

El Restaurant Costa Verde es el sueño realizado del reconocido campeón nacional de natación Raúl Modenesi La Rosa. Un hombre que durante cuatro décadas ha hecho de la excelencia el mejor gancho para mantener a sus comensales. “El éxito de un restaurante depende de la sazón”, dice. Y en efecto, todas las ofertas de este palacio del sabor a orillas del mar están pensadas en el deleite del público. Fiel a esa premisa, el restaurant costa verde ofrece todos los días un buffet internacional con lo mejor de la comida criolla, francesa, italiana, china y japonesa, así como deliciosos platos hechos a base de pescados y mariscos.

---

A los 38 años Raúl Modenesi ya contaba con una copiosa hoja de vida: había batido todas las distancias de natación en estilo libre y era campeón sudamericano en postas, por lo que le habían otorgado los laureles deportivos; había sido regidor de la Municipalidad de Lince, había recibido dos veces las llaves de la ciudad de Miami Beach, había fundado la Asociación de Dirigentes de Ventas del Perú, que a su vez tenía un instituto de educación superior, y había sido alcalde del distrito de Surco de 1969 a 1971. Pero aún no debutaba en lo que sería la pasión del resto de su vida: la gastronomía.

La Feria Internacional del Pacífico de 1971 le dio esa oportunidad. Durante los dieciocho días que duró el evento, Raúl dirigió un restaurante de carnes que llevaba el nombre del famoso gaucho Martín Fierro, al lado de este colocó un pequeño stand de venta de panes con chorizo y lomito que resultó siendo el verdadero negocio: vendía entre 3500 y 4000 panes diariamente.

La feria terminó pero el joven empresario no había saciado su apetito por el negocio culinario. Una tarde detuvo su auto en la Costa Verde, frente a la playa Barranquito, en el límite de Barranco y Miraflores, y empezó a meditar. Raúl vislumbró un restaurante de cinco tenedores mirando al mar. En tiempos en que la ciudad de Lima le daba la espalda al mar, su idea sonaba delirante. En 1972, como nadando contra la corriente, abrió sus puertas el restaurante “Costa Verde”.

“Desde sus inicios fue un éxito”, recuerda José Paredes, maître de la época. “Acudían miles de personas diariamente. Pusimos un tabladillo al aire libre donde organizábamos concursos de baile. Era la época de John Travolta”.

Raúl Modenesi, mientras tanto, vivía el compromiso en carne propia. Desarrolló una técnica de percepción de sabores a través del olfato para la cual, mismo Siddhartha, se mantuvo durante treinta días a punta de pan, agua y miel. Sus cocineros preparaban el plato y él lo testeaba oliéndolo. “Échenle más sal, prueben con este ingrediente, un chorrito de vino tinto”, su olfato dictaba lo que hacía falta para conseguir el sabor deseado de, por ejemplo, una corvina en salsa de hongos silvestres y morillas con mousse de conchas o de un lomo a la parrilla en salsa de gorgonzola y saúco. Fue el restaurante de moda en los años setentas, ochentas y noventas, un cinco tenedores donde paraban, obligatoriamente, presidentes, dignatarios y personalidades varias. Mohammed Al Fayed repitió cau-cau y juró volver. Rocío Dúrcal se aventuró con un rocoto relleno. Y divos como Julio Iglesias y Juan Gabriel, agradeciendo servicio y sazón, terminaron cantando para el resto de comensales.

En 1997 el restaurante se hizo acreedor al Récord Guinness por presentar el buffet más grande y variado del mundo. Consistía en 468 platos, agradables a cualquier paladar.

Pero no siempre todo fue progreso. Don Raúl se tuvo que enfrentar a la muerte ante varios escenarios, por lo que ocasionó una caída en el Restaurante Costa Verde.

Fue una tras otra. Cáncer a la próstata, de la que se salvó de milagro; cáncer al labio. Pero lo que casi termina por derribarlo fue una neumonitis viral. Después de la inyección de cortisona, contra toda probabilidad, sobrevivió. No se sabe cómo, pero lo hizo, impulsado por la fuerza que le daba en aquel entonces Silvia Kessel, su señora esposa.

Ahora, a sus 77 años, Raúl Modenesi ya está nuevamente al timón del Costa Verde, que ya tiene 40 años navegando y afirma que su visión recién empieza.

“El águila es un ave que vive 70 años. Pero a los 35 muda picos, garras y plumas. Cuando eso sucede, es vulnerable; entonces, migra a la punta de un cerro, con provisiones. Pasados 155 días, cuando ya tiene pico, garras y plumas otra vez, vuelve a volar 35 años. El Restaurant Costa Verde, está en esta etapa”.