



MANDARIN ORIENTAL BANGKOK

## LA MARAVILLA SAGRADA

Un pueblo andino íntimo con colinas escalonadas, cascadas, senderos de piedra y casitas de adobe escondidas en el bosque nuboso, donde habitan 214 especies de aves, como el quetzal de cabeza dorada y el icónico gallo andino de roca, y el sitio en el que la orquídea nativa más grande del mundo ha sido registrada.

Bajo el mismo cielo del Santuario de Machu Picchu las pozas de **Inkaterra**, rodeadas de la vegetación frondosa y la permanente melodía del río, humean. El tamaño es exacto, la temperatura correcta, el aroma de las autóctonas prevalece, las vistas son sólo vegetación y los cerros incas. Una experiencia espiritual, sensual y relajante.



INKATERRA

## LA REINA DE SIAM

A mediados del siglo XIX, se estableció una casa de descanso para gente de mar extranjera a orillas del río Maenam, ahora conocido como Chao Phraya. Se convertiría en el primer hotel de lujo en el reino de Siam. *John le Carré* escribió allí alguna de sus obras, *Joseph Conrad* lo visitaba con frecuencia. *Vaslav Nijinsky* bailaba en el salón, *Graham Greene* tiene una suite en su honor. *El Príncipe de Gales*, la reina de Suecia, *Audrey Hepburn*, *Elizabeth Taylor* y *Marlon Brando* son algunas de las personas que han llamado a **Mandarin Oriental Bangkok** su "hogar lejos de casa".

Cómo no sumergirse en la calma de una piscina legendaria rodeada de cabinas para sensuales relax entre chapoteos que llevan consigo la sabiduría armónica acumulada desde 1876.

## EL HAMMAM

Con las montañas nevadas del Atlas en el fondo, las murallas medievales para protección y exuberantes jardines, la **Momounia** está impregnada de cultura, tradiciones y aromas. La mirada primero, irresistiblemente atraída por el juego de la luz entre el interior y el exterior. La mano acaricia las líneas azules, verdes y naranjas, entrelazadas en arabescos, que acarician tejidos con textura y terciopelo, sienten el calor de la madera. La presencia discreta y tintineante de agua de las fuentes sagrada símbolo de la vida.

El aroma a jazmín de azahar a través del cedro poderoso se instala como si el tiempo se detuviera para congelarse en absoluta serenidad. La calma solitaria de la piscina de **Marrakesh** es una joya arquitectónica con ventanas, arcadas, pequeñas alcobas escondidas que se alternan con la magnificencia del lugar. De otro mundo.



MOMOUNIA

Uno de los antecedentes primigenios de la zona es **Sumaq**, en **Machu Picchu Pueblo**. **Ribelino Alegría Peña**, su chef, quien dio sus primeros pasos en el mismo restaurante hace más de una década. Con su crecimiento, llegó el de la propia cocina del restó.

Creó una red de proveedores locales intentando el proyecto de ingredientes de 0 km. Forma nuevos cocineros salidos de las huestes locales y los invita a que salgan a conocer mundo y regresen a crear. *“Me interesa tomar contacto con los artesanos cultivadores locales -explica-, porque no sólo descubro ingredientes, sino que entendiendo su proceso y escuchando aquello que los que saben tienen que contar, creamos nuevas formas de unir ingredientes o recuperamos viejas historias de platos compartidos por nuestros antepasados”.*



CHEF RIBELINO PEÑA



## La mística cusqueña

Si algo se sabe, cuando se arriba a Cusco, es que en toda cocina se come bien.

Habrán diferencias presupuestarias, de presentación o lujos en la puesta en escena, investigación culinaria o serenidad casera, pero toda mesa sabe rico.

El restaurante **“Tupay”** en el mítico **Hotel Monasterio** es una de esas alternativas. El lugar efectivamente fue un centro sacerdotal y se ve claramente esto cuando se lo visita. La forma tradicional en cuadrado, bordeando un patio central y cientos de arcadas equidistantes. El restaurante -coronado por retablos típicos de la cultura de arte colonial- invita a una carta mixturada: tanto en los ingredientes transversales de todo Perú como la trucha, el cordero, los maíces y el aguaymanto; como la inclusión de propuestas internacionales como el mango, hinojo, el pato y el cordero.

Pegado pared con pared se encuentra el **Palacio Nazarenas**, una recuperación reciente que ha puesto en valor una de las propiedades más ricas en historia del Cusco.

**Senso** -que desde su nombre se huele oriental logra aunar la energía histórica incacolonial y el ímpetu contemporáneo. Se anima a la carta internacional con reinterpretaciones tamizadas en ollas peruanas. Aparece el tabule, pero a fuerza de quinua; surge el tartar, pero apoyado en la palta; se insinúa el carpaccio, pero con pulpo... Imposible perder la oportunidad de probar el cuy, la pieza típica de la comida peruana.

La **“Casona de los Cuatro Bustos”** es otra pieza arquitectónica de la ciudad que da vida al hoy **Palacio del Inka**. **Inti Raymi** es su restaurante que más allá de la gloriosa carta de cuatro pasos, se luce con un proyecto propio: la clase de pisco sour para testear, aprender y reproducir en casa.

**Es en Perú donde se encuentran tres de los 50 mejores restaurantes del planeta: en el lugar 5 se encuentra Central, una creación de Virgilio Martínez; Maido se ubica ocho lugares después, de la mano de Mitsuharu Tsumura, con su ensamble peruano oriental; y Astrid y Gastón, de Gastón Acurio, que ocupa el sitio 33. Los tres son el gran eco que se esparce desde allí e invade en lo que, se vaticina, sería el nuevo boom gastronómico.**



INKATERRA

**Inkaterra**, a pasitos de Sumaq es pionera del ecoturismo y el desarrollo sostenible en Perú. Ha dedicado las últimas cuatro décadas a diseñar auténticas experiencias de viaje, con el objetivo de preservar la biodiversidad y las culturas locales, esto le ha permitido ser miembro de diversas alianzas, como *Relais & Châteaux*, *Virtuoso* y *National Geographic Unique Lodges of the World*, etc.

Su cocina de menú único a diario, pero sorprendente, se basa, precisamente en ese esquema autosustentable: los vegetales y las hierbas aromáticas se cultivan dentro del propio predio, a la vista de los visitantes. Aquello que se come, se ve crecer. La esencia es sorprender desde una mirada fusión, con platos en ocasiones autóctonos en esencia, y otros internacionales que sorprenden con el uso de la quinua de colores como reemplazo de otro ingrediente tradicional extranjero.

El trayecto que une ambas ciudades: Machu Picchu Pueblo y Cusco, es de lujo asiático... de la mano del **Orient Express local**, operado por los mismos propietarios, el **Belmond Hiram Birham**, el tren exclusivo que recorre esas sendas, es una fiesta gastronómica. En su carta brillan la papa nativa, el choclo del Valle Sabrado, el lomo saltado con toques de cuisine francesa y las salsas de maíz morado y sauco, regadas con perfumes orientales. Vino y aperitivos con tintes peruanos provenientes de las viñas aledañas a su recorrido.