

Perú Nord Amazzonico

Tumbes

Piura

Chiclayo

Trujillo

Huaraz

Cajamarca

Chachapoyas

Tarapoto

Iquitos



Sito Archeologico Monumentale di Kuélap

Amazonas







**Percorso verso la Laguna
Blu, Tarapoto**
© Gihan Tubbeh /
PROMPERÚ

Perù Nord Amazonico



**Una publicación de la Comisión
de Promoción del Perú para
la Exportación y el Turismo -
PROMPERÚ**

Calle Uno Oeste N° 50, piso 14,
Urb. Córpac, San Isidro,
Lima - Perú

Teléfono: (51-1) 616-7300

www.promperu.gob.pe

© PROMPERÚ. Todos los
derechos reservados.
Distribución gratuita.

Hecho el Depósito Legal en la
Biblioteca Nacional del Perú N°
2019-18075

Stampa:

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

Edizione generale:

Manolo Bonilla

Design:

Vera Lucía Jiménez

Redattori:

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

Correzione:

Juan Manuel Gauger

Produzione generale:

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

Ringraziamenti:

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, Pumarínri 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.

Gli articoli contenuti in questa
pubblicazione riflettono l'opinione dei
loro autori.

Perù Nord Amazzonico



ITINERARI SUGGERITI

ITINERARIO 1

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

Durata raccomandata: 14 giorni / 13 notti

ITINERARIO 2

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

Durata raccomandata: 11 giorni / 10 notti

ITINERARIO 3

Lima - Talara - Máncora - Tumbes - Lima

Durata raccomandata: 04 giorni / 03 notti

ITINERARIO 4

Lima - Iquitos - Lima

Durata raccomandata: 04 giorni / 03 notti

Il nord non è solo costa, *cebiche* e onde che sfidano i surfisti di tutto il mondo. Nemmeno la foresta è solo una singola sequenza di fiumi sinuosi in mezzo a boschi lussureggianti, una delizia per gli avventurieri e birdwatcher.

Il Perù nord-amazzonico raccoglie storie che vivono sulle orme precolombiane delle sue civiltà, nelle sue strade, nella cultura delle sue cucine e nei suoi paesaggi naturali, fatti di contrasti, di sorprese e di forte magnetismo.

Contenuti

- 6–10 **TUMBES – IQUITOS REPORT** Una chef messicana scopre Tumbes e un cuoco scozzese atterra a Iquitos grazie a *50 Best Explores*.
- 11 **CHICLAYO COLONNA** Héctor Solís, il cuoco che ha lanciato il condimento del nord, ripassa la geografia dei sapori della città in cui è nato.
- 12–15 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD DOSSIER** Immagini, cartoline e la storia dietro una foto, che hanno un unico protagonista: il mare.
- 16–19 **LAMBAYEQUE – LA LIBERTAD – AMAZONAS GUIDA** Cos'hanno in comune la Signora del Cao, il complesso di Sipán e Kuélap, a Chachapoyas?
- 20–23 **ÁNCASH – LIMA REPORT** L'influenza di due (prime) culle della civiltà del Paese: Chavín e Caral.
- 24-26 **CAJAMARCA REPORT** Dove episodi storici, iniziative sostenibili e paesaggio naturale si incontrano.
- 27-33 **IQUITOS CRONACA** Una crociera di lusso tra i sinuosi fiumi della capitale di Loreto.
- 34-35 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD INFOGRAFICA** Mappa illustrata per surfisti con le migliori onde della costa peruviana.
- 36-39 **CHACHAPOYAS CRONACA** Una cascata impressionante e la vicinanza a Kuélap rendono Cocachimba una destinazione irresistibile.
- 40-43 **SAN MARTÍN GUIDA** Tarapoto, Chazuta e San Roque de Cumbaza sono città dinamiche, gastronomiche, sostenibili e attraenti.
- 44-47 **PIURA – SAN MARTÍN REPORT** Il cacao nativo è un frutto così versatile che acquisisce sfumature diverse a seconda del terreno.
- 48-51 **AMAZONAS - CAJAMARCA - SAN MARTÍN GUIDA** Le sette aree private di conservazione sono il rifugio e il tesoro naturale della Regione.
- 52-56 **ÁNCASH – SAN MARTÍN DOSSIER** Due ecosistemi: il primo, l'alta quota, montagne innevate e le lagune. Poi foreste, montagne e nebbia.



Pag. 6–10



Pag. 6–10



Pag. 44-47



Pag. 40-43



Pag. 36-39



Pag. 34-35



Pag. 27-33



Pag. 12-15

Una chef messicana scopre Tumbes e un cuoco scozzese atterra a Iquitos

REPORT

Di Claudia Sofia Von
Comunicatrice culinaria



La scena inizia così: una vecchia piscina e tre cuochi. La prima faceva parte del Cabo Blanco Fishing Club, il paradiso della pesca frequentato da Ernest Hemingway, John Wayne e Marilyn Monroe. Gli altri protagonisti parlano della ricchezza e del presente del mare peruviano, della nostra gastronomia, della sua tradizione e della sua sostenibilità. Seduti su ciò che fu di quella piscina, abbiamo guardato il tramonto, immersi nel suono delle nostre acque selvagge.

Il *pasadito* è un piatto tipico di Piura. Si utilizzano cernia, pesci d'alto mare e carne bianca, tipici della costa settentrionale. Per la sua preparazione, vengono appena passati in acqua leggermente salata. È una tecnica minimalista utilizzata anche da Omar Ríos, cuoco di Mancora, che accoglie i visitatori al "Lo de Florita", casa di Flora Calderón, dove servono alcuni dei migliori cebiches, stufati e sformati della Regione. Qui, insieme a José del Castillo, chef e proprietario di Isolina (13° nei 50 migliori ristoranti dell'America Latina), e Francesca Ferreyros, responsabile della cucina di IK dopo sei anni trascorsi in Thailandia con lo chef indiano Gaggan Anand, sperimentano con *parihuelas*, stufati e aragoste. Florita, dicono, è l'unica a fare lo stufato con l'aragosta, cotta nella sua *chicha de jora*, un'ancestrale bevanda fermentata a base di mais.

Nel cuore della tradizione, c'è spazio per l'innovazione. Ad esempio, Omar ha intenzione di preparare il suo tonno stagionato: il pesce viene grigliato e ricoperto di salsa di carrube e miele. Questa è la cucina peruviana: un'espressione sempre viva.

La proposta centrale di *50 Best Explores*, una delle esperienze più creative del marchio The World's 50 Best Restaurants, è quella di dare maggiore profondità alla conoscenza dei panorami culinari che guidano la gastronomia nel mondo. "50 Best Explores Perú" è il secondo capitolo di una serie iniziata in Thailandia due anni fa con la visita degli chef Joan Roca di El Celler de Can Roca, Peter Gilmore del Quay e Ashley Palmer-Watts del Dinner by Heston Blumenthal nella zona di Chiang Mai" afferma Laura Price, portavoce ed editrice dell'organizzazione. Un'esperienza che cerca di mettere in relazione gli chef internazionali e locali con tutto ciò che realmente costituisce un piatto: il territorio, il prodotto e la cultura. Cerca, inoltre, di sensibilizzare sulla sostenibilità da una prospettiva gastronomica.



1.

Il Perù è un paradiso tropicale, tropicale quanto l'Indonesia, con risorse sulla terraferma, nei fiumi e sotto il mare. Noi peruviani scopriamo la nostra diversità e cerchiamo di condividerla con gli altri, oltreconfine. *50 Best Explores*, una delle esperienze più creative del brand *The World's 50 Best Restaurants*, più che un viaggio, è stato un invito a esplorare Tumbes e Iquitos in un modo diverso: nutrendosi di cultura.



Il Perù possiede una dispensa diversificata che si riflette nelle preparazioni creative degli chef di Lima, conosciuta come la capitale gastronomica dell'America Latina, e altrove all'interno ma anche fuori dal Paese. Ad esempio, Daniela Soto-Innes, chef e partner del Cosme di New York (25° nella famosa lista) e invitata a far parte dei *50 Best Explores*, ha dichiarato: "Se hanno i ristoranti migliori, è per un motivo: possiedono un prodotto unico. Possono andare in mezzo alla foresta per cercare un ingrediente specifico. È una cosa da pazzi!".

Un mare di Fauna

Veniamo svegliati dagli spruzzi di una megattera. Delle 84 specie di balene conosciute, 32 raggiungono le coste del nostro Paese. Anche la balena azzurra, la più grande creatura vivente del pianeta, si avvista frequentemente, ma vogliamo ammirare i tuffi delle megattere, che possono raggiungere i sedici metri di lunghezza.

Intendere il mare come estensione della terra e non soltanto come una dispensa per il nostro consumo è vitale per la sostenibilità. "Il mare peruviano è uno dei più pescosi del mondo; abbiamo ancora tempo per preservarlo se riusciamo a cambiare la bussola", afferma il biologo marino Sebastián Silva, che organizza viaggi di avvistamento di balene e

1. Senza frontiere. Gli chef Jock Zonfrillo, Diego Muñoz, James Lowe e Matías Cillóniz al ristorante Ámaz di Pedro Miguel Schiaffino, dopo il viaggio esplorativo a Iquitos.

promuove attività alternative alla pesca. L'ecoturismo legato all'osservazione delle specie, alle immersioni e alla pesca sportiva è in crescita, in linea con la tutela della biodiversità.

Il terzo giorno, ci dirigiamo verso le mangrovie, l'ultimo confine naturale prima di raggiungere l'Ecuador. Lì, oceano e fiume si incontrano: 80% di acqua salata e 20% di acqua dolce.

Questo equilibrio è presente anche nella celebre e preziosa conchiglia nera, una specie che deve essere protetta e che fa parte della tradizione culinaria peruviana.

Foresta primaria

Aguaymanto, aguaje, mirtillo, araza, camu camu, carambola, cocona, chirimoya. L'offerta di frutta a Lima è dilettevole, ma sembra un libro tascabile se paragonata all'enciclopedia che propone la foresta. Se il 70% del pescato che arriva a Lima proviene dal nord, il 70% della varietà di frutta proviene dall'Amazzonia. Il 60% del nostro territorio è

- 2. **Tra le mangrovie.** Daniela Soto-Innes, del ristorante Cosme di New York, e Francesca Ferreyros, chef dell'IK di Lima, esplorano le mangrovie di Tumbes.
- 3. **Alla griglia.** Pesce amazzonico a Iquitos. © Goyo Barragán per The World's 50 Best Restaurants
- 4. **Usi e costumi.** Tapioca al Mó Bistró, il ristorante di Matías Cillóniz. © Goyo Barragán per per The World's 50 Best Restaurants



2.



3.



4.

ricoperto di foresta, ma la nostra conoscenza sulla sua diversità e sulla sua ricchezza culturale è ancora agli albori. Forse perché la foresta, come la magia, non sembra facile, ma riesce sempre a sorprendere.

L'Est del Paese ha bisogno di esploratori esperti in comunità remote. Pedro Miguel Schiaffino li accoglie pronto per l'avventura. Lo chef, ricercatore, proprietario di Ámaz e Malabar, entrambi nella lista dei migliori ristoranti dell'America Latina, attualmente dirige l'organizzazione Despensa

Amazónica, con cui sviluppa progetti sia a Iquitos sia nel cuore della Riserva di Pacaya Samiria. Da più di un decennio porta ingredienti dall'Amazzonia a Lima, sperimentando nelle sue cucine. "Il nostro obiettivo è quello di rendere le comunità di questa Regione indipendenti. È necessario integrare la cucina amazzonica in Sud America", racconta lo chef.

Jock Zonfrillo, uno chef scozzese che studia prodotti aborigeni e tecniche culinarie in Australia, guida l'entourage. Orana, il suo ristorante e fondazione, ha appena ricevuto il prestigioso premio Basque *Culinary World Prize*. Ci accompagna anche Matías Cillóniz, un giovane chef che sperimenta dalla sua cucina di Lima con ingredienti autoctoni del nostro territorio. "Lavorare con le comunità indigene non è facile: la prima cosa da fare è guadagnarsi la loro fiducia, dimostrare che il tuo interesse è autentico", dice Zonfrillo, che da più di dieci anni svolge un lavoro simile a quello di Schiaffino dall'altra parte del mondo.

«Se hanno i migliori ristoranti della Regione è per un motivo: posseggono un prodotto unico. Possono andare in mezzo alla giungla per cercare un ingrediente specifico. È una cosa pazzesca!», racconta Daniela Soto-Innes, chef messicana responsabile del Cosme di New York.

La foresta ti tiene sveglio. Sono quattro giorni di intenso apprendimento di conoscenze, di nomi sconosciuti, di culture millenarie che si tramandano nel tempo, un tempo parallelo a quello del Perù occidentale.

La breve visita a Pucaurquillo, una comunità sulle rive del fiume Ampiyacu, a cinque ore di navigazione a motore, offre solo un primo sguardo.

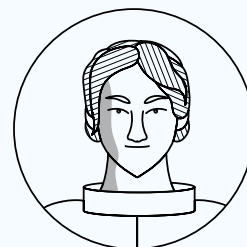
Laggiù i *bora* e i *huitoto*, immigrati durante gli anni della febbre della gomma, trasformano la *yuca brava*, velenosa allo stato originale, in una fonte nutrizionale variegata: *aji negro* o *tucupí* (condimento ottenuto dalla cottura dell'estratto di yucca), casabe (pane di amido di manioca) e tapioca. La conoscenza ancestrale di queste comunità, gentile e cordiale, è abbondante quanto i loro fiumi. Le zuppe che ci offrono sono deliziose: zuppe di doncella, frutti di ogni colore, ananas allungati, granadillas dalla pelle gialla, cacao, macambo e banane di incomparabile dolcezza.

“Sono passati cinque anni dall'ultima volta che sono stato nella foresta e venire qui, questa volta, mi ha fatto capire che voglio tornarci di nuovo”, dice Jock di ritorno ad Iquitos. “La maggior parte degli chef di tutto il mondo cerca di inventare tecniche per estrarre i sapori nel modo più semplice”, e qui i peruviani lo fanno da centinaia di anni. Perso tra i vicoli del mercato di Belén, prova di tutto: lucertola, suri, uova di tartaruga, *aguaymanto*, *aguaje*, *mirtillo*, *araza*, *camu camu*, *carambola*, *cocona*, *chirimoya*. Al ristorante Blanquita, ormai giunta la sera, mentre si provano le *juanes* in tutte le versioni - di *paiche*, pollo, maiale, *tacacho*, *cecina*, lo chef sorride. Per un cuoco con l'anima di un esploratore, Iquitos è una festa.

5. La missione. Lo chef Jock Zonfrillo vede il valore nella salvaguardia delle culture gastronomiche ancestrali. © Goyo Barragán per The World's 50 Best Restaurants

VISIONI

FRANCESCA FERREYROS
CHEF DEL RISTORANTE IK



Per otto anni ho lavorato in ristoranti fuori dal Perù, prima a Girona e poi a Bangkok. In quel periodo, la cucina che ho preparato non era strettamente peruviana. Così, quando all'inizio di quest'anno ho deciso di ritornare nel mio Paese per stabilirmi, è stato più che un ritorno a casa. Ha un significato emotivo e rivelatore, perché vuol dire che devo apprendere e scoprire molto di quanto è accaduto in questa mia parentesi straniera: per esempio, rivedere la provvista contemporanea di materie prime, entrare in contatto con i produttori locali e, naturalmente, viaggiare all'interno del Paese e continuare ad imparare nuove origini e tecniche. Per me, il ritorno è un altro modo di apprendere.

Quindi, questo viaggio a Tumbes è una nuova avventura che ho intrapreso con entusiasmo e curiosità. Soprattutto perché la questione della pesca responsabile è urgente e non riguarda solo la gastronomia ma richiede la nostra attenzione per migliorare la sua sostenibilità.

Successivamente abbiamo viaggiato verso nord e abbiamo visitato Cabo Blanco, El Nuro, Máncora, Zorritos. Siamo stati guidati dal biologo marino Sebastián Alcorta, che ha fondato Pacifico Adventures, un'impresa di osservazione e salvaguardia delle balene. In sua compagnia, siamo andati ad ammirare le balene. Con Daniela Soto-Innes, ci siamo immerse tra le acque e le mangrovie di Tumbes per scoprire le materie prime del suo ecosistema primordiale.

Il viaggio non solo è servito per conoscere i prodotti, ma anche i protagonisti che lo utilizzano quotidianamente. Per esempio, a Máncora, siamo passati davanti alla casa emblematica di Florita Calderón, una signora che da anni prepara piatti tradizionali della costa.

I suoi *cebiches*, *pasaditos* e stufati di aragosta sono leggendari. Abbiamo inoltre incontrato i pescatori di Cabo Blanco. Da questa zona settentrionale, proviene il 70% del pesce che raggiunge i ristoranti di Lima. Questa è l'importanza per la catena del valore dei prodotti marini: conoscere i prodotti e le loro potenzialità, insieme all'indescrivibile realtà dei pescatori, e poi impegnarsi per la loro conservazione.





