



Scoprire il Perù attraverso le diverse cucine regionali

Ingredienti sconosciuti: la cucina dell'Amazzonia

Ingredienti sconosciuti, pesci insoliti e una varietà di metodi di preparazione: in continua evoluzione, la cucina dell'Amazzonia stupisce i palati di ogni foodlover.

Milano, 9 settembre 2019 – Le diverse sfumature e contaminazioni gastronomiche rendono oggi la **cucina peruviana il punto d'incontro per eccellenza di sapori, profumi e ingredienti** provenienti da ogni angolo della regione e del mondo. Terra ricca di materie prime di ogni genere, il Perù offre un percorso gastronomico attraverso ognuna di queste diverse cucine, con una proposta culinaria davvero unica che varia di regione in regione.

La cucina peruviana, espressione di incontri e contaminazioni, è in continua evoluzione: protagonisti dei piatti sono gli ingredienti locali mixati in un connubio perfetto con proposte sempre nuove che reinterpretano i piatti più tradizionali.

Proprio le sue singolari e differenti identità gastronomiche hanno reso il Perù per sette anni consecutivi la **Migliore Destinazione Culinaria del Mondo** secondo i *World Travel Awards*.

Culla di sapori esotici che sorprendono i palati di ogni foodlover è l'Amazzonia: qui, la varietà dei prodotti (alcuni dei quali risultano addirittura sconosciuti ai più) contribuisce a rendere unica e indimenticabile ogni esperienza culinaria.

Ungurahui, camu camu, aguaje, copoazú, arazá o cocona sono i frutti selvatici più appetitosi che l'Amazzonia ha da offrire. Tipici di questa regione sono anche i pesci, delle più diverse e particolari specie: nelle acque dei fiumi vivono le paiche, i pesci doncella, i pacos, i gamitani, le palometas, i piraña, gli shiruis e i dorados. Questi pesci vengono cucinati in molteplici e inusuali modi: uno dei più particolari prevede una cottura all'interno di una paca o canna di bambù, alla quale viene dato fuoco.

Tra i piatti più famosi c'è il **patarascha**, una specialità a base di pesce che viene prima condito con lo **sachaculantro**, un'erba aromatica tipica dell'Amazzonia, sale e pepe dolce, avvolto poi in foglie di bijao, una pianta che cresce in questa regione, ed infine grigliato. Ad accompagnare il piatto, plantani parboiled e una dadolata di peperoni. Nonostante siano molte le specialità dell'Amazzonia, il piatto più rappresentativo della regione è però il **Juane**, una sorta di involtino ripieno di pollo che viene solitamente cucinato in onore di San Juan, San Giovanni. Ad accompagnare le Juanes è solitamente il **tacacho con cecina**, un connubio perfetto tra il platano verde schiacciato con burro e sale e la cecina, un insaccato di carne di maiale essiccata e marinata tipico del Perù.

Per informazioni:

<http://press-goup.it/profile/peru-gastronomy>

<https://www.peru.travel/it/gastronomia/>

Contatti ufficio stampa: PR & GO UP Communication Partners:

Elena Marchi - elena.marchi@prgoup.it - mobile: +39 340 8001205

Giulia Boniello - giulia.boniello@prgoup.it - mobile: +39 342 5434030