

# Peru Norte Amazónico

Tumbes

Piura

Chiclayo

Trujillo

Huaraz

Cajamarca

Chachapoyas

Tarapoto

Iquitos

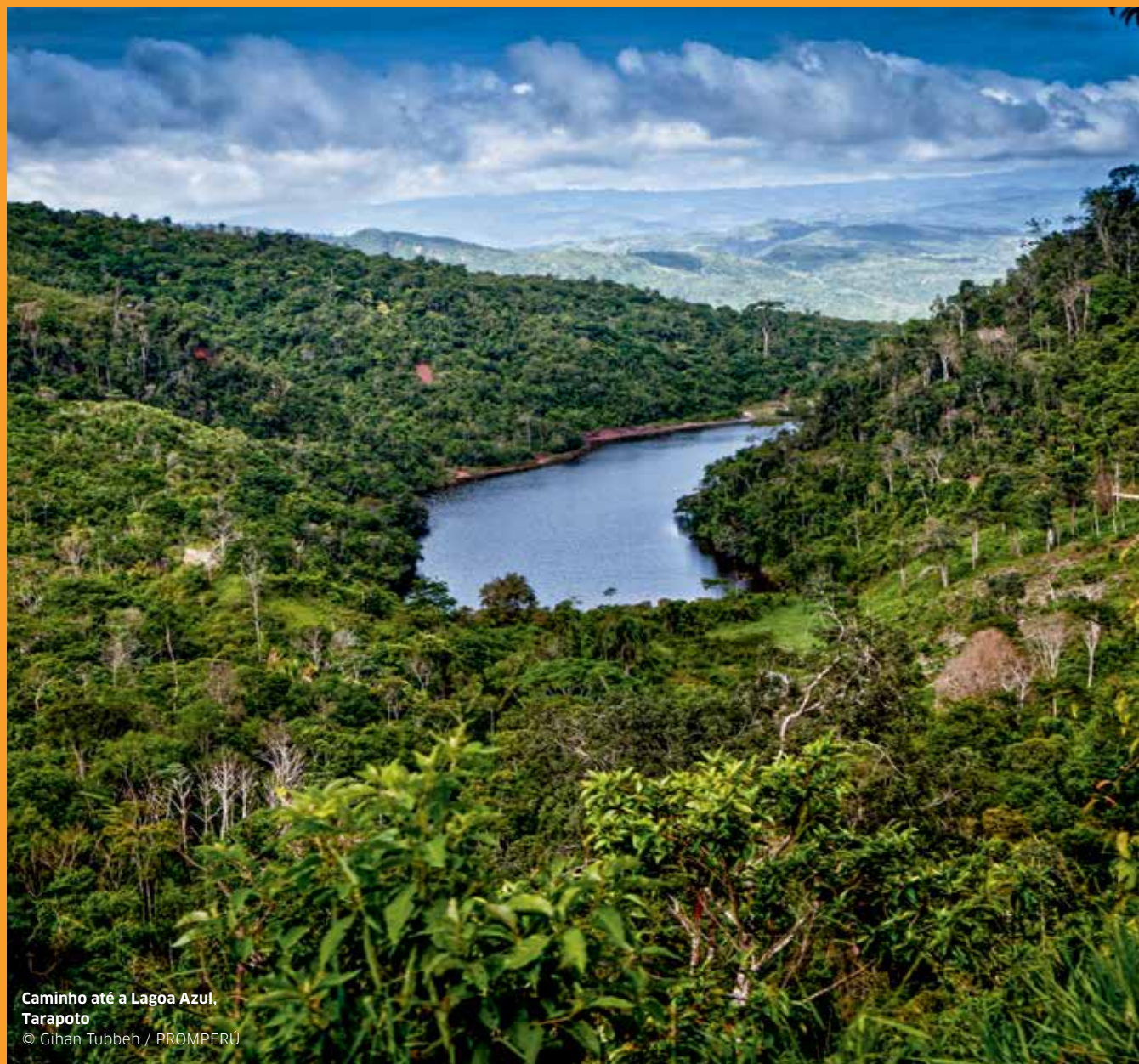


# Complexo arqueológico de Kuélap

Amazonas







**Caminho até a Lagoa Azul,  
Tarapoto**  
© Gihan Tubbeh / PROMPERÚ

## Peru Norte Amazónico



### 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  
Telefon: (51-1) 616-7300  
www.promperu.gob.pe  
© PROMPERÚ. Todos los  
derechos reservados.  
Distribución gratuita.

#### Imprensa:

Naturprint, S.L.  
C/ Trueno, 2 - Leganés-Madrid (España)  
www.naturprint.com

#### Edição geral:

Manolo Bonilla

#### Desenho:

Vera Lucía Jiménez

#### Redatores:

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

#### Revisão:

Juan Manuel Gauger

#### Tradução para o português:

Sara Correia, Boaventura

#### Comunicações

#### Produção geral:

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

#### Agradecimentos:

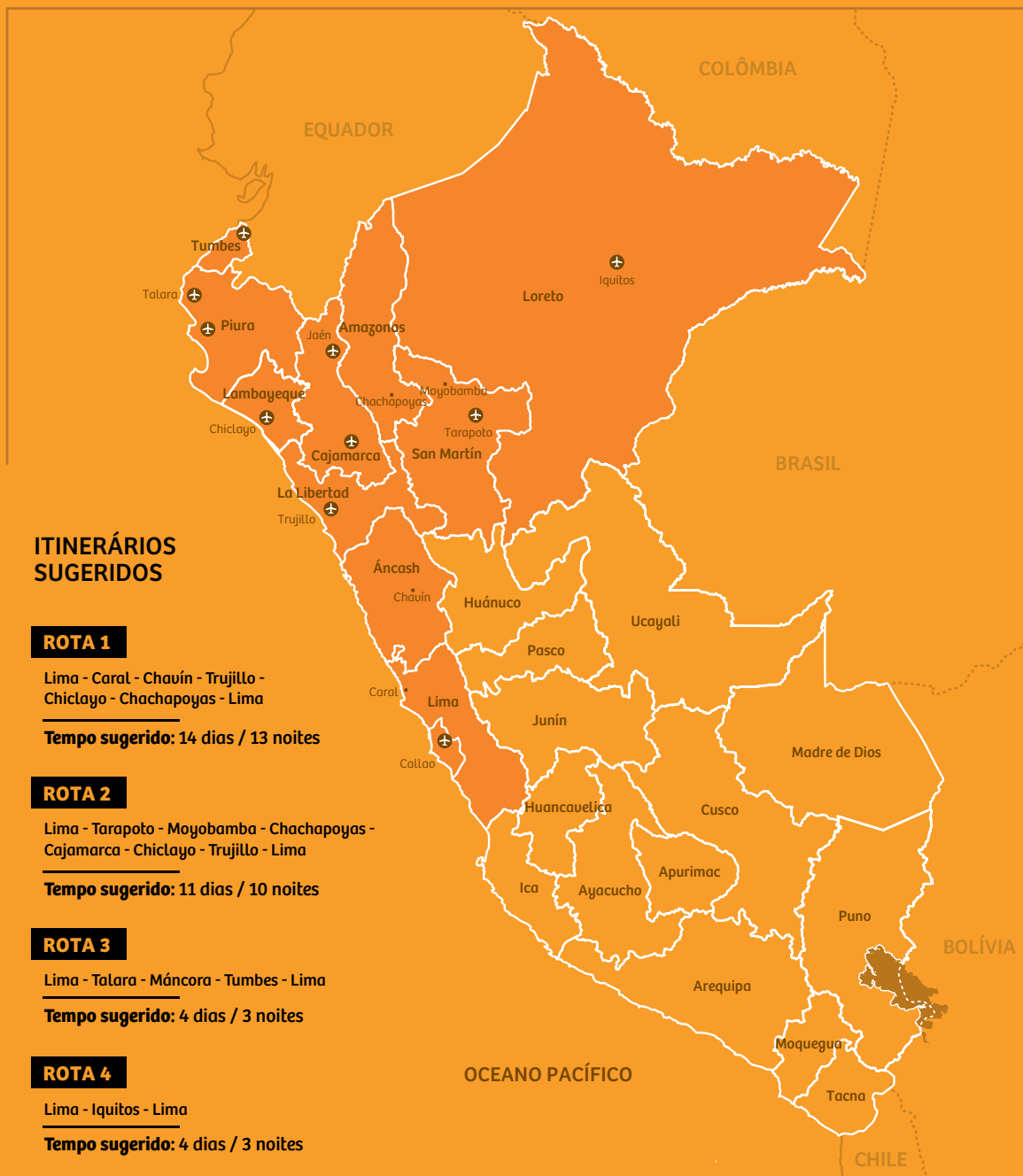
Francesca Ferreyros, Matías  
Cillóniz, Héctor Solís, Belén Alcorta,  
Natalia Haro, Ruth Shady, Christian  
Bendayán, Lluís Dalmau, Cindy  
Reátegui, Iván Murrugarra, Richard  
Hidalgo, Diego Cortéz, Pacífico  
Adventures, Conservamos por  
Naturaleza, Sociedad Peruana de  
Derecho Ambiental, GoctaLab,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

Tres Nortes, Pumarinri Lodge, Natural  
Restaurante Amazónico, Magia Piura,  
Goyo Barragán, Natalia, Pinheiro,  
Marlon del Aguila, Dana Bonilla,  
Orlando Canessa, Mil Restaurante und  
Gustavo Vivanco und Diego Cortéz.

---

Os artigos contidos nesta publicação  
refletem a opinião de seus autores.

# Peru Norte Amazônico



O norte não é apenas litoral, ceviche e ondas que desafiam surfistas de todo o mundo. A floresta tampouco é apenas uma sequência de rios sinuosos no meio de floretas frondosas, delícia para aventureiros e observadores de pássaros. O Peru Norte Amazônico também tem histórias que vivem nas relíquias pré-colombianas de suas civilizações, em suas ruas, na cultura de suas cozinhas e em suas paisagens naturais; de contrastes, de surpresas, de intenso magnetismo.

# Conteúdos

- 6–10 **TUMBES – IQUITOS** **INFORME** Uma chef mexicana descobre Tumbes e um cozinheiro escocês aterrissa em Iquitos graças ao 50 Best Explores.
- 11 **CHICLAYO** **COLUNA** Héctor Solís, o cozinheiro que promoveu o tempero do norte, percorre a geografia do sabor da cidade onde nasceu.
- 12–15 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD** **DOSSIÊ** Imagens, postais e a história por trás de uma foto, que têm um único protagonista: o mar.
- 16–19 **LAMBAYEQUE – LA LIBERTAD – AMAZONAS** **GUIA** O que a Dama de Cao, o complexo de Sipán e Kuélap em Chachapoyas têm em comum?
- 20–23 **ANCASH – LIMA** **INFORME** A influência dos (ancestrais) berços da civilização no país: Chavín e Caral.
- 24–26 **CAJAMARCA** **INFORME** Onde se encontram os episódios históricos, os empreendimentos sustentáveis e a paisagem natural.
- 27–33 **IQUITOS** **CRÔNICA** Um cruzeiro de luxo atravessando os sinuosos rios da capital de Loreto.
- 34–35 **TUMBES – PIURA – LA LIBERTAD** **INFOGRAFIA** Mapa ilustrado com as melhores ondas para surfistas no litoral peruano.
- 36–39 **CHACHAPOYAS** **CRÔNICA** Uma cachoeira impressionante e as redondezas de Kuélap fazem de Cocachimba um destino irresistível.
- 40–43 **SAN MARTÍN** **GUIA** Tarapoto, Chazuta e San Roque de Cumbaza são cidades dinâmicas, gastronômicas, sustentáveis e atraentes.
- 44–47 **PIURA – SAN MARTÍN** **INFORME** O cacau nativo é um fruto tão versátil que adquire características distintas de acordo com o solo.
- 48–51 **SAN MARTÍN – AMAZONAS** **GUIA** Sete áreas de preservação privada são o refúgio e tesouro natural da região.
- 52–56 **ANCASH – SAN MARTÍN** **DOSSIÊ** Dois ecossistemas: primeiro, altitude, picos nevados e lagoas. Depois, florestas, montanha e neblina.



págs. 6–10



págs. 6–10



págs. 44-47



págs. 40-43



págs. 48-51



págs. 34-35



págs. 27-33



págs. 12-15

# Uma chef mexicana descobre Tumbes e um cozinheiro escocês aterrissa em Iquitos

INFORME

Por Claudia Sofía Von  
Comunicadora culinária



A cena começa assim: uma piscina antiga e três cozinheiros. A primeira fez parte, em algum momento, do Cabo Blanco Fishing Club, aquele paraíso de pesca frequentado por Ernest Hemingway, John Wayne e Marilyn Monroe. Os outros protagonistas conversam sobre a riqueza e o presente do mar peruano, sobre nossa gastronomia, sua tradição e sua sustentabilidade. Sentados sobre o que foi aquela piscina, olhamos o pôr do sol, imersos no som de nossas selvagens ondas.

