Pia León, tradizione e biodiversità nei piatti della chef

pia-leon-chef-01-e36129b4

Una cucina strabiliante, e incredibilmente al passo con lo spirito dei tempi. È quella peruviana, nuova e antica al tempo stesso. Antica perché riprende la tradizione popolare e pesca dalla straordinaria biodiversità del Paese andino, derivata anche dalle sue tre macroregioni climatiche: la costa pacifica, che dona pesce e molluschi, la regione andina, ricca di centinaia di varietà di patate e mais, il deserto e l'Amazzonia scrigno di innumerevoli specie animali e vegetali. Ma è anche moderna perché questa cucina popolare fino a qualche anno fa era praticata solo in casa, dalle classi meno agiate. Poi, l'esplosione grazie a chef Gastòn Acurio che ha portato sapori e tecniche antiche nelle cucine dei ristoranti, i riconoscimenti internazionali e la diffusione in Sud America e nel mondo. Lima è il centro nevralgico e meta di chef da tutto il mondo. Qui vive **Pía León** migliore chef donna del Sud America nel 2018 e per oltre dieci anni a capo della cucina del Central che per tre volte è stato considerato il migliore ristorante dell'America Latina nella classifica dei 50 Best. I riflettori per tutto questo periodo sono stati puntati sul marito Virgilio Martinez. Ma a fine 2018 il grande passo: Pía decide di aprire un ristorante tutto suo, il **Kjolle**. Un affare di famiglia? Sì e no. L'abbiamo raggiunta a Lima ed ecco cosa ci ha raccontato, di sé e della sua cucina, ma anche della cucina peruviana. Il cui successo si deve, anche, alla compattezza dei suoi chef che la promuovono, uniti, nel mondo. Che ci sia più di un'idea da copiare da parte delle nostre cucine regionali meno note nel mondo?

Come descriveresti la tua cucina, da dove prende ispirazione?

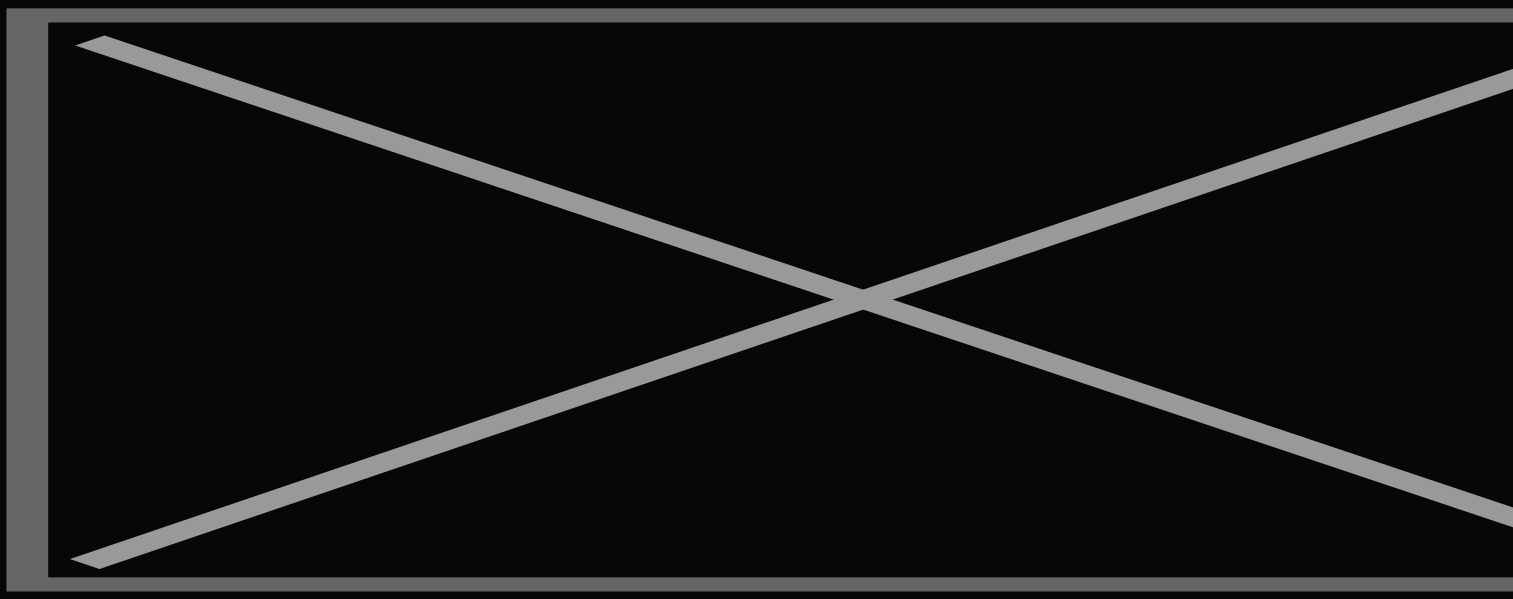


La mia cucina si basa sui prodotti delle diverse zone del Perù. Prende

ispirazione dal cambio continuo dei paesaggi e dei colori. Apprezzo la semplicità ma anche il sapore, l’abbondanza di ingredienti di stagione incredibili che raggiungono Lima è un lusso che mi rende molto grata. Il cibo e la cucina sono sempre stati parte della mia vita, quindi quando ho finito la scuola sono stata certa di volere diventare uno chef.

