

Perú +51

destinos urbano-gastronómicos

Cinco ciudades, cincuenta y un
datos por descubrir

Arequipa

Cusco

Iquitos

Lima

Trujillo





Perú +51
destinos urbano-gastronómicos

Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ)

Calle Uno Oeste n°50, piso 14, Urb. Córpac, San Isidro, Lima – Perú

Teléfono: (+51-1) 616-7300
www.promperu.gob.pe

© PROMPERÚ.
Todos los derechos reservados.
Distribución gratuita.
Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú
N° 2019-18951

Imprenta:
Kinko's Impresores S.A.C.
(Av. Venezuela 2149, Cercado de Lima)
Lima, diciembre de 2019

Edición general: Manolo Bonilla
Diseño: Icono Comunicadores
Corrección de estilo: Milagros Bustamante
Coordinación: Katherine Castañón / Cecilia Soto / Sofía Kato
Por PROMPERÚ:
Subdirección de Promoción del Turismo Receptivo, Departamento iPerú y Oficina de Comunicaciones

-Los artículos y recomendaciones contenidos en esta publicación reflejan la opinión de sus autores.-

Perú +51: destinos urbano-gastronómicos, contiene 51 datos sobre cinco ciudades del Perú: Arequipa, Cusco, Iquitos, Lima y Trujillo. Esta selección reúne lo más emblemático en historia, gastronomía, cultura viva, diseño y arte. Esta manera de narrar las ciudades no hubiera sido posible sin los dateros. Son personajes que viven (o que han definido su obra y trabajo) en esas mismas ciudades. Son artistas, diseñadores, arquitectos, músicos, empresarios, historiadores, escritores. Cada uno vivió y conoció la ciudad a su manera: íntima, intensa, profunda. Les pedimos un dato de su ciudad y ahora comparten estas reseñas, recuerdos, nostalgias y recomendaciones con los lectores.

Es cierto. Lo que se dice en Internet no es exacto, no alcanza, no puede comprender lo que contiene más de un millón de kilómetros de extensión y otros tantos siglos de cultura prehispánica.

El poeta griego, Constantino Cavafis, siempre citado para hablar de nostalgia y de ciudades, no podía esta vez ser más acertado. Pues, ese verso calza perfecto con las cinco ciudades de esta publicación. Dice, algo así: "No hallarás otra tierra ni otro mar. La ciudad irá en ti siempre. Volverás a las mismas calles". ¿Cómo definir un país? Los almanaques mundiales nos han empujado a pensarlo como una suma de cifras, estadísticas y porcentajes.

Sin embargo, esa es la superficie: un número no comunica emociones ni sensaciones. Los viajeros de hoy buscan relatos, certezas y hallazgos. Pues los recorridos que hacen en una ciudad ajena son recorridos originales, donde la sorpresa aguarda en cada esquina, en cada restaurante, en cada museo, en cada galería de arte.

GUÍA DE LECTURA

Durante la década de 1990, una saga de novelas y relatos épicos sedujo a toda una generación de lectores que no tenían seguidores ni *likes* en redes sociales. La trama podía transcurrir en un reino medieval, en una estación espacial o los restos de una civilización perdida. Eso no importaba tanto. Lo realmente cautivante era el libre albedrío.

Después de leer un capítulo, el lector podía decidir las acciones inmediatas del protagonista: si adentrarse en la cueva recién descubierta o regresar al barco para avisarle al resto de tripulantes. Existían finales distintos que se desprendían de aquellas encrucijadas. La lectura dependía de uno y saltaba de atrás hacia adelante durante todo el libro.

Esa dosis de nostalgia hoy se llama hipervínculo. Pero, en Perú +51: destinos urbano-gastronómicos, apenas al voltear la

página, quisimos mantener esa dinámica de lectura noventera. Puedes navegar por la gastronomía nikkei en Lima y luego entender las posibilidades de los pescados de río sobre una parrilla en Iquitos.

Puedes conocer sobre las fibras de alpaca en Arequipa y minutos después, leer sobre escuelas de marinera en Trujillo. Te puedes enterar que también existen picanterías en Cusco y descubrir la arquitectura de azulejos en Iquitos durante la época del caucho.

La aventura la decides tú.

Manolo Bonilla
Editor

+51

Arequipa_
Cusco_
Iquitos_
Lima_
Trujillo_

1_ +51 Arequipa **2_** +51 Cusco **3_** +51 Iquitos **4_** +51 Lima **5_** +51 Trujillo **D1_** La continuidad de la cultura **D2_** Colores de la Colonia **D3_** Salud con Pisco **D4_** Desde arriba **D5_** Pensando Lima **D6_** Se salió el mar **D7_** Bendita sea la arquitectura **D8_** Huacas para la eternidad **D9_** Chimú en su laberinto **D10_** Modernidad en los moches **D11_** En bici **D12_** Cine con vista al mar **D13_** Paredes que hablan **D14_** Selva ilustrada **D15_** De noche en Iquitos **D16_** Evolución nikkei **D17_** Barras bravas **D18_** ¿Un cafecito? **D19_** El mundo en el ombligo **D20_** Granos, aroma y café **D21_** La chicha y el batán **D22_** Historias y rincones de Arequipa **D23_** La cocina amazónica hoy **D24_** Pescados de río sobre brasas **D25_** Azulejos en Iquitos **D26_** Diseño, corte y concepción **D27_** Fibras de lujo **D28_** ¿Dónde lo compro? **D29_** Barrios arty **D30_** El río oculto de Trujillo **D31_** Un hombre y su ciudad **D32_** Rico norte **D33_** Entre monasterios **D34_** Citas con la historia **D35_** Ascendencia volcánica **D36_** Vargas Llosa desde la raíz **D37_** Barroco andino **D38_** Atardeceres en la plaza **D39_** De los Wemblers a Juaneco **D40_** Encuentros con la naturaleza **D41_** Solo en el Cusco **D42_** Moviada cusqueña **D43_** Casas tomadas **D44_** Pañuelos blancos **D45_** Caballos de tierra y mar **D46_** Delicias en el imperio **D47_** Ande y religión **D48_** ¿A qué suena una ciudad? **D49_** Hacer el mercado **D50_** Ferias y festivales en la ciudad **D51_** Coma y punto.

Perú +51

NUESTROS DATEROS

Un dato es la unidad mínima de información especializada. Un *datero* tiene, como mínimo, un dato. Estos personajes tienen más de uno.

Pedro Pablo Alayza

Historiador del arte, curador y actual director del Museo Pedro de Osma. Ha sido gerente de cultura de la Municipalidad de Lima y es autor de diversas publicaciones sobre historia, arte e ilustración arqueológica.

Isabel Álvarez

Socióloga y chef. Además de ser la dueña del restaurante El Señorío de Sulco, fue la directora de investigación para el libro *Picanterías y chicherías del Perú*.

Susana Baca

Cantante, ganadora de dos Latin Grammy. Además, es investigadora de la tradición musical afroperuana en el Perú. Ha lanzado 13 discos como solista.

Gonzalo Benavente

Cineasta peruano. Es director de la película *Rocanrol '68*, que participó en la 17 edición del Festival de Cine de Lima en 2013.

Jorge Eduardo Benavides

Escritor arequipeño, ganador de varios premios literarios entre los que se incluye el premio Fernando Quiñones de Novela 2018. En el 2019 publicó *El collar de los balbeses*, novela histórica de corte policial.

Christian Bendayán

Pintor iquiteño. Creador del proyecto de investigación, gestión y promoción del arte

amazónico *Bufe: Amazonía+Arte*. Fue el artista de *Indios Antropófagos*, instalación que se inauguró en el pabellón peruano de la Bienal de Venecia 2019.

Manolo Bonilla

Periodista y editor. Publicó en la antología de activistas del continente, *Latinoamérica se mueve*, publicado por Hivos. Desde hace cuatro años, escribe perfiles de cocineros y personajes vinculados a la gastronomía.

Santiago Bullard

Periodista y viajero. Apasionado de la vida silvestre y el medio ambiente. Ha trabajado en proyectos audiovisuales y educativos en varias comunidades nativas y rurales del Perú.

Gerardo Chávez

Artista plástico trujillano, creador de la primera bienal de arte de su ciudad. Además, es el fundador del Museo del Juguete y del Museo de Arte Moderno de Trujillo.

Víctor Corcuera Cueva

Arqueólogo trujillano. Es autor de diversas publicaciones sobre arqueología y turismo, y además se desempeña como guía en el complejo arqueológico de Chan Chan.

Alonso Cueto

Escritor y miembro de la Academia Peruana de la Lengua. En el 2019, publicó *La Perricholi: Reina de Lima*, novela histórica

basada en la vida de la cantante y actriz Micaela Villegas.

Sonia Cunliffe

Artista plástica y directora del proyecto Fugaz - Callao Monumental. Entre sus muestras recientes se destacan *Documentos Extraviados: niños de Chernobyl en Cuba* y *Fotografía Indeleble: el imaginario de Teodoro Bullón Salazar*.

Sofía Dávila

Bailarina trujillana. En el 58 Concurso Nacional de Marinera, que se llevó a cabo en la ciudad de Trujillo en 2018, se hizo con el título de Campeona Nacional de Marinera.

Manuel De Rivero

Arquitecto y urbanista por la Universidad Ricardo Palma. Es fundador del colectivo Supersudaca Holanda y de 51-1 Arquitectos. Ganó el primer premio en el concurso para el diseño del Museo de Arte Moderno de Medellín (2015).

Ángela Delgado

Gestora cultural. En la actualidad, se desempeña como directora del Hay Festival en el Perú, con sede en la ciudad de Arequipa.

Adriana Doig

Gestora cultural. Ha sido directora de diversos proyectos vinculados al patrimonio y a las artes en la ciudad de Trujillo. Fue

directora del Centro Cultural del Ministerio de Cultura.

Dayanna Farfán

Mamá de gemelas, ingeniera de sistemas y fotógrafa amateur. Administra la comunidad de @igerscusco desde 2012 y encontró una nueva manera de mostrar Cusco al mundo.

Mónica Huerta

Picantera arequipeña. En la actualidad, es la dueña de La Nueva Palomino, picantería tradicional ubicada en la ciudad de Arequipa.

Israel Laura

Cocinero peruano con dieciocho años de experiencia en diversas cocinas de Cataluña, País Vasco y Lima. Chef de Kañete y conductor del programa *Con sabor a Perú*.

Talía Lostaunau

Estudió ingeniería forestal en la Universidad Nacional Agraria La Molina. Su tesis fue un plan interpretativo para un Área de Conservación Privada en el norte de Perú. Desde entonces, ha trabajado en proyectos participativos relacionados con la conservación, el ecoturismo, la silvicultura y la agricultura.

Ricardo Mares

Deportista y publicista. Además de ser un gran aficionado a los vuelos en parapente, ha sido ganador del Gold & Grand Prix en el Festival Cannes Lions 2014.

Adriana Scaletti

Arquitecta e historiadora del arte, con estudios especializados en restauración de monumentos y gestión cultural. En la actualidad, es profesora de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

Rafo Ráez

Músico y antropólogo. Desde el 2013 formó parte del proyecto *Huacas, burbujas y rock n' roll*, cuyo objetivo fue dar un nuevo valor a estos espacios arqueológicos desde una sensibilidad moderna.

Chiara Macchiavello

Artista, diseñadora de modas y empresaria. Es la creadora de Escudo, marca de ropa que trabaja en asociación con artesanos de diversas regiones del Perú.

Juan Ricardo Marauí

Actual director del sello musical peruano Infopesa, fundado por su padre Alberto en 1971. Desde el año 2011, rescata grabaciones musicales nacionales de cumbia, bolero, balada y salsa en formato de vinilo, CD y plataformas digitales.

Paola Miglio

Periodista especializada en temas de gastronomía. Crítica de restaurantes. Coeditora del libro *Perú, el gusto es nuestro*.

Gustavo Montestruque

Estudió en Le Cordon Bleu Perú. Trabajó en restaurantes en Lima y Punta del Este. Hizo una pasantía en El Celler de Can Roca. Desde hace dos años, trabaja con Gastón Acurio en La Mar Cebichería en Lima y Buenos Aires.

Pepe Moquillaza

Narrador de historias líquidas nacido en Ica. Es creador de piscos de uva quebranta y dueño de MiMo Wines, junto al argentino Matías Michelini. Desde el año 2016, es embajador de Marca Perú para el Pisco.

Mirella Moschella

Documentalista de arte urbano y gestora cultural. Busca crear un registro de las manifestaciones artísticas que se desarrollan en el espacio público. Ha gestionado cuatro festivales de arte urbano en Lima.

Claudia Otero

Geógrafa y empresaria. Limeña de sangre loreana porque viaja constantemente entre Iquitos y Lima. Su padre fundó el restaurante Fitzcarraldo en el año 2000.

Diego Pereira

Periodista trujillano. Ha sido redactor en diversos medios nacionales, entre ellos Espacio 360, Perú 21 y Revista 15 Minutos.

Boris Pretell

Arquitecto. Desarrolla junto a Martín Reátegui una investigación sobre los monumentos arquitectónicos de la época del caucho en Iquitos, cuya primera etapa se encuentra en la *app* Iquitos Monumental.

Sergio Rebagza

Periodista y ciclista. Es director de LIMAP, una colección de mapas y guías que proponen

formas alternativas para conocer y descubrir la capital peruana.

Gustavo Rodríguez

Escritor trujillano. Finalista del premio Planeta 2009. Su novela más reciente, *Madrugada*, se publicó en 2018.

Pedro Miguel Schiaffino

Cocinero, investigador y promotor de la Amazonía. Estudió en el Culinary Institute of America, en Nueva York y el Italian Culinary Institute for Foreigners. Abrió los restaurantes Malabar (2004) y Ámaz (2012).

David Torres

Filósofo y empresario. Es el creador de Arábica Espresso Bar, y uno de los pioneros en la puesta en valor del café peruano para el consumo local, sobre todo en Lima.

Mitsuharu Tsumura

Luego de estudiar Artes Culinarias y Administración de Alimentos y Bebidas en Rhode Island, viajó a Osaka para especializarse en cocina japonesa. Abrió el restaurante Maido en 2009 a su regreso en Lima, publicó el libro *Nikkei es Perú* y alcanzó la cima de la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants en 2017.

Giuliana Vidarte

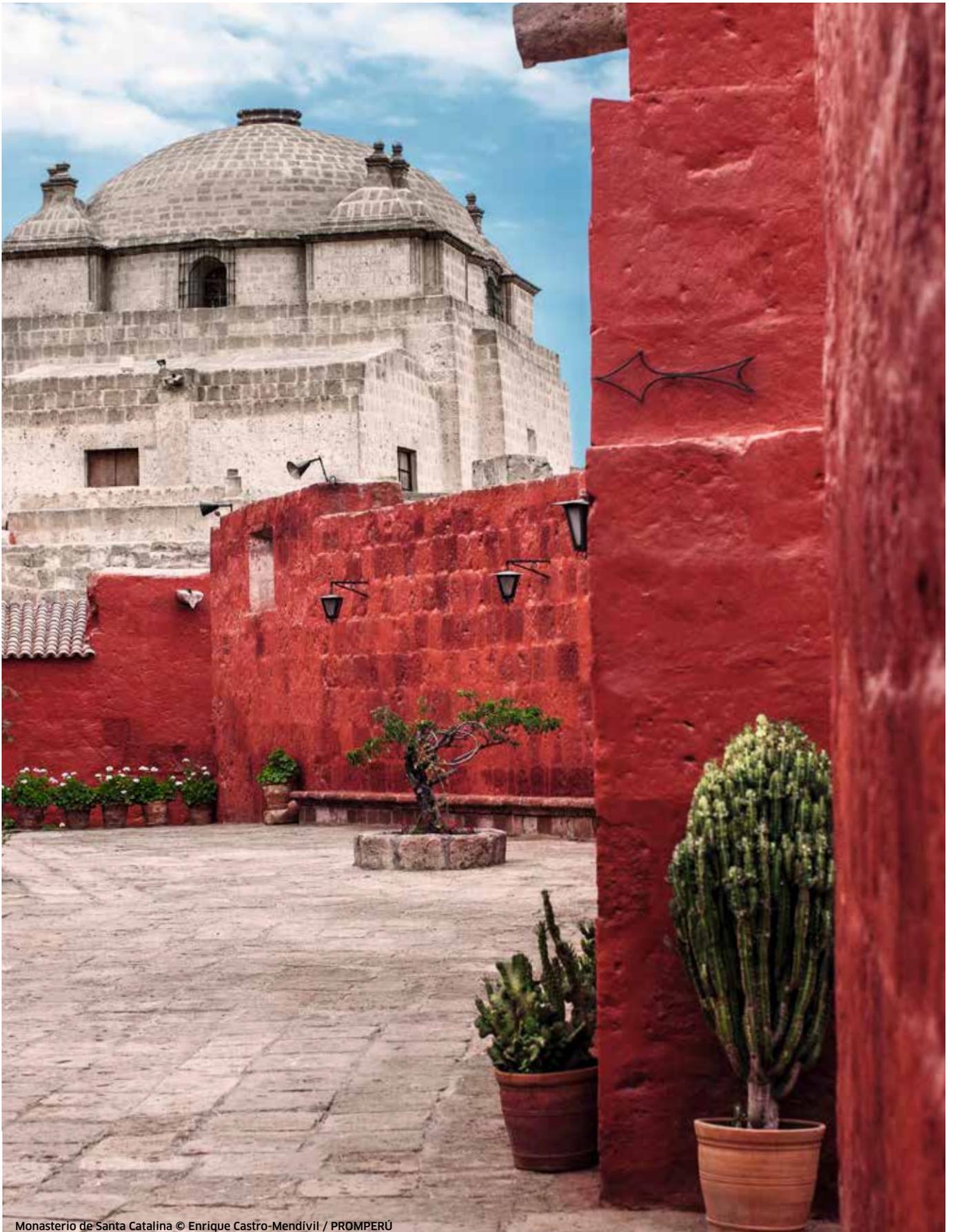
Historiadora de arte, curadora e investigadora. Participó del International Curator Course de la Bienal de Gwangju (Corea del Sur) en agosto de 2014. Actualmente, es Jefa de Curaduría y Exposiciones del MAC Lima y asistente curatorial del pabellón peruano en la 58ª Bienal de Venecia 2019.

María Alejandra Vizcarra

Gerenta comercial de KUNA, marca de moda especializada en la elaboración de prendas a partir de las fibras de camélidos andinos.

Luis Eduardo Wuffarden

Historiador y crítico de arte. Es miembro del Instituto Riva-Agüero, del Comité Cultural del Museo de Arte de Lima y miembro honorario del Instituto de Investigaciones Museológicas y Artísticas de la Universidad Ricardo Palma.



Monasterio de Santa Catalina © Enrique Castro-Mendivil / PROMPERÚ

Perú +51

AREQUIPA

A primera vista, uno podría pensar que Arequipa surgió de la tierra misma. Tal vez sea por la forma, tan peculiar, en la que sus construcciones se complementan con el paisaje que la rodea.

Se trata, al fin y al cabo, de una ciudad de carácter volcánico, construida en buena medida con la blanca piedra de sillar y rodeada por tres volcanes. Las pampas que la rodean siguen siendo el hogar de vicuñas y alpacas, camélidos de los que se extrae una de las fibras de origen animal más finas del mundo, y están limitadas por cañones profundos e imponentes montañas. Esta solidez es la que se encuentra, también, en el carácter de la ciudad. La vemos en sus construcciones monumentales, en las iglesias y monasterios que, gracias a su diseño antisísmico, permanecen como un testimonio concreto de su pasado colonial. Ese patrimonio, cuya síntesis es expresada en su centro histórico, le valió para ser declarada como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco en el año 2000.

Además, lo vemos en su gastronomía, en el firme arraigo a las tradiciones que se saborean en las picanterías, en las recetas que han heredado de generación en generación. Manifestaciones de cultura viva que tiene en la Sociedad Picantera de Arequipa a sus más rigurosos guardianes.

Y, pese a todo, Arequipa no sobrevive como un anacronismo, sino que en sus calles se respira también la inconfundible brisa de la modernidad, que convive con la herencia de su pasado histórico. Esto es lo que vemos en su activa vida cultural, en la propuesta de algunos de sus museos, en la presencia de un evento literario tan importante como lo es el Hay Festival, que tiene aquí su sede en el Perú. Una ciudad andina que bulle en su propia calma, la misma que se expresa en sus campiñas tranquilas. Como la cima nevada de lo que, en el fondo, es un volcán.



Perú +51

CUSCO

La antigua capital de los incas hoy es una ciudad andina cosmopolita. Acaso el destino más visitado por miles de viajeros de todo el mundo sea, a la vez, emocionalmente vibrante.

Nos referimos al movimiento y a las vibraciones de sus tradiciones y costumbres, tan latentes que cautivan. Son técnicas milenarias que aún aplican a sus textiles (como los telares andinos y la estética inca plasmada en piezas contemporáneas), a sus artesanías (un paseo por el barrio de San Blas ofrece un buen panorama de trabajos manuales en pintura y cerámica) y a sus cociones culinarias (la pachamanca, esa cocina al calor de piedras ardientes bajo tierra o sus picanterías inmortales). Su vinculación con la naturaleza es aún vigente: si durante el tiempo de los incas, se rendía homenaje a la Pachamama, o Madre Tierra, como dadora de los alimentos; ahora, los nuevos emprendimientos revisten de investigación ese respeto natural con el entorno: desde cafeterías hasta restaurantes en la ciudad que aprovechan lo mejor de la despensa andina.

Cusco es además el sincretismo cultural, el resultado de un encuentro entre dos maneras de ver la espiritualidad: la occidental y la andina. Esa colisión alumbró manifestaciones que enriquecieron su identidad: las construcciones coloniales y los conventos religiosos en el centro histórico son hoy ocupados por hospedajes *boutiques* y prestigiosas cadenas de hostelería. Cusco, conocido como el Ombligo del Mundo en la cosmovisión inca, por supuesto también es monumental por las emblemáticas construcciones arqueológicas que le valieron ser Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1983.







Perú +51

IQUITOS

Desde el cielo, cuando el avión está por aterrizar, la capital de Loreto parece rodeada por una larga serpiente, de cuerpo ondulante y sinuoso.

Son los ríos de la Amazonía sus verdaderas fronteras naturales y a la vez, las vías por las que comunican su cultura: de la ciudad a sus comunidades y viceversa, en tráfico continuo de alimentos, cosmovisiones, frutas, estéticas, arte. Los tripulantes a bordo de las embarcaciones que llegaban a sus puertos desde hace más de un siglo, sean grandes buques o pequeñas embarcaciones de madera (que llaman *pequepeque*), fueron abrazados y sorprendidos por su exuberancia natural. Viajeros siempre han sido seducidos por esa inmensidad verde: desde biólogos y científicos del siglo XIX hasta literatos románticos de inicios del siglo pasado, desde cineastas modernos como Werner Herzog hasta músicos legendarios como Mick Jagger.