O *pasadito* é um prato típico de Piura. Ele leva o mero, pescado de profundidade e de carne branca, endêmico na costa norte. Para seu preparo, usa-se apenas água e se tempera com um pouco de sal. É uma máxima minimalista praticada também por Omar Ríos, cozinheiro de Máncora, que recebe os exploradores em “Lo de Florita”, casa de Flora Calderón, onde são servidos alguns dos melhores ceviches, *sudados* e guisados (ensopados) da região. Aqui, ao lado de José del Castillo, chef e dono de Isolina (13ª colocação no 50 Best Latinoamérica), e de Francesca Ferreyros, à frente da cozinha em IK há seis anos na Tailândia juntamente com o chef indiano Gaggan Anand, aprendem sobre *parihuelas* (sopa com concentrado de peixes e frutos do mar), *sudados* (ensopados) e lagostas. Florita, segundo dizem, é a única que faz o *sudado* (ensopado) com lagosta, cozida em sua própria *chicha de jora*, uma bebida ancestral fermentada à base de milho.

No centro da tradição, há lugar para a inovação. Por exemplo, Omar se animou a preparar seu atum ajeado/envelhecido: o peixe é preparado na grelha e coberto com um molho de salsa de alfarroba e mel de abelha. Assim é a cozinha peruana: uma expressão sempre viva.

A proposta central de 50 Best Explores, uma das experiências mais criativas da marca The World's 50 Best Restaurants, é a de dar maior profundidade ao conhecimento dos mercados culinários que lideram a gastronomia no mundo. “50 Best Explores Peru é o segundo capítulo de uma série iniciada na Tailândia há dois anos com a visita dos chefs Joan Roca, do El Celler de Can Roca, Peter Gilmore, do Quay, e Ashley Palmer-Watts, do Dinner by Heston Blumenthal, na região de Chiang Mai”, disse Laura Price, porta-voz e editora adjunta da organização. Como experiência, busca conectar chefs internacionais e locais com tudo aquilo que realmente compõe um prato: o território, o produto e a



1.

O Peru é um paraíso tropical, tão tropical como a Indonésia, com recursos provenientes da terra, dos rios e do mar. Nós, peruanos, descobrimos nossa própria diversidade e buscamos compartilhá-la com os demais, além das fronteiras. 50 Best Explores, uma das experiências mais criativas da marca The World's 50 Best Restaurants, mais que uma viagem, foi um convite para explorar Tumbes e Iquitos de uma forma diferente: comendo cultura.



cultura. Busca, além disso, expor a problemática da sustentabilidade sob a perspectiva da gastronomia. O Peru possui uma diversidade de ingredientes que os chefs refletem em criativas preparações em Lima, reconhecida como a capital gastronômica da América Latina, e em outros lugares dentro e fora do país. Por exemplo, Daniela Soto-Innes, chef e sócia do Cosme, em Nova York (25ª colocação na famosa lista) e convidada a fazer parte do 50 Best Explores, diz: “Se a região tem os melhores restaurantes é por uma razão: o produto que ela oferece é único. Chegam a ir ao meio da selva para buscar um ingrediente específico. É uma loucura genial!”.

#### Mar de fauna

Somos despertados pelo mergulho de uma baleia jubarte. Das 84 espécies conhecidas de baleias, 32 chegam ao litoral do nosso país. A baleia azul, o maior ser vivo do planeta, também aparece com frequência, mas queremos ver o salto sobre a água das baleias jubartes, que podem alcançar 16 metros de altura.

Entender o mar como uma extensão da terra e não apenas como um depósito para nosso consumo é vital para a sustentabilidade. “O mar peruano é um dos mais férteis do mundo; ainda estamos a tempo de conservá-lo se conseguirmos

**1. Sem fronteiras.** Os chefs Jock Zonfrillo, Diego Muñoz, James Lowe e Matías Cillóniz no restaurante Ámaz, de Pedro Miguel Schiaffino, em viagem de exploração a Iquitos.

mudar a bússula (direção)”, diz o biólogo marinho Sebastián Silva, que organiza viagens para avistar baleias e proporciona atividades alternativas à pesca. O ecoturismo de observação de espécies, o mergulho e a pesca recreativa estão em crescimento, alinhados com a proteção da biodiversidade.

No terceiro dia, nos dirigimos aos manguezais, a última fronteira natural antes de chegar ao Equador. Ali, o oceano e o rio se unem: 80% de água salgada e 20% de água doce.

Esse equilíbrio também está presente na famosa e apreciada *concha negra*, uma espécie que deve ser protegida e que faz parte da tradição culinária do Peru.

### Primeira selva

Fisalis, aguaje, oxicoco, araçá, *camu-camu*, carambola, *cocona* / tomate de índio, chirimoia. A oferta de frutas em Lima é diversa, mas cai como um livro de bolso diante da enciclopédia que se supõe existir na floresta. Se 70% da pesca que chega em Lima vem do Norte, 70% das variedades de fruta provêm da Amazônia. 60% de nosso território está coberto de floresta, mas nosso conhecimento de sua diversidade

- 2. Através do mangue.** Daniela Soto-Innes, do restaurante Cosme em Nova York, e Francesca Ferreyros, chef do IK em Lima, exploram os manguezais de Tumbes.
- 3. Parrilla.** Pescados amazônicos em Iquitos. © Goyo Barragán para The World's 50 Best Restaurants
- 4. Usos y costumbres.** Tapioca em Mô Bistró, el restaurante de Matías Cillóniz. © Goyo Barragán para The World's 50 Best Restaurants



e riqueza cultural ainda é incipiente. Talvez isso se deve ao fato de que a floresta, como a magia, não parece fácil, mas sempre surpreende.

O oriente (leste) requer exploradores especializados em comunidades remotas. Pedro Miguel Schiaffino os recebe para a aventura. O chef, investigador, dono do Ámaz e do Malabar, ambos na lista dos melhores restaurantes da América Latina, dirige atualmente a organização Despensa Amazônica, com a qual desenvolve projetos tanto em Iquitos como no coração da reserva Pacaya Samiria. Há mais de uma década leva ingredientes da Amazônia a Lima, desenvolvendo experiências em suas cozinhas. “Nosso objetivo é fazer que as comunidades desta região sejam sustentáveis por si só. É necessário incorporar a cozinha amazônica à América do Sul”, nos diz o chef.

Jock Zonfrillo, cozinheiro escocês que investiga produtos e técnicas culinárias aborígenes na Austrália, lidera a comitiva. Orana, seu restaurante e fundação, acaba de receber o prestigiado Basque Culinary World Prize. Além deles, nos acompanha Matías Cillóniz, jovem chef que experimenta em sua cozinha em Lima os ingredientes autóctonos do nosso território. “Trabalhar com comunidades nativas não é fácil: é preciso conquistar antes a confiança, demonstrar que seu interesse é consistente”, afirma Zonfrillo, que há mais de dez anos desenvolve um trabalho similar ao de Schiaffino do outro lado do mundo.

A floresta te mantém em alerta. São quatro dias de intensa absorção de conhecimentos, de nomes

“Se a região tem os melhores restaurantes é por uma razão: o produto que ela oferece é único. Chegam a ir ao meio da floresta para buscar um ingrediente específico. É uma loucura genial!”, diz Daniela Soto-Innes, chef mexicana a cargo do Cosme em Nova York.

desconhecidos, de culturas milenares que se mantêm no tempo, um tempo paralelo ao do Peru ocidental. A viagem curta até Pucaurquillo, comunidade às margens do Rio Ampiyacu, a cinco horas de distância em uma embarcação a motor, oferece apenas uma vista inicial. Ali os bora e os huitoto, imigrantes da época da febre da borracha, transformam a mandioca brava, venenosa em seu estado original, em uma fonte nutricional variada: aji negro ou *tucupi* (adereço obtido a partir do extrato do cozimento da mandioca), *casabe* (pão de amido de mandioca) e tapioca. O conhecimento ancestral dessas comunidades, amáveis e hospitaleiras, é tão caudaloso como seus rios. Os potajes que nos oferecem são deliciosos: sopas com o peixe doncella, frutas de todas as cores, grandes abacaxis, granadilhas de casca amarela, cacau, macambo (conhecido como cacau-do-peru) e bananas de uma doçura incomparável.

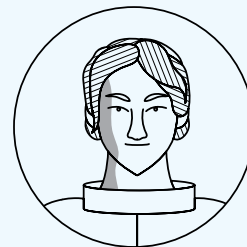
“Passaram-se cinco anos desde a última vez que estive na floresta e vir desta vez me fez perceber que que quero voltar outra vez mais”, disse Jock ao regresar a Iquitos. “A maioria dos chefs ao redor do mundo buscam gerar técnicas para encontrar o sabor de maneira mais simples, o que os peruanos aqui têm conseguido fazer por cem anos”. Perdido entre os becos do mercado de Belén, se prova tudo: lagarto, suri, ovos de tartaruga, fisalis, aguaje, arândano, araçá, *camu-camu*, carambola, *cocona*/tomate de índio, chirimoia. No restaurante Blanquita, já à noite, enquanto se provam *juanes* em todas as suas versões – de pirarucu, de frango, de porco, com tacacho (prato à base de banana), com cecina (carne desidratada)–, o chef sorri. Para um cozinheiro com alma de explorador, Iquitos é uma festa.

**5. Apostolado.** O chef Jock Zonfrillo encontra valor no resgate das culturas gastronômicas ancestrais. ©Goyo Barragán para The World's 50 Best Restaurants.

## OLHARES

### FRANCESCA FERREYROS

CHEF DO IK RESTAURANTE



Estive trabalhando em restaurantes fora do Peru durante oito anos, primeiro em Girona e logo em Bangkok. Durante este tempo, não havia uma cozinha estritamente peruana. Por isso, quando decidi voltar ao meu país para me instalar no começo deste ano foi mais que um retorno para casa. Há um significado emocional e revelador, porque supõe que tenho que reaprender e descobrir muitas coisas que se passaram neste parêntesis estrangeiro que tive: por exemplo, revisar o repertório contemporâneo de ingredientes, conectar com produtores locais e, claro, viajar ao interior do país e seguir conhecendo novas origens e técnicas. Para mim, regressar é uma maneira a mais de aprendizagem. Por isso, esta viagem a Tumbes foi uma aventura nova que assumi com entusiasmo e curiosidade. Sobretudo, porque a situação da pesca responsável é um tema urgente que não apenas afeta a gastronomia mas também requer nossa atenção para trabalhar em sua sustentabilidade.

