



**Chef peruano Marco Espinoza, responsável pela curadoria gastronômica**



**Sebastián Garcia (à esquerda), representante do evento, e Rómulo Acurio, embaixador do Peru no Brasil**

Fotos: Mariana Campos/CB/D.A Press



**Susana Miura (blusa branca), com o marido Erivelto Viana, e as filhas gêmeas Sofia (à esquerda) e Valentina**



**Edvar Rodrigues e a esposa, Bárbara Luciana, com os filhos Thiago e Luísa**

Cerca de 10 mil visitantes celebraram a culinária, a música e outras tradições culturais do país, que está no Círculo do fogo do Pacífico. Evento da embaixada peruana já faz parte do calendário de Brasília

» LETÍCIA MOUHAMAD

# O PERU É AQUI

Um espetáculo de cores, sabores e canções encantou o público da 9ª edição do Festival Peruano em Brasília. Sob o céu aberto, cerca de 10 mil visitantes, de todas as idades, passaram pelos jardins da Embaixada do Peru, na Asa Sul, para celebrar a rica cultura do país e aproveitar atrações que foram desde comidas típicas a apresentações de ritmos folclóricos.

Pela primeira vez no evento, a família de Susana Miura, 49 anos, elogiou a organização do festival e não perdeu tempo; partiu para experimentar os pratos típicos. “Estamos apaixonados por esse ceviche e pela cerveja, uma delícia”, comentou. O companheiro, Erivelto Viana, 45, também aprovou a festa. “Meu cunhado é peruano, então, é muito bacana estarmos visitando esse espaço e conhecendo mais dessa cultura. Vamos visitar todos os estandes”, disse o servidor público.

O embaixador do Peru no Brasil, Rómulo Acurio, destacou a importância do festival para valorizar e divulgar as tradições do país. “É um evento anual que já faz parte do calendário cultural de Brasília. O objetivo é justamente apresentar a alegria e os sabores do nosso país vizinho. Temos uma cultura muito antiga e com grande diversidade de expressões na culinária, nas artes e na música”, destacou.

A novidade desta edição foram os workshops, que ensinaram sobre o preparo do

ceviche e do drinque Pisco Sour, além de instruírem o público sobre como tocar o Cajón Peruano, um dos instrumentos mais reconhecidos no mundo. Bazares com roupas e artesanatos típicos também chamaram atenção dos visitantes, cuja entrada foi gratuita, mediante entrega de 1kg de alimento não perecível.

Para o embaixador, as culturas peruana e brasileira colecionam aspectos em comum, sendo consideradas irmãs. “Ambos os países têm influências muito fortes e vibrantes das culturas indígenas, pegando um pouco, claro, de aspectos europeus, africanos e asiáticos. Nesse quesito, a culinária peruana é uma expressão de toda essa diversidade de sabores, de temperos e de produtos”, explicou Acurio.

## Um pouco de tudo

Sebastián Garcia, representante do Festival Peruano, contou que a finalidade foi tentar reunir “um pouco de tudo” da cultura do país em oito horas de evento — das 10h às 18h. “A maior procura tem sido pela culinária peruana, algo que muitas pessoas já conhecem e apreciam. Quem ainda não conhece, certamente quer experimentar, porque as filas estão enormes”, observou.

Para Garcia, que chegou ao Brasil em dezembro, o workshop mais atrativo foi o de como preparar o drinque Pisco Sour. “Eu já sabia fazer, mas sempre é bom ouvir as histórias por trás da tradição e se aprimorar com quem tem experiência”, completou.

A família de Edvar Rodrigues, 41, chegou às 10h30 para aproveitar todas as atrações. Sentados sobre uma canga colorida, almoçava pratos de anticuchos (pedaços de carne marinados em molho picante) e de aji de gallinaum (receita com frango desfiado), aprovado pelos pequenos Thiago, 5, e Luísa, 3. “Não imaginava que o evento teria tantas atrações. As crianças já gastaram toda a energia nos brinquedos infláveis, estão muito alegres”, disse o servidor público.

A companheira de Edvar, Bárbara Luciana da Conceição, 36, foi quem convidou a família

para o festival. “A comida peruana é a melhor do mundo. Sempre que vou ao Eixão do Lazer, faço questão de aproveitá-las, vendidas em barraquinhas”, ressalta a também servidora pública, que já visitou o país. Animados, os moradores da Asa Norte pretendem retornar ao evento no próximo ano.

## Tempero especial

A curadoria gastronômica do evento ficou por conta do chef peruano Marco Espinoza, cuja proposta se baseou nos sabores mais representativos do Peru: os ceviches, a comida criolla, as brasas com tempero peruano, a culinária nikkei (a fusão da gastronomia peruana e japonesa) e as sobremesas tradicionais daquele país. Para acompanhar, uma das cervejas mais populares no Peru, a Cusqueña, e o Pisco.

“A comida peruana conquista facilmente os brasileiros, porque tem muitos elementos e temperos em comum com a cultura daqui. Costumamos consumir, por exemplo, muito arroz, batata, feijão e frango”, destacou o chef. Em um dos momentos de maior movimentação no evento, por volta das 13h30, cerca de 80 pessoas trabalhavam na cozinha.

A programação cultural contou com as apresentações da “Banda Típica Peruana”, um sexteto instrumental dirigido pelo músico peruano Alex Carrasco, que mostrou os ritmos folclóricos das diversas regiões do Peru, e de danças típicas. O grupo de dança folclórica “Raíces Norteñas” também apresentou danças tradicionais como a Marineira Norteña y Hayno.

O grupo de amigas de Laryssa Martins, 29, participou do workshop de ceviche e pretende voltar na próxima edição. “Os brasilienses gostam muito desse tipo de evento e é uma forma de a gente ampliar as nossas percepções sobre cultura, aprender um pouco com a história de outros países. Nunca fui ao Peru, mas agora estou muito interessada. Creio que deve ser incrível”, ressaltou.



## Dia dos Pais



Mariana Campos/CB/D.A Press

O comércio do Distrito Federal ficou lotado, ontem, por consumidores em busca do presente perfeito para o Dia dos Pais, o que animou ainda mais os lojistas. De acordo com pesquisa do Instituto Fecomércio-DF, 55,6% dos comerciantes acreditam que as vendas deste ano vão superar as de 2024. Do lado dos consumidores, 54,6% afirmam que pretendem comprar presentes. Entre as mulheres, o índice sobe para 60%. O valor médio de gasto estimado é de R\$240,45, um aumento de 17% em relação a 2023.