



A culinária peruana desmistificada

A culinária peruana é uma das mais diversificadas do mundo devido às particularidades geofísicas do país, a miscigenação de raças e culturas, e a adaptação de culturas milenares a cozinha moderna. Sendo isso reconhecido, quantidade nunca significou qualidade! Não é porque o país possui 35 ecotipos de milho, 15 espécies de tomates, 2.301 espécies de batatas (mais de 91 selvagens!), 150 tipos de batata doce, 650 frutas indígenas e 2.000 espécies de peixes (de mar e de rios, número um no mundo) que sua gastronomia se equipara a cozinha francesa, italiana, japonesa, e outras. Não, realmente, não! Michelin, que continua sendo referência mundial em gastronomia, não atribuiu nenhuma estrela se quer para nenhum estabelecimento peruano, e existem restaurantes estrelados em 23 países do mundo. As estrelas somente recompensam a qualidade da cozinha, so-



mente julgam o que está no prato... e não o marketing da empresa!

A “ascensão” da cozinha peruana se deve quase que exclusivamente a um grande marqueteiro, chef de cozinha, escritor e, antes de tudo, homem de negócios: Gastón Acúrio. Nascido em Lima, em 1967, é filho do ex-senador e ex-ministro Gastón Acúrio Velarde; com privilegiado acesso a alta cúpula peruana, envolveu o próprio governo na difusão internacional da “culinária” do país. Casado com Astrid Gutsche, também cozinheira, e de lá o nome do estabelecimento *Astrid & Gastón*, aberto em 1994, são hoje também proprietários de restaurantes no Chile, Colômbia, Equador, Venezuela, Panamá, Espanha, México, Argentina, etc.; abriram franquias diversas e possuem outros estabelecimentos diversos, tais como *cebicheria*, *anticucheria*, *jugueria*, etc. Os reis da gastronomia mundial, as grandes três estrelas do Michelin, raramente possuem mais de um restaurante... do qual tomam pessoalmente conta, afinal, esses grandes chefes são verdadeiros artistas e não industriais da alimentação.

Como frequentador assíduo dos restaurantes estrelados do mundo, não achei nada na culinária peruana que merecesse maior atenção.

O ceviche ainda é o mais original. Embora presente em toda a América do Sul andina, somente os peruanos transformaram o ceviche em orgulho nacional, sendo parte do Patrimônio Cultural do país e tendo uma data comemorativa - 28 de junho. Há, somente em Lima, mais de 2.000 restaurantes especializados, as “cevicherías”. Gastón Acúrio tem filiais de sua *Cevichería La*

Mar em San Francisco, Cidade do México, Santiago do Chile, Cidade do Panamá, São Paulo e vai abrir outras em Nova Iorque e Bogotá. É um prato de fácil preparo, que os chefes especializados lhe servirão como se fosse um quitute real! Peixe cru com limão...



Algumas especialidades peruanas

Cebiche, ceviche, cerviche ou **seviche**, é um prato presente em toda a América do Sul andina, baseado em peixe cru marinado em suco de limão ou lima, ou outro cítrico. O essencial é que o pescado seja branco (sem muita gordura, nem músculo vermelho, como o sangacho do atum), mas de carne firme; camarão, lagosta ou mesmo polvo, podem também ser usados. Laranja-azedada também pode ser usada, mas um cítrico que





lhe dá um gosto especial é a lima, um pequeno limão com a casca e a polpa esverdeadas. Um importante ingrediente da preparação do ceviche é o *leche de tigre*, suco feito com o peixe marinado na lima com os outros componentes. O nome “leite” se deve a cor branca e o “tigre” ao fato desse molho ser usado no Peru para curar resacas e para dar força a quem o ingere. Outros ingredientes obrigatórios, pelo menos, no Peru onde é considerado o prato nacional, são a cebola e o piri-piri ou pimenta (no sentido brasileiro). Ingredientes acessórios, mas aparentemente muito importantes naqueles países, são o abacate, o milho, ou a batata-doce, ou seja, um “legume” para dar mais “consistência” ao prato. A salsa, o coentro e outros cheiros verdes também são quase sempre utilizados. Experimente o ceviche do restaurante El Kapallaq, ou do La Mar Cebicheria (www.lamarcebicheria.com), de propriedade do Gastón Acurio.

Causas, um dos pratos mais populares da cozinha peruana, é a combinação fria de purê de batatas com limão e “ajies” peruanos, recheadas com legumes cozidos - pode ser uma mistura de milho, ervilhas, cenou-



ra, feijão verde e, também, abacate (cru), cortados mais ao menos do tamanho das ervilhas. Misturar tudo com uma colher de maionese e salsa picada a gosto. Colocar parte do purê numa forma sem fundo, depois uma parte do recheio, e terminar com outra camada de purê. Desenformar e decorar com salsa e azeitonas. O El Señorio de Sulco (www.senoriodesulco.com) oferece excelentes exemplares dessa especialidade e da comida típica peruana em geral. O restaurante Brujas de Cachiche (www.brujasdecachiche.com.pe) também.