Então viajamos ao norte e conhecemos Cabo Blanco, El Ñuro, Máncora, Zorritos. Fomos guiados pelo biólogo marinho Sebastián Alcorta, que criou a empresa de avistamento e conservação, Pacífico Adventures. Com ele, saímos para ver as baleias. Com Daniela Soto-Innes, nos coube submergir na costa e nos mangles de Tumbes para conhecer ingredientes de seu ecossistema principal.

A viagem não apenas serviu para conhecer productos, como também seus protagonistas que os usam diariamente. Por exemplo, quando estivemos em Máncora, passamos pela emblemática casa de Florita Calderón, uma senhora que prepara comida tradicional do litoral há muitos anos. Seus ceviches, *pasaditos* e *sudados* (ensopados) de lagosta são lendários. Além disso, conhecemos os pescadores de Cabo Blanco. Desta região do norte, provêm 70% da pesca que chega aos restaurantes de Lima. Está aí a importância para a cadeia de valor de produtos marinhos: conhecer os ingredientes e seus potenciais, juntamente com a realidade indissociável dos pescadores, e então comprometer-se com sua preservação.





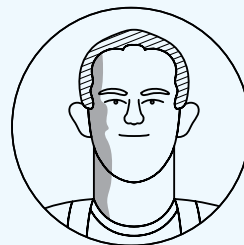
**6. Aventureiros e cozinheiros.** O escocês Jock Zonfrillo e os peruanos Pedro Miguel Schiaffino e Matías Cillóniz descobrem ingredientes no mercado de Belén (Iquitos). **Abaixo:** Parihuela de lagosta no Lo de Florita (Máncora). ©Goyo Barragán para The World’s 50 Best Restaurants.

“Trabalhar com comunidades nativas não é fácil: é preciso conquistar antes a confiança e demonstrar-lhes que seu interesse é consistente”, diz Jock Zonfrillo, que há mais de dez anos desenvolve um trabalho similar ao de Pedro Miguel Schiaffino na Austrália.

## OLHARES

### MATÍAS CILLÓNIZ

CHEF DO MÓ BISTRÓ



A ideia de explorar Iquitos com Pedro Miguel Schiaffino me trazia muitas expectativas, pois ele estuda a Amazônia há muitos anos. Eu, por outro lado, a conheci através de alguns de seus ingredientes: pirarucu, *cocona*/tomate de índio, (pimenta) charapita e sachaculantro/chicória. A simples ideia de sua diversidade e imensidade me deslumbrava.

Passamos do avião para uma lancha. Seis horas a noroeste de Iquitos pelo Amazonas e depois pelo rio Ampiyacu. Vimos botos cor-de-rosa, florestas mais densas do que eu havia imaginado e um navio de carga encalhado em um banco de areia.

Chegamos a Pucaurquillo, um povoado com duas comunidades vizinhas (os bora e os huitoto) com uma missão: descobrir ingredientes e a cozinha do lugar. Porém, sobretudo, explorar a mandioca brava e seus derivados: farinha, *casabe*, tapioca, *tucupi* e ají negro. A intensidade do saber era igual à de minha lembrança: venenosa e letal em seu estado natural, saborosíssima depois de ser fermentada e cozida a lenha.

Eles extraem a planta inteira e ali mesmo plantam uma muda da planta colhida para uma próxima temporada. Depois trabalharão com o líquido que conseguem ao extrair a polpa da mandioca brava, ralada em uma peneira enorme, sustentado por um tripé de madeira mais alto do que a mulher que o manuseia.

De um dia para o outro, a 30 graus centígrados e 90% de umidade, o caldo da mandioca brava decantada produz aromas lácteos graças à fermentação. Então eles separam o líquido e o amido. Com o líquido, fazem o *tucupi* e o ají negro, segundo a concentração a qual se reduz, e obtêm molhos defumados e fortes parecidos com a pasta de missô, o molho de soja ou o vegemite australiano. Com o amido, fazem *casabe* e tapioca, um pão fino delicioso e umas esferas que se comem tostadas e crocantes. É apenas uma parque muito pequena de uma cultura bonita que se repete com algumas variações ao longo da Amazônia latino-americana. Fico com vontade de mais. Mais a explorar, saborear, aprender e compartilhar. Por enquanto tento honrar esta lembrança com uma tapioca doce com abacaxi e cidra de limão no café da manhã e com um peixe na grelha, ají negro e blanquillos (pão feito de farinha de trigo) em vinagrete morno no almoço e jantar.



# A abóbora-cheirosa, o pato e estes objetos norteños do desejo

COLUNA  
Por Héctor Solís



Túcume / © Christopher Plunkett / PROMPERÚ

Fui uma criança que cresceu no segundo andar de um restaurante em Chiclayo. Éramos cinco irmãos na casa, a dezoito quadras da Plaza de Armas. Passávamos as tardes jogando peão ou pulando no mar do cais de Pimentel. Em um dia de 1983, meu pai foi demitido do trabalho e então fez o que meu bisavô e meu avô também haviam feito: abrir um restaurante em casa. Foi assim que nos mudamos para o segundo andar. No começo, havia apenas seis meses, com forros e algumas tapetes na sala. Diziam-lhe, incrédulos: “Quem vai comer cabrito assim? Um restaurante elegante em Chiclayo?”

A primeira imagem (e os primeiros aromas) que me transportam à cidade onde nasci com os que minha mãe protagonizava na cozinha do restaurante familiar. Aos quinze anos, saí de Chiclayo para estudar Economia em Lima. Um tempo depois, tivemos que mudar novamente para o segundo andar. Havíamos aberto o Fiesta em Miraflores. Quando me graduei como economista, de camisa e gravata, há havia feito um plano de negócios para o

restaurante. Até que meu pai me perguntou se eu queria ser o cozinheiro. Desde então não deixei mais o avental. Depois estudei Gestão de Hotéis e Restaurantes no Le Cordon Bleu para aprender sobre conservação e técnicas para cozinhar carnes. No entanto, tive as maiores aprendizagens fora da aula, quando comecei a pesquisar mais e decidi percorrer o interior. Onde conseguir o melhor cabrito? Qual alimentação deveria ter um pato? Apenas no norte, há quatro tipos, raças domesticadas primeiro pelos moches. Trabalhamos com este conhecimento. Para fazer um prato como o ceviche, pensamos antes sobre de onde trazer os ingredientes: usamos cebola de Camaná, alhos de Cajamarca, limão de Tambo Grande, o mero murike de Tumbes.

Essa curiosidade e busca por excelência nos produtos me levou a viajar por toda a região em 2012. O resumo foi publicado em um livro, “Lambayeque. A cozinha de um grande senhor”. Me senti um ignorante total. Não sabia que poderia reunir trinta receitas de arroz com pato, com variações e

técnicas marcadas, das cozinhas regionais ao interior de Lambayeque, de cozinheiros e cozinheiras que não têm um restaurante, mas cozinham em suas próprias casas.

Em Chakupe, meu mais recente projeto, um mercado deli chiclayano, quero mostrar o processo de construção de uma identidade chiclayana hoje e oferecer os produtos da região.

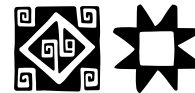
A abóbora é um deles, por exemplo. Trago o que cultivam em Pómac III, uma comunidade de cinquenta famílias agricultoras, ao lado da pirâmide de Túcume, capazes de produzir cerca de dez mil quilos de abóbora por colheita. Cada uma de suas abóboras pode chegar a pesar um quilo. Se você desenha um mapa de Lambayeque, cada distrito tem um produto com características únicas: o pato, criado em Chacupe e Batán Grande; a lagosta de Puerto Eten; o arroz cultivado em Ferreñafe; a chicória de Monsefú; os ajíes cereja de Callanca; o cabrito, criado com alfarroba e leite, em Olmos. Aí está o desafio.



**Cozinheiro nascido em Chiclayo,** ao norte do país. Tem três restaurantes: Fiesta, La Picantería Surquillo e La Picantería Pimentel. Inaugurou um mercado deli norteño, Chakupe, onde se vendem abóboras selecionadas, *chicha de jora* e cortes de cabrito e pato. Abrirá seu próximo restaurante em Santiago do Chile.



# Quando a bússula aponta para o norte



DOSSIÊ FOTOGRÁFICO



## CHICAMA, LA LIBERTAD

© Daniel Silva / PROMPERÚ

A cada ano, centenas de surfistas chegam a Chicama, a uns 30 quilômetros da cidade de Trujillo, para domar a maior onda do mundo.

## CABO BLANCO, PIURA

© Susu Nasser / PROMPERÚ

A pesca esportiva é uma das principais atividades realizadas em Cabo Blanco. Em 1956, o escritor Ernest Hemingway visitou esta enseada, em cujas águas abundam espécies como o peixe espada, o merlín negro e o peixe vela do Pacífico.



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

© Alex Bryce / PROMPERÚ  
O mar e o casario republicano, de vibrantes cores, dão forma à paisagem do balneário de Pacasmayo. Entre ambos se estende o calçadão Grau, em que se alcança a Casa Club Pacasmayo (na foto, ao fundo) a partir de um de seus extremos, declarada monumento histórico no ano de 2002, enquanto no outro lado extremo se encontra o casi histórico da cidade, construído na década de 1870.



## Piura

### Baleias no horizonte

Por Belén Alcorta Especialista em Ecoturismo

**Pioneiros.** Ao lado de seu esposo Sebastián Silva, fundaram a Pacífico Adventures há treze anos. Ainda que sua principal atividade seja a observação de baleias jubarte, que se realiza entre os meses de julho e outubro, também contam com um museu marinho. Eles já avistaram, nestes mesmos mares, 50% das espécies de cetáceos que habitam no Peru.

Quando meu esposo Sebastián Silva e eu chegamos a Los Órganos, ainda não sabíamos que dedicaríamos nossas vidas às baleias jubarte. Ele é biólogo marinho e eu me especializei em ecoturismo, e o que queríamos era completar esse círculo, colocar o turismo a serviço da conservação dos mares. Curiosamente, vi minha primeira baleia enquanto dirigia pela estrada de Punta Veleros: era um animal enorme, que saltava lá longe no mar. Em pouco tempo vimos outra baleia da praia, e nos aproximamos a bordo do bote de um amigo. Vê-la saltar de tão perto foi

um espetáculo impactante. Foi como se o tempo parasse. Desde que criamos a Pacífico Adventures, nossas maiores conquistas foram valorizar este recurso, através da observação de baleias, e chamar a atenção para a importância da preservação desses mares. Trabalhamos com uma equipe de cientistas, que são nossos guias, e já publicamos mais de dez artigos especializados sobre as baleias jubarte, entre muitas outras espécies de cetáceos que vivem nestas águas. É um mar realmente privilegiado e merece ser protegido.

