

# ATRAPADA POR LA MAGIA DE PERÚ

by Nieves Lozano, ganadora del viaje a Perú para dos personas en 2016

Todo empezó una noche de jueves en Barcelona, en el antiguo Tanta cenando con unos amigos. Reserva hecha con Atrápalo como tantas otras veces, dentro de la Semana de Perú en Barcelona. Ceviche, pisco sour y otros clásicos de la gastronomía peruana. Pasan los días y recibo una llamada telefónica anunciándome que por primera vez en mi vida me toca algo en un sorteo. Resulté la afortunada ganadora de un viaje gastronómico a Lima para dos personas.

Once meses después, partimos para Lima mi hermana y yo dispuestas a comernos Perú, literalmente. Perú es el país más completo de Latinoamérica. Gastronomía, historia, cultura, naturaleza...Pocos pueden presumir de tanta variedad.

Aterrizamos alrededor del mediodía del sábado y como la primera cena la teníamos en la playa cerca de Barranco, salimos hacia allí para dar una vuelta antes. Barranco parece ser una zona de moda en Lima y tiene encanto, con tiendas y restaurantes bohemios como los que encontraríamos en el Born de Barcelona.

**Nos dio tiempo del primer pisco sour del viaje en una terracita de la playa disfrutando de la puesta de sol. Después llegamos a un restaurante de diseño que bien podría ser el sitio de moda de Barcelona y pudimos degustar el primer menú del viaje en una agradable terraza sobre el mar. Pisco sour como merecía la ocasión y opciones peruanas pero con un toque muy moderno.** Ceviche poco convencional y pescado de plato principal espectaculares que solo nos dejaron sitio para el helado de Lúcumá de postre.

La mañana del domingo la pasamos con un buen paseo recorriendo Miraflores y todo su malecón. Así se nos hizo la hora de comer y nos dirigimos a nuestra segunda parada. Una zona residencial de lujo a las afueras de Lima y con un estilo bastante americano.



Atrápalo nos había advertido que este era su restaurante favorito, así que yo había hecho un poco de investigación previa y tengo que reconocer que se me escapó más de una lágrima en el avión al leer la historia del lugar.

Pareja joven de propietarios, chef australiano y jefa de sala peruana. Pegando fuerte en el panorama gastronómico peruano (que viene a ser como decir en el mundial porque Perú tiene dos restaurantes en el top 10 del mundo). Un accidente de tráfico fatal, lejos de finalizar la aventura de Nanka, la transforma en una historia de amor incondicional de unos padres entregados a mantener el legado y la ilusión de unos veinteañeros que lo consiguieron casi todo en tan poco tiempo. El sitio tiene un diseño exquisito (la madre reconvertida en chef es arquitecta y dejó su toque personal en el lugar).

**Por una vez en mi vida me sentí como una celebrity; me trataron como a la mismísima Presley** (que esos días también se paseaba por Perú). Se desvivieron porque estuviéramos a gusto y disfrutáramos de la experiencia. Probamos tres cócteles, a cual más rico, y platos hasta prácticamente reventar. Todo excelente, destaco un cochinitillo que ni en Segovia. Reconozco que me cuesta decir basta, y aquí lo dije varias veces, pero los platos

seguían saliendo y yo no podía dejar de probarlos.

El papá de Lorena lo vive y eso se nota, porque restaurantes buenos hay muchos pero restaurantes que no olvidas no tantos y Nanka sin duda es uno de ellos.

No es solo la comida, es la pasión con la que trabajan, porque para ellos esto no es un trabajo, es una parte de su vida que les fue arrebatada y se han decidido a continuarla. Nos pidieron que volviéramos para seguir probando platos y en un par de años nos prometieron un Nanka en Madrid así que sin duda seremos de las primeras en visitarlo.

El lunes lo pasamos en una playa del sur de Lima. Comida en chiringuito de playa y a dejar sitio para la cena, que tocaba en **el Lima 27, en San Isidro. De nuevo sitio espectacular, lleno de la gente guapa de Lima. Menú muy moderno, con toques peruanos pero fundamentalmente comida internacional.**



Martes otro día de playa pero esta vez en Barranco. Mirando por internet, que todo lo sabe, vi que el cuarto mejor restaurante del mundo de 2016 estaba en Lima, el Central. Esa misma clasificación que ha dado varios años al Bulli y al Celler de Can Roca el top. Nos faltan días, así que vamos a intentar sustituir Astrid y Gastón por este si nos toca la lotería de una mesa...Imposible reservar hasta dentro de no sé cuantos meses pero hay barra y yo

soy de las que mientras hay vida hay esperanza, así que hacemos una parada de vuelta de la playa y claro que hay sitio en la barra, faltaría más. Casualmente el chef se encuentra en Australia ya que al día siguiente dan los nuevos premios.

Esto es ya otra dimensión, nada que envidiar a Mugaritz, Sant Pau, Arzak y otros estrellados que he visitado. Afortunada de poder explicar que he estado en el Central.

Y su jefe de barra nos obsequió con un regalo para el día siguiente de cocina peruana tradicional de toda la vida, Isolina en Barranco.



**Así que el último día fue de comida muy tradicional, de la que me gusta a mí en Isolina. Tomamos mollejas y alguna otra cosa acompañadas por otro pisco sour más. Vale la pena dejarse aconsejar por los locales.** Para acabar la experiencia gastronómica, Master Class en Urban Kitchen.

Parece que solo hayamos comido pero entre pisco y pisco pudimos ver Barranco, San Isidro, el Centro de Lima, Miraflores y alguna ruina prehispánica. Quizá Lima se vea rápido, pero si quieres disfrutarla un poco vas a necesitar un poco más de tiempo y no preocuparte de coger algún kilo de más...