

[PERÚ]
CUSCO

Con quena de fondo, diálogos en quechua y el pasar de un cóndor, la antigua capital del Imperio Inca brinda por sus tradiciones todos los días. Y lo hace, por supuesto, con pisco sour. Si no, con qué...

Por: **Marck Gutt**

De acuerdo con la cosmovisión inca, Cusco es el ombligo del mundo. Y quizás lo es. Esta ciudad, la séptima más grande de Perú, es el corazón de la cultura andina. Con sus mercados folclóricos, llamas que posan para fotos y callejones que no se cansan de contar historias, Cusco demuestra que la tradición y el lujo no están peleados. Y confirma, de paso, que una ciudad no necesita sucursales de Burberry ni puentes de Calatrava para seducir a millones de viajeros internacionales cada año. Más que el punto de partida para explorar Machu Picchu, Cusco es un destino en sí mismo. Uno donde los toros custodian tejados, las papas son de colores impensables y la historia, con ayuda de la altura, es capaz de dejar a cualquiera sin aliento.



Inkaterra
La Casona
Andalucía 174,
Miraflores L18
Lima, Perú
+51 1 610 0400

Dónde cenar

En la Plaza de las Nazarenas, rodeado de hoteles de lujo, se encuentra el Museo de Arte Precolombino, mejor conocido como MAP. Más que la colección de joyas y cerámicas, lo que nos invita a este museo pasado el atardecer es la cocina del chef Coque Ossio. Un cubo de cristal que contrasta con la arquitectura colonial del museo y un menú que reinterpreta los ingredientes tradicionales de la cocina peruana son las cartas de presentación del MAP Café. La cena, que se sirve como un menú fijo de tres tiempos, incluye opciones como causa de papa con roquefort, ceviche de camarones sobre piedras calientes, lomo de alpaca en reducción de vino tinto y canelones de quinoa con esencia de trufa.

cuscorestaurants.com

Dónde dormir

La Casona de Inkaterra no es solamente la primera propiedad Relais & Châteaux del Perú, sino que es parte fundamental de su historia. Este hotel se construyó en el siglo XVI como la primera mansión colonial de Cusco y por sus pasillos desfilaron personajes como Diego de Almagro y Simón Bolívar. Con más de 500 años de historia, la casona se mantiene en pie como una estructura inmune al paso del tiempo. Sus cimientos tradicionales incas y portales típicamente españoles combinan con los tapetes tejidos en telar de rodilla, el arte sacro y los trabajos de ebanistería que decoran la propiedad. El hotel cuenta con 11 suites y ofrece servicio de té, desayuno completo y una dosis extra de oxígeno en la habitación. La Casona 1 — Mal de alturas 0.

Dónde comer

Pachapapa, en el barrio bohemio de San Blas, ofrece cocina tradicional andina sin pretensiones ni manteles largos. Un patio rústico sirve como escenario perfecto para probar platillos como cuy horneado con huacatay, sopa de quinoa

y papas criollas a la huancaína. Para los paladares más tradicionales, La Bodega 138 ofrece una selección de pastas, pizzas a la leña y una buena colección de cervezas artesanales peruanas. El local se encuentra a un par de cuadras de la Plaza de Armas y ofrece, para quienes buscan el toque local, pizzas con aguaymanto, un fruto agrídulce de la región. El postre se lo confiamos a El Hada, un cafecito donde preparan desde brownies y pasteles hasta helados artesanales con conos caseros. El de muña, una especie de menta silvestre andina, es garantía.



Pachapapa, Plaza de San Blas 120, Cusco
+51 84 241318. www.cuscorestaurants.com

Qué hacer

El Mercado Central de San Pedro claramente no destaca por su arquitectura de techos de lámina, pero no deja de ser el lugar que, aun con la presencia de viajeros, sintetiza la esencia de la vida genuinamente cusqueña. Diálogos en quechua, llamas desecadas, canastas de lúcuma y uno que otro trueque, representan la cotidianidad de este mercado donde lo mismo se pueden comprar tubérculos como la oca que cabezas de carnero frescas para hacer un caldo. Claro que si prefieres, también venden gorritos de lana de alpaca.

Qué ver

Construida en el siglo XVI, la Catedral de Cusco protagoniza la postal típica de la ciudad. Se encuentra en la cara este de la Plaza de Armas y en su interior se puede ver una colección sustanciosa de orfebrería colonial, altares bañados en oro y, sobre todo, de arte sacro perteneciente a la escuela cusqueña. Aunque a primera vista las pinturas recrean pasajes bíblicos y nada más, a menudo se pueden ver rasgos indígenas como muestra de oposición a la religión impuesta. El mejor ejemplo es *La última cena* de Marcos Zapata, donde la mesa está puesta con cuy, maíz y ají como platos —simbólicamente— fuertes.

No rotundo

No, esa bandera que ondea en restaurantes, hoteles y la propia Plaza de Armas nada tiene que ver con una postura *gay friendly*. El estandarte del arcoíris, ese que en el imaginario colectivo occidental asociamos con el colectivo LGBTTTI, en los andes peruanos no es más que una bandera regional. La que, desde la década de 1970, identifica a la municipalidad cusqueña.

A donde fueres...

Olvida el jugo de naranja y la Coca-Cola. En Cusco, como en el resto del altiplano peruano, se acostumbra tomar una bebida llamada chicha morada. Esta se prepara con maíz morado, cáscara de piña, canela y clavo. Y lo único que se necesita para prepararla es dejar her-

En la Plaza de Armas de Cusco se encuentran la catedral y la iglesia de La Compañía; abajo: vista de la cocina del café El Hada, en San Blas; abajo, dcha.: los empedrados del barrio bohemio de San Blas.



“Cusco es la puerta a la cultura andina peruana; un mundo en el que coexisten la pachamama, textiles milenarios, llamas desinhibidas y papas de tonos impensables”

vir todos los ingredientes y agregar hielo y azúcar al gusto. La chicha morada se puede comprar embotellada en cualquier quiosco, aunque la versión fresca, que ofrecen la mayoría de los restaurantes, sabe mucho mejor.

Cómo llegar

El aeropuerto Velazco Astete solamente recibe vuelos regionales. La ruta Lima-Cusco es operada por Avianca Perú, LAN Perú, LC Perú, Peruvian Airlines y Star Perú con varias frecuencias diarias. El vuelo tiene una duración aproximada de una hora y cuarto.

Souvenir

Entre cajas de té de coca, botellas de pisco e infinidad de chompas, como llaman los peruanos a los suéteres de lana, se pueden encontrar toros de cerámica pintados. Esta artesanía, que casi siempre se vende en pareja, honra la tradición andina de los toritos de Pucará. Tradicionalmente, las parejas recién casadas reciben un par que, en compañía de una cruz, se coloca sobre el tejado de la nueva casa para bendecirla con protección, fertilidad y prosperidad. Hasta hoy, los toritos de Pucará habitan los tejados del Perú andino. Y también, en años recientes, en las tiendas de regalitos.