# Sobre heróis e tumbas

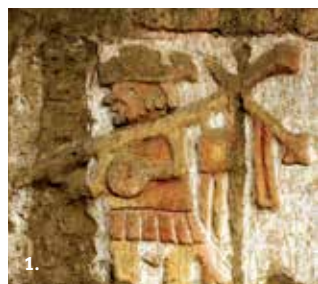
## GUIA ESSENCIAL



### TRUJILLO, LA LIBERTAD

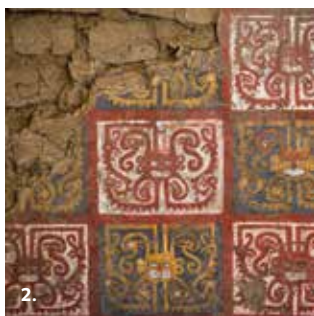
#### HISTÓRIA DOS TEMPLOS

A cinco quilômetros ao sul da cidade de Trujillo, se encontram as Huacas del Sol e de la Luna. Estes edifícios foram obra da cultura Moche, que dominou grande parte do norte do país entre os séculos I e VIII d.C. Entre ambas construções existiu um centro povoado, por acaso uma das cidades mais importantes desta cultura.



#### LUGAR SAGRADO

Na atualidade, se acredita que a Huaca de la Luna foi um dos principais centros rituais dos moches ao sul do rio Zaña. Esta construção, que compreende três plataformas e três praças, rodeadas por altos muros de adobe, foi um cenário de importantes sacrifícios humanos, cujos restos foram enterrados no mesmo templo.



#### PRESEÇA INQUIETANTE

A figura mais representativa que se encontra nos diversos espaços da Huaca de la Luna é a de Aiapaec, mais conhecido como o Degolador. Dotado de traços humanos e felinos, acredita-se que foi uma das divindades principais dos Moche, que o relacionavam tanto com a criação e a fertilidade quanto com a morte e a destruição.



Antes mesmo que o domínio dos incas se estendesse até o norte do Peru, esta região foi o lar de grandes e poderosas civilizações. Hoje, podemos ter uma ideia de quão complexas foram suas sociedades e sua cultura graças a suas construções monumentais, muitas das quais serviram como a última residência de seus líderes.



#### MISTÉRIO MONUMENTAL

É pouco o que se conhece exatamente sobre a chamada Huaca del Sol, que se ergue a 500 metros da Huaca de la Luna. Sua construção é posterior e corresponde aos últimos capítulos da história do poder dos moche na região, antes de seu colapso entre os anos 750 e 800 d.C.

1. Friso da Huaca de la Luna © Daniel Silva / PROMPERÚ
2. Iconografia moche © Renzo Tasso / PROMPERÚ
3. Aiapaec, "O Degolador" © Alex Bryce / PROMPERÚ
4. Detalhes monumentais na huaca. © Luis Yupanqui / PROMPERÚ



### TRÊS HUACAS PARA UM VALE

El Brujo é um dos complexos arqueológicos mais importantes e chamativos do departamento de La Libertad. Encontra-se no vale do rio Chicama, a uns sessenta quilômetros ao norte de Trujillo, e está composto por três huacas que refletem diferentes períodos de ocupação da região: Huaca Prieta, Huaca Cao Viejo e Huaca Partida.



### SENHORA DOS MOCHE

Em 2006 foram encontrados, em um dos recintos da Huaca Cao Viejo, os restos mortais de uma mulher, hoje conhecida como a Dama de Cao. Pela localização e as características de seu enterro, os arqueólogos deduziram que ela governou os moche no século IV d.C. Nunca antes houvera notícia de uma mulher que tivesse exercido tal poder nas culturas pré-colombianas da região.

- 5. **Complexo Arqueológico El Brujo** © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 6. **Múmia da Dama de Cao** © Yayo López / PROMPERÚ
- 7. **Museu de Cao** © Alex Bryce / PROMPERÚ
- 8. **Cidadela de Chan Chan** © Casa Andina
- 9. **Motivos decorativos em adobe** © Luis Yupanqui / PROMPERÚ
- 10. **Cavalinhos de Totora em Trujillo** © Alex Bryce / PROMPERÚ



### UM MUSEU PARA A DAMA DE CAO

Na atualidade, a Dama de Cao se encontra no Museu de Cao, situado na entrada do Complexo Arqueológico El Brujo. No interior, podem ser contemplados os restos mumificados da governante moche tal e qual foram achados originalmente, incluídos os adornos, colares e diademas de ouro, prata e cobre com os quais foi enterrada.



### METRÓPOLES DE ADOBE

A meio caminho entre a cidade de Trujillo e o balneário de Huanchaco, encontra-se Chan Chan, que com seus mais de 20 quilômetros quadrados de extensão é considerada a maior cidade de adobe da América. Foi construída pela cultura chimú, que se desenvolveu no litoral norte do Peru entre os séculos XII e XV d.C.



### O CULTO AO MAR

Os diferentes motivos que decoram as paredes de Chan Chan revelam que seus habitantes renderam tributo ao mar. Entre estas figuras se encontram representações de peixes, aves marinhas e mamíferos de aspecto similar ao de uma lontra. Também são abundantes os desenhos geométricos que se assemelham a uma rede para pescar.



### AMOR PELAS ONDAS

Parte do sustento dos chimú vinha da pesca. Para lançar suas redes, eles entravam no mar a bordo de pequenas embarcações, similares aos atuais cavalinhos de totora. Hoje em dia, são muitos os pescadores da região que seguem utilizando este tipo de balsa para irem ao mar.



## CHICLAYO, LAMBAYEQUE

### TUMBA DE LUXO

O complexo arqueológico de Sipán, também conhecido como Huaca Rajada, se encontra a 35 quilômetros a sudeste da cidade de Chiclayo. Foi onde o arqueólogo Walter Alva descobriu, em 1987, a tumba do Senhor de Sipán, um importante governador moche, que foi enterrado junto com um séquito de pessoas, animais e uma grande quantidade de oferendas, adornos e vestimentas.



### EXIBIÇÃO REAL

Na atualidade, os restos mortais do Senhor de Sipán e os demais conteúdos de sua tumba estão expostos no Museu Tumbas Reales de Sipán, na cidade de Lambayeque, a pouco mais de 11 quilômetros ao norte de Chiclayo. Inaugurado em 2002, este museu contém também uma enorme coleção de peças pertencentes à cultura moche.



### CONSTRUTORES DE PIRÂMIDES

O complexo arqueológico Túcume, situado nas proximidades do povoado de mesmo nome, a 33 quilômetros a noroeste de Chiclayo, foi certa vez uma das principais cidades da cultura sicán. Sua arquitetura monumental se distingue pela presença de altas pirâmides escalonadas, ainda que hoje sejam vistas danificadas pela chuva e pelo vento.



### MESTRES METALÚRGICOS

Os artesãos de Sicán brilharam pela habilidade em que trabalharam os metais. Dominaram diversas tecnologias, entre elas a fundição em grande escala e o uso de diversas ligas de cobre. Uma das peças de ourivesaria mais famosas da cultura é o Tumi de Oro, que continua sendo um símbolo das culturas pré-colombianas na região.

### PIRÂMIDES NA FLORESTA

No distrito de Pítipó se encontra o Santuário Histórico Floresta de Pómac. Esta Área Natural Protegida não apenas contém a maior floresta de algarobos no mundo, como também um enorme complexo arqueológico, formado por mais de 30 pirâmides da cultura sicán. Entre estas, as mais conhecidas são as huacas El Oro y Las Ventanas.



11. **Señor de Sipán e seu séquito**  
© Renzo Tasso / PROMPERÚ
12. **Tumba do Señor de Sipán**  
© Christopher Plunkett / PROMPERÚ
13. **Complexo Arqueológico de Túcume** © Renzo Tasso / PROMPERÚ
14. **Huaca El Oro**  
© Fernando Criollo / PROMPERÚ
15. **Tumi** © Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
16. **Teleférico de Kuélap**  
© Daniel Silva / PROMPERÚ
17. **Complexo arqueológico de Kuélap**  
© Daniel Silva / PROMPERÚ
18. **Museu de Leymebamba**  
© Omar Carbajal / PROMPERÚ
19. **Kuélap se funde com a paisagem da montanha**  
© Luis Gamero / PROMPERÚ

## CHACHAPOYAS, AMAZONAS

### REINO DOS CHACHAPOYAS

Kuélap é a mais famosa das construções que edificaram, em seu momento, os membros da cultura Chachapoyas.

Encontra-se na selva alta do departamento de Amazonas. O acesso é realizado a partir de Nuevo Tingo, a uns 50 quilômetros ao sul da cidade de Chachapoyas, de onde se pode pegar um teleférico para subir até o sítio arqueológico.



### QUESTÃO DE DESENHO

No total, o complexo arqueológico de Kuélap se estende sobre cerca de sete hectares, ainda que a construção principal tenha aproximadamente 680 metros de comprimento e 150m de largura. Por se tratar de uma cidade murada, às vezes é comparada a uma fortaleza, mas é possível que suas principais funções tenham sido religiosas e administrativas.

### CONSTRUÇÕES RITUAIS

Dentro de Kuélap existem três edifícios principais, que por suas características parecem ter sido relacionadas a serviços religiosos. Estes são o Templo Mayor (uma plataforma circular elevada, com um diâmetro de treze metros e cinco de altura), a plataforma circular que se encontra sobre a parte sul da muralha, e o Torreón, localizado ao norte do complexo.



### REPOUSO SOBRE O VAZIO

Uma das características mais destacadas da cultura Chachapoyas é o tratamento que davam a seus mortos. Em vez de serem enterrados, eles eram colocados em sarcófagos pessoais ou em mausoléus coletivos, que se localizavam nas laterais verticais das montanhas. Exemplos são os sarcófagos de Karajía ou os mausoléus de Revash.



### TESOURO DE MÚMIAS

O povoado de Leymebamba serve como ponto de partida para chegar à Laguna de los Cóndores, escondida entre as montanhas que dividem os departamentos de Amazonas e San Martín. Nas laterais que rodeiam suas águas foram encontradas mais de 200 múmias da cultura dos chachapoyas, que estão expostas no museu do sítio de Leymebamba.





Fachada do templo novo do Complexo Arqueológico de Chavin de Huantar.  
© Juan Puellas / PROMPERÚ

As cidades de **Caral** e **Chavín de Huántar** figuram entre as mais antigas do continente. Ambas foram importantes centros políticos e religiosos, e sua passagem pela história deixou um importante rastro no desenvolvimento posterior das culturas da região.

# O amanhecer das cidades: rito, deserto e pedra



## REPORTAGEM

Por Santiago Bullard  
Jornalista

Tudo começou entre o deserto e as montanhas. Há mais de 5000 anos, a formidável cidade de Caral já se erguia entre os pedregais que rodeiam o vale de Supe, ao norte do departamento de Lima. Cerca de 1500 anos depois, a cultura Chavín começaria a se estender pela serra, e esconderia o mais misterioso de seus recintos entre os picos da Cordillera Blanca, no departamento de Áncash, a 3000 metros acima do nível do mar.

À primeira vista, Caral e Chavín de Huántar não poderiam ser mais diferentes. Não apenas estão separadas no tempo por mais de um milênio; também são distintas pelos cenários em que se erguem, os materiais com que foram construídas e a cultura de seus habitantes. Mas ambas têm uma coisa em comum, e é seu carácter monumental.

Em outras palavras, com elas foram fundadas as civilizações complexas nesta parte do mundo.

### A raiz no deserto

Segundo os cálculos dos arqueólogos, Caral começou a ser construída no ano 3000 a.C. Isto faz dela a cidade mais antiga do continente americano. A presença de edifícios monumentais, como pirâmides, praças circulares e fornos para oferendas, são reflexo de uma sociedade organizada em torno de um culto comum e de uma hierarquia bem definida.