6. Avventurieri e cuochi. Lo scozzese Jock Zonfrillo e i peruviani Pedro Miguel Schiaffino e Matias Cillóniz scoprono i prodotti nel mercato di Belén (Iquitos). Sotto. Aragosta patrihuela al Lo de Florita (Máncora). © Goyo Barragán per *The World's 50 Best Restaurants*

“Lavorare con le comunità indigene non è facile: bisogna guadagnarsi la loro fiducia e dimostrare loro che il proprio interesse è autentico”, dice Jock Zonfrillo, che da più di dieci anni svolge un lavoro simile a quello di Pedro Miguel Schiaffino in Australia.

VISIONI
MATÍAS CILLÓNIZ
 CHEF DI MÓ BISTRÒ



L'idea di esplorare Iquitos insieme a Pedro Miguel Schiaffino mi ha emozionato molto, visto che studia l'Amazzonia da tanti anni. D'altra parte, ho avuto modo di conoscerla attraverso alcuni dei suoi prodotti: *paiche*, *cocana*, *charapita* e *sachaculantro*. Solo l'idea della sua varietà e della sua immensità mi ha travolto.

Siamo passati dall'aereo a una barca. Sei ore a nord-est di Iquitos lungo il Rio delle Amazzoni e poi sul fiume Ampiyacu. Abbiamo visto delfini rosa, foreste più fitte di quanto avessi mai immaginato e una nave da carico bloccata su un banco di sabbia.

Siamo arrivati a Pucaurquillo, un villaggio con due comunità confinanti (*Bora* e *Huitoto*), con una missione: scoprire le materie prime e la cucina locale. Ma, soprattutto, per conoscere la *yuca brava* e i suoi derivati: *fariña*, *casabe*, *tapioca*, *tucupí* e *ají negro*. L'intensità del sapore era la stessa di quella del ricordo: velenoso e letale allo stato naturale, saporitissimo una volta fermentato e cotto a legna.

Estraggono la pianta intera e sul posto interrano un ramo della pianta mietuta per la stagione successiva. Poi lavoreranno con il liquido ottenuto schiacciando la polpa della *yucca brava*, grattugiata attraverso un enorme setaccio, sostenuta da un treppiede di legno più alto della signora che lo maneggia. Da un giorno all'altro, a trenta gradi e novanta per cento di umidità, il succo di *yucca brava* decantata sviluppa aromi lattici grazie alla fermentazione.

Quindi separano il liquido e l'amido. Con il liquido, fanno il *tucupí* e l'*ají negro*, a seconda della concentrazione a cui viene ridotto, e ottengono salse affumicate e potenti simili alla pasta di miso, alla salsa di soia o alla vegemite australiana. Con l'amido, ottengono il *casabe* e la *tapioca*, un delizioso pane piatto e sfere da mangiare tostate e croccanti. È solo una piccola parte di una splendida cultura che si ritrova, con alcune variazioni, in tutta l'Amazzonia latinoamericana. Non vedo l'ora di saperne di più.

Più da esplorare, assaggiare, imparare e condividere. Per ora cerco di onorare questo ricordo con una *tapioca* dolce con ananas e sidro di limone a colazione e pesce alla griglia, *ají negro* e *blanquillos* in vinaigrette calda a pranzo e cena.



Loche, anatra e quegli oggetti del desiderio del nord.

COLONNA
Di Héctor Solís



Túcume / © Christopher Plunkett / PROMPERÚ

Ero un ragazzo cresciuto al secondo piano di un ristorante a Chiclayo. Eravamo cinque fratelli in quella casa, a diciotto isolati da Plaza de Armas. Passavamo i pomeriggi giocando alla trottola o tuffandoci in mare dal molo di Pimentel. Un giorno, nel 1983, mio padre fu licenziato dal lavoro e quindi si mise a fare quello che avevano fatto anche il mio bisnonno e mio nonno: aprire un ristorante in casa. È così che ci siamo trasferiti al secondo piano. All'inizio c'erano solo sei tavoli, con tovaglie e alcuni tappeti nel soggiorno. Gli chiedevano, increduli: "Chi mangerà un capretto così? Un ristorante elegante a Chiclayo?".

La prima immagine (e i primi aromi) che mi riportano nella città dove sono nato sono quelli in cui mia madre era la protagonista della cucina del ristorante di famiglia. Quando avevo quindici anni, ho lasciato Chiclayo per studiare Economia a Lima. Qualche tempo dopo, dovemmo nuovamente tornare al secondo piano. Avevamo aperto il Fiesta a Miraflores. Quando mi sono laureato come economista, indossando una camicia e una

cravatta, avevo già fatto il business case per l'attività. Finché mio padre mi ha chiesto se volevo fare il cuoco. Da allora non mi sono più tolto la divisa. Successivamente ho studiato Gestione di Hotel e Ristoranti a Le Cordon Bleu, per imparare le tecniche di conservazione e di cottura della carne. Tuttavia, ho imparato il massimo fuori da un'aula, quando ho iniziato a indagare di più e ho deciso di approfondire. Dove trovare il miglior capretto? Come dovrebbe nutrirsi un'anatra? Solo nel nord, ce ne sono quattro tipi, razze addomesticate per prime dai moche. Lavoriamo grazie a questa consapevolezza. Per realizzare un piatto come il cebiche, prima riflettiamo su dove prendere gli ingredienti: utilizziamo cipolla di Camaná, aglio di Cajamarca, limone di Tambo Grande, cernia murike di Tumbes.

Quella curiosità e ricerca dell'eccellenza dei prodotti nel 2012 mi hanno portato a viaggiare in tutta la regione. Il risultato è stato pubblicato in un libro, "Lambayeque. La cucina de un gran señor". Mi sono sentito completamente ignorante. Non avrei mai

immaginato di poter raccogliere trenta ricette di riso all'anatra, con marcate varianti e tecniche, dalle cucine regionali all'interno di Lambayeque, da cuochi e cuoche che non hanno un ristorante, ma lo fanno in casa.

A Chakupe, nel mio progetto più recente, un mercato chiclayano, voglio mostrare il processo di costruzione di un'identità chiclayana contemporanea e offrire prodotti della Regione. La Loche è una di quelli, ad esempio. Porto quella coltivata a Pómac III, una comunità di cinquanta famiglie contadine, accanto alla piramide di Túcume, capace di produrre circa diecimila chili di loche a raccolto. Ognuna delle loro loche può pesare fino a un chilo. Se si disegna una mappa di Lambayeque, ogni distretto possiede un prodotto con caratteristiche uniche: l'anatra, allevata a Chachupe e Batán Grande; l'aragosta di Puerto Eten; il riso coltivato a Ferreñafe; il coriandolo di Monsefú; i peperoncini cerezo di Callanca; il capretto, allevato con carruba e latte, a Olmos. Questa è la vera sfida.



Un cuoco nato a Chiclayo, nel nord del Paese. Possiede tre ristoranti: Fiesta, La Picantería Surquillo e La Picantería Pimentel. Ha inaugurato un deli *market* del nord, *Chakupe*, dove si vendono zucche loche selezionate, *chicha de jora* e tagli di capretto e anatra. Aprirà un prossimo ristorante a Santiago del Cile.



Quando la bussola Punta a nord



DOSSIER FOTOGRAFICO



CHICAMA, LA LIBERTAD

© Daniel Silva / PROMPERÚ

Ogni anno centinaia di surfisti arrivano a Chicama, a circa 30 chilometri dalla città di Trujillo, per domare l'onda più lunga del mondo.

CABO BLANCO, PIURA

© Susu Nasser / PROMPERÚ

La pesca sportiva è una delle principali attività di Cabo Blanco. Nel 1956, lo scrittore Ernest Hemingway visitò questa baia, le cui acque abbondano di specie come il pesce spada, il merlin nero e il pesce vela del Pacifico.



PACASMAYO, LA LIBERTAD

© Alex Bryce / PROMPERÚ
Il mare e le ville repubblicane, dai colori vivaci, delineano il paesaggio della località marittima di Pacasmayo. Sono unite dal lungomare di Grau, da un lato del quale si trova la Pacasmayo Club House (nella foto, sullo sfondo), dichiarata monumento storico nel 2002, mentre dall'altro si trova il molo storico della città, costruito nel 1870.



Piura Balene all'orizzonte

Di Belén Alcorta
Specialista di Ecoturismo

Pioneri. Insieme al marito Sebastián Silva, hanno fondato Pacífico Adventures tredici anni fa. Anche se la loro attività principale è l'avvistamento di megattere, che si svolge tra luglio e ottobre, posseggono anche un museo marino. Hanno osservato, in queste acque, il 50% delle specie di cetacei che popolano il Perù.

Quando io e mio marito Sebastián Silva siamo arrivati a Los Organos, non sapevamo ancora che avremmo dedicato la nostra vita alle megattere. Lui è un biologo marino e io mi sono specializzata in ecoturismo, e quello che volevamo era chiudere un cerchio, mettere il turismo al servizio della conservazione dei mari. Curiosamente, ho visto la prima balena mentre guidavo lungo la strada di Punta Veleros: era un colossale animale che saltava al largo nel mare. Poco dopo abbiamo avvistato un'altra balena dalla spiaggia, e ci siamo avvicinati a bordo del gommone di un amico. Vedere il suo

salto così da vicino è stato uno spettacolo strabiliante. Era come se il tempo si fosse fermato. Da quando abbiamo creato Pacífico Adventures, i nostri più grandi risultati sono stati quelli di valorizzare questa risorsa, attraverso l'osservazione delle balene, e ponendo l'attenzione sull'importanza di salvaguardare questi mari. Lavoriamo con un grande team di scienziati, che sono le nostre guide, e abbiamo già pubblicato più di dieci articoli specializzati sulle megattere, una delle tante specie di cetacei che popolano queste acque. Questo è un mare davvero privilegiato e merita di essere protetto.

Su eroi e tombe

GUIDA ESSENZIALE



TRUJILLO, LA LIBERTAD

STORIA DI DUE TEMPLI

A cinque chilometri a sud della città di Trujillo, si trovano le Huacas del Sol e della Luna. Questi due edifici sono opera della cultura Moche, che dominò gran parte del nord del Paese tra il primo e l'ottavo secolo d.C. Tra le due costruzioni si trovava un centro abitato, forse una delle città più importanti di questa cultura.



COMPLESSO SACRO

Oggigiorno si ritiene che la Huaca de la Luna fosse uno dei principali centri rituali dei Moche, a sud del fiume Zaña. Questo edificio, che comprende tre piattaforme e tre piazze, circondate da alte mura di adobe, fu teatro di importanti sacrifici umani, i cui resti furono sepolti nel tempio stesso.



PRESENZA INQUIETANTE

La figura più rappresentativa che si trova nei vari complessi della Huaca de la Luna è quella di Aiapaec, meglio conosciuta come il Degollador. Dotata di tratti umani e felini, si ritiene che fosse una delle principali divinità dei Moche, che la relazionavano tanto alla creazione e alla fertilità quanto alla morte e alla distruzione.



Ancor prima che la dominazione degli Inca si estendesse al nord del Perù, questa regione ospitava grandi e potenti civiltà. Oggi possiamo farci un'idea della complessità delle loro società e della loro cultura grazie alle loro monumentali costruzioni, molte delle quali sono state l'ultimo luogo di riposo dei loro dignitari.



MISTERO MONUMENTALE

Poco si conosce per certo della cosiddetta Huaca del Sol, che sorge a 500 metri dalla Huaca de la Luna. La sua costruzione è successiva, e corrisponde agli ultimi capitoli della storia del potere Moche nella Regione, prima del suo crollo tra il 750 e l'800 d.C.

1. Fregio della Huaca de la Luna © Daniel Silva / PROMPERÚ

2. Iconografia moche © Renzo Tasso / PROMPERÚ

3. Aiapaec, "El Degollador" © Alex Bryce / PROMPERÚ

4. Dettagli monumentali nel tempio. © Luis Yupanqui / PROMPERÚ



TRE TEMPLI PER UNA VALLE

El Brujo è uno dei più importanti e suggestivi complessi archeologici del dipartimento de La Libertad. Si trova nella valle del fiume Chicama, a circa sessanta chilometri a nord di Trujillo, ed è composto da tre huacas che riflettono diversi periodi di occupazione della zona: Huaca Prieta, Huaca Cao Viejo e Huaca Partida.



SIGNORA DEI MOCHE

Nel 2006, i resti di una donna, oggi conosciuta come la Signora del Cao, sono stati ritrovati in uno dei complessi di Huaca Cao Viejo. A causa della posizione e delle caratteristiche della sua sepoltura, gli archeologi hanno dedotto che governò tra i Moche durante il IV secolo d.C. Mai prima d'ora si erano avute notizie di una donna che esercitasse un tale potere nelle culture precolombiane della regione.

- 5. **Complesso Archeologico El Brujo** © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 6. **Mummia della Signora del Cao** © Yayo López / PROMPERÚ
- 7. **Museo de Cao** © Alex Bryce / PROMPERÚ
- 8. **Cittadella di Chan Chan** © Casa Andina
- 9. **Motivi decorativi sull'adobe** © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 10. **Caballitos de Totora a Trujillo** © Alex Bryce / PROMPERÚ



UN MUSEO PER LA SIGNORA DEL CAO

Attualmente, la Signora del Cao si trova nel Museo del Cao, situato all'ingresso del Complesso Archeologico di El Brujo. All'interno, si possono vedere i resti mummificati della sovrana Moche così come furono originariamente trovati, compresi gli ornamenti in oro, argento e rame, collane e diademi con cui fu sepolta.



METROPOLI DI ADOBE

A metà strada tra la città di Trujillo e la località balneare di Huanchaco, si trova Chan Chan, che con la sua superficie di oltre 20 chilometri quadrati è considerata la più grande città di adobe in America. Fu costruita dalla cultura Chimù, che si sviluppò sulla costa settentrionale del Perù tra il XII e il XV secolo d.C.



IL CULTO DEL MARE

I diversi motivi che decorano le pareti di Chan Chan rivelano che i suoi abitanti rendevano omaggio al mare. Tra queste figure ci sono rappresentazioni di pesci, uccelli marini e mammiferi dall'aspetto simile a quello di una lontra. Abbondano anche disegni geometrici simili ad una rete da pesca.



AMORE PER LE ONDE

Parte del sostentamento dei Chimù derivava dalla pesca. Per gettare le reti, solcavano il mare a bordo di piccole imbarcazioni, simili agli odierni caballitos de totora. Ancora oggi, molti pescatori della regione utilizzano questo tipo di imbarcazione per navigare.



CHICLAYO, LAMBAYEQUE

TOMBA DI LUSSO

Il complesso archeologico di Sipán, conosciuto anche come Huaca Rajada, si trova a 35 chilometri a sud-est della città di Chiclayo. Fu lì che l'archeologo Walter Alva scoprì, nel 1987, la tomba del Signore di Sipán, un importante governatore Moche, che fu sepolto insieme ad un seguito di persone, animali e una grande quantità di offerte, ornamenti e vestiti.



ESIBIZIONE REALE

Attualmente, le spoglie del Signore di Sipán e il resto del contenuto della sua tomba sono esposti nel Museo Reale delle Tombe di Sipán, nella città di Lambayeque, a poco più di 11 chilometri a nord di Chiclayo. Inaugurato nel 2002, questo museo contiene anche un'enorme collezione di pezzi appartenenti alla cultura Moche.



CONSTRUTTORI DI PIRAMIDI

Il complesso archeologico di Túcume, situato intorno all'omonima città, 33 chilometri a nord-est di Chiclayo, fu una delle principali città della cultura sicán. La sua architettura monumentale si distingue per la presenza di alte piramidi a gradinate, oggi erose dalla pioggia e dal vento.



PIRAMIDI NEL BOSCO

Nel distretto di Pítipo si trova il Santuario Storico del Bosque de Pómac. Quest'Area Naturale Protetta non solo ospita la più grande foresta di carrubi del mondo, ma anche un enorme complesso archeologico, composto da più di 30 piramidi della cultura sicán. Tra queste, le più note sono le huacas El Oro e Las Ventanas.



MAESTRI METALLURGICI

Gli artigiani di Sicán brillavano per l'abilità con cui lavoravano i metalli. Padroneggiavano varie tecniche, tra cui quella della fusione su larga scala e l'uso di varie leghe di rame. Uno dei pezzi d'oreficeria più famosi di questa cultura è il Tumi de Oro, che rimane un simbolo delle culture precolombiane della Regione.



