

16

Pacifico, quando Perù, Giappone e Italia si fondono nel cuore di Roma



Causa di tonno Norteña (tonno, bottarga e aji amarillo)

Il nuovo ristorante all'interno di **Palazzo Dama** è un crocevia multietnico, dove le tradizioni gastronomiche di paesi diversissimi e lontani si confrontano e uniscono. **Seguici anche su Facebook**

di GIULIA MANCINI

[cucina etnica](#) [chef](#) [lazio](#) [ristoranti](#) [jamie pesaque](#)

[Lo leggo dopo](#) | 08 maggio 2017

16

A ricordarti Roma gli **scorci dei palazzi in mezzo ai quali il cortile è incastonato**, perché il traffico del lungotevere è lontano dai pensieri una volta che si entra nel giardino pavimentato di **Palazzo Dama**, al cui centro si staglia la piscina.



Palazzo Dama, ristorante Pacifico, interno

Condividi

Due anni dopo Milano sbarca in questo albergo, ma accessibile anche a chi non vi soggiorna, **Pacifico**, il ristorante della catena ideata da **Jaime Pesaque, noto chef peruviano** con le mani in cucine che spaziano tra Dubai, Oslo, Miami, Hong Kong e Madrid. Ad affiancare e sostenere la cucina il **Pisco Bar**, guidato da Giammarco Laghi, che durante la bella stagione capitolina ospiterà a bordo piscina con svariate declinazioni del distillato in miscelazione, tra alberi di olivo e limoni; **cocktail bar dai prezzi non popolari ma avvalorato dall'ospitalità in un albergo cinque stelle** del pieno centro.



Chef Jaime Pesaque

Condividi

Ricercatezza e opulenza, tra **lampadari chandelier, sedute in velluto e luci soffuse** per la sala che ospita la cucina di Pacifico: **cucina di contaminazione peruviana con influenze nipponiche**, guidata dall'**executive chef Nazaev Esparza Zaragoza**. Ricette, tecniche, ingredienti e spezie succedutesi nei secoli grazie a conquistadores, flussi migratori francesi e linee di navigazione con la vicina Asia, seppure oltre oceano, fuse in una cucina che in questo caso si racconta attraverso piatti della tradizione come il **ceviche** e i **tiradito**, seppur con rivisitazioni in salse e condimenti, e si definisce in gradevoli ravioli ripieni di granchio dalle fattezze che ricordano la Cina, i **crab and chupe**, e nei **dim sum anche di pollo e gamberi**. Di chiara impronta peruviana gli spiedini di pancetta, **anticuchos**, anche in versione nikkei con gamberi glassati alla salsa di miso e salsa di peperoncino peruviano, così come i dolci tra cui spicca lo **zuccherino tres leches al tè verde** e **yuzu rinfrescato dal gelato al miso**.

LA TENDENZA



Dolce Giappone: tra Mochi e Yokan, la perfezione della pasticceria nipponica

Nessun grasso o proteine di origine animale, solo riso, fagioli, soia, patate e sesamo per i dolcetti tipici della tradizione del Sol Levante

[di Michela Di Carlo](#)

Condividi

I CONSIGLI



Credete di sapere tutto sul pesce? Ecco svelate otto false verità

L'amore degli italiani per le varie specie ittiche è però spesso supportato da informazioni scorrette e fuorvianti. Tutti i luoghi comuni da sfatare secondo i nutrizionisti e i ricercatori di Slowfish

[a cura di Lara De Luna](#)

Condividi

CUCINA ETNICA



Dal curry alle mandorle: le più famose ricette a base di pollo

Onnipresente sulle tavole italiane e del mondo, è il re della cucina esotica per quanto riguarda i gusti del nostro paese

Condividi

MANGIA E BEVI

GIANNI E PAOLA MURA



A Milano, qualità senza il dogma del chilometro zero

IL VENERDÌ: TRE ANNI DI RECENSIONI

FRITTO MISTO

ENZO VIZZARI