Su clima tropical y su inaccesibilidad del resto del país (solo se llega por avión o por un largo y fundacional viaje río arriba) le confirieron esa atmósfera de jungla por explorar. Sin embargo, Iquitos no solo tiene esa frondosidad y esa larga extensión de sus ríos (que hoy es aprovechada en el recorrido de imponentes cruceros de lujo), sus construcciones de azulejos son el testigo de un tiempo de bonanza a inicios del siglo XX y también de fragilidad por la codicia del caucho. Porque Iquitos también son sus artistas y músicos, que supieron retratar aquel imaginario de su época: desde visiones naturistas, psicodélicas, explosivas, ancestrales, históricas y también sensuales. Parte de esa herencia cultural fue expuesta e interpretada por el artista iquiteño Christian Bendayán, cuando inauguró el pabellón peruano en la Bienal de Arte de Venecia 2019. Una selva que palpita y que nos habla sobre la importancia de su conservación como despensa biodiversa de la humanidad.



Perú +51

LIMA

Hay muchas *Limas* dentro de Lima. Cada ciudadano y visitante tiene la suya. La capital que mira al mar. La patrimonial, la histórica, la milenaria. La del malecón, la de las huacas. La de los murales y la de sus cocinas. Descubre la tuya.

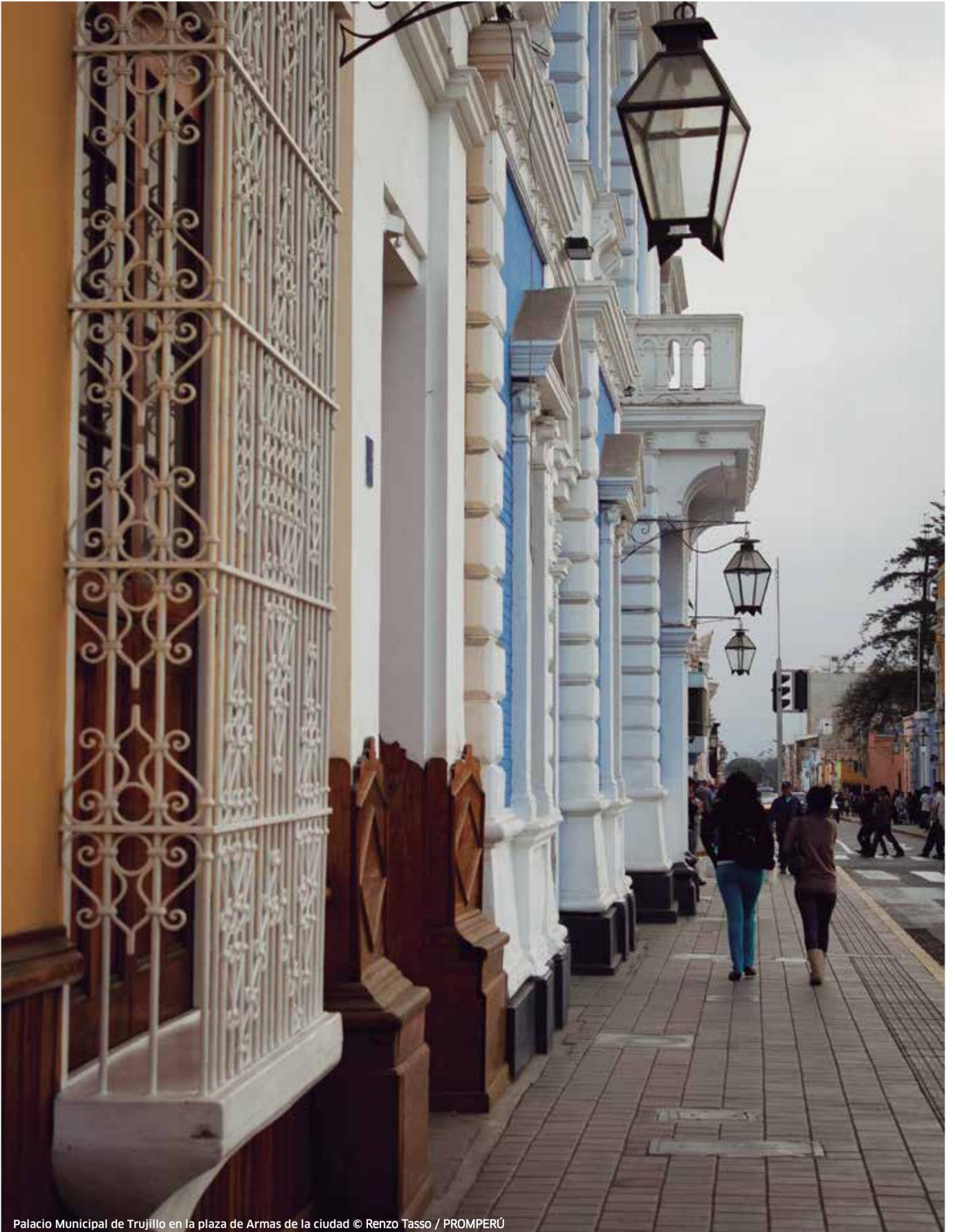
Se ha dicho que Lima es la capital gastronómica de Latinoamérica; que sus restaurantes conquistan a sibaritas y encabezan listas internacionales; que hace mucho tiempo, a inicios de la Colonia, fue la Ciudad de los Reyes; que su centro histórico, designado como Patrimonio Mundial por la Unesco, tiene una concentración intensa de iglesias coloniales y edificios republicanos que emocionan por su arquitectura; que es una ciudad de contrastes en cada esquina; que tiene un pasado milenario, evidente en las huacas salpicadas en la ciudad que, además, recuerdan en medio de tanto cemento y edificios altísimos, que es una capital con memoria; que se come exquisito en mercados, huariques o en espacios de alta cocina; que los ocho kilómetros de malecón de Miraflores, entre parques y jardines, son el epicentro de vida saludable al aire libre de cientos de personas; que sus ciudadanos pueden bajar a las playas de la Costa Verde después de almorzar, o lanzarse en parapente desde el acantilado, como quien se escapa de las rutinas urbanas, porque su clima es indescifrable como amable; que sus artistas, los que están y los que no, la han hecho suya en museos, galerías y en murales; que admiran a sus cocineros como a estrellas de fútbol; que sus escritores han conjurado avenidas, paisajes y espacios en páginas inmortales.



Bulliciosa, jaranera, gozadora, ancestral, *foodie*, multicultural. Esa es la Lima de hoy, respetuosa de su tradición, celosa de su historia. Sean todos bienvenidos.



Pileta de plaza de Armas de Lima © Gihan Tubbeh/PROMPERÚ



Palacio Municipal de Trujillo en la plaza de Armas de la ciudad © Renzo Tasso / PROMPERÚ

Perú + 51

TRUJILLO

Una ciudad que baila al son de la historia, sus mágicas culturas marcan el ritmo de la vida cotidiana.

La identidad misma de esta ciudad es heredera de múltiples tradiciones. Algunas de ellas son de origen precolombino: las culturas Moche y Chimú, cuyo legado tangible se encuentra en sitios arqueológicos como las huacas del Sol y de la Luna o Chan Chan, así como en los caballitos de totora, embarcaciones utilizadas por algunos pescadores para adentrarse en el mar. Otras, sin embargo, provienen de los tiempos de la Colonia. Trujillo fue una de las primeras ciudades que los españoles fundaron en el Perú, y de hecho lleva el nombre de la ciudad que vio nacer al conquistador Francisco Pizarro. Las casonas señoriales que dan forma a su centro histórico son un recordatorio de aquel capítulo, tan importante, de su historia. El resultado de todo esto es una ciudad, llamada de la eterna primavera por las bondades de su clima, que ha hecho del sincretismo una bandera, de la fusión de las culturas un rasgo de su personalidad. Prueba viviente de ello son la marinera norteña, donde los bailes y la música de origen español se abrazan con las culturas locales, la vida del campo y los ritmos afroperuanos. O el Caballo Peruano de Paso, descendiente de los caballos que llegaron desde Europa muchos siglos atrás, y cuyo andar característico es el resultado de una adaptación a los duros terrenos del desierto, el pedregal y la montaña.

Y la lista continúa, trazando líneas que van desde la iconografía de los moches hasta las obras de sus artistas contemporáneos, desde los orígenes marinos y campestres de su gastronomía hasta el ritual de los lonches en sus salones de té, entre el fértil valle del río Moche y el mar que baña las orillas de sus balnearios.





LIMA

Curaduría de museos en Lima gracias a la artista y directora del proyecto *Fugaz*, **Sonia Cunliffe**

LA CONTINUIDAD DE LA CULTURA

Arte y arqueología en cinco museos imperdibles

1

Museo Larco

www.museolarco.org

Lo más impactante tal vez sea su depósito, abierto al público, donde se guarda una enorme colección de piezas arqueológicas. Al entrar en este espacio, puedes comprender la magnitud de la producción de estas culturas precolombinas, mientras caminas entre las treinta mil piezas que se encuentran almacenadas allí. Esto sin mencionar que fue el primer museo en Latinoamérica en publicar su catálogo en línea, para que pueda ser revisado por los investigadores de todo el mundo. También puedes detenerte en la Sala Erótica, donde se exponen piezas que representan diferentes expresiones, símbolos y prácticas sexuales. Llama la atención el espacio dedicado al cuerpo femenino y la maternidad: una colección de huacos y cerámicas que reflejan la forma en que algunas culturas precolombinas (como Moche, Nasca o Lambayeque) se relacionaron con la concepción de una nueva vida y la crianza de sus hijos en los primeros meses de vida.

Dirección: Avenida Bolívar 1515, Pueblo Libre.

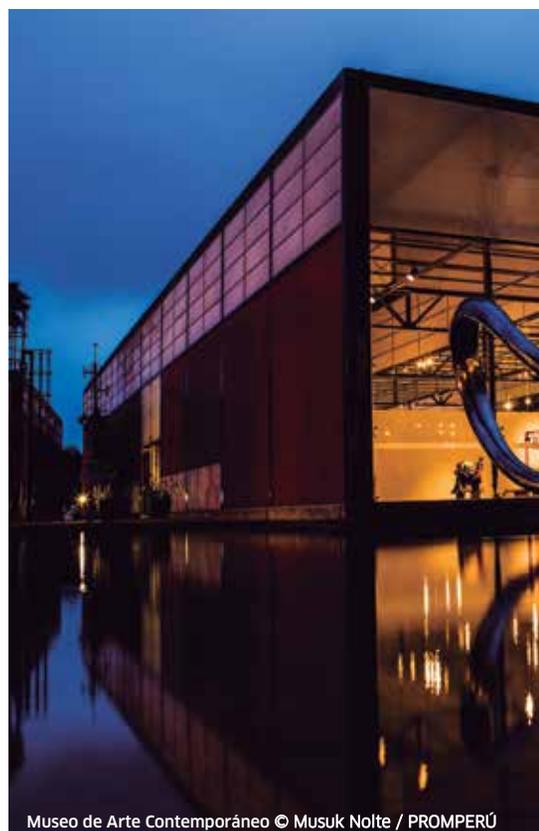
Horario: Lunes a domingo de 9:00 a.m. a 10:00 p.m.

2

Museo de Arte de Lima (MALI)

www.mali.pe

Este museo guarda una parte importante de las expresiones culturales y artísticas del Perú, a lo largo de tres mil años de historia. Sus diversas salas están dedicadas a exponer tanto piezas arqueológicas como obras de arte, en un recorrido que inicia antes de la fundación del país y llega hasta los trabajos de importantes artistas actuales. Desde instalaciones de Juan Javier Salazar (*El último cuartucho*, 2005), pinturas emblemáticas de la Escuela Cusqueña (*La Trinidad entronizada como tres figuras iguales*, 1720-1740), hasta la monumental obra de Luis Montero (*Los funerales de Atahualpa*, 1867), en armonía con mantos con diseños bordados de la cultura Paracas (100 a.C.-100 d.C.). En estas Salas de Exposición Permanente se exhiben casi 1200 piezas. En el MALI, además, se realizan importantes muestras temporales como *Eguren, fotógrafo* por el poeta peruano José María Eguren. O la pieza audiovisual *Atlas*, del artista mexicano Pablo Vargas Lugo. Date una vuelta por la Sala de Fotografía, en el segundo piso, que ofrece desde los daguerrotipos de Maximiliano Danti hasta los imágenes del fotógrafo nacido en Puno, Martín Chambi, pionero del retrato en el Perú.



Museo de Arte Contemporáneo © Musuk Nolte / PROMPERÚ

Dirección: Paseo Colón 125, Parque de la Exposición, Centro de Lima.

Horario: Martes a domingo de 10:00 a.m. a 7:00 p.m. y los sábados hasta las 5:00 p.m.

3

Museo de Arte Contemporáneo (MAC)

www.maclima.pe

Este es un museo de aires marcadamente modernos, que enfatiza la importancia de la interacción con las personas para la transformación del arte y la sociedad, sobre todo a través de sus invaluables talleres educativos. Cuenta con una interesante colección de arte contemporáneo nacional, con obras de artistas peruanos como Fernando de Szyszlo, José Tola o Enrique Polanco. En el MAC también se realizan importantes exposiciones temporales, y es una gran plataforma para apreciar el trabajo de diversos artistas internacionales a través de diferentes soportes (**ver dato 3**). En la terraza que da a su enorme jardín hay una cafetería, La Bodega Verde, ideal para despedir la tarde con una infusión de hierbas andinas una vez concluida la visita.

Dirección: Avenida Grau 1511, Barranco.
Horario: Martes a jueves, sábado y domingo de 10:00 a.m. a 6:00 p.m.
Viernes de 10:00 a.m. a 8:00 p.m.



Museo MATE © Leslie Searles / PROMPERÚ

4

Museo Amano

www.museoamano.org

Desde su fundación hace 52 años, ha difundido una de las colecciones más completas de textiles prehispánicos. Tiene una gran colección de piezas, provenientes de diversas culturas precolombinas, como Chavín, Nasca, Moche o Inca. También cuenta con una Sala de Materias Primas y Herramientas Textiles que permiten hacerse una idea de cómo trabajaban los artesanos de estas civilizaciones y cómo se relacionaban con los diversos símbolos de sus sociedades.

Dirección: Calle Retiro 160, Miraflores.
Horario: Lunes a domingo de 10:00 a.m. a 5:00 p.m.

5

Museo Mario Testino (MATE)

www.mate.pe

Es una mirada particular sobre la fotografía de Mario Testino. De su colección, hay que resaltar la sala dedicada a la princesa Diana de Inglaterra, así como las fotografías con vestimenta típica cusqueña, realizadas sobre fondos inspirados por ese otro gran fotógrafo peruano Martín Chambi. También puedes visitar la bodega MATE, un *concept store* cuyos productos combinan arte y diseño: desde las prendas y textiles de Escudo (Perú) hasta las de Yasuzi (Venezuela), de inspiración nativa amazónica, así como accesorios de diseñadores nacionales, como Meche Correa, y joyería de la colombiana-pakistaní Aysha Belgrami.

Dirección: Avenida Pedro de Osma 409, Barranco.
Horario: Martes a domingo de 10:00 a.m. a 6:30 p.m.



Tótem de madera en el Museo Larco © Manuel Medir / PROMPERÚ



Museo de Arte de Lima © Musuk Nolte / PROMPERÚ

COLORES DE LA COLONIA

Cinco cuadros del Museo Pedro de Osma para acercarse al arte colonial peruano



Virgen con niño (1594-1604) © Museo Pedro de Osma

1— Virgen con niño

Un buen punto de partida: no solo por su estilo, influenciado por el manierismo, sino también porque se atribuye su autoría al sacerdote español Bernardo Bitti, miembro de la orden jesuita. Él llegó al Perú en el siglo XVI e instaló su taller en el Cusco, donde se convirtió en uno de los más influyentes maestros europeos llegados a esta ciudad. Se le considera como uno de los fundadores de la escuela de pintura cusqueña.

2— Virgen del Rosario de Pomata

Esta pintura anónima, que data del siglo XVIII, muestra claros signos de mestizaje. Este es un elemento central para entender el arte colonial como un producto en sí mismo, creado en función a principios originarios del Nuevo Continente, y no caer en la trampa de pensar que es solo una mala copia de los modelos europeos. El sincretismo fue una herramienta muy útil para los fines de la

Dirección: Avenida Pedro de Osma 421, Barranco.

Horario: Martes a domingo, de 10:00 a.m. a 6:00 p.m.

evangelización, pues el uso de motivos que podían ser fácilmente reconocidos por los locales, como las plumas, hacía que les sea más fácil entender las enseñanzas religiosas.

3— Arcángel Arcabucero

Se trata de una iconografía estrictamente local, que se difunde a partir de Cusco y del sur andino, y que por lo tanto no está tomada de ningún modelo extranjero. De nuevo, estamos ante una asociación simbólica de elementos nativos y europeos. El arcabuz, por ejemplo, usado por los españoles en la Conquista, es un arma capaz de matar a distancia y que emite un ruido tremendo. Por eso, se le asocia con Illapa, una divinidad andina vinculada al trueno y que anuncia las lluvias. También lo vemos en el caso de las alas, similares a las de las aves que acompañan a los guerreros en muchas escenografías locales.

4— Retorno de Egipto

Esta obra del siglo XVII está atribuida al pintor indígena cusqueño Quispe Tito, quien fue uno de los autores más famosos en su época. En ella se puede apreciar, claramente, la influencia de la pintura holandesa, sobre

todo en sus cielos y paisajes, típicamente flamencos. También hay que señalar que, aunque el colorido es local, este autor toma los motivos para esta, y para muchas de sus otras pinturas, de estampas y grabados que venían de Europa.

5— EL matrimonio de Martín de Loyola con la ñusta Beatriz

Para captar la importancia de esta pintura, de autor anónimo, hay que saber quiénes son sus protagonistas. Aunque el cuadro data del siglo XVIII, en él se muestra la unión de importantes personajes del siglo XVI, representantes tanto de la nobleza incaica como de la élite jesuita, que a su vez simboliza la alianza entre las tradiciones europeas y nativas. A la izquierda vemos a Martín de Loyola, capitán del ejército que derrotó a las huestes de Túpac Amaru en Vilcabamba y sobrino nieto de San Ignacio de Loyola, el fundador de los jesuitas, casado con la princesa inca Beatriz. Luego, a la derecha, están Juan de Borja, nieto de San Francisco de Borja, casado con la mestiza Lorenza. En el centro, están los dos santos jesuitas, y detrás se puede ver a la nobleza incaica y a los poderes de la Iglesia.



Retorno de Egipto (1679) © Museo Pedro de Osma

3

LIMA

Paola MiglioPeriodista gastronómica,
coeditora del libro *Perú, el gusto
es nuestro*

SALUD CON PISCO

Nuestro destilado del mosto fresco de uvas pisqueras ha inspirado a la creación de cócteles clásicos que se lucen en barras limeñas

Corría el siglo XVI, y de una pequeña caleta al sur de Lima partían cántaros de barro cocido llevando en su interior un destilado exquisito que sería bautizado con el mismo nombre del pequeño puerto en donde era embarcado. Ese puerto era Pisco.

Nuestro destilado tiene Denominación de Origen (DO) y comprende las regiones de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna (específicamente en los valles de Locumba, Sama y Caplina). Para elaborar uno de calidad se necesita buena uva, una de las ocho pisqueras aromáticas y no aromáticas (quebranta, negra, criolla, mollar, uvina, Italia, moscatel, torontel y albilla). Por cada litro entran, aproximadamente, ocho kilos de fruta. Existen piscos puros, acholados y mosto verde. Esto permite experimentar en mixología y marcar acentos distintivos en los cócteles elaborados con el destilado.



Chilcano en bar Curandero © Karina Mendoza/ PROMPERÚ

1—Pisco Sour

Este delicado cóctel debe prepararse al momento, en coctelera y de forma individual. En la actualidad, cada bar establece sus propias medidas, pero la 3-1-1 es la más utilizada: tres onzas de pisco, una de jarabe y una de jugo de limón. Luego, los varietales pueden cambiar, aunque la quebranta sigue siendo la favorita. El secreto, aseguran los que saben, es trabajar con pisco de calidad y limones recién exprimidos.

2—Capitán

Un clásico de la coctelería recientemente recuperado y puesto en valor en restaurantes de la capital. Data de la década de 1920 y se inspira en una combinación perfecta: vermouth rosso y pisco. Su receta suma cubos de buen hielo y nada más.

3—Chilcano

Fresco y cambiante. Su versatilidad ha hecho posible múltiples versiones: desde macerados con frutas como maracuyá y aguaymanto hasta el empleo de hoja de coca o de especias. El original lleva hielo, pisco, ginger ale, limón y amargo de angostura. Recuerda siempre que el chilcano no es una limonada, no se debe abusar del jugo de limón, la idea es que el pisco pueda expresarse, así que lo mejor es introducir una rodaja recién cortada y una lámina de piel que vaya soltando su aroma cítrico lentamente.

4—Pisco Punch

Piña en cubos pequeños, azúcar, jugo de limón, pisco, hielo, cáscara de piña y una cereza marrasquino son los ingredientes para prepararlo. Su origen se ubicaría en el salón Bank Exchange de la calle Montgomery (San Francisco en California) a fines del siglo XIX, donde el *barman* Duncan Nicol lo hiciera famoso. Sin embargo, anotaciones recientes indican que su origen habría sido anterior a la fama que le dio Nicol, pues existen registros de intercambios previos. José Antonio Schiaffino, en su libro *El Pisco Punch*, detalla que es un “ponche frío preparado sobre la base del aguardiente o brandy que llegaba desde nuestros lejanos valles sureños en sus peculiares tinajas de barro y el que, está conformado, llevaba piña como base del sabor”.