11. **Il Signore di Sipán e il suo seguito**
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
12. **Tomba del Signore di Sipán**
© Christopher Plunkett / PROMPERÚ
13. **Complesso archeologico di Túcume** © Renzo Tasso / PROMPERÚ
14. **Huaca El Oro**
© Fernando Criollo / PROMPERÚ
15. **Representazione del Signore di Sipán** © Renzo Tasso / PROMPERÚ
16. **Tumi** © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
17. **Teleferica di Kuélap**
© Daniel Silva / PROMPERÚ
18. **Sito Archeologico Monumentale di Kuélap** © Daniel Silva / PROMPERÚ
19. **Museo di Leymebamba**
© Omar Carbajal / PROMPERÚ
20. **Kuélap si fonde con il paesaggio della montagna** © Luis Gamero / PROMPERÚ

CHACHAPOYAS, AMAZONAS

REGNO DEI CHACHAPOYAS

Kuélap è il più famoso edificio che la cultura Chachapoyas costruì all'epoca. Si trova ai margini della foresta nel dipartimento di Amazonas. Si accede da Nuevo Tingo, circa 50 chilometri a sud dalla città di Chachapoyas, da dove è possibile prendere una funivia che giunge al sito archeologico.



17.

QUESTIONE DI DESIGN

In totale, il Sito Archeologico Monumentale di Kuélap si estende per circa sette ettari, anche se la costruzione principale è lunga circa 680 metri per altri 150 metri di larghezza.

Essendo una città circondata da mura, è spesso paragonata a una fortezza, ma si ipotizza che le sue funzioni principali fossero sia religiose sia amministrative.

COSTRUZIONI RITUALI

All'interno di Kuélap si trovano tre edifici principali, che per le loro caratteristiche sembrano essere stati legati a funzioni religiose. Si tratta del Templo Mayor (piattaforma circolare sopraelevata, con un diametro di tredici metri e un'altezza di cinque metri), della piattaforma circolare che si trova sulla parete sud e del Torreón, situato a nord del complesso.



18.

RIPOSO NEL VUOTO

Una delle caratteristiche più eclatanti della cultura Chachapoyas è il modo in cui trattavano i loro morti. Invece di essere sepolti, venivano collocati in sarcofagi personali o in mausolei comunali, che si trovavano sui pendii verticali delle montagne. Alcuni di questi esempi sono rappresentati dai sarcofagi di Karajía o dai mausolei di Revash.



19.

IL TESORO DELLE MUMMIE

La città di Leymebamba serve come punto di partenza per accedere alla Laguna de los Cóndores, nascosta tra le montagne che dividono i dipartimenti di Amazonas e San Martín. Sulle pendici che circondano le loro acque sono state rinvenute più di 200 mummie della cultura Chachapoyas, che sono esposte nel museo del sito di Leymebamba.



20.



Facciata del tempio nuovo nel complesso
archeologico di Chavín de Huántar.
© Juan Puelles / PROMPERÚ

Le città di **Caral** e **Chavín de Huántar** sono tra le più antiche del continente. Entrambe erano importanti centri politici e religiosi, e il loro passaggio attraverso la storia ha lasciato un segno importante per il successivo sviluppo delle culture della Regione.

L'alba delle città: rito, deserto e pietra



REPORT

Di Santiago Bullard
Giornalista



Tutto è iniziato tra il deserto e le montagne. Più di 5.000 anni fa, la formidabile città di Caral già sveltava tra gli affioramenti rocciosi che circondano la valle di Supe, a nord del dipartimento di Lima. Circa 1500 anni dopo, la cultura Chavín iniziò a diffondersi tra le montagne, e avrebbe nascosto la più misteriosa delle sue fortezze tra le cime della Cordillera Blanca, nel dipartimento di Áncash, a più di 3000 metri di altitudine.

A prima vista, Caral e Chavín de Huántar non potrebbero essere più diverse. Non solo sono separate nel tempo da più di un millennio, ma si distinguono anche per l'ambiente in cui si trovano, i materiali con cui sono state costruite e la cultura dei loro abitanti. Ma entrambe hanno una cosa in comune: il loro carattere monumentale. In altre parole, furono il fondamento di complesse civiltà di questa parte del mondo.

La radice nel deserto

Secondo le stime degli archeologi, Caral iniziò ad essere costruita nel 3000 a.C. Questo la rende la città più antica del continente americano. La presenza di edifici monumentali, come piramidi, piazze circolari e focolari per le offerte, riflette una società organizzata intorno ad un culto comune e ad una gerarchia ben definita.

Così lo ha definito l'archeologa Ruth Shady, che iniziò le sue ricerche a Caral negli anni Novanta. Secondo il suo scritto "l'opera architettonica in città e in campagna e i materiali relazionati testimoniano una complessa organizzazione sociale in tre scale gerarchiche". Queste tre scale sarebbero rappresentate dalla popolazione comune, gli specialisti e le autorità religiose.

COLONNA

NATALIA HARO

DIRETTRICE DEL MUSEO NAZIONALE CHAVÍN



Chavín de Huántar è un simbolo. Al di là del suo carattere monumentale, il sito riflette come il sincretismo e l'interculturalità abbiano giocato un ruolo fondamentale nella formazione delle civiltà in questa parte del continente. Rappresentanti di popoli e culture molto diverse venivano fino a qui per partecipare a scambi ed esperienze "mistiche", per così dire. Pertanto, possiamo vedere l'influenza che Chavín esercitò sulle tradizioni artistiche che si sono sviluppate in altre regioni. Era l'epicentro di diffusione di certe cosmovisioni.

Tutto questo è solo una parte di ciò che vogliamo trasmettere attraverso il Museo Nazionale di Chavín. Si è trattato di un arduo lavoro di squadra, al quale hanno partecipato molti attori, a partire dal sostegno ricevuto dal governo giapponese per la costruzione del museo così come dai membri della comunità.

Questo risponde al crescente interesse del pubblico per le nuove scoperte archeologiche e le ricerche in corso nel complesso monumentale, oltre ad un rinnovamento della proposta museale, inaugurata un anno fa, che si fa ancora più dinamica. Il museo ha ormai dieci anni, ma riteniamo di avere ancora molta strada da fare per continuare la nostra ricerca.



1.



2.

1. Mura del tempio di Chavín de Huántar

© Daniel Silva / PROMPERÚ

2. Teste inchiodate nel Museo Nacional Chavín

© Juan Puelles / PROMPERÚ

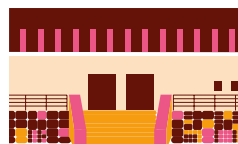
INFORMAZIONI

CHAVÍN DE HUANTAR



Rumore sotterraneo

Sono stati scoperti canali sotterranei che, all'epoca, facevano scorrere l'acqua sotto Chavín de Huántar. Secondo gli archeologi, il loro scopo era essenzialmente rituale, poiché il rumore prodotto dall'acqua evocava il ruggito di felini come il puma o il giaguaro.



Museo Nazionale Chavín

Per visitarlo, è necessario dirigersi a Chavín de Huántar, nella provincia di Huari, dipartimento di Áncash. È aperto dal martedì alla domenica, dalle 9 del mattino alle 17. Inoltre, nel 2019 si è celebrato il centenario dell'inizio della ricerca di Julio C. Tello presso il sito archeologico.



Rituali

Secondo le ricerche di archeologi locali, come Guillermo Lumbreras, alcuni dei riti praticati nel sito di Chavín de Huántar coinvolgevano il cannibalismo e l'utilizzo di piante allucinogene. La funzione di questi rituali era sia religiosa sia politica.

Piedra y sombras

La presenza di Chavín de Huántar continua ad evocare mistero. È trascorso un secolo da quando Julio C. Tello iniziò le prime ricerche in questo complesso archeologico nel 1919, ma tra i suoi corridoi continuano ad accumularsi misteri. Oggi sappiamo che questa fortezza serviva come centro di potere della cultura Chavín, e che rappresentanti di popolazioni lontane si recavano qui per partecipare a riti e iniziazioni religiose. Ma molti di questi segreti rimangono celati nel tempo, protetti dal silenzio delle teste inchiodate, uniche testimoni oculari di quell'epoca remota.

Durante il corso del tempo, tuttavia, alcuni archeologi (come Guillermo Lumbreras, John Rick o Richard Burger) sono riusciti a farsi strada attraverso le ombre per far luce sui misteri racchiusi in queste costruzioni. Una buona parte dei risultati delle loro ricerche è visibile nel Museo Nazionale Chavín, situato alla periferia della città di Chavín de Huántar, vicino al complesso archeologico.

I reperti esposti comprendono una grande varietà di vasi in ceramica, teste inchiodate, strumenti musicali fatti di conchiglie chiamati "pututos" e una replica in pietra del Lanzón de Chavín.

Secondo Juan Pablo Villanueva, direttore del Centro Internazionale di Ricerca, Conservazione e Restauro (CIICR) del museo, l'architettura monumentale di Chavín de Huántar riflette un complesso fenomeno sociale. "È il prodotto di una costante pianificazione e sviluppo di una conoscenza sistematica della natura, insieme a una complessa religione e rituali, che a loro volta hanno permesso l'emancipazione e l'ascesa di un'élite sacerdotale", afferma.

Sia Caral sia Chavín de Huántar sono sopravvissuti a un lungo processo storico. La loro presenza è ancora oggi una testimonianza di come si siano formate le prime grandi civiltà in questa parte del mondo. Non sono pochi i segreti ancora da scoprire, sotto la sabbia e tra le pietre.

3. Tramonto nel Complesso

Archeologico di Caral

© Michael Tweddle / PROMPERÚ



VISIONI

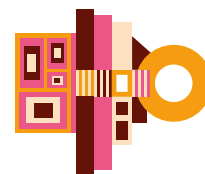
RUTH SHADY
ARCHEOLOGA

Quando iniziai il mio lavoro archeologico nella costa nord, mi concentrai sulla valle di Supe. Lì si sapeva dell'esistenza di siti maestosi, anche se all'epoca si pensava che la loro occupazione fosse legata a Chavín.

Dopo tre anni di ricerche, ottenemmo le prove necessarie per parlare al mondo dell'antichità e del significato della Città Sacra di Caral.

È la prima civiltà di tutte le Americhe, formatasi in totale isolamento nell'area centrale andina. Ma la sua successiva influenza la trasforma in una cultura madre, che possiamo identificare grazie ad elementi culturali che sono stati conservati e adattati in tutte le società andine che si sono succedute nei successivi 4400 anni: coltivazioni condizionate su terrazzamenti, sviluppo musicale, organizzazione sociale con funzioni definite dal genere e ruolo coesivo dell'ideologia. Oggi, la conoscenza della storia sociale di Caral può servire a rafforzare le relazioni interculturali e rendere il patrimonio archeologico una fonte d'ispirazione creativa.

INFORMAZIONE CIVILTÀ PIONIERA



Complesso Archeologico di Caral

Si estende su una superficie di oltre 60 ettari ed è divisa in due zone. Nella prima zona si erigono gli edifici più grandi della città. Poi c'è l'area periferica, costituita da gruppi di abitazioni più piccole.

Incontro tra Due mondi

REPORT

Di Gloria Ziegler
Giornalista



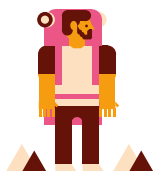
Cajamarca è uno dei principali centri abitati negli altopiani settentrionali del Paese. Cinque secoli fa è stato testimone di un evento che ha segnato la storia dell'intero continente: l'incontro tra Atahualpa e Francisco Pizarro.

"Incomparabile, solenne, grandiosa e unica": fu con queste parole che lo scrittore Abraham Valdelomar volle rendere giustizia alla bellezza di Cajamarca, in un testo pubblicato nel 1918. Da allora è trascorso un secolo e, sebbene la città si sia sviluppata sull'ampia pianura in cui si trova, al punto che alcune delle sue strade si arrampicano sulla parete delle colline che la circondano, conserva ancora quella personalità, tanto maestosa quanto semplice, che la contraddistingue.



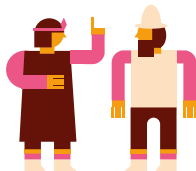
INFORMAZIONI

CAJAMARCA PER QUATTRO



Posizione

Cajamarca si trova negli altopiani settentrionali del Perù, ad un'altitudine di circa 2750 metri sul livello del mare. Il suo clima è temperato e secco per la maggior parte dell'anno, anche se la temperatura scende durante la notte.



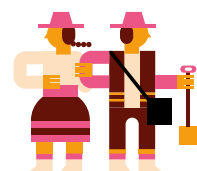
La Sala di Salvataggio

Si trova nel centro storico. Misura circa 12 metri di lunghezza per 7,50 metri di larghezza. I suoi muri in pietra vulcanica sono di origine Inca, ma il tetto è stato ricostruito in tempi moderni.



Carnevali

Il Carnevale di Cajamarca è la celebrazione più importante. Si svolge tra febbraio e marzo. I festeggiamenti possono durare dieci giorni e spaziano da danze tradizionali a gare tra compagnie



di ballo.

Modernità in divenire

Venti di modernità soffiano con vigore a Cajamarca dal XIX secolo. La città è stata la casa di importanti intellettuali, scrittori e artisti, come la scrittrice Amanda Puga e il filosofo Mariano Ibérico.



2.

Cajamarca, anche detta “Fiore di Cumbe”, è stata dichiarata Patrimonio Storico e Culturale delle Americhe dall’Organizzazione degli Stati Americani nel 1986. Basta una breve passeggiata nel suo centro storico per ammirare la ricchezza del suo patrimonio coloniale, dato che molti dei suoi edifici furono costruiti tra il XVII e il XVIII secolo. Ad esempio, la Cattedrale di Santa Catalina, il complesso monumentale di Belén o le chiese di San Francisco e La Recoleta. Come se non bastasse, questa città fu teatro di uno degli eventi più importanti della storia del continente: l’incontro tra Atahualpa e Francisco Pizarro.

L’incontro tra l’ultimo Inca e il conquistatore spagnolo ebbe luogo alla fine del 1532 e portò alla cattura di Atahualpa, che fu confinato in un edificio noto come Sala di Salvataggio. Le fu dato questo nome a seguito di una leggenda secondo la quale l’Inca offrì di riempire la stanza di due parti

d’argento e una d’oro fino a raggiungere il suo braccio alzato, in cambio della sua libertà. Oggi, questo edificio si trova vicino a Plaza de Armas, e le sue quattro pareti di pietra vulcanica sono le ultime vestigia dell’architettura Inca esistenti in città.

Tuttavia, Cajamarca non deve la sua fama solo alla ricchezza del suo patrimonio storico. Attualmente, soprattutto negli ultimi anni, ha acquisito importanza grazie alla bellezza dei suoi paesaggi naturali. Non è necessario allontanarsi troppo dal centro città per raggiungere destinazioni affascinanti, come il bosco di pietra di Cumbemayo o le cascate di Llacanora. Infine, è degna di nota anche la sua gastronomia, che include vari piatti tradizionali di questa parte degli altopiani, nonché la produzione di formaggi di qualità quasi proverbiale. Caratteristiche diverse che si fondono nelle sue strade, e che qui quotidianamente coesistono, come presente e passato.

1. **Cattedrale di Cajamarca**
© Inés Menacho / PROMPERÚ
2. **Cumbemayo** © Christopher Plunkett / PROMPERÚ

CRESCITA NATURALE

L'immagine, a prima vista, potrebbe far pensare a una cartolina delle Alpi: verdi pascoli circondati da foreste di pini che si perdono tra l'orizzonte e i piedi della montagna, sotto un cielo di un fervido blu. Ma questo paesaggio si trova nelle Ande a nord del Perù, a soli 30 chilometri dalla città di Cajamarca. Il nome della località è Granja Porcón.

Questo è lo scenario in cui è stato sviluppato uno dei più grandi progetti comunali della Regione, attraverso attività molto diverse, ma tutte finalizzate allo sviluppo sostenibile.

In questo luogo, dal 1975 si è iniziato a scrivere una nuova storia. Dopo la Riforma Agraria, le terre che compongono Granja Porcón passarono nelle mani di una cooperativa chiamata Atahualpa Jerusalén, i cui sessanta membri fondatori furono guidati da un contadino chiamato Alejandro Quispe Chilón. Fu sotto la sua gestione, durante questi primi anni, che si decise di aggiungere alle opere di agricoltura e allevamento del bestiame un ambizioso progetto forestale: quello della semina dei pini. Oggi, queste piantagioni coprono una superficie di oltre diecimila ettari.

Con il tempo, questo primo passo porterebbe alla creazione di un complesso progetto di sviluppo sostenibile. Pedro Chilón, attuale socio della cooperativa, sottolinea che tra le nuove attività in cui si sono cimentati vi sono l'apicoltura e la creazione di allevamenti ittici. "Abbiamo anche sostituito le colture di patate con lamponi e mirtili, che noi stessi utilizziamo per produrre marmellate, anche se conserviamo alcuni orti per il consumo locale".

Dal 1998, Granja Porcón fornisce anche servizi turistici, tra cui alloggi, ristoranti, attività legate alla natura e programmi di turismo rurale comunitario ed esperienziale. "È importante che il turismo sia sostenibile", dice Chilón. "Non solo genera miglioramenti economici e dei servizi nella comunità, ma consente anche una maggiore cura verso l'ambiente".

