

# Perú Noramazónico

Tumbes

Piura

Chiclayo

Trujillo

Huaraz

Cajamarca

Chachapoyas

Tarapoto

Iquitos



# Complejo arqueológico de Kuélap

Amazonas







**Camino hacia la Laguna Azul, Tarapoto**  
© Gihan Tubbeh / PROMPERÚ

## PERÚ NORAMAZÓNICO



### 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](http://www.promperu.gob.pe)

© PROMPERÚ. Todos los derechos reservados.  
Distribución gratuita.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2019-18070

**Imprenta:**  
Lance Gráfico S.A.C. (calle Mama Ocllo 1923, Lince)

**Edición general:**  
Manolo Bonilla

**Diseño:**  
Vera Lucía Jiménez

**Redactores:**  
Santiago Bullard, Gloria Ziegler, Claudia Sofía Von, Jack Lo y Manuel Bonilla

**Corrección:**  
Juan Manuel Gauger

### **Producción general:**

Subdirección de Turismo Receptivo y Departamento de Producción Gráfica y Audiovisual de la Subdirección de Producción de PROMPERÚ

### **Agradecimientos:**

Francesca Ferreyros, Matías Cillóniz, Héctor Solís, Belén Alcorta, Natalia Haro, Ruth Shady, Christian Bendayán, Lluís Dalmau, Cindy Reátegui, Iván Murrugarra, Richard Hidalgo, Diego Cortéz, Pacífico Adventures, Conservamos por Naturaleza, Sociedad Peruana de Derecho Ambiental, GoctaLab, Perú Tres Nortes, Pumarinri Lodge,

Natural Restaurante Amazónico, Magia Piura, Goyo Barragán, Natalia Pinheiro, Marlon del Aguila, Dana Bonilla, Orlando Canessa, Mil Restaurante y Gustavo Vivanco y Diego Cortéz.

---

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

# Perú Noramazónico



## ITINERARIOS SUGERIDOS

### RUTA 1

Lima - Caral - Chauín - Trujillo - Chiclayo - Chachapoyas - Lima

**Tiempo sugerido:** 14 días / 13 noches

### RUTA 2

Lima - Tarapoto - Moyobamba - Chachapoyas - Cajamarca - Chiclayo - Trujillo - Lima

**Tiempo sugerido:** 11 días / 10 noches

### RUTA 3

Lima - Talara - Máncora - Tumbes - Lima

**Tiempo sugerido:** 04 días / 03 noches

### RUTA 4

Lima - Iquitos - Lima

**Tiempo sugerido:** 04 días / 03 noches

El norte no es solo costa, cebiche y olas que retan a surfistas de todo el mundo. La selva tampoco es una sola secuencia de ríos sinuosos en medio de bosques frondosos, delicia para aventureros y birdwatchers.

El Perú noramazónico también tiene historias que viven en las huellas precolombinas de sus civilizaciones, en sus calles, en la cultura de sus cocinas y en sus paisajes naturales; de contrastes, de sorpresas, de furioso magnetismo.

# Contenidos

- 6–10 **TUMBES – IQUITOS INFORME** Una chef mexicana descubre Tumbes y un cocinero escocés aterriza en Iquitos gracias al 50 Best Explores.
- 11 **CHICLAYO COLUMNA** Héctor Solís, el cocinero que conjuró la sazón del norte, repasa la geografía del sabor de la ciudad donde nació.
- 12–15 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD DOSSIER** Imágenes, postales y la historia detrás de una foto, que tienen un único protagonista: el mar.
- 16–19 **LAMBAYEQUE – LA LIBERTAD – AMAZONAS GUÍA** ¿Qué tienen en común la Dama de Cao, el complejo de Sipán y Kuélap en Chachapoyas?
- 20–23 **ÁNCASH – LIMA INFORME** La influencia de dos (tempranas) cunas civilizatorias en el país: Chavín y Caral.
- 24-26 **CAJAMARCA INFORME** Donde se encuentran los episodios históricos, los emprendimientos sostenibles y el paisaje natural.
- 27-33 **IQUITOS CRÓNICA** Un crucero de lujo atravesando los sinuosos ríos de la capital de Loreto.
- 34-35 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD INFOGRAFÍA** Mapa ilustrado con las mejores olas para surfistas en la costa peruana.
- 36-39 **CHACHAPOYAS CRÓNICA** Una catarata impresionante y la cercanía a Kuélap convierten a Cocachimba en un destino irresistible.
- 40-43 **SAN MARTÍN GUÍA** Tarapoto, Chazuta y San Roque de Cumbaza son ciudades dinámicas, gastronómicas, sostenibles y atractivas.
- 44-47 **PIURA – SAN MARTÍN INFORME** El cacao nativo es un fruto tan versátil que adquiere perfiles distintos de acuerdo al suelo.
- 48-51 **AMAZONAS - CAJAMARCA - SAN MARTÍN GUÍA** Siete áreas de conservación privada son el refugio y tesoro natural de la región.
- 52-56 **ÁNCASH – SAN MARTÍN DOSSIER** Dos ecosistemas: primero, alturas, nevados y lagunas. Luego, bosques, montaña y neblina.



págs. 6–10



págs. 6–10



págs. 44-47



págs. 40-43



págs 27-33



págs. 36-39



págs. 34-35



págs. 12-15

# Una chef mexicana descubre Tumbes y un cocinero escocés aterriza en Iquitos

## INFORME

Por Claudia Sofía Von  
Comunicadora culinaria



La escena empieza así: una piscina antigua y tres cocineros. La primera formó parte, alguna vez, del Cabo Blanco Fishing Club, aquel paraíso de pesca frecuentado por Ernest Hemingway, John Wayne y Marilyn Monroe. Los otros protagonistas conversan sobre la riqueza y el presente del mar peruano, sobre nuestra gastronomía, su tradición y su sostenibilidad. Sentados sobre lo que fue aquella piscina, miramos la puesta de sol, inmersos en el sonido de nuestras salvajes olas.

El pasadito es un plato típico de Piura. Se emplea mero, pescado de profundidad y de carne blanca, endémico de la costa norte. Para su preparación, apenas se pasa por agua y se sazona con un poco de sal. Es una máxima minimalista que también practica Omar Ríos, cocinero de Máncora, que recibe a los exploradores en “Lo de Florita”, casa de Flora Calderón, donde sirven algunos de los mejores cebiches, sudados y guisos de la región. Aquí, junto a José del Castillo, chef y dueño de Isolina (puesto 13 en los 50 Best Latinoamérica), y a Francesca Ferreyros, a cargo de la cocina en IK tras seis años en Tailandia junto al chef indio Gaggan Anand, aprenden de parihuelas, sudados y langostas. Florita, dicen, es la única que hace el sudado con langosta, cocida en su propia chicha de jora, una ancestral bebida fermentada hecha con maíz.

En el centro de la tradición, hay lugar para la innovación. Por ejemplo, Omar se animó a preparar su atún añejo: el pescado se cocina a la parrilla y se cubre con una salsa de algarrobina y miel de abeja. Así es la cocina peruana: una expresión siempre viva.

La propuesta central de 50 Best Explores, una de las experiencias más creativas de la marca The World’s 50 Best Restaurants, es la de dar mayor profundidad al conocimiento de los mercados culinarios que lideran la gastronomía en el mundo. “50 Best Explores Perú es el segundo capítulo de una serie iniciada en Tailandia hace dos años con la visita de los chefs Joan Roca de El Celler de Can Roca, Peter Gilmore de Quay y Ashley Palmer-Watts de Dinner by Heston Blumenthal a la zona de Chiang Mai”, dice Laura Price, vocera y editora adjunta de la organización. Como experiencia busca conectar a chefs internacionales y locales con todo aquello que realmente compone un plato: el territorio, el producto y la cultura. Busca, además, exponer la problemática de la sostenibilidad desde la gastronomía.



1.

Perú es un paraíso tropical, tan tropical como Indonesia, con recursos sobre la tierra, en los ríos y bajo el mar. Los peruanos descubrimos nuestra propia diversidad y buscamos compartirla con los demás, más allá de fronteras. 50 Best Explores, una de las experiencias más creativas de la marca The World's 50 Best Restaurants, más que un viaje, fue una invitación a explorar Tumbes e Iquitos de una manera distinta: comiendo cultura.



El Perú posee una despensa diversa que los chefs reflejan en creativas preparaciones en Lima, reconocida como la capital gastronómica de Latinoamérica, y en otros lugares dentro y fuera del país. Por ejemplo, Daniela Soto-Innes, chef y socia de Cosme en Nueva York (puesto 25 en la afamada lista) e invitada a formar parte del 50 Best Explores, dice: “Si tienen los mejores restaurantes es por una razón: el producto que tienen es único. Llegan a ir al medio de la selva a buscar un insumo específico. ¡Es una locura genial!”.

#### **Mar de fauna**

Nos despierta el chapuzón de una ballena jorobada. De las 84 especies conocidas de ballenas, 32 llegan a las costas de nuestro país. La ballena azul, el ser vivo más grande del planeta, también aparece con frecuencia, pero queremos ver el salto sobre el agua de las ballenas jorobadas, que pueden alcanzar los dieciséis metros de largo.

Entender el mar como una extensión de la tierra y no solo como una despensa para nuestro consumo es vital para la sostenibilidad. “El mar peruano es uno de los más fértiles del mundo; aún estamos a tiempo de conservarlo si logramos cambiar la brújula”, dice el biólogo marino Sebastián Silva, quien organiza viajes de avistamiento de ballenas y promueve acti-

**1. Sin fronteras.** Los chefs Jock Zonfrillo, Diego Muñoz, James Lowe y Matías Cillóniz en el restaurante Amaz de Pedro Miguel Schiaffino, luego del viaje de exploración a Iquitos.

vidades alternativas a la pesca. El ecoturismo de observación de especies, submarinismo y pesca recreativa está en crecimiento, alineado con la protección de la biodiversidad.

Al tercer día, nos dirigimos hacia los manglares, la última frontera natural antes de llegar al Ecuador. Allí, el océano y el río se unen: 80% de agua salada y 20% de agua dulce.

Ese equilibrio también está presente en la afamada y preciada concha negra, una especie que debe ser protegida y que forma parte de la tradición culinaria del Perú.

### Selva primera

Aguaymanto, aguaje, arándano, arazá, camu camu, carambola, cocona, chirimoya. La oferta de frutas en Lima es divertida, pero queda como un libro de bolsillo frente a la enciclopedia que supone la selva. Si el 70% de la pesca que llega a Lima viene del norte, el 70% de las variedades de fruta proviene de la Amazonía. El 60% de nuestro territorio está cubierto de selva, pero aún nuestro conocimiento de su diversidad y riqueza cultural es incipiente. Quizás se debe a que la selva, como la magia, no parece fácil, pero siempre sorprende.

2. **A través del manglar.** Daniela Soto-Innes, del restaurante Cosme en Nueva York, y Francesca Ferreyros, chef de IK en Lima, exploran los manglares de Tumbes.
3. **Parrilla.** Pescados amazónicos en Iquitos. © Goyo Barragán para The World's 50 Best Restaurants
4. **Usos y costumbres.** Tapioca en Mó Bistró, el restaurante de Matías Cillóniz. © Goyo Barragán para The World's 50 Best Restaurants



2.

El oriente requiere exploradores expertos en comunidades remotas. Pedro Miguel Schiaffino los recibe listo para la aventura. El chef, investigador, dueño de Ámaz y Malabar, ambos en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica, dirige actualmente la organización Despensa Amazónica, con la que desarrolla proyectos tanto en Iquitos como en el corazón de la reserva Pacaya Samiria. Tiene más de una década llevando ingredientes de la Amazonía a Lima, experimentando desde sus cocinas. “Nuestro objetivo es hacer que las comunidades de esta región sean sostenibles por sí solas. Es necesario incorporar la cocina amazónica a Sudamérica”, nos dice el chef.

Jock Zonfrillo, cocinero escocés que investiga productos y técnicas culinarias aborígenes en Australia, lidera la comitiva. Orana, su restaurante y fundación, acaba de recibir el prestigioso Basque Culinary World Prize. Nos acompaña, además, Matías Cillóniz, joven chef que experimenta desde su cocina en Lima con ingredientes autóctonos de nuestro territorio. “Trabajar con comunidades nativas no es fácil: lo primero que tienes que lograr es ganarte su confianza, demostrar que tu interés es consistente”, afirma Zonfrillo, que lleva más de diez años haciendo una labor similar a la de Schiaffino al otro lado del mundo.

La selva te mantiene alerta. Son cuatro días de intensa absorción de conocimientos, de nombres desconocidos, de culturas milenarias que se

«Si tienen los mejores restaurantes de la región es por una razón: el producto que tienen es único. Llegan a ir al medio de la selva a buscar un insumo específico. ¡Es una locura genial!», dice Daniela Soto-Innes, chef mexicana a cargo de Cosme en Nueva York.



3.



4.

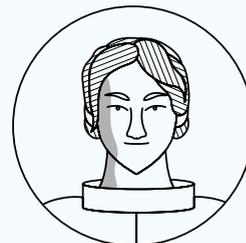
mantienen en el tiempo, un tiempo paralelo al del Perú occidental. El viaje corto a Pucaurquillo, comunidad sobre el margen del río Ampiyacu, a cinco horas de distancia en una embarcación a motor, ofrece solo una mirada inicial. Allí los bora y los huitoto, inmigrantes de los años de la fiebre del caucho, convierten la yuca brava, venenosa en su estado original, en una fuente nutricional variada: ají negro o tucupí (aderezo obtenido a partir de la cocción del extracto de la yuca), casabe (pan de almidón de yuca) y tapioca. El conocimiento ancestral de estas comunidades, amables y cálidas, es tan caudaloso como sus ríos. Los potajes que nos ofrecen son deliciosos: sopas con doncella, frutas de todos los colores, piñas alargadas, granadillas de piel amarilla, cacao, macambo y plátanos de dulzor incomparable.

“Han pasado cinco años desde la última vez que estuve en la selva y venir esta vez ha hecho que me dé cuenta de que quiero volver otra vez más”, dice Jock de regreso a Iquitos. “La mayoría de chefs alrededor del mundo buscan generar técnicas para encontrar el sabor de la manera más simple, y aquí los peruanos han estado haciéndolo por cientos de años”. Perdido entre los callejones del mercado de Belén, lo prueba todo: lagarto, suri, huevos de tortuga, aguaymanto, aguaje, arándano, arazá, camu camu, carambola, cocona, chirimoya. En el restaurante Blanquita, ya por la noche, mientras prueba juanes en todas sus versiones –de paiche, de pollo, de cerdo, con tacacho, con cecina–, el chef sonríe. Para un cocinero con alma de explorador, Iquitos es una fiesta.

**5. Apostolado.** El chef Jock Zonfrillo encuentra valor en el rescate de las culturas gastronómicas ancestrales.  
© Goyo Barragán para The World's 50 Best Restaurants

## MIRADAS

**FRANCESCA FERREYROS**  
CHEF DE IK RESTAURANTE



Estuve trabajando en restaurantes fuera del Perú durante ocho años, primero en Girona y luego en Bangkok. Durante ese tiempo, no hacía cocina peruana estrictamente. Por eso, cuando decidí regresar a mi país para instalarme a inicios de este año fue más que una vuelta a casa. Tiene un significado emocional y revelador, porque supone que tengo que reaprender y descubrir muchas cosas que han pasado en este paréntesis extranjero que tuve: por ejemplo, revisar la despensa contemporánea de insumos, conectar con productores locales, y, por supuesto, viajar al interior del país y seguir conociendo nuevos orígenes y técnicas. Para mí, regresar es una manera más de aprendizaje. Por eso, este viaje a Tumbes fue una aventura nueva que asumí con entusiasmo y curiosidad. Sobre todo, porque la situación de la pesca responsable es un tema urgente que no solo afecta la gastronomía y que requiere nuestra atención para trabajar en su sostenibilidad.

Entonces viajamos al norte y conocimos Cabo Blanco, El Ñuro, Máncora, Zorritos. Fuimos guiados por el biólogo marino Sebastián Alcora, que creó la empresa de avistamiento y conservación, Pacífico Adventures. Con él, salimos a ver ballenas. Con Daniela Soto-Innes, nos tocó sumergirnos en la costa y en los manglares de Tumbes para conocer insumos en su ecosistema primordial.

El viaje no solo sirvió para conocer productos, sino también a sus protagonistas que lo emplean a diario. Por ejemplo, cuando estuvimos en Máncora, pasamos por la emblemática casa de Florita Calderón, una señora que prepara comida tradicional de costa desde hace años. Sus cebiches, pasaditos y sudados de langosta son legendarios. Conocimos además a los pescadores de Cabo Blanco. De esta zona del norte, proviene el 70% de la pesca que llega a restaurantes de Lima. He ahí la importancia para la cadena de valor de productos marinos: conocer los insumos y su potencial, junto a la realidad indelible de los pescadores, y entonces comprometerse a su preservación.





