

Biografía y trayectoria profesional

Jhosef Cristopher Arias Salinas, el dueño de un sueño, nació en Lima, Perú en 1988. Es un cocinero cuya alma mater fue la escuela gastronómica INTECI, en el barrio de los Olivos en Lima. Siguió la carrera de alta gastronomía, con el objetivo de irrumpir en la escena culinaria a su manera. Desde el inicio entendió que la dedicación, y largas jornadas de práctica, lo llevarían a ser un chef aguerrido en el campo.

Luego de trabajar para importantes establecimientos en Perú, encontró la especialización que lo llevaría a montar futuros proyectos en Europa: la cocina a base de pescados y mariscos.

"Comprendí que para alcanzar mis objetivos tenía que afrontar algunos desafíos, que me llevarían a ser un profesional con actitud y capacidad para superar cualquier reto con pasión por mi carrera", señala Jhosef Arias.

Al poco tiempo emprendió un viaje hacia España, donde inicialmente formó parte del equipo de cocina del renombrado grupo hotelero Meliá, como *chef jefe de partida*. Esta experiencia lo llevó a perseguir un ambicioso sueño: innovar con la gastronomía peruana en España. Inspirado por la sazón del Perú y las técnicas del Mediterráneo, comenzó a dar rienda suelta a su creatividad a través de una exquisita selección de platos, en diferentes establecimientos de Madrid.

Después de unos años, y por azares de la vida, la idea de emprender comenzó a ser un objetivo latente. Fue así que **en 2013, decidió montar un restaurante propio, que llamó Piscomar® by Jhosef**. Este espacio nace de la pasión por la gastronomía peruana y una mezcla de exquisitos productos del mar, donde ofrece una colección de platos de autor. La idea de presentar una propuesta innovadora, basada en difundir una técnica fusión en cocina marina, cautivó a los paladares más exigentes de Madrid. Jhosef había encontrado la fórmula para poder irrumpir en la industria culinaria de España, con una propuesta auténtica, que ve reflejada la personalidad del chef.

En 2015, y después del éxito de su primer restaurante, el chef quiso seguir difundiendo la auténtica cocina peruana en Madrid, y es así que se embarca en una nueva aventura, creando el restaurante **Callao24 By Jhosef**. En este espacio, creado en homenaje en vida a su madre, se preparan platos de cocina criolla y tradicional del Perú. El sello personal de doña Ana, es el que da vida a los fogones de Callao24. ¡Y no va a ser!

En 2017 Jhosef crea un servicio de catering premium, para llevar los sabores de Perú a todos los rincones de España, consolidándose así como grupo hostelero en Madrid, denominado Grupo Jhosef Arias (www.grupojhosefarias.com).

En 2018 traslada su restaurante Piscomar a la zona de La Latina, aumentando el espacio de atención, a un local de 480 m2. Actualmente, cuenta con una amplia barra, mesas altas, 5 diferentes ambientes para atención y espacios para reservados, con un aforo de +100 comensales. También cuenta con una preciosa terraza de cara a la Basílica de San Francisco el Grande.

Ese mismo año crea el restaurante Capón, inspirado en la influencia gastronómica de China y Japón, conocidas como cocina chifa y nikkei, respectivamente. El objetivo de esta nueva apuesta es dar a conocer a los amantes de la gastronomía, la riqueza del Perú a través de la influencia cultural de otra región. De esta manera el grupo Jhosef Arias continúa revelando la larga tradición culinaria que existe en su país.

El nombre de este restaurante fue dado en honor a una de las calles más emblemáticas del conocido barrio chino de Lima: La Calle Capón.

En 2019 llega la quinta iniciativa profesional de Jhosef Arias: la sala BoldKitchen. El chef buscaba un lugar donde impartir la formación a todo su equipo, y en este ambiente dentro del restaurante Piscomar, hizo realidad ese sueño. **BoldKitchen es un espacio gastronómico** multidisciplinario, y a la vez su **laboratorio de I+D+i**, donde se llevan a cabo estudios e investigaciones, para la mejora continua de los procesos que se llevan a cabo diariamente en las labores del Grupo Jhosef Arias.

Sin duda la sala BoldKitchen será el punto de encuentro de la gastronomía peruana y otras cocinas internacionales, a través de cursos formativos y talleres dirigidos por profesionales del sector, de disciplinas como la gastronomía, mixología, enología, entre otros.

