

# PERU - PISCO - PERFECTO

**Eten en drinken, het maakt deel uit van elke reis. Steeds meer mensen kiezen speciaal voor bepaalde bestemmingen vanwege de restaurants en de lokale smaken. Culinaire reizen waarbij gastronomische hoogtepunten aan elkaar geregen worden zijn in trek. Mijke van Sanden van Untamed Travelling reist op haar beurt af naar Lima voor het Mistura festival, het grootste foodfestival van Zuid-Amerika en het walhalla der lekkerbekken. En voor de vele toprestaurants die de stad rijk is. Maar eerst wil zij eerst meer weten over pisco waarvoor zij in Ica moet zijn, dat wordt gekenmerkt door eindeloze wijngaarden en talloze wijn- en piscoboerderijen.**

Het verhaal is dat pisco ontstond tijdens de Spaanse kolonisatie. De Spanjaarden misten hun wijn en omdat die van Peruaanse druiven niet te drinken bleek, scheidden ze het sap van de most en fermenteerden ze het tot likeur. Verschepping naar de koningin in Spanje ging vanuit havenstad Pisco, waar het de naam aan dankt. Er zijn acht druivensoorten (Moscatel, Quebranta, Mollar, Negra criolla, Uvina, Albilla, Italia en Torontel) waar de likeur van gemaakt moet zijn om de naam pisco te mogen dragen. Ik bezoek vijf pisco plants, waarvan Hacienda La Caravedo en Hacienda Queirolo de meeste indruk maken vanwege de persoonlijke benadering en de prachtige ligging. De leerzame rondleidingen over het productieproces worden gevolgd door proeverijen. Het aroma verschilt per druivenras maar de smaak is droog-bitter en fluweelzacht. Het laat zich vergelijken met grappa maar is puurder. Het dikke druivendestillaat heeft een alcoholpercentage van 42% en brandt zich een weg door mijn keel. Het kleurloze vloeibare goud laat een verrukkelijke sensatie achter.

In Lima doe ik een foodtour langs uiteenlopende restaurants waar Peruaans gekookt wordt. Mijn top 5:

**1. Isolina, 'Mothers love'**  
Een pretentieloos huiskamerrestaurant in het bohemienne Barranco, waar de chef en eigenaar José del Castillo 'en personne' aanschuift. Hij leerde koken door het als jongetje van zijn moeder af te kijken en serveert uitsluitend gerechten naar haar recept. Wil je in een sfeervolle buurt authentiek Limanees eten zoals de mensen het thuis klaarmaken, dan ben je hier aan het juiste adres. Probeer vooral de Seco de asado de tira, zijn specialiteit. Mis

je nog iets op de kaart, dan kun je dat inbrengen. Wellicht staat het bij een volgend bezoek wel op het menu. Waar hij zelf graag eet als hij niet aan het werk is? Bij een Chifa restaurant...

**2. Astrid y Gastón**  
Het restaurant van de legendarische Acurio, die na zijn scholing in Madrid en Parijs (waar hij zijn Astrid leerde kennen) in 1994 met Franse cuisine begon maar al gauw de Peruaanse keuken introduceerde bij het grote publiek. Twintig jaar later verhuist hij zijn restaurant naar het indrukwekkende Casa Moreyra in de chique wijk San Isidro, waar ik zes

gangen lang geniet van de resultaten van zijn liefdevolle devotie voor eten en begeleidende wijnen. Coquilles met zeewier, authentieke ceviche, gebraden inktvis, diepzeervis overgoten met parihuela nikel en dan de desserts, 'Indian drunk' en lucuma met bevroren chocola. Duizelingwekkende smaken die perfect samengaan. Met de seizoenen wisselt de kaart, reden genoeg om gauw terug te keren naar de bakermat van de Peruaanse keuken.



### 3. Ámaz

Een stijlvol ingericht iets mysterieus aandoend restaurant in Miraflores waar uitsluitend ingrediënten uit de Peruaanse Amazone gebruikt worden. Pedro Miguel Schiaffino opende in 2013 Amaz, waar hij zijn in Italië en New York opgedane kookkunsten omzet in gerechten. Zittend in een booth van jungle lianen worden je smaakpapillen tussen hip publiek geplaagd door verrassende smaken. De vegetarische ceviche is – eigenlijk zoals alle gangen die door een prinselijke kelner worden uitgeserveerd – onvegetarisch lekker.

### 4. Amor Amar

Een open air restaurant eveneens in Barranco, waar de bediening je als een celeb behandelt. Hier wordt hedendaagse cuisine gecombineerd met Peruaanse klassiekers. Chef Cesar Lozano trekt alles uit de kast en zet me gerechten buiten de kaart om



voor. De met rucola gegarneerde gegrilde inktvis op een bedje van aardappelschijfjes is niet alleen een lust voor het oog maar ook voor de tong, en de vergezellende Chaufa Capon de Quinoa blijkt een symbiotische compagnon. De volgende gang bestaat uit mini bapao's met gepaneerde kipburgertjes, een wat eenvoudiger maar niet minder ooglijk hemels genieten.

### 5. Fiesta Gourmet

Licht en strak ingericht, met friswit tafellinnen en een wand vol mooie wijnen bekend als een van de beste Chiclayana food restaurants. Chef Hector Salis serveert een pittige ceviche gevolgd door gebraden eend op Arroz con pato, een bijzonder smakvolle rijst die gekruid is met knoflook en koriander. Deze wordt begeleid door salsa, een bijgerecht van ui en pepers, en een killer pisco sour. Een fantastische culinaire ervaring in Miraflores, voor de liefhebber van moderne cuisine.

### Mistura

Hier wordt de veelzijdige keuken van Peru gevierd, een tongstrelende fusie van gerechten van de Inca's, de Spaanse veroveraars, hun Afrikaanse slaven en natuurlijk de Aziaten. Het is het grootste food festival van Zuid-Amerika waar de biodiversiteit, traditie en cultuur van het land showcased worden. De tiende editie vindt voor het eerst plaats in het traditionele district Rímac, dat door Unesco is uitgeroepen tot werelderfgoed. Hier drommen duizenden en duizenden mensen samen - voornamelijk Peruanen - om te genieten van de bekende klassiekers; behalve voor de zoetigheden in 'Los Dulceros' staan er rijen dik voor de verschillende kramen en foodtrucks met ceviches en anticuchos. De lokale heldin Tía Grimanesa – na 30 jaar straatverkoop opende ze haar eigen restaurant – is niet alleen



met een kraam maar ook zelf aanwezig. De grote markt is het hart van Mistura, waar honderden agrarische producenten uit alle regio's van Peru verzamelen en de koffie en cacao industrie goed vertegenwoordigd zijn. Peruviaanse koks geven workshops in La Covina del Gran Mercado.

Peru, een gastronomische hemel op aarde, met Lima als absoluut hoogtepunt.

NB. Wil je de lokale gerechten zelf leren bereiden, volg dan ter plaatse een kookworkshop. Voor koffieliefhebbers zijn er proeverijen zodat je met alleen de allerbeste bonen thuiskomt. Untamed regelt het graag voor je, met jouw culinaire wensen als uitgangspunt.

info@untamedtravelling.com  
0487-540367