**6. Aventureros y cocineros.** El escocés Jock Zonfrillo y los peruanos Pedro Miguel Schiaffino y Matías Cillóniz descubren insumos en el mercado de Belén (Iquitos). **Abajo.** Parihuela de langosta en Lo de Florita (Máncora). © Goyo Barragán para The World's 50 Best Restaurants

«Trabajar con comunidades nativas no es fácil: tienes que ganarte su confianza y demostrarles que tu interés es consistente», dice Jock Zonfrillo, que lleva más de diez años haciendo una labor similar a la de Pedro Miguel Schiaffino en Australia.

**MIRADAS**  
**MATÍAS CILLÓNIZ**  
 CHEF DE MÓ BISTRÓ



La idea de explorar Iquitos con Pedro Miguel Schiaffino me hacía mucha ilusión, pues él estudia la Amazonía desde hace muchos años. Yo, en cambio, la conocí a través de algunos de sus insumos: paiche, cocona, charapita y sachaculantro. Solo la idea de su diversidad e inmensidad me abrumaba.

Pasamos del avión a una lancha. Seis horas al noreste de Iquitos por el Amazonas y luego por el río Ampiyacu. Vimos delfines rosados, bosques más tupidos de los que había imaginado y un buque de carga varado en un banco de arena.

Llegamos a Pucaurquillo, un poblado con dos comunidades vecinas (los bora y los huitoto), con una misión: descubrir insumos y la cocina del lugar. Pero, sobre todo, explorar la yuca brava y sus derivados: fariña, casabe, tapioca, tucupí y ají negro. La intensidad del sabor era igual a la del recuerdo: venenosa y letal en su estado natural, sabrosísima luego de fermentarse y cocerse a leña.

Ellos extraen la planta entera y ahí mismo siembran una estaca de la planta cosechada para una próxima temporada. Luego trabajarán con el líquido que consiguen al exprimir la pulpa de la yuca brava, rallada a través de un cernidor enorme, sostenido por un trípode de madera más alto que la señora que lo maniobra.

De un día a otro, a treinta grados centígrados y noventa por ciento de humedad, el jugo de yuca brava decantada desarrolla aromas lácticos gracias a la fermentación. Entonces separan el líquido y el almidón. Con el líquido, hacen el tucupí y el ají negro, según la concentración a la que se reduzca, y obtienen salsas ahumadas y potentes parecidas a la pasta de miso, la salsa de soya o el vegemite australiano. Con el almidón, hacen casabe y tapioca, un pan plano delicioso y unas esferas que comen tostadas y crujientes. Es solo una parte pequeña de una cultura hermosa que se repite con algunas variaciones a lo largo de la Amazonía latinoamericana. Me quedo con ganas de más. Más por explorar, saborear, aprender y compartir. Por ahora intento honrar este recuerdo con una tapioca dulce con piña y limón cidra en el desayuno y con una pesca a la parrilla, ají negro y blanquillos en vinagreta tibia en el almuerzo y la cena.



# El loche, el pato y esos objetos norteños del deseo

COLUMNA  
Por Héctor Solís



Túcame / © Christopher Plunkett / PROMPERÚ

Fui un niño que creció en el segundo piso de un restaurante en Chiclayo. Éramos cinco hermanos en esa casa, a dieciocho cuerdas de la Plaza de Armas. Pasábamos las tardes jugando al trompo o lanzándonos al mar desde el muelle de Pimentel. Un día de 1983, mi papá fue despedido del trabajo y entonces hizo lo que mi bisabuelo y abuelo también habían hecho: abrir un restaurante en la casa. Así fue como nos mudamos al segundo piso. Al inicio, había solo seis mesas, con manteles y algunas alfombras en la sala. Le decían, incrédulos: “¿Quién va a comer cabrito así? ¿Un restaurante elegante en Chiclayo?”

La primera imagen (y los primeros aromas) que me trasladan a la ciudad donde nací son los que protagonizaba mi mamá en la cocina del restaurante familiar. A los quince años, salí de Chiclayo para estudiar Economía en Lima. Tiempo después, nos tocó mudarnos de nuevo al segundo piso. Habíamos abierto Fiesta en Miraflores. Cuando me gradué como economista, de camisa y corbata, ya había hecho el business case para

el negocio. Hasta que mi papá me preguntó si quería ser el cocinero. Desde entonces no me quité la chaqueta. Luego estudié Gestión de Hoteles y Restaurantes en Le Cordon Bleu, para aprender de conservación y técnicas para cocinar las carnes. Sin embargo, los mayores aprendizajes los tuve fuera de un aula, cuando empecé a investigar más y decidí recorrer el interior. ¿Dónde conseguir el mejor cabrito? ¿Qué alimentación debería tener un pato? Solo en el norte, hay cuatro tipos, razas domesticadas primero por los moches. Trabajamos con ese conocimiento. Para hacer un plato como el cebiche, reflexionamos antes de dónde traer los ingredientes: usamos cebolla de Camaná, ajos de Cajamarca, limón de Tambo Grande, el mero murike de Tumbes.

Esa curiosidad y búsqueda por la excelencia en los productos me llevó a viajar por toda la región en el 2012. El resultado se publicó en un libro, “Lambayeque. La cocina de un gran señor”. Me sentí un ignorante total. No sabía que podría recoger treinta recetas de arroz con pato, con variaciones y

técnicas marcadas, de las cocinas regionales al interior de Lambayeque, de cocineros y cocineras que no tienen una restaurante, sino que lo hacen en sus casas.

En Chakupe, mi más reciente proyecto, un *deli market* chiclayano, quiero mostrar el proceso de construcción de una identidad chiclayana hoy y ofrecer los productos de la región.

El loche es uno de ellos, por ejemplo. Traigo el que cultivan en Pómac III, una comunidad de cincuenta familias agricultoras, al costado de la pirámide de Túcame, capaces de producir unos diez mil kilos de loche por cosecha. Cada uno de sus loches puede llegar a pesar un kilo. Si dibujas un mapa de Lambayeque, cada distrito tiene un producto con características únicas: el pato, criado en Chachupe y Batán Grande; la langosta de Puerto Eten; el arroz sembrado en Ferreñafe; el culantro de Monsefú; los ajíes cerezo de Callanca; el cabrito, criado con algarrobo y leche, en Olmos. Ahí está el desafío.



## Cocinero nacido en Chiclayo.

al norte del país. Tiene tres restaurantes: Fiesta, La Picantería Surquillo y La Picantería Pimentel.

Ha inaugurado un *deli market* norteño, Chakupe, donde venden zapallos loche seleccionados, chicha de jora y cortes de cabrito y pato. Abrirá un próximo restaurante en Santiago de Chile.



# Cuando la brújula apunta al norte



DOSSIER FOTOGRÁFICO



## CHICAMA, LA LIBERTAD

© Daniel Silva / PROMPERÚ

Cada año, cientos de surfistas llegan a Chicama, a unos 30 kilómetros de la ciudad de Trujillo, para domar la ola más larga del mundo.

## CABO BLANCO, PIURA

© Susu Nasser / PROMPERÚ

La pesca deportiva es una de las principales actividades que se realizan en Cabo Blanco. En 1956, el escritor Ernest Hemingway visitó esta caleta, en cuyas aguas abundan especies como el pez espada, el merlín negro y el pez vela del Pacífico.



#### **PACASMAYO, LA LIBERTAD**

© Alex Bryce / PROMPERÚ

El mar y las casonas republicanas, de vibrantes colores, dan forma al paisaje del balneario de Pacasmayo. Entre ambos se extiende el malecón Grau, en uno de cuyos extremos se alza la Casa Club Pacasmayo (en la foto, al fondo), declarada monumento histórico en el año 2002, mientras en el otro se encuentra el muelle histórico de la ciudad, construido en la década de 1870.



## Piura

### Ballenas en el horizonte

Por Belén Alcorta  
Especialista en Ecoturismo

**Pioneros.** Junto con su esposo Sebastián Silva, fundaron Pacífico Adventures hace trece años. Aunque su principal actividad es el avistamiento de ballenas jorobadas, que se realiza entre los meses de julio y octubre, también cuentan con un museo marino. Han observado, en estos mismos mares, al 50% de las especies de cetáceos que habitan en el Perú.

Quando mi esposo Sebastián Silva y yo llegamos a Los Órganos, todavía no sabíamos que íbamos a dedicar nuestras vidas a las ballenas jorobadas. Él es biólogo marino y yo me especialicé en ecoturismo, y lo que queríamos era completar un círculo, poner el turismo al servicio de la conservación de los mares. Curiosamente, mi primera ballena la vi mientras manejaba por la pista de Punta Veleros: era un animal enorme, que saltaba a lo lejos en el mar. Al poco tiempo vimos otra ballena desde la playa, y nos acercamos a bordo del zódiac de un amigo. Verla saltar desde tan cerca fue un espectáculo

impactante. Fue como si el tiempo se hubiera detenido. Desde que creamos Pacífico Adventures, nuestros mayores logros han sido poner en valor este recurso, a través del avistamiento de ballenas, y generar atención sobre la importancia de conservar estos mares. Trabajamos con un gran equipo de científicos, que son nuestros guías, y ya hemos publicado más de diez artículos especializados sobre las ballenas jorobadas, entre muchas otras especies de cetáceos que habitan en estas aguas. Este es un mar realmente privilegiado y merece ser protegido.

# Sobre héroes y tumbas

GUÍA ESENCIAL



## TRUJILLO, LA LIBERTAD

### HISTORIA DE DOS TEMPLOS

A cinco kilómetros al sur de la ciudad de Trujillo, se encuentran las Huacas del Sol y de la Luna. Estos dos edificios fueron obra de la cultura Moche, que dominó gran parte del norte del país entre los siglos I y VIII d. C. Entre ambas construcciones existió un centro poblado, acaso una de las ciudades más importantes de esta cultura.



### RECINTO SAGRADO

En la actualidad, se cree que la Huaca de la Luna fue uno de los principales centros rituales de los moche al sur del río Zaña. Esta construcción, que comprende tres plataformas y tres plazas, rodeadas por altos muros de adobe, fue el escenario de importantes sacrificios humanos, cuyos restos fueron enterrados en el mismo templo.



### INQUIETANTE PRESENCIA

La figura más representativa que se encuentra en los diversos recintos de la Huaca de la Luna es la de Aiapaec, mejor conocido como el Degollador. Dotado de rasgos humanos y felinos, se cree que fue una de las deidades principales de los Moche, quienes lo relacionaban tanto con la creación y la fertilidad como con la muerte y la destrucción.



Antes aun de que el dominio de los incas se extendiera por el norte del Perú, esta región fue el hogar de grandes y poderosas civilizaciones. Hoy, podemos hacernos una idea de cuán complejas fueron sus sociedades y su cultura gracias a sus construcciones monumentales, muchas de las cuales sirvieron de última morada a sus líderes.



### MISTERIO MONUMENTAL

Poco es lo que se sabe a ciencia cierta sobre la llamada Huaca del Sol, que se alza a 500 metros de la Huaca de la Luna. Su construcción es posterior, y corresponde a los últimos capítulos de la historia del poderío de los moche en la región, antes de su colapso entre los años 750 y 800 d. C.

1. Friso de Huaca de la Luna © Daniel Silva / PROMPERÚ
2. Iconografía moche © Renzo Tasso / PROMPERÚ
3. Aiapaec, "El Degollador" © Alex Bryce / PROMPERÚ
4. Detalles monumentales en la huaca. © Luis Yupanqui / PROMPERÚ



### TRES HUACAS PARA UN VALLE

El Brujo es uno de los complejos arqueológicos más importantes y llamativos del departamento de La Libertad. Se encuentra en el valle del río Chicama, a unos sesenta kilómetros al norte de Trujillo, y está compuesto por tres huacas que reflejan diferentes períodos de ocupación en la zona: Huaca Prieta, Huaca Cao Viejo y Huaca Partida.



### SEÑORA DE LOS MOCHES

En el 2006 se hallaron, en uno de los recintos de la Huaca Cao Viejo, los restos de una mujer, hoy conocida como la Dama de Cao. Por la ubicación y las características de su entierro, los arqueólogos dedujeron que ella gobernó entre los moche en el siglo IV d. C. Nunca antes se había tenido noticia de una mujer que ejerciera tal poder en las culturas precolombinas de la región.

- 5. Complejo Arqueológico El Brujo © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 6. Momia de la Señora de Cao © Yayo López / PROMPERÚ
- 7. Museo de Cao © Alex Bryce / PROMPERÚ
- 8. Ciudadela de Chan Chan © Casa Andina
- 9. Motivos decorativos sobre el adobe © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 10. Caballitos de Totora en Trujillo © Alex Bryce / PROMPERÚ



### UN MUSEO PARA LA DAMA DE CAO

En la actualidad, la Dama de Cao se encuentra en el Museo de Cao, situado a la entrada del Complejo Arqueológico El Brujo. Adentro, se pueden contemplar los restos momificados de la gobernante moche y como fueron hallados originalmente, incluidos los adornos, collares y diademas de oro, plata y cobre con los que fue enterrada.



### METRÓPOLIS DE ADOBE

A medio camino entre la ciudad de Trujillo y el balneario de Huanchaco, se encuentra Chan Chan, que con sus más de 20 kilómetros cuadrados de extensión es considerada la ciudad de adobe más grande de América. Fue construida por la cultura chimú, la cual se desarrolló en la costa norte del Perú entre los siglos XII y XV d. C.



### EL CULTO DEL MAR

Los diferentes motivos que decoran las paredes de Chan Chan revelan que sus habitantes rindieron tributo al mar. Entre estas figuras se encuentran representaciones de peces, aves marinas y mamíferos de aspecto similar al de una nutria. También abundan diseños geométricos que se asemejan a una red para pescar.



### AMOR POR LAS OLAS

Parte del sustento de los chimú provenía de la pesca. Para lanzar sus redes, ellos se adentraron en el mar a bordo de pequeñas embarcaciones, similares a los actuales caballitos de totora. Hoy en día, son muchos los pescadores de la región que siguen utilizando esta suerte de balsas para hacerse a la mar.



## CHICLAYO, LAMBAYEQUE

### TUMBA DE LUJO

El complejo arqueológico de Sipán, también conocido como Huaca Rajada, se encuentra a 35 kilómetros al sureste de la ciudad de Chiclayo. Fue ahí donde el arqueólogo Walter Alva descubrió, en 1987, la tumba del Señor de Sipán, un importante gobernador moche, quien fue enterrado junto con un séquito de personas, animales y una gran cantidad de ofrendas, adornos y vestimentas.



### EXHIBICIÓN REAL

En la actualidad, los restos del Señor de Sipán y los demás contenidos de su tumba se exhiben en el Museo Tumbas Reales de Sipán, en la ciudad de Lambayeque, a poco más de 11 kilómetros al norte de Chiclayo. Inaugurado en el 2002, este museo contiene también una enorme colección de piezas pertenecientes a la cultura moche.



### CONSTRUCTORES DE PIRÁMIDES

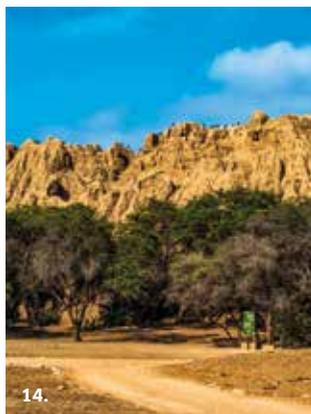
El complejo arqueológico Túcume, situado en los alrededores del pueblo del mismo nombre, a 33 kilómetros al noreste de Chiclayo, fue alguna vez una de las principales ciudades de la cultura sicán.

Su arquitectura monumental se distingue por la presencia de altas pirámides escalonadas, aunque hoy se las ve erosionadas por las lluvias y el viento.



### PIRÁMIDES EN EL BOSQUE

En el distrito de Pítipo se encuentra el Santuario Histórico Bosque de Pómac. Esta Área Natural Protegida no solo contiene el mayor bosque de algarrobos en el mundo, sino también un enorme complejo arqueológico, conformado por más de 30 pirámides de la cultura sicán. Entre estas, las más conocidas son las huacas El Oro y Las Ventanas.



### MAESTROS METALÚRGICOS

Los artesanos de Sicán brillaron por la habilidad con la que trabajaron los metales. Dominaron diversas tecnologías, entre ellas la fundición a gran escala y el uso de diversas aleaciones de cobre. Una de las piezas de orfebrería más famosas de esta cultura es el Tumi de Oro, que sigue siendo un símbolo de las culturas precolombinas en la región.