Sobrevuelo de **Ricardo Mares**, publicista, deportista y ganador del Gold & Grand Prix en el Festival Cannes Lions 2014



Costa Verde, Bajada de Armendáriz y acantilado © Ricardo Mares

DESDE ARRIBA

Vistas aéreas de la ciudad desde un parapente

Desde el cielo, la ciudad es otra. Las características de los vientos marinos que ascienden desde la Costa Verde brindan todas las facilidades para un vuelo simple y seguro, con la asistencia de un guía de vuelo capacitado. Cuando esta actividad llegó al Perú en la década de 1990, los aficionados solían despegar desde un parque en San Isidro, pero hoy el principal punto de reunión está en el **Malecón de Miraflores**, justo al lado del Parque del Amor, donde hay muchos guías que ofrecen sus servicios. Desde el cielo, uno puede disfrutar de los paisajes que ofrece la **Bajada Balta**, casi al

lado del punto de despegue, o la **Bajada de Armendáriz**, un poco más al sur. De camino hacia allá, se ha hecho una tradición entre muchos parapentistas hacerse una foto con el reflejo de las ventanas de un conocido hotel, frente a **Larcomar**. Si los vientos ayudan, uno puede seguir hasta llegar al distrito de **Barranco** para disfrutar de las vistas que ofrecen sus malecones y playas, así como la casa del artista **Victor Delfin**, autor de la escultura de los novios en el Parque del Amor, que se encuentra junto a un acantilado. Si buscas una experiencia más compleja, puedes contratar a un guía de vuelo para que

te lleve a hacer parapente sobre las **Lomas de Lúcumo**, en Pachacamac. Las corrientes de aire caliente permiten un vuelo más interesante y movido. La época ideal para sobrevolar esta zona se da entre los meses de octubre y noviembre, cuando el sol cae sobre las pendientes rocosas, que siguen cubiertas de vegetación. Lo que hay que tomar en cuenta, sea cual sea la ubicación, es que los horarios están en manos de la fuerza y las características del viento. Por lo general, el precio promedio ronda los 80 dólares por persona y las mejores horas para hacer parapente empiezan a partir del mediodía.

PENSANDO LIMA

Una reflexión
arquitectónica
sobre la
evolución de
la ciudad

Lima es uno de los pocos lugares del planeta que ha sido continuamente habitado durante más de cinco mil años. Por ello, puede rastrearse en ella toda la evolución de "la ciudad", entendida como el gran invento de la humanidad. Desde la irrigación del desierto y la construcción de pirámides-oráculo que dieron origen a las primeras ciudades, pasando por el planeamiento con manzanas en cuadrículas, los ensanches con boulevares y grandes parques, las unidades habitacionales modernas y urbanizaciones basadas en el automóvil, las barriadas informales y los centros financieros y de ocio globales. Me sirve entender el territorio de Lima así, un modelo urbano donde se han superpuesto diferentes modelos ciudades.

La Lima precolombina

Por ejemplo **Paraíso**, en la desembocadura del río Chillón, es una pirámide con más de cuatro mil años de antigüedad. O **Pucllana**, pirámide de la cultura Lima, a la que pertenecieron los constructores de canales que irrigaron el desierto desde hace dos mil años. También **Pachacamac**, el gran oráculo de los ichmas, o **Puruchuco**, gran palacio de adobe de un gobernador durante la ocupación inca.



Plaza de Armas de Lima © Christian Vinces / PROMPERÚ

La Lima 1.0 colonial

Cuando en 1535, el español Francisco Pizarro funda la "Ciudad de los Reyes" (aka. Lima), se calcula que había más de 180 mil habitantes locales en sus tres valles. Se sobrepuso allí un nuevo modelo urbano de manzanas cuadradas que alumbró el centro histórico de Lima con sus iglesias y conventos (**ver dato 7**), y casonas con balcones y patios como **Torre Tagle**; pero también se expresó en otras áreas del territorio limeño y empezó a crecer.

La Lima 2.0 de la modernidad

La inauguración de la **plaza San Martín** por el centenario de la Independencia en 1921 marca el inicio de una nueva ciudad, junto con la construcción de grandes avenidas arboladas como la Arequipa, la creación del **Parque de la Reserva** en 1929, el crecimiento

de barrios residenciales en **Santa Beatriz**. El auge de Miraflores y su **Parque Central**, además de la aparición de la residencial **San Felipe** entre 1964 y 1966, sobre lo que fuera el espacio del hipódromo.

La Lima 3.0 contemporánea

El flujo migratorio desde todos los rincones del Perú hacia Lima a fines del siglo pasado dio paso a una nueva ciudad que recién empieza a definirse. Desde el emporio comercial textil de **Gamarra**, hasta la transformación de **La Balanza** en Comas como epicentro cultural del cono norte. Esto, al mismo tiempo que la influencia de la globalización, produce espacios como el **Centro Financiero de San Isidro** o lugares de ocio como **Larcomar** sobre el mismo Malecón de Miraflores.

6

LIMA

Selección cebichera del chef de La Mar, **Gustavo Montestruque**

SE SALIÓ EL MAR

Evolución del concepto cebiche: el equilibrio entre ácido y picante



1

El de naranja agria

El primer plato que podríamos llamar cebiche aparece en el siglo XIX. Hoy es difícil conseguir esas naranjas, con las que maceraban el pescado. La fruta era mucho más ácida y tenía astringencia. Era un insumo de la costa, del norte de Lima. Se usaban pescados azules como el bonito.

<http://www.summum.pe/categorias/carne-pescado-y-mariscos/>

<https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50>

2

Aparece el limón

Se produce un cambio sensible a inicios de 1900 cuando se empieza a usar el limón, ante la escasez de su primer insumo. Fue un plato de pescadores, para hacerlo al momento. En las casas, la proteína permanecía mucho tiempo sumergida en limón, para que la carne esté cocida de verdad. El jugo de limón y el pescado se tornan blancos, casi sancochados. En mercados, hoy la fuente que contiene los jugos, se inclina para que el pescado no esté en contacto con el limón todo el tiempo.

3

Al instante

Pedro Solari ingresa a escena y genera un cambio que apuesta por la frescura. Fue tan revolucionario como aquella primera persona que probó freír un huevo. Su valor fue romper un esquema: no era la única forma de comer el cebiche. Ahora se exprime levemente el limón, sin extraer los ácidos que podrían amargar el jugo.



2.



3.



4.

1. Cebiche de lenguado © Adrián Portugal / PROMPERÚ
2. Pejerreyes al aji amarillo © La Mar
3. Tiradito de trucha © La Mar
4. Plancha anticuchera de pulpo y calamar © La Mar

4

Empieza la masificación

Durante la década de 1980, se mantuvo la frescura y se incorporaron nuevos insumos como el kiño y el apio junto con el limón. Nace la leche de tigre, que se enseña en todas las escuelas de cocina de hoy: tener la base de pescado para aligerar el ácido, para que su sabor resalte y la carne se maltrate menos.

5

Desborde popular

Mariscos nuevos: pota, lapa, caracol. Todo picadito, con cebolla tipo sarsa criolla. Es de carretilla, todo cortado en cuadraditos, leche de tigre, se mezcla y listo. Aparece el mixto, con yuyo (alga marina), canchita (maíz soasado) y zarandaja (menestra del norte). Se acompaña con chicharrón de pota o de calamar, según lo que dicte la pesca del día.

6

Megadiverso

El abanico de lo picante: ají limo, rocoto, mochero, uno de los más aromáticos. El nikkei con corte tipo sashimi, soya, palta y aceite de ajonjolí ([ver dato 16](#)). Nuestro cebiche de pesca del día en La Mar es rojo por el rocoto. De langosta, de mero murike. El vegetariano, con champiñones y alcachofas. El de pejerrey, el de erizos, que pone en valor la labor de pescadores de San Juan de Marcona, al sur de Ica. Sabor a mar, potente, como una mantequilla.

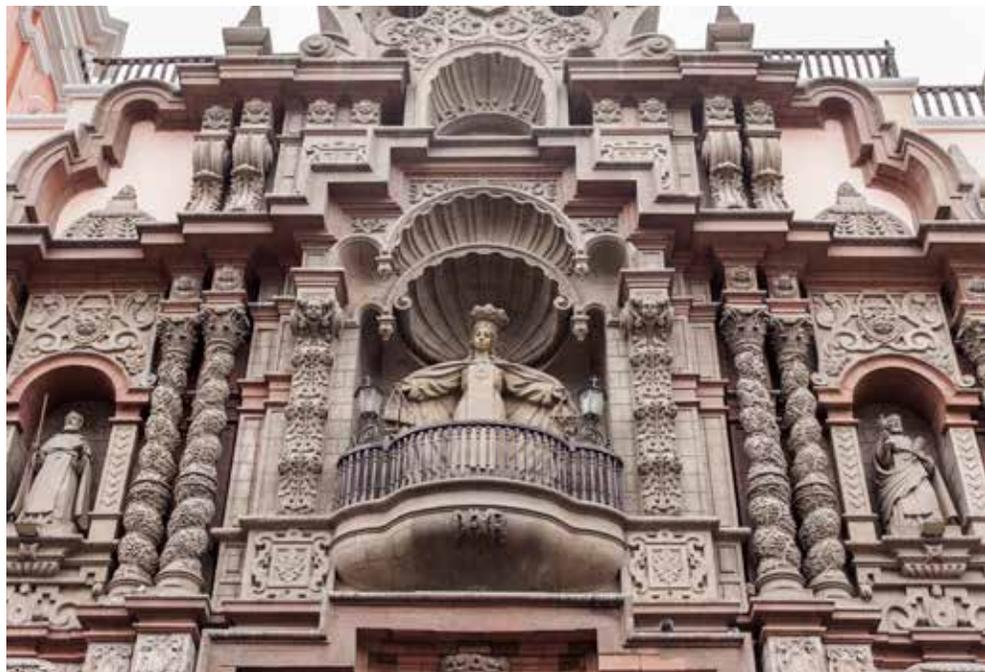
7

LIMA

Recorrido a pie con la arquitecta e historiadora de arte, **Adriana Scaletti**



Iglesia de San Pedro © Adrián Portugal / PROMPERÚ



Iglesia de La Merced © Adrián Portugal / PROMPERÚ

BENDITA SEA LA ARQUITECTURA

Una ruta arquitectónica para conocer iglesias coloniales en el centro

El punto de partida es la **Catedral** de Lima, ubicada frente a la **plaza de Armas**. Es interesante pensar en ella como en un laboratorio de técnicas arquitectónicas, pues ha sido reconstruida tres veces a lo largo de su historia, debido a distintos terremotos y, por eso exhibe una curiosa mezcla de técnicas. Los pilares y la bóveda, por ejemplo, en realidad son huecos, y su estructura central está hecha con una mezcla de madera, caña y yeso. Desde aquí, la ruta sigue por el jirón Carabaya hasta la Estación Desamparados, hoy convertida en la **Casa de la Literatura Peruana**, y luego por jirón Áncash hasta llegar a la **Basílica de San Francisco**. En su momento, este fue el centro del franciscanismo en América, y tiene características únicas. Su portada exhibe un estilo que está a medio camino entre el Renacimiento y el Barroco limeños, y su convento tiene una fuente, lo cual definía parte de la vida social en el pasado, cuando pocos lugares en la ciudad contaban con

acceso al agua. También se pueden visitar las **catacumbas**, que en realidad no son tal cosa son criptas, pues allí descansan los restos de sacerdotes y religiosos, pero nunca sirvieron como refugio a los cristianos durante alguna persecución.

Desde San Francisco, el camino sigue por Azángaro hasta el jirón Ucayali, y allí, en la misma esquina, está la **Iglesia de San Pedro**. Su fachada es austera, pero entrar en ella es impactante, sobre todo porque cuenta con una magnífica **colección de retablos** de estilo churrigueresco. Inspirada en la casa matriz jesuita en Roma, es la única en Lima con tres puertas de ingreso. Terminada la visita, lo ideal es seguir por Ucayali, haciendo escala en el **Palacio Torre Tagle**, hasta el jirón de la Unión, para visitar la **Iglesia de La Merced**, cuyo estilo barroco (manifiesto en la fachada de granito de 1687), contrasta con el de la fachada de San Pedro. La ruta sube después por jirón Camaná hasta la **Iglesia de San Agustín**, que está llena de contrastes. En uno

de sus lados, cuenta con la única fachada renacentista que hay en Lima, y su portada principal, que está en la esquina, es barroca. Lo siguiente es cruzar la avenida Tacna por jirón Ica y avanzar una cuadra, hasta la plazuela donde se encuentra la **parroquia de San Sebastián**. Aunque sea relativamente pequeña, esta es una de las primeras iglesias de la ciudad, y en su interior hay un retablo muy llamativo, que tiene elementos decorativos muy pequeños e inusuales en esta clase de estructuras. La ruta continúa por jirón Chancay, gira a la derecha en Conde de Superunda y termina en el **convento de Santo Domingo**, en el que se pueden admirar las representaciones de los santos dominicos. Entre ellos se cuentan dos peruanos: Santa Rosa de Lima y San Martín de Porres. El hecho de que ambos santos sean locales, de esta orden y de la época virreinal tiene un significado histórico muy profundo, en el que se juntan lo religioso y lo político.

El músico **Rafo Ráez** formó parte del proyecto *Huacas, Burbujas y Rock & Roll*, para revalorizar estos espacios desde la sensibilidad contemporánea



1.



2.



3.

HUACAS PARA LA ETERNIDAD

Tres encuentros con el pasado en Lima a través de sus sitios arqueológicos más antiguos

Siglos antes de que Lima fuera un punto sobre el mapa, las huacas ya formaban parte del paisaje de la región. Hay más de cincuenta de estos sitios arqueológicos dentro de los límites de la ciudad, testimonio de la compleja organización y trazado del espacio por parte de las culturas precolombinas. Así, por ejemplo, la **huaca Pucllana**, que convive con los edificios de Miraflores, puede ser visitada de día como de noche. El restaurante, que recibe el mismo nombre, tiene una de las vistas más sobrecogedoras desde una de sus terrazas que mira a la huaca. Una breve caminata desde allí nos lleva a **Huallamarca**, en San Isidro, que en diferentes momentos hizo de centro ceremonial, cementerio y, finalmente, edificio público. Ambas cuentan con museos de sitio muy completos. Sabemos que estas construcciones eran lugares en los que se hablaba de temas diversos: desde las cosechas hasta la cura de enfermedades. Hoy, la **huaca Mateo Salado** nos da una idea de cuán grande pudo ser la población asentada en este lugar, pues hablamos de un territorio que se extiende sobre casi diecisiete hectáreas, y que conserva las huellas de cinco pirámides truncas. En la salida de Lima hacia el sur está **Pachacamac**, muestra de la fe de los peregrinos que caminaron hasta allí para participar en sus rituales. También puedes visitar la **huaca Santa Catalina**: cuando uno se detiene en su punto más alto y observa el *skyline* del distrito financiero de San Isidro se siente algo muy interesante e inspirador.

Huaca Pucllana

Dirección: Calle General Borgoño cuadra 8 s/n, Miraflores.

Horario: Visitas diurnas de miércoles a lunes de 9:00 a.m. a 5:00 p.m. Visitas nocturnas de miércoles a domingo de 7:00 a 10:00 p.m.

Web: huacapucllanamiraflores.pe

Huaca Huallamarca

Dirección: Avenida Nicolás de Ribera 201, San Isidro.

Horario: Martes a domingo de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

Web: museohuallamarca@cultura.gob.pe

Huaca Mateo Salado

Dirección: Entre las avenidas Tingo María (Breña) y Mariano Cornejo (Pueblo Libre).

Horario: Jueves a domingo de 9:00 a.m. a 4:00 p.m.

Web: mateosalado@cultura.gob.pe

Santuario arqueológico de Pachacamac

Dirección: Kilómetro 31.5 de la Antigua Panamericana Sur.

Horario: Martes a sábado de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

Domingo de 9:00 a.m. a 4:00 p.m.

Web: pachacamac.cultura.pe

Huaca Santa Catalina

Dirección: Ingreso por el parque Boy Scout, entre jirón Pascual Saco Oliveros y calle Miguel Checa, La Victoria.

Horario: Lunes a viernes de 9:00 a.m. a 1:00 p.m. y de 2:00 a 5:00 p.m.

Web: munilavictoria.gob.pe

1. **Huaca Pucllana** © Daniel Silva / PROMPERÚ

2. **Pachacamac** © Yayo López / PROMPERÚ

3. **Mateo Salado** © Walter Hupiu / PROMPERÚ

9

TRUJILLO

Tour guiado con el
arqueólogo trujillano
Víctor Corcuera

Algunas claves para entender el sitio arqueológico de Chan Chan

chanchan.gob.pe

En otros tiempos, Chan Chan fue la capital de la cultura Chimú, una sociedad de pescadores y agricultores que rindió culto al mar y a la Luna. No se trató realmente de una ciudadela, pues la gente no vivía dentro de sus muros. Más bien, el conjunto amurallado que está abierto al público, que recibe el nombre de Nik An, estuvo conformado por templos, donde se realizaron rituales ligados a la vida religiosa y administrativa.



Ídolo de madera de la Ciudadela de Chan Chan © Heinz Plenge / PROMPERÚ

CHIMÚ EN SU LABERINTO

La historia de Chan Chan está ligada al culto de la figura de Tacaynamo, fundador mítico de la cultura Chimú. Según la leyenda, él surgió un día entre las olas, creó esta sociedad y, luego de gobernar durante muchos años, se convirtió en un ave marina y regresó, volando, a las aguas. Por ello, el mar para los Chimús era el principio y el final de todo.

Cada año, durante el homenaje que ofrecían a Tacaynamo, los grandes señores se reunían en el Gran Patio Ceremonial, donde se llevaba en andas una momia que representaba al fundador. La evidencia arqueológica sugiere que esa momia pertenecía al último gobernador de los Chimús, quien no era enterrado hasta que el gobernador en funciones fallecía y su cuerpo momificado reemplazaba al anterior en el rito.

La existencia de estos rituales, en los que se congregaban los representantes de muchos pueblos de la cultura Chimú, también es una clave para entender las diferentes imágenes en altillo que cubren los muros de Chan Chan. Las representaciones de aves marinas son un claro referente a Tacaynamo, pero también a las islas que se encuentran cerca de la costa, que eran lugares sagrados. Si tomas el corredor que sale del Gran Patio Ceremonial hacia el oeste, llegarás a un patio en el que probablemente se recogían las ofrendas de los visitantes. Esos muros están decorados con figuras geométricas que representan las redes de pesca, y que podrían simbolizar la "pesca" de personas.

Otra figura famosa es la que muestra a un mamífero: hasta hace poco se creía que era una nutria marina, pero hoy sabemos que es una ardilla. Para los chimús, estos animales estaban vinculados con el almacenamiento de alimentos y con la predicción de los desastres naturales producidos por el Fenómeno de El Niño. Para las culturas precolombinas, la religión estaba vinculada a la política, a la administración pública y a los preparativos para la muerte, que no era más que el ingreso hacia una nueva vida. Esto queda reafirmado en el huachaque (humedal artificial) que se encuentra al sur del sector administrativo, muy cerca del espacio en el que se enterraban a los muertos, y la única fuente de agua al interior de Chan Chan. Para los que estaban enterrados, el agua debía ser una fuente de vida. Más aún dentro de una cultura que creía que todo empezaba y terminaba en el mar.



Muros de la ciudadela de Chan Chan © César Vallejos / PROMPERÚ

10

TRUJILLO

Coordenadas de **Adriana Doig**, gestora cultural en Trujillo



MODERNIDAD EN LOS MOCHES

Tres lugares donde la arqueología se hace parte del presente

De una u otra manera, el Trujillo de nuestros días no se puede desligar de la cultura Moche, que se desarrolló en esta región entre los siglos II y VIII d.C. Su presencia sigue formando parte de la identidad de la ciudad, y hay algunos lugares en los que esto se hace especialmente notorio.



Friso de la Ciudadela de Chan Chan © Fernando Criollo / PROMPERÚ

1

Huacas del Sol y de la Luna

Estos sitios arqueológicos, que se alzan el uno frente al otro, ya se han convertido en destinos icónicos. La **huaca de la Luna** cuenta con un recorrido abierto al público, y en ella se descubrieron muchos de los íconos, símbolos y dioses de los mochos. El más famoso de ellos es el **Degollador**, una deidad de rasgos humanos y felinos que era asociada tanto a la muerte como a la creación. Terminado el paseo, uno puede acercarse al **museo de sitio** para observar algunas de las piezas que los arqueólogos excavaron en el lugar, y admirar la **huaca del Sol** en la distancia. Los deportistas y los amantes del *running* también pueden dar una vuelta alrededor del cerro tutelar, que se alza no muy lejos del sitio arqueológico. Es una ruta preciosa, de arena y silencio.

2

Jardín de los Sentidos

En las afueras de la ciudad, no muy lejos del **Museo de Arte Moderno**, se encuentra el **Jardín de los Sentidos**. Este lugar es un claro ejemplo de cómo la sensibilidad moderna puede absorber el legado de las culturas precolombinas. Se trata, en efecto, de un jardín, pero uno que ha sido ideado para ser descubierto a través de todos los sentidos, y sobre todo del olfato y el tacto. Su trazado se inspira en las tradiciones y en la iconografía de los mochos. Esto se aplica, también, en el uso de varias rampas en lugar de escaleras durante su recorrido, siguiendo las costumbres antiguas. La disposición de las flores también se inspira en este modelo, así como en la sabiduría ancestral de las tradiciones chamánicas.

3

La máquina de arcilla

Al norte de la ciudad, pasando el aeropuerto y siguiendo la ruta que lleva hacia **Las Lomas**, se encuentra **La máquina de arcilla**. A primera vista, uno podría pensar que se trata de una huaca más, pero en realidad es una escultura monumental, realizada por el artista plástico **Emilio Rodríguez Larrain** entre 1987 y 1988. Se trata de un homenaje al mundo precolombino, y sobre todo a las culturas Moche y Chimú. Sus muros de adobe se alzan entre el mar y la carretera, como una huaca moderna y contestataria. De hecho, el artista la ideó para que fuera destruida por el paso del tiempo y por la erosión de los elementos, pero ha terminado por convertirse en un símbolo de la inmortalidad y la atemporalidad de las artes.

11

LIMA

Circuitos del periodista
Sergio Rebaza, director
de LIMAP

EN BICI

Tres propuestas en busca de la historia, cultura y paisajes de la ciudad, siguiendo el impulso de tus piernas

Si hubiera que escoger la ruta más accesible de todas, la primera opción sería definitivamente la ruta del malecón. La ventaja es que se puede iniciar en cualquier punto entre San Isidro y Barranco, con bicicleta propia o alquilada (incluso caminando), cualquier día de la semana. Se trata de un recorrido que une **La Pera del Amor**, en San Isidro, y la **Bajada de Baños**, en Barranco, a lo largo de unos nueve



Parque Antonio Raimondi en Miraflores © Leslie Searles / PROMPERÚ

kilómetros, paralelo al mar y, por supuesto, con una de las mejores vistas del continente sudamericano –sobre todo en verano–. En el camino hay varias opciones, dependiendo del espíritu del ciclista: un pícnic en el **parque María Reiche**, un salto al vacío para volar en parapente, compras o almuerzo en **Larcomar**, o una visita al Museo de Arte Contemporáneo (MAC) o el Museo Mario Testino (MATE).

