

Suscríbete

# Momento Andes: fin de fiesta en el valle [FOTOS]

1 de 17



Pía León, de Central, también participó de Momento Andes. (Foto: Ana Monzón/ El Comercio)

LEA TAMBIÉN...

**Momento Mater:** colores y sabores de la primera jornada



**Momento Andes:** chaplas para un desayuno andino



**Momento Andes:** amanece en el valle



**Momento Andes:** Tres consejos para consumir un mejor café



**Chef's Table:** lo que verás en el episodio de Virgilio Martínez



**Director de Chef's Table:** Virgilio es un

**Catherine Contreras**

Periodista  
@CatyCR

(Enviada especial a Cusco)

Un cierre de fiesta con la banda cusqueña Sonora Patrona después de un brindis con un calentito que recordó cada detalle vivido en **Momento Andes** -al estilo de los mixólogos Simone Caporale, Mónica Berg y Alex Katrena- marcó el final del encuentro multidisciplinario organizado por Mater Iniciativa y Virgilio Martínez, el chef del restaurante Central, en la localidad de Calca, en pleno valle del Urubamba.

La última de las tres jornadas que duró esta cita se realizó el sábado, día en que científicos, biólogos, artistas y artesanos, educadores, cocineros, mixólogos y otros profesionales reunidos en el hotel Inkaterra Hacienda Urubamba dirigieron sus miradas hacia la diversidad, un tema que enlazó cada charla. Desde la chef Narda Lepas, que compartió un proyecto que plantea aprovechar la logística que en transporte tienen las grandes empresas, para que puedan llevar insumos de comunidades productivas de zonas como el noroeste argentino, hasta su destino final, el consumidor. Pasando por el agrónomo urbano Robert Kent, quien guió una cosecha en la que participaron cocineros, para aplicar en el almuerzo el concepto "de la granja a la mesa". Hasta llegar a la presentación que Karissa Becerra hizo de La Revolución, asociación sin fines de lucro que busca educar en el gusto a niños (y grandes) para que desde la experiencia de los alimentos aprendan a desarrollar ideas propias que construyan un ser crítico que sea consciente no solo de lo que come sino de cada decisión en la vida. Todos compartieron una mirada personal sobre aquello que nos rodea, y reflexionaron en torno a eso.

**COSECHA DEL VALLE**

Momento Andes fue un encuentro muy enfocado en el intercambio de conocimientos y la reflexión, y tal fue su valor principal. Pero la buena mesa también estuvo presente. Desayunos generosos, a base de chaplas y café especial de origen cusqueño, además de ponches y granos andinos daban inicio a cada jornada. Y a la hora del almuerzo la concentración estuvo puesta en procesos como la pachamanca y huatia. Para el último día, una cocina compartida por los cocineros participantes demostró el valor de una opción saludable.

chef muy interesante



Renato Peralta e Iván Murrugarra unieron poderes para hacer un pan de coca con chocolate piurano y aguaymantos de la zona, mientras que Virgilio Martínez reunió hojas y flores en una ensalada diversa, reflejo del lugar donde estábamos. Una parrilla humeante dio cuenta de la presencia de Renzo Garibaldi, mientras que la frescura de cocineros jóvenes se dejó sentir. Arlette Eulert hizo un carpaccio campestre con trucha, beterraga, ollucos encurtidos y palta quemada; Francesco de Sanctis cosechó rocotos para rellenarlos con cerdo y coronarlos con queso paría cusqueño, José Luján se concentró en las setas de la temporada, y Matías Cillóniz celebró la presencia de flores en el campo, al acompañar su ensalada de beterragas rostizadas con manzana y castañas, y Palmiro Ocampo utilizó la merma de panes del día para una propuesta con zapallo y pato.

Los cocineros hacían lo suyo mientras el resto del grupo atendía la charla donde dos representantes del Basque Culinary Center (Sasha Correa y Diego Prado) contaban detalles de la alianza que Mater Iniciativa tiene con el centro de enseñanza culinaria e innovación vasco. Esta suerte de intercambio permitió que una estudiante del País Vasco viniera al Perú para apoyar en los estudios de Mater, y un cocinero de Central (Luis Valderrama) viajara allá para desarrollar propuestas que den continuidad a lo investigado.

#### MAR Y TIERRA

Sobre la importancia de las vedas y la investigación en torno a la riqueza de nuestro mar habló Ángel Perea, biólogo del Imarpe. El especialista dio cuenta del potencial que la pesca de especies alternativas tiene en nuestra cocina: habló de los argonautas (molusco con apariencia de pulpito enano), la vincinguerria (un tipo de anchoveta) y de la anchoveta blanca, de carne más clara y sabor más suave. También de especies como el bocón o rape y el cocodrilo (de color rosado por afuera, pero de carne blanca), que abundan a 300 metros de profundidad, pero cuya captura solo es posible a través de la controvertida pesca de arrastre.

Antes de la ponencia de Perea, los asistentes escucharon la charla de Gastón Acurio, quien también se sumó el sábado al grupo del valle. En su charla, el cocinero y empresario dirigió su discurso especialmente a los cocineros jóvenes reunidos allí: que la transformación está en sus manos, que hay que demostrar con acciones coherentes el discurso gastronómico; que el futuro es de los conceptos de restaurantes pequeños porque son sostenibles; que hay que construir nuevos liderazgos en cocina y dar un paso a ideas frescas, entre otros puntos.

#### DAN LA VOZ

El científico en medio ambiente Marino Morikawa, el neurólogo Atom Sakar, la artesana Nilda Callañaupa, el fotógrafo Daniel Silva y la cocinera Pia León desarrollaron los temas de la jornada del jueves en Momento Andes. El viernes, fue el turno del cocinero Renato Peralta, el barista Harry Neira, el fotógrafo Morfi Jiménez y el artista plástico Rudolph Castro, además de los agricultores Marco Huamán, Trinidad Mamani y Francisco Quico, la científica Pia Sorensen, el arquitecto Rafael Freyre, el chocolatero Iván Murrugarra, el periodista Javier Masías y el maestro del cañazo Hareh Bhojwani.

Diario El Comercio (Perú) ✓  
12,702,005 Me gusta

Me gusta esta página

Compartir

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.

MIRA MÁS NOTICIAS AQUÍ

Tags relacionados

Momento Andes