

GASTRONOMIA

# Tutti pazzi per l'alta cucina peruviana, anche a Roma

-di **Federico De Cesare Viola** | 21 aprile 2017

Jaime Pesaque è oggi uno dei più grandi ambasciatori dell'alta cucina peruviana nel mondo: oltre al Mayta, suo quartier generale a Lima, lo chef cura il Suviche di Miami, il Nuna a Punta del Este e il Piscoteket a Oslo. Due anni fa, con l'apertura del ristorante Pacifico a via della Moscova, ha prima incuriosito e poi conquistato anche i milanesi (e non solo) con il ceviche, uno dei piatti simbolo della cucina nikkei, fusione di tradizioni peruviane e nipponiche.

Da qualche giorno Pacifico ha raddoppiato con un secondo indirizzo a Roma all'interno di Palazzo Dama, il boutique hotel a 5 stelle in un palazzo nobiliare sul Lungotevere, che ospita anche l'unico gemello italiano del club parigino Raspoutine. Per la nuova insegna nella Capitale, Pesaque ha scelto di affidare la brigata all'Executive Chef Nazaev Esparza Zaragoza, suo allievo e già cuoco al Mayta di Dubai. Il repertorio non cambia, però, e consentirà al pubblico - non solo gli ospiti dell'hotel ma anche i clienti esterni romani, finalmente più avvezzi ai sapori etnici grazie alle tante recenti inaugurazioni - di sperimentare una cucina in costante evoluzione, con forti influenze asiatiche, rispettosa delle stagioni ed espressione della straordinaria biodiversità del Perù.

A cominciare proprio dal ceviche "allo stato dell'arte", dai tiradito rivisitati (pietanza di pesce crudo tagliata a mo' di sashimi) e da una selezione di dim sum, tipici della cucina cinese, ma qui accompagnati da salse peruviane.

Tra i piatti migliori del menù la Roca de Camote (una meringa di patata dolce) con spuma di aji amarillo (varietà di peperoncino giallo) e sashimi di branzino, il Crab and Chupe, gustoso dim sum di granchio reale e bisque di crostacei, gli Anticuchos Asiatico, ovvero gli spiedini di gambero con salsa di peperoncino, pasta di miso e salsa asiatica, e il Chicarron Plate, realizzato con maialino crispy, demi-glace al bergamotto e purea di sedano rapa. Si chiude con un sorprendente Tres Leches: pan di Spagna al tè verde yuzu, latte, gelato al miso bianco, crumble e polvere di tè sencha.

La sala al piano terra dedicata a Pacifico - tra scenografici lampadari di cristallo, neon e palme - rispecchia la cifra anticonformista di tutto Palazzo Dama pensata dall'architetto Antonio Girardi, proprietario anche del D.O.M Hotel di via Giulia. E con la bella stagione si può pranzare e cenare anche nel giardino a bordo piscina, una piccola oasi di relax a due passi da Piazza del Popolo. Anche lo spazio del bere miscelato si è cambiato d'abito e si è trasformato in un pisco bar dove ordinare, oltre a tutti i classici, anche il signature pisco sour, il cocktail perfetto da abbinare alle raffinate creazioni di Pesaque.

© Riproduzione riservata