3. Bosco di pini

© Marco Garro / PROMPERÚ

4. Pavone

© Inés Menacho / PROMPERÚ

5. L'allevamento è uno dei pilastri di Cajamarca

© Josip Curich / PROMPERÚ



Sotto la direzione di Alejandro Quispe Chilón, si decise di aggiungere un progetto forestale ambizioso: il rimboschimento dei pini a Granja Porcón.



La promessa dell'Amazzonia

Una lussuosa nave da crociera attraversa l'Amazzonia peruviana per raggiungere i profondi misteri di uno degli ecosistemi più fragili della Terra.



CRONACA

Di Kareena Gianani

Editrice associata Senior del National Geographic Traveller India

Le notti nel fiume Marañón possiedono un'atmosfera densa e scura. Fanno sembrare minacciosi i ficus lungo le sponde. Come camere acustiche, amplificano l'umidità che permea i terreni della foresta, intensificando i suoni dei vampiri dell'Amazzonia che pescano in questa parte del mondo.

Attraversiamo acque che sono spaventosi specchi neri a causa del tannino rilasciato dalla vegetazione. La nostra barca di legno si ferma bruscamente. Qualcuno mi sussurra all'orecchio sinistro: "Oggi è il tuo compleanno".

La figura imponente di Juan Tejada si alza a prua mentre si appoggia per rimuovere il fogliame della foresta. "Oggi è il tuo compleanno e il Rio delle Amazzoni è il tuo regalo", sussurra la nostra guida e naturalista. "Un'anaconda, una tarantola o un giaguaro?"

Questa mattina presto, mentre il mio aereo volava verso Iquitos, ho visto qualcosa che non potrò mai dimenticare. Tutta la terra era diventata un foresta tropicale di un colore verde intenso. Un fiume bruno la attraversava come se un ginnasta avesse fatto girare il proprio nastro intorno ad essa.

Ero nel Rio delle Amazzoni, il più grande fiume del mondo per volume d'acqua, e stavo osservando una frazione dei suoi sette milioni di chilometri quadrati di foresta tropicale. Due decenni prima, avevo imparato le sue eccezionali dimensioni per un esame scolastico: "L'Amazzonia è la più grande foresta pluviale del pianeta ed è grande quasi il doppio dell'India. Si estende in nove paesi: Perù, Brasile, Bolivia, Ecuador, Colombia, Venezuela, Guyana, Suriname e Guyana francese. Naturalmente, la dimensione reale è più grande di quanto uno studente universitario possa immaginare.



Juan Tejada si gode il Rio delle Amazzoni con la facilità di chi è cresciuto qui e ha nuotato con i delfini rosa durante la sua infanzia. S'inoltra tra le felci (ha avvistato due punti brillanti di colore rosso) e ritorna con un piccolo di caimano nero, lungo 30 centimetri. Questa specie è la più grande e uno dei caimani più letali al mondo. La sua consistenza simile a una zucca mi rende nervosa. Juan lo rimette al suo posto con cura. Poi Marcos, il timoniere, spegne il motore della barca e accende la luce per qualche minuto. Riesco a sentire il mix di suoni della foresta: ululati, scricchiolii e cinguettii uniti a mormorii e suoni di pesci che solcano l'acqua.

“Amici, potete ascoltare la colonna sonora di alcune delle 1400 specie di uccelli endemici dell'Amazzonia”, annuncia Juan. “Queste acque ospitano il *paiche*, un pesce carnivoro con denti su palato e lingua. Ci sono anche pesci elettrici che emettono fino a 600 volt per stordire la loro preda”.



2.

Ritorniamo alla nostra barca, la Zafiro, che mi ricorda l'altro risvolto della mia avventura amazzonica: il lusso. Le sue luci brillano dalle diciannove cabine, bar, ristorante e ponte. All'interno, i membri dell'equipaggio, per lo più nati in villaggi amazzonici, lavorano per regalare ai quindici ospiti un assaggio di questo ecosistema fragile e, per la maggior parte, misterioso. Dal porto di Nauta, a 100 chilometri da Iquitos, la mia casa portatile viaggerà per quattro notti attraverso le profondità delle foreste tropicali, circondata da due affluenti del Rio delle Amazzoni: i fiumi Marañón e Ucayali. L'area che coprono fa parte della riserva nazionale di Pacaya Samiria, la seconda più grande foresta tropicale del Perù, che è grande quanto il Belgio.

Non c'è linea sulla barca. Quindi la prima cosa che faccio al mattino è spostare le tende della mia stanza. Il panorama cambia ogni giorno. Potrei svegliarmi vedendo palme ondulate o case costruite su palafitte.

Una mattina, ancora mezza addormentata, ho visto tre delfini grigi che volteggiavano nel fiume. Aspetto e se ne uniscono altri due, estranei al sorriso di una donna in accappatoio.

Non ti appoggiare lì!

Faccio un salto allontanandomi da un cedro dall'aspetto innocente. Juan Tejada indica la base, piena di formiche delle dimensioni di un mignolo: “Sono le formiche proiettile, le più letali di tutte. Il loro morso fa male per tutto un giorno. Una volta sono rimasto paralizzato per sei ore”.

Entriamo nel sentiero della foresta del Fundo Casual, nella foresta tropicale della terraferma, che si trova in un terreno più alto, che non si inonda mai. Questa parte della giungla è incredibilmente fitta.



3.



4.

1. **Escursione in barca nel Rio delle Amazzoni** © Carlos Ibarra / PROMPERÚ
2. **Caimano Nero (Melanosuchus niger, Black Caiman)** © Ernesto Benavides / PROMPERÚ
3. **Uacari calvo** © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
4. **Ara scarlatta (Ara ararauna) in un ricovero per animali, Loreto** © Alvaro García / PROMPERÚ



5.

Solo il tre per cento della luce del sole tocca il suolo. Sento ruggito di tuoni e temporale, ma arriva solo una pioggerellina molto leggera. Attraversiamo una serie di ponti alti e traballanti che ci conducono, faccia a faccia, con la lussureggiante chioma della foresta: grandi liane si arrampicano su altri alberi per raggiungerne la cima. “La presenza di liane è la prova che ti trovi in una foresta primaria; una foresta che non è mai stata abbattuta”, mi dice Juan. Ripeto silenziosamente questa banalità per non dimenticarla mai: “Sono in un luogo primordiale, che esiste ininterrottamente da venti secoli”.

Ti trovi nella farmacia green della Terra

Per il nostro Jorge, la foresta tropicale è un'estensione del suo corpo e dei suoi sensi. Come un segugio, si addentra in spazi tra gli alberi in cui non oserei mai entrare. E poi ne viene fuori, per esempio, solo con una foglia di palma.

Ma Juan Tejada è visibilmente emozionato. “È una rana velenosa”, dice, e osservo una rana colorata, arancione elettrico e nero, più piccola del mio pollice. Quando noto una signora che gli parla come a un bambino, Juan ride e risponde: “Gli scienziati tedeschi stanno studiando la sua tossina per produrre una sostanza trenta volte più forte della morfina”. Nei minuti successivi, Jorge torna con una bella tarantola pelosa e ci porta a vedere un'anaconda, lunga quasi otto metri, che fa un pisolino dopo un lauto pasto. “Ti trovi nella farmacia green della Terra”, sento dire da Juan mentre la fotografiamo da una distanza di trenta centimetri. “L'Università di Cornell ha creato un laboratorio di ricerca nel 2001 e sta studiando le formiche proiettile per curare

l'epilessia”, ci spiega. Gli sciamani amazzonici sapevano da tempo che l'artiglio di gatto aiuta a curare diabete, prostata e malattie renali. Solo una piccola percentuale delle 20.000 specie di piante medicinali dell'Amazzonia è nota nella medicina occidentale. “La foresta potrebbe avere una cura per il cancro”, aggiunge Juan.

Le nuvole sembrano panna montata

La cena in barca è una degustazione della generosità del Perù. Proviene dai fiumi e dalle foreste che ho visitato durante il giorno e dalle fertili Ande. C'è un cetriolo selvatico ripieno di purea di cocona, un frutto tropicale con delle punte di acidità. Mi servo i *tamales* di *juane* come se fossero caramelle, assaporando il riso e il pollo al vapore coperto di foglie di bijao. Ci sono doncellas, un pesce di fiume, cucinato in salsa di chorizo locale. C'è anche il locro, uno stufato denso e sostanzioso con zucca, formaggio, fagioli, mais e muña, che, senza motivo, ti fa sentire la mancanza della mamma.

Una signora del gruppo guarnisce ogni piatto con il succo di camu camu, un delizioso e piccolo frutto amazzonico ad alto contenuto di vitamina C. Accetto una seconda porzione di aji de gallina, una ricetta che in realtà prevede pollo con peperoncino giallo, cipolla e uova.

Una sera, prima di cena, la responsabile di bordo, Angela Rodriguez, si unisce al mio rituale quotidiano sul ponte: osservare come la Zafiro scivola per torrenti e lagune. Le nuvole sembrano panna montata che fluttua nel cielo rosa. Al crepuscolo, le luci cominciano a brillare nelle case sulle rive. Angela mi ha detto che è nata in uno di quei villaggi lungo il Ucayali. Il suo unico sogno era quello di vivere



6.



7.

Ci inoltrammo per ore in questa foresta tropicale ad alta definizione, un misto tra Avatar e Jurassic Park, che riunisce tutte le creature più strane e affascinanti.

5. I sinuosi profili del Rio delle Amazzoni dall'alto.

© César Vega / PROMPERÚ

6. Passeggiate nella foresta di Loreto.

© Alex Bryce / PROMPERÚ

7. Le navi da crociera di lusso che attraversano i fiumi amazzonici dispongono di Kayak per esplorare le rive.

© Carlos Ibarra / PROMPERÚ

8. Spedizione in barca vicino alla confluenza dei fiumi Ucayali e Marañón, dove nasce il Rio delle Amazzoni.

© Renzo Tasso / PROMPERÚ

la sua vita vicino all'Amazzonia. La madre di Angela le chiese di "non preoccuparsi di trovare un marito", e poi si trasferì a Iquitos per poter studiare l'inglese. Vendevano biscotti e gelati la mattina e torte la sera. "Ma eravamo felici perché mamma cantava sempre", ride Angela. Mi rendo conto che lei infonde sulla barca questo orgoglio e sensibilità verso l'Amazzonia. Ecco perché lavora con donne di venti comunità rivierasche che realizzano gioielli e artigianato (come quel tovagliolo a forma di rana, intrecciato con fibre di palma di porcospino, che ho visto una mattina sul tavolo). Angela sta ora studiando per ottenere una laurea sulle comunità amazzoniche per comprendere meglio la propria Regione. "Ci si fa una reale idea dell'Amazzonia solo se gli abitanti del posto sentono di occuparsi del turismo", racconta.

Le infinite stanze di Yayoi Kusama

Ogni giorno all'alba, quando entriamo sulla nostra barca di legno a dodici posti, prima di colazione mi prendo la libertà di credere in sei cose impossibili.

"Questa non è l'Africa". Ricordo che Juan me lo disse, perché non si promette nulla. Un'escursione nella foresta, però, è sufficiente perché io sappia una cosa: "Amici, questo è un altro giorno pieno di sorprese! Andiamo".

Ci inoltriamo per ore in questa foresta tropicale ad alta definizione, che ospita le creature più strane. L'uccello salterino dala testa rossa, chiamato il "Michael Jackson dell'Amazzonia", fa la moon walk su un ramo per sedurre le femmine. La jacana, o "uccello Gesù", cammina sull'acqua. Sentite qualcosa di simile allo scoppio di enormi bolle? Dev'essere la colonia di oropendole rosse. Juan Tejada sembra un po' confuso. Indica in più direzioni in una sola volta ed elenca nomi più velocemente di quanto possiamo capire. Durante una passeggiata, qualcuno giura di aver visto parti di foglie spostarsi da sole. "Sono formiche tagliatrici di foglie", risponde Juan, "croccanti e gustose". Certo, ne vedo un esercito che corre con frammenti di foglie in bocca. I nostri sensi qui sono in grado di rilevare solo un quinto dei suoni e dei movimenti.

Successivamente Juan ci porta alla ricerca delle star del fiume: i delfini del Rio delle Amazzoni, rosa e dalla fronte a bauletto. Il più grande delle quattro specie di delfini di fiume si è evoluto in quindici milioni di anni per adattarsi alle condizioni uniche dell'Amazzonia. I loro esili e lunghi musi li aiutano a pescare attraverso rami sommersi e, in una giornata buona, a catturare gamberetti e gamberi di fiume. Marcos si ferma e avvia il motore della barca. Presto gridiamo di gioia nel vedere come uno, due e poi tre delfini spuntano e riscompaiono sott'acqua. Se ci dirigiamo verso di loro, riemergono dietro di noi, come se stessero giocando. "Ogni volta che li vedo, mi sembra la prima volta", dice Juan.

Più tardi, Juan ed io risaliamo silenziosamente il fiume in canoa.

Mi permette di tagliare la lattuga d'acqua e scorgere l'interno della foresta. Sembra intatta da secoli e ricorda le infinite stanze di Yayoi Kusama, con la sua esplosione di luce e colore verde.

Vorrei entrarci, ma Juan scherza sulla leggenda del chullachaqui: un folletto zoppo che inganna la gente nella foresta affinché si perda. Gli chiedo cosa rimane nella sua lista amazzonica dei desideri dopo trent'anni di avvistamenti. "Beh, molto", risponde. Non ha mai visto un lamantino selvaggio, la mucca acquatica dalle sembianze di guanciale. Teme che molte creature stiano scomparendo perché l'Amazzonia è minacciata dalla caccia e dal disboscamento. "Ho visitato l'affluente amazzonico del fiume Napo nel 1988 e ho visto un uccello preistorico, lo shansho. Durante un recente viaggio, non ho trovato nulla. Era tutto sparito. Forse per sempre".

VISIONI

CHRISTIAN BENDAYÁN

ARTISTA D'IQUITOS



La storia dello straniero che arriva a Iquitos e si innamora di questa terra affascinante si ripete fin dalle origini di questa curiosa città, che non ha una data di fondazione. Iquitos è il profumo di **Alain Delon**, è il porto di partenza de "La jangada" di **Jules Verne** nel suo viaggio di 800 leghe sul Rio delle Amazzoni, ed è la città che ha udito le grida di **Klaus Kinski** dal campanile della cattedrale, giurando che lì avrebbe costruito un'opera.

Allo stesso modo, sedotta dalla sua misteriosa bellezza, la pittura raggiunse Iquitos. Prima nei panni di esploratori, zoologi, botanici e poi come vera e propria espressione artistica. Fu **Otto Michael**, un entomologo tedesco nato nel 1859, che diede vita alla tradizione della moderna pittura amazzonica. Si stabilì a Iquitos nel 1894, quando la città divenne un importante centro commerciale grazie al commercio della gomma. Il suo fascino lo portò a ritrarre le sue metamorfosi in vari acquerelli. Alcuni di questi dipinti sono sopravvissuti. Di altri abbiamo documenti stampati e riproduzioni in riviste e cartoline. Per decenni, Michael ha ritratto con le sue vedute del Rio delle Amazzoni lo sviluppo dello splendore di una città, ma anche le sue contraddizioni: le lussuose case sulle rive contrastano con le piccole capanne alle estremità del dipinto, così come le potenti navi mercantili contrastano con la piccola riva che solitamente pone in primo piano nei suoi dipinti. La persistenza nella rappresentazione dello stesso paesaggio ci permette di vedere come è cresciuto il porto di Iquitos.

Guardando i suoi dipinti, possiamo navigare attraverso la storia della Regione e camminare affascinati dalle rive di Iquitos, costellate di edifici dall'architettura europea. Ma possiamo anche viaggiare verso l'origine della pittura di Iquitos, ispirata dall'Amazzonia e dalla sua cultura. Negli ultimi anni l'arte amazzonica ha rappresentato il Perù in importanti biennali e fiere d'arte internazionali e, nonostante molto sia già stato realizzato, continua a dissetarsi dal Rio delle Amazzoni e dalla bellezza della città che intrappola coloro che hanno la fortuna di amarla.



8.

La nostra guida mi
permette di
scorgere
l'interno della
foresta.

Si percepisce come
intatta da secoli e
si presenta come
le infinite stanze
di Yayoi Kusama,
con la sua
esplosione di luce
e verde.

