

## Giro por Lima

### Uma aventura gastronômica pelos sabores peruanos

Lima, um destino que podemos visitar inúmeras vezes, e ainda assim, encontrar uma variedade de sabores e texturas surpreendentes. A mistura de ingredientes da costa, dos desertos, dos Andes e da selva, unidos à herança cultural de diferentes povos que ocuparam esse território de forma contínua por milhares de anos, faz com que essa culinária seja uma das mais ricas e diversas do planeta. Entre os restaurantes visitados, o que mais me encantou foi o Central, de Virgílio Martinez, pelo primor dos pratos, criatividade e uso dos ingredientes considerando suas altitudes - das águas profundas aos Andes. Em porções minúsculas degustamos um menu de 18 passos que nos transportou para uma nova realidade gastronômica. A experiência no



Maido, comandado pelo chef Mitsuharu, de culinária Nikkei também é interessante, une ingredientes peruanos à técnicas orientais. Já Pedro Schiaffino é o chef conhecido e premiado por trabalhar com produtos da

Amazônia, um de seus restaurantes, o Amaz, se dedica inteiramente ao tema.

Entre as opções de hospedagem, o Hotel B é o que mais impressiona, no bairro Barranco, em uma área histórica tombada à beira do Pacífico. Uma casa de verão construída na Belle Époque e restaurada por escul-

tores de belas artes e um mestre carpinteiro italiano que preservou a riqueza arquitetônica. Aproveite a inspiração boêmia do bairro para conhecer a noite de Lima. A mistura entre o passado e o presente traz um sabor especial a esse destino, em sua arquitetura, gastronomia, tradições e inovações. Não deixe de visitar.



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté – Viagens e Vivências Gastronômicas.

+ info: [goute.com.br](http://goute.com.br)