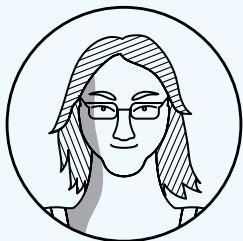
Isto é o que defende a arqueóloga Ruth Shady, que indicou suas investigações em Caral na década de 1990. Segundo seus escritos,



## COLUNA

### NATALIA HARO

DIRETORA DO MUSEO NACIONAL CHAVÍN



Chavín de Huántar é um símbolo. Além de seu caráter monumental, o sítio reflete como o sincretismo e a interculturalidade tiveram um papel fundamental na formação das civilizações nesta parte do continente. Até aqui chegaram representantes de povos e culturas muito distantes, para participar de intercâmbios e experiências “místicas”, por assim dizer. Por isso, podemos ver a influência de Chavín em tradições artísticas que se desenvolveram em outras regiões. Foi o epicentro de difusão de certas visões de mundo.

Tudo isso é apenas uma parte do que queremos transmitir através do Museo Nacional Chavín. Foi um árduo trabalho em equipe, em que muitos atores participaram, começando pelo apoio recebido do governo japonês para a construção do museu, assim como dos membros da comunidade. Isso corresponde ao crescente interesse do público pela raiz de novos descobrimentos arqueológicos e pelas investigações são realizadas no complexo monumental, somadas a uma renovação da proposta museográfica, inaugurada há um ano, que busca ser mais dinâmica. O museu já completou dez anos, mas sentimos que ainda temos muitos caminhos a percorrer para seguir investigando.



1. Muros no templo de Chavín de Huántar © Daniel Silva / PROMPERÚ
2. Cabeças clavadas no Museo Nacional Chavín © Juan Puelles / PROMPERÚ

## DADOS

### CHAVÍN DE HUANTAR



#### Rumor subterrâneo

Foram descobertos canais subterrâneos que, em sua época, faziam circular água debaixo de Chavín de Huántar. Segundo os arqueólogos, seu objetivo teria sido essencialmente ritual, pois o ruído produzido pela água evocava o grunhido de um felino como a puma ou o jaguar.



#### Museo Nacional Chavín

Para visitá-lo, deve-se dirigir ao povoado de Chavín de Huántar, na província de Huarí, departamento de Áncash. Abre suas portas de terça-feira a domingo, das 9h às 17h. Além disso, em 2019 se celebrará o centenário do início das investigações de Julio C. Tello no sítio arqueológico.



#### Ritos

Segundo as investigações de alguns arqueólogos nacionais, como Guillermo Lumbreras, alguns dos ritos que eram praticados no sítio de Chavín de Huántar incluíam o canibalismo, assim como o uso de plantas alucinógenas. A função desses ritos era tanto religiosa como política.

“a obra arquitetônica na cidade e no campo e os materiais associados evidenciam uma organização social complexa em três estratos hierarquizados”. Estes três estratos seriam a população em geral, os especialistas e as autoridades religiosas.

### **Pedra e sombras**

A presença de Chavín de Huántar segue evocando uma incógnita. Logo será completado um século desde que Julio C. Tello iniciou as primeiras investigações neste complexo arqueológico de 1919, mas os mistérios continuam se acumulando em seus corredores. Hoje, sabemos que este lugar serviu como centro de poder da cultura Chavín, assim como representantes de povoações muito remotas viajavam até aqui para participar em ritos e iniciações religiosas. Mas muitos destes segredos perduram no tempo, protegidos pelo silêncio das cabeças clavadas, únicas testemunhas presenciais daquela época remota.

Durante décadas, no entanto, alguns arqueólogos (como Guillermo Lumbreras, John Rick ou Richard Burger) conseguiram abrir caminho por entre as sombras para jogar alguma luz sobre os mistérios que cobrem essas construções. Boa parte dos resultados de suas investigações pode ser apreciada

no Museo Nacional Chavín, localizado na periferia do povoado Chavín de Huántar, vizinho ao complexo arqueológico.

As peças exibidas no museu incluem uma grande variedade de vasilhas de cerâmica, cabeças clavadas, alguns instrumentos musicais feitos à base de conchas marinhas chamadas “pututos” e uma réplica em pedra do Lanzón de Chavín. Segundo Juan Pablo Villanueva, diretor do Centro Internacional de Investigación, Conservação e Restauração (CIICR) deste museu, a arquitetura monumental de Chavín de Huántar reflete um fenômeno social complexo. “É produto de um constante planejamento e desenvolvimento de um conhecimento sistemático da natureza, ao lado de uma complexa religião e ritual, que por sua vez permitiram o empoderamento e a ascensão de uma elite sacerdotal”, afirma.

Tanto Caral como Chavín de Huántar sobreviveram a um longo processo histórico. Hoje, sua presença continua sendo uma testemunha de como tomaram forma as primeiras grandes civilizações nesta parte do mundo. Não são poucos os segredos que aguardam para ser descobertos, embaixo da areia e entre as pedras.

### **3. Entardecer no Complexo Arqueológico de Caral**

© Michael Tweddle / PROMPERÚ



### **OLHARES**

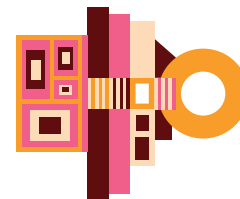
**RUTH SHADY  
ARQUEÓLOGA**

Quando iniciei meus trabalhos arqueológicos na costa norte, me foquei no vale de Supe. Ali se sabia da existência de sítios monumentais, mesmo que se pensasse então que sua ocupação estava relacionada com Chavín.

Depois de três anos de investigação, encontramos as evidências necessárias para anunciar ao mundo a antiguidade e o significado da Cidade Sagrada de Caral. É a primeira civilização de todas as Américas, formada em total isolamento sobre a área central andina. Mas sua influência posterior a converteu em uma cultura matriz, que podemos identificar a partir de elementos culturais que foram conservados e adaptados em todas as sociedades andinas que se seguiram 4400 anos depois: o cultivo sobre terraças acondicionadas, o desenvolvimento musical, a organização social com funções definidas por gênero e o papel da ideologia para gerar coesão. Hoje, o conhecimento da história social de Caral pode servir para confirmar as relações de interculturalidade, e fazer do patrimônio arqueológico uma fonte de inspiração para a criatividade.

### **DADO**

#### **CIVILIZAÇÃO PIONEIRA**



#### **Complexo Arqueológico de Caral**

Estende-se sobre uma área de mais de 60 hectares, e se divide em duas regiões. Na primeira se erguem as maiores construções da cidade. Depois está a periférica, formada por conjuntos de residências menores.

# Encontro de dois mundos

## INFORME

Por Gloria Ziegler  
Jornalista



Cajamarca é um dos principais centros povoados na serra norte do país. Há cinco séculos, foi testemunha de um sucesso que marcou a história do continente inteiro: o encontro entre Atahualpa e Francisco Pizarro.

“Incomparável, solene, grandiosa e única”: foi com estas palavras que o escritor Abraham Valdelomar quis fazer justiça à beleza de Cajamarca, em um texto publicado em 1918. Cem anos se passaram desde então, e ainda que a cidade tenha crescido sobre a ampla planície em que se encontra, ao ponto de algumas de suas ruas subirem pelas colinas que a rodeiam, ainda conserva essa personalidade, tão monumental como simples, que a distingue.



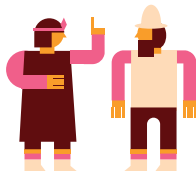
## DADOS

### CAJAMARCA POR QUATRO



#### Localização

Cajamarca está localizada na serra norte do Peru, a uma altitude de 2.750 metros acima do nível do mar, aproximadamente. Seu clima é temporado e seco na maior parte do ano, ainda que a temperatura caia durante a noite.



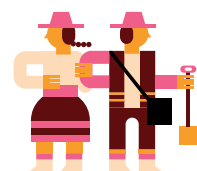
#### El Cuarto del Rescate

Encontra-se no centro histórico. Mede cerca de 12 metros de comprimento por 7,5 metros de largura. Suas paredes de pedra vulcânica são de origem inca, mas o teto foi reconstruído em tempos modernos.



#### Carnavais

O Carnaval de Cajamarca é a festividade mais importante. Realiza-se entre os meses de fevereiro e março. As celebrações podem se estender ao longo de dez dias, e incluem desde bailes tradicionais até concursos de pares.



#### Modernidade em alta

Os ventos da modernidade sopraram forte em Cajamarca desde o século XIX. A cidade foi o berço de importantes intelectuais, escritores e artistas, como o romancista Amanda Puga e o filósofo Mariano Ibérico.



2.

Cajamarca, também chamada de “Flor do Cumbe”, foi declarada Patrimônio Histórico e Cultural das Américas pela Organização dos Estados Americanos em 1986. Um breve passeio por seu centro histórico é suficiente para admirar a riqueza de seu legado colonial, pois muitos dos seus edifícios começaram a ser construídos entre os séculos XVII e XVIII. Por exemplo, a Catedral de Santa Catalina, o monumental complexo de Belén ou as igrejas de San Francisco e La Recoleta. Como se isso ainda fosse pouco, esta cidade foi o cenário de um dos sucessos mais importantes da história do continente: o encontro entre Atahualpa e Francisco Pizarro.

O encontro entre o último inca e o *conquistador* espanhol ocorreu no final do ano de 1532, e resultou na captura de Atahualpa, que foi enclausurado em uma construção conhecida como o Cuarto del Rescate. Ela foi batizada com este nome devido à história segundo a qual o Inca ofereceu encher

o quarto até onde alcançasse sua mão estendida, duas vezes de prata e uma de ouro, em troca de sua liberdade. Na atualidade, este edifício se encontra nas proximidades da Plaza de Armas, e suas quatro paredes de pedra vulcânica são os últimos vestígios de arquitetura inca que existem na cidade.

No entanto, Cajamarca não deve sua fama apenas à riqueza de seu legado histórico. Na atualidade, e sobretudo nos últimos anos, ganhou importância pela beleza de suas paisagens naturais. Não é preciso distanciar-se muito do centro da cidade para chegar a destinos imponentes, como a floresta de pedras de Cumbemayo ou as cataratas de Llacanora. Finalmente, também se deve mencionar sua gastronomia, que inclui diversos pratos tradicionais desta parte da serra, assim como a produção de queijos de qualidade quase proverbial. Elementos diversos que são encontrados em suas ruas, e que nelas o presente e o pasado convivem, cotidianamente.

**1. Catedral de Cajamarca.**

© Inés Menacho / PROMPERÚ

**2. Cumbemayo**

© Christopher Plunkett / PROMPERÚ

## CRESCIMENTO NATURAL

A imagen, à primeira vista, poderia fazer pensar que se trata de um cartão postal dos Alpes: verdes pastagens rodeadas por bosques de pinheiros que se perdem em algum lugar entre o horizonte e o pé da montanha, debaixo de um céu vibrante de cor azul. Mas esta paisagem está situada nos Andes do norte do Peru, a apenas trinta quilômetros da cidade de Cajamarca. O nome do local é Granja Porcón.

Este é o cenário em que se desenvolveu um dos maiores projetos coletivos na região, através de atividades muito diversas, mas que se dirigem ao desenvolvimento sustentável.