Alcune cose non sono ancora perdute

Un pomeriggio, Juan ci porta a conoscere Carola, la sciamana locale, per darci un assaggio della vita degli abitanti del fiume. L'allopatria non è comune qui e non ci sono più molti sciamani. Lei sola si occupa della popolazione locale di nove comunità. Vestita con camicetta e gonna ricamata, abito tradizionale dell'etnia nativa Kukama, Carola ci mostra il suo repertorio di erbe medicinali e la famosa vite di *ayahuasca* che utilizza per ricavarne una bevanda allucinogena. *L'ayahuasca* è un purgante e purifica lo sciamano fisicamente e spiritualmente. "Lei lo prende per diagnosticare malattie gravi e perché le dice in quale punto della foresta trovare la pianta medicinale che potrebbe curare il suo paziente", traduce Juan. Non si nasce sciamani: i più anziani scelgono chi ha l'aura giusta. Carola, per esempio, è stata scelta come sciamana a quattordici anni e ha ricevuto una rigorosa formazione per otto anni. Segue ancora una dieta vegetariana.

È l'ultima notte a bordo della Zafiro. L'equipaggio, come la maggior parte delle volte, presenta il tipo di spettacolo che fa male ai piedi e al cuore. Adoro il modo in cui ogni membro dell'equipaggio diventa una persona nuova. Milton Gonzales, il cameriere che chiacchierava con me a colazione, esegue canzoni peruviane, suona la chitarra e uno strumento a fiato chiamato zampogna. Applaudo quando Juan, dagli occhi di falco, fa risuonare la cassa. Poi mi racconta



**Escursione in barca
nel Rio delle Amazzoni**
© Alex Bryce / PROMPERÚ

la storia di questo strumento musicale a percussione, realizzato in legno, che vanta 450 anni di tradizione. Tuttavia, nessuno sorprende quanto Angela, che balla come se avesse il fiume sotto i piedi. La sua grazia ci fa venire voglia di liberare la pista da ballo, e lo facciamo spesso, finché non ride e ci invita a continuare a ballare. Giungiamo al momento clou, gridiamo di gioia e la musica si ferma solo quando Angela ha il fiato corto.

“Prendi questo”, mi dice, e mi passa una chiavetta USB con centinaia di foto di questo viaggio. La ringrazio e le racconto che rimarrò legata al Rio delle Amazzoni anche grazie a qualcos'altro.

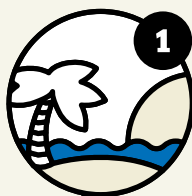
“Ho piantato un albero di mogano nella riserva”, le spiego. Angela capisce ciò significa e camminiamo verso la cabina per l'ultima volta.

Pubblicazione originale nella rivista
National Geographic (ed. febbraio, 2018)

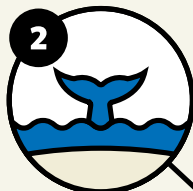
**Gli sciamani di Iquitos non ci sono nati:
i più anziani scelgono coloro che
hanno l'aura giusta. Carola, ad
esempio, è stata scelta come sciamana
quando avevo quattordici anni.**

ECUADOR

MÁNCORA
km. 1168



LOS ÓRGANOS
km. 1154



Tumbes

CABO BLANCO
km. 1137

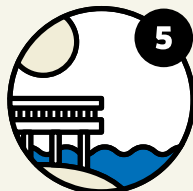


Piura

LOBITOS
km. 1115



PACASMAYO
km. 681



PUÉMAPE
km. 656



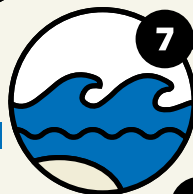
LA LIBERTAD

Sport per Tutto l'anno

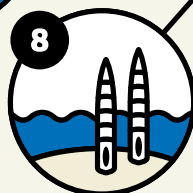


Sinistre lunghe, destre per principianti, onde di diverse dimensioni e luoghi poco affollati: il Perù è il posto perfetto per i surfisti di tutto il mondo.

CHICAMA
km. 614



HUANCHACO
km. 560





Chicama, La Libertad
© Daniel Silva / PROMPERU

1 MÁNCORA
km. 1168

Per i principianti e surfisti amatoriali, questo mare è la scuola perfetta. Le sue onde, regolari e stabili, misurano solitamente tra i 30 cm e un metro, rendendole ideali anche per il kitesurf.

2 LOS ÓRGANOS
km. 1154

Questa baia offre due aree ricche di onde. La prima è La Vuelta, che è sicura solo quando la marea proviene da nord, ed è quindi consigliata solo a surfisti esperti. L'altra si trova di fronte a Punta Veteros, con onde calme, ideale per imparare le basi del surf.

3 CABO BLANCO
km. 1137

Questa spiaggia è diventata una sorta di mecca per molti surfisti esperti, sia grazie alla sua onda di sinistra, con il celebre tubo rapido, sia per la sua posizione, accanto ad un basamento in pietra. Si divide in due zone a seconda della stagione: Panic Point per l'inverno e Cabo Blanco per l'estate.

4 LOBITOS
km. 1115

Ideale per appassionati di kitesurf e windsurf, grazie alla presenza di forti venti. Ma non delude nemmeno gli amanti del surf tradizionale, perché si trovano quattro onde di prima categoria.

5 PACASMAYO
km. 681

Le sue onde, lunghe e fluenti, sono perfette per i surfisti. Sono ideali anche per il kitesurf e il windsurf, purché ci sia vento.

6 PUÉMAPE
km. 656

Si distingue soprattutto per la sua onda sinistra, che si divide in due sezioni e raggiunge un'altezza di oltre 2,5 metri. La frequenza delle sue onde è maggiore di quella di altre spiagge della Regione.

7 CHICAMA
km. 614

Famosa per ospitare l'onda sinistra più lunga del mondo, che si estende per 2,5 chilometri. Per questo è una località molto apprezzata dai surfisti, soprattutto stranieri, che talvolta si recano a Chicama appositamente per cavalcare questa onda.

8 HUANCHACO
km. 560

Ideale per il longboarding, Huanchaco è stata dichiarata riserva mondiale di surf da Save the Waves nel 2013. È la prima spiaggia ad ottenere questo riconoscimento in America Latina e la quinta al mondo.

Perché ho scelto Cocachimba, lì, molto vicino alla cascata di Gocta?

CRONACA

Di Jack Lo
Giornalista Ambientale



Un racconto in prima persona di come una delle aree meno conosciute del Perù qualche anno fa abbia conquistato lo spirito di un giornalista che aveva viaggiato per il Paese scrivendo di riserve e aree naturali.



La prima volta che sono stato nel dipartimento di Amazonas era il 2007, mentre seguivo un variegato gruppo di birdwatcher. Ho lavorato nella sezione turismo di un giornale locale e la missione era quella di osservare come persone di ogni parte del mondo avessero viaggiato così a lungo per osservare i propri uccelli preferiti, come il particolare colibrì a coda di spatola, che sembra volare con due

calabroni dietro la coda. Cinque anni dopo tornai a visitare la valle di Utcubamba, Kuélap, Karajía, Leymebamba, La Jalca, Nogalcucho, Bongará, San Pablo e Cocachimba. Il viaggio tra le ultime due mi richiese un'intera giornata: otto ore di cammino da una comunità all'altra. Il percorso inizia a San Pablo fino ad arrivare alla prima discesa; poi si discende lungo una ripida strada che porta alla seconda e infine si



2.



3.

1. **GoctaLab.** Fu costruito da Sergio Abugattás con l'aiuto di maestri della comunità utilizzando elementi della zona. Ora ha appreso queste conoscenze e vuole condividerle. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
2. **Utcubamba.** Vista della valle dal Sito Archeologico Monumentale di Kuélap. © Yayo López / PROMPERÚ
3. **Benvenuti.** Accoglie persone da tutto il mondo. Ogni volta che vado a Cocachimba incontro almeno una persona che si è innamorata della comunità e ha prolungato il proprio soggiorno. L'energia di questo luogo rapisce chiunque. © Renzo Tasso / PROMPERÚ

arriva a Cocachimba. La maggior parte delle persone entra tramite quest'ultima, camminano fino alla seconda discesa e ritornano.

Ma io volevo vivere nella valle di Utcubamba, vicino a Kuélap, vicino al fiume e ad una strada che conduce a Cajamarca. Nel 2013 ho iniziato ad essere seguito da Conservamos por Naturaleza, un'iniziativa della Società Peruviana di Diritto Ambientale che sostiene le persone che volontariamente si dedicano alla conservazione delle loro terre. E ho avuto modo di conoscere tutta questa comunità di persone cordiali, che mi ha sempre accolto come uno in famiglia. E io mi innamoravo sempre più di Amazonas. Continuavo a cercare la mia terra vicino al fiume. Tuttavia, un gruppo di amici iniziò a comprare a Cocachimba. Non mi interessava. Ma continuavo ad andarci sempre più spesso. Anche altri fattori hanno iniziato a incidere. E ho cambiato idea.

È una comunità tranquilla. Ci vivevano solo 150 persone. La stragrande maggioranza sono molto amichevoli e ospitali. Non c'era traffico automobilistico ed è più sicuro. La vista è mozzafiato. Mi appassionai e comprai un pezzo di terra. Mi piace andare in macchina. Mi ci sono voluti due giorni, dormendo a Pacasmayo, ma adoro il percorso, che taglia un'incredibile foresta secca e poi attraversa il forno di Bagua. All'epoca, l'aeroporto di Chachapoyas non era attivo come lo è ora, e l'aeroporto più vicino era a Tarapoto, a sei o sette ore da lì. L'altra alternativa era quella di viaggiare in aereo fino a Chiclayo e poi prendere un autobus per Chachapoyas. Ma ora ci sono voli per Chachapoyas e Jaén, che si trova a tre ore di macchina da Cocachimba. Ora Kuélap ha anche una funivia e la strada per Cajamarca è asfaltata. Negli ultimi anni è stata creata anche la Rete delle Aree Private di Conservazione e il mio luogo preferito sta diventando sempre più attivo.



“Abbiamo i nostri programmi interdisciplinari di residenza rurale, e ciò che vogliamo è condividere, discutere e diffondere tecniche e conoscenze che migliorino l’attuazione di azioni concrete verso una nuova definizione di sviluppo”, racconta Sergio Abugattás.

Arrivano gli stranieri

Diverse persone hanno iniziato ad acquistare terreni a Cocachimba. Questo business ha portato denaro in una comunità che sopravviveva appena grazie a turismo e ad alcune colture. La gente di Cocachimba, con il denaro guadagnato, costruì case di cemento e calamina,

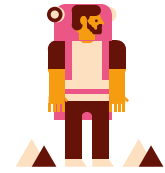
lasciando da parte le tradizionali piastrelle di argilla e pareti di adobe o quincha. Hanno aperto altri ristoranti e alloggi per tutte le tasche. È inoltre possibile trovare facilmente aree di campeggio. Sempre più turisti vengono qui in vacanza e nei fine settimana per visitare la terza cascata più alta del Perù (771 metri) e una zona del Paese dove è possibile muoversi un po' e in cui tutto il panorama, il clima e le specie cambiano molto facilmente.

Ecco perché mi piace Amazonas, perché ha quasi tutti i tipi di clima.

Quattro anni fa ho incontrato Monica e suo marito Francesco, italiano, mentre tagliavano le erbacce nel loro terreno. Ora dispongono di bungalow pronti ad accogliere i visitatori con una bella vista sulla cascata e un accesso abbastanza semplice. Il mio grande amico Bruno Monteferrì e sua moglie Christel possiedono già una casa in pietra e piastrelle d' argilla, che hanno iniziato ad affittare agli amici che desiderano dormire con una delle migliori viste sulla cascata. Il mio amico Sergio Abugattás ha un proprio laboratorio artistico, dove inoltre coltiva diverse decine di specie di frutta e verdura. Riceve gruppi in stanze costruite da lui stesso. Il mio amico Eusebio, cocachimbero

INFORMAZIONI

RACCOMANDAZIONI DI UN NUOVO COCACHIMBERO



Abugattás è stato uno dei primi stranieri ad arrivare a Cocachimba. Accadde poco meno di dieci anni fa, mentre era alla ricerca di un luogo in cui stabilirsi e costruire un laboratorio creativo al servizio di studenti e artisti come spazio di scambio e creazione. Dopo molti sforzi, ha costruito bungalow ben studiati unendo tecniche di bioedilizia ed elementi della zona. Ha pazientemente seminato alberi da frutto, ortaggi e diverse piante che provengono da tutta la Regione. Ora possiede uno dei frutteti più variegati della zona. Divenuto agricoltore comunale, è oggi presidente dell'Associazione dei produttori di Pitajaya e capo della pattuglia contadina di Cocachimba. Al suo posto ha messo GoctaLab, e riceve persone da tutto il mondo che lo visitano per conoscere i suoi laboratori di ceramica, arte, architettura e agricoltura rigenerativa. Molti arrivano con l'intenzione di stare una settimana e finiscono per rimanere diversi mesi. Sergio ha esplorato gran parte di Cocachimba e dintorni, e consiglia cosa fare: “Ci sono quattro luoghi che sono i miei preferiti, e normalmente non si visitano. Ad esempio, percorrere l'itinerario completo per visitare Gocta, entrando da San Pablo. È molto bello. Così come il percorso Sungaya-Golondrina che permette di conoscere le alture di Cocachimba, al di sopra si trova un altopiano impressionante e la vista è più che speciale. E un po' più lontano, con un po' più di tempo a disposizione, si devono scoprire i sarcofagi di San Jerónimo e la cascata di Yumbilla. Per visitare quest'ultima, consiglio di arrivare da El Porvenir, a circa quindici minuti da Pedro Ruiz Gallo”.



Contatti

(+51) 929-505-746
 contacto@goctalab.org.pe
 www.goctalab.org.pe
 Instagram: goctalab



- 4. Responsabile.** La comunità vuole promuovere un consumo più responsabile, dotandosi di alimenti che essi stessi coltivano senza affidarsi a prodotti esterni ricchi di conservanti e sostanze chimiche. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 5. Cammini.** La passeggiata alla cascata è adatta a tutti. Tuttavia, c'è anche la possibilità di noleggiare uno dei cavalli della comunità per rendere il viaggio ancora più piacevole. © Yayo López / PROMPERÚ

d.o.c., ha ampliato la sua pensione *Gallito de las Rocas*, perfetta per riposare tranquillamente senza spendere troppo. Inoltre è disponibile Gocta Natura della signora Rocío Florez, un accogliente alloggio con dettagli per godersi un soggiorno a Cocachimba. E per i più sofisticati, il Gocta Lodge, recentemente ampliato, dispone di una piscina con vista sulla cascata.

Cocachimba si trova nella valle di Bongará, conosciuta come quella delle cascate. A circa 45 minuti di strada si trova Yumbilla, un'altra delle cascate più alte del mondo, 895 metri. Qui si pratica canyoning, una discesa in corda doppia che consiste nel calarsi vicino alla cascata. Tutta questa zona di Amazonas è molto speciale. A volte, la nebbia copre il panorama, e successivamente il sole fa risplendere tutti i colori intorno a voi.

È da un po' che non visito la mia terra. La foresta deve aver conquistato sempre più di questa piccola montagna che è diventata, senza pensarci, il mio posto preferito.

VISIONI

LLUÍS DALMAU

IMPREDITORE CATALANO, CREATORE DI PERÙ TRE NORTES E PROPRIETARIO DI GOCTA LODGE



La prima volta che sono arrivato in Perù è stato nel 1993 e avevo solo uno zaino in spalla. In precedenza avevo viaggiato tra Colombia ed Ecuador. Chachapoyas doveva essere un'altra città nell'itinerario di viaggio, ma saltò fuori la possibilità di lavorare in un vivaio di orchidee ed è diventata la mia prima casa in Perù.

Un anno dopo mi sono trasferito a Tarapoto, come direttore di un progetto di cooperazione internazionale. In un contesto di alti tassi di deforestazione, abbiamo promosso un modello agricolo sostenibile, con cacao, caffè e cuore di palma. Ma nel dicembre 2007, quando Gocta apparve sulla mappa turistica del Paese e la strada che collega Chachapoyas con le città di San Martín fu asfaltata, come parte di un nascente circuito nord amazzonico, ho nuovamente viaggiato a Cocachimba.

La mia sorpresa fu enorme: poche persone si erano rese conto del potenziale della cascata. Un mese dopo quella visita, avevo già acquistato il terreno su cui sarebbe sorto il Gocta Lodge. C'erano già elettricità e strade migliori. La costruzione dell'hotel ha richiesto altri due anni ed è stato inaugurato nel 2009, con solo dieci camere - successivamente aggiungemmo la piscina con un'inconfondibile vista sulla cascata di Gocta-. L'architetto aveva una sola indicazione: tutte le stanze dovevano essere rivolte verso la cascata. Questo è il suo fascino, che fa già parte del paesaggio naturale di Cocachimba.

Anni dopo il mio arrivo a Cocachimba, vedo la crescita della Regione con ottimismo: ci sono persone provenienti sia da Lima sia dall'Europa che si sono stabilite nella zona ed esiste una pianificazione urbana. In ogni valle c'è un grandissimo potenziale. Nel breve termine vogliamo sviluppare il trekking delle cascate, collegando Yumbilla con Chinata e Gocta attraverso le loro sorgenti. Sono anche innamorato di Leymebamba e Alto Utcubamba, una zona con indici di biodiversità molto elevati e una ricchezza archeologica incomparabile. Valli come Atuén o Chilchos sono gioielli da scoprire a Chachapoyas e nel nord del Perù.