En sus restaurantes, Jhosef Arias propone una cocina innovadora y un estilo auténtico, cuidando al máximo los detalles para que sus clientes hagan de su comida o cena una experiencia gastronómica.

El chef Jhosef Arias se ha convertido en un referente de la gastronomía peruana en España, gracias al esfuerzo, empuje y constancia en sus proyectos. Él además, forma parte de los 50 chefs del movimiento “Generación con Causa”, creado en Perú para promover la cocina peruana en el mundo, a través de la cuarta generación de cocineros, avalados por el reconocido chef peruano *Gastón Acurio*.

El trabajo que desarrollan estos cocineros parte de 4 premisas:

1. Consciencia y respeto por la inseguridad alimentaria.
2. Labor social entre cocina y el no desperdicio de alimentos.
3. Cadenas de valores que aporten el conocimiento de los productos, las materias primas, su proceso de elaboración, etc.
4. Educación basada en la gastronomía del país y su cultura.

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

El **Chef Jhosef Arias continúa su carrera difundiendo la cocina peruana**, por dar algunos ejemplos, ha participado y participa en:

- Participación en la semana de Arco 2019 con un menú adecuado a la feria más importante de Arte de Madrid, junto con Atrapalo.
- Aparición en Programa de TV Madrid Directo con motivo de la participación de Perú en ARCO 2019 en la Feria de Madrid.
- “Madrid Fusión 2019” Como Chef invitado por Promperú y Marca Perú.
- Chef invitado en la Semana de Perú en Útopica Travel (Agencia de Viajes de Lujo de El Corte Inglés). 18 al 25 de Octubre 2018.
- Ponencia en el #MIS2018 donde Perú fue país invitado. Wanda Metropolitano. Marzo 2018
- “Madrid Fusión 2018” Como Chef invitado por Promperú y Marca Perú.
- Uno de los 7 chefs elegidos para el evento de Atrapalo: [Degustación Secreta con 7 chefs peruanos](#)
- Encargado del Catering VI Premios de Turismo de diario La Razón 2017.

- Cena con Atrápalo Perú Lovers by Chefs&Soul. (Nicky Ramos y Jhosef Arias)
- “Madrid Fusión 2017” Como Chef invitado por Promperú y Marca Perú.
- “Gastrofestival Madrid 2017” Como restaurante participante, representando la gastronomía peruana.
- Showcooking en XIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid, donde Perú fue el país invitado. Noviembre 2017
- Desde el 2016 es uno de los embajadores gastronómico de Huelva.
- Chef invitado a participar en el prestigioso III Encuentro Iberoamericano de Cocina en Huelva en Octubre 2016.
- Restaurantes del grupo JA dentro de la ruta del cebiche de Madrid 2016.
- Restaurantes participantes en la primera iniciativa de “Cómete Perú” de portal Atrapalo.com
- Chef Invitado “Festival Gastronomía Peruana 2016”, Moscú, Hotel Four Seasons (Rusia).
- Chef Invitado “Festival Gastronomía Peruana 2015”, Rabat (Marruecos).
- Participación Fruit Fusión (Fruit Attraction 2015) como chef invitado para el taller ofrecido por la Embajada de Perú en Madrid sobre cocina peruana.
- Chef Invitado Festival Gastronomía Peruana 2015, Rabat (Marruecos).
- Madrid Fusión 2015”, chef invitado por Promperú y Marca Perú.
- Participación en diferentes programas de radio: Radio Solidaria como Labarandilla.org, Desayunos Capital (Intereconomía) Radio Ya, Radio Libertad, Gastroradio, La Hora Blanca de la Gastronomía (Es Radio), Cada Ser, El Gato Gourmet, Ladigitalmadrid.es (es Tu Radio) Rutas con sabor, Vidi, Vini, Vici de Capital Radio, Mesa y descanso de Mar Romero.

SUS ESPACIOS GASTRONÓMICOS

PISCOMAR®
COCINA PERUANA
By Jhosef Arias

CALLAO2®
COCINA CRIOLLA PERUANA
By Jhosef Arias

CAPON®
CHIFA • NIKKEI • PERUANO
By Jhosef Arias

BOLD KITCHEN®
By Jhosef Arias