

BLUARTE

La Mar by Gastón Acurio Miami. Anima fusion della cucina peruviana

La Mar by Gastón Acurio Miami sull'isola di Brickell Key, cucina peruviana in un format easy, divertente, vibrante, un mondo culinario diverso che amplifica le prospettive della nostra conoscenza e rende l'esperienza suggestiva e attraente.

di Antonella Iozzo

Miami

- La Mar by Gastón Acurio Miami, la cucina peruviana più autentica a sedurre la clientela a raffinata e trendy del Mandarin



Oriental Hotel di Miami, sull'isola di Brickell Key, letteralmente affacciato su Biscayne Bay e sullo skyline di Miami. Design contemporaneo, cromie calde, atmosfera calda e informale è il luogo perfetto per scoprire e gustare le specialità di La Mar by Gastón Acurio, dalle ceviche, l'insalata di pesce crudo marinato che in Perù è il piatto nazionale, agli anticuchos alla griglia fino ai cocktail signature. Grazie ad una location dalla spazialità ben orchestrata tra ambienti che delimitano senza chiudere con tre bar che offrono esperienze diverse, una sala interna e una terrazza adagiata sull'acqua, la Mar diventa icona da vivere nel segno dello chef Gastón Acurio, attraverso un menu che spazia dalla cucina novo-andina di alto livello, alla fusion asiatica e al ceviche di frutti di mare tradizionali.

Gastón Acurio è considerato l'ambasciatore culturale del Perù, il primo chef a far conoscere al mondo la cucina del suo Paese. Il suo ristorante Astrid y Gastón a Lima, è stato l'incipit di un progetto molto più ampio che ha visto nascere nel giro di poco tempo altri ristoranti nelle principali città internazionali come Buenos Aires, San Francisco, Miami e molto probabilmente una prossima meta sarà Milano.

Un successo in crescendo amplificato da programmi televisivi, libri, eventi, una sensazionale vetrina capace di mostrare l'enorme varietà di ingredienti e di piatti peruviani.



Una ricchezza che esprime identità, tradizione, originalità. Un mondo culinario diverso che amplifica le prospettive della nostra conoscenza e rende l'esperienza a La Mar by Gastón Acurio Miami, suggestiva e attraente. Uno stile e un concept culinario che mette in risalto la convivialità intrinseca della cucina peruviana in un format easy, divertente, vibrante.

Sapori tra ispirazione e creatività che si aprono con una particolare Cebiches ovvero una combinazione del pescato dl giorno più fresco con una marinata di lime e peperoni d'ají alla leche de tigre, il "Carretillero" gamberetti, polipo, calamari croccanti, patate dolci, choclo, cancha, leche de tigre piccante, consistenze diverse che esplodono in freschezza conquistando al primo assaggio.

Decisamente gusto più intenso e complesso quando cambiamo registro e sorvoliamo l'universo Tiraditos. Lo stile giapponese del sashimi peruviano, diventa "Nikkei" un tataki di tonno, erba cipollina, leche di tamarindo, de tigre, burro di sesamo e verdure in salamoia, che sprigiona lo spirito della cucina fusion, appunto, nikkei. Ogni elemento è fondamentale e riveste un ruolo primario, è come se il destino del tonno fosse stato scritto con l'orchestrazione sapiente degli ingredienti.

Triade che si conclude con un'altra specialità inclusa nella sfera delle Causas, "Crab" un granchio blu tenerissimo che si scioglie nella spuma di barbabietola, quasi una tentazione in curva nella sua flessuosa eleganza scenografica. Presentazione arricchita dalla salsa huancaína, dall'avocado, dal pomodoro ciliegino e dal tobiko. Mix di sapidità e acidità, dal gusto fresco e strutturato.

La serata scorre nelle placide acque che circondano l'isola, il ristorante La Mar by Gastón Acurio sembra esser e un approdo raffinato e fashion dove degustare l'ars gastronomica dello chef. Un viaggio sensoriale in un variegato mondo, dove le forme diventano gusto, i sapori emozioni, le fragranze sonorità avvolgenti, il carattere peruviano, convivialità e accoglienza.





Con la cucina di Gastón Acurio tutte le sfumature e le declinazioni della cultura culinaria peruviana si toccano con i sensi. Ed è quello che succede quando dinanzi ai nostri occhi compare, nella tipica ciotola scura ancora bollente, il “Chaufa Aeropuerto”.

È il riso chaufa, uno dei piatti più rappresentativi della fusione tra gastronomia peruviana e gastronomia cinese dal quale prende il nome e nasce dalla forte immigrazione cinese in Perù. Il Chaufa Aeropuerto è la particolare interpretazione dello chef Acurio, che unisce espressività esotica e personalità peruviana. Classico e gustoso è un piatto articolato, dove i sapori intensi, ma bilanciati, della salsiccia cinese, del maiale arrostito, del riso fritto in padella, e ancora della frittata di gamberetti, salsa nikkei e delle verdure in salamoia, appagano ogni singola papilla gustativa invogliandola ad un nuovo assaggio.

Tra le specialità peruviane della cucina novo-andina spicca il “Salmon Fusion”, una lenta evaporazione di leggerezza e corposità. La morbida consistenza del salmone interagisce con il latte di cocco, curry peruviana mentre la croccantezza del bok choy crea contrasto fra i sapori, che rivela padronanza, intelligenza e tecnica.

Altro piatto degno di nota il “Churrasco A Lo Pobre” ribeye cotte alla perfezione ed insaporite dal chimichurri, e dalla salsa chorrillana, come contrappunto le uova di quaglia, quasi una piccola esplosione di sapore in bocca che conferisce succosità e profondità ad una creazione ben congeniata.



Una golosa mousse di cioccolato che dirompe in voluttà e complessità stratificata conclude una degustazione alternativa che ridefinisce le coordinate del cibo tra piacere del convivio, conoscenza e identità.

Contaminazioni culturali, esperienza e memoria intrecciate a vissuto, animano lo spirito, la passione e l’abilità tecnico - culinario dello chef Gastón Acurio che al Ristorante La Mar di Miami, seduce e coinvolge con deliziose esperienze gastronomiche capaci di tradurre in gioia del gusto la cultura peruviana e il suo mood.

La Mar by Gastón Acurio
Mandarin Oriental Hotel
500 Brickell Key Drive, Miami, Florida 33131, USA
CALL +1 (305) 913 8358
<https://www.mandarinoriental.com/miami/brickell-key/fin-dining/restaurants/peruvian-cuisine/la-mar-by-gaston-acurio>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(12/11/2018)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it