

Per què agrada tant la cuina peruana?

Realça el gust amb una barreja d'àcids i picants i s'inspira en les cuines japonesa, africana, italiana i xinesa.

TRINITAT GILBERT --- Barcelona EL 27/08/2016



'Sashimi en el mar', un plat del Pakta / MANOLO GARCIA

La cuina peruana és tendència a tot el món, i Catalunya no és una excepció. Ja fa anys que aquest tipus de menjar ha aterrat al nostre país i ho ha fet amb diverses propostes ben suculentas, algunes de les quals, fins i tot, han sigut premiades per la *Guia Michelin*, com és el cas del restaurant Pakta, al carrer de Lleida de Barcelona, amb els cuiners Jorge Muñoz i Albert Adrià al capdavant. Un altre exemple és el Terrat, el nou restaurant que aquest estiu ha obert l'Hotel Mandarin Barcelona a la novena planta, on el xef peruà Gastón Acurio cuina els plats més representatius i atractius de la cuina del seu país. I no només els restaurants, també alguns càterings han apostat per aquest menjar exòtic, com ara el 21 de Marzo Catering Barcelona, que ha instaurat el *cebiche* com un dels seus plats estrella, que prepara des que van començar ara fa cinc anys i mig. “Fem el *cebiche* perquè sempre hem apostat per una cuina multicultural; ens agrada poder donar varietat gastronòmica”, asseguren els responsables de 21 de Marzo, que elaboren càterings per a tot l'estat espanyol.

Són molts els exemples que podríem posar de restaurants, càterings o serveis de menjar a domicili d'arreu del món i en concret de Catalunya que han volgut demostrar que estan a l'última en tendència gastronòmica incorporant el *cebiche* a la seva carta. Es tracta del plat més conegut de la cuina peruana, com podria ser el pa amb tomàquet en la cuina catalana. Per què ho fan? Per què agrada tant el receptari peruà?

“Perquè és una cuina fresca que realça el gust del producte”, opina el supervisor del Terrat de l'Hotel Mandarin Barcelona, Albert Díaz. Ell mateix sosté que fa uns anys la cuina japonesa era la més *cool* i com que es va saber introduir tan bé a la nostra cultura ha sigut fàcil fer el pas a la cuina peruana, que també incorpora *makis* i *nigiris*, entre altres plats típics de la cuina japonesa, injectats de gustos peruans. De fet, al Terrat, un dels plats estrella són els *nigiris chupe*, fets amb arròs blanc com a base, gamba vermella crua per sobre i *chupe* (una sopa feta amb carn i marisc, típica del Perú i d'altres països de Llatinoamèrica). Un plat de la cuina peruana d'influència japonesa que es desfà a la boca amb un contrast de gustos diferents.

Inspiració japonesa

La doctora en ciències del mar i responsable del projecte El Peix al Plat, Anna Bozzano, sosté que el *cebiche* s'ha introduït a les cartes dels restaurants de casa nostra perquè ha sabut captar els gustos dels catalans. “Les receptes de peix cru són fresques, són relativament fàcils de preparar, i, a més, el peix que es fa servir no té espines”. És a dir, una tríada màgica que afavoreix la ingesta de peix: frescor, facilitat, desespinat.

Al restaurant Pakta, els xefs Jorge Muñoz i Albert Adrià expliquen amb ets i uts la cuina nikkei (peruana amb influència japonesa) per la qual han apostat i que els ha donat una estrella a la prestigiosa *Guia Michelin*. “Fem servir productes frescos, hem plantat en horts a prop de Barcelona molts dels ingredients peruans, i el peix és de la llotja de la ciutat, també”, explica Adrià. Al seu costat, Jorge Muñoz, nascut a Trujillo, al nord del Perú, però resident a Barcelona des que tenia 15 anys, assegura que el menú degustació del Pakta té molt bona acollida entre els clients. “Els *cebiches* són els plats estrella però també els *nigiris* o *lescausas*, és a dir, els pastissos de patata”, explica.

