

31 august 2020

## 05 Primul All Inclusiv Rural - Litoral Peruvian Style

La Granja Azul și El Pueblo explorează în al cincelea episod din această serie, într-o cheie de lectură foarte subiectivă, ideea HORECA din mediul rural peruan notând o premieră. ”Granja Azul” este un restaurant specializat în preparate de pui la grătar. ”El Pueblo” este un hotel foarte original, de 5 stele. Ambele fac parte dintr-o stațiune turistică din localitatea Santa Clara, la est de Lima, amplasată într-o zonă colinară deșertică și excelentă din punct de vedere climatic. Nimic special la prima vedere.



Dar ineditul constă în original. Chiar aici a luat ființă specialitatea de pui la gratar ”Pollo a la Brasa”, cunoscută la nivel internațional, fiind declarată de ”Institutul Național de Cultură” drept „Moștenirea Culturală a Națiunii” peruane. Iată deci un exemplu prin care gastronomia poate contribui la povestea de succes în dezvoltarea economică a mediului rural.



*Intrarea in La Granja Azul*

"Pollo a la Brasa" este numele dat în Peru puiului la grătar pregătit în sistem rotativ. Este considerat un fel de mâncare tipică gastronomiei naționale. Unul din cele mai consumate feluri de mâncare depășind, de exemplu, "Ceviche" (o specialitate de pește oceanic crud și macerat în sos de lămâie), ambele în top-ul listei specialităților Peruane. În 2010 s-a estimat că în Peru s-au vândut peste 371 de milioane de unități ale acestui fel de mâncare, ceea ce ar echivala cu aproximativ 100 milioane de dolari. Din 2010, Institutul Național de Statistică include "Pollo a la Brasa" în calculul coșului alimentației de bază datorită importanței sale în bugetul familiei.

Istoria "Pollo a la Brasa" începe în 1949, când Roger Schuler, un imigrant elvețian, s-a stabilit în Santa Clara / Chaclacayo și s-a dedicat producției avicole bazate pe găini. Povestea lui Schuller este încă o confirmare, că "în fiecare rău este un bine" pentru că afacerea inițial gândită nu a prosperat și întreprinzătorul Elvețian a început să caute alte forme de afaceri. Într-o zi, și-a văzut bucătarul prăjind un pui peste jar de cărbuni, folosind o tijă de fier rotită peste foc; acest lucru l-a determinat pe Schuler să-i ceară inginerului Franz Ulrich să elaboreze o modalitate de a găti cât mai mulți pui simultan și uniform. Astfel, Ulrich a creat un rotisor – un cuptor pentru frigerea puilor cu sistem rotativ special.





*Tehnologia de preparare Pollo a la Brasa*



*Salon de la Granja Azul 1*

Zugrăvirea pereților cu albastru elimină muștele – spune tradiția. Restaurantul "La Granja Azul" (Ferma Albastră) a fost inaugurat pe data de 19 decembrie 1949. Inițial restaurantul avea doar trei mese. Când un comerciant elvețian a rezervat o masă pentru 20 de persoane și a plătit în avans, Schuller a fost motivat să ia această afacere în serios.



*Culoarea Albastră care îi dă numele*

Mâncarea constă din carne de pui tânără eviscerată, marinată și pregătită pe jar de cărbune, de lemne, sau cu gaz. Pentru marinarea cărnii se folosesc diferite ingrediente, cum ar fi bere neagră, rozmarin, huacatay (un ingredient tipic Peruan), sare și piper, sos de soia, chimen și ardei panca, în diferite proporții. Pregătirea variază de la local la local și astfel există locuri care adaugă, chiar și puțin Pisco – o țarie făcută din struguri, produsă în Peru și Chile. Acest fel de mâncare este de obicei însoțit de cartofi prăjiți și salată de legume, deși poate fi însoțit și de orez alb, arroz chaufa (în stil chinezesc cu legume) sau orez cu pui. O varietate de sosuri și creme sunt folosite după gust de fiecare. Printre aceste sosuri putem menționa maioneza, muștarul și ketchup-ul, "salsa golf" (maioneză cu ketchup). Sosul de chili e preparat de obicei cu ingrediente locale și uneori se folosește chili murat.





