

Il racconto del Perù con Christopher Abarca di Kay: “Conquistare i torinesi non è stato facile ma ce l’abbiamo fatta”

20 Febbraio 2026

di Rachele Russo



TORINO – Nel quartiere Crocetta, in via Evangelista Torricelli n.59 a Torino, Kay Essenza Peruviana & Pisco Bar rappresenta una delle poche realtà enogastronomiche capaci di raccontare la cultura sudamericana in territorio sabauda.

Fondato nel 2018 da **Christopher Abarca**, il locale nasce come progetto identitario e personale, pensato per restituire una visione autentica e contemporanea della cucina peruviana. All’epoca, appena trentenne, Abarca coglie l’occasione per trasformare la propria idea di ristorazione in un luogo concreto, scegliendo volutamente una posizione defilata, lontana dal centro cittadino.

Una scelta non casuale, ma coerente con la filosofia del progetto: un ristorante da

raggiungere consapevolmente, dove “bisogna venire apposta e sapere che Kay c’è”. In questa intervista *Virtù Quotidiane* ha avuto il piacere di parlare direttamente con Christopher Abarca, per scoprire tutti i retroscena dietro al progetto.

Qual era l’idea di cucina che voleva proporre fin dall’inizio?

Volevo prendere le distanze da una cucina peruviana “casalinga”, quasi da trattoria. Qui il focus è sulla qualità della materia prima e su una cucina più curata, pensata, concettuale.

Com’è stato conquistare i piemontesi, tradizionalmente poco inclini alle novità?

È stata una lotta. In città molti locali etnici, se non tutti, hanno lo stesso concept e lo stesso format, e molti pensavano che questo si replicasse anche da noi. Una delle domande più assurde che ci hanno fatto è stata se facessimo all you can eat.

Quando avete iniziato a sentirvi davvero compresi dal pubblico?

Dal 2019 in poi. All’inizio venivano soprattutto viaggiatori e persone curiose, che avevano già assaggiato la cucina peruviana all’estero e cercavano quei sapori autentici.

Pensa che Torino sia una città difficile per una proposta come la vostra?

Sì. I torinesi sono profondamente legati alle proprie tradizioni gastronomiche e modificarle richiede tempo. In città predominano ristoranti di cucina piemontese di alto livello. L’italiano medio percepisce nella propria cultura culinaria una completezza che non rende necessario cercare altrove. Un punto di vista che conosco bene anche per esperienza diretta: appena arrivato in Italia ho lavorato per tre anni in un ristorante di cucina piemontese.

Che tipo di pubblico intercetta oggi Kay?

È abbastanza ampio, prevalentemente tra i 30 e i 60 anni. È più difficile raggiungere i giovani, anche se non mancano curiosi “cani sciolti”. I peruviani di seconda generazione, invece, vengono spesso per rivivere un ricordo legato a casa.



Quanto è importante per voi sottolineare che la vostra è una cucina peruviana moderna?

È fondamentale. Utilizziamo tecniche come il sottovuoto, la cottura a temperatura controllata, l'essiccatore. C'è una ricerca concettuale dietro ogni piatto e questo, a volte, è l'aspetto più difficile da comunicare sia al pubblico italiano sia a quello peruviano.

Qual è stata la scelta più radicale in termini di coerenza?

Non servire il pane. In Perù non si usa e la cucina peruviana prevede già molti accompagnamenti a base di carboidrati come patate e riso. Abbiamo deciso che il racconto, pur modernizzato, dovesse rimanere coerente.

Avete comunque adattato qualcosa al palato europeo?

Sì, soprattutto nel dosaggio delle spezie e del piccante. Il palato europeo è meno abituato a gusti molto intensi, quindi lavoriamo sull'equilibrio senza snaturare l'identità.

Nel menu c'è una frase che riassume questa filosofia.

Sì, “la cucina evolve, ma non dimentica mai le proprie radici”. È esattamente quello che facciamo: proporre qualcosa di nuovo, ma profondamente legato alla sua origine.

Ha notato una crescita della curiosità verso la cucina peruviana?

Sì, soprattutto negli ultimi tre anni. Da quando la cucina peruviana domina le classifiche gastronomiche mondiali, il cliente informato e curioso viene a trovarci sempre più spesso.



Qual è la domanda che vi fanno più spesso alla prima visita?

Se il cibo è molto piccante. C'è ancora la tendenza a confondere la cucina peruviana con quella messicana e a pensare che tutta la gastronomia sudamericana sia estremamente

www.virtuquotidiane.it Il racconto del Perù con Christopher Abarca di Kay: "Conquistare i torinesi non è stato facile ma ce l'abbiamo fatta"

speziata.

Se dovesse riassumere Kay in tre parole, quali sceglierebbe?

Identità, casa e viaggio.

Cosa rappresenta per lei l'identità di Kay?

Il ristorante oggi è il riflesso del mio percorso professionale. Sono arrivato dal Perù e ho iniziato subito a lavorare in un ristorante di cucina piemontese nel cuore di Torino. Da lì mi sono spostato a Milano, dove ho avuto modo di confrontarmi con una cucina estremamente moderna, da Ponte de Ferr. Successivamente sono stato commis sommelier da Al Cambio per un anno e mezzo, per poi frequentare la scuola di sommelier sempre a Milano. Sempre nella città meneghina ho lavorato come maître in un progetto che vedeva coinvolto anche **Davide Oldani**, Le Api Osterie, con lo chef **Hide Matsumoto**. Da lì il rientro a Torino, a La Limonaia con **Cesare Grandi**, e sei mesi dopo si è presentata l'opportunità di aprire il mio locale. Tutto ciò che si trova oggi qui è il riflesso di questo percorso: lavoravo già nella ristorazione in Perù, ma in Italia ho affinato il mio approccio confrontandomi con la cucina stellata. Anche la carta dei vini e dei cocktail nasce come sintesi e connubio di tutte queste contaminazioni.

