

Tre ristoranti nella classifica dei 50 migliori al mondo, nuovi chef e locali di lusso alla conquista dell'Italia: la cucina di Lima fa tendenza. E diventa protagonista di una saporita rivoluzione

# Pisco boys e tiradito

## La rivincita del **Perù**

# C

ercate la destinazione gastronomica più in voga del momento? Andate a Lima. In alternativa, restate in Italia. Perché ormai anche nel Paese della pasta e della pizza è un continuo parlare di ceviche, il piatto simbolo del Perù a base di pesce marinato nel succo di limone o di agrumi, di pisco sour, la bevanda più consumata a base del liquore nazionale con limone e zucchero, ma anche di quinoa, amaranto o di mais delle Ande. Sarà che con Expo i nostri orizzonti culinari si sono allargati, fatto sta che oggi, stanchi di sushi e involtini primavera, abbiamo eletto la cucina peruviana come quella etnica più in auge.

Gaston Acurio ci ha messo del suo. Cuoco rivoluzionario peruviano, da anni si batte per cambiare il suo Paese a partire dalla cucina, dalla difesa degli agricoltori locali e dalla riscoperta dei mille e oltre prodotti della sua terra. E all'ultimo Salone del gusto di Torino sono andati a sentirlo in centinaia. Nel frattempo nella «50 Best», il ranking che disegna la geografia dell'alta cucina del pianeta, sono ormai tre i ristoranti peruviani in classifica — tanto quanto quelli italiani — e tutti di Lima. Il «Central», quarto nel mondo e miglior ristorante di tutto il Sudamerica, guidato dallo chef Virgilio Martinez. «Astrid y Gastón», quattordicesimo, aperto da Acurio e ora nelle mani dello chef Diego Muñoz. E «Maido», quarantaquattresimo, di Mitsuharu Tsumura, peruviano di origine giapponese. Non solo. Nei giorni scorsi ha raggiunto il secondo gradino del podio del premio San Pellegrino Young Chef 2015 il giovane Maria José Jordan del ristorante «Amaz», ancora una volta a Lima. In Italia, intanto, dopo «El Chorillano» a Milano, «Inca Fusion» a Pavia o «La Fortaleza del Inca» a Roma, ha aperto nel capoluogo lombardo «Pacífico», primo ristorante peruviano

di lusso in Italia, da mesi sempre pieno. Qui si mangia ceviche, ovviamente, e poi dim sum (piccoli bocconi), la causa (altro piatto tipico delle Ande, una sorta di tortino freddo) e i tiradito (fettine di pesce crudo simili al sashimi giapponese). Mentre sta girando per tutta Italia Atahualpa, un food truck che cucina solo piatti tipici di Lima.

Ferran Adrià, insomma, che qualche anno fa aveva individuato Lima come «culla della prossima rivoluzione gastronomica», e Giancarlo Morelli, chef del «Pomiroeu» di Seregno (Monza), da anni grande appassionato — un «fanatico», si definisce lui — di piatti peruviani, ci avevano visto giusto. E a mettere il sigillo sul successo in Italia di ceviche e frutti esotici è stato Daniel Canzian, allievo di Gualtiero Marchesi, lo chef del «Daniel» di Milano, che fino a settembre nel suo locale organizzerà cene a quattro mani con chef stellati in arrivo da Lima. L'iniziativa, «Perù Feeds your soul», è organizzata insieme all'ufficio commerciale del Paese in Italia. A giugno c'è stato Acurio, stasera è la volta di Martinez, il 16 luglio arriva Tsumura, e poi Monica Huerta, la chef de «La nuova Palomino» — considerato dal

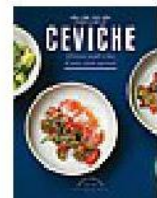
Guardian uno dei ristoranti migliori del Perù —, ed Hector Solis, cuoco del «Fiesta». I loro menu (serviti insieme ai vini siciliani della cantina Valle dell'Acate di Gaetana Jacono) saranno disponibili al «Daniel» per tutta l'estate. Mentre il «Timè» di Milano, in occasione di Expo, diventa fino a settembre «Perù Ceviche & Pisco Bar». «È stato proprio Giancarlo Morelli a spingermi a ospitare questa iniziativa — racconta Canzian —. Perché è una cucina che piace tanto? È incredibilmente ricca di sapori e di prodotti naturali, molti di questi ancora tutti da scoprire». Dalla quinoa andina fino alle tremila varietà di patate autoctone, più della metà di quelle conosciute in tutto il mondo. Non solo. «Nei piatti peruviani si percepisce l'influsso di tutte le culture straniere che hanno avuto un peso in Sudamerica. E questo mix è molto interessante in cucina. Il ceviche, per esempio, unisce la marinatura mediterranea al taglio del pesce all'orientale. Io lo preparo con tonno, branzino, avocado e ombrina aromatizzata con acqua allo zafferano». E ancora. «La cucina dei peruviani è sana e sostenibile, come piace oggi», è convinto Giancarlo Morelli.

### In tavola

Sempre più diffusi i piatti a base di pesce marinato ma anche con quinoa e amaranto

### La rassegna

Fino a settembre a Milano lo chef Canzian organizza cene italo-andine a quattro mani



### In libreria

Oltre trenta ricette dal Perù in *Ceviche* di Fiona Taieb, appena uscito per Guido Tommasi Editore con foto di David Japy



«Basti pensare che molte materie prime arrivano dalla foresta amazzonica: sono, cioè, frutti che si possono solamente raccogliere quando disponibili, non coltivare». Il suo piatto preferito? «La causa di pollo, molto popolare a Lima, con patate, avocado, pomodoro e cipolla. E oggi il Perù ha ormai influenzato anche la mia cucina. Nel mio menu ho inserito una ceviche di branzino su crema di polenta fredda». Ma in futuro scopriremo anche altro: «Dalla maca alle noci Sacha Inchi — racconta Amora Carbajal Schumacher, direttrice dell'Ufficio commerciale del Perù a Milano — dalla lucuma, il cosiddetto oro degli Inca, ai duemila tipi di zuppe preparati solo lungo la costa del Perù. Ma non chiedetemi la mia preferita. È come chiedere a un italiano qual è la pasta migliore: impossibile rispondere».

**Isabella Fantigrossi**



@isafantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA