

Habla Mayorga del Gasoducto



ILUSTRACIÓN PERUANA

Caretas

RUMBO

AL CASH

Odebrecht dio US\$ 3 millones
para campaña de Humala.
Primera entrega fue en hotel
Jardim Europa de Sao Paulo.

BARATA

Compromete a Nadine

PUEDE ser un momento, un segundo o minuto lo que transforme un acontecimiento memorable en algo perdurable en la memoria. Eso es lo que sostuvo el neurocirujano norteamericano Atom Sarkar, en el evento Momento Andes que congregó a científicos, filósofos, artistas visuales, arquitectos, emprendedores, biólogos, agricultores, cocineros y periodistas gastronómicos en la bucólica hacienda Inkaterri en Urubamba.

Virgilio Martínez, Pía León y Malena Martínez, al frente del equipo de Mater Iniciativa llevaron a la práctica el discurso de biodiversidad que forma parte de la propuesta gastronómica de Central y entregaron a los viajeros una suma de experiencias memorables como asistir a la cosecha de papas con los agricultores, recoger choclos de grano grande (uno de los 10 productos con Denominación de Origen que tiene el Perú), visitar la Casa de la Chicha, conversar con Nilda Callañaupa, líder de las maestras tejedoras de Chinchero, participar en la ceremonia de la pachamanca y la huatia y escuchar ponencias multidisciplinarias que atraviesan transversalmente el tema gastronómico.

Si la cocinera argentina Narda Lepes compartió su experiencia de aprovechar los camiones de las grandes empresas para transportar insumos agrícolas desde el norte hasta la capital; Leonor Espinoza de Colombia habló de su

Llegó el Momento

Tres días en el Valle Sagrado de los Incas en encuentro organizado por Mater Iniciativa.

FOTO: JAVIER ZAPATA



El acto de cosechar nos conecta con el origen de la vida en comunidad.



Y se hizo el fuego. Choclo fresco asado con uchucuta molida en mortero de piedra.

trabajo de investigación en los ecosistemas y su labor en FUNLEO, una fundación que identifica y potencia las tradiciones de las comunidades indígenas colombianas; y Karissa Becerra disertó sobre su trabajo educar el gusto

de los niños a través de La Revolución. El chocolate de Iván Murrugarra, el café de Harry Neira y los Three Monkeys (productores cafetaleros del Cusco), los panes artesanales de Renato Peralta y Bertha Uribe, y el caña-

zo de Hareh Bohjwani (Destilerías Andinas), estuvieron presentes en cuerpo y boca a lo largo de la jornada.

También Marino Morikawa, el ambientalista que descontaminó las aguas de la laguna El Cascajo y pretende restaurar el 70% de humedales naturales del país; el trabajo de los artistas Rudolph Castro y Morfi Jiménez a través de su relación con la gente, la naturaleza y su cultura; y la labor innovadora y creativa del Basque Culinary Center contada por Sasha Correa y Diego Prado.

El fin de fiesta fue con un banquete de mesa compartida preparado con la filosofía del campo a la mesa que aplicaron los cocineros asistentes. Arlette Eulert hizo un carpaccio de trucha, Matías Cillóniz una ensalada de beterragas con castañas crujientes, José Luján preparó un guiso de hongos de estación, Palmiro Ocampo entregó zapallo confitado con hilos de pato y Francesco de Santis unos roscitos rellenos de cerdo. En la noche un ponche de quinua que incluyó los productos presentados en el encuentro, es decir: chocolate, café, cañazo, quinua y cañihua. Todos los sabores, todas las sangres en una fiesta celebratoria de la biodiversidad. ■

