



LEA TAMBIÉN...

Director de Chef's Table: Virgilio es un chef muy interesante



Virgilio Martínez presenta su libro "Central"



Netflix: primera imagen de Virgilio Martínez en "Chef's Table"



Estos fueron los restaurantes peruanos más premiados del 2016

Catherine Contreras

Periodista
@CatyCR

Desde Cusco

El sol es tímido y el cielo nuboso advierte que podría llover en el valle de Urubamba. Las mamitas tejedoras de Chinchero son optimistas, algunas dicen que no será así, al menos no en la mañana de este jueves, día en que se celebra la primera jornada de **Momento Andes**, el encuentro organizado por **Virgilio Martínez** y Mater Iniciativa en Cusco, y que ha reunido a 60 personas, entre científicos, ecologistas, artesanos, cocineros, educadores, biólogos, fotógrafos, artistas y periodistas del mundo.

Llegamos a la zona de Huayocari, en el sector llamado Tticapata, bajo los dominios del mítico apu Pitusiray. En esta localidad del valle de Urubamba y a 62 kilómetros del Cusco, un festín en honor al maíz gigante recibe a los invitados: choclos asados y en cebiche, también en solterito, en pastel y en helado con canchita chulpi. Pia León ha dirigido este banquete casual, rociado con chicha de jora y frutillada del valle.

Alrededor de la casona principal del hotel Inkaterri Hacienda Urubamba están instaladas Nilda Callañaupa y una docena de tejedoras de Chinchero, matizando con múltiples colores el verde paisaje que por esta época cubre la zona. Atentas y muy dispuestas, comparten su sabiduría en el hilado y el telar, en el manejo de hojas para tintes naturales, en el tejido a palitos.

Así se desarrolló la primera jornada de Momento Mater (Video: Ana Monzón / El Comercio)

Amo la pachamama

Finalizado este primer taller, Malena Martínez –investigadora de Mater Iniciativa- presenta la primera charla del día. Marino Morikawa toma la palabra y empieza a contar: huaralino formado en Japón en temas medioambientales, regresó a su país dispuesto a recuperar el humedal que marcó tantos recuerdos en su niñez. El Cascajo se llama. Cuando llegó el 2010 lo encontró todo verde, plagado de esa planta flotante que él llama lechuga de agua. Contaminada la tierra que lo rodeaba y el agua también, decidió recuperarlo, logrando que en solo 3 años el escenario se transforme. Gracias a un sistema de nanotecnología que permite que microburbujas limpien el agua de las bacterias dañinas, recuperó esta zona que hoy es lugar turístico y que acoge a más de 90 especies de aves migratorias.

Narda Lepes (cocinera argentina) le pregunta si esas micronanoburbujas permitirían pasteurizar la leche para hacer quesos. Morikawa le dice que sí, aunque el sabor sería diferente.

Leo Espinosa (chef colombiana) le consulta si ha hecho este milagro en otros países. Morikawa le dice que sí, y que incluso Colombia lo ha buscado.

Otro asistente le consulta cuánto tiempo se demoraría en limpiar todos los hábitats naturales que se propone limpiar. Morikawa le dice que sería más de una vida, y que más bien de lo que se trata es de formar líderes e inspirar a otros a que hagan esto. Él estaría feliz si transforma tan solo el 70% de ecosistemas de este tipo.

Tras compartir la ceremonia de preparación de la pachamanca, le tocó el turno a Atom Sarkar. El neurocirujano estadounidense dedicó su charla a explicar cómo es que las experiencias gastronómicas y la memoria trabajan juntos y se instalan en un lugar específico de nuestro cerebro, en el espacio ubicado entre el ojo y la oreja.

Sarkar detalló que son el hipocampo y la amígdala (componentes del sistema límbico) las partes del cerebro que tienen que ver con la memoria sensorial, en la que se incluye aquellas experiencias asociadas a la comida y el disfrute gastronómico, por ejemplo.

Tras 45 minutos de exposición, Sarkar finalizó. El tiempo fue exacto para que la pachamanca esté lista. Un generoso banquete volvió a reunir a los invitados sobre el jardín, minutos antes de que la lluvia caiga sobre el valle.

La primera jornada de Momento Mater terminó con una explicación sobre la preparación de la chicha de jora y la presentación de un corto de Daniel Silva, sobre Huanchaco.