La cucina peruviana sta avendo successo in tutto il mondo, cosa ha di così speciale?
Credo che la gente ami la diversità che contraddistingue la cucina peruviana sotto vari aspetti, e in questi anni la stiamo esprimendo in tanti modi. Forse la sua capacità di viaggiare e adattarsi ad altri luoghi è dovuta al fatto che è un misto di vari aspetti di diverse culture e cucine di immigrati, spagnoli, italiani, arabi, cinesi e giapponesi.

[caption id="attachment_162599" align="aligncenter" width="890"]

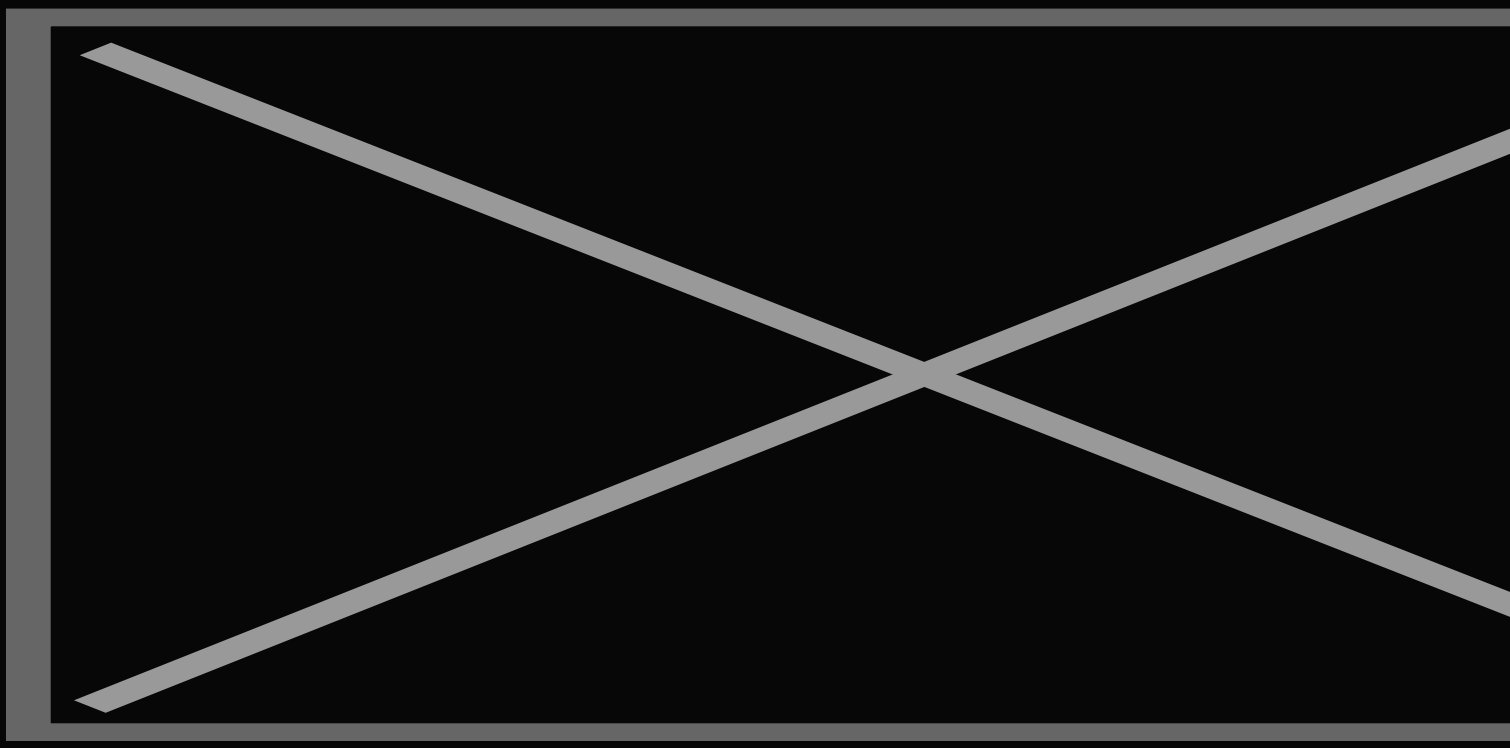


La cucina di Pia León al Kjolle prende ispirazione dal cambio dei paesaggi e dei colori del Perù[/caption]

Qual è il tuo ingrediente del cuore?
Il mais, è stato parte di tutta la mia vita. Potrei mangiarlo tutto il giorno ed è un ingrediente veramente importante nella cucina peruviana. È versatile e ha una grandissima varietà, ci sono più di 45 tipi di mais in Perù.

