*Comunicato Stampa*

***Back to the Origins: la cucina peruviana dagli chef stellati alle varietà regionali***

*Non solo un’eccellenza gastronomica a livello internazionale ma anche e soprattutto ricerca di sapori autentici e tradizionali per onorare il cibo in quanto strumento di relazione e condivisione*



*Credits: Karina Mendoza / PROMPERÚ – Scarica ulteriori immagini* [*qui*](https://drive.google.com/drive/folders/1XoKbtqVyP946yZAXFy1bj-CE_5cQTK9x?usp=sharing)

*Novembre 2021* – **L’incoronazione del Perù come miglior Destinazione Culinaria del Sud America ai World Travel Awards ha nuovamente confermato la posizione del paese come destinazione leader nel mondo della gastronomia.** L’eccellenza gastronomica del Perù e la sua consacrazione a livello internazionale negli ultimi anni è stata dimostrata anche dalla ricorrente presenza di 3 ristoranti peruviani nella classifica dei 50 migliori al mondo - il Central di Virgilio Martinez, anche miglior ristorante del Sud America nel 2021, il Maido di Mitsuharu Tsumara e l’Astrid & Gastón, del famoso chef Gastón Acurio – e, più recentemente, dall’incoronazione di Pía León, chef e proprietaria di Kjolle, oltre che co-proprietaria del Central, come miglior chef donna del mondo a soli 30 anni secondo ‘50 best’ 2021.

**Negli ultimi anni però, l’attenzione del mondo della ristorazione peruviana si è sempre più spostata verso la tradizione, nel tentativo di riscoprire le origini e le radici delle molteplici cucine regionali che oggi danno vita a una gastronomia riconosciuta e affermata in tutto il mondo.**

**Durante un viaggio in questo affascinante paese ci si accorge subito di quanto il cibo sia una componente imprescindibile dell’esperienza, nonché inestimabile valore aggiunto capace di raccontare storie e dar vita a momenti indimenticabili.** La cucina peruviana, considerata una delle più rinomate al mondo, ha ereditato dalla ricca storia di questo paese il suo ingegno, le sue commistioni e il suo sapore, rinchiudendo oggi al suo interno influenze spagnole, africane, cinesi, giapponesi e italiane riconoscibili ad ogni boccone.

**Le cucine regionali**

**Quando si viaggia tra i diversi ecosistemi del Perù, dalla costa, alle Ande, all’Amazzonia, si procede anche in un viaggio tra le diverse cucine regionali.** Lima ha saputo senza dubbio conquistarsi un’eccellente e meritata fama come una delle migliori capitali gastronomiche del mondo ma la cucina andina non è da meno, con i suoi *chupes*, le zuppe, le carni e i deliziosi dolci a base di mais, latte e frutta. Qui nasce anche la cucina Novoandina, un nuovo stile culinario che propone di tornare alle abitudini alimentari del passato preispanico per ricreare e, quindi, riscoprire molti degli ingredienti nativi. E ancora, la cucina dell'Amazzonia peruviana non solo ci accoglie con i suoi piatti esotici, ma attira anche il viaggiatore con la sua grande varietà di delizie culinarie, come la carne di manzo, di pollo, di pesce, di agnello e di maiale. Infine, il clima caldo della Costa nord del Perù offre un’ampia scelta di frutti di mare e pesce.

**L’incredibile varietà di prodotti locali**

**La possibilità di poter contare su un’immensa varietà di prodotti locali è infatti una delle fortune più grandi della cucina peruviana.** L’estensione geografica e la varietà di microclimi hanno permesso lo sviluppo di una vasta ricchezza di prodotti e ingredienti, tra i quali si contano ad esempio più di tremila tipi di patate diverse o centinaia di specie di peperoni, quinoa, un’enorme varietà di mais di tutti i colori e molto altro. Tra i principali prodotti del Perù, esportati in tutto il mondo e famosi per le loro caratteristiche pregiate spiccano i celebri [Super foods](https://peru.info/en-us/superfoods), una dispensa inesauribile di frutta, cereali e verdure, insuperabile per il gusto e proprietà benefiche. Dal 2017 ad oggi, la marca Super Foods Peru si è distinta durante eventi e fiere alimentari più rappresentative a livello internazionale. Super Foods Peru evidenzia le qualità dell’offerta peruviana e i benefici apportati alla salute da alimenti come il [Cacao](https://peru.travel/gastronomia/it/prodotti-peruviani/cacao.html), originario della maestosa Amazzonia e con il quale i popoli sudamericani hanno un legame davvero millenario, il [Caffè](https://peru.info/en-us/coffeesfromperu), i cui chicchi pregiati nascono tra le valli e le catene montuose del Perù, e la bevanda nazionale, il [Pisco](https://peru.travel/gastronomia/it/prodotti-peruviani/pisco.html), orgoglio peruviano ad ogni sorso.

**Scarica la nostra nuova Cartella Stampa per iniziare** **il tuo viaggio stampa virtuale alla scoperta delle 4 diverse anime del Perù: Natura e Biodiversità, Gastronomia, Storia e Cultura, Sostenibilità.**

[**Clicca qui per iniziare il tuo viaggio!**](https://www.tohub.it/Promperu/CartellaStampa2021.pdf)

**PROMPERÚ** - La Commissione Peruviana per la Promozione delle Esportazioni e del Turismo l'organismo ufficiale specializzato in promozione turistica e marketing, collegato al Ministero del Commercio Estero e del Turismo del Perù.

Per ulteriori informazioni: [**http://www.peru.travel**](http://www.peru.travel)

FB: [www.facebook.com/visitperu](http://www.facebook.com/visitperu) - IG: <https://instagram.com/peru/> - Twitter: <https://twitter.com/visitperu> - Youtube: [www.youtube.com/VisitPeru](http://www.youtube.com/VisitPeru)