



Opinión



Malena Martínez

Convenio Amazónico

Muchos cultivos se han ido perdiendo en el tiempo, como los usos y costumbres. recuperarlos es una iniciativa fundamental de cara al futuro

02 de Febrero del 2018 - 10:18 | >> Malena Martínez

Cuando hay empatía, las conversaciones fluyen con facilidad y naturalidad. En especial, profesionalmente hablando, cuando se comparten los mismos objetivos y valores. En esa línea, Inkaterra, cadena hotelera, nos abrió las puertas, en febrero del año pasado, para hacer un primer evento al que llamamos MOMENTO. Nos gusta pensar que todo empezó con una conversación entre los dos directores, Virgilio Martínez (Central) y José Koechlin (Inkaterra), quienes descubrieron que sus ideales convergían en la misma dirección. Fue en ese mes que Inkaterra nos ofreció generosamente sus instalaciones, durante cuatro días, con la absoluta y transparente disposición de escuchar las ideas de un cocinero junto a su equipo y la posibilidad de que estas sean llevadas a cabo en conjunto. Aceptó el reto de salir de la “normalidad” de la operación y aventurarse a un evento nuevo, del que no había referente. ¿Qué otro se hubiese arriesgado? ¿Quién apuesta por un concepto en construcción? Fueron algunas de las interrogantes que surgieron al mirar a nuestro acompañante. Motivos para agradecer, seguir soñando y creciendo.



Más de Malena Martínez

31 de Dic. Chocolate desde cero

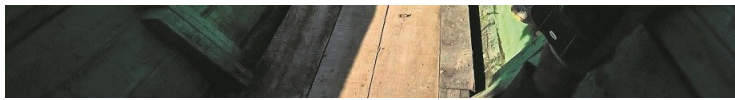
05 de Nov. Tiempo para momento

13 de Ago. Viaje a la selva

21 de Mayo Miel amazónica

23 de Abr. ¿Cómo se forman nuevas miradas?

09 de Abr. Mater Café y el uso de la maca



CONVENIO. Esta misma empresa repitió la disposición para establecer un convenio que nos brindará acceso a la Amazonía de Madre de Dios. Ellos también crearon un área de investigación, un modelo que nos suena familiar, como Mater Iniciativa de Central. Asimismo, Inkaterra Asociación (ITA) investiga para preservar ecosistemas, promueve el uso sostenible de recursos. Así, con ellos, Mater tiene hoy una ventana a esa selva única e impresionante, y un contacto que inicia recién con un proyecto de proveeduría de especies nativas que nos emociona y motiva.



TAMBOPATA. En la selva de Tambopata, especialistas en conservación y agricultura invierten esfuerzos en conservar y preservar especies nativas teniendo en cuenta aspectos nutricionales y culturales de la biodiversidad amazónica. Preservar productos amazónicos con raíces culturales es un paso para conocernos entre peruanos y nutrirnos de conocimientos ancestrales. Muchos cultivos se han ido perdiendo en el tiempo, como los usos y costumbres. Recuperarlos es una iniciativa fundamental de cara al futuro, y a los riesgos que enfrentamos en la actualidad.

INSUMOS. Estos llegarán a Central y serán expuestos. Que se conozcan es ya un paso. Que se valoren es otro más. Que se difunda este aprecio es seguir avanzando, animando a más gente a cultivarlos y consumirlos. Apuntamos a un MOMENTO en que somos conscientes de que sin estos cultivos, sin preservar alimentos, estamos todos en vías de extinción. Que el próximo MOMENTO, que sucederá en

Tambopata, sea tan increíble como fue el primero en el Valle Sagrado, en Cusco.