Quienes estén interesados en la cultura o historia, pueden escalar al siguiente nivel. Tomen la ciclovia de la avenida Arequipa y hagan paradas estratégicas en tres puntos: la **huaca Pucllana** (Miraflores), el bosque de **El Olivar** (San Isidro) y el **Parque de la**

Exposición, donde podrán visitar uno de los museos mejor montados de la capital: el Museo de Arte de Lima (MALI). Finalmente, para cerrar el triángulo ciclero San Isidro-Miraflores-Lima-San Isidro, prueba la ciclovia de la avenida Salaverry, que parte del **parque La Pera del Amor** y va hasta el **Campo de Marte**. En el recorrido, tres paradas: la **residencial San Felipe**, un hito en la historia de la arquitectura limeña –y muy agradable de recorrer en bicicleta, por cierto–, el **Jardín Botánico de Plantas Medicinales**, ubicado en el edificio del Ministerio de Trabajo, y finalmente, el **Campo de Marte**, uno de los pulmones de la ciudad.

12

LIMA

Un repaso cinéfilo de **Gonzalo Benavente**, director de la película *Rocanrol '68*

CINE CON VISTA AL MAR



Rocanrol '68 © Gonzalo Benavente

En uno de los extremos del paisaje de la Costa Verde se ubica El Planetario, sobre las alturas del Morro Solar en Chorrillos. Apareció en **“El limpiador”** de Adrián Saba (2012) y dejó de funcionar temporalmente. Alrededor de la construcción, un grupo de entusiastas ciclistas lo han incluido en sus rutas urbanas.

Con dirección hacia La Punta, aparece la secuencia de las playas. Hace poco las vimos en la nostálgica **“Gen Hi8”** de Miguel Miyahira (2017), una potente dosis noventera. Para una vista de cómo era la vía en la década de 1980, recomendamos el cortometraje **“Taxi”** (Rodolfo Pereira, 1984). Y si queremos retroceder aún más, descubriremos el acantilado como escena de suicidio en la primera película de Armando Robles Godoy (**“En la selva no hay estrellas”**, 1966). El malecón que serpentea los distritos costeros de Lima está lleno de espacios que el cine ha podido immortalizar en diversas

épocas, desde la película muda **“Yo perdí mi corazón en Lima”** (Alberto Santana, 1933), hasta la *millennial* **“Microbús”** (Alejandro Small, 2014), pasando por las tribulaciones grises de fin de siglo de **“Ciudad de M”** (Felipe Degregori, 2000), las conversaciones de dos exnovios en **“La última tarde”** (Joel Calero, 2016) o de dos *hipsters* en el corto **“Rumeits”** (Gonzalo Ladines, 2010). Entrando al Callao, encontramos un grupo de películas que en la última década han utilizado sus playas y malecones para ambientar distintas décadas de nuestra historia reciente. La década de 1960 y la primera escena del rock en el Perú se materializan en **“Rocanrol '68”** (Gonzalo Benavente, 2013), la década de 1980 y los toques de queda aparecen en **“Viaje a Tombuctú”** (Rossana Díaz Costa, 2014) o el presente y la amistad otoñal en **“Viejos amigos”** (Fernando Villarán, 2014). Si sales de Lima, puedes tomar un carro como los protagonistas de **“Wi:k”** (Moreno del Valle, 2016) y buscar alguna playa secreta como las de **“Climas”** (Enrica Pérez, 2014), **“El elefante desaparecido”** (Javier Fuentes-León, 2014), y **“La teta asustada”** (Claudia Llosa, 2009); o llegar a Ancón, siguiéndole los pasos a Cayetana de **“Las malas intenciones”** (Rosario García-Montero, 2011).

Selección y fotografías de **Mirella Moschella**, gestora cultural y creadora del proyecto audiovisual "Mira a Mire"



Inkapedencia por Okuda en C.C. España © Mirella Moschella

PAREDES QUE HABLAN

Murales urbanos
como galerías
abiertas

Galatea (2016)

Callao: Calle Libertad 343, Callao Monumental. **Autores:** Toofly (Nueva York) y Oz Montania (Paraguay). **Técnica:** pintura mural, acrílico satinado y aerosol.

Face Series (2017)

Callao: Calle Independencia, cuadra 2. **Autor:** Bip (Estados Unidos) **Técnica:** aerosol.

Todas Las Sangres (2017)

Barranco: Bajada de Baños **Autor:** Entes. **Técnica:** acrílico satinado y pintura en aerosol.

La Tapada Limeña (2018)

Miraflores: Esquina las calles San Martín con Colón. Hotel Arawi.

Autor: Alex Senna (Brasil).

Técnica: pintura acrílica satinada.

Sin Título (2019)

Miraflores: Pasaje Los Pinos 168. **Autores:** Pésimo & Lauren Ys (Estados Unidos).

Técnica: pintura mural, acrílico satinado y aerosol.

El Parque de La India (2017)

Surquillo: Pasaje Parque de La India 100. **Autores:** Meki y Nemo. **Técnica:** acrílico satinado y aerosol.

Inkapedencia (2019)

Cercado de Lima: Jirón Natalio Sánchez 181. **Autor:** Okuda (España). **Técnica:** pintura mural, acrílico satinado y aerosol.

Galería iquiteña a cargo de **Christian Bendayán**, artista y creador del pabellón peruano en la Bienal de Venecia 2019



1.



2.

1. Puerto de Iquitos © Otto Michael
2. Los murales © César Calvo de Araujo
3. Cosmovisión bora © Víctor Churay

4. El corazón de los barones del caucho © Santiago Yahuarcani



3.

SELVA ILUSTRADA

1

Puerto de Iquitos (1898) de Otto Michael

Durante una de sus expediciones al Amazonas, este entomólogo alemán dejó de lado su labor de catalogar las variedades de mariposas de la región, para iniciar la tradición de la pintura moderna amazónica. Se instaló en Iquitos en 1894, ciudad en plena efervescencia por el apogeo del caucho. En sus acuarelas hay contrastes: las casas lujosas del malecón frente a las pequeñas chozas que se ven en los extremos; así como los poderosos barcos mercantes frente al *pequepeque* (pequeño bote) ribereño.

2

Los murales (1963) de César Calvo de Araujo

Ese año realizó dos murales para el Palacio Municipal de Maynas. Ambos remiten a episodios históricos importantes para el imaginario de Iquitos: el descubrimiento del río Amazonas por parte de Francisco de Orellana en 1542 y la llegada de los vapores enviados por el presidente peruano Ramón Castilla en 1864. Este último año, fecha de creación del puerto fluvial, coincide con la fundación de Iquitos.

3

Cosmovisión bora (1998) de Víctor Churay

Aparecen los tres mundos de la cosmovisión bora, una de las etnias de la Amazonía peruana: la tierra del agua, la tierra donde vivimos y la tierra de las estrellas. En este último plano, se identifica a un *taabóóbé* (curandero) que usa los poderes de la ayahuasca para proteger su comunidad de los espíritus malignos. El artista, nacido en la comunidad nativa de Pucaurquillo, emplea tintes naturales y acrílicos sobre una corteza vegetal llamada *llanchama*.

Cuadros para entender la evolución del arte amazónico de hoy



4.

4

El corazón de los barones del caucho (2012) de Santiago Yahuarcani

También nacido en Pucaurquillo, como Churay. Su obra retrata el mundo milenario en su interacción viva con el presente. Esta pieza es la más documental, pues muestra la otra cara de la moneda de la fiebre cauchera.

15

IQUITOS

Una ruta de **Claudia Otero**, geógrafa y empresaria.

DE NOCHE EN IQUITOS

Vértigo nocturno en el malecón

La noche en Iquitos empieza en el malecón Tarapacá, a dos cuadras de la plaza de Armas. Durante mucho tiempo, el malecón fue el bar Arandú. Y el **bar Arandú** fue, durante muchos años, casi veinticinco, las paredes intervenidas con pinturas tempranas del artista Christian Bendayán y el refugio musical para el rock. Ahí sonaba la psicodelia británica de Pink Floyd junto con la psicodelia amazónica de Los Wemblers. Era peregrinaje para el insomnio y paradero inicial de la vida nocturna de la ciudad. Tiene algunas mesas en la terraza, con vistas al río Itaya que se extiende sobre el malecón. En la esquina más próxima al Arandú, el restaurante **Fitzcarraldo** también atiende de noche y ofrece coctelería de autor, usando destilados y macerados de la Amazonía. Llamado así en honor a la película que grabó el director alemán Werner Herzog en Iquitos hacia 1982. Sus espacios de techos altos y grandes ventanales se convierten en parte del paisaje urbano del malecón Tarapacá. A dos metros de ahí, abierto desde las seis de la mañana hasta las dos de la madrugada, el **Amazon Bistro** remite a los bistro parisinos (ofrecen *croissant* en desayunos y profiteroles de merienda), pero su cocina esconde sorpresas del encuentro de ambas tradiciones: la técnica francesa y los insumos amazónicos: por ejemplo, la doncella, un pescado de río, con salsa holandesa.



© Arandú bar

16

LIMA

Lecciones de historia culinaria por **Mitsuharu Tsumura**, chef de Maido, primer restaurante de Latinoamérica según 50 Best Restaurants

EVOLUCIÓN NIKKEI

Un espejo del país en la cocina: porque ya no solo se trata de descendientes de japoneses en Perú

Entre el *tacuchaufa* en los primeros años del restaurante **Maido** y el *dim sum* de seco de cabrito en la cena degustación Perú+España, por los 25 años de **Astrid&Gastón**, hay un largo camino de aprendizaje. Siempre hubo platos icónicos, que representaron un punto de aprendizaje y un paso más en la evolución de lo que entendemos por nikkei, una historia en construcción.

La primera ola

Los cocineros nikkei encuentran la cocina criolla. Se piensa que los primeros que empezaron a hacer cocina nikkei hacían cocina japonesa. Pero, al inicio, hace setenta años, los cocineros nikkei hacían cocina criolla: cau cau, chanfainita y lomo saltado, por ejemplo, en pequeñas tabernas del centro de Lima y del Callao. No estaban haciendo sushi. Lo criollo era interpretado a su manera, a su paladar. Yo veía una mezcla de esa comida en casa: comíamos carapulcra con arroz blanco sin sal. Es decir, como japonés. Mis amigos me decían tu arroz es insípido, sin sal ni ajo. Incluso el sashimi lo comíamos con sillao y limón, casi un tiradito.



1, 2, 3 Maido © Karina Mendoza / PROMPERÚ

La segunda ola

Es el descubrimiento del mar en un país que acostumbraba a comer pollo y carne. Aparecen restaurantes como **Costanera 700** de Humberto Sato, **Rosita Yimura** en el Callao, **Otani** en La Victoria, **La Buena Muerte** cerca a Paruro en el centro de Lima. Las primeras cebicherías en Lima tuvieron algo de nikkei, por la frescura y la marcialidad de sus cortes de pescado. Se empezaron a servir otro tipo de pescados (en la capital, solo conocían de lenguado y corvina) y mariscos: nacieron el pulpo al olivo y el pan con chimbombo (escabeche de bonito, un pescado azul) en el Callao. O los *tacutacus* rellenos de mariscos. Los pescados enteros al vapor, con influencias japonesas. En esta ola, lo nikkei no solo aporta técnicas y sabores, sino también insumos.



Restaurante Maido © Ernesto Benavides / PROMPERÚ



La tercera ola

Cuando varias empresas japonesas llegan al Perú, surge la necesidad de abrir restaurantes japoneses como sushi bars. Por ejemplo, **Matsuei** de Nobu Matsuhisa. Íbamos con mi familia y pedíamos sashimi, tempuras, oden y gyozas. Se hacía cocina japonesa, aunque no había todo. Hubo que amoldarse a los insumos peruanos. Quizás, el más importante sea el limón. La acidez en la cocina peruana es como el bajo en la música: acompañando todo. A veces lo sientes, otras no tanto. Los mejores cebiches entonces los había comido en barras de sushi, como en el restaurante de Toshiro Konishi (que había llegado por primera vez al país junto a Nobu para abrir Matsuei) o el de Darío Matsufuji.

La cuarta ola

Los opuestos se atraen y los sushis con sabores peruanos inundaron la escena a inicios del siglo XXI. Por ejemplo, **Edo**, de los Matsufuji, perteneciente a la familia fundadora de Matsuei, donde nació el maki acebichado. No existe un porcentaje genético para decir cuánto hay de japonés y cuánto de peruano. Jorge Muñoz es un cocinero norteño que trabajó en Pakta, un restaurante nikkei



1, 2, 3 Maido © Karina Mendoza / PROMPERÚ

en Barcelona. ¡Mira la mezcla allí! Es que la cocina japonesa se adapta al mundo y lo nikkei hoy es peruano.

La quinta ola

Antes, cuando trabajaba en el hotel Sheraton, inventé el *tacuchaufa* (el *tacutacu* es una tortilla de frejoles con arroz y el *chaufa* es la expresión criolla de la cocina de Cantón hecha en Perú), que me ha acompañado por años en la carta cuando abrí **Maido**. Hacemos cocina de autor y nos arriesgamos porque entendimos que la cocina nikkei, por su perfil, y aparte del vínculo con el mar que compartimos con Japón, puede relacionarse también con la Amazonía. Quisimos llevar el sushi al mundo amazónico peruano: con cocona, con

fermentos de *cashew*, con chonta, usando caracoles de río (*churo*). El primer nigiri que creamos fue “a lo pobre”: entraña, chalaquita y huevo de codorniz. Eso abrió el camino para entender que el sushi no solo es marino: lo hicimos de papada de cerdo, de molleja, de espárrago, de cuy. Y cuando describimos la profundidad del Pacífico: entonces usamos lapas (un tipo de moluscos del sur) en un cebiche con ají amarillo nitrogenado. Otro momento de influencia fue Arequipa y sus técnicas ancestrales del “jaspado” para sus ajíes y mariscos. En el restaurante, hice una versión de *sibinche* de camarones, de *chupe* y de *rocoto relleno* (**ver dato 21**). Lo nikkei no debería ser una cocina japonesa, sino una peruana con influencia japonesa. Así como el uso extendido del *wok* y la salsa de soya respira influencia china.

sumum.pe/categorias/

[cocina-japonesa-y-peruano-japonesa/](#)

17

LIMA

Ruta espirituosa de Pepe Moquillaza, hacedor de pisco y vinos naturales en Ica

BARRAS BRAVAS

Preparación de cócteles de pisco en bar Carnaval © Karina Mendoza / PROMPERÚ



Pisco es Perú © Karina Mendoza / PROMPERÚ

Del Maury a Carnaval: evolución de la coctelería hecha en Lima

1—Las de hotel

La mitología empieza en el bar Maury, donde se gestó el pisco sour, epicentro de la vida nocturna en Lima a inicios del siglo XX. La receta es incontestable: tres (o cuatro) dosis de pisco, una de limón y otra de clara de huevo. Más adelante, los anales de la historia dicen que el director de cine Orson Wells tomó más de una docena en la barra del hotel Bolívar, frente a la plaza San Martín. Durante años, Roberto "El Capitán" Meléndez regentó la barra del Country Club en San Isidro. Fue además el promotor y difusor de otros cócteles como el chilcano (con ginger ale y un twist de lima) y el pisco punch (con almíbar de piña y un destilado de uvas aromáticas).

2—Bar Olé

Javier Carvallo, dueño de esta esquina sanisidrina con puerta giratoria al ingreso, ha mantenido una tradición que transitó una vía paralela a la del pisco sour: el capitán. Llamado así por un grito de batalla de los soldados en cuarteles y bares altoandinos: "Deme un capitán de caballería". Ese era el pedido para un brebaje potente capaz de paliar el frío: dos onzas de pisco y dos onzas de vermouth. Aquí lo sirven en una bandeja de plata y con una pequeña vasija para rellenar la copa.

3—Tres de Pisco sour

Hay uno que es "trepador", que sirve Sami, sempiterno bartender, en La Calesa de San Isidro. El que ha sabido plasmar la variedad

de frutas y posibilidades en el cóctel bandera, empleando un pisco correcto, es el bar Huringas. Hay uno, de mandarina y kió, que es osado e interesante. Después de salir del Country Club, Roberto Meléndez abrió su propio espacio en una esquina de Miraflores, Capitán Meléndez (como le decían a su papá, también bartender), donde solo ofrecen coctelería con pisco. Su versión del pisco sour es vertiginoso: añade una dosis más a la receta convencional.

4—Ámaz

Luis Flores emplea Machín, un bitter amazónico, en la coctelería de Ámaz. No solo tiene cítricos y frutas de sus viajes por la selva central y amazónica, sino que también renueva constantemente sus técnicas. Este año, ha empleado la clarificación de cócteles con leche. Es una técnica japonesa que permite condensar los sabores. Por ejemplo, sentir la complejidad de botánicos y hierbas en un líquido transparente. En vista no revela nada, pero en nariz y boca descubres todo el alcance de los ingredientes empleados.

5—Las de cerveza

Barbarian y Nuevo Mundo son dos marcas de cervezas artesanales, y a la vez dos propuestas jóvenes, que seleccionan los lúpulos, el agua que emplean y la tipicidad de cada tipo de cerveza: IPA, pale ale, pilsener, entre otras. También han realizado colaboraciones con chefs que buscan un perfil distinto (notas a loche, por ejemplo).

Desde hace un par de años, lanzaron sus propuestas de barras abiertas en Miraflores, apenas separados por algunas cuerdas, donde ofrecen más de quince etiquetas distintas, servidas desde el barril. También existen otros emprendimientos interesantes como Sierra Andina y Barranco Beer Company, que cuentan con locales en Miraflores y Barranco donde ofrecen varias de sus etiquetas.

6—Carnaval

Aaron Díaz es el gestor de la constelación de talentos detrás de la barra. Abrió en diciembre de 2017 y, menos de un año después, fue incluido en la lista de 50 Best Bars del mundo. Su filosofía es la coctelería conceptual, tiene un espacio dedicado al hielo (dirigido por el ice chef Raúl Arcayo), emplea vajilla especialmente diseñada por artistas locales (un dragón que bota humo por la boca y un vaso inclinado que hace que el cóctel evolucione) y tiene más de 300 etiquetas distintas, desde chartreuse, whisky japonés, sangani y, por supuesto, pisco.

18

LIMA

Un recorrido *espresso* de **David Torres**, el creador de Arábica Espresso Bar

¿UN CAFECITO?

Cinco tostaderías donde disfrutar de una taza de café de origen, con historia propia, sin salir de la capital

Desde los bosques de Amazonas y Cajamarca hasta las selvas que trepan por la vertiente oriental de los Andes cusqueños, pasando por los valles tropicales del departamento de Junín, el café se ha convertido en uno de los cultivos más importantes del país. Hoy, los granos de café peruano se cuentan entre los mejores perfiles del mundo, por su calidad y por su variedad. Cada origen cuenta con una historia y un sabor propios.



Neira Café © Ernesto Benavides / PROMPERÚ

1

Tostadería Bisetti Av. Pedro de Osma 116, Barranco.

Pionera en el sector de las cafeterías de especialidad y origen, gracias a un trabajo que parte del compromiso con los agricultores a los que asesora y compra el café. Los granos con los que se preparan las bebidas que se sirven en su barra provienen de **Curibamba** y **Mazamari** (Junín), en la selva alta central del Perú, así como en la finca San Francisco, en **Jaén** (Cajamarca), al norte del país.

cafebisetti.com

2

Neira Café Lab Calle Enrique Palacios 1074, Miraflores.

Los criterios con los que se prepara el café en su barra son dignos de un alquimista: desde el control minucioso de la temperatura del agua hasta el diseño de recipientes con formas específicas para dar un nuevo brillo a cada bebida. Los granos con los que trabajan aquí provienen de **Villa Rica** (Junín), en la selva central, y de los cálidos campos de **Jaén**.

facebook.com/neiracafelab

3

Origen Av. Bolívar 1199, Pueblo Libre.

De los diferentes granos de café con los que trabajan, los más emblemáticos son los que provienen de la finca Churupampa, en la localidad de **San Ignacio** (Cajamarca), muy cerca de la frontera con Ecuador, así como de **Rodríguez de Mendoza** (Amazonas), en la selva alta del norte del país.

origentostado.resdecafe.com

4

Apu Café Jirón Riso 281, Lince.

Es la única en toda la ciudad que es manejada por una cooperativa de productores cafetaleros, llamada Cenfrocafe. De hecho, su primer local está en Jaén, a un lado de la plaza de Armas. De esta región provienen también los granos con los que trabajan. Un producto que se buscan mejorar continuamente, además, a través de los proyectos de investigación agrícola con varias universidades de la región.

facebook.com/cafeapu/

5

Milimétrica Av. La Paz 580, Miraflores.

Para preparar el café, usan granos que provienen de Alto Ihuamaca y La Coipa, en **Jaén**, y también de **San Ignacio**. Además, el local tiene un concepto moderno, *biker friendly*. En el año 2018, ganaron el primer puesto en la categoría de Especialidad de "Experience Lima", el primer concurso de cafeterías de Lima.

facebook.com/MilimetricaCafe

Café de las alturas

Ganadores a Mejor Cafetería según la Cámara Peruana del Café 2019

Mama Quilla

Av. Manuel Valle 1101, Pachacamac
facebook.com/MamaQuillaTostaderia

Café Aicasa

Av. Luis José de Orbegoso 107, San Luis
aicasaperu.com

Caleta Dolsa

Av. San Martín 223, Barranco
facebook.com/caletadolsa/

VER MÁS CAFETERÍAS PREMIADAS EN
camcafeperu.com.pe

Peregrinaje culinario en Cusco con el periodista y editor **Manolo Bonilla**



EL MUNDO EN EL OMBLIGO

Sabores globales en el centro de Cusco

La ciudad mantiene su cocina y preserva la identidad de sus picanterías (**ver dato 46**), pero también, como toda capital del turismo global, ha sabido reinventarse y ofrecer otros conceptos de gastronomía que seducen a comensales de latitudes lejanas. Esas propuestas han sabido adaptar la despensa andina de alimentos a formatos que puedan ser entendidos por muchos: desde *fine dining*, interpretaciones de cocina francesa e italiana con miradas locales, hasta opciones vegetarianas y manifiestos de autor.

Empezamos con **Pachapapa**, emplazado en una casona de San Blas, que es la versión de una picantería cusqueña adaptada a estos tiempos, con cocciones (de cerdo, alpaca y cuy) controladas en su horno de barro, donde también ofrecen sopas del recetario regional (como el chayro, con cordero y cereales). Con **MAP Café**, hay dos cosas que sorprenden: su emplazamiento en medio del patio colonial del Museo de Arte Precolombino y su versatilidad en la carta, donde se exhiben ciertas técnicas de vanguardia en matrimonio con insumos andinos. **Le Soleil** es el mejor restaurante francés del Perú, quizás el más clásico, sin fusión alguna (*escargots* y *canard* en toda regla), y está ubicado en la calle Palacio. **Incanto**, en cambio, sí es una especie de *trattoria* de espíritu italiano con licencias cusqueñas: el queso paría por el mozzarella, la trucha por el salmón, los ñoquis con habas o el ragú de cuy. Por otro lado, **Kion** es un tema particular: se trata de un chifa, que ya es una expresión peruana y única de la cocina cantonesa, con frutas y vegetales de la región.

