



MILLESIME

COLLECTION



JOSÉ DEL CASTILLO





ISOLINA

EL REFERENTE ÚNICO
DE LA COCINA CON
AUTÉNTICO SABOR
PERUANO



PULPO NIKKEI ··· ISOLINA





©FOTO PAOLA FLORES

El restaurante Isolina es considerado el **#13 por Latam50Best Restaurants**, de su cocina emanan los sabores familiares que heredó de la cevichería La Red, donde a los nueve años ya trabajaba junto a su madre, Isolina Vargas.





ISOLINA

LIMA. PERÚ



Su manejo de los productos locales, especialmente de mar, lo convierten en un **maestro de una cocina peruana** que nunca pasa de moda. José del Castillo es un chef y empresario peruano que se caracteriza por su arraigo a la cocina tradicional y casera del Perú. Toma las riendas del restaurante de su madre, doña Isolina Vargas, tras descubrir su verdadera vocación por la gastronomía a los 28 años, cuando ingresa al instituto de cocina D'Gallia, pese a que anteriormente había pasado por las aulas de las carreras de periodismo y administración de empresas.





Isolina te hace retroceder en el tiempo, un acercamiento al hogar que provoca el disfrute en cada cucharada, en cada trago y en cada postre (*guargüeros, cremoladas, crema volteada, varía según el día*). Revive platos ya olvidados por muchos y los vuelve sublimes, succulentos, perfectos.



LOS INICIOS

“El año 1981, tenía 9 años y era el menor de cuatro hermanos.

Todos ayudábamos a mi madre en el pequeño restaurante que ella tenía y que yo acabé heredando”





LA INDEPENDENCIA DE JOSÉ DEL CASTILLO

“La Red, el restaurante que heredé en 1999, sigue estando a mi cargo, pero cuando me gané un lugar en la escena gastronómica peruana creciente, **Isolina fue mi primer proyecto personal**, donde pongo en la mesa todo lo aprendido”





ISOLINA



“Isolina representa las auténticas cocinas caseras limeñas. Revaloriza un recetario limeño antiguo que ya no se encontraba en restaurantes. Isolina es mi madre, así que representa también un homenaje a su trabajo y a todo lo que ella me enseñó”



LOS PRODUCTOS INDISPENSABLES EN TU COCINA

“AJÍ AMARILLO, AJO Y CEBOLLA”





PLATO ESTRELLA

“SECO DE
ASADO DE TIRA
CON FRIJOLES”





LA COCINA PERUANA HOY

“La cocina peruana está en un momento de **mantenimiento, renovación generacional, puesta en valor** de productos y productores, agricultores, etc. Posicionando y afianzando todo lo ya construido. La cocina se renueva y la gastronomía peruana sigue buscando hermanar a toda América Latina”

TIRADITO DE ATÚN

ISOLINA





VIAJES, CONGRESOS Y PREMIOS

“Viajar te da apertura, nuevos conocimientos, te inspira, te actualiza. Los congresos y eventos te dan exposición y la oportunidad de compartir experiencias.

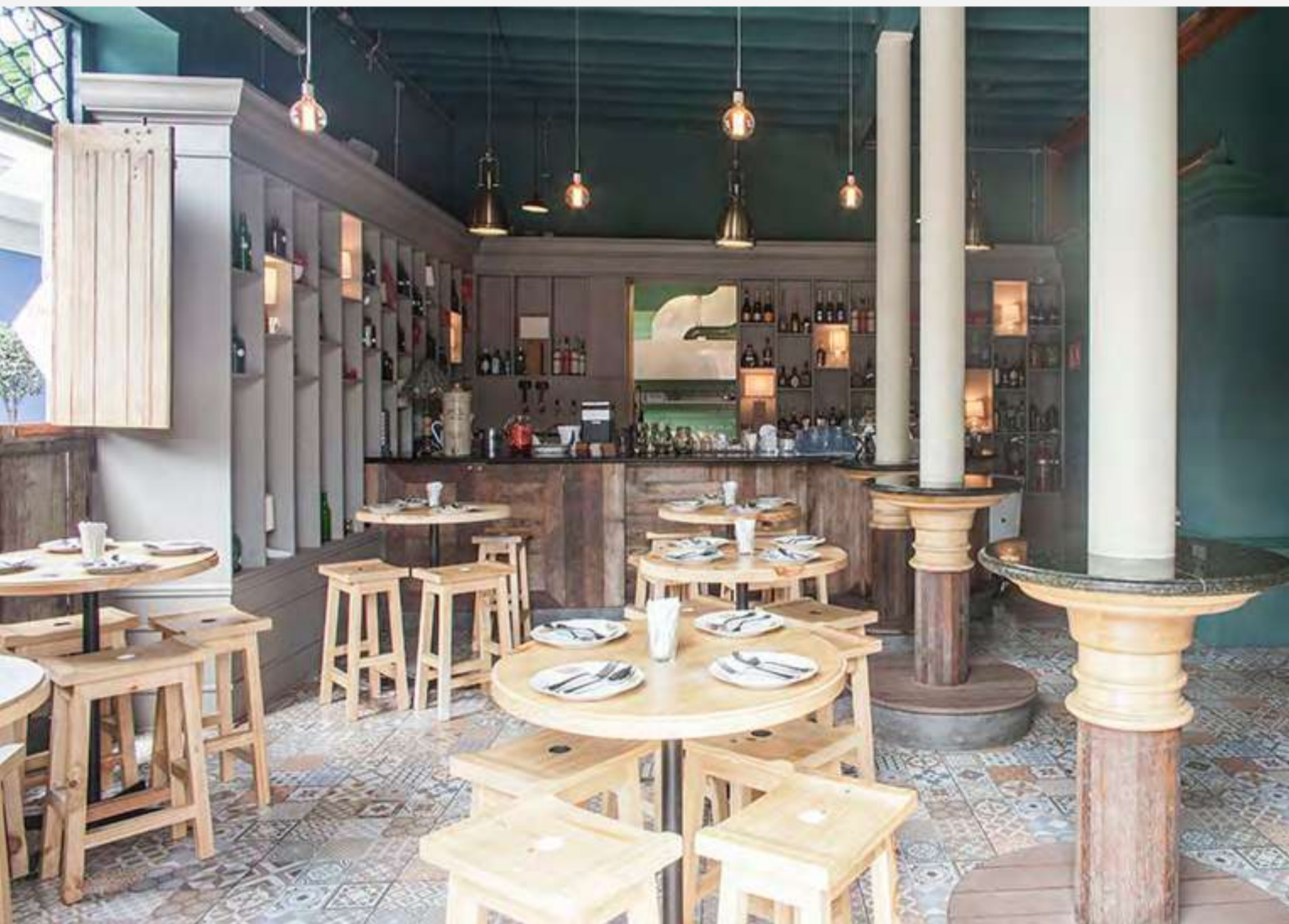
Los premios son básicamente un reconocimiento al trabajo pero no son un fin”





MIRANDO AL MÁS ALLÁ

“He abierto una nueva barra de cocina limeña con menú al paso y mucho sabor.
Y muy pronto Isolina existirá fuera del Perú”





TIPS

Si no hubieras sido chef... **Hubiera sido periodista**

Lo que comes cuando nadie te ve...

Pan con mantequilla

Tus tragos favoritos... **Cerveza y pisco**

Una experiencia gastronómica inolvidable...

Cocinar con mi madre en un escenario

Ese chef al que admiras... **Mi madre**



HECHIZADOS POR ISOLINA

POR MARÍA FORCADA



MILLESIME

SINCE 2007