

Momento Mater, una experiencia que rinde culto a nuestros recursos milenarios

El Valle Sagrado fue escenario de esta importante jornada gastronómica



20 de Febrero del 2017 - 11:00 | >> Jimena Agois

Durante este fin de semana ha tenido lugar el Primer Evento Momento Mater, realizado en el hotel Inkaterra del Valle de Urubamba en la ciudad de Cusco. Organizado por Mater Iniciativa, unidad de investigación del Ministerio de Agricultura, y Virgilio Martínez; durante tres días, cocineros, académicos, artistas, artesanos, agricultores y emprendedores se han reunido con el objetivo de aprender de la interacción de las múltiples disciplinas y cómo se relacionan con la comida.

El primer día del evento llegaron los participantes y fueron recibidos con una comida hecha a base de maíz, donde se les mostró a los asistentes la diversidad de este insumo local, sirviendo empanadas de choclo, quequitos, mazorcas a la parrilla con ajíes de la zona, entre otros. Luego Nilda Callañaupa y los textileros de Chincheros estuvieron a cargo de un taller donde mostraron el proceso de teñido natural y cómo elaboran sus prendas, con telares de cintura, piso o palitos. El siguiente fue Marino Morikawa, quien habló de nanotecnología en tierra y agua, y donde contó a los asistentes cómo logró limpiar el Humedal de El Cascajo, explicando detalladamente el proceso y técnicas utilizadas. Atom Sarkar, neurocirujano de la ciudad de Nueva York, explicó cómo las experiencias que tenemos con la comida se instalan en nuestra memoria. Acabando con las charlas del día, se procedió a participar en la elaboración de una pachamanca tradicional, cerrando la noche con el corto presentado por el fotógrafo Daniel Silva sobre la situación de los pescadores artesanales de Huanchaco, y con una visita a la "Casa de la Chicha", donde se pudo ser parte del proceso tradicional de la elaboración de chicha de jora.

La segunda jornada tuvo lugar muy temprano el día viernes, donde los participantes degustaron un desayuno elaborado por el panadero Renato Peralta, quien preparo tres tipos de panes; dos chaplas con harinas regionales e infusión de anís, uno con granos de quinua y el otro con kañigua y sal de maras. El tercero fue un campesino hecho con masa madre, infusionado con maíz morado, frutos secos y aguaymanto de la zona. Al mismo tiempo, el barista Harryson Neyra, acompañado de los Three Monkeys Coffee Company de Cusco, ofrecieron café de la zona a los participantes, para luego deleitarlos con una interesante charla sobre café que acabaría con una cata de cafés peruanos. El artista Rudolph Castro y el fotógrafo Morfi Jiménez hablaron de su trabajo, el arte, la cultura y la naturaleza.

Continuamos viendo los procesos de cosecha tradicional que se realizan en el huerto del hotel, a cargo de Marco Huamán. El almuerzo del día fue una huatia, preparada por Francisco y Trinidad Mamani, agricultores y dueños de una chacra autosostenible en Chahuay, quienes mostraron el ritual tradicional de esta comida, que se realiza cada vez que salen a cosechar o se quiere agasajar y celebrar a alguien.

Cerraron el día, el taller realizado por Iván Murrugarra y Javier Masías sobre el chocolate peruano, donde se realizó una cata del mismo; luego Pía Sorensen, PhD de la Universidad de Harvard, habló de Ciencia y alimentos. Y finalmente, Rafael Freyre y Ana Barboza hablaron de arquitectura y diseño con la naturaleza y cómo vienen trabajando con el equipo de Central. El último día, los talleres estuvieron a cargo, por la mañana, de la cocinera argentina Narda Lepes, Karissa Silva de La Revolución y el Basque Culinary Center. Y por la tarde de Angel Perea, quien habló de biodiversidad del mar peruano; Gastón Acurio y el mixólogo Simone Caporale. El evento se cerró con una degustación de chupe de quinuas. Quedamos a la espera de lo que nos trae este interesante evento el próximo año, a realizarse en las instalaciones de los hoteles Inkaterra en Tambopata. Más información: www.momentomater.com