El chef argentino Luis Alberto Sacilotto pasó primero por La Gloria en Lima antes de aterrizar en la cocina de **Cicciolina**. Desde entonces se ha posicionado como uno de los más sofisticados espacios culinarios en Cusco: una combinación de porciones generosas, recetas mediterráneas, proteínas locales (corderos y alpacas) y una cava particularmente interesante. También existen propuestas de cocina nikkei en la capital: **Limo** ejecuta recetas japonesas, que lo acercan a un sushi bar (*nigiris*, *makis* y *gyozas*), con otras de la costa peruana (como *tiraditos* y *cebiches*) y algunas pocas del Ande (como el *chupe nikkei*, que lleva langostinos, choclos de Urubamba, fideos udon y hongos shiitake). Si lo tuyo es cerveza artesanal y buenas pizzas, puedes pasar por **La Bodega 138**.



Fusión cantonesa - peruana
© Kion / Cusco Restaurants

MÁS INFORMACIÓN:

Pachapapa
Plazoleta San Blas 120

MAP Café
Plazoleta Nazarenas 231

Le Soleil
Calle San Agustín 275

Incanto
Santa Catalina Angosta 135

Cicciolina
Calle Triunfo 393, piso 2

Limo
Portal de Carnes 236, piso 2

La Bodega 138
Calle Herrajes 138

Kion
Calle Triunfo 370, piso 2

[summum.pe/regiones/
mejor-restaurante-de-cusco/](http://summum.pe/regiones/mejor-restaurante-de-cusco/)

Cosecha de café en fundo El Mangal - Maranura © Sandro Aguilar / PROMPERÚ

Entender los números tarda menos que tomar un espresso. El café es el primer producto agrícola tradicional de exportación y llega a más de cincuenta mercados del mundo. En el año 2018, el Perú ocupó el puesto 9 entre los países productores de café, según la International Coffee Organization (ICO). Es el segundo productor de café orgánico del mundo. Sin embargo, su consumo actual en el país bordea los 650 gramos por persona al año. Esa tendencia ha ido cambiando gracias a la puesta en valor de distintos emprendimientos alrededor del café.

Ahora, entender lo que está detrás de esa taza requiere una molienda más lenta y algunas tazas más de café. Este crecimiento reciente en el consumo tiene como uno de sus protagonistas a los propios agricultores, pues son ellos quienes cumplen con rigurosidad su trabajo en el campo (casi 425 400 hectáreas de café en todo el país). En realidad, son familias y generaciones enteras que se dedican al cultivo de este producto gracias a las condiciones climáticas y a la diversidad de nuestra geografía. Esto último favorece el cultivo de finos granos de café, sobre todo en las diez regiones productoras más importantes. Cusco es una de ellas. Por el tipo de suelos, que van desde territorios volcánicos y franco arenosos hasta las alturas de los Andes que superan los 2300 m.s.n.m., los granos de café cusqueño se han caracterizado por expresar perfiles florales intensos y bastante dulces. Intenso y dulce como el origen de estas cafeterías.

GRANOS, AROMA Y CAFÉ

Todo lo que contiene una taza humeante de café

1

JG Beans Coffee Crew

En el 2017, Yuri Jacinto se involucró completamente en el mundo del café. Fue un homenaje (o un paso natural) a las enseñanzas aprendidas junto a su mentor, un barista polaco llamado Michael Borowski. Fue él quien inculcó en Jacinto esa voluntad por investigar y aprender más sobre aquel misterioso grano de café. Se vinculó con productores, recorrió zonas alejadas de Cusco y probó distintos perfiles. Para su propuesta en la cafetería (que lleva las siglas del nombre de su hijo), escogió una parcela del valle de Lares, en la provincia de Calca.

¿Dónde? Calle Plateros 373, centro histórico

2

El Cafetalito

Nace con la cuarta generación de productores del clan Rayme, apellido que desde hace décadas se dedica al cultivo sostenible del café de diferentes variedades. Este espacio, concebido por Bil Clinton Rayme e inaugurado hace un año, es la manera de poner en valor ese esfuerzo y dedicación en el campo: mostrar el recorrido de la chacra a la taza. En El Cafetalito emplea los granos que su padre, Benigno Rayme, junto a su familia, cosechan en su finca ubicada en la comunidad de Huaynapata, distrito de Yanatile, provincia de Calca.

¿Dónde? Calle Carmen Alto 189, San Blas

3

Museo del Café

Franz Trelles comenzó este proyecto hace cuatro años con el objetivo de difundir la cultura del café, apoyado en la historia y la experiencia sensorial. Para ello, diseñaron un recorrido temático que muestra toda la cadena de valor del café: desde la producción y los procesos en campo, pasando por el laboratorio de transformación del grano y su culminación en la barra de café de la mano del barista. Ofrece, al finalizar la visita, una degustación de cafés de origen.

¿Dónde? Calle Espaderos 136, piso 2, centro histórico

LA CHICHA Y EL BATÁN

Tradiciones de la picantería arequipeña en cinco preparaciones

1

Adobo arequipeño

En Arequipa, es el plato de domingo. La carne debe ser adobada por toda una noche con el concho de la chicha madura, así como ajíes, ajos y hierbas molidos en batán. Tradicionalmente se hierva de madrugada, desde las tres, para que esté listo a las cinco de la mañana.

2

Chupe de camarones

El camarón de río es el rey de la comida arequipeña y el ingrediente principal (y codiciado) de esta sopa. Se le pueden añadir camarones jaspeados (soasados), y luego secados en un horno de leña.

3

Chicha de guiñapo

Se obtiene de la fermentación de los granos germinados del maíz negro criollo, que luego se cuelean con una tela llamada seisuna. En las picanterías no solo se sirve como bebida, sino que es un ingrediente fundamental en la elaboración de guisos. De hecho las picanterías surgieron, históricamente, a partir de las chicherías.



¿Dónde probarlos?

Desde 2012, las casi cuarenta picanterías de Arequipa se organizaron en la Sociedad Picantera de Arequipa. Puedes organizar un recorrido culinario en alguna de estas: **Las Nieves** (Nicaragua 303, detrás de la comisaría Hunter), **La Lucila** (Grau 147, Sachaca), **La Capitana** (Los Arces 208, Cayma), **La Benita** (Plaza Principal 114, Characato), **La Nueva Palomino** (Pasaje Leoncio Prado 142, Yanahuara) y **Los Geranios**, a unos veinte minutos del centro (Avenida Arequipa 239, Tiabaya).

sociedadpicanteradearequipa.pe

1. La Nueva Palomino © Inés Menacho / PROMPERÚ
2. Cocina arequipeña © Red Frame / PROMPERÚ
3. Menú picantería La Lucila © Red Frame / PROMPERÚ

Un recuerdo del escritor arequipeño **Jorge Eduardo Benavides**, autor de *"El enigma del convento"* y ganador del Premio Fernando Quiñones de Novela 2018

HISTORIAS Y RINCONES DE AREQUIPA

Arequipa, a las faldas del volcán Misti, se extiende por el valle donde se asienta sin perder de vista su casco histórico y, dentro de este, la ciudadela –cerca de 20 mil metros cuadrados– que constituye el **Monasterio de Santa Catalina**, levantado apenas cuarenta años después de que se fundara la ciudad, en 1540. Se trata de una pequeña ciudad dentro de otra, cerrada a cal y canto al embate del tiempo que, en sus mejores momentos, albergó a cerca de ochocientas mujeres, una reproducción a escala de una ciudad dividida entre el fervor religioso y un liberalismo lleno de erudición y jolgorio: a mediados del siglo XVIII había más de tres mil chicherías (especie de tabernas autóctonas) en la comarca, pero también, como decía en su *Noticia de Arequipa* el canario Pereyra y Ruiz, la ciudad albergaba "más doctores que Salamanca", en España. En el siglo XIX era famoso en el Perú entero su **seminario de San Jerónimo**, que le dio nombres como los del poeta y revolucionario Mariano Melgar o el del jesuita precursor de la Independencia, Juan Pablo Vizcardo Guzmán, quien desde Londres escribió su "Carta a los españoles americanos".

No es pues de extrañar que esta ciudad tenga una arquitectura barroca mestiza, antisísmica desde 1582, luego de que un terremoto devastara la ciudad. De ese desastre surgió el uso del sillar, lo que erróneamente se cree que le ha dado el sobrenombre de "Ciudad Blanca".

Cada vez que regreso, me gusta pasear con calma por sus callejuelas recias y de pasadizos frescos, contemplar su catedral y su plaza de Armas, donde la estatuilla de un empenachado heraldo de Mayta Capac –conocido por los vecinos con el eufónico nombre de "Tuturutu"– es el que dirime si un arequipeño es costeño o serrano. Si vive del "Tuturutu para arriba" o del "Tuturutu para abajo" se es una cosa u otra, asunto que deja perplejos a los forasteros hasta que empiezan a entender la dinámica social de la ciudad y el orgullo que los caracteriza: "Arequipeño no se nace, se merece ser", se solía decir en tiempos pasados.



2.



3.

4

Ocopa arequipeña

La tradición dicta que, para hacer esta salsa, antes se deben poner el ají mirasol, el ajo y la cebolla sobre el rescoldillo (brasas de la leña) o sobre el fuego mismo, para que se jaspeen (soasar). Luego, todo esto se muele, junto con la hierba huacatay, en un batán: dos piedras que sirven una como base y la otra (llamada "mano") para el molido.

5

Timpo de rabos

Un plato potente que se elabora con una mezcla de carnes de res y cordero, pero sobre todo con rabos de toro. Para preparar el caldo se usa también el "mokuntuyo": un hueso de la cadera de la res, que se rompe con hacha y se sala durante un mes. Una vez deshidratado, se usa para salar y dar otro toque de sabor a los guisos y los chupes.



Ciudad y catedral de Arequipa © Yayo López / PROMPERÚ

23

IQUITOS

El chef e investigador **Pedro Miguel Schiaffino** responde una pregunta: ¿desde cuándo usamos productos amazónicos en la cocina peruana?



Pescados a la parrilla y plátanos maduros en el mercado de Belén en Iquitos © Federico Romero / PROMPERÚ

LA COCINA AMAZÓNICA HOY

Un acercamiento a la despensa más diversa del país

El setenta por ciento de la proteína que se come en Loreto es pescado. En los mercados de su capital, Iquitos, se ofrece mucho pescado de río salado. Las razones son obvias: vienen de áreas alejadas, a dos días surcando ríos sinuosos de la selva y, por ello, se conservan con sal. Además, los **pescados de río** tienen más espinas que uno de aguas saladas, pero tienen un valor adicional: son excepcionales sobre las brasas.

Nosotros trabajamos, desde hace cuatro años, con mujeres artesanas de la comunidad de Pucaurquillo, a cinco horas a bordo de un barco a motor desde el muelle de Nauta. Ellas se encargan de procesar la yuca amarga o venenosa, de donde sale el **aji negro** (tucupí). Es el jugo de la yuca brava fermentado que funciona en cocina como el miso o el sillao: es un potenciador de sabor increíble. Creo que este producto amazónico podrá ser utilizado en la cocina mundial como una salsa de pescado tailandesa o la salsa de soja. Incluso en la gastronomía peruana se han ido incluyendo nuevos sabores y productos de la selva.

A inicios del 2003, empezamos a usar **aji charapita**, **sachaculantro** (una variante silvestre del culantro), **limón rugoso**, **chonta** y frutas como la **cocona** y el **camu camu**. Esa fue la primera oleada. Hacia el 2010, aparecieron otros ingredientes en las cocinas como el **acai**, la **tapioca**, el **copoazú**, el **tucupí** y los caracoles de río (**churos**). Para mí, el ingrediente más versátil es la **yuca**. Creo que es el elemento transversal de la alimentación centroamericana y sudamericana. Desde las Guyanas hasta Loreto, muchos pueblos amazónicos la consumen por la cantidad de almidón. Se divide en tres tipos: dulce, buena o venenosa. La primera la puedes comer como una manzana. La buena es la más extendida: tiene más de tres mil variedades. Y la amarga, al tener mucho cianuro, tiene que fermentarse primero. De esta última se extrae el tucupí. Con la yuca se puede obtener **harina**, **tapioca**, **fariña**, **almidón**, **tucupí**, **chicha**, **masato**. La puedes comer cocida o asada como plátano. Vuelta a fermentar, se obtiene otro tipo de alcohol. No existe ingrediente vegetal que tenga tanto valor agregado.

24

IQUITOS

Selección de **Pedro Miguel Schiaffino**, chef de Ámaz y Malabar

PESCADOS DE RÍO SOBRE BRASAS

Más allá de la doncella, opciones succulentas para tu próximo viaje a Iquitos

Collar de paiche

Una pieza puede pesar un kilo. El cachete y la panza también son cortes sublimes.

Carachama

Asada, entera. Es como una langosta. Dentro, se esconden lomos sin espinas.

Sábalo, palometa y gamitana

Reyes sobre las parrillas.

Maparate

La textura es grasa y compacta como la de una anguila, sin mucha espina.

Corvina de río

Corvina de mar que se adaptó al río.

Tucunaré

Son difíciles de conseguir frescos. Buen tamaño, salen solo en temporada.

Doncella de con chutney de carambola © Walter Wust / PROMPERÚ



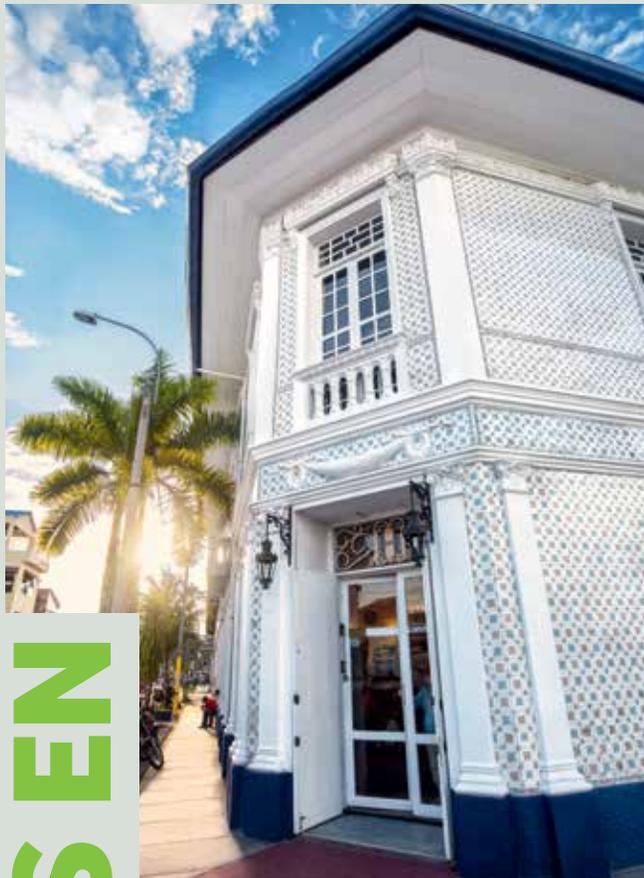
[summum.pe/regiones/
mejor-restaurant-de-loreto/](http://summum.pe/regiones/mejor-restaurant-de-loreto/)

25

IQUITOS

El arquitecto iquiteño **Boris Pretell** diseñó Iquitos Monumental, una *app* que funciona como catálogo de las casonas y azulejos de la ciudad.

Hotel Casa Morey en Iquitos © Juan Puelles / PROMPERÚ



AZULEJOS EN IQUITOS

Inventario de la arquitectura del caucho

Conocemos la Arquitectura del Caucho como el conjunto de casonas construidas durante el *boom* del caucho (1880-1920). Son 85 inmuebles declarados Patrimonio Monumental de la Nación desde 1986, casi un siglo después de la llegada de **La Casa de Hierro**, ubicada frente a la plaza de Armas. Este periodo se caracteriza por la influencia del eclecticismo europeo de la época. Por ejemplo, el uso extensivo de un ornamento en las fachadas: el azulejo. Existen 45 inmuebles así, pero no todos han sido declarados monumento.

1

Ex Hotel Palace (Casa Malecón Palace)

Años: 1908 - 1912

Dirección: Malecón Tarapacá 200 - 228 esq. Putumayo 107 - 129 Edificio esquinero de tres plantas y torreón: el primer piso era ocupado por comercios; el segundo, por oficinas y embajadas y el último, por el hotel. Fue diseñado por el arquitecto catalán Salvador Viñals y construido por el arquitecto José Serra y el ingeniero Samuel Young Mas. Los materiales fueron importados desde Francia, España y Alemania. Las vigas de hierro, verjas, rejas y barandas proceden de Alemania y los azulejos y mosaicos, de Barcelona.

Fabricación: Escofet y Cía. - Barcelona, España.

2

Casa Wesche

Años: 1889 - 1910 (tres fases)

Dirección: Malecón Tarapacá 422 - 466

Casa de dos pisos de estilo ecléctico. Fue sede de la Wesche y Cía. fundada en 1882 por el comerciante alemán Herman Wesche, quien la adquirió y construyó en tres fases distintas, por lo que posee una gran fachada. Para 1889 se había construido la primera parte, que viene a ser la central. En 1914, Wesche regresó a Alemania y tres años después transfirió la propiedad de la compañía a Emil Strassberger.

Procedencia: Fábrica desconocida, Portugal.

3

Casa Cohen

Año: 1905

Dirección: Próspero 401-437 esquina con

jirón Morona 181-199

Casa esquinera de una planta cuyo propietario original fue Rubén Cohen. La fachada se compone de puertas coronadas con arcos de medio punto que contienen rejas de fino acabado. Tiene un estilo de azulejo alemán que, a su vez, se diferencia en dos por los colores y por su ubicación.

Fabricación: M.O & P.F vorm. C.T.M - Meissen, Alemania.

4

Casa Adolfo Morey

Año: 1911

Dirección: Calle Ramírez Hurtado 702-718

Casa esquinera de dos plantas. El primer propietario fue Bartolomé Pino en 1909. Dos años después, fue sede de su compañía naviera Vogler & Rieckhof Co. En 1917, Adolfo Leonardo Morey Arias adquirió la propiedad. La fachada se caracteriza por emplear tres azulejos distintos. Al interior se encuentra una columna de hierro procedente de la fábrica McFarlane de Glasgow (Escocia).

Procedencia: Castellón de la Plana, Fábrica La Moderna (Valencia).

DISEÑO, CORTE Y CONCEPCIÓN

Moda y estética peruanas que combinan sostenibilidad, tradición y vanguardia

1

Las Pallas
Calle Cajamarca 212,
Barranco

Sus piezas textiles provienen de diferentes regiones del Perú y reflejan las diferentes técnicas tradicionales de los maestros artesanos que las elaboran.

2

Höség
www.hosegstore.com

La especialidad de esta marca es el diseño de prendas de abrigo de alta calidad, ideales para un viaje a la sierra. Además, sigue un modelo colaborativo de compra y donación: por cada casaca que vende, donan otra a los niños de las comunidades andinas.

3

Bee Versa
Responsible Shopping
Centro Comercial Jockey Plaza.

Avenida Javier Prado Este 4200, Surco.
Su especialidad es la curaduría de marcas, aplicando criterios muy claros y rigurosos de sostenibilidad ambiental y social en la elaboración de prendas de vestir, accesorios y productos de *home & deco*.

4

Escudo
www.escudo.pe

Se inspira en la historia precolombina y su estética, tanto en los Andes como en la Amazonía, para ofrecer prendas contemporáneas, de la mano de artesanos y maestras hilanderas de Cusco.

5

AYNI
www.ayni.com.pe

Esta marca diseña y elabora prendas de punto utilizando productos peruanos de primera calidad, como las telas de baby alpaca y las de algodón Pima, pero partiendo de un modelo de sostenibilidad.

6

Pietá
www.projectpieta.com

El diseñador francés Thomas Jacob llegó a Lima y conocía las cárceles y penales de la ciudad. Vio ahí las máquinas y el talento para un proyecto revolucionario: que los propios reos confeccionen prendas de calidad y con estéticas y mensajes poderosos, que a su vez sirva como una manera de emplearse y obtener ingresos. Tiene *pop up stores* en Real Plaza y Jockey Plaza.



© Bee Versa Responsible Shopping

27

AREQUIPA

Un tratado emocional de una apasionada de las fibras de alpaca, **María Alejandra Vizcarra**

FIBRAS DE LUJO

Los camélidos andinos y sus telas

Algunas de las telas más finas del mundo se obtienen a partir del pelo que se esquila de las cuatro especies de camélidos que habitan el continente sudamericano, y Arequipa reúne a las principales marcas que se han especializado en su procesamiento y confección. Además, el Perú posee las mayores poblaciones de vicuña y alpaca en todo el mundo.

La fibra de la vicuña, conocida como el "oro de los Andes" por sus tonos dorados, es muy delgada, fina al tacto y apreciada desde los tiempos del Tahuantinsuyo, cuando el Inca era el único hombre designado que podía usar prendas elaboradas con vicuña. Pero este es un animal silvestre, que nunca ha sido domesticado y que aparece en el escudo del Perú para representar la biodiversidad animal.

Hoy se las esquila siguiendo un ritual ancestral llamado *chaccu*, que se mantiene en algunos pueblos de las alturas de Ayacucho, Puno, Cusco y Arequipa. Este es un sistema de captura destinado a aprovechar la vicuña sin dañarla ni comprometer su estado agreste: consiste en formar una gran cadena humana alrededor de los animales para proceder a la esquila, y luego liberarlos. Sin ningún sacrificio en el medio se garantiza el manejo sostenible de la población de vicuñas.