### *Ceramică Precolumbiană*

Ambianța plăcută care domnește în "La Granja Azul" se datorează în mare parte și designului ambiental bazat pe piese de mobilier și decorative din perioada precolumbiană și colonială. Des folosită în Lima această referință este substațiată de faptul că, timp de mai multe secole, orașul a funcționat și a fost "La Capital del Virreinato del Pero".



*Elemente Decorative și de Textură – Granja Azul, Colaj 2*

Cei doi inițiatori ai restaurantului "Granja Azul" s-au despărțit. Roger Schuler s-a dedicat restaurantului Granja Azul, iar Franz Ulrich și-a concentrat atenția pe fabricarea cuptoarelor tot mai specializate pentru pregătirea rețetei de mare succes numită "Pollo a la Brasa". Cuptorul în care se prepară „puiul la grătar” a evoluat considerabil de la construcția inițială făcută de Ulrich. În prezent sunt cuptoare pe lemn, cărbune și gaz. Cel mai mare producător este Heriberto Ruiz, care a lucrat împreună cu Franz Ulrich și a devenit independent în 1965 pentru a-și crea propria companie.

În anul 1964 au fost construite 36 de bungalouri pe versantul dealului, deasupra restaurantului, iar o mică telecabină transporta oaspeții în reședințele lor. Astfel a luat naștere hotelul "El Pueblo", așa cum a fost numit acesta datorită similitudinii sale cu satele din Anzi. "El Pueblo" a fost unul dintre primele hoteluri de tip resort (stațiune) în America de Sud. Conceptul urbanistic al stațiunii este inspirat din arhitectura tradițională a zonelor muntoase peruane, aducând atmosfera din Anzi în capitală.





*Plaza de Armas din Stațiunea El Pueblo*

Directorii companiilor miniere străine își luau concediul de mai multe ori pe an pentru a se bucura de cadrul liniștit, cu mâncarea excelentă din apropiere. Acest fapt a contribuit la succesul ambelor inițiative: "La Granja Azul" și "El Pueblo".



### *El Pueblo*

În următorii ani acest loc paradisiac a devenit foarte popular la nivel internațional și a găzduit vedete precum Gina Lollobrigida, Julio Iglesias, Domenico Modugno, Raffaella Carrá, Celia Cruz și Armando Manzanero, oameni afaceri la cel mai înalt nivel și chiar lideri de națiuni precum Jimmy Carter. Hotelul "El Pueblo" este preferat de echipajele diferitelor companii aeriene, care deservesc Lima.





*Plaza de Armas din Stațiunea El Pueblo*

Încetul cu încetul "El Pueblo", a devenit cunoscut în rândul oamenilor din clasele mijlocii și superioare din Lima, până când a devenit unul dintre cele mai exclusive hoteluri din capitală.

Situat la doar 30 de minute de Lima, oferă vizitatorilor cea mai bună combinație de "Fun Break" cu 16 hectare de grădini, 14 bungalouri, 230 de camere de diferite categorii, 7 piscine, 5 restaurante, un bar și o cramă. Stațiunea are, de asemenea, mai mult de 10 săli pentru toate tipurile de evenimente de afaceri și sociale.



*Zonă Comercială din El Pueblo*

Caracteristice sunt elementele care păstrează personalitatea satului: cu străzi înguste care poartă nume de meserii, cărări pietruite, magazine tipice, primăria tradițională și frumoasa capelă adeseori folosită pentru celebrarea nunților.





*Parc în El Pueblo*

În 2007, "El Pueblo" a fost preluat de lanțul hotelier Thunderbird, care îl administrează până în prezent și care în 2009 a introdus sistemul all-inclusive.

"El Pueblo" este pionierul "All Inclusive Peruvian Style".

*(CC) Sergio Morariu, 2020*