Perché “casa”?

Perché c'è sempre qualcosa da sistemare.

E “viaggio”?

Perché vogliamo offrire un'esperienza che conduca nel cuore della cultura peruviana.

C'è un piatto che rappresenta bene il connubio tra sapori europei e identità peruviana?

Il ceviche è il piatto bandiera della tradizione peruviana e qui è stato accolto con grande rispetto, ma anche con alcune accortezze. Viene infatti marinato al momento, così da non risultare eccessivamente acido o piccante: il risultato è un equilibrio armonioso di sapori. In Perù il piccante è imprescindibile; qui, invece, rimane più delicato, appena accennato.

C'è invece un ingrediente che non volete addomesticare?

L'aji amarillo. È un peperoncino giallo fondamentale nella cucina peruviana. Noi partiamo dalla sua passata: la apriamo, eliminiamo semi e vene, poi la sbollentiamo tre volte, ogni

volta con uno shock termico in acqua e ghiaccio. In questo modo “si stanca” e il piccante si addolcisce (in Perù, di solito, resta più deciso). Nelle preparazioni l’effetto cambia molto: in alcuni piatti, come le empanadas, l’ají quasi non si percepisce; in altri, invece, emerge con più forza, anche perché può entrare in gioco un piccante diverso, come quello affumicato del chipotle.

Il menù cambia spesso?

Non molto. Essendo un ristorante etnico, i cambiamenti sono complessi. Variano soprattutto gli accostamenti, in particolare con le verdure, che seguono la stagionalità. Su una ventina di piatti, in genere ne cambiano quattro. Preparazioni identitarie come ceviche ed empanadas non si toccano.

Come gestite le esigenze alimentari particolari?

Molti piatti possono diventare vegetariani o vegani. Consideriamo anche le esigenze di clienti musulmani e celiaci: non garantiamo l’assenza totale di contaminazioni, ma utilizziamo cotture e strumenti dedicati.

Quanto è centrale il gioco sulle consistenze e sulle temperature?

Molto. Un esempio è la causa de camarones, rilettura contemporanea della classica causa peruviana costruita su equilibrio e precisione. La base è una patata soffice servita tiepida, su cui si adagiano gamberi saltati in padella e serviti caldi; il piatto è completato da una crema di avocado, una crema di olive viola peruviane e da una salsa al chipotle, che aggiunge una nota affumicata e un piccante misurato. Tradizionalmente la causa viene gustata fredda o a temperatura ambiente, mentre qui entra in gioco una sfumatura ulteriore: il contrasto tra il gambero caldo e la patata tiepida rende ogni boccone diverso, più dinamico. Anche le consistenze sono studiate con grande attenzione: la patata risulta ariosa e morbida, mentre il gambero mantiene una masticazione più netta, bilanciata dalla cremosità di avocado e olive. È un omaggio consapevole alla ricetta originale, solitamente servita a tortino e farcita con tonno in scatola o pollo sfilacciato, ma reinterpretata in chiave contemporanea. L’obiettivo non è riprodurre fedelmente la tradizione, bensì ripensarla per costruire un vero gioco di sensazioni. In questo senso, anche la scelta della patata è fondamentale: rispetto alla manioca, più densa e “da pane”, consente un risultato più leggero ed equilibrato.



Un altro piatto emblematico?

I ravioles nikkei, che raccontano in modo diretto l'incontro tra Perù e Giappone. Si tratta di ravioli ispirati ai gyoza, farciti con maiale, erba cipollina e zenzero, poi accompagnati da una salsa di soia agrodolce con una leggera nota piccante. A renderli distintivi è soprattutto la lavorazione: i ravioli non vengono semplicemente lessati, ma prima bolliti e poi tostati. In questo modo restano morbidi e succosi all'interno, ma con un lato croccante che dà ritmo al boccone. Il piatto rappresenta uno dei momenti più chiari dell'impronta orientale del menu, dove emergono sapori netti e ben definiti, un equilibrio calibrato tra dolcezza e sapidità e una punta di piccante, il tutto sostenuto dalla tecnica tipica del gyoza.



Quanto conta la componente “acida” (lime, marinature, fermentazioni) nella vostra cucina e come la rendete accessibile a chi non è abituato?

Conta moltissimo, ed è sempre una questione di equilibrio. Lavoriamo soprattutto con il lime,

www.virtuquotidiane.it Il racconto del Perù con Christopher Abarca di Kay: “Conquistare i torinesi non è stato facile ma ce l’abbiamo fatta”

non con il limone né con l'aceto: nel ceviche è uno degli ingredienti principali. Utilizziamo solo ombrina, e una gestione errata delle acidità rischierebbe di compromettere il pesce, quindi la precisione è fondamentale. Anche nel Pisco Sour il lime è molto presente, ma l'indicazione sour racconta proprio questo: grazie allo zucchero, l'acidità viene bilanciata e resa armonica.



Perché avete scelto di affiancare un Pisco Bar alla cucina: è un'estensione culturale o un modo per costruire momenti diversi (aperitivo, cena, dopocena)?

È stato un collegamento naturale, nato dall'idea di abbinare cocktail e cibo in modo strutturato. All'apertura non avevamo una carta dei vini: con un pubblico composto per il 95% da italiani, questo rappresentava un limite, quasi un elemento penalizzante. Per questo abbiamo deciso di puntare sui cocktail, pensati però da tavola, non "da discoteca". Il pisco, distillato estremamente versatile, si presta in modo ideale agli abbinamenti con i piatti e diventa il vero filo conduttore dell'esperienza, uno strumento per rafforzare l'identità peruviana del ristorante.