Vicino Oriente

GUIDA

Di Manolo Bonilla
Giornalista

Si potrebbero scrivere pagine intere sulle orchidee di San Martín, che ospita quasi mille varietà di questa pianta esotica, ma qui vogliamo mostrare un altro volto della Regione: quello da cui si estraggono la sua ricchezza naturale, le sue culture vive, le sue conoscenze ancestrali e la sua dispensa culinaria per reinventarsi ogni giorno in mezzo alla foresta e ai suoi boschi, fiumi e cascate.



© Flor Ruiz / PROMPERÚ

Bellezza insolita. Sì, esatto. Delle tremila varietà di orchidee registrate in tutto il Paese, circa un migliaio si trovano nella regione di San Martín. Moyobamba è famosa come la città delle orchidee.

HUALLAGA

1

Saperi Ancestrali

A due ore da Tarapoto, affacciato sul fiume Huallaga, vicino al porto artigianale di Chazuta, Blanca Vela Reátegui sorride immaginando le risposte a due domande. Prima: "Che bello sarebbe un molo qui, con vista sul fiume, panchine e bancarelle di cibo che vendono piatti e bevande a base di prodotti locali? Seconda: "Quanto sarebbe gustoso il miele di cacao sul maiale alla griglia?"

Blanca non è solo la cuoca più famosa di Chazuta; è stata cinque volte a Mistura come parte della selezione di cucine regionali, che ospita delegazioni di chef stranieri desiderosi di conoscere quella la cucina contadina ancestrale che lei salvaguarda e prepara nel suo ristorante "La Callana". È anche una donna forte che negli anni '70, molto prima che si parlasse di empowerment femminile, fu maestra e sindaco del suo paese. È cresciuta a Chazuta, quando ancora non c'erano strade o accessi al mondo esterno. Ha studiato al liceo di Tarapoto e, per andare a scuola, si svegliava alle quattro del mattino perché l'attendeva una passeggiata di circa cinque ore. Quella distanza, quasi 43 chilometri, oggi si percorre in

due ore di macchina lungo una strada asfaltata. In uno dei tavoli di "La Callana", Blanca ricorda quei giorni e li descrive come "un periodo avventuroso". Ha iniziato a lavorare come insegnante a Tununtunumba, una comunità indigena a dieci minuti di canoa da Chazuta. Quando è andata in pensione, ha dedicato più tempo alla cucina. "Amo promuovere la cucina ancestrale. È fantastico pensare che mia nonna mangiava *majambo* ed ha vissuto cento anni", racconta Blanca. A pranzo, quel giorno, utilizzando piatti di argilla (preparati dai ceramisti del Centro Culturale Wasichay), ci ha servito un brodo di gallina di chacra e due *boquichicos* (pesce di fiume), uno affumicato, con note più salate, e un altro avvolto in foglia e cotto alla griglia. In serata, Blanca Vela pensa ancora una volta al futuro: nelle prossime settimane la visiterà una delegazione tedesca di ricercatori ed esperti di gastronomia. Non sa ancora se farà il *rumo api*, una zuppa di yucca con uova di pesce, o la sua versione della zuppa di *fuchifú* amazzonica, fatta con foglie verdi di pak choi, zenzero (kion), pollo ruspante e *majambo*. Sì, come quella che mangiava sua nonna.



© Alex Bryce / PROMPERÚ

CHAZUTA

2

Storie di cacao

Giunti a Chazuta, incontrerete queste persone. Emma Larson è una biologa del suolo tedesca, arrivata a Tarapoto attraverso uno scambio studentesco nel 2001. Roberto Moreno è un ingegnere industriale, nato a Tarapoto, i cui nonni e genitori sono originari di Chazuta. Si sono conosciuti, piaciuti, e sposati. Nel 2004 si sono trasferiti a Chazuta, sulle pendici della Cordillera Azul, vicino al fiume Huallaga. All'epoca era tutto diverso: i ceramisti di Wasichay già lavoravano e iniziava a svilupparsi il turismo medico, in cerca di piante officinali. In attesa della raccolta del cacao (che può durare dai tre ai quattro anni), Roberto ed Emma decisero di cimentarsi con l'apicoltura per produrre miele e, dal 2007 circa, sono impegnati in attività di rimboscimento con specie come la ballina e la yarina. La loro impresa si chiama **Chacra Pasikiwi**, dal nome del torrente che attraversa i loro cinque ettari di terra. Oggi puntano sull'agroturismo: propongono visite guidate nelle loro aziende agricole alla scoperta di alberi e apiari, e hanno diversificato la loro linea di prodotti con il marchio **Abeja Azul**, dedicato al miele e al

cacao. Per completare la trilogia di prodotti dolciari coltivati nella sua azienda agricola, Roberto progetta di seminare la vaniglia. Luz Jungbluth viveva a Lima e si trasferì a Chazuta per avvicinarsi al cacao amazzonico. È una delle fondatrici di **Casa Qoya**, un'azienda specializzata in post-raccolta. A pochi metri dall'azienda agricola di Roberto ed Emma, Luz riceve e acquista le fave di cacao, ad un giusto prezzo, dai contadini della zona per delinearle in sapore durante i processi di essiccazione e fermentazione. Inoltre, ha progettato una propria linea di tavolette di cioccolato chiamata **Nina**. Una volta terminato il pranzo a **La Callana** di Blanca Vela, ci raggiunge una vicina di Chazuta, Erika Valderrama, meglio conosciuta come la Signora del Cacao. Nel suo progetto, i derivati del cacao vengono utilizzati per la pasticceria, come miele e gelatine. Al momento lavora con la mucillagine del cacao, un succo acido e dolce allo stesso tempo, che viene estratto dalla polpa del frutto prima che i chicchi vengano messi ad essiccare. Si tratta di un ingrediente così versatile che può essere utilizzato sia per un semplice frappè sia nell'haute cuisine.

TARAPOTO

3

RIFUGI NATURALI

Nel pressi di San Martín, è la ricchezza dei paesaggi che guida la posizione delle opzioni di alloggio: nei pressi del fiume, di fronte alle montagne, vicino alla laguna, al riparo della catena montuosa. Ne è un esempio **l'ecoparco La Soñada**. Alcuni anni fa, i suoi 150 ettari sulle rive della Laguna Azul (a venti minuti di barca dal paese di El Sauce) sono stati acquistati da Michele Lettersten e Luis Calegari. È stato inaugurato solo nel 2017 come spazio ricreativo eco-compatibile, che comprende un giardino di orchidee, un giardino di farfalle e un laboratorio di cioccolato. Propongono attività come il canopy o escursioni a cavallo, così come il noleggio di moto d'acqua. Poiché Calegari è un medico olistico, conduce ricerche in loco e ha progettato prodotti per la salute come gli oli di sachinchi (una specie di arachide amazzonica), balsami rilassanti o unguenti a base di ingredienti naturali. Sono disponibili altre iniziative nella regione di San Martín. Come il **Pumarinri Lodge**, sulla strada da Tarapoto a Chazuta, situato in un'area di confluenza

naturale: l'intersezione della Cordigliera Azul e della Cordigliera Escalera. Il lodge prende il suo nome dalla vista, offerta da ogni finestra della struttura, su una catena montuosa al di là del fiume, la cui forma ricorda le orecchie di un puma. Qui, il paesaggio naturale domina tutti gli ambienti. Brevi percorsi accuratamente studiati partono dal centro dell'hotel e permettono agli ospiti di esplorarne i dintorni, alla scoperta di specie faunistiche come rane, uccelli e gufi. Uno di questi sentieri conduce ad una piscina naturale, nascosta tra gli alberi, in cui è possibile nuotare. Un altro fiume, oltre all'Huallaga, definisce la geografia di San Martín: il Cumbaza. A mezz'ora da Tarapoto, salendo verso San Roque de Cumbaza, si trova il **Canto del Río Lodge**, un piccolo hotel con accesso diretto al fiume Cumbaza. Si tratta di piccoli e confortevoli bungalow, costruiti con materiali della zona (San Antonio de Cumbaza), che non disturbano ma bensì si adattano all'ambiente naturale circostante. Queste sono solo tre delle tante imprese private i cui proprietari hanno capito che la natura è la loro risorsa più importante.



© Karina Mendoza / PROMPERÚ



© Perú Tres Nortes

4

DESTINAZIONE SOSTENIBILE

A solo mezz'ora da Tarapoto, risalendo la montagna, si arriva a San Roque de Cumbaza, una destinazione che trae vantaggio sia dalla vicinanza alla città, sia dal suo ricco paesaggio. "Qui la foresta si percepisce un po' di più", racconta Claudia Olivares, fondatrice dell'ecolodge **Chirapa Manta**. Si tratta di un progetto di vita sostenibile che ha studiato, insieme al marito fotografo, tre anni fa, quando hanno lasciato Lima.

Successivamente costruirono un piccolo ecolodge come spazio in cui porre l'accento su tecniche edilizie locali e forme d'utilizzo di fango, legna e canna da zucchero. "Siamo circondati dalla foresta tropicale e abbiamo un'incredibile vista sul fiume Cumbaza", dice Olivares. Oggi, in linea con il benessere naturale, offrono ritiri e soggiorni per gruppi interessati ad una sana alimentazione e allo yoga. San Roque de Cumbaza, negli ultimi anni, è diventato un luogo dove si stabiliscono persone di diversa provenienza, creando imprese e un asse turistico e di destinazione che attrae nuovi viaggiatori.

Sulla scena sono comparsi anche altri attori, come **Sachaqaqa**, centro e residenza artistica, che favorisce l'incontro tra artisti locali e stranieri attraverso escursioni alla scoperta delle tradizioni estetiche di San Martín e dell'utilizzo dei pigmenti naturali. D'altra parte, **Sacharuna Adventure** concentra la sua offerta su ecoturismo e turismo esperienziale con le comunità locali.

A San Roque de Cumbaza si approfitta della vicinanza alla Cordillera Escalera per tracciare itinerari escursionistici e trekking tra le montagne. Questa zona ha ispirato geniali metodi di posizionamento di prodotti locali, come il Don Emiliano, un caffè coltivato ad oltre 1200 metri d'altitudine, nel settore Chontal (nel centro di Añakiwi) della Cordigliera Escalera. Qui le piante di caffè coesistono con fiori selvatici come orchidee e bromeliacee. È un'impresa familiare, i cui membri sono coinvolti in tutte le fasi: semina, tostatura e confezionamento. Si tratta di una buona pratica agricola che contribuisce al rimboschimento dell'area.



© Conservamos por Naturaleza / SPDA

5

MANI ARTIGIANE

Per andare dal centro di Chazuta al **Centro Cultural Wasichay**, ci vogliono appena dodici minuti. Per arrivare a comprendere pienamente la saggezza dei suoi vasaia, invece, ci vuole un più di un decennio. Si tratta di un ampio spazio, con cortile e giardini, dove sono esposte le loro opere e l'artigianato. Gli artigiani dirigono laboratori in cui i visitatori possono realizzare i propri vasi o sculture in stile Wasichay. All'ingresso un cartello recita "Allima Shamuska Willashunki" (che in *Quechua* lamista significa "benvenuti"). Elena Burga Cabrera, promotrice dell'educazione interculturale bilingue nel Paese, afferma che in Perù si parlano 47 lingue native (una della costa, tre della zona andina e le restanti dell'Amazzonia). Solo nelle zone vicine al fiume Huallaga e ai suoi affluenti, il quecha lamista è parlato in quasi 200 comunità della regione, con caratteristiche diverse che ne determinano i dialetti di Lamas, Sisa e Chazuta. Diverse generazioni di chazutinos posano in una foto a colori posta sotto il cartello di benvenuto: donne, bambini e nonne indossano camicette chiare, collane e gonne con motivi colorati. La

storia ha origini lontane. Nel giugno del 1993, trenta donne, eredi di una tradizione artistica unica nel suo genere, formarono l'**Asociación de Ceramistas de Chazuta**. Da allora, hanno adottato una filosofia naturale in tutto ciò che fanno: vasi, piatti, tazze, sculture decorative. Da Lamas traggono la terra gialla utilizzata per l'argilla mentre la terra bianca viene raccolta dalle vicine lagune. Utilizzano coloranti naturali come lo yana rumi, una pietra nera che si trova nel centro di Yarina, a cinque ore da Chazuta. Le donne producono i pennelli realizzandoli con le fibre dei loro stessi capelli. Non usano vernici, ma una resina naturale che applicano sui prodotti non appena escono dal forno. Questo rigore ha fatto sì che le ceramiche fossero dichiarate **Patrimonio Culturale della Nazione, nel 2012**. Hanno anche partecipato a decine di fiere nazionali come la Ruraq Maki, tenutasi a Lima. Ruth Chasnamote Pilco è presidente dell'associazione da tre anni. Oggi, sono dodici i ceramisti che conservano quest'arte precisa e meravigliosa. María Lizeth Cenepo, ottantenne, dedica ancora ore a dipingere i suoi sogni su ceramica.



© Marlon del Águila

6

GASTRONOMIA INQUIETA

Per molto tempo la cucina regionale amazzonica ha proposto solo le ricette e le preparazioni più emblematiche: dalle *juanes* e *tacachos* alla *cecina* e ai *chorizos*; e di notte, in diversi angoli di Tarapoto, venivano allestite grigliate in cui si cuoceva pesce di fiume avvolto in foglie, contorni di *tacacho* e *patacones* (grossi pezzi di banana pressata e fritta) e abbondante salsa piccante al peperoncino. Si sentiva parlare di grandi dispense amazzoniche e di profonde conoscenze culinarie nelle comunità indigene, ma non erano ancora apparse nella maggior parte dei ristoranti della città. Questo ha cominciato a cambiare 25 anni fa, quando Elia Garcia lasciò il suo lavoro come segretaria in una compagnia telefonica e decise, insieme al marito e alla suocera, di aprire **La Patarashca** quasi nel centro di Tarapoto. Lei, che aveva vissuto in campagna e la cui bisnonna (anche lei cuoca) aveva fatto parte della comunità nativa *Quechua* lamista, approfittò dell'incontro con la cucina per far rivivere tutta questa conoscenza ancestrale in ricette uniche, che valorizzavano gli ingredienti della Regione. Pesci

di fiume come le doncellas, orate e gamitanas diventavano *patarashcas* (involtini di foglie di *bijao* cotti alla brace). Si preparavano *vispajuanes*, con macinato di maiale e uova, e la *chonta*, con gamberetti di fiume e *paiche*, quel pesce gigante che attraversa i fiumi amazzonici. Oggi è ancora responsabile delle cucine, pubblica libri sulle ricette delle matriarche di San Martín e ha ampliato l'attività con un hotel vicino al ristorante e il **bar caffè Suchiche**. Qui l'esperienza incontra la gioventù. Il barman Robert López prepara cocktail a base di llama llullo, una specie di whisky amazzonico ottenuto da un macerato di acquavite di canna, sette radici, miele e propoli. A breve distanza, Dennys Yupanqui, giovane chef peruviano, ha aperto quest'anno **Natural**, un ristorante decorato con opere di artisti locali che esplora i limiti della dispensa amazzonica. Può utilizzare frutti come la melarosa o la taperiba per il cebiche, usare *paiche* fresco, preparare il puree con pituca (un tubero più grande della manioca) o guarnire i piatti con formiche che sanno di limone. Ha in programma di aprire **Chacarero**, uno spazio dedicato al comfort food amazzonico.



© Natural Restaurante Amazónico

A Tarapoto,
lo chef Dennys
Yupanqui può
utilizzare frutti
della Regione
come la melarosa
o la taperiba
per il cebiche,
usare *paiche*
fresco, preparare
puree con pituca
(un tubero più
grande della
manioca) o
guarnire i suoi
piatti con formiche
al sapore di
limone.

**COLONNA
CINDY REÁTEGUI**

IMPRENDITRICE DI TARAPOTO



Quando penso a Tarapoto, la prima sensazione, ancor prima di un'immagine, è legata a un profumo. Se si potesse definire, sarebbe l'odore della terra, delle piante, della natura al suo stato più effervescente. Si accende la colonna sonora della mia foresta personale: il rumore del fiume, che cambia quando piove, il canto degli uccelli. È solo successivamente a queste potenti ed evocative emozioni che porto alla mente le immagini: arcobaleni, cieli stellati, la variazione di colori al tramonto.

Crescere osservando mia madre, Elia Garcia, sviluppare il suo progetto con **La Patarashca** mi ha ispirato a intraprendere il mio percorso, a replicare la sua disciplina e a creare nuovi progetti come il **caffè Suchiche** o il **logde Canto de Rio** a Cumbaza.