11. **Señor de Sipán y su séquito**  
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
12. **Tumba del Señor de Sipán**  
© Christopher Plunkett / PROMPERÚ
13. **Complejo Arqueológico de Túcume**  
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
14. **Huaca El Oro**  
© Fernando Criollo / PROMPERÚ
15. **Representación del Señor de Sipán**  
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
16. **Tumi** © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
17. **Teleférico de Kuélap**  
© Daniel Silva / PROMPERÚ
18. **Zona arqueológica monumental Kuélap** © Daniel Silva / PROMPERÚ
19. **Museo de Leymebamba**  
© Omar Carbajal / PROMPERÚ
20. **Kuélap se funde en el paisaje de la montaña** © Luis Gamero / PROMPERÚ

## CHACHAPOYAS, AMAZONAS

### REINO DE LOS CHACHAPOYAS

Kuélap es la más famosa de las construcciones que edificaron, en su momento, los miembros de la cultura chachapoyas. Se encuentra en la ceja de selva del departamento de Amazonas. El acceso se realiza desde Nuevo Tingo, a unos 50 kilómetros al sur de la ciudad de Chachapoyas, desde donde se puede tomar un teleférico para subir al sitio arqueológico.



17.

### CUESTIÓN DE DISEÑO

En total, el Zona arqueológica monumental Kuélap se extiende sobre unas siete hectáreas, aunque la construcción principal tiene unos 680 metros de largo por otros 150 de ancho. Por tratarse de una ciudad amurallada, a menudo se la compara con una fortaleza, pero es posible que sus principales funciones fueran religiosas y administrativas.

### CONSTRUCCIONES RITUALES

Dentro de Kuélap existen tres edificios principales, que por sus características parecen haber estado ligados a los servicios religiosos. Estos son el Templo Mayor (una plataforma circular elevada, con un diámetro de trece metros y cinco de altura), la plataforma circular que se encuentra sobre la muralla sur, y el Torreón, ubicado hacia el norte del complejo.



18.

### REPOSO SOBRE EL VACÍO

Una de las características más llamativas de la cultura chachapoyas es el trato que daban a sus muertos. En lugar de ser enterrados, estos eran colocados en sarcófagos personales o en mausoleos comunales, los cuales se ubicaban en las laderas verticales de las montañas. Ejemplos de ello son los sarcófagos de Karajía o los mausoleos de Revash.



19.

### TESORO DE MOMIAS

El pueblo de Leymebamba sirve como punto de partida para acceder a la Laguna de los Cóndores, oculta entre las montañas que dividen a los departamentos de Amazonas y San Martín. En las laderas que rodean sus aguas se han encontrado más de 200 momias de la cultura chachapoyas, que se exponen en el museo de sitio de Leymebamba.



20.



Fachada del templo nuevo del Complejo  
Arqueológico de Chavín de Huantar.  
© Juan Puellas / PROMPERÚ

Las ciudades de **Caral** y **Chavín de Huántar** se encuentran entre las más antiguas del continente. Ambas fueron importantes centros políticos y religiosos, y su paso por la historia dejó una importante huella en el desarrollo posterior de las culturas de la región.

# El amanecer de las ciudades: rito, desierto y piedra



## INFORME

Por Santiago Bullard  
Periodista

Todo empezó entre el desierto y las montañas. Hace más de 5000 años, la formidable ciudad de Caral ya se alzaba entre los pedregales que rodean el valle de Supe, en el norte del departamento de Lima. Unos 1500 años después, la cultura Chavín empezaría a extenderse por la sierra, y escondería el más misterioso de sus recintos entre los picos de la Cordillera Blanca, en el departamento de Áncash, por encima de los 3000 metros sobre el nivel del mar.

A primera vista, Caral y Chavín de Huántar no podrían ser más distintas. No solo están separadas en el tiempo por más de un milenio; también las distinguen los escenarios en los que se alzan, los materiales con los que fueron construidas y la cultura de sus habitantes. Pero ambas tienen una cosa en común, y es su carác-

ter monumental. En otras palabras, que con ellas se fundaron las civilizaciones complejas en esta parte del mundo.

### La raíz en el desierto

Según los cálculos de los arqueólogos, Caral se empezó a construir en el año 3000 a. C. Esto la convierte en la ciudad más antigua del continente americano. La presencia de edificios monumentales, como pirámides, plazas circulares y fogones para ofrendas, son reflejo de una sociedad organizada en torno a un culto común y a una jerarquía bien definida.

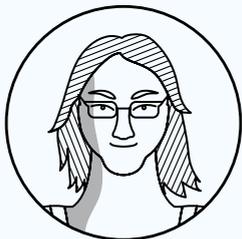
Así lo ha defendido la arqueóloga Ruth Shady, quien inició sus investigaciones en Caral en la década de 1990. Según lo escrito



## COLUMNA

**NATALIA HARO**

DIRECTORA DEL MUSEO  
NACIONAL CHAVÍN



Chavín de Huántar es un símbolo. Más allá de su carácter monumental, el sitio refleja cómo el sincretismo y la interculturalidad tuvieron un papel fundamental en la formación de las civilizaciones en esta parte del continente. Hasta aquí llegaban representantes de pueblos y culturas muy alejados, para participar en intercambios y experiencias “místicas”, por decirlo de alguna manera. Por eso, podemos ver la influencia de Chavín en tradiciones artísticas que se desarrollaron en otras regiones. Fue el epicentro de difusión de ciertas cosmovisiones.

Todo esto es solo una parte de lo que queremos transmitir a través del Museo Nacional Chavín. Ha sido un arduo trabajo en equipo, en el que han participado muchísimos actores, empezando por el apoyo recibido del gobierno japonés para la construcción del museo, así como por el de los miembros de la comunidad. Esto se corresponde con el creciente interés del público a raíz de los nuevos descubrimientos arqueológicos y a las investigaciones que se realizan en el complejo monumental, sumados a una renovación de la propuesta museográfica, inaugurada hace un año, que busca ser más dinámica. El museo ya ha cumplido diez años, pero sentimos que todavía tenemos mucho camino que recorrer para seguir investigando.



1. Muros en e templo de Chavín de Huántar © Daniel Silva / PROMPERÚ
2. Cabezas clavav en el Museo Nacional Chavín © Juan Puelles /PROMPERÚ

## DATOS

### CHAVÍN DE HUÁNTAR



#### Rumor subterráneo

Se han descubierto canales subterráneos que, en su momento, hacían circular agua por debajo de Chavín de Huántar. Según los arqueólogos, su objetivo habría sido esencialmente ritual, pues el ruido producido por el agua evocaba el gruñido de un felino como el puma o el jaguar.



#### Museo Nacional Chavín

Para visitarlo hay que dirigirse al pueblo Chavín de Huántar, en la provincia de Huarí, departamento de Ancash. Abre sus puertas de martes a domingo, desde las 9 a.m. hasta las 5 p.m. Además, en el 2019 se celebrará el centenario del inicio de las investigaciones de Julio C. Tello en el sitio arqueológico.



#### Ritos

Según las investigaciones de algunos arqueólogos nacionales, como Guillermo Lumbreras, algunos de los ritos que se practicaban en el sitio de Chavín de Huántar incluyeron el canibalismo, así como el uso de plantas alucinógenas. La función de estos ritos era tanto religiosa como política.

por ella, “la obra arquitectónica en la ciudad y en el campo y los materiales asociados evidencian una organización social compleja en tres estratos jerarquizados”. Estos tres estratos serían la población general, los especialistas y las autoridades religiosas.

### **Piedra y sombras**

La presencia de Chavín de Huántar sigue evocando una incógnita. Pronto se cumplirá un siglo desde que Julio C. Tello diera inicio a las primeras investigaciones en este complejo arqueológico en 1919, pero los misterios siguen acumulándose en sus corredores. Hoy, sabemos que este recinto sirvió como centro de poder de la cultura Chavín, así como que representantes de poblaciones muy remotas viajaron hasta aquí para participar en ritos e iniciaciones religiosas. Pero muchos de estos secretos perduran en el tiempo, protegidos por el silencio de las cabezas clavadas, únicos testigos presenciales de aquella época remota.

Durante décadas, sin embargo, algunos arqueólogos (como Guillermo Lumbreras, John Rick o Richard Burger) han logrado abrirse paso por entre las sombras para echar algo de luz sobre los misterios que encierran estas construcciones.

Buena parte de los resultados de sus investigaciones se puede apreciar en el Museo Nacional Chavín, situado en las afueras del pueblo Chavín de Huántar, vecino del complejo arqueológico. Las piezas que se exhiben en él incluyen una gran variedad de vasijas de cerámica, cabezas clavadas, unos instrumentos musicales hechos a base de conchas marinas llamados “pututos” y una réplica en piedra del Lanzón de Chavín.

Según Juan Pablo Villanueva, director del Centro Internacional de Investigación, Conservación y Restauración (CIICR) de dicho museo, la arquitectura monumental de Chavín de Huántar refleja un complejo fenómeno social. “Es producto de una constante planificación y desarrollo de un conocimiento sistemático de la naturaleza, junto a una compleja religión y ritual, que a su vez permitieron el empoderamiento y el ascenso de una élite sacerdotal”, afirma.

Tanto Caral como Chavín de Huántar han sobrevivido a un largo proceso histórico. Hoy, su presencia sigue siendo un testimonio de cómo tomaron forma las primeras grandes civilizaciones en esta parte del mundo. No son pocos los secretos que aguardan a ser descubiertos, bajo la arena y entre las piedras.

### **MIRADAS**

**RUTH SHADY  
ARQUEÓLOGA**

Cuando inicié mis trabajos arqueológicos en la costa norte, me enfoqué en el valle de Supe. Allí se sabía de la existencia de sitios monumentales, aunque entonces se pensaba que su ocupación estaba relacionada con Chavín. Después de tres años de investigación, obtuvimos las evidencias necesarias para anunciar al mundo la antigüedad y el significado de la Ciudad Sagrada de Caral. Es la primera civilización de todas las Américas, formada en total aislamiento sobre el área central andina. Pero su influencia posterior la convierte en una cultura matriz, que podemos identificar a partir de elementos culturales que se han conservado y adaptado en todas las sociedades andinas que le siguieron 4400 años después: el cultivo sobre terrazas acondicionadas, el desarrollo musical, la organización social con funciones definidas por género y el rol cohesivo de la ideología. Hoy, el conocimiento de la historia social de Caral puede servir para afianzar las relaciones de interculturalidad, y hacer del patrimonio arqueológico una fuente de inspiración para la creatividad.

### **3. Atardecer en el Complejo Arqueológico de Caral**

© Michael Tweddle / PROMPERÚ



### **DATO**

#### **CIVILIZACIÓN PIONERA**



#### **Complejo Arqueológico de Caral**

Se extiende sobre un área de más de 60 hectáreas, y se divide en dos zonas. En la primera se alcanzan las construcciones más grandes de la ciudad. Luego está la periférica, conformada por conjuntos de viviendas menores.

# Encuentro de dos mundos

## INFORME

Por Gloria Ziegler  
Periodista



Cajamarca es uno de los principales centros poblados en la sierra norte del país. Cinco siglos atrás, fue testigo de un suceso que marcó la historia del continente entero: el encuentro entre Atahualpa y Francisco Pizarro.

“Incomparable, solemne, grandiosa y única”: fue con estas palabras que el escritor Abraham Valdelomar quiso hacer justicia a la belleza de Cajamarca, en un texto publicado en 1918. Cien años han transcurrido desde entonces, y aunque la ciudad ha crecido sobre la amplia llanura en la que se encuentra, al punto que algunas de sus calles trepan por la cara de los cerros que la rodean, aún conserva esa personalidad, tan monumental como sencilla, que la distingue.



## DATOS

### CAJAMARCA POR CUATRO



#### Ubicación

Cajamarca se ubica en la sierra norte del Perú, a una altitud de 2750 metros sobre el nivel del mar, aproximadamente. Su clima es templado y seco la mayor parte del año, aunque la temperatura desciende durante la noche.



#### El Cuarto del Rescate

Se encuentra en el centro histórico. Mide cerca de 12 metros de largo por 7,50 metros de ancho. Sus paredes de piedra volcánica son de origen inca, pero el techo fue reconstruido en tiempos modernos.



#### Carnavales

El Carnaval de Cajamarca es la festividad más importante. Se realiza entre los meses de febrero y marzo. Las celebraciones pueden extenderse a lo largo de diez días, e incluyen desde bailes tradicionales hasta concursos de comparsas.



#### Modernidad en ciernes

Los vientos de la modernidad han soplado fuerte en Cajamarca desde el siglo XIX. La ciudad ha sido la cuna de importantes intelectuales, escritores y artistas, como la novelista Amanda Puga y el filósofo Mariano Ibérico.



Cajamarca, también llamada la “Flor del Cumbe”, fue declarada Patrimonio Histórico y Cultural de las Américas por la Organización de Estados Americanos en 1986. Un breve paseo por su centro histórico basta para admirar la riqueza de su legado colonial, pues muchos de sus edificios se empezaron a construir entre los siglos XVII y XVIII. Por ejemplo, la Catedral de Santa Catalina, el complejo monumental de Belén o las iglesias de San Francisco y La Recoleta. Por si fuera poco, esta ciudad fue el escenario de uno de los sucesos más importantes en la historia del continente: el encuentro entre Atahualpa y Francisco Pizarro.

El encuentro entre el último Inca y el conquistador español se dio a finales del año 1532, y resultó en la captura de Atahualpa, quien fue recluido en una construcción conocida como el Cuarto del Rescate. Fue bautizada con este nombre debido a la historia según la cual el Inca ofreció llenar la habitación hasta donde alcan-

zara su mano extendida, dos veces de plata y una de oro, a cambio de su libertad. En la actualidad, este edificio se encuentra en las cercanías de la Plaza de Armas, y sus cuatro paredes de piedra volcánica son los últimos vestigios de arquitectura inca que existen en la ciudad.

Sin embargo, Cajamarca no solo debe su fama a la riqueza de su legado histórico. En la actualidad, y sobre todo desde hace unos años, ha ganado importancia por la belleza de sus paisajes naturales. No hace falta alejarse demasiado del centro de la ciudad para acceder a destinos imponentes, como el bosque de piedras de Cumbemayo o las cataratas de Llacanora. Finalmente, también hay que mencionar su gastronomía, que incluye diversos platos tradicionales de esta parte de la sierra, así como la producción de quesos de calidad casi proverbial. Elementos diversos que se dan encuentro en sus calles, y que conviven en ellas como lo hacen, a diario, el presente y el pasado.

**1. Catedral de Cajamarca**

© Inés Menacho / PROMPERÚ

**2. Cumbemayo**

© Christopher Plunkett / PROMPERÚ

## CRECIMIENTO NATURAL

La imagen, a primera vista, podría hacer pensar en una postal de los Alpes: verdes pastizales rodeados por bosques de pinos que se pierden en algún lugar entre el horizonte y el pie de la montaña, bajo un cielo de vibrante color azul. Pero este paisaje se encuentra en los Andes del norte del Perú, a tan solo treinta kilómetros de la ciudad de Cajamarca. El nombre de la localidad es Granja Porcón.

Este es el escenario en el que se ha desarrollado uno de los mayores proyectos comunales en la región, a través de actividades muy diversas, pero que apuntan al desarrollo sostenible.

A partir de 1975, una nueva historia se empezó a escribir en este lugar. Tras la Reforma Agraria, las tierras que componen Granja Porcón pasaron a manos de una cooperativa llamada Atahualpa Jerusalén, cuyos sesenta socios fundadores eran dirigidos por un campesino llamado Alejandro Quispe Chilón. Fue bajo su gestión, en estos primeros años, que se tomó la decisión de sumar a los trabajos de agricultura y ganadería un ambicioso proyecto forestal: el de la siembra de pinos. Hoy, estas plantaciones cubren un área superior a las diez mil hectáreas.

Con el tiempo, este primer paso llevaría a la creación de un complejo proyecto de desarrollo sostenible. Pedro Chilón, socio actual de la cooperativa, señala que entre las nuevas actividades en las que se aventuraron están la apicultura y la creación de piscigranjas. “También reemplazamos los cultivos de papa por los de frambuesa y arándano, que nosotros mismos usamos para elaborar mermeladas, aunque conservamos huertos de hortalizas para el consumo interno”.

Desde 1998, Granja Porcón cuenta también con servicios turísticos, que incluyen alojamiento, restaurante, actividades vinculadas con la naturaleza, y planes de turismo rural comunitario y vivencial. “Es importante que el turismo sea sostenible”, señala Chilón. “No solo genera mejoras económicas y de servicios en la comunidad, sino que también permite un mayor cuidado del medio ambiente”.



Bajo la gestión de Alejandro Quispe Chilón, se tomó la decisión de sumar un ambicioso proyecto forestal: la siembra de pinos en Granja Porcón.

### 3. Bosque de pinos

© Marco Garro / PROMPERÚ

### 4. Pavo real

© Inés Menacho / PROMPERÚ

### 5. La ganadería es uno de los pilares en Cajamarca

© Josip Curich / PROMPERÚ



# Lo que promete la Amazonía

Un lujoso crucero navega por la Amazonía peruana adentrándose en los profundos misterios de uno de los ecosistemas más frágiles de la Tierra.



## CRÓNICA

Por Kareena Gianani

Editora asociada senior en National Geographic Traveller India

Las noches en el río Marañón tienen una atmósfera oscura y viscosa. Hacen que los ficus a lo largo de las orillas se vean amenazantes. Como cámaras de eco, magnifican la humedad serpenteante sobre los suelos de la selva, intensificando los chillidos de los murciélagos bulldog que pescan en esta parte del mundo.