A partir de 1975, uma nova história começou a ser escrita neste lugar. Depois da Reforma Agrária, as terras que fazem parte da Granja Porcón passaram para as mãos de uma cooperativa chamada Atahualpa Jerusalén, cujos sessenta sócios fundadores eram liderados por um camponês chamado Alejandro Quispe Chilón. Foi sob sua gestão, nesses primeiros anos, que se tomou a decisão de unir os trabalhos de agricultura e pecuária a um ambicioso projeto florestal: o de plantio de pinheiros. Hoje, estas plantações cobrem uma área superior a dez mil hectares.

Com o tempo, este primeiro passo levaria à criação de um complexo projeto de desenvolvimento sustentável. Pedro Chilón, sócio atual da cooperativa, assinala que entre as novas atividades em que se aventuraram estão a apicultura e a criação de piscigranjas. "Também substituímos o cultivo de batata pelo de framboesa e oxicoco, que nós mesmos usamos para elaborar doces, além de conservarmos hortas de hortaliças para o consumo interno".

Desde 1998, a Granja Porcón conta também com serviços turísticos, que incluem hospedagem, restaurante, atividades vinculadas com a natureza, e roteiros de turismo rural comunitário e vivencial. "É importante que o turismo seja sustentável", ressalta Chilón. "Não apenas produz melhoras econômicas e de serviços na comunidade, como também permite um maior cuidado com o meio ambiente".



### 3. Bosque de pinheiros

© Marco Garro / PROMPERÚ

### 4. Pavão real

© Inés Menacho / PROMPERÚ

### 5. A pecuária é um dos pilares em Cajamarca

© Josip Curich / PROMPERÚ

Sob a gestão de Alejandro Quispe Chilón, tomou-se a decisão de somar um ambicioso projeto florestal: o do plantio de pinheiros na Granja Porcón.



# O que a Amazônia promete

Um luxuoso cruzeiro navega pela Amazônia peruana embrenhando-se nos profundos mistérios de um dos ecossistemas mais frágeis da Terra.



## CRÔNICA

Por Kareena Gianani

Editora associada sênior da National Geographic Traveller India

As noites no rio Marañón têm uma atmosfera escura e viscosa. Fazem com que as figueiras ao longo das margens sejam vistas como ameaçadoras. Como câmaras de eco, ampliam a umidade serpenteante sobre os solos da selva, intensificando os grunhidos dos morcegos bulldog que pescam nesta parte do mundo.

Atravessamos águas que são assustadores espelhos negros devido ao tanino que a vegetação libera. Nosso barco de madeira se detém de forma abrupta. Alguém sussurra em meu ouvido esquerdo: "Hoje é seu aniversário".

A enorme figura de Juan Tejada se levanta na proa enquanto se inclina para separar a folhagem da selva. "Hoje é seu aniversário e o Amazonas é seu presente", sussurra nosso guia e naturalista. "Uma anaconda, uma tarântula ou uma onça?"

Mais cedo esta manhã, quando meu avião voava em direção a Iquitos, vi algo que possivelmente nunca esquecerei. Toda a terra era um bosque tropical amontoado em cor de garrafa verde. Um rio lamacento a atravessava serpenteante como se um ginasta rítmico tivesse feito girar sua fita sobre ela. Estava no Amazonas, o maior rio do mundo em volume de água, e observava uma fração de seus sete milhões de quilômetros quadrados de selva tropical. Duas décadas antes, havia aprendido suas alucinantes proporções para um exame escolar. "A Amazônia é a maior selva tropical do planeta e é quase o dobro do tamanho da Índia. Abrange nove países: Peru, Brasil, Bolívia, Equador, Colômbia, Venezuela, Guiana, Suriname e Guiana Francesa". Claramente, a dimensão é maior do que poderia imaginar uma estudante colegial. Juan Tejada desfrutava do Amazonas com a



facilidade de alguém que cresceu aqui e nadou com botos cor-de-rosa durante sua infância. Ele se joga nos filotes (avistou dois pontos brilhantes de cor vermelha) e volta com um bebê jacaré negro, de 30 centímetros de comprimento. Esta espécie é a maior e um dos jacarés mais mortais do mundo. Sua textura de abóbora me deixa nervosa. Juan o devolve a seu lugar com cuidado. Depois Marcos, o timoneiro, desliga o motor da embarcação e a luz durante alguns minutos. Posso escutar a mistura de sons da selva: uivos, gritinhos e trinados junto com sussurros e sons de peixes cortam a água.

“Amigos, podem escutar a banda sonora de algumas das 1400 espécies de aves endêmicas do Amazonas”, diz Juan. “Estas águas abrigam o pirarucu, um peixe carnívoro com dentes no céu da boca e na língua. Também há peixes elétricos que emitem 600 volts para aturdir suas presas”.

Voltamos para nossa embarcação, o *Zafiro*, que me lembra o outro extremo de minha aventura amazônica: o luxo. Suas luzes piscam em suas dezenove cabines, bar, restaurante e convés. No interior, os membros da tripulação, a maioria



2.



3.



4.

nascidos em aldeias amazônicas, trabalham para brindar os quinze viajantes com uma visão de um ecossistema frágil e, em sua maior parte, secreto. Desde o porto de Nauta, a 100 quilômetros de Iquitos, minha casa portátil percorrerá durante quatro noites as profundidades dos bosques tropicais, rodeados por dois afluentes do Amazonas: os rios Marañón e Ucayali. A área que abrangem é parte da Reserva Nacional Pacaya Samiria, a segunda maior floresta tropical do Peru, que tem o tamanho da Bélgica.

Não há rede móvel no barco. Assim, a primeira coisa que faço pela manhã é abrir as cortinas do meu quarto. A paisagem muda todos os dias. Poderia acordar vendo palmeiras ondulantes ou casas construídas sobre palafitas. Uma manhã, ainda meio adormecida, vi três golfinhos cinzas deslizando no rio. Espero e mais dois se aproximam, alheios ao sorriso de uma mulher em um roupão de banho.

#### Não se apoie aí!

Dou um salto me afastando de um cedro de aspecto inocente. Juan Tejada me sinaliza a base, cheia de formigas do tamanho de um dedinho: “São as formigas bala, as mais mortíferas de todas. Sua picada dói durante todo o dia. Uma vez fiquei paralisado durante seis horas”.

Entramos em um caminho de selva do Fundo Casual, no bosque tropical de terra firme, que se encontra em um terreno mais alto que nunca é inundado. Esta parte da floresta é incrivelmente densa. Apenas três por cento da luz solar chega até o solo. Escuto bramidos de trovões e chuva, mas apenas chega um chuvisco muito leve.



1. **Passeio de barco pelo rio Amazonas.** © Carlos Ibarra / PROMPERÚ
2. **Caimán Negro (Melanosuchus niger, Black Caiman)**  
© Ernesto Benavides / PROMPERÚ
3. **Macaco guapo vermelho**  
© Gihan Tubbeh / PROMPERÚ
4. **Arara azul e amarela (Ara ararauna) em um abrigo de animais, Loreto**  
© Alvaro García / PROMPERÚ



5.

Cruzamos uma série de pontes altas e cambaleantes que nos deixam, cara a cara, com o frondosa copa do bosque: enormes cipós se enrolam em outras árvores para chegar até a copa. “A preseça de cipós é uma prova de que se está em um bosque primário; um que nunca foi cortado”, me diz Juan. Repito silenciosamente esta trivialidade para nunca esquecê-la. “Estou em um dos primeiros lugares do mundo, um que existe há vinte séculos de maneira contínua”.

### **Você está na farmácia verde da Terra**

Para nosso companheiro Jorge, a floresta tropical é uma extensão de seu corpo enxuto e de seus sentidos. Como rastreador, ele adentra espaços entre árvores onde eu nunca me atravessaria para entrar. E logo sai, por exemplo, com apenas uma folha de palmeira.

Mas Juan Tejada está visivelmente emocionado: “É uma rã venenosa”, diz e observa uma rã de cores laranja eletrizante e preta, menor que meu polegar. Quando vejo que uma mulher a tinha como se fosse um filho, Juan ri e responde: “Os cientistas alemães estão estudando sua toxina para produzir uma substância trinta vezes mais forte do que a morfina”. Nos minutos seguintes, Jorge regressa com uma linda tarântula peluda e nos leva para ver uma anaconda, de quase oito metros de comprimento, que faz a sesta depois de uma refeição pesada. “Você está na farmácia verde da Terra”, escuto Juan

dizer enquanto a fotografamos a uma distância de trinta centímetros. “A Universidade de Cornell instalou um laboratório de pesquisa em 2001 e está estudando as formigas bala para tratar a epilepsia”, diz. Os xamãs amazônicos souberam, durante muito tempo, que a uma de gato ajuda a tratar o diabetes, a próstata e as doenças renais. Apenas uma pequena porcentagem das 20 mil espécies de plantas medicinais da Amazônia é conhecida pela medicina ocidental. “A floresta tropical poderia ter a cura para o câncer”, acrescenta Juan.

### **As nuvens parecem um creme batido**

O jantar no barco é uma fonte de degustação da generosidade do Peru. Provem dos rios e florestas que visitei durante o dia e dos férteis Andes. Há pepino silvestre recheado com purê de *cocona*/tomate-de-índio, uma fruta tropical com toques ácidos. Sirvo-me de tamales de *juane* como se fossem caramelos, saboreando o arroz e o frango a vapor coberto com folhas de *bijao* (semelhante à folha da palmeira). Há doncellas, um tipo de peixe do rio, cozidas em molho de chorizo local. Também há o *locro*, um espesso e abundante guisado com abóbora, queijo, feijão, milho e munha, que faz com que você sinta saudades de sua mãe sem nenhuma razão especial.

Uma mulher do grupo combina cada prato com suco de *camu-camu*, uma deliciosa e pequena fruta amazônica cheia de vitamina C. Aceito



Nos internamos durante horas na floresta tropical de alta definição, mistura de Avatar e Jurassic Park, que conserva juntas as criaturas mais estranhas e sedutoras.

**5. As sinuosas figuras do rio Amazonas vistas de cima.**

© César Vega / PROMPERÚ

**6. Caminhadas dentro da mata de Loreto.**

© Alex Bryce / PROMPERÚ

**7. Os cruzeiros de luxo que navegam nos rios amazônicos contam com caiaques para explorar as margens**

© Carlos Ibarra / PROMPERÚ

**8. Expedição de canoa próxima da confluência dos rios Ucayali e Marañón, onde nasce o Amazonas.**

© Renzo Tasso / PROMPERÚ

uma segunda porção de ají de galinha, uma receita que, na realidade, leva frango com ají amarelo, cebola e ovo.

Uma noite, antes do jantar, a gerente da embarcação, Ángela Rodríguez, se juntou ao meu cotidiano ritual no convés: observar como o *Zafiro* desliza pelos arroios e lagoas. As nuvens parecem um creme batido flutuando no céu rosado. Durante o crepúsculo, as luzes começam a piscar nas casas das margens. Ángela me diz que nasceu em um desses povoados localizados ao longo do Ucayali. Seu único sonho era ter uma vida perto da Amazônia. A mãe de Ángela pediu a ela que “não se preocupasse em encontrar um marido”, e então ela se mudou para Iquitos para que pudesse estudar inglês. Vendiam picolés e solvertes pela manhã e pasteles / bolos à noite. “Mas éramos felizes, porque mamãe cantava todo o tempo”, diz Ángela rindo. Me dou conta de que ela irradia para a embarcação este orgulho e sensibilidade pela Amazônia. Por isso, trabalha com mulheres de vinte comunidades ribeirinhas que fazem jóias e artesanatos (como aquele guardanapo em forma de rã, tecido com fibras de palmeira porco-espinho, que vi uma manhã sobre a mesa). Ángela também estuda um curso sobre comunidades amazônicas para ter uma melhor compreensão sobre sua própria região. “Apenas se consegue uma ideia real da Amazônia se os habitantes locais sentem que se ocupam do turismo”, diz.

