

Sabor peruano

As propostas e restaurantes do célebre chef Virgílio Martínez

Se eu precisasse escolher um chef de cozinha no mundo, sem dúvida minha escolha seria pelo Virgílio Martínez. Ele e sua equipe composta por cozinheiros, bartenders, antropólogos, arqueólogos, ceramistas, historiadores, fotógrafos e desenhistas criam projetos diferentes de tudo que já conheci, que impactam pela beleza e profundidade.

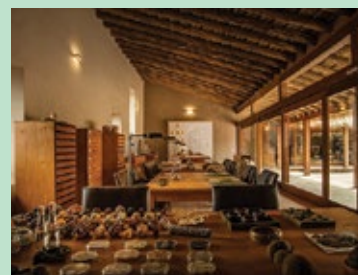
A equipe considera que nenhum prato pode ser mais importante do que o conhecimento de um ingrediente, por isso, eles criaram a Mater Iniciativa, uma área responsável por pesquisas de ecossistemas e tradições, onde todos os meses um grupo de pessoas parte em busca do estudo da natureza e dos costumes de uma determinada região.

O resultado das pesquisas alimenta os menus dos restaurantes do grupo. Em Lima, estão localizados o Central, um dos mais premiados do mundo, e o Kjole, da chef Pía Lión. Os ingredientes inusitados e ancestrais estão associados a técnicas inovadoras



até mesmo nos drinques oferecidos na coquetelaria Mayo. Já na região de Cusco, Peru, a 3.500 metros acima do nível do mar, próximo ao Complexo Arqueológico de Moray, está o restaurante e centro multidisciplinar Mil Centro. Ao chegar, a vista dos arredores já expressa a importância dos processos agrícolas ancestrais. São quatro terraços circulares construídos no Império Inca, que serviam para laboratório, cultivo e cerimônias. Um lugar perfeito para um projeto onde a arte, ciência, culinária, pesquisa e inovação caminham juntas. Conhecer a vida cotidiana dos agricultores locais, a história de Moray e aprender sobre ervas aromáticas e medicinais faz parte da imersão gastronômica proposta no Mil Centro. A experiência termina com o menu degustação em oito momentos, que contempla temas como pre-

servação, floresta andina, altitudes e incluem ingredientes como batatas liofilizadas e *cushuro* — uma colônia de bactérias retirada da água do lado andino. Uma experiência surpreendente e emocionante, e, é claro, vale fazer reserva antecipada: reservas@milcentro.pe



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

+ info: goute.com.br