

Entremés

Encuentro en las alturas

HOMENAJE AL MAÍZ

La cocinera Pia León fue la gran anfitriona de Momento Andes. Recibió a los asistentes con piqueos a base de maíz gigante del valle, y supervisó todo detalle culinario.



TEJER EL FUTURO

Las tejedoras de Chinchero mostraron cómo hilan y hacen complejos diseños en telares de cintura y de pie, y cómo utilizan las plantas para hacer teñidos naturales.



FRANCISCO QUICO, YACHACHIQ CUSQUEÑO

"Hay que pedirles permiso a los apus para hacer la huatia cuando no es temporada. Si no, se molestan".



ANAMONZÓN

El sábado, los cocineros que participaron en Momento Andes cosecharon los insumos que luego usaron para preparar sus platos.

No solo de comida vive el hombre

Momento Andes

La gastronomía es vista desde otros enfoques que la enriquecen. Así se vivió el encuentro multidisciplinario de Mater Iniciativa en Cusco.

En el valle de Urubamba cosas buenas cocinaron el fin de semana que pasó. En el campo, bajo la lluvia, en una casa de adobe, junto a una pantalla frente a un auditorio de 60 personas, en la mesa. Un barista escuchó cómo un neurocirujano explicaba los procesos que el cerebro realiza para fijar la memoria del gusto. El neurocirujano se interesó por el trabajo que una comunicadora realiza con niños para desarrollar su pensamiento crítico desde su relación con los alimentos. Las tejedoras probaron una pachamanca diferente a la suya.

Lo que se generó durante el encuentro multidisciplinario Momento Andes fue una cadena de información que hace de la gastronomía un proceso muchísimo más complejo que el simple acto de comer.

La experiencia empezó la mañana del jueves con las tejedoras de Chinchero guiadas por Nilda Callañaupa, quien explicó procesos ancestrales, desde el hilado, pasando por el teñido con plantas naturales, hasta el tejido en telar. Luego, el científico ambientalista Marino Morikawa explicó cómo las micronanoburbujas limpian el agua para recuperar hábitats contaminados, pero también cómo esta tecnología se puede emplear en la gastronomía.

El viernes, tras despertar con café peruano y panes andinos, tocó el turno del arte. El fotógrafo Morfi Jiménez contó historias en torno a sus imágenes de los Andes y la Amazonía, mientras que el artista plástico Rudolph Castro dio detalles del hermoso folleto de especies de nuestra biodiversidad que hizo para acompañar el menú del res-

taurante Central, que probamos antes de ir al Cusco.

En el campo, el cultivo y la cosecha nos conectaron con esa tierra que tanto cuida Marco Huamán (supervisor de productos orgánicos en el hotel Inkaterra). Mientras que los saberes de la huatia ancestral nos fueron compartidos por Francisco Quico y Trinidad Huamaní, pareja de 'yachachiqs' (maestros) venidos desde la localidad de Unión Chahuay, en Acomayo.

El cierre fue el sábado, con el agrónomo urbano Robert Kent guiando a los cocineros en la cosecha; Karissa Becerra explicando su revolución para educar en el gusto a chicos y grandes; Sasha Correa y Diego Prado dando cuenta del intercambio de cocineros y estudiantes que permite que el Basque Culinary Center y Mater Iniciativa desarrollen información útil para todos. Y como fin de fiesta, los mixólogos Simone Caporale, Mónica Berg y Alex Kratena prepararon un coctel al estilo del calentito andino, que incluyó insumos usados todo el fin de semana. La fórmula, que parecía representar el abrazo de todos los saberes, estuvo genial.

Lo que se generó fue una cadena de información que hace de la gastronomía un proceso más complejo que el simple acto de comer.

Tabla de picar

CATHERINE Contreras

Periodista @CatyCR



En otra revolución

Lima es un monstruo que cuando te atrapa no te suelta. Te bombardea con información y experiencias, que acumulas de manera tan frenética que pocas veces te da chance para asimilarlo todo, profundizar. Sentimos Momento Andes como una propuesta de retiro, un llamado a escapar de nuestra rutina (pero no de nuestros intereses), para motivar aquello que en el estrés del día a día relegamos: escuchar más que oír, reflexionar, invertir el tiempo en la conversación, valorar el conocimiento y el trabajo del otro, rescatando el aporte que cada disciplina brinda en ese tejido grande que es la vida.

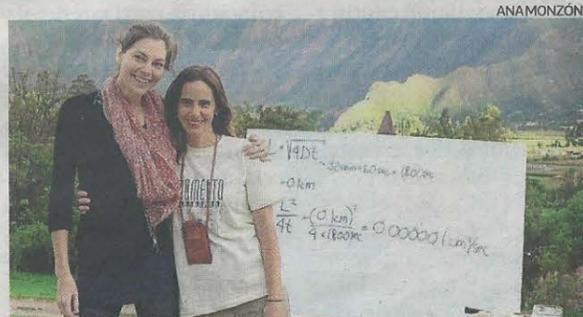
Dijo Atom Sarkar (el neurólogo que dio una de las charlas en el valle) que las experiencias se instalan en nuestra memoria de modo más o menos intenso según el grado de significado que estas tienen para nosotros. Y aunque sus palabras estaban asociadas al gusto,

es claro que cada momento del último fin de semana quedará marcado en el recuerdo de cada participante.

Para mí, son muchos. Cada vez que camine por la calle recordaré a Marino Morikawa diciéndonos que con cada paso que damos podemos generar una energía capaz de recargar un celular. Cuando coma un cebiche, volverá a mi mente la ecuación matemática que Pia Sörensen nos enseñó para calcular el efecto de difusión de moléculas por el contacto del limón con el pescado crudo, y que hace que este se "cocine". Al programar los almuerzos de la semana en casa, escucharé la voz de Karissa Becerra insistiendo en que la alimentación de mi hija es parte de la educación que le damos. Y regresará a mi mente también la recomendación de Atom Sarkar sobre controlar el estrés, porque esto también afecta nuestra memoria. Y nadie quiere vivir para olvidar, ¿no?

MÍRALO EN LA WEB

Algunos momentos en Cusco



ANAMONZÓN

MOLÉCULAS DEL CEBICHE

La científica de Harvard Pia Sörensen dirige un especialidad de ciencia y comida y desarrolla con sus alumnos procesos científicos en el campo de la culinaria. Para El Comercio, la especialista mostró en un video el principio de difusión molecular, el cual hace que la estructura del pescado crudo cambie con el zumo de limón.

UN BUEN CAFÉ EN CASA

El barista Harry Neira expuso en Momento Andes sobre tres orígenes de cafés especiales en el Perú: Cajamarca, Pasco y Cusco.

El especialista dio tres consejos para consumirlo mejor en casa. "Cuando hacen un cebiche el limón lo cortan al momento, ¿no?; lo mismo debe pasar con el café: hay que molerlo justo antes de prepararlo", recomendó.

CHAPLAS DEL ANDE

Los panaderos Renato Peralta y Bertha Uribe cocinaron en horno de barro panes de cocción directa. Fueron dos chaplas, una con harina de cañihua y otra con harina regional. También hicieron un pan campesino con maíz morado y aguaymantos del valle. Además, compartió detalles de su preparación.