Atravesamos aguas que son espeluznantes espejos negros debido al tanino que libera la vegetación. Nuestro bote de madera se detiene de manera abrupta. Alguien susurra en mi oreja izquierda: "Hoy es tu cumpleaños".

La corpulenta figura de Juan Tejada se levanta en la proa mientras se inclina para apartar el follaje de la selva. "Hoy es tu cumpleaños y el Amazonas es tu regalo", susurra nuestro guía y naturalista. "¿Una anaconda, una tarántula o un jaguar?"

Más temprano esa mañana, cuando mi avión volaba hacia Iquitos, vi algo que posiblemente nunca olvidaré. Toda la tierra era un bosque tropical apiñado en color verde botella. Un río fangoso la atravesaba serpenteante como si un gimnasta rítmico hubiera hecho girar su cinta sobre ella. Estaba en el Amazonas, el río más grande del mundo por su volumen, y observaba una fracción de sus siete millones de kilómetros cuadrados de selva tropical. Dos décadas antes, había aprendido sus alucinantes proporciones para un examen escolar: "La Amazonía es la selva tropical más grande del planeta y es casi del doble del tamaño de la India. Abarca nueve países: Perú, Brasil, Bolivia, Ecuador, Colombia, Venezuela, Guayana, Surinam y Guayana Francesa". Por supuesto, la dimensión es más grande que lo que podría imaginar una estudiante de colegio.



Juan Tejada disfruta del Amazonas con la facilidad de alguien que ha crecido aquí y ha nadado con delfines rosados durante su infancia. Se interna en los helechos (ha divisado dos puntos brillantes de color rojo) y regresa con una cría de caimán negro, de 30 centímetros de largo. Esta especie es la más grande y uno de los caimanes más mortales del mundo. Su textura de calabaza me llena de nervios. Juan la devuelve a su lugar con cuidado. Luego Marcos, el timonel, apaga el motor de la embarcación y la luz durante unos minutos. Puedo escuchar la mezcla de sonidos de la selva: ululatos, chillidos y trinos junto a murmullos y sonidos de peces que cortan el agua.

“Amigos, pueden escuchar la banda sonora de algunas de las 1400 especies de aves endémicas del Amazonas”, dice Juan. “Estas aguas albergan al paiche, un pez carnívoro con dientes en el paladar y en la lengua. También hay peces eléctricos que emiten hasta 600 voltios para aturdir a sus presas”.



2.

Regresamos a nuestra embarcación, el Zafiro, que me recuerda el otro extremo de mi aventura amazónica: el lujo. Sus luces parpadean desde sus diecinueve cabinas, bar, restaurante y cubierta. En el interior, los miembros de la tripulación, la mayoría nacidos en aldeas amazónicas, trabajan para brindarnos a los quince viajeros una visión de un ecosistema frágil y, en su mayor parte, secreto. Desde el puerto de Nauta, a 100 kilómetros de Iquitos, mi casa portátil recorrerá durante cuatro noches las profundidades de los bosques tropicales, rodeados por dos afluentes del Amazonas: los ríos Marañón y Ucayali. El área que abarcan es parte de la Reserva Nacional Pacaya Samiria, la segunda selva tropical más grande del Perú, que tiene el tamaño de Bélgica.

No hay red móvil en el barco. Así que lo primero que hago por las mañanas es apartar las cortinas en mi habitación. El fondo cambia todos los días. Podría despertarme viendo palmeras ondulantes o casas construidas sobre pilotes. Una mañana, aún medio dormida, diviso a tres delfines grises revoloteando en el río. Espero y se unen dos más, ajenos a la sonrisa de una mujer en bata de baño.



3.



4.

### ¡No te apoyes ahí!

Doy un salto alejándome de un cedro de aspecto inocente. Juan Tejada señala la base, llena de hormigas del tamaño de un meñique: “Son las hormigas bala, las más mortíferas de todas. Su picadura duele todo un día. Una vez quedé paralizado durante seis horas”.

Nos adentramos en el sendero de selva del Fundo Casual, en el bosque tropical de tierra firme, que se encuentra en un terreno más alto que

1. Paseo en bote por el río Amazonas © Carlos Ibarra / PROMPERÚ
2. Caimán Negro (*Melanosuchus niger*, Black Caiman) © Ernesto Benavides / PROMPERÚ
3. Mono huapo rojo © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
4. Guacamayo azul y amarillo (*Ara ararauna*) en un albergue para animales, Loreto © Alvaro García / PROMPERÚ



nunca se inunda. Esta parte de la selva es increíblemente densa. Solo el tres por ciento de la luz solar toca el suelo. Escucho bramidos de truenos y lluvia, pero solo llega una llovizna muy leve. Cruzamos una serie de puentes altos y tambaleantes que nos dejan, cara a cara, con el frondoso dosel del bosque: enormes lianas se enrollan en otros árboles para llegar a la cima. “La presencia de lianas es una prueba de que estás en un bosque primario; uno que nunca ha sido talado”, me dice Juan. Repito silenciosamente esta trivialidad para nunca olvidarla: “Estoy en uno de los lugares primigenios del mundo, uno que ha existido durante veinte siglos de manera continua”.

### **Estás en la farmacia verde de la Tierra**

Para nuestro compañero Jorge, la selva tropical es una extensión de su enjuto cuerpo y de sus sentidos. Como rastreador, se interna en espacios entre árboles en los que nunca me atrevería a entrar. Y luego sale, por ejemplo, con solo una hoja de palma.

Pero Juan Tejada está visiblemente emocionado. “Es una rana venenosa”, dice y observo una rana de colores naranja eléctrico y negro, más pequeña que mi pulgar. Cuando veo que una señora le habla como a un niño, Juan se ríe y responde: “Los científicos alemanes están estudiando su toxina para hacer una sustancia treinta veces más fuerte que la morfina”. En los siguientes minutos, Jorge regresa con una linda tarántula peluda y nos lleva a ver a una anaconda, de casi ocho metros de largo, que hace la siesta después de una comida pesada. “Estás en la farmacia verde de la

Tierra”, escucho decir a Juan mientras la fotografiamos desde una distancia de treinta centímetros. “La Universidad de Cornell instaló un laboratorio de investigación en 2001 y está estudiando las hormigas bala para tratar la epilepsia”, dice. Los chamanes amazónicos supieron, durante mucho tiempo, que la uña de gato ayuda a tratar la diabetes, la próstata y las enfermedades renales. Solo un pequeño porcentaje de las 20 mil especies de plantas medicinales de la Amazonía es conocido por la medicina occidental. “La selva tropical podría tener una cura para el cáncer”, añade Juan.

### **Las nubes parecen una crema batida**

La cena en el barco es una fuente de degustación de la generosidad del Perú. Proviene de los ríos y selvas que he visitado durante el día y de los fértiles Andes. Hay pepino silvestre relleno con puré de cocona, una fruta tropical con toques ácidos. Me sirvo tamales de juane como si fueran caramelos, saboreando el arroz y el pollo al vapor cubierto con hojas de bijao. Hay doncellas, un tipo de pescado de río, cocinadas en salsa de chorizo local. También hay locro, un espeso y abundante guiso con calabaza, queso, frijoles, maíz y muña, que hace que extrañes a tu madre sin ninguna razón.

Una señora del grupo combina cada plato con jugo de camu camu, una deliciosa y pequeña fruta amazónica llena de vitamina C. Acepto una segunda porción de ají de gallina, una receta que, en realidad, lleva pollo con ají amarillo, cebolla y huevo.

Una noche, antes de la cena, la gerente de la embarcación, Ángela Rodríguez, se une a mi ritual cotidiano en la cubierta: ob-



6.



7.

Nos internamos durante horas en este bosque tropical de alta definición, mezcla de Avatar y Jurassic Park, que conserva juntas a las criaturas más extrañas y seductoras.

**5. Las sinuosas figuras del río Amazonas desde arriba.**

© César Vega / PROMPERÚ

**6. Caminatas dentro de la selva de Loreto.**

© Alex Bryce / PROMPERÚ

**7. Los cruceros de lujo que surcan los ríos amazónicos cuentan con kayaks para explorar las riberas**

© Carlos Ibarra / PROMPERÚ

**8. Expedición en bote cerca a la confluencia de los ríos Ucayali y Marañón, donde nace el Amazonas.**

© Renzo Tasso / PROMPERÚ

servar cómo Zafiro se desliza por los arroyos y lagunas. Las nubes parecen una crema batida flotando sobre un cielo rosado. Durante el crepúsculo, las luces comienzan a parpadear en las casas de las orillas. Ángela me dice que nació en uno de esos pueblos ubicados a lo largo del Ucayali. Su único sueño era tener una vida cerca de la Amazonía. La madre de Ángela le pidió que “no se preocupara en encontrar un marido”, y entonces se mudó a Iquitos para que pudiera estudiar inglés. Vendían galletas y helados por la mañana y pasteles por la noche. “¡Pero éramos felices, porque mamá cantaba todo el tiempo!”, dice Ángela riendo. Me doy cuenta de que ella irradia este orgullo y sensibilidad por la Amazonía a la embarcación. Por ello, trabaja con mujeres de veinte comunidades ribereñas que hacen joyas y artesanías (como aquella servilleta con forma de rana, tejida con fibras de la palma de puercoespín, que vi una mañana sobre la mesa). Ángela ahora estudia un diplomado sobre comunidades amazónicas para tener una mejor comprensión de su propia región. “Solo se consigue una idea real de la Amazonía si los habitantes locales sienten que se ocupan del turismo”, dice.

**Los cuartos infinitos de Yayoi Kusama**

Todos los días, al amanecer, cuando entramos en nuestra embarcación de madera de doce asientos, me tomo la libertad de creer en seis cosas imposibles antes del desayuno. “Esto no es África”. Recuerdo que Juan me dijo eso, porque nunca se nos promete nada. Pero una excursión a la selva es suficiente para que yo sepa una cosa: “¡Amigos, este es otro día lleno de novedades! Vámonos”.

Nos internamos durante horas en este bosque tropical de alta definición, que conserva juntas a las criaturas más extrañas. El pájaro saltarín de cabeza roja, llamado el “Michael Jackson del Amazonas”, hace una caminata lunar sobre una rama para seducir a las damas. La jacana, o el “pájaro de Jesús”, camina sobre el agua. ¿Se escucha algo parecido a burbujas gigantes reventando? Debe ser la colonia de oropéndolas de dorso bermejo. Juan Tejada se ve algo borroso. Señala en todas las direcciones a la vez y lanza nombres más rápido que lo que podemos entender. Durante una caminata, alguien jura que vieron pedazos de hojas que caminaban solas. “Son hormigas cortadoras de hojas –responde Juan–, crujientes y sabrosas”. Por supuesto, veo a un ejército corriendo con fragmentos de hojas en sus mandíbulas. Nuestros sentidos pueden detectar solo la quinta parte de los sonidos y movimientos aquí.

Luego Juan nos lleva en busca de los favoritos del río: los delfines del Amazonas, que son de color rosado y tienen una frente bulbosa. La más grande de las cuatro especies de delfines de río ha evolucionado durante quince millones de años para adaptarse a las condiciones únicas de la Amazonía. Sus delgados y largos picos les ayudan a pescar en medio de ramas que se han sumergido y, en un buen día, logran atrapar algunos camarones y cangrejos de río. Marcos se detiene y enciende el motor del bote. Pronto gritamos de alegría al ver cómo uno, dos y luego tres delfines resoplan y desaparecen bajo el agua. Si nos dirigimos hacia ellos, emergen detrás de nosotros, como si estuvieran jugando. “Cada vez que los veo, se siente como la primera vez”, dice Juan.

Más tarde, Juan y yo salimos en canoa por el río en silencio. Él me permite cortar la lechuga de agua y vislumbrar al interior de la selva. Se siente intacta desde hace siglos y se parece a los cuartos infinitos de Yayoi Kusama, con su explosión de luz y color verde. Tengo ganas de entrar, pero Juan bromea sobre la leyenda

## MIRADAS

### CHRISTIAN BENDAYÁN

ARTISTA IQUITEÑO



La historia del extranjero que llega a Iquitos y se enamora de esta cautivante tierra se ha repetido desde los orígenes de esta curiosa ciudad, que no tiene fecha de fundación. Iquitos es el perfume de **Alain Delon**, es el puerto de partida de “La Jangada” de **Julio Verne** en su viaje de 800 leguas por el Amazonas, y es la ciudad que escuchó los gritos de **Klaus Kinski** desde el campanario de su catedral, jurando que allí construirá una ópera.

Del mismo modo, seducida por su misteriosa belleza, llegó la pintura a Iquitos. Primero en forma de explorador, de zoólogo, de botánico, para luego convertirse en una real expresión artística. Fue **Otto Michael**, un entomólogo alemán nacido en 1859, quien dio inicio a la tradición de la pintura moderna amazónica. Se instaló en Iquitos en 1894, cuando la ciudad empezaba a convertirse en un emporio gracias al comercio del caucho. Su fascinación lo llevó a retratar en distintas acuarelas sus metamorfosis. De esa serie de pinturas, algunas han sobrevivido. De otras, tenemos registros impresos y reproducciones en revistas y postales. Por décadas, Michael retrató con sus vistas del río Amazonas el desarrollo del esplendor de una ciudad, pero también sus contradicciones: las casas lujosas del malecón contrastan con las pequeñas chozas que se ven en los extremos del cuadro, así como los poderosos barcos mercantes contrastan con el pequeño peque peque ribereño que suele ubicar en el primer plano de los cuadros. La persistencia en la representación del mismo paisaje nos permite ver de qué modo fue creciendo el puerto de Iquitos.

Mirando sus cuadros, podemos navegar por la historia de una región y recorrer fascinados el malecón de Iquitos, colmado de edificios de arquitectura europea. Pero también podemos viajar al origen de la pintura iquiteña, que ha puesto en valor la Amazonía y su cultura. En años recientes, el arte amazónico ha representado al Perú en importantes bienales y ferias internacionales de arte, y pese a todo lo logrado, sigue bebiendo del Amazonas y de la belleza de esa ciudad que nos atrapa a quienes tenemos la suerte de amarla.



Nuestro guía me permite divisar el interior de la selva. Se siente intacta desde hace siglos y se parece a los cuartos infinitos de Yayoi Kusama, con su explosión de luz y verde.

del *chullachaqui*: un duende cojo que engaña a las personas para que ingresen en el bosque hasta perderse. Le pregunto qué le queda en su lista de deseos de la Amazonía después de treinta años de avistamientos. “Pues mucho”, responde. Nunca ha visto de manera silvestre un manatí, la vaca acuática con forma de almohada. Le preocupa que muchas criaturas estén desapareciendo porque la Amazonía está amenazada por la caza y la tala. “Visité el afluente amazónico del río Napo en 1988 y vi un ave prehistórica, el shansho. En un viaje reciente allí, no encontré nada. Todo se había ido. Tal vez para siempre”.

#### Algunas cosas todavía no están perdidas

Una tarde, Juan nos lleva a conocer a Carola, la chamán local, para darnos una idea de la vida de los ribereños. La alopátia no es común aquí y ya no hay muchos chamanes. Ella sola atiende a pobladores locales de nueve comunidades. Vestida con una blusa bordada y una falda, vestimenta tradicional de la etnia nativa kukama, Carola nos muestra su repertorio de hierbas medicinales y la famosa vid de ayahuasca que emplea para elaborar una bebida alucinógena. El ayahuasca es un purgante y limpia a un chamán física y espiritualmente. “Ella lo toma para diagnosticar enfermedades graves y porque le dice dónde encontrar la planta medicinal en el bosque que



Paseo en bote por  
el río Amazonas  
© Alex Bryce / PROMPERÚ

podría curar a su paciente”, nos traduce Juan. Los chamanes no nacen: los más viejos eligen a aquellos que tienen el aura correcta. Carola, por ejemplo, fue elegida para ser chamán cuando tenía catorce años y recibió un entrenamiento riguroso durante ocho años. Todavía sigue una dieta vegetariana.

Es mi última noche a bordo del Zafiro. La tripulación, como la mayoría de los días, presenta el tipo de espectáculo que hace que te duelan los pies y que cante el corazón. Me encanta cómo cada miembro de la tripulación se convierte en una nueva persona. Milton Gonzales, el mozo que charlaba conmigo en el desayuno, interpreta canciones peruanas, toca la guitarra y un instrumento de viento, llamado zampoña. Aplaudo cuando Juan, de ojos de halcón, hace resonar el cajón. Luego me cuenta de la historia de ese instrumento musical de percusión, hecho de madera, que tiene 450 años de tradición. Sin embargo, nadie sorprende tanto como Ángela, quien baila como si tuviera el río bajo sus pies. Su gracia nos hace querer despejar la pista de baile, y lo hacemos a menudo, hasta que ella se ríe y nos invita a seguir bailando. Vamos llegando al clímax, gritamos de alegría y la música se detiene solo cuando Ángela se queda sin aliento.

