

Un libro una città: Lima
“Lima – Cucina dal Perù” di Virgilio Martinez (Giunti)



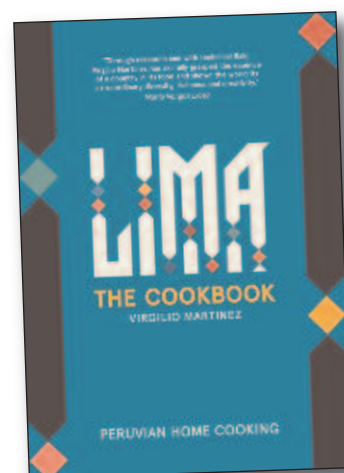
Tesori gastronomici a Lima,
tra l'oceano e le Ande

Prima puntata di un viaggio nella spettacolare terra peruviana

di Bruga

Pur essendo una città molto bella, almeno nelle zone centrali (non dimenticate che Lima è una megalopoli di milioni di abitanti, molti dei quali arrivati lì negli anni Ottanta e Novanta per sfuggire alla crisi economica e soprattutto alla morsa terrorismo-repressione durante la sanguinosa guerriglia di Sendero Luminoso), Lima attira ormai molti turisti in quanto vetrina

privilegiata della cucina peruviana. Tutto questo è avvenuto negli ultimi anni, proprio grazie a chef come Virgilio Martinez, che col suo ristorante Central, nel cuore della capitale, è ormai abbonato ai primi posti della classifica mondiale. Nel suo bel volume per Giunti spiega i piatti principali da conoscere per farsi un'idea di questa cucina sempre interessante e varia, grazie a



Il *Cookbook* di Virgilio Martinez, Edizioni Mitchell Beazley 2015. In alto, la Cattedrale e la Plaza de Armas nel centro storico Patrimonio Unesco 1991 (foto Visit Peru).



In alto; a sinistra, il ceviche, piatto principe della tradizione culinaria preincaica; a destra, la causa al mercato di Jesus Maria, pasticcio a base di patate da servire anche come antipasto.

Sopra; a sinistra, pannocchie di mais gigante bianco di Cuzco al mercato Jesus Maria; a destra, papaya al mercato Jesus Maria, frutto poco calorico dalle notevoli proprietà antiossidanti.

A lato, Rafael Rodriguez con lo chef Fransua Robles del ristorante La Picante. (fotografie Bruga)

molteplici influssi gastronomici (dagli spagnoli agli italiani, dagli africani del nord e del sud ai cinesi, fino ai giapponesi che hanno dato vita alla corrente Nikkei, molto di moda) e a una serie di prodotti unici, come le tremila varietà di patate o gli innumerevoli tipi di frutta esotica. Non a caso Vuela (www.vuela.it), dinamica agenzia di viaggi milanese fondata da una limegna autentica come Karina Ruiz, sta proponendo dei tour del Perù nei quali – senza trascurare monumenti incaici e condor, chiese barocche e sciamani – la gastronomia assume

un ruolo centrale, grazie a un “cicerone” d’eccezione come Rafael Rodriguez, chef anch’egli originario di Lima ma da molti anni attivo in Europa e in particolare nel nostro paese, prima a Milano e adesso a Porto Cervo col nuovo locale “Nuna”. A Lima, grazie a Rafael e alla sua conoscenza del territorio, abbiamo potuto visitare un piccolo ma delizioso mercato coperto del quartiere Jesús Maria, dove le versioni popolari di piatti come il ceviche (pesce marinato nel cosiddetto “latte di tigre”, un succo di lime con cipolle, coriandolo e peperoncino pic-





Sopra; a sinistra, l'ingresso del ristorante pluripremiato *La Rosa Nautica*; a destra, la sala interna de *La Rosa Nautica*.

