

Chef Pérez Miranda: “Mi motor fue que yo escuché que yo no iba a servir para nada»

Este martes 11 de junio, en una entrevista para el diario 2001, Álvaro Pérez Miranda, fundador de Wabi Sabi, Hiyakawa, Midorie y Ogawa, por este último fue ganador de una Estrella Michelin este año 2024, nos comentó un poco sobre su camino al éxito culinario.

Álvaro Pérez Miranda nació en el barrio San Blas de Valencia, al centro norte de Venezuela. Como nos comentó él estaba rodeado de malas oportunidades y en esa vecindad había una delgada línea entre el bien y el mal, y «teníamos que hacer malabares para no caer al lado oscuro». Era el último de 10 hermanos, «5 de mamá y papá», y vivían en una pequeña casa de techos de caña con 3 habitaciones y un baño.

“Mi motor fue que yo escuché que yo no iba a servir para nada como joven. Escuchaba que este muchacho va a ser un malandro este muchacho no va a servir para nada”, indicó Pérez Miranda.

Dentro de todo el ambiente negativo, Miranda, sabía que iba a atravesar todas las adversidades para desmentir el hecho de que no iba a servir para nada y demostrar que él tiene un gran talento y habilidad para lo que se proponga.

“Yo no entendía un poquito porque era una adolescente no tenía calle no tenía, no tenía esa malicia, pero adentro de mí yo sabía que sí va a servir para algo y que sí iba a ser resiliente y teniendo una actitud y un espíritu artístico, un espíritu libre fue lo que me ayudó también a hacer las cosas que yo quería”, aseguró.

Para Álvaro, el trabajo realizado hasta llegar a ser reconocido con una Estrella Michelin no ha sido fácil ni rápido, él nos comenta que ha sido un camino con muchas piedras y adversidades, pero los ha sabido afrontar. El chef indicó que a lo largo de toda su vida ha abierto más de 70 restaurantes, y mucho de ellos siguen ofreciendo un buen servicio.

“También la experiencia que en 40 años he hecho más de 70 restaurantes y muchos de ellos todavía están abiertos. Me enfoco mucho, para mí la comida es importante, pero el servicio es mucho más importante”, continuó el chef.

Esa bienvenida que te puede dar a la gente y esa hospitalidad, innata, que nosotros tenemos, ahora que estoy en Venezuela, voy donde una señora en La Vega y me dicen. Mira, mi negrito, ven que tengo un cafecito. Te hace sentir súper bien en todas partes que te reciben con tanto cariño y eso es particular de nosotros”, comentó Álvaro.

P- ¿Qué tiene en común cada uno de tus restaurantes y qué significa Ogawa para ti?

R- Yo creo que la receta es la combinación de del buen comer y el buen servicio. Y Ogawa, la máxima expresión de calidad, y de servicio nosotros traemos el pescado de Japón todos los días traemos cosas que nadie trae tenemos una persona que se encarga de comprar el pescado en Japón llegan en 48 horas, todo fresco bien empaquetado en hielo, esa atención al detalle.

P- ¿Cuál es la propuesta de Ogawa?

R- Bueno, tú llegas a Ogawa y tú no ves el menú. Nada más le dices al chef lo que no puedes comer o si tienes algún tipo de alergia y nosotros nos encargamos el resto. Ajustamos con lo que tenemos, vamos ajustando el menú al paladar del cliente.

P- ¿Qué mensaje quieres hacer llegar a los jóvenes?

R- Mira como yo vengo de una zona de clase media baja digamos ahora de una parroquia de San Blas y creo que hay muchos jóvenes que están en la posición donde yo estaba cuando tenía 15 16 años y quiero darles un mensaje y pasar el conocimiento que sí se puede y cuáles son las estructuras que tú tienes que tener para alcanzar el éxito cuando tú comienzas desde cero.

P- ¿Qué valores debe tener un chef?

R- La presencia es muy importante ahora que yo estoy en la posición de darle oportunidad a jóvenes, eso es lo que yo busco: puntualidad respeto. Ser distinto y está siempre dispuesto.

Con información de 2001