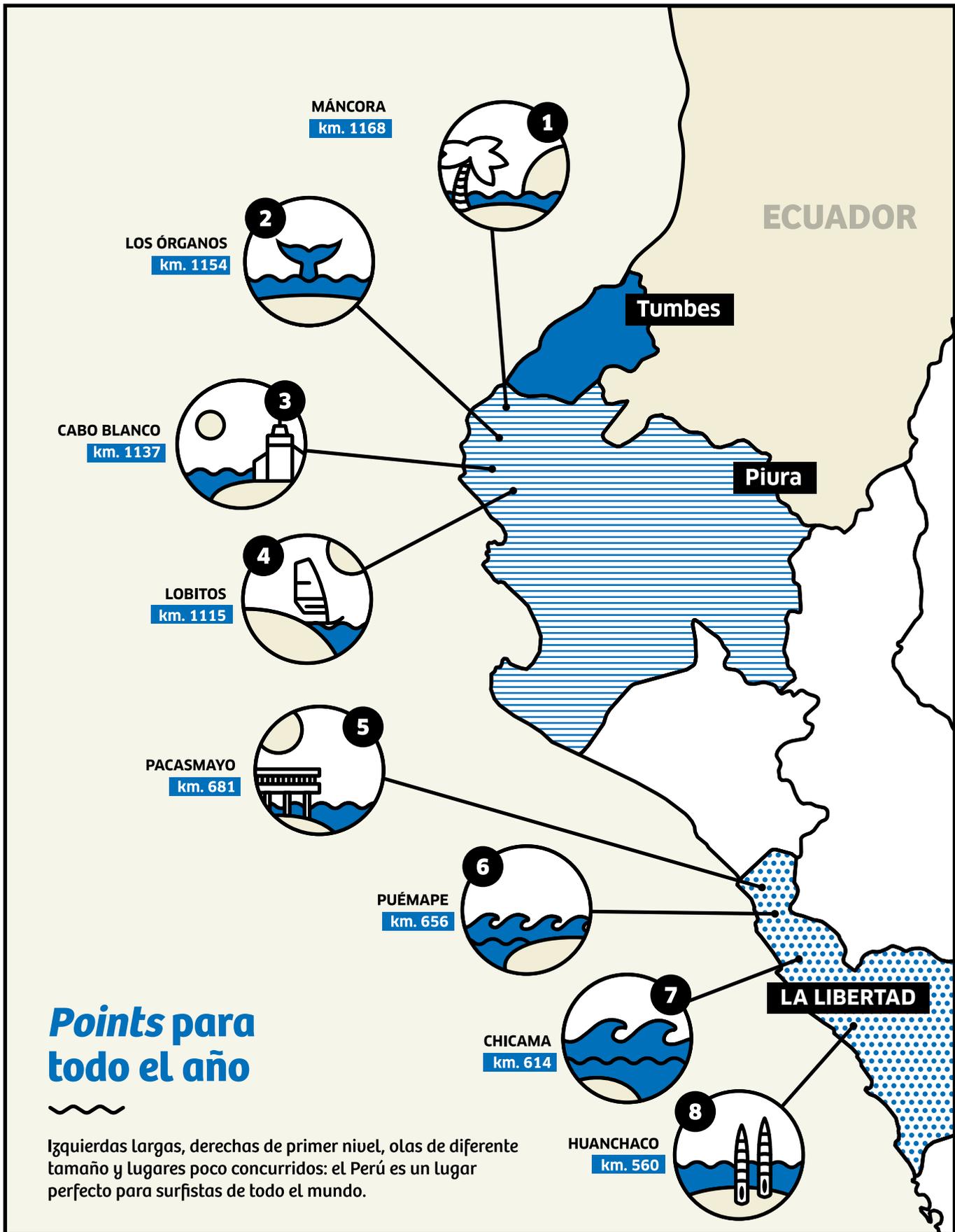
**Los chamanes en Iquitos no nacen: los más viejos eligen a aquellos que tienen el aura correcta. Carola, por ejemplo, fue elegida para ser chamán cuando tenía catorce años.**

“Toma esto”, me dice, y me entrega en la mano un USB con cientos de fotos de este viaje. Le agradezco y le digo que hay también otra cosa que me conectará con el Amazonas.

“Planté un árbol de caoba en la reserva”, le digo.

Ángela entiende lo que significa y caminamos hacia la cubierta por última vez.

Publicado originalmente en la revista  
*National Geographic* (ed. febrero, 2018)



## Points para todo el año

Izquierdas largas, derechas de primer nivel, olas de diferente tamaño y lugares poco concurridos: el Perú es un lugar perfecto para surfistas de todo el mundo.



Chicama, La Libertad  
© Daniel Silva / PROMPERÚ

**1 MÁNCORA**  
km. 1168

Para primerizos y aficionados, este mar es la escuela perfecta. Sus olas, ordenadas y estables, suelen medir entre medio y un metro, lo que también las hace ideales para el kitesurf.

**2 LOS ÓRGANOS**  
km. 1154

Esta caleta cuenta con dos zonas de oleaje. La primera es La Vuelta, que solo es segura cuando hay crecida desde el norte, por lo que solo debe ser desafiada por expertos. La otra es frente a Punta Veleros, con olas tranquilas, ideales para aprender las bases del surf.

**3 CABO BLANCO**  
km. 1137

Esta playa se ha convertido en una suerte de meca para muchos tablistas experimentados, tanto por su ola izquierda, que posee un tubo rápido de calidad mundial, como por su ubicación, al lado de un zócalo de piedra. Se divide en dos zonas según la temporada: Panic Point para el invierno, y Cabo Blanco para el verano.

**4 LOBITOS**  
km. 1115

Ideal para los aficionados al kitesurf y el windsurf, gracias a la presencia de fuertes vientos. Pero no decepciona a los amantes del surf tradicional, pues cuenta con cuatro olas de clase mundial.

**5 PACASMAYO**  
km. 681

Sus olas, largas y fluidas, son perfectas para los tablistas. También lo son para practicar kitesurf y windsurf, siempre que haya viento.

**6 PUÉMAPE**  
km. 656

Resalta, sobre todo, por su ola izquierda, que se divide en dos secciones y llega a alzarse por encima de los 2,5 metros de altura. La densidad de su oleaje es mayor que el de otras playas de la región.

**7 CHICAMA**  
km. 614

Famosa por poseer la ola izquierda más larga del mundo, con un recorrido de 2,5 kilómetros. Esto hace que sea muy atesorada por los tablistas, sobre todo los extranjeros, quienes en ocasiones viajan hasta Chicama solo para montarla.

**8 HUANCHACO**  
km. 560

Ideal para la práctica del longboard, Huanchaco fue declarada reserva mundial del surf por Save the Waves en 2013. Es la primera playa en obtener este reconocimiento en Latinoamérica, y la quinta a nivel mundial.

# ¿Por qué escogí Cocachimba, ahí, cerquísima a la catarata de Gocta?

## CRÓNICA

Por Jack Lo  
Periodista ambiental



Una crónica en primera persona sobre cómo una de las zonas menos reconocidas del Perú hace unos años conquistó el espíritu de un periodista que había recorrido el país escribiendo sobre reservas y áreas naturales.



1. La primera vez que estuve en el departamento de Amazonas fue en 2007, mientras perseguía a un variado grupo de *bird-watchers*. Trabajaba en la sección de turismo de un diario local y la misión era observar cómo señores de todo el mundo habían viajado desde muy lejos para ponerles *checks* a aves de su lista, como el peculiar colibrí cola de espátula, que parece volar con

dos abejorros detrás de la cola. Cinco años después, regresaría para conocer el valle del Utcubamba, Kuélap, Karajía, Leymebamba, La Jalca, Nogalcucho, Bongará, San Pablo y Cocachimba. El camino entre los dos últimos me tomó todo un día: ocho horas de caminata de una comunidad a la otra. La ruta comienza en San Pablo hasta llegar a la primera caída; luego se desciende por



2.



3.

1. **GoctaLab.** Fue construido por Sergio Abugattás con la ayuda de los maestros de la comunidad empleando elementos de la zona. Ahora ha aprendido de ese conocimiento y lo quiere compartir. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
2. **Utcubamba.** Vista del valle desde el Zona arqueológica monumental Kuélap. © Yayo López / PROMPERÚ
3. **Bienvenida.** Recibe grupos de todas partes del mundo. Cada vez que voy a Cocachimba me encuentro con al menos una persona que se enamoró de la comunidad y prolongó su estadía. La energía del lugar captura a cualquiera. © Renzo Tasso / PROMPERÚ

un camino empinado que te lleva a la segunda, para finalmente terminar en Cocachimba. La mayoría de personas solo entra por esta última, camina hasta la segunda caída y se regresa.

Pero donde quería vivir era en el valle del Utcubamba, cerca de Kuélap, al lado del río y de un camino afirmado que te lleva hasta Cajamarca. En 2013 empecé a ir seguido con Conservamos por Naturaleza, una iniciativa de la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental que apoya a personas que se dedican a conservar sus tierras de manera voluntaria. Y fui conociendo a toda esta comunidad de cálidas personas, que me recibió siempre como a alguien de la familia. Y fui queriendo cada vez más Amazonas. Y seguía buscando mi terreno al lado del río. Sin embargo, un grupo de amigos empezó a comprar en Cocachimba. A mí no me interesaba. Pero cada vez fui yendo más y más seguido. Otros factores empezaron a tallar. Y fui cambiando de opinión.

Es una comunidad tranquila. Tan solo vivían en ella 150 personas. La gran mayoría son muy amables y hospitalarias. No había el tráfico de carros presente al lado de la carretera. Es más segura. La vista es impresionante. Y me enganché. Y compré un terreno. Me gusta ir en carro. Demoro dos días, durmiendo en Pacasmayo, pero me encanta la ruta, que corta un bosque seco increíble para luego cruzar el horno de Bagua. En esa época, el aeropuerto de Chachapoyas no estaba activo, como ahora, y el más cercano estaba en Tarapoto, a seis o siete horas de ahí. La otra alternativa era viajar en avión hasta Chiclayo y luego tomar un bus a Chachapoyas. Pero actualmente hay vuelos a Chachapoyas y a Jaén, que está a tres horas por carretera de Cocachimba. Ahora también Kuélap tiene un teleférico y la carretera que va a Cajamarca está asfaltada. En los últimos años, también se ha creado la Red de Áreas de Conservación Privada y mi lugar preferido se va activando cada vez más.



4.

“Tenemos nuestros programas de residencias rurales interdisciplinarias, y lo que queremos es compartir, discutir y difundir técnicas y saberes que potencien la implementación de acciones concretas hacia una nueva definición de desarrollo”, sostiene Sergio Abugattás.

#### Llegan los foráneos

Varias personas empezaron a comprar tierras en Cocachimba. Este negocio hizo ingresar dinero en una comunidad que vivía apenas del turismo y alguno que otro cultivo. La gente de Cocachimba, con el dinero fresco, construyó casas de cemento y calamina, dejando de lado la tradicional teja de arcilla y las paredes de adobe o quincha. Abrieron más restaurantes y hospedajes para todos los bolsillos. También encuentras con facilidad zonas de campamento. Cada vez más turistas llegan en los feriados y fines de semana a conocer la tercera catarata más alta del Perú (771 metros) y una zona del país donde te mueves un poco y todo el panorama, el clima y las especies cambian con

mucha facilidad. Por eso me gusta Amazonas, porque tiene casi todos los climas.

Hace cuatro años conocí a Mónica y a su esposo italiano Francesco mientras cortaban la mala hierba de su terreno. Ahora tienen cabañas listas para recibir visitas con una linda vista de la catarata y un acceso bastante sencillo. Mi gran amigo Bruno Monteferrri y su esposa Christel ya tienen una casa de piedra y tejas de arcilla, que han empezado a alquilar a amigos que quieran dormir con una de las mejores vistas de la catarata. Mi amigo Sergio Abugattás tiene su laboratorio artístico, donde además cultiva varias decenas de especies de frutas y verduras. Recibe grupos en unos cuartos construidos por él mismo. Mi amigo Eusebio, cocachimbero

#### DATOS

#### RECOMENDACIONES DE UN NUEVO COCACHIMBERO



Sergio Abugattás fue uno de los primeros foráneos en llegar a Cocachimba. Fue hace poco menos de diez años, cuando buscaba un lugar para asentarse y construir un laboratorio creativo que sirva a estudiantes y artistas como una plataforma de intercambio y creación. Después de mucho esfuerzo, levantó bungalos muy bien pensados con técnicas de bioconstrucción y elementos de la zona. Pacientemente fue sembrando frutales, vegetales y distintas plantas que se traía de toda la región. Ahora tiene uno de los huertos más diversos del lugar. Se hizo comunero y hoy es presidente de la Asociación de Productores de Pitajaya y jefe de la ronda campesina de Cocachimba. A su lugar le puso GoctaLab, y recibe personas de todas partes del mundo que lo visitan para conocer sus talleres de cerámica, arte, arquitectura y agricultura regenerativa. Muchos llegan por una semana y se terminan quedando varios meses. Sergio ha explorado mucho Cocachimba y alrededores, y nos recomienda qué hacer: “Hay cuatro lugares que son mis preferidos, y normalmente no se hacen. Como tomar la ruta completa para visitar Gocta, entrando por San Pablo. Es buenisima. Así como la ruta Sungaya-Golondrina que te hace conocer las alturas de Cocachimba, arriba es una meseta impresionante y la vista más que especial. Y un poco más lejos, con algo más de tiempo, tienen que conocer los sarcófagos de San Jerónimo y la catarata de Yumbilla. A esta última les recomiendo entrar por El Porvenir, a unos quince minutos de Pedro Ruiz Gallo”.



#### Contacto

(+51) 929-505-746  
[contacto@goctalab.org.pe](mailto:contacto@goctalab.org.pe)  
[www.goctalab.org.pe](http://www.goctalab.org.pe)  
 Instagram: goctalab



## MIRADAS

### LLUÍS DALMAU

EMPRESARIO CATALÁN, CREADOR DE PERÚ TRES NORTES Y DUEÑO DE GOCTA LODGE



La primera vez que llegué al Perú fue en 1993 y tenía solo una mochila en la espalda. Antes había recorrido Colombia y Ecuador. Chachapoyas debía ser una ciudad más en la ruta de viaje, pero surgió la posibilidad de trabajar en un vivero de orquídeas y se convirtió en mi primera casa en Perú. Un año después me trasladé a Tarapoto, como director de un proyecto de cooperación internacional. En un contexto de altas tasas de deforestación, impulsamos un modelo agrícola sostenible, con cacao, café y palmito. Pero, en diciembre de 2007, cuando Gocta apareció en el mapa turístico del país y se asfaltó la carretera que une Chachapoyas con las ciudades de San Martín, como parte de un naciente circuito noramazónico, viajé nuevamente a Cocachimba. Mi sorpresa fue gigante: pocos se habían dado cuenta entonces del potencial de la catarata. Un mes después de aquella visita ya había comprado el terreno sobre el que construiría el Gocta Lodge. Ya había luz eléctrica y mejores caminos. La construcción del hotel tardó dos años más y se inauguró en 2009, con solo diez habitaciones –después incorporarían la piscina con una vista inconfundible hacia la caída de Gocta–. El arquitecto tuvo solo una indicación: que todas las habitaciones estén orientadas hacia la catarata. Ese es su encanto, que ya forma parte del paisaje natural de Cocachimba.

Años después de llegar a Cocachimba, ahora veo el crecimiento de la región con optimismo: hay gente tanto de Lima como de Europa que ha llegado a asentarse en la zona y existe una planificación urbanística. En cada valle hay un potencial enorme. A corto plazo queremos desarrollar el trekking de las cataratas, uniendo Yumbilla con la Chinata y Gocta a través de sus nacientes. También soy un enamorado de Leymebamba y el Alto Utcubamba, una zona con índices de biodiversidad altísimos y una riqueza arqueológica incomparable. Valles como el del Atuén o los Chilchos son joyas a descubrir en Chachapoyas y el norte del Perú.

**4. Responsable.** La comunidad quiere promover un consumo más responsable, proveyéndose de alimentos que ellos mismos cultivan sin depender de productos externos llenos de preservantes y químicos. © Conservamos por Naturaleza / SPDA

**5. Caminos.** La caminata hacia la catarata es apta para todos. Sin embargo, también tiene la opción de alquilar uno de los caballos de la comunidad para hacer más placentero su recorrido. © Yayo López / PROMPERÚ

nato, amplió su hospedaje Gallito de las Rocas, perfecto para descansar plácidamente sin gastar tanto dinero. También está el Gocta Natura de la señora Rocío Florez, un cálido hospedaje con detalles para disfrutar de tu estancia en Cocachimba. Y para los más sofisticados, el Gocta Lodge, recientemente ampliado, y que tiene una piscina con vista a la catarata.

