



El cruce de culturas en Perú ha propiciado que su gastronomía sea una de las más ricas y respetadas del mundo.



Capital del sabor

La capital gastronómica de América se encuentra en Perú, y más concretamente en Lima. Su historia se descubre en un recetario en el que conviven armónicamente los cinco continentes.

De la revolución del siglo XXI en Perú, la cocina novoandina, a los rincones más especiales de tradición criolla, chifa y nikkei se traza una ruta culinaria por la ciudad.

Narran las crónicas de la Conquista que cuando *Francisco Pizarro* puso los pies en Lima, allá por el año 1535, se quedó prendado de los productos de esta virginal tierra: del maíz, la papa, el maní, la palta, el camote, la yuca, la carne de alpaca, el ají... Ingredientes que crecían en una tierra fértil y que el conquistador fusionó con algunos de los productos de su despensa española: el ajo, el aceite, el limón...

La historia de Perú, la de Lima, es la historia de las inmigraciones, del cruce de culturas. Con los españoles llegaron las cocineras árabes y los esclavos africanos. Con las oleadas de inmigrantes chinos, japoneses, franceses, ingleses... el origen de las cocinas criollas, las chifas, los nikkeis... Es así como la Lima de hoy, la que en el año 1991 la UNESCO declaró Patrimonio Cultural de la Humanidad por su arquitectura colonial, es un híbrido de mundos diferentes que vive en armonía. Este cariz ha hecho que, gastronómicamente, Lima, Perú, sea una de las más ricas cocinas del mundo.

CON LOS CINCO SENTIDOS

Lima. Sus amplias calles a las que se asoman a un lado y otro enormes casonas, teñidas de colores vivos (amarillos, rojos, azules...), rodeadas de jardines donde crece, de nuevo, la fusión de mundos: el tulipán africa-

no, el laburno de la India (llamado lluvia dorada), las buganvillas, las mimosas, los ficus, las acacias... En el centro de la ciudad, hoy en plena restauración, las fachadas balconadas (de ahí que sea popularmente conocida por la ciudad de los balcones) se asoman con discreción a las populosas calles, a las enormes plazas, a su tráfico mortal con sus micro-autobuses vociferando sin descanso, a las tiendecitas, a la gente paseando, contemplando la vida en cualquier banco de la ciudad... Iglesias barrocas, huacas prehispánicas, altos y modernos edificios... dan forma a la Lima del siglo XXI, cautivadora red que se asienta a medio camino entre la decadencia y la modernidad.

Un ir y venir en la historia que se descubre cuando se recorren los 43 distritos que componen la provincia de Lima. De la moderna y rica Miraflores, a la bohemia Barranco, de la ajardinada y tranquila San Isidro al populoso centro de la ciudad... Como en todo, en Lima residen una y mil ciudades. Pero en su conjunto habita una verdad: la magia, la cautivadora sinrazón del enamoramiento... ¿Qué dota a esta puerta peruana de la irresistible tentación de no querer desprenderse de ella? ¿Será que fue fundada el día de la Epifanía o, más bien, que como aquí no se come en ningún lugar del mundo?