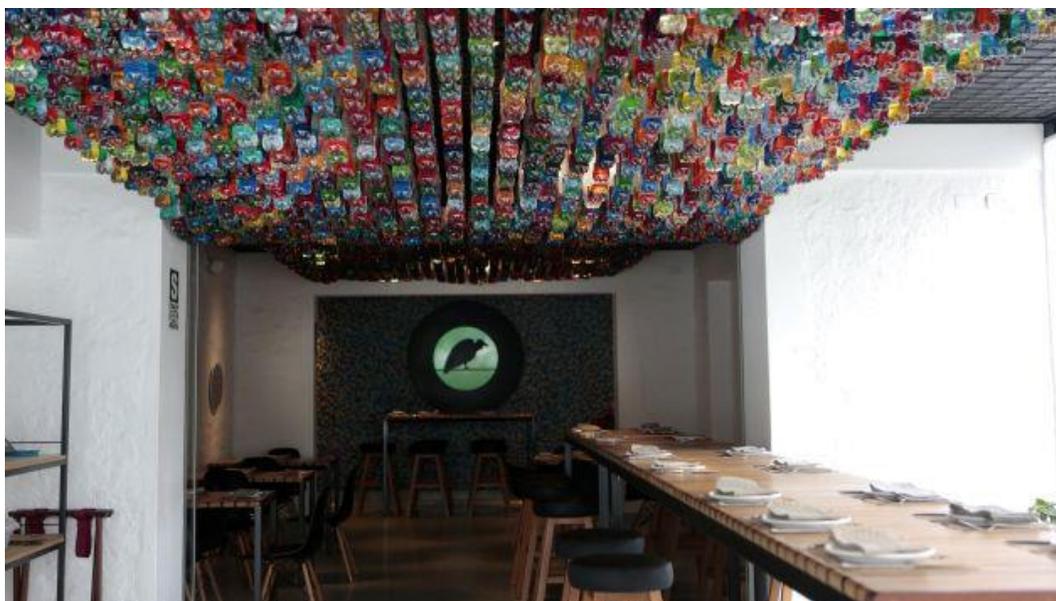


# ‘Cosme’, un restaurante limeño con espacio sano (y reciclado)

Jueves 22 de enero del 2015 | 08:29

En el techo del local se han usado casi cuatro mil botellas de plástico; y en una de sus paredes, más de 13 mil chapitas.



Casi 4 mil botellas de plástico se usaron en el techo de ‘Cosme’. (Nancy Dueñas)

Cosme es el nuevo **point gastronómico limeño**. James Berckemeyer está a cargo de los fogones. El lugar llama la atención no solo por la calidad de su carta de platos y cocteles (déjese maravillarse por su pato y un coctel llamado caleta), sino por su diseño y decoración: en el techo del local se han usado casi cuatro mil botellas de plástico; y en una de sus paredes, más de 13 mil chapitas.

Además, el logo de Cosme es un gallinazo, esa vilipendiada ave limeña que Berckemeyer y sus socios quieren reivindicar. “**El gallinazo es un reciclador**: no le hace daño a nadie y mantiene nuestro ecosistema”, nos dice James a la vez que nos explica que la idea original de la decoración y diseño —obra del estudio de arquitectos 51-1— fue obra de Juan Lengua, el desaparecido empresario gastronómico que fue su socio en este proyecto de comfort food.

“Como cocineros, apostamos por la sostenibilidad y **el uso de productos de temporada**. Entonces, debíamos también ser coherentes con nuestra propuesta arquitectónica. Por eso, recurrimos al uso de elementos reciclables. Además, nos dan color, un elemento lúdico que armoniza con nuestro concepto culinario”.