Tras décadas de normas de conservación, hoy existen en Sudamérica alrededor de 350 mil individuos, de los cuales 208 mil habitan en el Perú. El Grupo Inca ha desarrollado un trabajo conjunto con las comunidades andinas para preservar esta tradición. De la esquila de cinco vicuñas se obtiene un kilo de fibra, que es vendida en su estado más



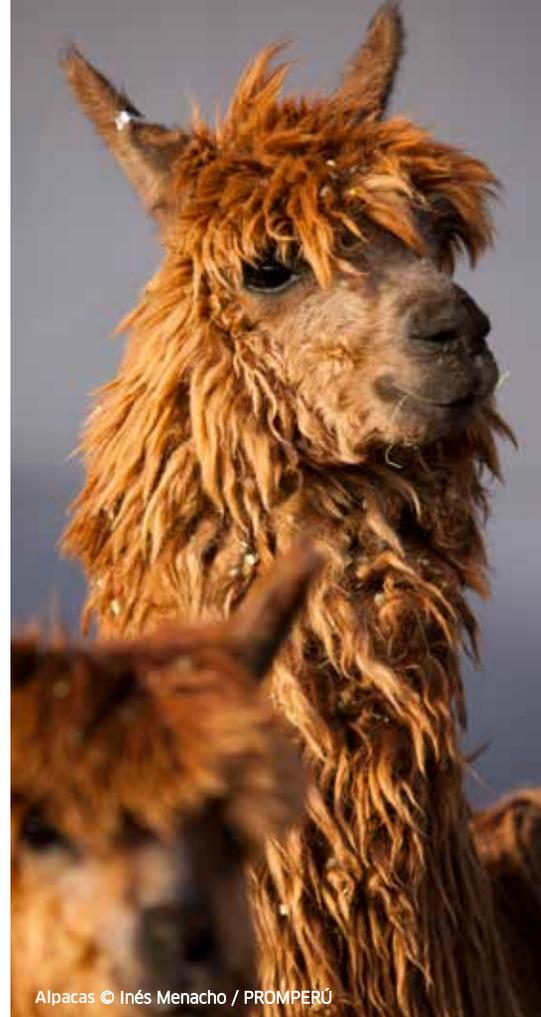
Fibras de alpaca © César Vallejos / PROMPERÚ

OTRAS BUENAS PRÁCTICAS

La empresa Michell & Cía nació en Arequipa y se involucró en todo el proceso: desde la transformación de la fibra a hilados hasta el *retail* de finas prendas. Sol Alpaca forma parte de la cadena de tiendas del Grupo Michell. También administra Mundo Alpaca, un complejo ecoturístico donde se puede experimentar en vivo el "escojo" de la fibra, donde la separan a mano por origen, calidad, color y largo.

¿DÓNDE LAS CONSIGO?

KUNA - Santa Catalina
Calle Santa Catalina 210, local 1-2
Sol Alpaca - Mundo Alpaca
Alameda San Lázaro 101
Inca Tops
Calle Francisco La Rosa 120
Anntarah
Calle San Francisco 115, 133
Calle Santa Catalina 302



Alpacas © Inés Menacho / PROMPERÚ

rústico por 300 dólares. Gran parte de esa fibra termina en el mercado extranjero, y es empleada por prestigiosas marcas como la italiana Loro Piana.

Por otro lado, el 80% de la población mundial de la alpaca se encuentra en el Perú y ha sido domesticada desde hace siglos. Existen dos razas: la huacaya, de pelo rizado y esponjoso; y la suri, cuyo pelo largo y sedoso sirve para elaborar telas lujosas. En el país, además, hemos aprendido a sacar el máximo potencial a la fibra de estos animales. De la selección de las fibras más finas se obtiene la llamada *Baby Alpaca*, pero hoy existen otras dos telas, que son el resultado de un filtro adicional: la *Royal Alpaca* y la *Alpaca 16*. Incluso la ganadería de la alpaca tiene la gran ventaja de ser muy amigable con el medio ambiente: sus patas están provistas de almohadillas en la base, por lo que no rompen el suelo al caminar o trepar por las pendientes, y tampoco arrancan los pastos cuando comen, sino que los cortan con sus dientes, sin matar las plantas. Sus fibras, dentro de un amplio abanico de colores naturales, son empleadas, usualmente, para confeccionar abrigos, ponchos, blazers y chalinás.

Más información:

alpacadelperu.com.pe

Recomendaciones de **Sonia Cunliffe**,
artista y directora del proyecto
Fugaz en Callao Monumental

¿DÓNDE LO COMPRO?

Para llevarse un poco de la
creatividad de Lima

Lima tiene varias tiendas especializadas de diseño, ideales para comprar algún recuerdo o regalo que llevarse de la ciudad, alguna curiosidad excéntrica para la casa o, incluso, algún mueble o pieza de utilería que mezcle el diseño contemporáneo con piezas de arte. En **Tessor**, puedes conseguir desde un rallador de queso diseñado por la arquitecta Zaha Hadid hasta una escultura del artista peruano José Tola. Muchas de las piezas están inspiradas en las líneas de diseño de las décadas de 1950 y 1960. Si te gustan los objetos *vintage*, puedes ir a **Vernissage Arte & Antigüedades** y revisar su selección de pósteres y carteles antiguos; o visitar la feria de anticuarios **San Miguel Arcángel**, organizada todos los domingos por la Municipalidad de Miraflores. También hay tiendas dentro del proyecto Callao Monumental. **RIKA**, una de ellas, exhibe objetos artísticos fabricados con neumáticos reciclados: desde billeteras y carteras hasta mochilas, muñecos y asientos. Muy cerca de allí está **Shaniqua Art & Craft**, tienda que vende diversas piezas

decorativas, sobre todo hechas con filigrana de papel. Un clásico dentro del rubro, en Lima, es **Dédalo**, una tienda que lleva muchos años promoviendo la artesanía peruana a través de diseños contemporáneos. Abarca muchos rubros, incluyendo lo utilitario, lo decorativo y la joyería, pero hay que destacar su línea de juguetes y cuentos infantiles. En **Puna**, del artista Yerko Zlatar, se inspira tanto en el arte como en la naturaleza. Su línea de productos, hechos a mano por maestros artesanos, incluye muebles, textiles y ropa, pero también jabones y aceites esenciales elaborados a partir de productos naturales como muña, molle y hierba luisa. La naturaleza también es la protagonista en **Plantique**, un estudio y *boutique* que se especializa en la venta de terrarios, macetas elaboradas con diferentes materiales y accesorios decorativos. Si lo que buscas son piezas de cerámica, puedes dirigirte al **Taller Dos Ríos**, donde se elaboran piezas inspiradas por diversas tradiciones alfareras del Perú, como la Chulucanas (Piura) o Huancas (Amazonas).



Venta de artesanías © Gihan Tubben / PROMPERÚ

MÁS INFORMACIÓN:

Dédalo

Jirón Sáenz Peña 295, Barranco.

Feria San Miguel Arcángel

Calle Alfonso Ugarte (cuadras 1 a 3), Miraflores.

Plantique

Calle Coronel Inclán 300, Miraflores.

Puna

Calle Colina 128, Barranco.

RIKA

Jirón Constitución 250, interior 109, Callao.

Shaniqua Art & Craft

Calle Gálvez 377, Callao Monumental.

Taller Dos Ríos

Calle Cajamarca 237, Barranco.

Tessor

Calle Ernesto Plascencia 350, San Isidro.

Vernissage Arte & Antigüedades

Avenida Los Conquistadores 325, San Isidro.

El periodista **Manolo Bonilla** empezó a caminar por San Blas buscando arte y esto fue lo que encontró

BARRIOS ARTY

Diseño y moda en San Blas y la calle Palacio

San Blas, ese barrio de callecitas empedradas y estrechas, casas pequeñas y fachadas blancas, a la espalda de la plaza de Armas, apenas elevado por unas cuantas escaleras, siempre ha tenido un encanto particular. Quizás por estar un poco alejado del ajetreo del centro, ha sido el hogar de extranjeros enamorados de la ciudad que decidieron quedarse. Además ha sido, durante muchos años, designado como el espacio para la bohemia cusqueña, llena de talleres de artistas, cafeterías coquetas y tiendas de diseño independiente. Por ejemplo, **Hilo**, de la artista irlandesa Eibhlin Cassidy, una de las primeras apuestas en el barrio que ofrece vestidos hechos a mano, repletas de accesorios, encajes y texturas naturales. O el espacio del ceramista cusqueño **Tater Vera**, cuya labor fue reconocida por la Unesco en 2014 con el premio Excelencia Artesanal. Desde 1991, Tater, descendiente de una familia de músicos y artistas, se encarga de mantener la tradición y técnica de la cerámica vidriada en cada una de sus obras, sean utilitarias o decorativas: desde icónicos toritos de Pucará hasta figuras de la imaginaria colonial religiosa. También en San Blas pueden encontrarse joyas y trabajos de filigrana en plata (el artista orfebre Rómulo Collque trabaja en **Sacred Silver**), prendas de diseño más contemporáneas como polos, bolsos y vestidos con motivos lúdicos (el *concept store* **Lamaland**) o una colección de carteras inspirada en telares andinos, que forma parte del proyecto de moda sostenible de la diseñadora Ana Tafur (**Saké Project**).

La calle Palacio, que inicia en la plazoleta Nazarenas y se extiende a lo largo de cinco cuadras, se ha convertido en la arteria principal de la oferta contemporánea de gastronomía, restauración y hotelería (**ver dato 19**). Allí se ubican, casi en línea recta, los emblemáticos espacios que han marcado la



Galería Tater Vera © Manolo Bonilla

identidad cosmopolita de la ciudad peruana que más turistas recibe al año. **Montse Badell**, diseñadora catalana, tiene un emprendimiento en esa calle, en el que ofrece sus piezas artesanales elaboradas a mano con fibra de alpaca, que su familia peruana produce en Puno. Por otro lado, **Cocoliso** es una marca local que interpreta la identidad cusqueña con una mirada contemporánea del diseño.

No solo hay moda en Palacio: **Choqe Chaka** es una joven editorial de *fanzines*, publicaciones alternativas de fotografía y libros de arte de talentos peruanos. Y los



Galería Tater Vera
© Manolo Bonilla

MÁS INFORMACIÓN:

Choqe Chaka

Calle Palacio 110, Cusco

Cocoliso

Calle Palacio 122, Cusco

Hilo

Carmen Alto 260, San Blas

Lamaland

Carmen Alto 246, San Blas

Montse Badell

Calle Palacio 118, Cusco

Sacred Silver

Calle Tandapata 680, San Blas

Tater Vera

Calle Tandapata 917, San Blas

emprendimientos siguen apareciendo en la ciudad. La más reciente es **Awai**, una marca de diseño *ecofriendly*. Sus accesorios buscan transmitir diseño, cultura, historia y la puesta en valor de técnicas ancestrales como el tejido y la orfebrería andinas. Por ejemplo, sus sombreros son elaborados con fieltro natural y emplean aplicaciones variadas: desde tejidos de Ocongate hasta telas *vintage* y monedas antiguas del Perú.

30

TRUJILLO

El escritor **Gustavo Rodríguez** es autor de *La furia de Aquiles* y finalista del premio Planeta 2009. Vivió hasta los dieciséis en Trujillo y aquí recuerda ese episodio de adolescencia vital.

Muelle del balneario de Huanchaco © Antonio Escalante / PROMPERÚ



Casa Calonge © Antonio Escalante / PROMPERÚ

EL RÍO OCULTO DE TRUJILLO

Una noche pegué la oreja al suelo en la plaza de Armas de Trujillo y contuve la respiración

Era un adolescente y, junto con el alcohol en las arterias, cargaba la curiosidad de comprobar si era cierta esa historia de que bajo la plaza corre un río subterráneo. Para mi desencanto, no lo escuché.

Sin embargo, en estos años ese río ha aflorado transparente a la superficie y desde esa plaza toma un cauce que hoy me lleva a los sitios que amaba cuando vivía allí. Un muelle me recibe en la cuadra siete de Bolívar, frente al teatro Municipal. Allí tuvo mi padre una farmacia y aquel fue el primer teatro que visité en mi vida. No hace falta acudir a un espectáculo: fue restaurado hace algunos años y sus acabados primorosos valen la pena.

Un meandro radical me conduce ahora a una ruta de sándwiches: los de siempre en la juguería San Agustín, junto a la iglesia del mismo nombre, y la década de 1980 en el Janos de la avenida España. Ya que estamos allí, que el río nos impulse hacia las famosas Mollejitas de San Andrés, donde hay que esperar la noche: las mollejas al sillao y al ajo son el manjar más delicioso que pueda

hacerse con ese músculo vilipendiado del pollo. Desde allí, la corriente me traslada hasta el Romano Criollo en el Recreo, donde mis primos son los generosos anfitriones, y después me lleva hasta el Mococho del balneario Huanchaco, donde no hay vista, pero sí hay una cocina nikkei que ha impresionado a presidentes.

¿Mar? El Big Ben está cerca. ¿Un postre? El Chileno tiene ochenta años haciendo los mejores helados de lúcuma y chocolate. Al anochecer, la corriente me deposita mansamente junto al complejo de Mansiche, donde unas amables señoras expenden picarones que crujen y cachangas que resuenan. No es mala idea flotar después al bar del Museo del Juguete —como tampoco lo es visitar este museo de día, ni desayunar frito en el Buenos Aires de Pizarro después de izarse la bandera un domingo en la plaza—, pues de esta forma el río me devuelve al centro, donde se inició la travesía. Que el visible Moche tenga celos de estas líneas, poco importa: su campiña y las huacas de sus riberas son más hermosas, aún, que mis recuerdos.

31

TRUJILLO

El artista plástico **Gerardo Chávez** reseña los dos proyectos artísticos que diseñó en su ciudad natal

UN HOMBRE Y SU CIUDAD

¿Qué mueve a un artista para fundar dos museos en la ciudad donde nació?

El deseo de hacer algo por el arte en Trujillo es algo que me ha acompañado a lo largo de casi toda mi vida. No fue otra cosa la que me impulsó a organizar las dos primeras bienales de arte de esta ciudad, allá por la década de 1980. Y fue ese mismo deseo el que me animó a abrir el **Museo del Juguete** en el 2001. Este es un lugar atípico, una rareza, pues es uno de los pocos museos dedicados al juguete que existen en Latinoamérica. Para mí, sin embargo, este espacio guarda cierta añoranza por la niñez. Hoy, cuenta con una colección de más de 3 mil juguetes, desde silbatos y figurillas que pertenecieron a culturas precolombinas como Virú o Chimú hasta trenes eléctricos de la década de 1960, muñecas fabricadas en Francia y Alemania hacia 1914, así como soldaditos de plomo

que provienen de Londres. Sin embargo, creo que la culminación del espíritu con que se hicieron las bienales de Trujillo llegó con la inauguración del **Museo de Arte Moderno**, en el 2006. Mi intención, aquí, era recoger el testimonio de la plástica moderna y acercarla a mi ciudad. El ingreso al museo está custodiado por una escultura mía, llamada El Guardián, que tiene tres metros de altura. Luego están sus salas, que albergan piezas de artistas que van desde los peruanos Emilio Rodríguez Larraín, José Tola o Venancio Shinki, latinoamericanos como Rufino Tamayo o Wilfredo Lam, e incluso hay obras de Paul Klee. Pero para mí tiene un significado especial poder mostrar la obra de tres grandes artistas trujillanos: Alberto Dávila, Macedonio de la Torre y Ángel Chávez.

MÁS INFORMACIÓN:

Museo de Arte Moderno

Dirección: A una cuadra del cruce de la avenida Federico Villarreal con la carretera Industrial a Laredo, Trujillo.

Horario: Lunes a sábado de 10:00 a.m. a 5:00 pm. Domingo de 10:00 am a 1:00 pm.

Museo del Juguete

Dirección: Jirón Independencia 705, centro histórico de Trujillo.

Horario: Miércoles a sábado y lunes de 10:00 a.m. a 6:00 p.m. Domingo de 10:00 a.m. a 1:00 p.m.

gerardochevez.pe/fundacion/



Museo de Arte Moderno de Trujillo
© Daniel Silva / PROMPERÚ

32

TRUJILLO

La socióloga y chef **Isabel Álvarez** fue investigadora para el libro "Picanterías y Chicherías del Perú".

RICO NORTE

Claves de la gastronomía trujillana

La gastronomía trujillana tiene su origen en las picanterías tradicionales de La Libertad, hoy casi desaparecidas. Eran lugares a los que uno iba a comer piqueos, que se acompañaban con chicha de jora. Los ingredientes principales de estos platos son los que provienen del mar (pescados y mariscos) y las menestras. Otro ingrediente crucial es el ají, que forma parte de la estructura de las recetas, no tanto para dar picante, sino por sus sabores característicos.

Shámbar

Es un plato que se sirve tradicionalmente los lunes. Se trata de una sopa espesa, hecha a base de menestras, cuyo sabor característico proviene de la añadidura de piel de cerdo y un aderezo hecho con ají panca, ajo y cebolla.

Cebiche

Aunque este plato está presente en toda la costa peruana, el cebiche trujillano tradicional se distingue porque no se utiliza culantro en su elaboración. En cambio, obtiene su sabor característico del uso de dos tipos de ají: el amarillo y el mochoero.

Sudado de pescado

El sudado trujillano se caracteriza por el uso de ingredientes de origen local, como la cebolla y el ají amarillo, a los que se suma la chicha de jora, elaborada con maíz alazán.

Tortilla de raya

Una especialidad norteña, que también se consume mucho en Lambayeque. La clave para preparar este plato es usar la carne de la raya seca, que se debe dejar en remojo de un día para otro.

Dulces

Aunque no provienen de la tradición picantera, dulces como los alfajores y los kinkones se han convertido en una parte esencial de la gastronomía trujillana de nuestros días.

summum.pe/regiones/

[mejor-restaurante-de-la-libertad/](#)

Ángela Delgado es gestora cultural y directora del Hay Festival en Perú, con sede en Arequipa. Aquí recorre el centro histórico de la ciudad reseñando la arquitectura de sus construcciones religiosas.

MÁS INFORMACIÓN:

Museo de Arte Virreinal de Santa Teresa
www.museosantateresa.org

Monasterio de Santa Catalina
www.santacatalina.org.pe

ENTRE MONASTERIOS

Conventos coloniales emblemáticos

Un recorrido a pie por el centro histórico de Arequipa, reconocido por la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 2000, siempre es una experiencia memorable, por la imponente arquitectura de la mayoría de sus edificaciones. Por ejemplo, los conventos coloniales que ocupan un lugar especial, icónico, en el paisaje de la ciudad. Un buen punto de partida es el **museo de Arte Virreinal de Santa Teresa**, ubicado en la esquina de las calles Melgar y Peral, y una de las construcciones religiosas más

emblemáticas de Arequipa. Fue construido a inicios del siglo XVIII, y desde sus inicios está bajo la administración de la orden de las Carmelitas, pero no fue sino hasta el 2010 que se iniciaron los proyectos de restauración que permiten que hoy podamos disfrutar del antiguo claustro como un museo que cuenta en su interior con varias salas de exhibición de arte religioso. Para quienes aprecian las delicias de la repostería, el monasterio tiene una pequeña tienda de *souvenirs* donde venden dulces y empanadas, además de

un fragante jabón de rosas hecho por las hermanas del claustro.

El siguiente destino es el **monasterio de Santa Catalina**. El convento, que es como una ciudadela en su interior, sintetiza las características más notorias y memorables del centro histórico de Arequipa: belleza natural, arquitectura imponente, armonía de diseño y, además, eso tan inexplicable como evidente llamado espíritu del lugar. Pasear por las calles del monasterio, por el día o por la noche (porque hay visitas nocturnas) es una experiencia a la que vale la pena entregarse sin preocupación por el paso del tiempo. En su tienda de regalos, se pueden comprar varias cosas, pero las más llamativas son los jabones de perejil y la película **Ana de los Ángeles**, dirigida por el cineasta arequipeño **Miguel Barreda**, que trata de la vida de Sor Ana de los Ángeles, hoy beata y aspirante a Santa. Además, la **sala de exposiciones** del convento a menudo acoge muestras de arte contemporáneo de gran interés.

Aunque no es un convento, la **iglesia de la Compañía**, en la intersección de las calles General Morán y Álvarez Thomas, merece formar parte de esta ruta, por la belleza arquitectónica que lucen tanto su fachada como su interior. Es imperdible la antigua sacristía de la iglesia, conocida ahora como la **Cúpula de San Ignacio**. Sus paredes exhiben magníficas figuras policromadas y en altoprelieve de elementos diversos, incluyendo aves de la selva, frutas y enredaderas de flores exóticas. En el mismo complejo arquitectónico están los **claustros de la Compañía**, con varias tiendas y un restaurante de comida típica de la región.



Monasterio de Santa Catalina © Renzo Tasso / PROMPERÚ

Después de recorrer los conventos de la ciudad, la gestora cultural **Ángela Delgado** pasó por los principales museos de Arequipa.

CITAS CON LA HISTORIA

Arqueología en museos de Arequipa



Claustros de la Compañía de Jesús © Enrique Castro-Mendivil / PROMPERÚ

Museo Santuarios Andinos

Ubicado a tan solo una cuadra de la **plaza de Armas**, este museo cuenta con una interesante colección de piezas arqueológicas. Además, es el que cobija a la famosa **momia Juanita**, una niña momificada perteneciente a la cultura inca, que sorprendió a la comunidad arqueológica global por lo bien que se había conservado. También se la conoce como "la niña de los hielos" o "la dama de Ampato", pues fue hallada en las alturas del volcán Ampato.

Dirección: Calle la Merced 110, centro histórico.

Horarios: Lunes a sábado de 9:00 a.m. a 6:00 p.m. Domingo de 9:00 a.m. a 3:00 p.m.

facebook.com/MuseoSantuariosAndinos



Iglesia de la Compañía en Arequipa © Gihan Tubben / PROMPERÚ

Museo José María Morante

Está orientado a la preservación de bienes arqueológicos procedentes de las investigaciones que financia la Universidad de San Agustín, a la que pertenece el museo, y se encuentra a poco más de una cuadra de **Santuarios Andinos**. Posee unos catorce mil objetos, que van desde piezas de cerámica y textiles prehispánicos a huesos y metales. Vale la pena dar un vistazo a la colección **Yabar**, compuesta por una variedad de keros o vasos ceremoniales, así como a los diferentes objetos pertenecientes al periodo Churajón, originarios de la región. Terminada la visita, puedes caminar hacia la **iglesia de la Compañía**, y de vuelta a la **plaza de Armas** de la ciudad.

Dirección: Calle Álvarez Thomas 200, centro histórico.

Horario: Lunes a viernes de 9:00 a.m. a 3:45 p.m.

museo@unsa.edu.pe

Museo Histórico Municipal Guillermo Zegarra Meneses

Algunas de sus salas están dedicadas a diferentes momentos de la historia de la ciudad, pero una de las más llamativas es la **Sala de los Arequipeños Ilustres**, en la que se pueden ver los retratos de diversos intelectuales, políticos e incluso científicos nacidos aquí. Otro espacio que merece una visita dentro del museo es la **Sala de Teodoro Núñez Ureta, Alejandro y Pablo Núñez Ureta**. Los dos primeros eran hermanos, y tíos del tercero, y todos ellos fueron grandes artistas plásticos. De hecho, muchos especialistas consideran a Teodoro como el más importante muralista peruano, y se pueden ver dos emblemáticos murales suyos en las instalaciones del exhotel Libertador, en **Selva Alegre**. A la salida del museo, vale la pena aprovechar la cercanía del **Fundo El Fierro**, donde se exponen y venden piezas de artesanía popular. Además, la **plaza San Francisco** y la iglesia del mismo nombre, que integran el conjunto arquitectónico junto al museo, son el escenario que destaca el paisaje urbano de Arequipa.

Dirección: Plaza San Francisco 407, centro histórico.

