

Suscríbete

El Comercio

Club El Comercio

Buscar



24 de febrero del 2017 | °C

## GASTRONOMÍA



POLÍTICA

ECONOMÍA

OPINIÓN

SOCIEDAD

MUNDO

TECNO

CIENCIAS

LUCES

TV+

DT

PLAY ▶



MÁS DE GASTRONOMÍA

EN PORTADA

MÁS LEÍDAS

El impacto del uso de smartphones en el consumo de comida



¿Cómo reconocer un buen gelato en Lima?



Ignacio Medina y su crítica sobre el restaurante Dondoh



Atom Sarkar: afianzar la memoria del gusto



El 'boom gastronómico' en Perú podría estancarse por esta razón



Pop corn: una reflexión histórica y cultural sobre su consumo



SÁBADO 18 DE FEBRERO DEL 2017 | 07:41

# Momento Andes: amanece en el valle

Pan, cafeína, arte y cosecha en la segunda jornada del encuentro multidisciplinario Momento Andes

Compartir 11 | Twitter | G+ 0 | Compartir 0 | Pin it 0



Catherine Contreras

Periodista

@CatyCR

**Wandsley Huamán Oblitas** tiene 14 años y sigue con atención el comportamiento de todos los que escuchan a su padre **Marco Huamán**. Tras un desayuno succulento -con panes y chaplas preparados por Renato Peralta en horno de piso- y dos interesantes charlas (una fue la cata de café peruano con Harry Neira y la otra un taller para conocer a profundidad el trabajo del fotógrafo Morfi Jiménez y del artista plástico Rudolph Castro), los participantes de Momento Andes salimos a sembrar y cosechar en los campos que rodean el hotel Inkaterra, en el valle de Urubamba. **Marco** nos guía y explica: que todo lo que allí se cultiva es orgánico, que el agua en tiempo de seca se trae de una fuente que está a dos horas de aquí, que los abonos y controles de plaga se hacen de manera natural... Y nos invita a tomar contacto con la tierra.

## SUPLEMENTOS



Aprende a maridar los embutidos

01



5 lugares para disfrutar de los

02



4 recetas rápidas para preparar

03

**Harry Neira** toma el arado y experimenta la conexión de la yunta con la tierra; después Marino Morikawa hace lo mismo. Uno es barista y el otro un profesor de medio ambiente. Más allá, el mixólogo Simone Caporale siembra semillas de habas, en paralelo al surco en el que trabaja la periodista chilena Raquel Telias, quien minutos después siguió a **Virgilio Martínez** en la aventura de atravesar los campos de maíz, después de cosechar unas cuantas mazorcas.

Todos, bajo una lluvia mañanera, caminaron hacia la huatia, cruzando otros campos donde se cultiva papa, cebolla y también ocas. Arlette Eulert es cocinera y no puede con la tentación: arranca una hoja que parece de trébol pero que se llama oxalis. “Es de la planta de la oca”, nos confirma el biólogo de la Cayetano Heredia Hugo Flores, quien nos cuenta que trabaja con niños, incentivándoles el interés por la ciencia.

► Momento Andes: Tres consejos para consumir un mejor café.

A pocos pasos, los esposos Trinidad Mamani y Francisco Quico – que han venido desde Acomayo – ya hablaron de la huatia y compartieron su sabiduría en la preparación de esta suerte de horno de tierra, donde se cocinan las papas.

“No es temporada de huatia”, nos dijo el pequeño **Wandsley**. El momento ideal es en junio, cuando las lluvias ya pasaron y la tierra es pródiga en tubérculos y terrones secos que (calentados) sirven para cocinar todo aquellos que pongamos debajo. Pero aun así se pudo hacer, con adobes y pidiéndole al apu Ausangate que deje de llover. Permiso concedido.

**Wandsley** es un nombre curioso para un niño cusqueño. No es inglés. Es soñado. Marco Huamán –su padre- nos dice que se lo transmitió el espíritu del ayahuasca, cuando tenía 25 años y le preguntó si alguna vez tendría familia. Una voz le dijo que sí, y que a su hijo mayor le debería llamar así, Wandsley.

Historias como estas dan un sabor especial a la gastronomía, que hoy toma un matiz especial. Son momentos como este los que se comparten por estos días aquí, en Cusco.