A sinistra, il pisco, acquavite nazionale ottenuta dalla distillazione del mosto d'uva fermentato. A lato, il tamal, fagottino di pasta di mais con ripieni vari. (fotografie Bruga)

cante) o la causa (un'insalata di patate e crema in genere di tonno o di pollo, disposta a strati) si possono ammirare in un contesto di grande semplicità. A poca distanza, poi, li abbiamo potuti assaggiare in una versione d'autore ma per nulla pretenziosa, ad opera del giovane chef del ristorante "La picante" (www.lapicante.pe) Fransuà Robles, capace di preparare una decina di piatti di pesce in versioni alternative (per esempio, senza l'onnipresente coriandolo che a qualcuno non piace proprio!).

Altra esperienza, poi, nel locale "La Rosa Nautica" (www.larosanautica.com) sul lungomare di Lima, alla fine di un pontile che assomiglia al celebre pier di Santa Monica: ambiente elegante e luminoso, piatti rigorosamente di pesce crudo marinato, e in abbinamento i dignitosi vini locali e soprattutto il pisco, superalcolico nazionale che sta

conquistando il mondo. Del pisco abbiamo gradito soprattutto la versione sour, nella quale questa acquavite viene mescolata con succo di lime e zucchero, sovrastati da una spuma di albume d'uovo con due gocce di angostura. Una bomba, che vi tenta con la sua piacevolezza e vi lascia storditi se non vi ponete dei limiti ragionevoli...

Un altro locale di altissimo livello è il ristorante annesso al Museo archeologico Larco (www.museolarco.org), elegante raccolta privata di arte precolombiana, in mostra dentro una deliziosa costruzione coloniale nel quartiere Pueblo Libre. Tanto il museo quanto il pasto valgono assolutamente la visita! Grazie al nostro chef Rafael e al ritardo di un volo interno, poi, una grigia mattinata trascorsa in aeroporto si è trasformata in una piacevole scoperta di vari piatti popolari, dai tamales (fagottini a base di mais, avvolti in foglie di

mais o di banana) all'arroz chaufa (piatto di cucina chifa, cioè cinese-peruviana, con riso speziato e carne di maiale o pollo) fino al lomo saltado (anch'esso di origine orientale, con manzo, cipolle e peperoni) e al chicharròn (maiale fritto). Da accompagnare, per gli astemi e per chi saggiamente riserva il pisco a momenti più adatti, con la chicha morada, una gradevolissima bevanda analcolica ricavata dal mais viola.

Fra un pasto e l'altro, comunque, tenetevi un po' di tempo per un giro nel centro storico, che da 30 anni è Patrimonio Unesco: le piazze monumentali come la San Martín e la Mayor (detta anche de Armas) sono belle e animate, in particolar modo la seconda che contiene sui vari lati tutte le principali istituzioni, dal palazzo del Governo alla Cattedrale, dal Palazzo Arcivescovile al Municipio. A pochi passi,





La Sala Capitolare del Complesso Monumentale di San Francisco. Sotto, la grande biblioteca del Monastero di San Francisco ricca di volumi rari e scritti in lingue molto antiche (fotografie Museo Catacumbas).



In alto a sinistra, l'arroz chaufa, piatto tipico della fusione tra la gastronomia peruviana e quella cinese; a destra, il lomo saltado, carne marinata e saltata in padella, verdure, peperoncino e riso d'accompagnamento.

Al centro, a chicha morada, bevanda nazionale analcolica ricavata dal mais nella varietà viola scuro (fotografie Bruga). Sopra, il giardino del ristorante annesso al Museo Larco nel quartiere Pueblo Libre (foto Museo Larco.)

poi, la galleria che ospita l'Archivio nazionale e il Palazzo della Poste, ma anche il meraviglioso complesso di San Francesco (www.museocatacumbas.com), che è allo stesso tempo un monumento con biblioteche, chiese

e catacombe, ma anche il centro di una religiosità popolare e colorata, frutto di quell'approccio sincretistico che negli ultimi secoli, dall'invasione dei conquistadores ad oggi, ha permesso al cristianesimo di convivere con

riti e credenze radicatisi nei millenni precedenti. Ma di questo avremo modo di riparlare nei prossimi articoli.

1 - continua

www.peru.travel