Horarios: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 3:00 p.m.

facebook.com/museomunicipa



Museo Histórico Municipal Guillermo Zegarra Meneses © Marylin Vergel / PROMPERÚ

35
▼

AREQUIPA

Santiago Bullard, periodista y viajero, nos lleva por la ruta del sillar y la arquitectura arequipeña.

Cantera de Añashuayco © Miguel Mejía / PROMPERÚ

ASCENDENCIA VOLCÁNICA



El sillar: tres volcanes, canteras y conventos

El sillar, al que deben su color blanco algunas de las construcciones más emblemáticas de Arequipa, es un material que se obtiene de cortar una piedra ígnea (es decir, formada por la solidificación del magma de un volcán): la ignimbrita. Este mineral, resistente y poroso, ideal para construcciones con propiedades antisísmicas, está firmemente atado a la propia historia de esta ciudad, que no en vano descansa al pie de tres volcanes: el **Misti**, el **Chachani** y el **Pichu Pichu**.

EN LAS CANTERAS

La **ruta del sillar** es una ruta turística que inicia en el distrito de Cerro Colorado, a 14 kilómetros de la ciudad, y que recorre las **canteras de Añashuayco, Cortadores y Culebrillas**, para ver de cerca los trabajos con sillar. La última, además, cuenta con farallones cubiertos por pinturas rupestres.

EN LA CIUDAD

Catedral de Arequipa

Es la mayor construcción religiosa y monumental de la ciudad. Ha sido objeto de numerosas reconstrucciones, debido a los terremotos, pero el edificio actual domina el paisaje de la plaza de Armas desde el siglo XVII.

museocatedralarequipa.org.pe

Convento de San Francisco

Calle Zela 103

Vale la pena ingresar en la iglesia de este convento para admirar su coro de sillar. También son de este material los altos muros del edificio, que además cuenta con un museo dedicado al arte religioso.

Casa Tristán del Pozo

Calle San Francisco 115

Con sus altos techos abovedados y sus patios internos, esta casona del siglo XVIII es un gran exponente de la arquitectura colonial. Sobre todo, llama la atención la portada del edificio, en cuyo centro destaca la representación de un arbusto con cinco ramas.

fundacionbbva.pe/casonas-y-museos

Barrio de San Lázaro

Es el barrio más antiguo de Arequipa, situado a tan solo cuatro cuadras de la plaza de Armas. Sus casas de sillar bordean un laberinto de calles estrechas y callejones. Al centro, se encuentra la plaza Campo Redondo.



San Lázaro © Red Frame / PROMPERÚ

Alonso Cueto, escritor y miembro de la Academia Peruana de la Lengua, repasa la obra de su amigo y Nobel peruano en busca de referencias a su ciudad natal, Arequipa

VARGAS LLOSA DESDE LA RAÍZ

Paraderos en una ruta dedicada al Nobel peruano en su ciudad natal: Arequipa

Todas las historias que hoy pueblan y dan forma al universo de Mario Vargas Llosa (premio Nobel de Literatura 2010) tienen su origen en Arequipa. Sus novelas pueden transcurrir entre Piura y París, en las cantinas del centro de Lima o entre las comunidades nativas de Madre de Dios, pero todo en la vida de este escritor nos remite a las faldas del Misti, a la Ciudad Blanca. Y, más específicamente, al antiguo **bulevar Parra**, donde se encuentra la casa donde nació en 1936. Hoy, el edificio ha sido convertido en la **Casa Museo Mario Vargas Llosa**. Lo curioso de este museo es que cuenta con exposiciones virtuales: hologramas que reconstruyen diferentes momentos de la vida del escritor. Dos espacios que merecen una mención aparte en su interior son la reconstrucción de la habitación de su madre, donde Vargas Llosa vino al mundo en manos de *miss Pitcher*, la partera de la ciudad; y el salón que nos invita a imaginar el interior del burdel que sirvió de modelo al escritor cuando escribía su novela *La casa verde*, publicada en 1966.

A espaldas del museo se encuentra el **teatro Vargas Llosa**, un espacio que cuenta con tecnología de luces y sonido proveniente de Europa. La ruta continúa por la **biblioteca regional Mario Vargas Llosa**, que cuenta con importantes programas de lectura y educación, y al lado se encuentra la **biblioteca de Vargas Llosa**. Esta última está compuesta por los propios libros del escritor, donados a esta institución desde el año 2012, y cuenta con tres salas de lectura. Pero habría que agregar, todavía, un punto más en

esta ruta, aunque esta nos aleje un poco de la ciudad: el **Valle del Colca**, donde se encuentra el famoso cañón del mismo nombre, y al que Vargas Llosa dedicó un texto titulado *El valle de las maravillas* la década de 1980.



Biblioteca Mario Vargas Llosa
© Fernando López / PROMPERÚ

Casa Museo Mario Vargas Llosa

Dirección: Avenida Parra 101

Horarios: Lunes a viernes
de 8:30 a.m. a 2:30 p.m.

Biblioteca regional Mario Vargas Llosa

Dirección: Calle San Francisco 308

Horario: Lunes a sábado
de 8:30 a.m. a 8:30 p.m.

Facebook: Biblioteca regional Mario
Vargas Llosa



Casa Museo Mario Vargas Llosa
© Fernando López / PROMPERÚ

37

CUSCO

Una explicación del historiador de arte **Luis Eduardo Wuffarden**

BARROCO ANDINO

Cuatro iglesias para entender esta corriente artística en Cusco



Iglesia de Andahuaylillas © Víctor Manuel Chávez / PROMPERÚ

Durante los siglos XVII y XVIII, el arte barroco desarrollado en Cusco y su región comprendió un amplio conjunto de manifestaciones propias, claramente diferenciadas de sus pares europeas. Esta originalidad se puso en evidencia después del gran terremoto de 1650, que dejaría en ruinas la ciudad española. Ello obligaría a una reconstrucción total, asimilando rápidamente las retóricas formales barrocas que llegaban con inusitada fuerza desde el Viejo Mundo. Se produjo entonces un complejo proceso de selección y de adaptación, tanto con respecto a los materiales disponibles en los Andes como a las necesidades expresivas de la emergente sociedad colonial. Surgieron así **la catedral y el segundo templo de la Compañía de Jesús**, edificados desde sus cimientos por arquitectos que respondían a la incipiente tradición local, sentando las bases de una arquitectura singular. Este esplendor urbano alcanzó un primer momento de auge bajo el gobierno eclesiástico del obispo Manuel de Mollinedo y Angulo (1673-1699), prelado español cuyo incesante patrocinio expandió el nuevo estilo a lo largo de su extensa diócesis. Procedente de la corte de Madrid, Mollinedo conocía bien los usos políticos

de la imagen y los aplicó para afirmar su propia figura, exaltando al mismo tiempo las grandes devociones hispanas y la monarquía católica de los Austrias.

Sin embargo, esta última oleada cosmopolita lograría interactuar creativamente con los artífices locales y con las preferencias de una densa población indígena y mestiza que contribuyó, finalmente, a forjar sus propios cánones estéticos. Pronto fue reconocida la habilidad de artífices nativos como **Diego Quispe Tito** o **Juan Tomas Tuyru Túpac**, cuya fama convertiría prontamente al Cusco en el centro artístico más notable e influyente del virreinato. Otro factor determinante fue el denominado “renacimiento inca”, un movimiento cultural de grandes repercusiones que buscaba evocar el pasado imperial del Tahuantinsuyo en un contexto colonial. Así, junto con los géneros tradicionales de las bellas artes europeas, los nobles incas promovieron activamente la elaboración y el uso de querros, tapices o tupus de plata que apelaban a técnicas de origen prehispánico y eran desplegados, en clave barroca, como orgullosas señas de identidad dentro del mundo ceremonial de su tiempo.



Catedral de Cusco © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ

Iglesia de la Compañía de Jesús © Asociación Sempa



¿DÓNDE VER EL BARROCO ANDINO?

Aunque se trata de un recorrido por cuatro iglesias de los siglos XVII y XVIII, no es una propuesta exclusiva para devotos. El eje es el legado cultural que ofrece piezas de pintura y escultura excepcionales. El templo de la Compañía de Jesús -Cusco-, la capilla de la Virgen Purificada de Canincunca -Urcos-, San Juan Bautista -Huaru- y la iglesia de Andahuaylillas -conocida como la Capilla Sixtina de América por la belleza y detalle de sus bóvedas y naves interiores.

rutadelbarrocoandino.com

38

CUSCO

Dayanna Farfán vive en Cusco, es administradora de Igers Cusco y recorre la plaza ocho veces al día

ATARDECERES EN LA PLAZA

Y otras postales de Cusco para Instagram

Catedral de Cusco © Enrique Nordt / PROMPERÚ

Es el epicentro de cualquier viajero, sea la de plaza San Marcos en Venecia o el Zócalo en Ciudad de México o la plaza Mayor en Lima. Es la piedra de toque para cualquier referencia, es el punto de partida y encuentro para más recorridos y es el eje del dinamismo de toda ciudad. Cada plaza tiene sus particularidades y, usualmente, alberga los mejores negocios y edificios de la ciudad (como el cabildo, la catedral o la casa de los gobernadores). En el caso de Cusco, además, responde a un trazado español de diseñar ciudades (que en Lima es más evidente por los cuadrantes equidistantes), ejecutado durante la Colonia. El sincretismo es evidente por el emplazamiento de las construcciones durante ese periodo. Es decir, edificios modernos sobre bases incaicas. Incluso en la elección del centro, el mismo que funcionaba

durante los tiempos de los incas: desde allí partían los caminos hacia los cuatro suyos. Quizás lo más distintivo de la plaza de Armas de Cusco sea la presencia de dos iglesias, de dos órdenes distintas, compartiendo el mismo paisaje: la catedral y la iglesia de la Compañía de Jesús.



© Igers.Cusco

La primera, más allá de su arquitectura imponente, resguarda una particularidad pictórica al interior: *La última Cena* (1748), de Marcos Zapata. Un cuadro que mantiene los patrones de la Escuela Cusqueña y que escenifica aquella escena del cristianismo con un cuy sobre la mesa. La segunda, comenzó a construirse en 1576 sobre lo que fuera un templo inca, tiene uno de los altares mayores más sofisticados elaborados en madera y es una de las cuatros iglesias que conforman la ruta del barroco andino ([ver dato 37](#)). Para la comunidad Igers Cusco, los atardeceres en este espacio, cuando el cielo se vuelve más nítido en su paleta de colores, cuando se dibujan las siluetas de las montañas alrededor, y cuando aparecen sombras en las iglesias, son la mejor postal de un viaje a Cusco.

DE LOS WEMBLERS A JUANECO

Sonidos originales de la cumbia amazónica

Siempre habían estado ahí, produciendo *long plays* y discos con empresas nacionales como Infopesa, pero tuvieron una exposición internacional inesperada en el año 2007. Entonces se publicó un disco titulado **The Roots of Chicha**, bajo el sello de Barbés Records, con sede en Brooklyn. Esta producción recogió distintos sonidos y manifestaciones musicales de finales de la década de 1960 e inicios de la década de 1970 al interior del país. Sobre todo, la cumbia, que adaptaba ciertas territorialidades (e instrumentos) de acuerdo al origen (y osadía) de sus músicos: existía la del norte, la serrana y, por supuesto, la amazónica. De la mezcla de esos ritmos, exploraciones y armonías se encuentra la base de esa particular mezcla que los peruanos llamamos música chicha. Y también del encuentro de guitarristas, influenciados por la guaracha, el folklore, el rock y ciertos toques psicodélicos.



Grupo Pax © Infopesa



Los Mirlos © Infopesa

1 La danza del petrolero. De Los Wemblers de Iquitos

En 1968, en la capital de Loreto, Salomón Sánchez formó una banda que tocaría una versión con arreglos eléctricos de la música popular entonces: pandilla, carimbó y cumbia. Salomón alistó a sus cinco hijos y nombró a la banda Los Wemblers. Se había inspirado en las estaciones de radio en AM que lograba registrar desde Colombia, Brasil y Venezuela. Gracias a esa influencia, escribieron los dos primeros himnos del género: *Sonido Amazónico* y *La Danza del Petrolero*.

2 Vacilando con ayahuasca. De Juaneco y su combo

Cuatro años después, apareció José Wilindoro Cacicque Flores y se convirtió en la mítica voz de esta agrupación, fundada por Juan Wong y Noe Fachín. Subían a los escenarios con vestimenta y diseños que remitían a la estética y colores de la



El gran cacique © Infopesa

comunidades amazónicas. Dos de sus temas fueron incluidos en **The Roots of Chicha: Mujer Hilandera y Vacilando con Ayahuasca**.

3 De Grupo Pax de Iquitos

Parte de los recientes hallazgos que encuentran homenajes y tributos entre sonidos de las selvas de Perú y Brasil. Una de sus canciones, *Garota*, que forma parte de un álbum de 1985, fue incluida en la banda sonora de la serie de Netflix, *Green Frontier*.

4 La danza del lorito. De Los Mirlos

Eran de Moyobamba, en el departamento de San Martín, les decían "los charapas de oro" y su base estaba ubicada en Lima, pero la incluimos en esta lista porque se nutrieron totalmente de la influencia de Los Wemblers (incluso realizaron versiones de sus temas, acoplado el sonido de órganos eléctricos).

5 Mi morena rebelde. De Eusebio y su banjo

Eusebio Pérez Campojo sorprendió la escena musical al innovar con un instrumento que no se usaba, normalmente, para estos ritmos: el banjo. Además, fue importante la unión de talentos de Eusebio y de Enrique Delgado para fundar Los Destellos, un grupo de cumbia que lucía el virtuosismo de sus guitarristas.

40

IQUITOS

Un paseo de lujo por el Amazonas en los cruceros boutique.



ENCUENTROS CON LA NATURALEZA

Protagonizar expediciones por la selva sin renunciar al confort de un crucero de lujo no es una quimera. Puedes despertar con la vista de los paisajes exóticos de la Reserva Nacional Pacaya Samiria en widescreen en la comodidad de una habitación cinco estrellas.

En las aguas de la selva misteriosa navegan hoy cruceros boutique que se internan en los recovecos de los bosques. Muchos de ellos cuentan con propuestas sofisticadas de gastronomía, terrazas privadas, jacuzzis, guías personalizados con gran conocimiento de la vida natural y la oportunidad de visitar comunidades de la selva.

En sus bosques, cuando el cielo recién empieza a teñirse de naranja, las aves sobrevuelan su espesura. Es un concierto de trinos, una experiencia sensorial: los colores exóticos, los gorjeos hambrientos de los polluelos, la búsqueda de comida y de ramas para reforzar los nidos. El Amazonas es uno de los mejores destinos para la observación de aves -muchas de ellas endémicas-, y existen distintas opciones con este tipo de propuestas.

En Iquitos, a falta de carreteras está el Amazonas, el río más caudaloso del mundo.



Crucero Delfin © Janine Costa / PROMPERÚ

- **Aqua Expeditions**
www.aquaexpeditions.com
- **Delfín Amazon Cruises**
www.delfinamazoncruises.com

- **Jungle Experiences**
www.junglexperiences.com
- **Rivers & Forest Expeditions**
www.rfexpeditions.com

INGRESAR A LA SELVA EN TRES LODGES

1

amazonriverexpeditions.com

Heliconia Amazon River Lodge

Ubicado a 80 kilómetros desde Iquitos, casi una hora y media de navegación, en la Reserva Comunal de Yanamono, distrito de Indiana. Ofrece jornadas de *birdwatching*, expediciones de caza deportiva (de julio a diciembre) en el río y excursiones guiadas a la Reserva Nacional Allpahuayo Mishana.

2

manitiexpeditions.com

Irapay Luxury Resort

Luego de 30 minutos de navegación desde el puerto de Nanay se llega a este espacio, a orillas del río Momón, cerca del hogar de comunidades yaguas y boras. Ofrece visitas a una granja cercana de mariposas, Pilpintuwasi, y al orfanato de animales amazónicos.

3

amakperu.com/iquitos

Āmak Iquitos

Localizado a una hora del puerto de Nanay, en la confluencia de los ríos Yanayacu y Amazonas. Cuenta con cabañas que semejan la estética y forma de las malocas, así como espacios al aire libre para practicar yoga y otra zona en el río para hacer *stand up paddle*.

41

CUSCO

El periodista **Manolo Bonilla** nos lleva a experimentar nuevas actividades en las casonas coloniales de Cusco.

SOLO EN EL CUSCO

Jardines secretos, vistas de altura y cena con ópera

Balcones hotel Inkaterra La Casona Cusco © Inkaterra

Durante los últimos diez años, el paisaje de Cusco ha cambiado. Desde entonces, y solo en un lapso de cuatro años, se desarrollaron 41 proyectos hoteleros (de 3 a 5 estrellas), según un estudio de la Sociedad de Hoteles del Perú, que supuso más de tres mil habitaciones nuevas en todo el país. De esas, el 80% se repartió entre Lima y Cusco. Entonces aterrizaron cadenas hoteleras (se activaron los emprendimientos nacionales también) y extendieron su oferta turística para viajeros de todo tipo. Aquí no vamos a reseñar las bondades de sus habitaciones o las cartas especializadas de sus restaurantes, sino seleccionar cuáles son esas actividades que las hacen especiales para el patrimonio emocional de la ciudad.

1

El pionero

La Casona de Inkaterra fue el primer hotel *boutique* concebido en Cusco hacia el año 2008. Conserva el trazo original del palacio inca, cuando fue habitado por el español Diego de Almagro durante la Colonia, incluyendo el patio interior, y atesora algunas valiosas piezas de arte colonial. Por las tardes, para contemplar el atardecer sobre la plaza Nazarenas, habilitaron un área en los altos de la construcción, para degustar cócteles clásicos con un *twist* andino.



Comedor del hotel Monasterio © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ

2

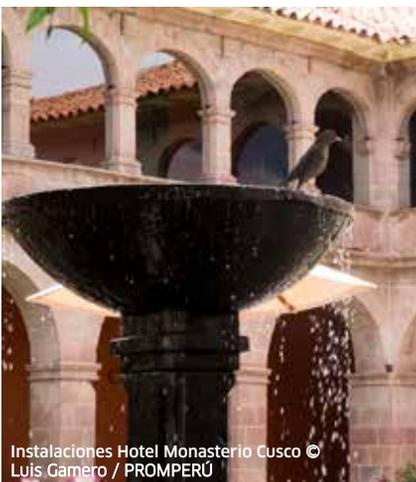
Ópera y *tea time* andino

La cadena Belmond, que también tiene hoteles en el Valle Sagrado, tiene dos espacios separados por metros, frente a la plazoleta Nazarenas. En el hotel Monasterio programan dos veces al mes una cena, con espectáculo de ópera incluido, en lo que fuera la antigua capilla del convento. Y en palacio Nazarenas existe la oferta, por las tardes, de tomar un *brunch* en las mesas dispuestas en su jardín secreto, donde cultivan y extraen las hierbas aromáticas para sus infusiones.

3

Picantería con historia

La bodega de la chola, en realidad, es una picantería que antologa preparaciones del recetario regional (**ver dato 46**). Está ubicada dentro del hotel Casa Cartagena, una propuesta que fusiona la decoración ecléctica sobre una casona colonial, de columnas de piedra. Este fue el escenario de ilustres visitas como las del poeta chileno Pablo Neruda o del guerrillero argentino Ernesto Guevara. Cuadros en las paredes atestiguan esos encuentros, cuando Cusco tenía ese magnetismo místico que cautivaba a viajeros latinoamericanos.



Instalaciones Hotel Monasterio Cusco © Luis Gamero / PROMPERÚ

42

CUSCO

La ruta de bares del
periodista gastronómico
Sergio Rebaza



Plaza de Armas © Víctor Manuel Chávez / PROMPERÚ

MOVIDA CUSQUEÑA

Cae la noche en la ciudad imperial

Cusco no descansa. La vorágine del turismo y la vida a plazos de los mochileros que llegan de todo el mundo la han convertido en una ciudad con una vida nocturna frenética. En sus empedradas y empinadas calles, uno puede encontrar bares que rinden culto a la bohemia y la cerveza, barras con propuestas gastronómicas de vanguardia, así como salones de baile para espabilar el espíritu. Ve con calma, que la altura no perdona.

1

Cholos Craft Beers Cusco

Ubicado en una antigua casona colonial, con un patio muy acogedor, este bar se ha convertido en uno de los predilectos para los amantes de las cervezas artesanales y los diálogos alturados. Etiquetas de varios orígenes se ofrecen junto a una selección de platos de bar. En el ingreso a la casona no evites el puesto de **Three Monkeys Coffee**, con los mejores granos cusqueños y de otros orígenes, cien por ciento peruanos, servidos por baristas galardonados.

+ Calle Palacio 110

facebook.com/CholosCraftBeersCusco

2

Museo del Pisco

Con dos locales en Lima, uno en Arequipa y uno en Cusco, este bar rinde homenaje a la bebida bandera del Perú: el pisco. Cuenta con decenas de marcas, una muy bien lograda carta de cócteles y un servicio en barra impecable. Su principal objetivo: educar y dar a conocer las bondades del pisco, a través de catas y degustaciones. No dejes de probar el capitán, un cóctel insignia de la coctelería peruana que mezcla en iguales dosis vermouth y pisco.

+ Calle Santa Catalina Ancha 398

museodelpisco.org

3

Nuevo Mundo Bar

Ubicado en un segundo piso con vista a la plaza de Armas, este bar es un templo de las cervezas artesanales. El ambiente es propicio para el baile, especialmente los viernes y sábados, cuando hay música en vivo. Eventualmente, se organizan talleres de elaboración de cerveza. Prueba la degustación, que incluye una selección de cervezas en porciones pequeñas, o anímate por un vaso de chicha de jora de barril, la ancestral cerveza andina, similar a una *sour ale*.

+ Portal Confituría 233-B

facebook.com/NuevoMundoBarCusco

4

Qespi Restaurante y Bar

Ubicado en el hotel El Convento de la cadena Marriott, pero abierto a todo el público. Cuenta con una carta de cocina peruana, puesta al día en un ambiente relajado y casual. Prueba su tartar de alpaca con una cerveza al lado.