Cocachimba se sitúa en el valle de Bongará, conocido como el de las cataratas. A unos 45 minutos de distancia por carretera está Yumbilla, otra de las caídas más altas del mundo, con 895 metros. Ahí se practica el barranquismo, un deporte que consiste en hacer rapel al lado de la catarata. Toda esta zona de Amazonas es muy especial. Por momentos, la neblina cubre el panorama, y luego el sol hace estallar todos los colores que tienes enfrente.

Hace tiempo que no voy a ver mi terreno. El matorral debe de haberse apoderado más y más de este montecito que se convirtió, sin pensarlo, en mi lugar preferido.

# Cercano Oriente

## GUÍA

Por Manolo Bonilla  
Periodista

Podríamos escribir páginas sobre las orquídeas de San Martín, que alberga casi mil variedades de aquella planta exótica, pero aquí queremos mostrar otro lado de la región: ese que aprovecha su riqueza natural, sus culturas vivas, sus saberes ancestrales y su despensa culinaria para reinventarse en medio de la selva cotidiana de sus bosques, ríos y cataratas.



© Flor Ruiz / PROMPERÚ

**Belleza insólita.** Sí, es cierto. De las tres mil variedades de orquídeas registradas en todo el país, cerca de mil pueden encontrarse en la región San Martín. Moyobamba es la que se queda con el nombre de la ciudad de las orquídeas.

## HUALLAGA

# 1

### SABERES ANCESTRALES

A dos horas de Tarapoto, mirando el cauce del río Huallaga, cerca al muelle artesanal de Chazuta, Blanca Vela Reátegui sonríe imaginando dos cosas. Primero: “¡Qué lindo sería un malecón aquí, con vista al río y bancas y puestos de comida vendiendo preparaciones y bebidas con productos locales!, ¿no?” Segundo: “¿Cómo quedará la miel de cacao sobre un cerdo a la parrilla?”. No solo es la cocinera más reconocida de Chazuta, la que viajó cinco veces a Mistura como parte de la selección de cocinas regionales, la que recibe delegaciones de chefs extranjeros que quieren conocer esa cocina ancestral de chacra que ella rescata y prepara en su restaurante “La Callana”. También es una mujer luchadora que fue maestra de escuela y alcaldesa de su pueblo en la década del setenta, mucho antes que se hable de empoderamiento femenino. Creció en Chazuta, cuando aún no había caminos ni accesos. Estudió la secundaria en Tarapoto, y para llegar al colegio, despertaba a las cuatro de la mañana porque le esperaba una caminata de cerca de cinco horas. Esa distancia, casi 43 kilómetros, hoy se recorre en dos

horas en auto por una carretera asfaltada. En una de las mesas de “La Callana”, Blanca recuerda esas jornadas y las describe como “una época de aventuras”. Ella empezó como profesora en Tununtunumba, una comunidad nativa a diez minutos en canoa desde Chazuta. Cuando se jubiló, le dedicó más tiempo a la cocina. “Me encanta promover la cocina ancestral. Es un delirio saber cómo mi abuela comía majambo y pudo vivir cien años”, dice Blanca. En el almuerzo de aquella tarde, la cocinera ofreció sobre platos de barro (que hacen los ceramistas del Centro Cultural Wasichay) un caldo de gallina de chacra y dos boquichicos (peces de río), uno ahumado, de sabores más salinos, y otro envuelto en hoja y cocinado a la parrilla. Al caer la tarde, Blanca Vela habla nuevamente del futuro, pero de uno que la visitará dentro de pocas semanas: una delegación alemana de investigadores y gastronómicos. No se decide si les hará rumbo api, una sopa de yuca con huevera de pescado, o su versión de una sopa fuchifú amazónica, hecha con las hojas verdes de la cola, ajengibre (kion), pollo de chacra y majambo. Sí, como el que comía su abuela.



© Alex Bryce / PROMPERÚ

## CHAZUTA

# 2

### HISTORIAS DE CACAO

Si llegas a Chazuta, vas a conocer a estos personajes. Emma Larson es alemana, bióloga de suelos y llegó a Tarapoto gracias a un intercambio de estudios en 2001. Roberto Moreno es ingeniero agroindustrial, nació en Tarapoto, y sus padres y abuelos son de Chazuta. Se conocieron, se gustaron, se casaron, y en 2004 se instalaron en este espacio sobre las faldas de la Cordillera Azul, cerca al río Huallaga, en Chazuta. Entonces todo era distinto: ya estaban los ceramistas de Wasichay y, sobre todo, llegaban viajeros en busca de turismo medicinal con plantas. Mientras esperaban la cosecha del cacao (que puede tardar de tres a cuatro años), Roberto y Emma decidieron incursionar en la apicultura para hacer miel y, hacia el 2007, se involucraron en tareas de reforestación con especies forestales como la bolaina y la yarina. A su emprendimiento lo llamaron **Chakra Pasikiwi**, mismo nombre de la quebrada que atraviesa su terreno de casi cinco hectáreas. Hoy apuestan por el agroturismo, hacen tours guiados a través de su chacra para conocer los árboles y apiarios, y han empezado a diversificar la línea

de sus productos con su marca **Abeja Azul**, alrededor de la miel y el cacao. Para completar su trilogía de productos dulces cultivados en su propia chacra, Roberto planea sembrar vainilla. Luz Jungbluth vivía en Lima y se mudó a Chazuta para estar más cerca del cacao amazónico. Ella es una de las fundadoras de **Casa Qoya**, una central de beneficio especializada en poscosecha. A pocos metros de la chacra de Roberto y Emma, ella recibe y compra los granos de cacao, a precio justo, de los agricultores de la zona para perfilarlos en sabor durante los procesos de secado y fermentación. Además, ha diseñado su propia línea de tabletas de chocolate llamada **Nina**. Durante la sobremesa del almuerzo en **La Callana** de Blanca Vela, llegó una vecina de Chazuta, Erika Valderrama, más conocida como la Dama del Cacao. Ella tiene un proyecto donde emplea derivados del cacao para repostería como mieles y jaleas. Ahora trabaja con mucílago de cacao, un jugo ácido y dulce que se extrae de la pulpa del fruto antes de que los granos se pongan a secar. Este insumo es tan versátil que puede ser empleado en un frappé o en alta gastronomía.



## TARAPOTO

# 3

### REFUGIOS NATURALES

En los alrededores de San Martín, existen opciones de hospedajes y alojamientos que deciden su emplazamiento por su riqueza paisajística: cerca al río, frente a la montaña, al lado de la laguna, bajo el resguardo de la cordillera. Como el **ecoparque La Soñada**. Hace algunos años, sus 150 hectáreas a orillas de la Laguna Azul (veinte minutos en bote desde el pueblo El Sauce) fueron compradas por Michele Lettersten y Luis Calegari. Se inauguró recién en 2017 como un espacio de esparcimiento ecofriendly, que cuenta con orquideario, mariposario y un taller de chocolate. Ofrecen actividades como canopy y paseos a caballo, además de alquiler de motos acuáticas. Como Calegari es un médico holístico, realiza investigaciones en el lugar y ha diseñado productos para la salud como aceites de sacha inchi (una especie de maní amazónico), bálsamos relajantes o pomadas con insumos naturales. Hay otros emprendimientos en la región San Martín. Como el **Pumarinri Lodge**, a un lado de la carretera que comunica Tarapoto y Chazuta, está incrustado en una zona de confluencia natural: la

intersección de la Cordillera Azul y la Cordillera Escalera. Se llama Pumarinri porque la vista principal desde cualquier punto del lodge es un conjunto de montañas, al otro lado del río, con forma de orejas de puma. Aquí, el paisajismo natural domina todos los ambientes. Han diseñado caminos breves que parten desde el centro del hotel y exploran los alrededores para encontrar especies de fauna silvestre como ranas, aves y lechuzas. Uno de esos senderos conduce a una poza natural, escondida entre los árboles, que funciona como piscina. Existe otro río que, junto al Huallaga, configura la geografía de San Martín: el Cumbaza. A media hora de Tarapoto, mientras se asciende hacia San Roque de Cumbaza, **Canto del Río Lodge** es otra apuesta hotelera, de pequeña escala, que tiene acceso directo al río Cumbaza. Son pequeños y cómodos bungalows, contruidos con materia prima de la zona (San Antonio de Cumbaza), que no distorsiona el entorno natural, sino se adapta. Son solo tres de muchos emprendimientos privados que entendieron que su mejor activo era la naturaleza.



## CUMBAZA

# 4

### DESTINO SOSTENIBLE

A solo media hora de Tarapoto, subiendo con dirección a la montaña, se llega a San Roque de Cumbaza, un destino que aprovecha la cercanía con la ciudad como un escape o retiro, pero que explota su riqueza paisajística. "Aquí se percibe un poco más el bosque", dice Claudia Olivares, fundadora del ecolodge **Chirapa Manta**. Se trata de un proyecto de vida sostenible que diseñó con su esposo fotógrafo hace tres años, cuando salieron de Lima. Entonces construyeron un pequeño ecolodge como un espacio que ponga en valor la técnicas y formas de construcción local, con barro, madera y caña. "Estamos rodeados de bosque tropical y tenemos vistas increíbles al río Cumbaza", dice Olivares. Hoy, alineados con el wellness natural, ofrecen retiros y estancias para grupos interesados en la alimentación saludable y el yoga. Es que San Roque de Cumbaza, en los últimos años, se ha convertido en un lugar donde personas de distintas procedencias se asientan y ejecutan sus emprendimientos para articularlos en un nuevo eje turístico y destino que atraiga a nuevos viajeros.

Aparecieron también otros actores en la escena como **Sachaqa**, centro de arte y residencia, que propicia el encuentro de artistas locales y extranjeros a través de excursiones de exploración para conocer tradiciones estéticas de San Martín, así como el uso de pigmentos naturales. Por otro lado, **Sacharuna Adventure** enfoca su oferta en ecoturismo y estancias de turismo vivencial con comunidades nativas. En San Roque de Cumbaza se aprovecha la cercanía a la Cordillera Escalera para trazar rutas para caminatas y trekking por las montañas. Esa zona, además, ha alumbrado ingeniosas maneras de posicionar el producto local. Por ejemplo, el café **Don Emiliano**, sembrado en montañas amazónicas, a más de 1200 msnm, en el sector Chontal en el centro Añakiwi de la Cordillera Escalera. Allí, las plantas de café conviven con flores silvestres como orquídeas y bromelias. Es un emprendimiento familiar, cuyos miembros participan en todas las etapas: la siembra, el tostado y el embolsado. Se trata de una buena práctica de agricultura que contribuye con la reforestación de la zona.



## CHAZUTA

# 5

### MANOS ARTESANAS

Ir del centro de Chazuta al **Centro Cultural Wasichay** toma apenas doce minutos. Para llegar a entender el detalle y la sabiduría de sus ceramistas, hace falta una década o más. Es un espacio amplio, que tiene patio y jardines, donde exponen sus trabajos y artesanías. Incluso dictan talleres para que los visitantes hagan su propia escultura o vasija al estilo Wasichay. Hay un letrero a la entrada que dice "Allima Shamuska Willashunki" (que significa 'bienvenidos' en quechua lamista). Elena Burga Cabrera, promotora de la educación intercultural bilingüe en el país, menciona que en el Perú se hablan 47 lenguas originarias (una de la costa, tres de la zona andina y el resto de la Amazonía). Solo en las zonas vecinas al río Huallaga y sus afluentes, el quecha lamista se habla en casi 200 comunidades de la región, con particularidades diferenciadas en los dialectos de Lamas, Sisa y Chazuta. También hay una fotografía a color debajo del letrero, en la que posan distintas generaciones de chazutinos: abuelas, mujeres y niños que lucen blusas blancas, collares y faldas con patrones coloridos. Pero esta historia empieza mucho

tiempo atrás. En junio de 1993, treinta mujeres, herederas de una tradición artística única, formaron la **Asociación de Ceramistas de Chazuta**. Desde entonces, han seguido una filosofía natural en todo lo que hacen: jarrones, vasijas, platos, tazas, esculturas decorativas. La tierra amarilla que usan para la arcilla la traen de Lamas y la blanca la recogen de lagunas cercanas. Usan tintes naturales como el yana rumi, una piedra negra que encuentran en el centro poblado de Yarina, a cinco horas de Chazuta. Sus pinceles se confeccionan con fibras capilares de los propios ceramistas. No utilizan barniz, sino una resina natural que aplican apenas las piezas salen del horno. Esa rigurosidad en su cerámica le valió ser considerada **Patrimonio Cultural de la Nación desde el año 2012**. También han participado en decenas de ferias nacionales como Ruraq Maki, celebrada en Lima. Desde hace tres años, Ruth Chasnamote Pilco es la presidente de la asociación. Hoy, son doce ceramistas que perseveran en esa labor detallista y bella. María Lizeth Cenepo, a sus ochenta y tantos años, todavía dedica horas a dibujar sus sueños sobre la cerámica.



## 6

## GASTRONOMÍA INQUIETA

Durante mucho tiempo, la cocina regional amazónica solo exhibía sus recetas y preparaciones más emblemáticas: desde juanes y tacachos hasta cecinas y chorizos; y de noche, en varias esquinas de Tarapoto, se armaban parrillas espontáneas donde se cocían algunos pescados de río envueltos en hoja, y de guarnición, más tacacho, patacones (piezas grandes y machacadas de plátano frito) y una salsa picante de ajíes. Se hablaba de grandes despensas amazónicas y de un profundo saber culinario en las comunidades nativas, pero aún no se asomaban en la mayoría de restaurantes de la ciudad. Eso empezó a cambiar hace 25 años, cuando Elia García renunció a su trabajo como secretaria en una compañía de teléfonos y decidió, junto a su esposo y su suegra, la aventura de abrir **La Patarashca** casi en el centro de Tarapoto. Ella, que había vivido en la chacra y tuvo una bisabuela (también cocinera) que formó parte de la comunidad nativa quechua lamista, aprovechó el encuentro con la cocina para expresar todo ese saber ancestral en recetas únicas, que ponían en valor los ingredientes de la región. Aparecieron doncellas,

dorados y gamitanas (pescados de ríos) en las patarashcas (cocción envuelta en hojas de bijao sobre brasas); se hacían avispajuanes con carne molida de cerdo y huevo; se ensayaba con la chonta, con los camarones de río y con el paiche, aquel pez gigante que surca los ríos amazónicos. Hoy, sigue al mando de los fogones, publica libros sobre recetas de matriarcas de San Martín y ha ampliado el negocio: ahora tienen un hotel al lado del restaurante y el **café bar Suchiche**. En este, por ejemplo, la experiencia se encuentra con la juventud. El bartender Robert López prepara allí cocteles con llama llullo, esa especie de whisky amazónico hecho a base de un macerado de aguardiente de caña, siete raíces, miel y propóleo. Cerca de allí, Dennys Yupanqui, un joven chef peruano, inauguró **Natural** este año, un restaurante (decorado con trabajos de artistas locales) que explora los límites de la despensa amazónica. Puede usar frutas como pomarrosa o taperiba para un cebiche, emplear paiche fresco, hacer purés con pituca (un tubérculo más grande que la yuca) o coronar sus platos con hormigas que saben a limón. Planea abrir **Chacarero**, un espacio de *comfort food* de la Amazonía.

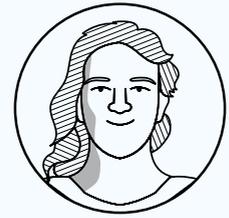


© Natural Restaurante Amazónico

En Tarapoto, el chef Dennys Yupanqui puede usar frutas de la región como pomarrosa o taperiba para un cebiche, emplear paiche fresco para tiraditos, hacer purés con pituca (un tubérculo más grande que la yuca) o coronar sus platos con hormigas que saben a limón.

COLUMNA  
CINDY REÁTEGUI

EMPRESARIA TARAPOTINA



Antes que una imagen, lo primero que aparece cuando recuerdo Tarapoto es un perfume. Si pudiera definirse sería el olor a tierra, a plantas, a naturaleza en su estado más efervescente. También se activa el soundtrack de mi selva personal: el canto de los pájaros, el sonido del río cuando se pone bravo (que es distinto al sonido del río cuando llueve). Solo después de esos sentidos potentes, evocativos, pienso en imágenes: los arcoíris, las noches estrelladas y el color de las plantas que cambia al atardecer.

Crecer viendo a mi mamá, Elia García, mientras desarrollaba su proyecto con **La Patarashca**, no hizo más que inspirarme a emprender mi propio camino, a replicar su disciplina y tener nuevos proyectos como el **café Suchiche** o el **logde Cantor de Río** en Cumbaza.

Para mí, uno de los lugares más hermosos del planeta queda aquí: el **Parque Nacional del Río Abiseo**. Podría mencionar más como tarapotina orgullosa: la catarata **El Breo**; las aguas termales de **Achinamiza**, esa frontera natural donde empieza el llano amazónico, y terminan las montañas; las cataratas de **Pucayacu**. Tengo pendiente una visita a Yurillamas, un valle pequeño donde viven familias quechua lamistas, entre Lamas y Yurimaguas. Sueño con el día en que el **Gran Pajatén**, esa ciudadela escondida en medio del "reino de las nubes", se convierta en el próximo Machupicchu.

# El oro blanco de Piura

## INFORME

Por Santiago Bullard  
Periodista



Un fruto codiciado por chocolateros y gastrónomos de todo el mundo se esconde en el norte del Perú: el cacao blanco de Piura. Iván Murrugarra, piurano y partícipe del crecimiento de la industria cacaotera local, nos cuenta la historia de este peculiar producto.

Las rutas del cacao pueden tomar giros imprevistos. Este fruto, originario de las selvas tropicales del continente americano, sigue contándose entre las joyas de la agricultura amazónica del Perú, como lo ha sido desde tiempos ancestrales. Pero nuevos nortes han aparecido en el mapa de su producción en nuestro país.

A mediados de 2018, se celebró en Lima el XII Concurso Nacional de Cacao de Calidad. Contra lo que muchos podrían haber sospechado, el primer premio de este certamen no se lo llevó ningún productor de la región amazónica. Más bien, fue a parar al otro lado de la cordillera. Quien se alzó con la victoria fue la Cooperativa Norandino, una agrupación de asociaciones proveniente de Chulucanas, en el departamento de Piura. La clave de su triunfo fue un producto en particular: el cacao blanco.

### Nuevas latitudes

Para quienes se han paseado alguna vez bajo la sombra de los árboles del cacao en algún cultivo de la selva, puede resultar difícil imaginar un escenario que se le parezca en mitad del departamento de Piura. El algarrobo y el pasallo reemplazan al cetico, en bosques que adquieren la apariencia de desiertos a la primera demora de las lluvias. Solo el calor es el mismo. Y, sin embargo, el cacao blanco se ha convertido en uno de los cultivos más importantes de Piura, sobre todo en las regiones montañosas que se extienden entre Chulucanas y Morropón.



- 1. Belleza interior.** A simple vista, el fruto del cacao blanco es muy similar al de cualquier otra variedad de cacao (*Theobroma cacao*). La diferencia está en su interior, en su pulpa de color blanco, y en sus granos blancos y violetas, provistos de un sabor de gran intensidad. © Orlando Canessa
- 2. Golosina.** El mucílago de cacao ya está siendo aprovechado por agricultores y chocolateros. Es el estado natural del fruto, cuando viene cubierto por una especie de baba, que tiene notas más bien ácidas y dulces. © Orlando Canessa



**COLUMNA**  
**IVÁN MURRUGARRA**  
CHOCOLATERO PIURANO E  
INVESTIGADOR DEL CACAO



El cacao es un mundo en sí mismo, y aún estamos en mitad de un proceso de redescubrimiento. Hubo avances tremendos, y hemos aprendido mucho sobre él, pero todavía queda mucho más por desarrollar y mostrar. El Perú, de hecho, tiene el potencial para convertirse en el primer productor mundial de cacao, aunque para llegar a esta meta hay que empezar a trabajar desde adentro.

En principio, hay que tomar en cuenta que hablamos de un producto originario, que forma parte de nuestra cultura. Del total de la producción mundial de cacao, solo el 0,25% es cacao blanco, y parte de esta producción está en el Perú, en la región de Piura. Hoy existe un movimiento tremendo entre los productores, y el desarrollo de la gastronomía que ha ayudado a que se forje una mayor identidad con el cacao, pero todavía hace falta impulsar el consumo local, que genera rentabilidad para el crecimiento. No solo para que el cacao salga como materia prima, en grano, sino también en forma de productos ya desarrollados, como las tabletas de chocolate. El gran mercado está ahí afuera.



**Murrugarra** tiene 35 años, ocho cacaos tatuados en el antebrazo y diseñó Cacao Mil para el proyecto de Virgilio Martínez en Moray.

**3. Profesión: cacaotero.** Iván Murrugarra, fundador de Cacao Adventures y Magia Piura, ha dedicado siete años de su vida a la investigación, el cultivo, el procesamiento y la comercialización del cacao. Esto lo ha llevado a viajar por todo el Perú, aunque sus propios cultivos se encuentran en Piura.  
© Gustavo Vivanco / Mil Centrov

A primera vista, el fruto del cacao blanco no es muy distinto al de cualquier otra variedad, ni siquiera por el color de su cáscara. Esto es, claro está, hasta que uno lo abre, y se encuentra con que los granos no tienen ese tono pardo característico, sino que son blancos como una nube. “Es un producto muy diferente, con características propias muy marcadas, aunque técnicamente pertenezca a la misma especie”, dice Iván Murrugarra, quien ha dedicado los últimos siete años de su vida al estudio y la producción del cacao, sobre todo de este perfil.

“En realidad, el cacao blanco no es nativo de Piura”, sigue Murrugarra. “Es originario de la cuenca del Marañón, pero vino desde Jaén y Bagua en el siglo XIX y se adaptó al nuevo ecosistema”.

En la actualidad, esta variedad de cacao se cultiva en las regiones montañosas de Piura, sobre todo entre las localidades de Chulucanas y Morropón. Este cambio de escenario ha tenido consecuencias importantes. “La genética y el tipo de suelo son dos factores determinantes, que le dan una identidad nueva al producto, como la intensidad o las notas cítricas, florales y de frutos rojos”.

#### **La ciencia del cacao**

La historia de Iván Murrugarra también está llena de giros imprevistos. Economista de profesión, decidió pasar de los números a los dulces, y entró en el mundo de la pastelería. Fue siguiendo este camino que llegó al cacao y, advirtiendo su potencial, decidió estudiar la materia a fondo. Com-

**El cacao blanco es nativo de la cuenca del Marañón, pero se ha adaptado a la geografía de la sierra de Piura.**



**4. Alta pastelería.** Jordi Roca, encargado del mundo dulce en El Cellar de Can Roca, prepara un nuevo emprendimiento en Girona llamado Casa Cacao, donde también empleará cacao blanco de Piura.  
© Orlando Canessa

pletó su formación con un grupo de ingenieros agrónomos venezolanos, y pronto dio inicio a un proyecto propio: Cacao Adventures. “Mi idea era hacer un estudio del producto, de su genética y procesos, así que creé Cacao Adventures como una plataforma para rentabilizar la investigación”, dice el empresario. El resultado de esta iniciativa fue la creación de lo que él llama un “mapa de sabores” a nivel nacional, para medir la influencia que podían tener sobre el cacao diversos factores naturales, tales como la altitud, el tipo de suelo o la presencia de ríos. La geografía y la ciencia se ponían, así, en la misma página que la gastronomía. Estas investigaciones han llevado a Murrugarra a los rincones más diversos del Perú, pero él sigue apostando por el cacao blanco. Hace poco más de tres años creó Magia Piura, su propia marca, y empezó a vender los productos que había desarrollado a través de sus exhaustivos estudios sobre el cacao, desde chocolates hasta cervezas artesanales. Ade-

más, es proveedor de importantes firmas en el extranjero, como El Cellar de Can Roca, en Girona (España), considerado uno de los mejores restaurantes del mundo, o Mirazur en Francia.

“Magia Piura se afianza en la plataforma de investigación que he desarrollado durante años, y eso nos permite dar un tratamiento muy especial al producto”, comenta Murrugarra. “Cultivamos el cacao en la parte alta de Piura, en la zona de Morropón, pero aplicamos protocolos muy precisos, gracias a lo que he aprendido en el Marañón y en Cusco”.

El cuidado que los productores locales han dedicado al cacao rinde sus frutos. No solo se trata de certámenes nacionales. Hoy en día, el grano del cacao blanco piurano se cuenta entre los productos más buscados (y mejor cotizados) por la alta gastronomía mundial. Y, como bien advierte Iván Murrugarra, todavía queda un largo camino que recorrer, por más giros que traiga.

## DATOS

### CACAO EN OTRAS REGIONES



#### Relación ancestral

Aunque durante mucho tiempo se creyó que el consumo del cacao se había originado en Centroamérica, hallazgos recientes sugieren que este se inició en el norte del Perú y el sur de Ecuador. En una excavación realizada por el arqueólogo Quirino Olivera en Jaén, se hallaron restos de cacao de al menos 5000 años de antigüedad.



#### Producto de lujo

Hoy en día, la provincia de Jaén, en el norte del departamento de Cajamarca, sigue produciendo cacao de calidad. Aunque la producción no es muy grande en términos de volumen, se trata de un fruto de variedad nativa, de gran intensidad aromática y notas de regaliz y frutos secos. Este cacao se cultiva a unos 900 metros de altitud.



#### Más allá del volumen

El departamento de San Martín, en la selva norte del Perú, es el principal productor nacional de cacao. Además de la cosecha por volumen para extraer el grano, esta región ha fomentado el desarrollo de productos derivados de esta fruta, a través de asociaciones y cooperativas locales como, por ejemplo, La Orquídea.



#### Crecimiento orgánico

El cacao peruano es uno de los protagonistas del libro “Casa Cacao”, escrito por los españoles Jordi Roca (repostero de El Cellar de Can Roca) e Ignacio Medina (periodista gastronómico). Además de diversas recetas, el libro recoge parte de la historia del cacao, así como muchas de las experiencias gastronómicas de ambos autores.

# El mundo dulce de las Mishkis

INFORME



## EL ORIGEN

En 2003, una agencia de Estados Unidos llega a Chazuta para implementar su programa de sustitución de cultivos: la coca por el cacao. Un grupo de mujeres ve un nuevo camino allí. Adquieren las semillas, se capacitan, siembran y esperan la cosecha recién un año después. Años más tarde, en 2009, seis mujeres fundan la asociación Mishki Cacao. No tienen refrigeradoras, tostan el grano en sartén, muelen con batán y salen a vender chocolates envueltos en hojas de bijao por los 14 barrios de Chazuta.



© Manolo Bonilla

## LA TABLETA

A partir de 2011, empiezan a participar en ferias nacionales como el Salón del Chocolate, en Expoalimentaria y Mistura. En esta última, presentaron una tableta de chocolate para taza al 100%. Causaron sensación en el evento por anunciar sus tabletas con un breve canto.



© Karina Mendoza/ PROMPERÚ

## LA CONSTANCIA

Ayli Quinteros Cenepo, vicepresidente de Mishki Cacao, hoy dirige el trabajo de 13 mujeres chocolateras de Chazuta. Formó parte del primer grupo de mujeres emprendedoras. Viajó a Francia en 2014 para el Salón del Chocolate de París. El cacao le cambió la vida: se educó, viajó, encontró una profesión, descubrió valores como liderazgo y fortaleza en la aventura de Mishki Cacao.



© Manolo Bonilla

Un grupo de mujeres de Chazuta, a dos horas de Tarapoto, decidieron poner en valor un producto de la región: el majambo. Entonces hicieron chocolate, se volvieron independientes e incluso llegaron al Salón del Chocolate de París en 2014.



© Manolo Bonilla

## EL MAJAMBO

En 2012, cuando decidieron diversificar sus productos, Ayli apareció con un majambo, fruto endémico que forma parte de la familia del cacao, aunque es más grande. En realidad, se parece a una nuez, con un sabor neutro que remite a las almendras o las habas. En Chazuta, lo comían frito como snack o como anticucho (una brocheta sobre la parrilla). A París, llevaron la tableta de chocolate con majambo, que había adquirido notas lácticas sublimes.

# Áreas de Conservación Privada: un tesoro natural

## GUÍA

Por Jack Lo  
Periodista ambiental



### ACP Bosque Berlín

La familia Rimarachín protege un bosque donde la niebla se apodera de todo. Este debe ser uno de los lugares donde con mayor facilidad se puede encontrar al endémico mono choro de cola amarilla, una de las especies más buscadas en el norte del país. Caídas de agua cristalina, desayunos hechos en casa, atardeceres imponentes y distintas actividades en su huerto orgánico te conectarán con la naturaleza. Además, ofrecen paquetes turísticos con los que conocerás otras zonas poco exploradas en los alrededores de Bagua grande. Solo hay que estar dispuestos a caminar y a explorar. Les recomendamos escuchar las innumerables historias de don Ricardo sobre este bosque al que llegaron hace unas cuatro décadas. Salgan a caminar muy temprano para verse cara a cara con los galilitos de las rocas que revolotean entre la niebla y cascadas únicas.

- Ubicación:** Amazonas
- Altitud:** 2000-2600 msnm
- Ambiente:** Bosque nublado
- Temporada ideal:** de mayo a diciembre

#### ¿Cómo llegar?

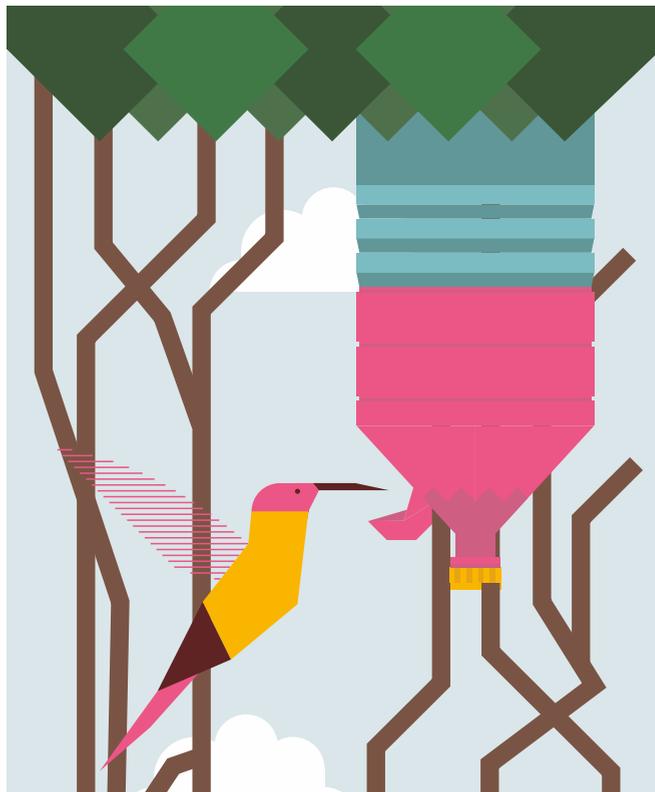
El punto de partida para la visita es Bagua Grande, donde hay que tomar un colectivo en el paradero Alto Perú que te deja en el caserío de Santa Clara (el recorrido dura 1 hora). Luego hay que caminar una hora y media para llegar al ACP.

#### Contacto

Leyda Rimarachín

✉ biodaley@hotmail.com

☎ (+51) 945-786-024 / 935-383-475



### ACP Gotas de Agua

Este es un rincón del Perú único en el mundo. Los expertos afirman que hay mayor porcentaje de especies endémicas que en las islas Galápagos, y observadores de aves de todo el planeta vienen a maravillarse con esta diversidad. En medio de este terreno, conocido como los Bosques Secos del Maraón, la familia Troyes creó su área de conservación para que sirviera de laboratorio natural a todo aquel que quiera un contacto directo con la naturaleza. Se ubica a tan solo quince minutos de Jaén, y la desconexión es total. Puedes ver más de setenta especies de aves y conocer también el Museo Hermógenes Mejía Solf, protector de la cultura Pakamuro, catalogada como uno de los 10 mayores descubrimientos arqueológicos del mundo.

- Ubicación:** Cajamarca
- Altitud:** 729 msnm
- Ambiente:** Bosque seco
- Temporada ideal:** de junio a noviembre

#### ¿Cómo llegar?

El ACP Gotas de Agua se encuentra a seis kilómetros de Montegrande, en el sector denominado el Pongo, a 15 minutos en auto, cuarenta en bicicleta y una hora caminando desde Jaén, a donde llegan vuelos de LATAM provenientes de Lima.

#### Contacto

Luciano Troyes

✉ lutrori@hotmail.com

incaspizaw@gmail.com

☎ (+51) 958-574-3420

## ACP Milpuj - La Heredad

Dejó todo en la ciudad para dedicar su vida a conservar el bosque en el que creció. Lola Arce, con sus propias manos y con la ayuda de su hijo Perico, construyó casas que parecen hechas de galleta y caramelo, en donde el descanso es realmente profundo. Esta área de conservación es perfecta para tomarla como centro de operaciones en esta parte del valle del Utcubamba. Tienes una ruta alternativa para llegar a Kuélap, estás a unos minutos de Leymebamba y es fácil moverse hacia la catarata de Gocta y a la ciudad de Chachapoyas. Acá tendrás la oportunidad de meter las manos en la tierra y cosechar tus propios alimentos orgánicos. También puedes ayudar en la granja y dar de comer a las gallinas, los pavos y los patos. Una linda oportunidad para conocer una inspiradora historia de vida.

