



GASTRONOMIA DEL PERU

EL CEVICHE



Ingredienti : pesce (non pescato preferibilmente né con le reti, né con gli ami, per evitare di lacerarne le carni)
succo di lime
peperoncino e sale
si possono aggiungere : cipolla rossa della varietà juliana, coriandolo e sedano

Preparazione : si mescola il pesce con questi ingredienti, lasciandolo marinare fino al gusto desiderato. In alcuni luoghi come [Lima](#) e nella regione del Norte, si suole prepararlo e servirlo all'istante in modo che il pesce non si amalgami con il limone, in questo modo i gusti rimangono distinti.

Nelle regioni del sud, a partire dal dipartimento di [Arequipa](#), non è strano che lo si trovi unito e [leche de tigre](#) (latte di tigre), una bevanda con la quale si mescolano assieme tutti gli ingredienti del ceviche, che mantiene un leggero sapore piccante e acido e ricostituente. La cultura gastronomica locale lo raccomanda come colazione per i [nottambuli](#) e come [afrodisiaco](#).

Esiste una varietà chiamata [leche de pantera](#) (latte di pantera), a causa del colore scuro che si produce dal ceviche di [Anadara Tuberculosa](#) o [Conchiglia Nera](#) e una sua variante chiamata [Conchiglia Bianca](#) (in questo caso il liquido prodotto è bianco). Questi particolari ceviche si possono trovare presso la costa, nel dipartimento di [Piura](#), e nel dipartimento di [Tumbes](#), fino alla costa del Pacifico centroamericano.

Il ceviche Peruviano tradizionalmente si serve in un piatto piano, sia come antipasto, che come pranzo. Nello stesso modo nell'alta cucina lo si può trovare servito in larghe coppe, e, più recentemente venduto nelle strade come [snack](#) nello stile [fast food](#).

In Perú

In Perú, il **ceviche** è un piatto tradizionale diffusissimo su tutto il territorio nazionale, ed altamente apprezzato, al punto che viene considerato formalmente come patrimonio culturale della nazione peruviana. La sua origine risale all'epoca pre-colombiana. Il piatto viene servito in un particolare ristorante conosciuto come **Cevichería**.

toria

Nell'antico [Perù](#), durante l'epoca [Mochica](#), circa duemila anni fa, si preparava un piatto a base di [pesce](#) crudo, che si cucinava con il succo [fermentato](#) di *tumbo* o [Passiflora tripartita](#) della varietà *mollissima*, un frutto tipicamente locale.^[1] Durante l'impero [Inca](#) il [pesce](#) veniva macerato con la [birra](#). Alcune cronache riportano che al largo della costa peruviana si consumava il pesce con il [sale](#) e il [peperoncino](#), o con il [chili](#).^[2]

Successivamente, a causa della conquista [spagnola](#) vennero aggiunti due ingredienti comuni della [cucina mediterranea](#): il [limone](#) e la [cipolla](#). La diffusione della coltivazione del limone in terra peruviana ha consentito di ridurre il tempo di preparazione di tale ancestrale piatto, favorendone così la sua diffusione.

Lo studioso Jaime Ariansen nel [1820](#) menziona questa ricetta in una canzone popolare dal titolo "La Chica": i soldati indipendentisti, infatti, intonavano: *Venga la [guatia](#) [Un liquero en Europa...: The "Guatia"...](#), dopo il sevice, che ancora ci invita a bere e a eccitarci*. Questa canzone fu scritta da [José Bernardo Alcedo](#) e [José de la Torre Ugarte](#), autori dell'inno nazionale del Perú. [Manuel Atanasio Fuentes](#) scrive in una cronaca del [1866](#) che: *"I cibi prevalentemente nazionali sono tanto piccanti, quanto aggradano al piacere del popolo ... però quello più piccante, quello in grado di strappare una lacrima, dopo la gelosia, è il cebiche"*. Lo stesso autore ha segnalato in una cronaca del [1860](#) che la preparazione del sevice si realizzava a quel tempo, con cubetti di pesce, peperoncino, sale e succo di [arancia](#). Altra testimonianza dell'epoca è riportata da Juan de Arona, che nel [1867](#) ci ha deliziati con questi versi: *"Vorrei che la mia musa canti / o per lo meno decanti / un giusto tormento / le delizie del piccante / e del peruano sevice"*.