Il turismo in Perù cresce anche grazie alla sua cucina

Si è conclusa ieri la **settimana della cucina peruviana a Milano**, con una degustazione di Pisco, il tipico liquore peruviano, e uno spettacolo folklorico, *Estampas Peruanos*, tenutosi sul palco di **Eataly** Smeraldo a Milano. L'evento, organizzato dall'**Ufficio Commerciale del Perù con la collaborazione di PromPerù** e la compagnia aerea **LaTam**, ha visto nei sui 10 giorni di programma partecipare anche la primer dame del presidente peruviano Ollanta Humala, ovvero Nadine Heredia, che ha parlato della Quinoa, uno dei prodotti tipici dello stato andino.
Tra i molti momenti in cui si è parlato della cultura peruviana molti i momenti dedicati in toto alla cucina andina, con showcooking ad opera dello chef stellato Victor Gutierrez, dello chef peruviano **Rafael Rodríguez** (nella Foto) con Sheilla Diaz e gli chef Luca Mozzanica e Giovanni Cattaneo.
"La settimana peruviana da Eataly ha l'obiettivo di far conoscere la qualità e la varietà del panorama culinario peruviano. La nostra cucina è considerata una delle più varie e ricche di storia al mondo, grazie all'eredità degli Inca e alla contaminazione legata alle immigrazioni da Spagna, Giappone, Italia e Africa. I sapori dei quattro continenti si fondono nella cucina novoandina, nuovo stile culinario che ha recuperato le tradizioni del passato preispanico per riscoprire molti degli ingredienti autoctoni" ha detto **Amora Carbajal Schumacher, Direttrice dell'Ufficio Commerciale del Perù a Milano.**