

La versione di Acurio, lo chef più famoso dell'America Latina

acurio-evid-1410a2d3

Ne superstar, né ieratico predicatore terzomondista. Alcuni l'hanno definito il migliore chef sconosciuto al più. Ma al di là delle stringate definizioni giornalistiche, Gaston Acurio è un interprete di prima grandezza della cucina peruviana e di quella latinoamericana, considerata dai più grandi cuochi internazionali la "next big thing" della [Acurio 1](#) gastronomia mondiale. Jordi Roca e René Redzepi, rispettivamente numero 1 e 2 nella classifica dei 50 Best Restaurant 2013 nella guida Sanpellegrino non hanno dubbi: il prossimo leader della cucina mondiale sarà sudamericano. E Acurio, che ora occupa il 14esimo posto della suddetta classifica con il suo Astrid Y Gaston Casa Moreyra di Lima è il candidato più accreditato a occupare questa posizione. Incontrandolo stupiscono le sue mani, in un perenne gesticolare, il tono calmo e pacato nella voce, il volto sereno. Ma negli occhi brilla una fiamma, che si alimenta con la ricerca e la riscoperta delle ricette peruviane precolombiane, che vede la cucina come veicolo per ridurre le ingiustizie sociali e il cibo come elemento necessario per rafforzare legami e la fratellanza tra i popoli.

Un Che Guevara ai fornelli? Semplicemente un cuoco che, attraverso il suo lavoro, ha saputo dare risalto alla cucina tradizionale peruviana e che oggi vuole esportare la sua visione in tutto il mondo, Italia compresa, paese che ha avuto nel dopoguerra una forte relazione con il Perù, e che rimane nel cuore di Acurio, anche per la sua cucina e i suoi piatti più rappresentativi.

Cosa significa essere uno dei personaggi più conosciuti in Perù? Sente la responsabilità di questo?

La popolarità degli chef in questi ultimi anni è aumentata, ma noi non siamo delle superstar. Dobbiamo sentirci come un ponte, per avvicinare due mondi che hanno vissuto separati per molto tempo. Lima, la capitale del Perù, ha 10 milioni di abitanti, tantissimi dei quali arrivano da piccoli villaggi agricoli, da fattorie, dalla zona delle Ande o dell'Amazzonia. Invece di essere pieni di riconoscenza per i contadini, che ci forniscono la materia prima più importante per l'uomo, ossia il

