CHE 105; Torito de Pucará, símbolo de identidad del sur andino peruano; el tradicional lomo saltado.



**A PARTIR DE CIMA:**  
O chef Juan Chipoco na cozinha do CVI.CHE 105; Torito de Pucará, símbolo da identidade do sul andino peruano; o tradicional lomo saltado.

en mis pensamientos he logrado que este sea un lugar que genere no solamente dinero sino que sea una escuela para muchas personas que aquí trabajan”, comenta Chipoco, un hombre delgado de 49 años, fiel creyente en liderar con acciones y no con palabras. Así, guía a su equipo tanto en el bar y el área del comedor, como en la cocina, donde se preparan platos típicos peruanos: las causas, los ceviches y tiraditos, y aquellos más elaborados que lo transportan a su niñez.

En ese entonces a Chipoco le cocinaban su madre y su abuela, en quienes se inspira para crear una variedad de platos como la Corvina Mama Ele, la cual preparaba su abuela.

“Muchos platos que ella hacía, yo los magnifico y los tengo en la punta de mi paladar”, agrega Chipoco. Llegó a Estados Unidos en 1988 con 20 años y dos maletas y se dedicó a seguir soñando despierto. Empezó lavando platos, y de ahí pasó por los diferentes oficios de un restaurante.

Trabajando de mesero, conoció a Luis Hoyos, quien aún es su socio, y juntos compraron La Cibeles, un restaurante cubano-español en Downtown Miami. Pero Chipoco decidió regresar a sus raíces. Viajó a Lima a estudiar gastronomía y regresó a Miami para lanzar su primer CVI.CHE 105 hace 10 años. Hoy, emplea a más de 350 personas, y sus restaurantes sirven a entre 2.500 a 3.000 comensales por día. >

para que tudo esteja impecável. “Sendo rigoroso e acreditando em meus pensamentos consegui que este se torne um lugar que não apenas produza lucro, mas que seja também uma escola para muitas pessoas que aqui trabalham”, comenta Chipoco, um homem magro de 49 anos que acredita firmemente que liderança se consegue com ações e não com palavras. Assim, ele orienta a equipe tanto no bar e no salão quanto na cozinha, onde são preparados pratos típicos peruanos: as causas, os ceviches, os tiraditos e aqueles mais elaborados que o fazem voltar à infância.

Naquela época, a mãe e a avó cozinhavam para Chipoco. Elas o inspiraram a criar uma variedade de pratos como a “Corvina Mama Ele”. “Muitos pratos que ela fazia, eu os engrandeço e os tenho na ponta do meu paladar”, acrescenta Chipoco.

Ele chegou aos Estados Unidos em 1988, com 20 anos e duas malas, e dedicou-se a continuar sonhando acordado. Começou lavando pratos e, em seguida, passou pelos diferentes ofícios de um restaurante, da cozinha à administração.

Trabalhando como garçom, conheceu Luis Hoyos, que ainda é seu sócio, e juntos compraram o La Cibeles, um restaurante cubano-espanhol no centro de Miami. Mas Chipoco decidiu voltar às raízes. Viajou a Lima para estudar gastronomia e voltou a Miami para lançar o primeiro CVI.CHE 105, há 10 anos. Hoje, emprega mais de 350 pessoas, e seus restaurantes atendem entre 2.500 e 3.000 pessoas por dia. >





**CHIPOCO Y SU LOMO SALTADO**



**Paso 1**

El tradicional lomo saltado nació de la unión de las raíces indígenas y la influencia oriental de China.

Cortar la carne de lomo en trozos y marinar con una mezcla de salsa de soya y vinagre.

O lomo saltado tradicional nasceu da união das raízes indígenas e a influência oriental da China. Corte a carne do lombo em pedaços e deixe marinar com uma mistura de molho de soja e vinagre.



**Paso 2**

Preparar una porción de papa amarilla y freír. La carne se cocina en el wok, una sartén redonda para saltear los alimentos con movimiento constante.

Prepare uma porção de batata amarela e frite. A carne é cozida no wok, uma frigideira redonda para saltear os alimentos com movimento constante.



Chipoco continúa levantándose a las 5:30 de la mañana para correr en la playa, parte de su disciplina diaria. Luego, pasa tiempo con sus mellizos de seis meses de edad –Tiziana y Gianluca– y después va a los restaurantes.

El concepto de CVI.CHE 105 no ha cambiado, y su corazón, por supuesto, es el ceviche, que se hace al momento con pescado fresco y limón recién exprimido. Pero se han agregado platos e ideas nuevas, y claro que hay una carta dedicada al pisco.

Este 2018, Chipoco abrirá su nuevo Yuca 105, un híbrido de comida peruana y cubana. “He estado viajando a Cuba para conseguir algo realmente único y muy especial, manteniendo las dos cocinas íntegras y fusionando las dos”, explica Chipoco.

Pero no se quedarán ahí las cosas. “Quiero abrir el primer restaurante de Miami con una Estrella Michelin”, asegura.

Chipoco continua a se levantar às 05h30min da manhã e, meia hora depois, já está correndo na praia, algo que faz parte de sua disciplina diária. Em seguida, passa tempo com seus gêmeos de seis meses —Tiziana e Gianluca Chipoco-Hoyos— e só depois vai para os restaurantes.

O conceito do CVI.CHE 105 não mudou, e seu núcleo, é claro, é o ceviche, que é sempre preparado na hora com peixe fresco e limão recém-espremido. Mas foram acrescentados pratos e ideias novas, e claro, há uma carta dedicada ao Pisco.

Neste ano de 2018, Chipoco abrirá seu novo Yuca 105, um híbrido de comida peruana e cubana. “Viajei a Cuba para conseguir algo realmente único e muito especial, mantendo ambas as cozinhas íntegras e fundindo as duas”, explica Chipoco.

Mas as coisas não ficarão por aí. “Quero abrir o primeiro restaurante em Miami com uma Estrela Michelin”, diz.

**“CVI.CHE 105 ES PRODUCTO DE FE Y COMPROMISO”**

**CHIPOCO E SEU LOMO SALTADO**



**Paso 3**

Flambee el lomo en el wok con el peruanísimo Pisco 105 y añadir cebollas, tomates y ají amarillo peruano. Flambee a fuego muy algo hasta que los vegetales suelten su jugo.

Flambe no wok com o peruaníssimo Pisco 105 e adicione cebolas, tomates e pimenta amarela peruana à carne. Flambe em fogo alto até que os vegetais soltem o suco.



**Paso 4**

El salteado de la carne con los vegetales se sirve sobre una cama de crujientes papas fritas y se acompaña con una guarnición de arroz blanco. Para terminar, se agrega el culantro fresco picado encima.

O salteado da carne com vegetais é servido em uma cama de batatas fritas crocantes e é acompanhado por uma guarnição de arroz branco. Para terminar, coloque coentro fresco cortado por cima.