**Os quartos infinitos de Yayoi Kusama**

Todos os dias, ao amanhecer, quando entramos em nossa embarcação de madeira de doze lugares, me dou a liberdade de crer em seis coisas impossíveis antes do café da manhã. “Isso não é a África”. Lembro-me que Juan me disse isso, porque nunca nos promete nada. Mas uma excursão à floresta é suficiente para que eu saiba uma coisa: “Amigos, este é outro dia cheio de novidades! Vamos”.

Adentramos durante horas nesta floresta tropical de alta definição, que conserva juntas as criaturas mais estranhas. O pássaro tangará bate-asa de cabeça vermelha, chamado o “Michael Jackson do Amazonas”, faz uma caminhada lunar sobre um ramo para seduzir as fêmeas. O jaçanã, o “pássaro de Jesus”, caminha sobre a água. Se ouve algo parecido a bolhas gigantes arrebentando? Deve ser a colônia de japus de dorso vermelho. Juan Tejada vê algo difuso. Sinaliza em todas as direções de uma vez e diz nomes mais rapidamente do que podemos entender. Durante uma caminhada, alguém jura que viu pedaços de folhas que caminhavam sozinhas. “São formigas cortadoras de folhas – responde Juan –, crocantes e saborosas”. No entanto, vejo um exército correndo com fragmentos de folhas em suas mandíbulas. Nossos sentidos podem detectar apenas a quinta parte dos sons e movimentos aqui.

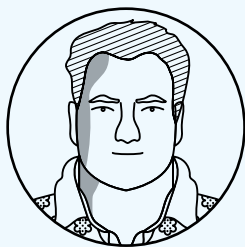
Depois Juan nos leva em busca dos favoritos do rio: os botos do Amazonas, que são de cor rosada e têm uma frente bulbosa. A maior das quatro espécies de golfinhos de rio evoluiu durante quinze milhões de anos para se adaptar às condições únicas da Amazônia. Seus finos e compridos bicos os ajudam a pescar no meio da folhagem em que submergem e, em bom dia, chegam a capturar alguns camarões e caranguejos do rio. Marcos se detém e liga o motor da canoa. Logo gritamos de alegria ao ver como um, dois e depois três botos respiram e desaparecem debaixo d’água. Se nos dirigimos até eles, emergem atrás de nós, como se estivessem brincando. “Cada vez que os vejo, sinto como se fosse a primeira vez”, diz Juan.

Mais tarde, Juan y eu saímos de canoa pelo rio em silêncio. Ele me permite cortar a algace / alface de água e vislumbrar o interior da selva. Percebe-se que está intacta há séculos e se parece com os quartos infinitos de Yayoi Kusama, com sua explosão de luz e cor verde.

## OLHARES

### CHRISTIAN BENDAYÁN

ARTISTA IQUITENHO



A história do estrangeiro que chega em Iquitos e se apaixonou por esta terra cativante se repete desde as origens desta curiosa cidade, que não tem data de fundação. Iquitos é o perfume de **Alain Delon**, é o porto de partida de “A *jangada*” de **Júlio Verne** em sua viagem de 800 léguas pelo Amazonas, e é a cidade que escutou os gritos de **Klaus Kinski** do campanário de sua catedral, jurando que ali construiria uma ópera.

Desse mesmo modo, seduzida por sua misteriosa beleza, chegou a pintura a Iquitos. Primeiro em forma de explorador, de zoólogo, de botânico, para depois se transformar em uma real expressão artística. Foi **Otto Market**, um entomólogo alemão nascido em 1859, quem deu início à tradição da pintura moderna amazônica. Ele se instalou em Iquitos em 1894, quando a cidade começava a se tornar um empório graças ao comércio de borracha. Sua fascinação o levou a retratar suas metamorfoses em diferentes aquarelas. Dessa série de pinturas, algumas sobreviveram. De outras, temos registros impressos e reproduções em revistas e postais. Por décadas, Michael retratou com suas vistas do rio Amazonas o desenvolvimento do esplendor de uma cidade, mas também suas contradições: as casas luxuosas do calçadão contrastam com as pequenas cabanas que são vistas nos extremos do quadro, assim como os poderosos barcos mercantes contrastam com as pequenas embarcações ribeirinhas que figuram no primeiro plano dos quadros. A persistência na representação desta mesma paisagem nos permite ver de que modo foi crescendo o porto de Iquitos.

Olhando seus quadros, podemos navegar pela história de uma região e percorrer fascinados o calçadão de Iquitos, repleto de edifícios de arquitetura europeia. Mas também podemos viajar até a origem da pintura iquitenha, que valorizou a Amazônia e sua cultura. Em anos recentes, a arte amazônica representou o Peru em importantes bienais e feiras internacionais de arte, e diante de tudo o que já alcançou, segue bebendo do Amazonas e da beleza dessa cidade que prende aqueles que temos a sorte de amá-la.



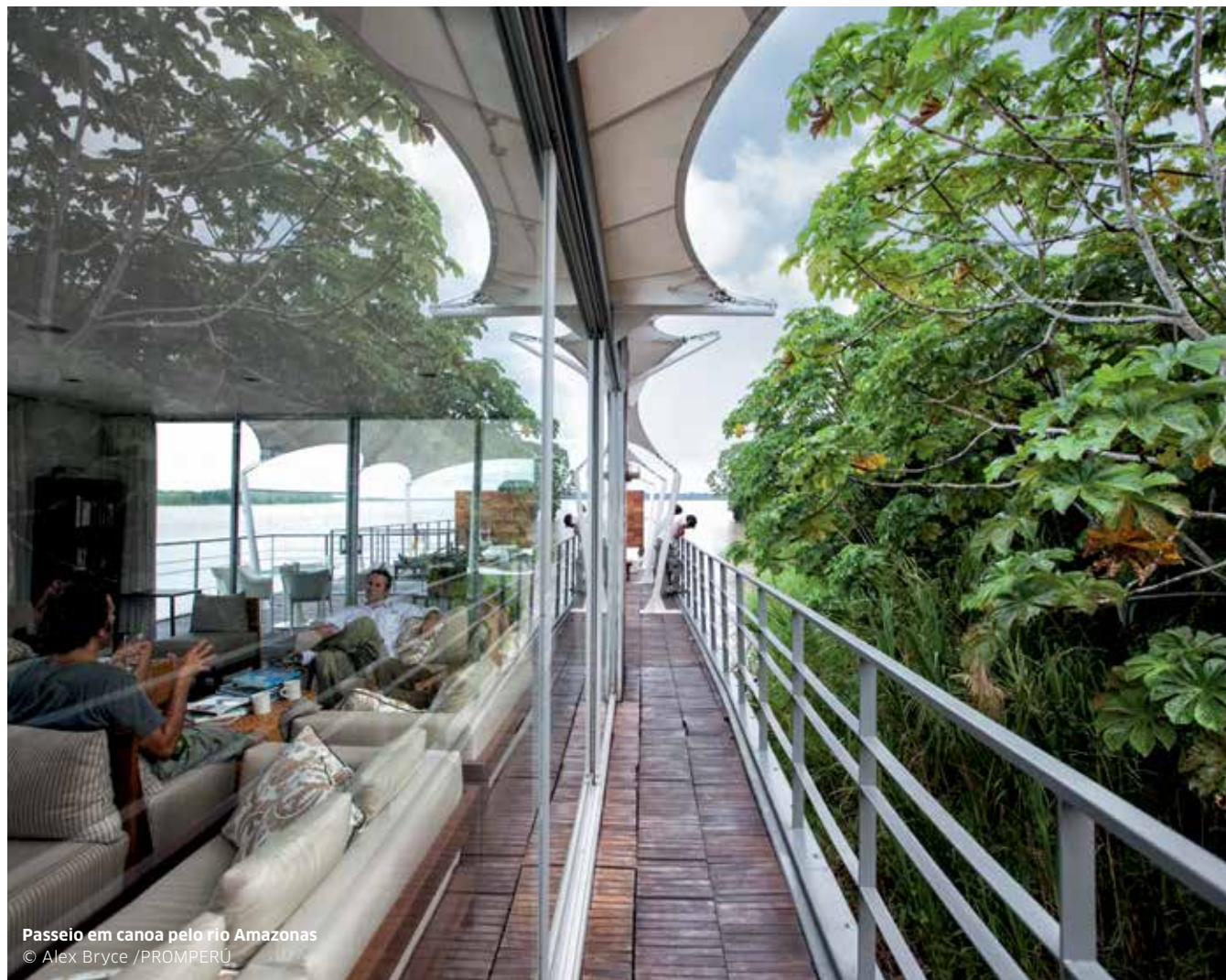
8.

Nosso guia me permite vislumbrar o interior da selva. Percebe-se que está intacta há séculos e se parece aos quartos infinitos de Yayoi Kusama, com sua explosão de luz e verde.

Tenho vontade de entrar, mas Juan brinca sobre a lenda do chullachaqui / curupira: um duende coxo que engana as pessoas para que entrem na mata até se perderem. Eu lhe pergunto o que resta em sua lista de desejos da Amazônia depois de trinta anos de observação. “Muito”, responde. Nunca vi de maneira selvagem um manati, o boi aquático com forma de travesseiro (peixe-boi). Ele se preocupa que muitas criaturas estejam desaparecendo porque a Amazônia está ameaçada pela caça e pela exploração madeireira. “Visitei o afluente amazônico do rio Napo em 1988 e vi uma ave pré-histórica, o shansho. Em uma viagem recente ali, não encontrei nada. Tudo havia se acabado. Talvez para sempre”.

#### Algumas coisas ainda não estão perdidas

Uma tarde, Juan nos leva para conhecer Carola, a xamã local, para nos dar uma ideia da vida dos ribeirinhos. A alopatia não é comum aqui e já não há muitos xamãs. Ela sozinha atende a moradores locais de nove comunidades. Vestida com uma blusa bordada e uma saia, vestimenta tradicional da etnia nativa kukama, Carola nos mostra seu repertório de ervas medicinais e a famosa videira de ayahuasca que usa para elaborar uma bebida alucinógena. A ayahuasca é um purgante e limpa um xamã física e espiritualmente. “Ela o toma para diagnosticar enfermidades graves e porque lhe diz onde encontrar



Passaio em canoa pelo rio Amazonas  
© Alex Bryce / PROMPERU

a planta medicinal na selva que poderia curar seu paciente”, nos traduz Juan. Os xamãs não nascem: os mais velhos elegem aqueles que têm a aura correta. Carola, por exemplo, foi eleita para ser xamã quando tinha quatorze anos e recebeu um treinamento rigoroso durante oito anos. Ainda segue uma dieta vegetariana.

É minha última noite a bordo do *Zafiro*. A tripulação, como na maioria dos dias, apresenta o tipo de espetáculo que faz os pés doerem e o coração cantar. É encantador como cada membro da tripulação se transforma em uma nova pessoa. Milton Gonzalez, o garçom que conversava comigo no café da manhã, interpreta canções peruanas, toca violão e um instrumento de sopro, chamado zampoña. Aplaudo quando Juan, de olhos de falcão, faz retumbar o cajón (instrumento musical típico). Depois me conta sobre a história desse instrumento musical de percussão, feito de madeira, que tem 450 anos de tradição. No entanto, ninguém surpreende tanto como Ángela, que dança como se tivesse o rio sob seus pés. Sua graça nos faz querer abrir a pista de dança, e o fazemos sempre, até que ela ri e nos convida a continuar dançando. Vamos chegando ao clímax, gritamos de alegria e a música para apenas quando Ángela fica sem fôlego.