Per la seva banda, el xef Gastón Acurio, responsable de la cuina del Terrat i propietari del restaurant Tanta Barcelona (que vol dir *pa* en quítxua), sosté que la cuina peruana agrada perquè “està relacionada amb la biodiversitat cultural, perquè té influències gastronòmiques molt variades, japoneses, sí, però també africanes, italianes i xineses. Així que “és una cuina que s'assembla a moltes, i ahora té un caràcter propi”, i això és la clau de la seva atracció. Acurio és un cuiner molt actiu, considerat el conductor de la revolució culinària que ha viscut el Perú. Ara mateix té 22 llibres publicats i dirigeix 48 restaurants. L'últim l'ha obert a París, el Manko, i s'ha convertit en el primer local on es fa cuina inca peruana. Ara bé, la dada quedarà desfasada en poc temps perquè ja té al cap nous projectes de restaurants, un a Barcelona, basat en el mar i especialitzat en els *cebiches*. Acurio afirma que el *cebiche* agrada tant perquè té un gust àcid i picant ahora, i tots dos agraden al paladar català. “Ara bé, el picant que us agrada és molt suau comparat amb el nostre, igual que el picant dels plats

nikkeis -explica el xef-. Si els féssim tal com es preparen al Perú, picarien massa i no agradarien gens”.

Per a qui es vulgui introduir en la cuina peruana, Acurio recomana començar amb el *cebiche*. “El clàssic, que rep aquest nom literal, està fet amb llima, pebrot i ceba vermella”, explica el xef. El *cebiche* amb influència japonesa, en canvi, s’elabora amb gingebre i soja. El de l’Amazones, amb els cítrics habituals de la selva. I l’inca es fa amb vegetals i herbes silvestres. Així doncs, el *cebiche*, que marina el peix cru -congelat durant 24 hores i descongelat a la nevera després- amb un univers de cítrics i picants, es pot cuinar de maneres molt diferents al Perú, segons la influència gastronòmica que hi imperi.

Més enllà del ‘cebiche’

Un cop ja ens hem fet experts en el *cebiche*, cal fer el salt a molts altres plats, com els preparats amb quinoa (pseudocereal molt proteic). “Si voleu cuinar quinoa a casa, cal tenir en compte que s’ha de rentar molt bé abans de bullir-la. I quan es bull s’ha de fer amb poca aigua perquè a l’hora de menjar-la s’han de notar els grans un per un i no una massa sense forma”, explica el xef Gastón. El cas és que la quinoa ben cuinada permet preparar un bon grapat de plats, com ara guisats, sopes, amanides, i combinar-la amb arròs fregit o fins i tot fer-ne hamburgueses. Totes aquestes preparacions són les que aquest cuiner ofereix als seus restaurants.

Acurio, que defensa que la cuina peruana es pot elaborar en qualsevol part del món, sosté que entre totes les cuines hi ha un diàleg constant: unes s’inspiren en les altres i s’enriqueixen entre elles. “La cuina catalana ha incorporat en el seu receptari els pebrots, els tomàquets i les patates, que provenen del Perú, per exemple”. Però alhora “la cuina peruana agraeix molt al cuiner Ferran Adrià l’interès que va posar en difondre-la”, diu Acurio, i explica que a Singapur, l’any 2009, li van preguntar quants diners havia pagat el govern peruà a Ferran Adrià perquè difongués tant la cuina peruana. “No li vam pagar res, va ser ell que va interessar-s’hi. Recordo que l’any 2008, a Madrid, em va dir que havia llegit molt sobre mi i que li agradava el que feia”. El 2009 ja mostraven un documental que havien fet junts: *Perú sabe: la cocina, arma social*.

A l’hora de definir la cuina catalana, Acurio afirma que té una arrel molt forta i antiga, basada en la cultura mediterrània, els vegetals, l’oli i el vi. “No hi ha res d’africà ni d’asiàtic en un romesco”, comenta rient. El cas és que ell és un amant de totes les cuines i per això li encantaria que l’exemple de la peruana servís perquè cuines d’altres països es comencessin a conèixer a arreu, com la de Filipines o la de Xile, i moltes altres que, segons el xef, “tenen un receptari meravellós i que hem de saber valorar pel nostre propi bé”. Com a anècdota, el cuiner explica que la quinoa, que actualment és molt coneguda i és la gran abanderada de molts plats vegetarians i vegans, es va estar a punt d’extingir al Perú cap a l’any 2004 perquè ningú no li donava valor.