Per me uno dei posti più belli al mondo si trova qui: il **Parco Nazionale del Río Abiseo**. Da orgogliosa abitante di Tarapoto potrei citare molto di più: la cascata di **El Breo**; le sorgenti termali di **Achinamiza**, quel confine naturale dove finiscono le montagne e inizia la pianura amazzonica; le cascate di **Pucayacu**. Visiterò presto Yurilamas, una piccola valle dove vivono le famiglie *Quechua* Lamas, tra Lamas e Yurimaguas. Sogno il giorno in cui **Gran Pajatén**, una cittadella nascosta nel "regno delle nuvole", diventerà la nuova Machupicchu.

L'oro bianco di Piura

REPORT

Di Santiago Bullard
Giornalista



Un frutto bramato da maître chocolatier ed esperti di gastronomia di tutto il mondo si nasconde nel nord del Perù: il cacao bianco di Piura. Iván Murrugarra, di Piura e protagonista della crescita dell'industria locale del cacao, ci racconta la storia di questo particolare prodotto.

Le strade del cacao possono prendere curve inaspettate. Questo frutto, originario delle foreste pluviali tropicali del continente americano, continua a brillare tra i gioielli dell'agricoltura amazzonica in Perù, come ha fatto fin dall'antichità. Ma sono apparsi nuovi confini settentrionali nella mappa della sua produzione nel Paese.

A metà del 2018 si è tenuto a Lima il XII Concorso Nazionale del Cacao di Qualità. Contrariamente a quanto ci si sarebbe aspettati, il primo premio non è stato vinto da alcun produttore della regione amazzonica ma se lo sono aggiudicato dall'altra parte delle montagne. A vincere è stata, infatti, la Cooperativa Norandino, un gruppo di associazioni di Chulucanas, nel dipartimento di Piura. La chiave del loro trionfo è stato un prodotto particolare: il cacao bianco.

Nuove latitudini

Per coloro a cui è capitato di camminare all'ombra degli alberi di cacao in qualche piantagione della foresta, può risultare difficile immaginare uno scenario che vi assomigli nel bel mezzo del dipartimento di Piura. Il carrubo e il pasallo sostituiscono il cetoico, in foreste che acquistano l'aspetto di deserti al primo ritardo delle piogge. Solo il calore è il medesimo. Eppure, il cacao bianco è diventato una delle colture più importanti di Piura, soprattutto nelle regioni montuose tra Chulucanas e Morropón.



1. Bellezza interiore. A un primo sguardo, il frutto del cacao bianco è molto simile a qualsiasi altra varietà di cacao (*Theobroma cacao*). La differenza è al suo interno, nella sua polpa bianca, e nelle sue fave bianche e viola, dotate di un sapore di grande intensità.

© Orlando Canessa

2. Dolcezza. La mucillagine del cacao è già stata utilizzata da agricoltori e maître chocolatier. È il frutto allo stato naturale, coperto da una specie di mucosa, che ha note piuttosto acide e dolci.

© Orlando Canessa



3. Professione: coltivatore di cacao. Iván Murrugarra, fondatore di Cacao Adventures e Magia Piura, ha dedicato sette anni della sua vita alla ricerca, coltivazione, lavorazione e commercializzazione del cacao. Questo lo ha portato a viaggiare in tutto il Perù, ma le sue coltivazioni si trovano a Piura.
© Gustavo Vivanco / Mil Centrov

A un primo sguardo, il frutto del *cacao* bianco non si differenzia molto da qualsiasi altra varietà, nemmeno per il colore del guscio. Questo, naturalmente, finché non lo si apre e si scopre che le fave non possiedono la caratteristica tonalità marrone, ma sono bianche come una nuvola. “È un prodotto molto diverso, con caratteristiche molto marcate, anche se tecnicamente appartiene alla stessa specie”, spiega Iván Murrugarra, che ha dedicato gli ultimi sette anni della sua vita allo studio e alla produzione del *cacao*, soprattutto di questa specie.

“In realtà il *cacao* bianco non è originario di Piura”, continua Murrugarra. “È originario del bacino del Marañón, fu importato da Jaén e Bagua nel XIX secolo e si è adattato al nuovo ecosistema”.

Attualmente, questa varietà di *cacao* viene coltivata nelle regioni montuose di Piura, soprattutto tra le località di Chulucanas e Morropón. Questo

cambiamento di scenario ha avuto conseguenze importanti. “La genetica e il tipo di terreno sono due fattori determinanti che conferiscono al prodotto una nuova identità, come l'intensità o le note agrumate, floreali e di frutti rossi”.

La Scienza del cacao

Anche la storia di Iván Murrugarra è piena di colpi di scena inaspettati. Economista di professione, decise di passare dai numeri ai dolci, ed entrò nel mondo della pasticceria. Fu seguendo questo percorso che arrivò al *cacao* e, rendendosi conto delle sue potenzialità, decise di approfondire l'argomento.

Il cacao bianco è originario del bacino del Marañón, ma si è adattato a la geografia degli altopiani di Piura.

COLONNA

IVÁN MURRUGARRA

MAÎTRE CHOCOLATIER
PIURANO E RICERCATORE DEL
CACAO



Il cacao è un mondo a sé stante, e siamo ancora a metà del processo di riscoperta. Nonostante siano stati compiuti enormi progressi, e sia stato imparato molto, c'è ancora tanto da sviluppare e mostrare. Il Perù, infatti, ha le potenzialità per diventare il primo produttore mondiale di cacao, anche se per raggiungere questo obiettivo è necessario iniziare a lavorare dall'interno.

In linea di principio, dobbiamo tenere conto del fatto che stiamo parlando di un prodotto originale, che fa parte della nostra cultura. Solo lo 0.25% dell'intera produzione mondiale di cacao è rappresentata da quello bianco, e parte di questa produzione si trova in Perù, nella Regione di Piura. Oggi c'è un grande fermento tra i produttori. Lo sviluppo della gastronomia contribuisce a forgiare una maggiore identità per il cacao, ma si deve ancora promuovere il consumo locale, che genera redditività e guida la crescita. L'obiettivo non è solo quello di produrre cacao come materia prima, in fave, ma anche sotto forma di prodotti già sviluppati, come tavolette di cioccolato. Il grande mercato è là fuori.



Murrugarra ha 35 anni, otto fave di cacao tatuate sull'avambraccio e si è occupato del design di Cacao Mil per il progetto di Virgilio Martínez a Moray.



4. Alta pasticceria. Jordi Roca, responsabile della pasticceria al El Celler de Can Roca, sta sviluppando una nuova impresa a Girona chiamata Casa Cacao, dove utilizzerà anche cacao bianco di Piura.
© Orlando Canessa

Completò la sua formazione con un gruppo di agronomi venezuelani, e ben presto diede vita al suo progetto: Cacao Adventures. “L’idea era quella di studiare il prodotto, la sua genetica e i processi, così ho creato Cacao Adventures come piattaforma per rendere la ricerca redditizia”, racconta l’imprenditore. Il risultato di questa iniziativa fu la creazione di quella che egli definisce una “mappa dei sapori” a livello nazionale, per misurare l’influenza che vari fattori naturali, come l’altitudine, il tipo di suolo o la presenza di fiumi, potrebbero avere sul cacao. Geografia e scienza sono state poste sullo stesso piano della gastronomia.

La ricerca ha portato Murrugarra negli angoli più remoti del Perù, ma lui continua a scommettere sul cacao bianco. Poco più di tre anni fa ha creato Magia Piura, il suo brand, iniziando a vendere i prodotti sviluppati grazie agli approfonditi studi sul cacao, dai cioccolatini alle

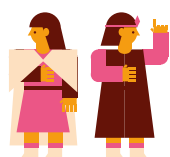
birre artigianali. Inoltre rifornisce importanti marchi stranieri, come El Cellar de Can Roca, a Girona (Spagna), considerato uno dei migliori ristoranti del mondo, o il Mirazur in Francia.

“Magia Pura deriva dalla piattaforma di ricerca che ho sviluppato durante gli anni e che ci permette di dare al prodotto un trattamento davvero speciale”, racconta Murrugarra. “ Coltiviamo cacao nella parte alta di Piura, nella zona di Morropón, ma applicando protocolli molto precisi, grazie a ciò che ho appreso a Marañón e Cusco”.

La cura che i produttori locali hanno dedicato al cacao produce i suoi frutti. Non si tratta solo di competizioni nazionali. Oggi, la fava di cacao bianco piurano è tra i prodotti più ricercati (e più cari) dell’alta cucina mondiale. E, come avverte Iván Murrugarra, c’è ancora molta strada da percorrere, a dispetto di tutti i colpi di scena che il percorso possa riservare.

INFORMAZIONI

CACAO IN ALTRE REGIONI



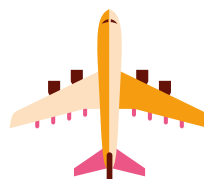
Relazione ancestrale

Nonostante per molto tempo si sia ritenuto che il consumo di cacao avesse avuto origine in Centro America, recenti studi suggeriscono che le origini risiedano nel nord del Perù e nel sud dell’Ecuador. Durante uno scavo a Jaén, l’archeologo Quirino Olivera ha infatti rinvenuto resti di cacao risalenti ad almeno 5000 anni fa.



Prodotto di lusso

Oggi, la provincia di Jaén, nel nord del dipartimento di Cajamarca, continua a produrre cacao di qualità. Anche se la produzione non è molto grande in termini di volume, si tratta di una varietà autoctona, dalla grande intensità aromatica e note di liquirizia e frutta secca. Questo cacao viene coltivato ad un’altitudine di 900 metri.



Oltre la quantità

Il dipartimento di San Martín, nella foresta settentrionale del Perù, è il principale produttore nazionale di cacao. Oltre alla raccolta in volume per l’estrazione delle fave, questa regione ha favorito lo sviluppo dei prodotti derivati da questo frutto, attraverso associazioni e cooperative locali come, ad esempio, La Orquídea.



Crescita organica

Il cacao peruviano è uno dei protagonisti del libro “Casa Cacao” dello spagnolo Jordi Roca (pasticcere de El Cellar de Can Roca) e del giornalista gastronomico Ignacio Medina. Oltre a varie ricette, il libro raccoglie parte della storia del cacao e molte delle esperienze gastronomiche di entrambi gli autori.

Il Dolce Mondo delle Mishkis

REPORT



L'ORIGINE

Nel 2003, un'agenzia statunitense arriva a Chazuta per attuare il suo programma di sostituzione delle colture: la coca con il cacao. Un gruppo di donne ha intravisto un'opportunità. Comprano i semi, ottengono una formazione, seminano e si aspettano il raccolto solo un anno dopo. Successivamente, nel 2009, sei donne fondano l'associazione Mishki Cacao. Non hanno frigoriferi, tostano le fave in padella, le macinano con un batán ed escono a vendere cioccolatini avvolti in foglie di bijao tra i 14 quartieri di Chazuta.



© Manolo Bonilla

LA TAVOLETTA

Dal 2011 iniziano a prendere parte a fiere nazionali come il Salone del Cioccolato, Expoalimentaria e Mistura. Proprio durante quest'ultima presentarono una tavoletta di cioccolato al 100%. Fecero scalpore cantando una breve canzone per presentare le loro tavolette.



© Karina Mendoza/ PROMPERÚ

LA COSTANZA

Ayli Quinteros Cenepo, vicepresidente di Mishki Cacao, dirige oggi il lavoro di 13 donne cioccolatiere di Chazuta. Fece parte del primo gruppo di donne imprenditrici. Nel 2014 viaggiò in Francia in occasione del Salone del Cioccolato di Parigi. Il cacao ha cambiato la sua vita: grazie all'avventura con Mishki Cacao ha ottenuto istruzione, ha viaggiato, ha trovato una professione e ha scoperto valori come la leadership.



© Manolo Bonilla

“ Un gruppo di donne di Chazuta, a due ore da Tarapoto, ha deciso di valorizzare un prodotto della regione: il majambo. Ne hanno ricavato cioccolato, si sono rese indipendenti e, nel 2014, sono arrivate al Salone del Cioccolato di Parigi. ”



© Manolo Bonilla

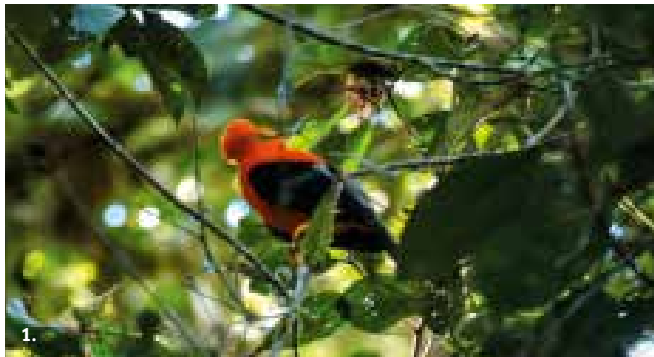
IL MAJAMBO

Nel 2012, quando decisero di diversificare la propria produzione, Ayli apparve con un *majambo*, un frutto autoctono che, pur essendo più grande, fa parte della famiglia del cacao. Assomiglia infatti ad una noce, con un gusto neutro che ricorda le mandorle o i fagioli. A Chazuta, lo mangiavano fritto come spuntino o come anticucho (uno spiedino sulla griglia). A Parigi, hanno portato tavolette di cioccolato *majambo*, che avevano acquisito sublimi note lattiche.

Aree di Conservazione Privata: un tesoro naturale

GUIDA

Di Jack Lo
Giornalista ambientale



Area di Conservazione Privata Bosque Berlín

La famiglia Rimarachín protegge una foresta dove la nebbia si impadronisce di tutto. Si tratta di uno dei luoghi in cui facilmente è possibile osservare la scimmia endemica coro dalla coda gialla, una delle specie più ricercate nel nord del Paese. Cascate d'acqua cristallina, colazioni fatte in casa, tramonti emozionanti e tante altre attività da svolgere nel loro giardino biologico vi metteranno in contatto con la natura. Inoltre, offrono pacchetti turistici grazie ai quali è possibile scoprire altre zone poco conosciute nei dintorni di Bagua Grande. È solo necessario essere disposti a camminare ed esplorare. Vi consigliamo di ascoltare le innumerevoli storie sulla foresta di don Ricardo, nella quale arrivarono circa quattro decenni fa. Fate una passeggiata mattutina ritrovandovi faccia a faccia con i galli delle rocce che volteggiano nella nebbia.



- Posizione:** Amazonas
- Altitudine:** 2000-2600 m.s.l.m.
- Ambiente:** Foresta nuvolosa
- Stagione ideale:** da maggio a dicembre

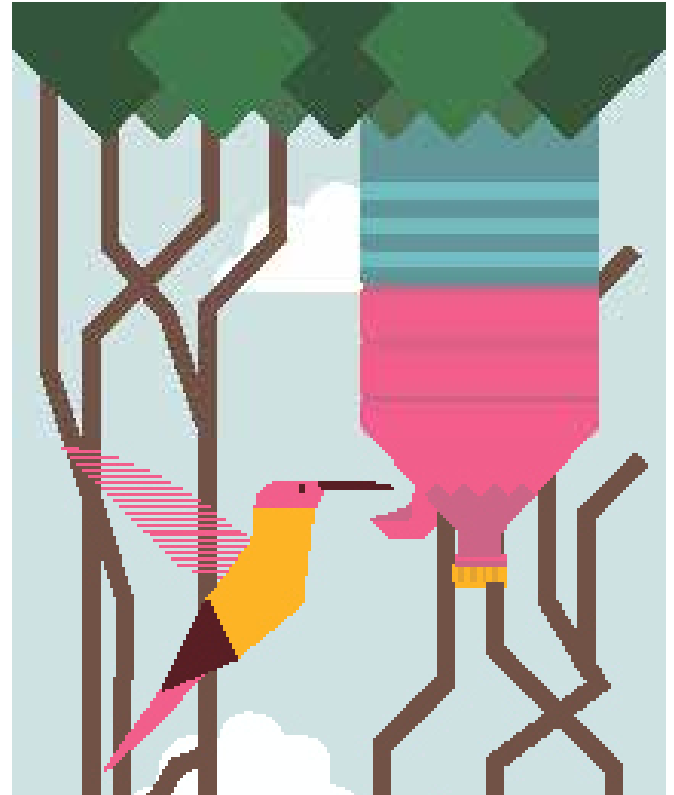
Come arrivare

Il punto di partenza della visita è Bagua Grande, in cui prendere un autobus alla fermata Alto Perú che porta alla frazione Santa Clara (il tragitto dura 1 ora). Successivamente è necessario camminare per un'ora e mezza per giungere all'Area di Conservazione Privata.