- Ubicación:** Amazonas  
**Altitud:** 1800 msnm  
**Ambiente:** Bosque estacionalmente seco  
**Temporada ideal:** de abril a diciembre

### ¿Cómo llegar?

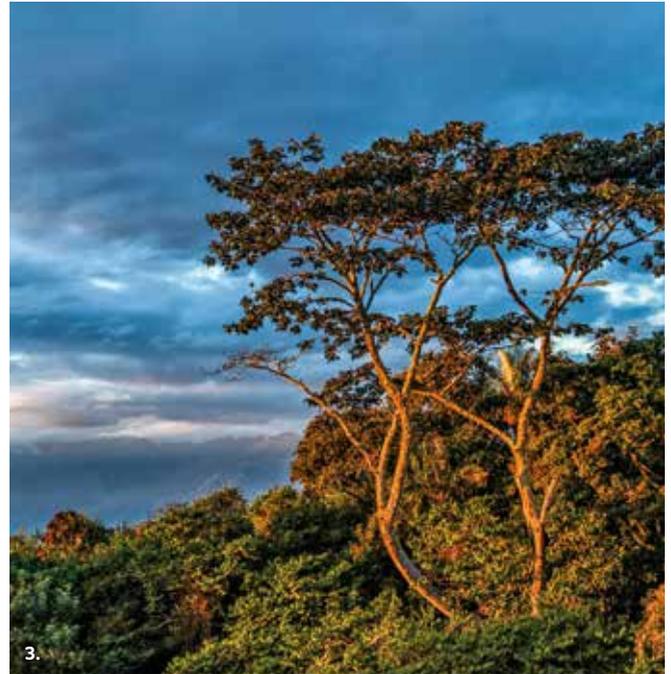
Desde Chachapoyas toma la carretera asfaltada hacia Leymebamba y detente 500 metros más allá del pueblo de Nogalcucho. Al lado izquierdo está el ACP. Está a una hora desde Chachapoyas y puedes ir en colectivo.

### Contacto

- Pedro Heredia Arce  
✉ peherediarse@gmail.com  
☎ (+51) 940-180-234 / 991-929-218



- Bosque Berlín.** El imperdible en esta ACP es el parche de bosque donde vive una familia de monos choro de cola amarilla.  
© Conservamos por Naturaleza / SPDA
- Milpuj.** No desaprovechen la oportunidad y prueben la salsa picante a base de tomate de árbol de la señora Lola.  
© Conservamos por Naturaleza / SPDA
- Los Chilchos.** Si tienen más tiempo, caminen un día más hacia la catarata secreta donde podrán ver hasta tres especies de monos chapoteando.  
© Conservamos por Naturaleza / SPDA



## ACP Los Chilchos

Es el área de conservación privada más extensa del Perú, con 46 mil hectáreas. Entre sus límites está la famosa Laguna de los Cóndores, a la que llegas luego de doce horas de caminata desde Leymebamba: el mismo tiempo que toma ir desde esta ciudad a la comunidad de Los Chilchos, donde vive gente muy hospitalaria y querendona. De ambas, esta última es la menos conocida, pero igual de impresionante. Mesetas que parecen Marte. Subidas pronunciadas y aves que vuelan por todos lados. Por momentos sientes que estás caminando sobre nubes. En otros, te encuentras con algunos restos arqueológicos, como los mausoleos de la laguna. Y así, poco a poco, la ruta te va regalando paisajes que pagan cualquier esfuerzo. Sin embargo, si no puedes caminar, te pueden dar un caballo y terminar tranquilamente la travesía. Una recomendación si eres un explorador en busca de aventuras especiales.

- Ubicación:** Amazonas-San Martín  
**Altitud:** 2200-3800 msnm  
**Ambiente:** Bosque montano  
**Temporada ideal:** de mayo a octubre

### ¿Cómo llegar?

La caminata se inicia en Leymebamba. Ahí puede llegar por tierra desde Chachapoyas (2 horas). Las ciudades más cercanas con aeropuerto son Chachapoyas y Jaén.

### Contacto

- ONG Ucumari / Alan Meléndez  
✉ alarmepa@gmail.com  
Jabier Farje Albarado  
✉ jabierfarje@hotmail.com  
☎ (+51) 945-349-728

### ACP Abra Patricia

Es administrada por la ONG ECOAN, y para los observadores de aves es algo así como Disney World. Quieren verlo todo y son capaces de casi no dormir para lograr sus objetivos. De distintas partes del mundo llegan curiosos que buscan orquídeas o ver aves que en todo el mundo solo se encuentran alrededor de estas montañas, como la lechucita bigotona, tan grande como un paquete de galletas. Con suerte, entre sus trochas verás coatíes, monos choros de cola amarilla, armadillos y hasta osos de anteojos. Muy cerca de ahí, también administrado por la misma ONG, está Huembo, un centro de interpretación donde vive el muy buscado colibrí cola de espátula.

- 📍 **Ubicación:** Amazonas
- 📏 **Altitud:** 800-3009 msnm
- 🌿 **Ambiente:** Selva alta
- 📅 **Temporada ideal:** junio a noviembre

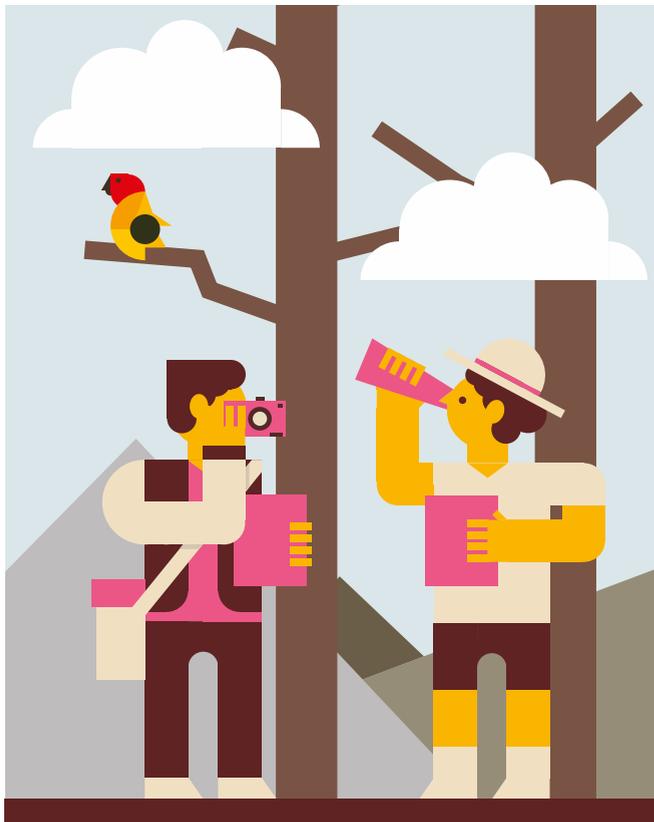
### 📖 ¿Cómo llegar?

El acceso es por la carretera Fernando Belaúnde Terry (km. 364,5 del tramo Pedro Ruiz a Moyobamba). Puedes llegar desde Chiclayo (11 horas), Jaén (5 horas) o Tarapoto (4 horas).

### 📞 Contacto

Área de Reservas ECOAN  
Gleny Vera Meléndez

- ✉ [reservas@ecoanperu.org](mailto:reservas@ecoanperu.org)
- ☎ (51-84) 227-988, anexo 21 / (+51) 984-564-884



De distintas partes del mundo llegan curiosos que buscan orquídeas o ver aves que en todo el mundo solo se encuentran alrededor de estas montañas en el Abra Patricia.



### ACP Tambo Ilusión

Tan solo a quince minutos de Tarapoto, es un espacio muy bien organizado donde pasarás momentos de paz y tranquilidad. Te ofrecen paquetes que incluyen meditación, yoga, permacultura, sesiones de ayahuasca y otras distintas actividades que limpiarán tu cuerpo y te relajarán. Preparan además una comida vegana exquisita. Podrás salir a hacer caminatas en el bosque y bañarte en los ríos y quebradas donde te encuentres. Si prefieres más tranquilidad, a unos metros de las cabañas hay una laguna natural precisa para nadar en cualquier momento del día. Armando y Johanne son la pareja que se encargará de que aproveches al máximo el tiempo en esta apuesta por lo naturalmente responsable.

- 📍 **Ubicación:** San Martín
- 📏 **Altitud:** 400 msnm
- 🌿 **Ambiente:** Selva alta
- 📅 **Temporada ideal:** de mayo a febrero

### 📖 ¿Cómo llegar?

Toma la carretera a Yurimaguas y a la altura del km 2.5 dobla en el desvío a la derecha (pasando laguna Venecia). De ese punto solo un kilómetro te separa de la ACP. Desde Tarapoto son 15 minutos.

### 📞 Contacto

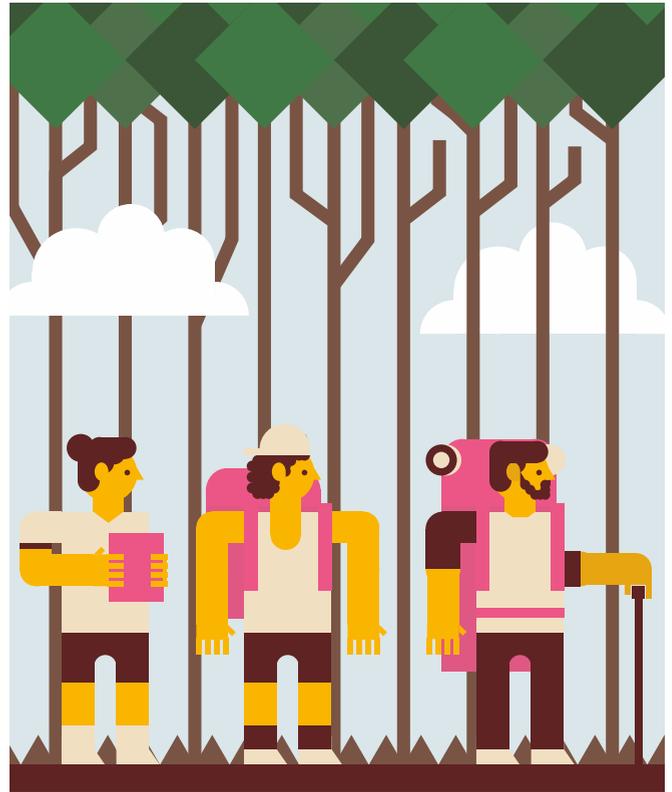
Armando Rodríguez Tynan  
[tamboilusion.com](http://tamboilusion.com)

- ✉ [info@tamboilusion.com](mailto:info@tamboilusion.com) / [artynan@gmail.com](mailto:artynan@gmail.com)
- ☎ (+51) 942-754-466



- 4. Tambo ilusión.** Un lugar ideal para practicar meditación, yoga y ceremonias ancestrales © Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 5. Abra Patricia.** Si estás buscando observar la mayor cantidad de aves junto a los expertos, este es el lugar. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 6. Tingana.** El consejo aquí es pedir que les hagan una ruta nocturna, donde te sorprenderás con los sonidos y formas de este bosque. © Conservamos por Naturaleza / SPDA

Áreas de Conservación Privada mencionadas en la guía "La Ruta Natural" de la Sociedad Privada de Derecho Ambiental (SPDA).  
 Más información en: [www.conservamospornaturaleza.org/](http://www.conservamospornaturaleza.org/)



### Reserva Tingana

Desde el ingreso a este rincón de San Martín, todo se hace mágico. Atraviesas en canoa un bosque anfibio que te atrapa con sus sonidos y movimiento. Tiene un aura de misterio y de noche. Es muy fácil ver animales. Monos saltan por encima de ti. Aves de todos los colores te observan como a un bicho raro. La experiencia se completa cuando se solicita acampar en las plataformas que tienen en algunos árboles. Todo este bosque inundado tiene más de 3500 hectáreas y hay un grupo de personas totalmente comprometido con la conservación de este espacio único y especial en el país. La comida que te sirven, a base de cecina y chonta, es sencilla y sabrosa. Aprovecha y compra el chocolate de taza que producen ellos mismos.

- Ubicación:** San Martín
- Altitud:** 811 msnm
- Ambiente:** Selva alta
- Temporada ideal:** Todo el año

### ¿Cómo llegar?

Desde Tarapoto tienes que tomar los colectivos a Moyobamba (2 horas) y luego dirigirse al Puerto La Boca del río Huasacayacu (45 minutos). Desde ahí, a bordo de un bote a motor llegarás a Tingana en aproximadamente 1 hora.

### Contacto

- Juan Isuiza
- [tingana.org](http://tingana.org)
- [adecaramtingana@gmail.com](mailto:adecaramtingana@gmail.com)
- [\(+51\) 935-968-667](tel:+51935968667)

# Altura e intensidad: entre nevados, lagunas y bosques



DOSSIER FOTOGRÁFICO



## EN EL LÍMITE DEL CIELO

© Dickens Rondán / PROMPERÚ

La Cordillera Huayhuash se extiende sobre parte de los departamentos de Áncash, Huánuco y Lima, y limita hacia el norte con la Cordillera Blanca. Seis de sus cumbres superan los 6000 metros de altitud. Por ejemplo, Yerupajá (6634 metros), la segunda

montaña más alta del Perú. También destaca el pico Siula Grande, que se alza hasta los 6344 metros sobre el nivel del mar, y que sirve de escenario al libro "Tocando el vacío", obra del escalador inglés Joe Simpson, miembro de la primera expedición que logró conquistar su cima en el año 1985.



#### **BELLEZA VERTICAL**

© Dickens Rondán / PROMPERÚ  
Debido a su alto valor paisajístico, varios medios especializados, entre ellos National Geographic y la BBC, se han referido a los circuitos de trekking de la Cordillera Huayhuash como algunos de los más hermosos del mundo. Estos circuitos varían en su

dificultad y duración, pero el más famoso parte del pueblo de Cajatambo y atraviesa las quebradas de Pumarini y Cuyoc, antes de finalizar en la comunidad de Huallapa. Además de sus imponentes picos nevados, la cordillera debe su belleza a lagunas altoandinas, como las de Viconga o Carhuacochoa.



#### FRONTERA SALVAJE

© Marlon del Águila / PROMPERÚ  
Límite natural entre la selva alta y el llano amazónico, la Cordillera Azul se extiende entre los ríos Huallaga y Ucayali, sobre parte de los departamentos de Loreto, San Martín, Ucayali y Huánuco. Su altitud va desde los 200 hasta los 2400 metros sobre el nivel del mar.

En ella, se encuentran las cabeceras de los ríos que proporcionan el agua a buena parte de las comunidades que la rodean. En el año 2001 se fundó el Parque Nacional Cordillera Azul, que cubre un área de más de 13 500 kilómetros cuadrados de esta primitiva cadena montañosa, formada entre las eras Jurásica y Cretácica.



#### TESORO DE BIODIVERSIDAD

© Marlon del Águila / PROMPERÚ  
Dentro de los límites del Parque Nacional Cordillera Azul, se encuentra la mayor cantidad de selva alta intacta en todo el país. Estos bosques húmedos a su vez son el hogar de una gran cantidad de especies endémicas de flora y fauna, muchas de ellas en peligro de extinción.

Esta lista incluye una gran variedad de aves, entre las que se cuentan el mielero púrpura (en la foto), el águila harpía, pavas de monte, guacamayos y loros. También hay grandes mamíferos, como el jaguar o el oso de anteojos, a los que se suman diversas ranas, lagartos y serpientes, así como más de seis mil especies de plantas.



## Áncash

### Nevado Yanapaccha de la Cordillera Blanca

Por Richard Hidalgo  
Alpinista



**Cuestión de altitud.** Hidalgo conoce la cima de algunas de las montañas más altas del mundo. Su objetivo, como montañista, es llegar a los picos de los catorce nevados que se alzan sobre los ocho mil metros, sin oxígeno suplementario. Ya ha conquistado cinco de ellos, en el Himalaya.

Me tomaron esta foto hace dos años durante un ascenso al nevado Yanapaccha, en la Cordillera Blanca, no muy lejos de Huaraz. Había estado unas cinco veces en esa montaña, pero en esta ocasión volví, precisamente, para hacer un archivo de imágenes y videos. Yo mismo escogí el punto en el que se hizo la fotografía: al fondo, sobre el horizonte, se pueden ver los cuatro picos del nevado Huandoy, el Pisco y los dos picos del Chacaraju. Es un paisaje bellissimo, que refleja el potencial que tiene esta parte de los Andes para los amantes de la alta montaña. Pero no solo es eso. Creo que también sirve para reflexionar sobre lo que estamos perdiendo, y deberíamos proteger, por el cambio climático.

La Cordillera Blanca es una de las más afectadas. Por mi experiencia como montañista, soy muy consciente del retroceso y la erosión de los glaciares en esta región. A veces, y sobre todo después de las nevadas, uno podría pensar que los glaciares se recuperan, porque se los ve cubiertos de nieve. Pero el verdadero daño no está a la vista, sino debajo de la nieve, que es donde se forman huecos y grietas, que además son peligrosos. Tenemos el privilegio de contar con regiones tan impresionantes y hermosas como esta en Huaraz, que es un sueño para muchos montañistas y viajeros de todo el mundo, pero debemos hacer cuanto podamos por protegerlas.



# Cordillera Huayhuash

Áncash



[www.peru.travel](http://www.peru.travel)



Síguenos en:

 Visit Peru  
 Peru

 VisitPeru  
 @VisitPeru

 Perú  
 Visitperu