Anticucho é um prato que data dos tempos do vice-reinado do Peru. São muito



conhecidos pela sua versão “de rua”; são feitos com coração de boi marinado em *salsa anticuchera*, feita com óleo vegetal, alho picado, cominho, suco de limão, pimenta fresca moída, sal, vinagre de vinho tinto, pasta de aji panca, cerveja preta, orégano e verduras de todo tipo. Os restaurantes mencionados acima, que servem causas, também tem anticuchos. Obviamente, o Gastón Acurio também está nesse negócio com a Anticucheria Panchita!



E as pizzas?

As pizzas, no Peru, não diferem muito do que a gente costuma comer, a não ser, como sempre, por ter menos fartura de recheio. A massa, obviamente, varia de um estabelecimento para o outro. Experimentamos pizzas em alguns estabelecimentos de Lima e de Cusco; em Puno, somente achamos *pollerías*, ou seja, casas especializadas em frango e, em particular, frango na brasa.

Em Lima, no afamado bairro de Miraflores fomos ao *Paseo San Ramón*, tradicionalmente chamado de *Calle de las Pizzas*. Trata-se de uma rua pietonal de duas quadras, repleta de restaurantes cuja principal especialidade... é pizza. À noite, essa rua se transforma em um centro de diversão com vários pubs e bares. Sem dúvida nenhuma, não é lugar de alta gastronomia; ao acaso, escolhemos o Las Pizzas Bar. Pizzas de tamanho individual, cortadas em quarto pedaços e servidas em tábua de madeira, com bom recheio. As pizzas Mixta (mozzarella, presunto, salame e pepperoni), Suprema Especial (mozzarella, presunto, salame, pepperoni, aspargos,





tomate, cebola, pimento e azeitona preta) e Las Pizzas Bar (mozzarella, tomate, salame, presunto, aspargos, cogumelos, azeitonas, pimentos, cebola, abacaxi e toucinho) foram devoradas rapidamente. Simples, divertido pelo ambiente e pizza copiosa, sem mais. Na Rua das Pizzas, por menos de R\$ 30 diversos estabelecimentos oferecem uma jarra de 1,1 litro de cerveja e uma pizza grande de salame ou presunto.

A Trattoria e Pizzeria Mamma Lola, também em Miraflores, já é bem menos barulhenta e um pouco mais requintada. Oferece um bom cardápio de massas e uma dezena de pizzas. Experimentamos pizzas individuais de pepperoni (tradicional) e a Miraflores (com iscas de filé mignon, anéis de cebola, pimentos, alho, azeitonas e cogumelos). Nada de extraordinário, somente bem localizada.

Uma terceira experiência nos levou a Pizzeria La Linterna, já um pouco mais afastada de Miraflores, porém localizada na proximidade de grande centro comercial. Fundada em 1968, acreditamos que, sim, se trata de uma das melhores pizzarias de Lima.



Ambiente um pouco apertado, mas excelentes pizzas com massa finíssima. Oferecem 37 tipos de pizzas divididos meio a meio entre pizzas especiais e tradicionais. Escolhemos as pizzas La Linterna (presunto, salame, pepperoni, pimentão, cebola, azeitonas pretas e cogumelos), Alaska (salmão, cebola chinesa e molho de queijo Roquefort) e Quatro Queijos (gorgonzola, parmesão, mozzarella e gouda), todas irrepreensíveis. Para quem for a Lima e quiser comer pizza, este é o endereço certo.

Uma quarta alternativa, já bem mais sofisticada e também localizada no bairro de Miraflores é a Trattoria di Mambrino. Tem pizzas, mas não é a verdadeira especialidade da casa. Aqui, as massas são o carro chefe. Para começar, os *Langostinos Vinsanto* acom-



panhados de Ensaladita de Lechugas, Arúgula y Tomate são simplesmente notáveis. O espaguete a Carbonara com aspargos era muito bom, sem ser pesado; o tagliatelle com ragú de vitela e funghi porcini também estava muito bom. Depois, se sobrar algum espaço, recomendamos o prato de sobremesas variadas.

Em Cusco, tem muitas pizzarias, mas



nenhum estabelecimento que merece ser citado. A profusão de pizzarias se deve ao imenso número de turistas, os quais não apreciam e com razão! - a típica comida *criolla*. Arriscamos a Inka House. Uma pizza qualquer, sem bordas e mais parecida com uma torta, mas um forno muito original!