Contatti

Leyda Rimarachín

-  biodaley@hotmail.com
-  (+51) 945-786-024 / 935-383-475



Area di Conservazione Privata Gotas de Agua

Si tratta di un angolo unico del Perù. Gli esperti sostengono che la percentuale di specie endemiche sia addirittura più alta rispetto a quella delle Isole Galapagos, e appassionati di birdwatching di tutto il mondo giungono fino qui per meravigliarsi di tanta diversità. Tra queste terre, conosciute come le Foreste Secche di Marañón, la famiglia Troyes ha creato la sua area di conservazione come laboratorio naturale per coloro che desiderano un contatto diretto con la natura. Si trova a soli quindici minuti da Jaén, e offre una disconnessione totale. È possibile avvistare più di settanta specie di uccelli e visitare anche il Museo Hermógenes Mejía Solf, protettore della cultura Pakamuro, catalogato come una delle 10 più grandi scoperte archeologiche del mondo.




- Posizione:** Cajamarca
- Altitudine:** 729 m s.l.m.
- Ambiente:** Foresta secca
- Stagione ideale:** da giugno a novembre

Come arrivare

L'ACP Gotas de Agua si trova a sei chilometri da Montegrando, nella zona conosciuta come El Pongo, a 15 minuti d'auto, quaranta in bicicletta e un'ora a piedi da Jaén, in cui giungono voli LATAM diretti da Lima.

Contatti

Luciano Troyes

-  lutrori@hotmail.com
-  incaspizaw@gmail.com
-  (+51) 958-574-3420

Area di Conservazione Privata Milpuj - La Heredad


Ha lasciato tutto in città per dedicare la sua vita alla conservazione della foresta in cui è cresciuta. Lola Arce, con le proprie mani e con l'aiuto del figlio Perico, costruì case che sembrano fatte di marzapane e caramello, dove trovare profondo relax. L'area di conservazione è perfetta come punto di partenza per scoprire questa parte della valle di Utcubamba. È un percorso alternativo per giungere a Kuélap, si trova a pochi minuti da Leymebamba ed è facile raggiungere la cascata di Gocta e la città di Chachapoyas. Qui si avrà l'opportunità di metter mano al terreno e coltivare i vostri alimenti biologici. È inoltre possibile collaborare nella fattoria e nutrire polli, tacchini e anatre. Un'occasione unica per conoscere una storia di vita stimolante.

- Posizione:** Amazonas
Altitudine: 1800 m s.l.m.
Ambiente: Foresta stagionalmente secca
Stagione ideale: da aprile a dicembre

Come arrivare

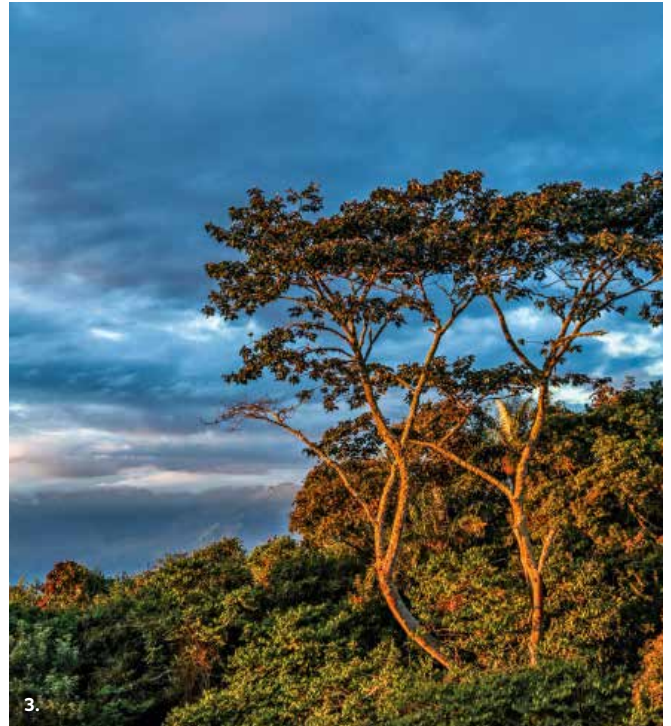
Da Chachapoyas prendere la strada asfaltata verso Leymebamba. Dopo un'ora giungerete alla cittadina di Nogalcucho. L'area di conservazione si trova 500 metri dopo sulla sinistra. È possibile anche spostarsi in bus da Chachapoyas.

Contatti

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



- 1. Foresta Berlín.** Da non perdere in quest'area di conservazione privata è la foresta in cui vive una famiglia di scimmie lanose dalla coda gialla.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 2. Milpuj.** Non lasciatevi sfuggire l'opportunità di assaggiare la salsa di pomodori piccante della signora Lola.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 3. Los Chilchos.** Se vi avanza un po' di tempo, proseguite con una passeggiata di un giorno verso la cascata segreta dove è possibile ammirare tre specie di scimmie intente a sguazzare.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA



Area di Conservazione Privata Los Chilcos




Si tratta dell'Area di Conservazione Privata più estesa del Perù, di 46mila ettari. All'interno dei suoi confini si trova la celebre Laguna de los Cóndores, che si raggiunge dopo dodici ore di cammino da Leymebamba: lo stesso tempo necessario per raggiungere la comunità di Los Chilchos, formata da persone ospitali e amorevoli. Delle due, Los Chilchos è meno conosciuta, ma ugualmente affascinante: altipiani che ricordano Marte, ripide salite e specie di uccelli che volano ovunque. A volte sembra di camminare sulle nuvole, mentre altre si può incappare in resti archeologici, come i mausolei della laguna. E così, a poco a poco, il percorso regala paesaggi che ripagano qualsiasi sforzo. Chi non volesse camminare, può completare il tragitto in sella ad un cavallo. Questo percorso è particolarmente raccomandato ad esploratori in cerca di avventure speciali.

- Posizione:** Amazonas-San Martín
Altitudine: 2200-3800 m s.l.m.
Ambiente: Foresta montana
Stagione ideale: da maggio a ottobre

Come arrivare

La camminata prende la via da Leymebamba, che si può raggiungere via terra da Chachapoyas (2 ore). Le città che dispongono di aeroporto più vicine sono Chachapoyas e Jaén.

Contatti

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

Area di Conservazione Privata Abra Patricia

Quest'area di conservazione, diretta dall'ONG ECOAN, è un po' come Disneyland per gli appassionati di birdwatching; persone curiose, che vogliono avvistare tutto e sono capaci di rimanere sveglie una notte intera per raggiungere il proprio scopo. Arrivano da ogni parte del mondo per ammirare orchidee o specie di volatili, come il gufo barbuto, che si trovano solo su queste montagne. Con un po' di fortuna, tra questi sentieri è possibile incontrare coati, armadilli e perfino orsi dagli occhiali. A breve distanza e gestito dalla stessa ONG, si trova Huembo, un centro d'interpretazione dove vive il colibrì coda a spatola.

- 📍 **Posizione:** Amazonas
- Altitudine:** 800 -3009 m s.l.m.
- Ambiente:** Foresta alta
- Stagione ideale:** da giugno a novembre

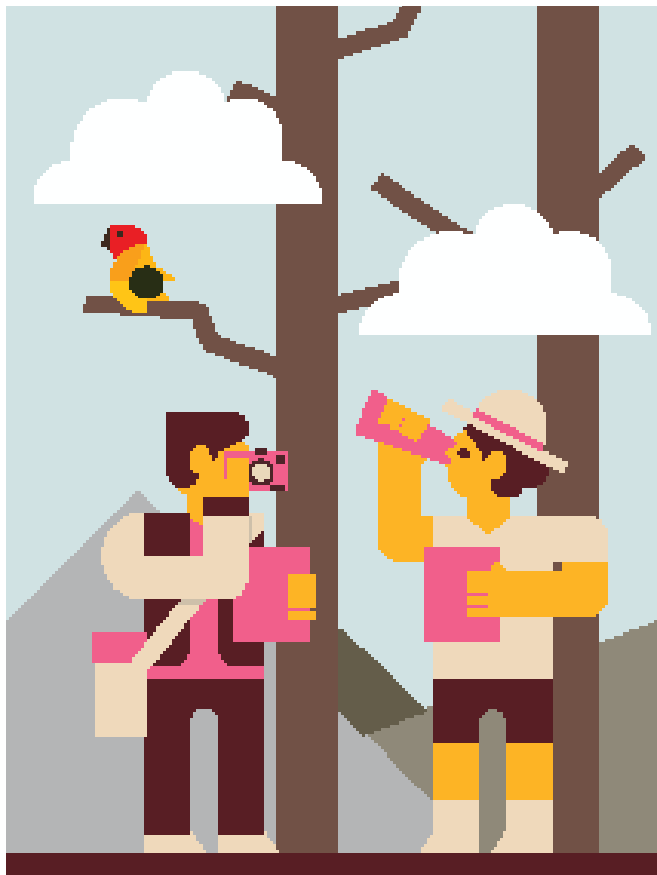
📄 Come arrivare

L'accesso è disponibile tramite la strada Fernando Belaúnde Terry km. 364,5 del tratto Pedro Ruiz-Moyobamba). Si può arrivare da Chiclayo (11 ore), Jaén (5 ore) o Tarapoto (4 ore).

📞 Contatto

Área de Reservas ECOAN
Gleny Vera Meléndez

- ✉ reservas@ecoanperu.org
- 📞 (51-84) 227-988, anexo 21 / (+51) 984-564-884



Arrivano da diverse parti del mondo persone curiose in cerca di orchidee o per avvistare volatili che si trovano solo intorno a queste montagne nell'Abra Patricia.



Area di Conservazione Privata Tambo Ilusión

A soli 15 minuti da Tarapoto, è uno spazio ben organizzato dove trascorrere momenti di pace e tranquillità. Offre pacchetti che comprendono meditazione, yoga, permacultura, sessioni di *ayahuasca* e molte altre attività per purificare il proprio corpo e rilassarsi. Inoltre sono disponibili prelibati piatti vegani. È possibile camminare nel bosco o fermarsi a nuotare nei fiumi e torrenti. Coloro che prediligono il relax troveranno, a pochi passi dalle cabanas, una laguna naturale per nuotare in qualsiasi momento della giornata. Armando e Johanne vi aiuteranno a godervi al massimo il tempo trascorso in questo investimento privato volto al turismo eco responsabile.

- 📍 **Posizione:** San Martín
- Altitudine:** 400 m s.l.m.
- Posizione:** Foresta alta
- Stagione ideale:** da maggio a febbraio

📄 Come arrivare

Percorrete la strada per Yurimaguas e al km 2,5 girate a destra al bivio (passando per Laguna Venecia). Da qui solo un chilometro vi separa dall'Area di Conservazione Privata. Da Tarapoto sono 15 minuti.

📞 Contatti

Armando Rodríguez Tynan
tamboilusion.com

- ✉ info@tamboilusion.com / artynan@gmail.com
- 📞 (+51) 942-754-466



- 4. Tambo ilusión.** Un luogo ideale per praticare meditazione, yoga e cerimonie ancestrali.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 5. Abra Patricia.** Se state cercando di avvistare il maggior numero possibile di specie di uccelli in compagnia di esperti, questo è il posto giusto.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 6. Tingana.** Il consiglio è di richiedere un'escursione notturna, durante la quale verrete sorpresi dai suoni e dalle forme di questa foresta.
© Conservamos por Naturaleza / SPDA

Aree di Conservazione Privata menzionate nella guida "La Ruta Natural" della Società Privata di Diritto Ambientale (SPDA)
Maggiori informazioni su: www.conservamospornaturaleza.org/



Riserva Tingana

Sin dall'ingresso in questo angolo di San Martín, tutto diventa magico. Si attraversa in canoa una foresta di anfibio che affascina grazie ai suoi suoni e movimenti. Ha un'aura di mistero e oscura. È molto semplice avvistare gli animali. Le scimmie vi salteranno addosso. Uccelli di tutti i colori vi osserveranno come se se foste voi le specie rare. L'esperienza raggiunge il suo apice quando le guide invitano ad accamparsi sulle piattaforme che hanno costruito sugli alberi. Questa foresta sommersa occupa una superficie di 3500 ettari. Un gruppo di persone si occupa totalmente di tutelare questo luogo unico e speciale. Il cibo che viene servito, a base di cecina e chonta, è semplice e gustoso. Concedetevi un assaggio del cioccolato che producono.

- Posizione:** San Martín
- Altitudine:** 811 m s.l.m.
- Posizione:** Foresta alta
- Stagione ideale:** Tutto l'anno

Come arrivare

Da Tarapoto prendete gli autobus per Moyobamba (2 ore) e poi raggiungete Puerto La Boca sul fiume Huascayacu (45 minuti). Da qui, si arriva a Tingana a bordo di una barca a motore in circa 1 ora.

Contatti

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

Altezza e intensità: tra cime innevate, lagune e foreste



DOSSIER FOTOGRAFICO



IL CIELO È IL LIMITE

© Dickens Rondán / PROMPERÚ
La Cordillera Huayhuash si estende su parte dei dipartimenti di Áncash, Huánuco e Lima e confina a nord con la Cordillera Blanca. Sei delle sue vette superano i 6000 metri di altitudine. Come Yerupajá (6634 metri), la seconda montagna più alta del Perù.

Degno di nota è anche il picco Siula Grande, che si innalza fino a 6344 metri sul livello del mare, e che funge da palcoscenico per il libro "La Morte Sospesa", opera dell'inglese Joe Simpson, che fece parte della prima spedizione che riuscì a conquistare la sua vetta nel 1985.



BELLEZZA VERTICALE

© Dickens Rondán / PROMPERÚ
Grazie al paesaggio straordinario, diversi media specializzati, tra cui National Geographic e BBC, hanno definito i circuiti di trekking della Cordigliera Huayhuash tra i più belli del mondo. Questi percorsi variano per

difficoltà e durata. Il più famoso parte dalla città di Cajatambo e attraversa le gole di Pumarinri e Cuyoc, terminando nella comunità di Huallapa. Oltre alle imponenti cime innevate, la catena montuosa deve la sua bellezza alle alte lagune andine, come quelle di Viconga o Carhuacochoa.



FRONTIERA SELVAGGIA

© Marlon del Águila / PROMPERÚ
Confine naturale tra la foresta alta e la pianura amazzonica, la Cordillera Azul si estende tra i fiumi Huallaga e Ucayali, su parte dei dipartimenti di Loreto, San Martín, Ucayali e Huánuco. La sua altitudine varia dai 200 ai 2400 metri sul livello del mare.

Qui si trovano le sorgenti dei fiumi che forniscono acqua a buona parte delle comunità circostanti. Nel 2001 è stato fondato il Parco Nazionale Cordillera Azul, che copre un'area di oltre 13.500 km² in questa primitiva catena montuosa, formatasi tra il Giurassico e il Cretaceo.



TESORO DELLA BIODIVERSITÀ

© Marlon del Águila / PROMPERÚ
All'interno del Parco Nazionale Cordillera Azul, si trova la più grande foresta alta intatta del Paese. Queste foreste umide ospitano a loro volta un gran numero di specie endemiche di flora e fauna, molte delle quali in pericolo di estinzione.

Questo elenco comprende una grande varietà di uccelli, tra cui il mielero viola (nella foto), l'aquila arpia, penelopi, l'ara scarlatta e pappagalli. Ci sono anche grandi mammiferi, come il giaguaro o l'orso dagli occhiali, a cui si aggiungono varie specie di rane, lucertole e serpenti, oltre a più di seimila specie di piante.



Áncash

Monte Yanapaccha nella Cordillera Blanca

Di Richard Hidalgo
Alpinista



Questione di altitudine. Hidalgo ha conosciuto le cime di alcune delle montagne più alte del mondo. Il suo obiettivo, come alpinista, è quello di raggiungere i picchi delle quattordici montagne che superano gli ottomila metri, senza ossigeno supplementare. Ne ha già conquistate cinque, sull'Himalaya.

Questa foto è stata scattata due anni fa durante la scalata al Yanapaccha, nella Cordillera Blanca, non lontano da Huaraz. Ero stato su quella montagna circa cinque volte, ma ero tornato per raccogliere un archivio di immagini e video. Ho scelto io stesso il luogo esatto in cui è stata scattata la fotografia: sullo sfondo, all'orizzonte, si vedono le quattro cime di Huandoy, Pisco e i due picchi del Chacraraju. Si tratta di un paesaggio bellissimo, che riflette il potenziale che questa parte delle Ande ha per gli amanti dell'alta montagna. Ma non è tutto. Penso che faccia riflettere su ciò che stiamo perdendo, e dovremmo

proteggere, a causa del cambiamento climatico. La Cordillera Blanca è una delle zone più colpite. La mia esperienza di alpinista mi rende molto sensibile al ritiro e all'erosione dei ghiacciai della regione. A volte, e soprattutto dopo le nevicate, si potrebbe pensare che i ghiacciai si siano ripresi, perché coperti di neve. Ma il danno reale non è in vista. È sotto la neve, dove si formano pericolosi buchi e crepe. Abbiamo il privilegio di avere regioni suggestive e meravigliose come quella di Huaraz, un sogno per molti alpinisti e viaggiatori di tutto il mondo, ma dobbiamo fare tutto il possibile per proteggerli.



Catena montuosa Huayhuash

Áncash



www.peru.travel



Seguici su:

