

Año 11 - Número 80 - S/ 15

www.sommelier.com.pe

SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR

Especial de verano

Rutas cebicheras, vinos frescos,
cocteles helados y pisco

Cervezas artesanales

Los nuevos artistas del lúpulo

Punta del Este Gourmet

Sabores de la "St. Tropez de Sudamérica"



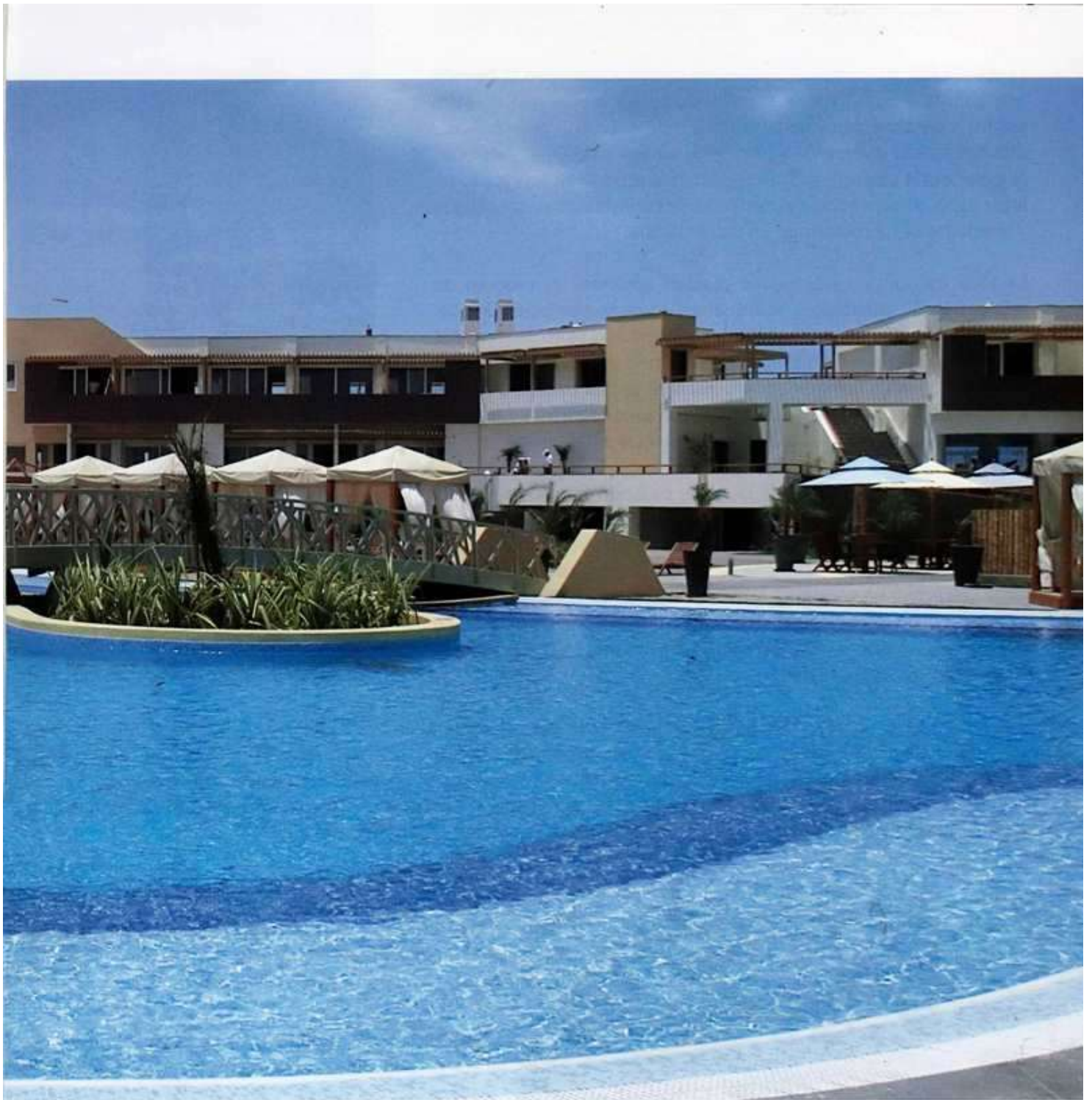
ARANWA

Comer, beber, gozar frente al mar



En la Bahía de Paracas, al lado del puerto de pescadores, se levanta el hotel Aranwa Resort & Spa, un nuevo y dinámico espacio de relax, en el que el piscos es el motivo: se recrea su historia, se enseñan sus orígenes y hasta se realizan demostraciones en un alambique propio. De esta forma se integran con inteligencia tradiciones y naturaleza.

Por Paola Miglio Rossi
Fotos cortesía



Cuando los autores del hotel Aranwa concibieron la idea de un hotel en Paracas, sabían que debía llevar un sello que lo distinga del resto de propuestas de la zona, ya que había varias bien posicionadas y de lujo. ¿Cómo lograr mantener el estándar y superarlo? Solo con la ubicación del terreno ya tenían ganada buena parte: se encuentra frente al puerto de pescadores, lo que hace que la vista integre un paisaje en movimiento, actividad diaria y comunidad. Solo faltaba el toque final, y ese fue el pisco.

La diversidad que rodea el Aranwa se complementa con la historia que guarda el lugar. Así se crea un poderoso efecto que invita al viajero a desconectarse de la rutina y a descubrir un pasado rico y una naturaleza diversa. Si a esto se le agrega el elemento "pisco", la experiencia se dispara. Y es que en este espacio se ha creado un lugar especial para adorar el destilado: se ha instalado un alambique y alrededor se ha construido un bar, el Jarana.

La idea es que los huéspedes puedan aprender el proceso de fabricación de la bebida y, eventualmente, sean partícipes de ello. Que se cuenten historias, se comparta información, se armen tertulias y se beban cócteles bien preparados al ritmo de viejas décimas. Es por eso que se ha desarrollado un pisco de la casa (se llama Jarana, como el bar) y además una línea de macerados con frutas y hierbas. El bar, por supuesto, da al mar, y la experiencia es redonda.

Más al norte, al otro lado de la orilla, pasando la piscina infinita, está el restaurante Veranda, donde se privilegian los productos de la zona para crear platos tradicionales de nuestro recetario popular nacional y local. Hay un cebiche muy bien puesto, con el ácido y el picor correctos; un succulento arroz con mariscos, en donde el grano alcanza ese mojadito que permite gozarlo más; y conchas de abanico del mar vecino que se convierten a la parmesana: frescas, carnosas y con ese amable toque dulzón.

Y es que el pescado y los mariscos llegan frescos, del día; y los ingredientes se obtienen de las tierras de cultivo de los campos cercanos. Ica es de agricultores, de espárragos, pecanas, pallares, frejolillos. Ahí los insumos crecen robustos, los sabores se conservan y no hay que transformar mucho para obtener una respuesta auténtica. La idea es pues rescatar esa biodiversidad tan completa y trasladarla a la mesa para crear una experiencia honesta, que se plasme no solo en el restaurante y en un plato de comida, sino en cada rincón del hotel.



El pisco, uno de los principales personajes del hotel, tiene su bar, el Jarana. Ahí se realizan diversas propuestas de cócteles para sacarle el mejor provecho al destilado.

La carta incluye productos de la zona en platos de recetario popular local y nacional. Los pescados y mariscos son el fuerte. Y las conchas de abanico, un placer. Puede también pedir las solo animadas con un chorro de limón.