+ Calle Ruinas 432

facebook.com/Qespi

43

TRUJILLO

La gestora cultural **Adriana Doig** comparte algunos proyectos vinculados al patrimonio de Trujillo

Palacio Iturregui © Alex Bryce / PROMPERÚ



Interior del Palacio Iturregui © Alex Bryce / PROMPERÚ

CASAS TOMADAS

Algunas de las casonas coloniales más icónicas del centro de Trujillo

Lo ideal es abandonar la **plaza de Armas** por el jirón Francisco Pizarro, una calle peatonal, y andar una cuadra hasta llegar a la **Casa de la Emancipación**. Se llama así porque en ella se proclamó la Independencia del Perú en 1820, siete meses antes de que se hiciera lo mismo en Lima, y hoy es la sede de un centro cultural, con una sección dedicada a la obra del poeta peruano **César Vallejo**. La casa ofrece una idea de cómo se vivía en la época. Por ejemplo, si se compara el amplio primer patio, diseñado para recibir carruajes, con el pequeño patio interior, que es más bien como un jardín en el que se preservan las mismas plantas que se cultivaban en la época. Siguiendo por la peatonal, uno puede detenerse a media cuadra, en la esquina, para admirar el Club Central, que alguna vez fue el **Palacio Iturregui**. Su fachada es uno de los mejores ejemplos del clásico estilo colonial, con sus opulentos ventanales de fierro forjado y pintada con colores que buscan contrastar con la aridez de la región. Desde aquí, lo ideal es ir por el jirón Junín hasta

Independencia y allí, en la esquina, hacer una parada en **Museo Café Bar** para tomar una copa de guindón (licor macerado con guindas).

El jirón Independencia lleva de vuelta a la plaza, donde todavía se pueden admirar algunos **balcones coloniales** mirando hacia la calle. Este camino, además, pasa frente a la parroquia El Sagrario y luego, bordea la **Basílica Catedral de Trujillo**. De vuelta en la plaza, uno puede acercarse a admirar la maravillosa **Casona Orbegoso**, que alguna vez fue sede de grandes eventos culturales. Para finalizar la ruta, lo mejor es volver a tomar el jirón Pizarro y recorrerlo hasta el final, donde se encuentra la **Plazuela del Recreo**, que siglos atrás fue el punto al que se dirigían los habitantes de la ciudad para recoger su ración de agua. Aquí, uno puede sentarse a despidir la jornada en una banca, bajo alguno de los antiguos ficus que se alzan allí, y admirar la pileta que alguna vez ocupó el centro de la plaza de Armas, y que también es de origen colonial.



Palacio Iturregui © César Vallejos / PROMPERÚ

La campeona nacional de marinera **Sofía Dávila** y sus recomendaciones en la ciudad donde aprendió a bailar

PAÑUELOS BLANCOS

La marinera, en el Perú, es tan variada como puede llegar a serlo el territorio: desde Piura hasta Ayacucho y desde Lima hasta Puno.

La música y el baile nunca son exactamente los mismos. Pero en Trujillo la marinera es siempre la norteña: una danza en la que el hombre corteja a la mujer, mientras esta lo elude refugiándose en la provocación, el coqueteo y cierto aire de misterio.

Existen muchas versiones de la historia de este género musical, pero casi todas ellas concuerdan en que es el resultado de un

mestizaje cultural, con participación de elementos españoles, indígenas y africanos. Entre estos últimos se cuentan el uso de instrumentos de percusión como el cajón y el aporte de danzas como la zamacueca.

En este baile, la mujer luce vestidos tradicionales, herederos de la moda del siglo XIX, pero siempre baila descalza. El hombre, por su lado, suele vestir de chalán, con poncho y sombrero, y zapateando al ritmo del contrapunto. Ambos llevan un pañuelo blanco en la mano.

Hoy, existen muchas escuelas y academias, en las que se perpetúa la tradición, como las academias **Todas las Sangres**, **Trujillo Tradición** y **Sangre Norteña**, o en bailarines que se dedican a la enseñanza particular. Sin embargo, los concursos siguen siendo los principales espacios en los que se exhibe esta danza, empezando por el nacional (que se realiza, todos los años, a finales de enero), y al que se suman los festivales y eventos del 7 de octubre, declarado Día Nacional de la Marinera.

Fuentes: una breve historia del Caballo Peruano de Paso, escrito por el químico y aficionado **Mirko Costa**.
 Mar y olas: rito y deporte, del historiador **Enrique Amayo Zevallos**, que trata de los orígenes del caballito de totora.

CABALLOS DE TIERRA Y MAR

Tradición y cultura de los caballos peruanos de paso y de totora

La historia del **Caballo Peruano de Paso** tiene más de 500 años de antigüedad. En tiempos de la Colonia, los españoles trajeron a los llamados caballos del país, resultado del cruce de caballos castellanos y andaluces. De los primeros heredaron la fuerza y la resistencia; de los segundos, la agilidad y la compostura. Características que, sumadas, los convertían en los animales ideales para transportarse por la dura geografía del Perú, rica en desiertos y cadenas montañosas. Con el tiempo, la necesidad de adaptarse a estos terrenos y la cría selectiva dieron forma al andar inconfundible del caballo peruano de paso: un movimiento arrogante, de zancadas poderosas, pero que ofrece al jinete un centro de gravedad firme y el

máximo de comodidad. Hoy, estos caballos son protagonistas de coplas populares y vales criollos, y su tradición tiene profundas raíces en Trujillo y alrededores. Para apreciarlos puedes asistir a **Casa Campo Alcor** que presenta shows diarios. También, el restaurante **El Rincón de Vallejo** tiene la concesión del local de la **Asociación de Criadores y Propietarios de Caballos Peruanos de Paso de Trujillo**, donde brindan, solo los fines de semana, el espectáculo del caballo peruano de paso, así como del baile tradicional de la región: la marinera norteña. Y, precisamente, en Trujillo existe otro tipo de *caballo* que ejerce igual fascinación por locales y viajeros. Se trata de uno que anda sobre el mar: el **caballito de totora**. Hoy convertido en uno de los emblemas de la ciudad, es una de las embarcaciones más antiguas de las que se tiene registro en el Perú. Hoy son tejidas a mano con las fibras de la totora conservando la manera ancestral, pues su historia se remonta hasta hace unos 3500 años. Aquel patrimonio fue heredado





Caballito de totora en Huanchaco © Daniel Silva / PROMPERÚ

por los pescadores de la cultura Moche, quienes dieron a esta balsa el nombre de *tup*. Incluso existen indicios de que una primera versión de los caballitos de totora podría haber sido utilizada en Áspero, un pequeño puerto pesquero que existió en la costa central del país, y que fue contemporáneo de algunas de las civilizaciones más antiguas del continente, hace unos cinco mil años. Pero la tradición continúa: en pleno siglo XXI, todavía hay algunos pescadores trujillanos que remontan las olas, sentados como *jinetes* en sus caballitos de totora, sobre todo en las primeras horas de la mañana y al final de la tarde. Para ver estas embarcaciones, lo mejor es dirigirse al balneario de **Huanchaco**, al norte de la ciudad.



Marinera con Caballo Peruano de Paso © Fernando Criollo / PROMPERÚ

46

CUSCO

Selección picantera de la socióloga y chef **Isabel Álvarez**

DELICIAS EN EL IMPERIO

Maneras cercanas para conocer el fogón cusqueño

Alejadas de las propuestas novoandinas, en las picanterías del Cusco, a veces escondidas en sus calles laterales o dentro de patios coloniales, se come tradición. Es decir, sus sabores se encuentran con la abundancia, con las ollas de barro y las cocciones lentas, con las técnicas y recetas de recetarios pasados. Hubo un tiempo en que existieron más de doscientas en Cusco. Por ello, en noviembre de 2016, se organizaron trece picanterías para formar la Sociedad Picantera del Cusco, del mismo modo que funcionó en Arequipa (**ver dato 21**). Su logo es una chomba, un cántaro típico donde se fermenta la chicha de jora.



Adobo cusqueño © Alfonso Zavala / PROMPERÚ

1

La Yoli

La especialidad es el adobo cusqueño, un guiso hecho con ají panca frito de cerdo y chicha de jora.

Calle Teatro 352

2

Quinta Eulalia

Abierta desde 1941, es un buen lugar para probar la sopa chairi (lleva carne de cordero y res, habas, olluco, trigo y hierbabuena) o el cuy chactado (cocción entre dos piedras).

Calle Choqechaka 384

3

Quinta Waly

Fundada en 1976 por Gualberta Ramos. Imperdible el capchi de setas (guiso con habas, hongos, papa y leche) y el estofado de rabo de toro.

Avenida Alta 506

4

La Chomba

Creada en 1971 por Manuela Ochoa. Es reconocida por su legendario chicharrón (cerdo frito), que sugiere maridad con un vaso de frutillada, una especie de cerveza de maíz con sabor a fresa. Las herederas de la dueña ahora también dirigen otra picantería, Las Manuelitas, en la misma calle.

Avenida Tulumayo 339

ANDE Y RELIGIÓN



Qoyllurit'i © Karina Mendoza

Celebraciones con algo más que historia

La peregrinación al santuario del **Señor de Qoyllurit'i** comienza 58 días después de la celebración del Domingo de la Pascua de Resurrección, entre mayo y junio, cuando cerca de 90 mil personas provenientes de diferentes partes del Perú, se reúnen en el pueblo de Mahuayani, a 130 kilómetros de Cusco, para dirigirse hacia el santuario ubicado en la hondonada del nevado Sinak'ara (a 4600 m.s.n.m.). Puede parecer una peregrinación católica, debido a la presencia de iglesias y cruces, sin embargo, abarca varias expresiones culturales y religiosas. Es uno de los más claros ejemplos de sincretismo en nuestro país.

Una celebración católica

Uno de los momentos más importantes es el traslado de las cruces de madera hasta la cima del nevado. Además de la procesión de las 24 horas, en la que los peregrinos llevan las imágenes de la Virgen Dolorosa y del Señor de Tayancani. Tras la procesión,

un sacerdote los acompaña en Intilloqsiña, donde celebran la salida de los primeros rayos del sol, para luego celebrar una misa ante miles de personas que se congregan en la pequeña iglesia del pueblo de Tayancani. Este ritual es asociado por los peregrinos con la fertilidad de la tierra y la adoración a los *apus* (montañas), y se realiza en el centro de la zona de influencia del dios andino más importante de la región, el *apus* Ausangate.

Algo de aimara

Durante los días centrales de Qoyllurit'i, se organiza el mercado de las alasitas, también conocido como mercado de las ilusiones, inspirado en una feria tradicional de La Paz y Puno. La palabra alasitas significa 'cómprame' en aimara. Aquí puedes adquirir objetos miniatura: autos, edificios o televisores de todos los modelos y colores.

Otras celebraciones

Cada primero de enero, los *varayocs* (alcaldes) y regidores de las comunidades de Ollantaytambo asumen sus cargos en medio de un ambiente de fiesta, comida y danza. Le llaman **Sinkuy**. También en enero, pero en la zona de Yanaoca, a cuatro horas de Cusco, se escenifica una suerte de ritual de combate ancestral entre dos comunidades. Es el **Chiaraje**. En Ollantaytambo hay espacio para la religión y la teatralidad: la festividad del **Señor de Choquekillka** (durante las dos últimas semanas de mayo) es considerada fiesta patronal en el pueblo y ha sido

declarada Patrimonio Cultural de la Nación; y el **Ollantay Raymi** (29 de junio), la puesta en escena del drama Ollantay, que cuenta la rebelión del general inca contra el imperio de Pachacútec.

Estas son solo algunas festividades en las que se mezclan raíces incaicas y católicas: el **Inti Raymi** (24 de junio de cada año) como la puesta en escena de un homenaje inca durante el solsticio de invierno; la **Fiesta de las Cruces**, cada 6 de enero y la festividad de la **Virgen del Carmen en Paucartambo** (15 al 18 de julio).



Qoyllurit'i © Karina Mendoza



¿A QUÉ SUENA UNA CIUDAD?

Paisajes sonoros de la Lima tradicional

Los barrios de Lima han servido de escenario para muchas tradiciones musicales, desde marineras y vales hasta ritmos afroperuanos. Sonidos que, a menudo, se daban encuentro en las casas de compositores y músicos, y otras veces en callejones y cantinas. Aquí, tres distritos en los que todavía hace eco la música tradicional de la ciudad.

1

Rímac

Este distrito fue una de las cunas del vals criollo y la jarana. Durante años, la **Alameda de los Descalzos** fue un punto de reunión para compositores, músicos y cantantes. En el verano se celebraban verbenas y bailes populares, a los que asistían compositores como el dúo Montes y Manrique, Felipe Pinglo o Alejandro Ayarza, mejor conocido como 'Karamanduka'. No muy lejos de allí, en lo que hoy es la avenida Francisco Pizarro, se encontraba el barrio de Malambo, donde había una importante presencia afroperuana

y de su música. Aquí también vivían los hermanos Ascues, grandes intérpretes de música criolla, así como Braulio Sancho Dávila, quien era hermano de Bartola Sancho Dávila, reina de la marinera limeña, que bailaba a menudo en la Pampa de Amancaes. Así recuerda al Rímac el compositor Luciano Huambachano en su canción *Barrio bajopontino*: "Viejo barrio de vergel, / de poetas y cantores, / de pintores al pastel / y de guapos bebedores".

2

Breña

Hoy, algunos de los mayores exponentes de la música tradicional limeña siguen encontrándose en el distrito de Breña. Aquí todavía existen peñas tradicionales y centros musicales que son verdaderos santuarios de los ritmos populares y de la memoria. Uno de estos lugares es **La Catedral del Criollismo** (jirón Pariacoto 1107), ubicado en la casa del guitarrista Wendor Salgado, y donde se

arma la jarana todos los viernes. Luego está la **Casa Musical Breña** (jirón Olmedo 452), un espacio que abrió sus puertas hace más de cuarenta años.

3

Barranco

Las tradiciones forman parte de su propio paisaje. Allí está el **Puente de los Suspiros**, que sirvió de inspiración a la compositora Chabuca Granda, al punto de que esta le dedicó una de sus canciones más famosas: "Es mi puente un poeta que me espera / con su quieta madera cada tarde, / y suspira y suspiro, me recibe y le dejo / solo sobre su herida, su quebrada". Ella paseaba por sus calles a diario y soñaba con tener una casa desde donde pudiera mirar hacia el puente. En Barranco hubo una gran influencia de la música afroperuana, que llegaba sobre todo desde Chorrillos, y que todavía se hace notar en algunas de sus peñas más tradicionales: **Don Porfirio** (jirón Manuel Segura 115) o **La Oficina** (calle Enrique Barrón 441).

49

LIMA

De la mano del cocinero **Israel Laura**, conductor del programa Con Sabor a Perú.



Puesto del mercado de Surquillo © Enrique Castro-Mendivil / PROMPERÚ

HACER EL MERCADO

Mercados tradicionales y espontáneos, para comprender la despensa peruana de alimentos

1

Bioferia de Miraflores

La tendencia por buscar productos orgánicos empezó en la bioferia de Miraflores en 1998, al lado del parque Reducto. Ahí se encuentran desde tomates silvestres, hasta quinua, quesos artesanales de La Cabrita y café de la selva central del país. Ese ejemplo fue replicado en otros espacios en La Molina, Barranco y Surquillo.

2

Agroferias campesinas Cuadra 32 de Brasil, Magdalena

Desde hace seis años, cada domingo se reúnen más de sesenta productores de las distintas regiones del país. Su oferta se concentra sobre todo en la promoción de un producto endémico de cada lugar. Por ejemplo, los plátanos de Mala, las aceitunas de Tacna, la castaña amazónica de la selva de Madre de Dios y el aguaymanto de Huánuco.

3

Mercado 1 Cuadra 53 de Paseo de la República Surquillo

Aquí se pueden encontrar productos empleados en restaurantes de alta cocina (como la cecina de cerdo o las diminutas flores para decorar platos) e insumos frescos, provenientes de todos los rincones del país: desde las hojas de bijao de Tarapoto, que se emplean en los juanes y la patarashca, hasta frutas exóticas de la selva como la pitahaya o el camu camu ([ver dato 23](#)). La gente también acude al mercado para tomar desayuno (jugo y sándwiches) o puede preferir uno marino en El cevichano (puesto 191), que vende pescado, pero también prepara cebiche fresco. En la bioferia de Surquillo, abierta desde el 2012, justo afuera del mercado del mismo distrito, se pueden hallar productos artesanales como miel y yogur natural de Vacas Felices, además de vegetales orgánicos.



Mercado de Surquillo © Enrique Castro-Mendivil / PROMPERÚ

50

LIMA

Un paseo por Lima y sus eventos de arte, literatura y cine con **Santiago Bullard**.

1

Artes

Abril es un mes dedicado a las artes, con dos grandes ferias en la capital. Durante el 2019, ambas celebraron su séptima edición. La primera de ellas fue **Art Lima**, que este año rindió homenaje a los artistas peruanos Gloria Gómez-Sánchez (1921-2007) y Joaquín López Antay (1897-1981). También destacaron el lanzamiento de la marca Ayacucho y la presencia de seis galerías peruanas (80m2, Crisis, Galería del Paseo, Ginsberg, Impakto y Revólver) y dos extranjeras (la madrileña Espacio Valverde y Henrique Faria, de Buenos Aires) que participaron este año en ARCOmadrid. Además, tuvo lugar la feria **Perú Arte Contemporáneo** (PARC), entre cuyos fundadores se cuenta el gestor cultural argentino Diego Costa Peuser (creador de la Semana del Arte de Buenos Aires, la feria Buenos Aires Photo y de la revista *Arte al Día*), en la Casa Prado en Miraflores. En ese mismo espacio, en agosto, se celebró una edición más de **Lima Photo**, un evento que congrega los mejores exponentes de fotografía de la región, organizado por el Museo FoLa (Fototeca Latinoamericana), con sede en Buenos Aires y creado por Gastón Deleau, y el Centro de la Imagen en Lima.

FERIAS Y FESTIVALES EN LA CIUDAD



2

Literatura

En la capital, el evento principal es la Feria Internacional del Libro de Lima (**FIL Lima**), cuyo alcance e importancia crecen con cada nueva edición (en 2018, convocó a más de medio millón de asistentes). La del 2019, a diferencia de las anteriores, no tuvo un país invitado, sino al universo creado por el escritor y premio Nobel peruano, Mario Vargas Llosa (**ver dato 36**). Entre los más de ochenta autores invitados al evento, destacó el premio Nobel de Literatura 2008, Jean-Marie Gustave Le Clézio, la nicaragüense Gioconda Belli y la española Elena Guichot.

3

Cine

El **Festival de Cine de Lima**, con sus más de veinte ediciones, se ha convertido en un importante muestrario del cine contemporáneo, tanto de ficción como documental, del Perú y de diversas partes del mundo. Entre las películas premiadas en este festival, a lo largo del tiempo, se cuentan *Pantaleón y las visitadoras* (del peruano Francisco Lombardi), en el año 2000, la argentina *Nueve reinas* en 2001 o la colombiana *El abrazo de la serpiente* en 2015. Otro evento que reúne a los amantes del cine en la ciudad es el **Festival Al Este**, que celebra su décima edición. Es una ocasión ideal para mantenerse al día con la producción cinematográfica de los países de Europa del Este, aunque también entran en competencia cintas nacionales y sudamericanas. Entre los principales expositores de este año, podemos mencionar al cineasta francés F. J. Ossang, el líder de *Killing Joke*, Jaz Coleman, el actor y músico Henry Rollins y el director esloveno Igor Zupe.

Feria Internacional del Libro de Lima © Marylin Vergell / PROMPERÚ



Paola Miglio

Periodista gastronómica, coeditora del libro *Perú, el gusto es nuestro*

COMA Y PUNTO

Platos esenciales para entender la cocina de un país

Lima está llena de sabores de antaño, de calle, de casa. En el momento más inesperado, algún fragante guiso de olla o una parrilla callejera te hará descubrir un rincón que no conoces. Esos sabores se entrelazan en recetarios de vianderas y amas de casa que se tejieron, inteligentes, con el paso del tiempo. Hoy te dejamos seis platos emblemáticos que, si pasas por la capital, no debes dejar de probar.

1— Cebiche

Indispensable. Con o sin sol, el cebiche es una de las preparaciones más emblemáticas de la ciudad. Su recorrido por el mundo ha sido tal, que hoy está en las cartas de restaurantes de listas y con estrella. Para prepararlo solo hacen faltar ingredientes frescos y buena mano con el balance. El de Lima se sirve con maíz o choclo sancochado, rodajas de camote y canchita serrana. A veces lo acompaña chicharrón de calamar o de pota (calamar gigante). Ojo, que la redondela colorada que adorna la cima del plato no es tomate, es rocoto o ají limo y pican fieros.



2— Causa limeña

Otro plato frío, y como el escabeche, con su versión limeña: un puré de papa amarilla que se amasa con limón y pasta de ají amarillo, y se rellena como si fuese un pastel, con pollo o atún y mayonesa. Esas son las versiones más caseras, aunque en los menús de hoy se pueden encontrar de pulpa de cangrejo, langostinos, camarones y de lo que la imaginación aguante. Se acompaña con huevo duro, palta y aceituna negra.

1. Cebiche de pescado © José Cáceres / PROMPERÚ

2. Anticuchos © Sandro Aguilar / PROMPERÚ

3. Picarones © Karina Mendoza / PROMPERÚ

4. Arroz con pollo © Leslie Searles / PROMPERÚ

3— Anticuchos

Una suerte de brochetas atravesadas por láminas de corazón de vaca. Estas pueden ser delgadas y ligeras o gruesas y contundentes, y se maceran aproximadamente por tres horas en pimienta, comino, ajo, vinagre y ají panca. Luego, a las brasas, para servirse con papas doradas y salsa de ají o de rocoto. El secreto es comerlos ni bien queden listos.



4— Picarones

Una especie de buñuelos fritos, pero elaborados con harina de zapallo, camote y un toque de anís. Los peroles con aceite hirviendo los reciben animosos para brindarles esa piel crocante que luego se aplasta con los dedos en una miel de chancaca perfumada con higos. Y así, el paraíso limeño está en la calle, en esas vianderas de esquina que arrancan a las cinco con sus brasas para regalarnos el dulce bocado del día.



5— Escabeche

Es una forma de preservar pescados o aves en vinagre, hojas de laurel y especias. En Lima, se hace de pescado. Y en las buenas épocas, de bonito frito. El proceso toma tiempo, el escabeche debe dormir una noche, para despertar bien frío y con carácter. Como decía la cocinera y doña Josie Sison Porras de la Guerra en *El Perú y sus manjares*, finalmente “se arma todo bien en una fuente de porcelana, se le adorna con queso fresco en barritas, aceitunas de botija, huevos duros cortados en cuatro, camotes cocidos y pelados, cortados en rajadas. Alrededor, se adorna con lechuga fresca”.

6— Arroces

Lima goza con los arroces y los hace suyos. Desde aquel clásico arroz con pollo que se prepara en casa un día cualquiera, pasando por el arroz tapado con huevo y plátano frito, hasta elaborados arroces con chanco o mariscos. Una generosidad bien graneada, que además acompaña guisos de olla y se convierte en el pretexto perfecto para no desperdiciar ni una gota de salsa.





www.peru.travel

Síguenos en:

 Visit Peru
 Peru

 VisitPeru
 @VisitPeru

 Perú
 VisitPeru