Qual è stata la cosa migliore nell’aprire un ristorante a Lima?
Gli stranieri è normale che "scoprano" i nostri prodotti. Ma la cosa più emozionante è stata vedere gli stessi peruviani interagire e "riscoprire" gli ingredienti tradizionali o i sapori dell'infanzia che avevano dimenticato.

[caption id="attachment_162598" align="aligncenter" width="954"]

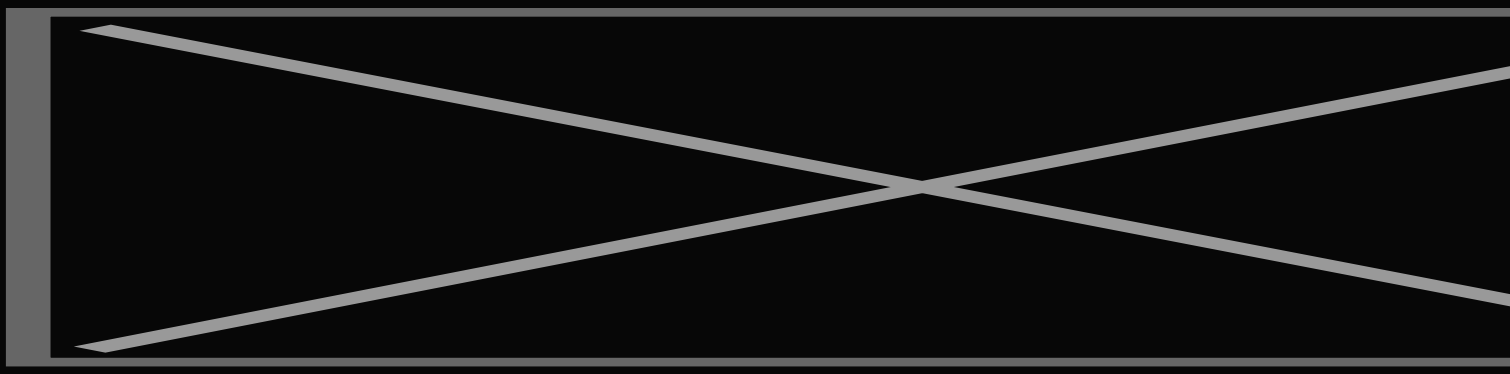


Al Kjolle è disponibile sia un menu à la carte che un menu degustazione così da offrire diverse esperienze al cliente[/caption]

Offri anche cocktail nel tuo ristorante, che rapporto hanno con la cucina?
Abbiamo un bar, il Mayo, al piano terra. Fanno cocktail diversi per il bar stesso, per il Central e per il Kjolle. Puoi prendere un cocktail come aperitivo prima di salire a mangiare o puoi prenderne di diversi una volta entrato nel ristorante vero e proprio grazie a un'offerta speciale ispirata al nostro menu. I nostri cocktail seguono la stessa filosofia della cucina, sono realizzati con materie prime peruviane e usano solo liquori peruviani divisi per regioni del Perù: la costa, il deserto, la foresta amazzonica e le montagne.

Una domanda inevitabile: essere donna e chef è stato difficile?
Per tradizione lo chef è una professione scelta principalmente dagli uomini, ma questa cosa sta cambiando velocemente. Oggi c’è molta più visibilità per le donne e questo è un cambiamento davvero positivo. Non si tratta più di essere donne o uomini, ma di avere passione e determinazione.

[caption id="attachment_162601" align="alignnone" width="952"]



Non mancano i cocktail al Kjolle: ispirati al menu e realizzati con prodotti peruviani[/caption]

Come ma hai deciso di aprire un tuo ristorante? La tua cucina qui è diversa da quella che facevi al Central?

Ho lavorato al Central per dieci anni, era ora che esprimessi le cose a modo mio. Il Central e il Kjolle condividono le materie prime portate da Mater Iniciativa, il nostro centro di ricerca. Ma li presentiamo in modi diversi. Il Central presenta le materie prime dai diversi ecosistemi che trovi in Perù, ad altitudini diverse. Al Kjolle scegliamo le materie prime da varie regioni e componiamo i piatti basandoci sui colori, i sapori e l'intuizione. Abbiamo un menu à la carte e un menu degustazione per proporre le diverse esperienze.

BIODIVERSITÀ: I NUMERI DEL PERÙ



• 28 climi presenti nel Paese sui 32 che ci sono sulla terra

• 1° produttore di caffè biologico al mondo (10° Paese produttore di caffè)
• 25.000 specie di piante, il 10% del totale mondiale cresce in Perù, di queste il 30% sono native of 4.400 materie prime vegetali usate in cucina
• 3.000 varietà di patate