“Toma isso”, me diz, e me entrega na mão um USB com centenas de

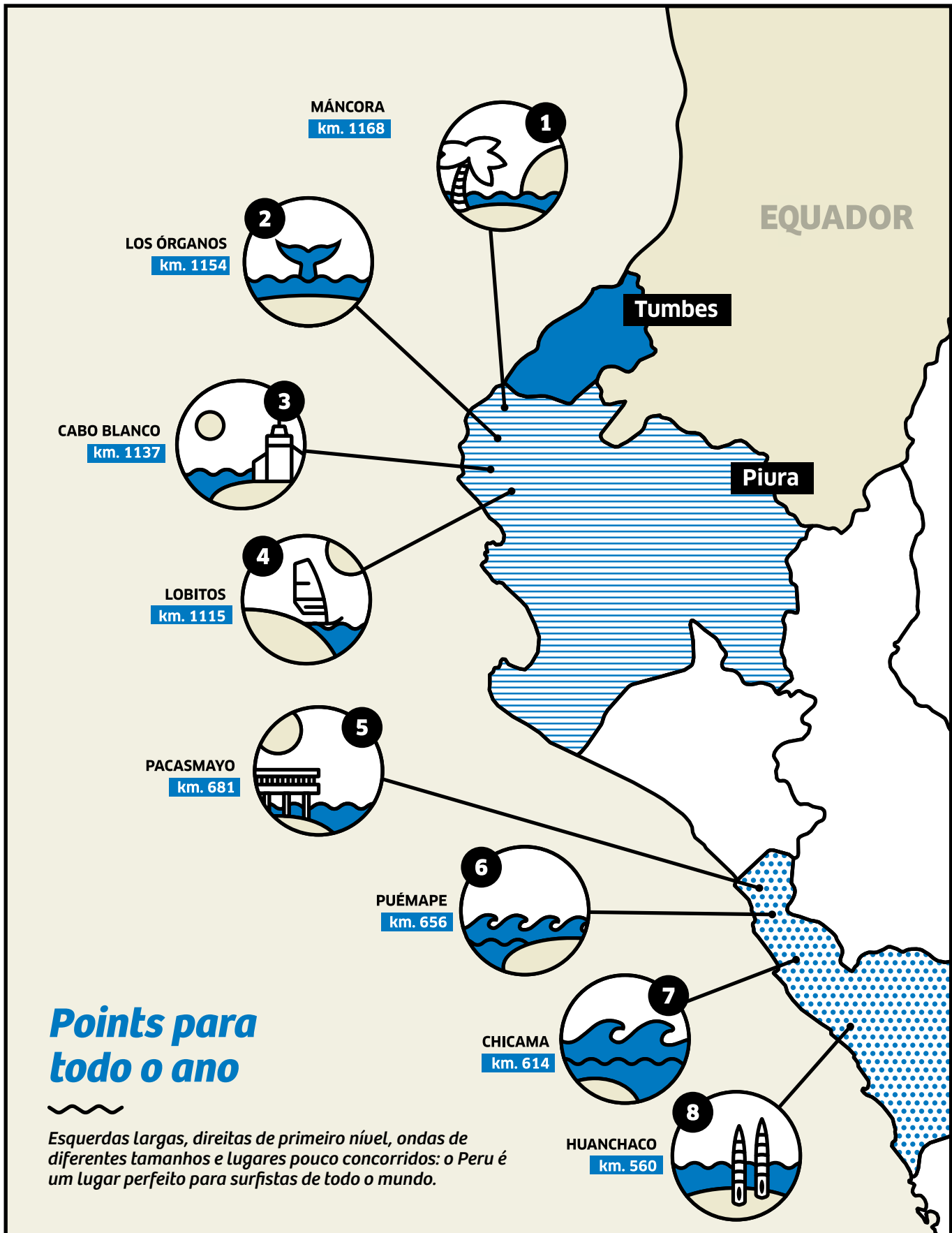
Os xamãs em Iquitos não nascem: os mais velhos elegem aqueles que têm a aura correta. Carola, por exemplo, foi eleita para ser xamã quando tinha quatorze anos.

fotos dessa viagem. Eu agradeço e lhe digo que há também outra coisa que me conectará com o Amazonas.

“Plantei uma árvore de caoba/ mogno na reserva”, lhe digo.

Ángela entende o que significa e caminhamos até o convés pela última vez.

Publicado originalmente na revista  
*National Geographic* (ed. fevereiro, 2018)



## Points para todo o ano

Esquerdas largas, direitas de primeiro nível, ondas de diferentes tamanhos e lugares pouco concorridos: o Peru é um lugar perfeito para surfistas de todo o mundo.



Chicama, La Libertad  
© Daniel Silva / PROMPERÚ

**1 MÁNCORA**  
km. 1168

Para iniciantes e aficionados, este mar é a escola perfeita. Suas ondas, coordenadas e estáveis, medem entre meio e um metro, o que também as faz ideais para o kitesurf.

**2 LOS ÓRGANOS**  
km. 1154

Esta enseada conta com duas regiões de ondas. A primeira é La Vuuelta, que é segura apenas quando cresce do norte e por isso deve ser desafiada somente por experts. A outra está em frente a Punta Veleros, com ondas tranquilas, ideais para aprender as bases do surf.

**3 CABO BLANCO**  
km. 1137

Esta praia se tornou uma espécie de meca para muitos surfistas experientes, tanto por sua onda esquerda, que possui um tubo rápido de qualidade mundial, como por sua localização, ao lado de uma base de pedra. Divide-se em duas regiões segundo a temporada: Panic Point para o inverno, e Cabo Blanco para o verão.

**4 LOBITOS**  
km. 1115

Ideal para os aficionados em kitesurf e windsurf, graças à presença de fortes ventos. Mas não decepciona aos amantes do surf tradicional, pois conta com quatro ondas de classe mundial.

**5 PACASMAYO**  
km. 681

Suas ondas, longas e fluidas, são perfeitas para os surfistas. Também são adequadas para praticar kitesurf e windsurf, desde que haja vento.

**6 PUÉMAPE**  
km. 656

Destaca-se, sobretudo, por sua onda esquerda, que se divide em duas seções e chega a alcançar mais de 2,5 metros de altura. A densidade de sua rebentação é maior que a de outras praias da região.

**7 CHICAMA**  
km. 614

Famosa por possuir a maior onda esquerda do mundo, com uma extensão de 2,5 quilômetros. Isto faz com que seja muito apreciada pelos surfistas, sobretudo os estrangeiros, que em certas ocasiões vão até Chicama apenas para surfá-la.

**8 HUANCHACO**  
km. 560

Ideiam para a prática de longboard, Huanchaco foi declarada reserva mundial do surf por Save the Waves em 2013. É a primeira praia a obter este reconhecimento na América Latina, e a quinta no mundo.

# Por que escolhi Cocachimba, ali, pertíssimo da catarata de Gocta?

## CRÔNICA

Por Jack Lo

Jornalista de meio ambiente



Uma crônica em primeira pessoa sobre como uma das regiões menos reconhecidas do Peru conquistou há alguns anos o espírito de um jornalista que tinha percorrido o país escrevendo sobre reservas e áreas naturais.



A primeira vez que estive no departamento de Amazonas foi em 2007, enquanto seguia um grupo diverso de observadores de pássaros. Trabalhava na editoria de turismo de um jornal local e a missão era observar como pessoas de todo o mundo haviam viajado de muito longe apenas para colocar um "check" nos nomes de aves em suas listas, como o peculiar colibri sílfide, que parece voar com dois besouros

atrás da calda. Cinco anos depois, voltaria para conhecer o vale de Utcubamba, Kuélap, Karajía, Leymebamba, La Jalca, Nogalcucho, Bongará, San Pablo e Cocachimba. O caminho entre os dois últimos me tomou todo um dia: oito horas de caminhada de uma comunidade a outra. A rota começa em San Pablo até chegar na primeira cachoeira; depois se desce por um caminho inclinado que te leva à segunda, para



2.



3.

1. **GoctaLab.** Foi construído por Sergio Abugattás com a ajuda dos mestres da comunidade usando elementos da região. Agora aprendeu esse conhecimento e quer compartilhá-lo. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
2. **Utcubamba.** Vista do vale a partir do complexo arqueológico de Kuélap. © Yayo López / PROMPERÚ
3. **Boas vindas.** Recebe grupos de todas as partes do mundo. Cada vez que vou a Cocachimba me encontro com ao menos uma pessoa que se apaixonou pela comunidade e estendeu sua estadia. A energia do lugar conquista qualquer um. © Renzo Tasso / PROMPERÚ

finalmente terminar em Cocachimba. A maioria das pessoas apenas entra por esta última, caminha até a segunda cachoeira e retorna.

Mas onde eu queria viver era no vale do Utcubamba, próximo de Kuélap, ao lado do rio e de um caminho estabelecido que te leva até Cajamarca. Em 2013 comecei a ir com frequência com a Conservamos por Naturaleza, uma iniciativa da Sociedad Peruana de Derecho Ambiental que apoia pessoas que se dedicam a preservar suas terras de maneira voluntária. E fui conhecendo toda esta comunidade de pessoas acolhedoras, que me receberam sempre como se eu fosse alguém da família. E fui querendo cada vez o Amazonas. E seguia buscando meu terreno ao lado do rio. No entanto, um grupo de amigos começou a comprar em Cocachimba. O lugar não me interessava. Mas cada vez ia até lá com mais e mais frequência. Outros fatores começaram a a se formar. E fui mudando de opinião.

É uma comunidade tranquila. Apenas 150 pessoas viviam nela. A grande maioria é muito amável e hospitaleira. Não havia movimento de carros ao lado da estrada. É mais segura. A vista é impressionante. E me apaguei. E comprei um terreno. Gosto de ir até lá de carro. Demoro dois dias, dormindo em Pacasmayo, mas me encanta o roteiro, que corta uma floresta seca incrível para logo atravessar o fundo de Bagua. Nessa época, o aeroporto de Chachapoyas não estava ativo, como agora, e o mais próximo estava em Tarapoto, a seis ou sete horas dali. A outra alternativa era viajar em avião até Chiclayo e depois pegar um ônibus para Chachapoyas. Mas atualmente há voos para Chachapoyas e para Jaén, que está a três horas por estrada de Cocachimba. Agora também Kuélap tem um teleférico e a estrada que vai a Cajamarca está asfaltada. Nos últimos anos, também foi criada a Red de Áreas de Conservación Privada e meu lugar preferido vai se confirmando cada vez mais.



“Temos nossos programas de residências rurais interdisciplinares, e o que queremos é dividir, discutir e difundir técnicas e saberes que potencializem a implementação de ações concretas para uma nova definição de desenvolvimento”, defende Sergio Abugattás.

#### Chegam os forasteiros

Várias pessoas começaram a comprar terras em Cocachimba. Este negócio fez entrar dinheiro em uma comunidade que vivia apenas do turismo e um ou outro cultivo. A gente de Cocachimba, com o dinheiro novo, construiu casas de cimento e zinco, deixando de lado a tradicional telha de argila e as paredes de adobe ou quinchá (bambu e barro). Abriam mais restaurantes e hospedagens para todos os bolsos. Também se encontram com facilidade as áreas para acampamento. Cada vez mais turistas chegam nos feriados e fins de semana para conhecer a terceira catarata mais alta do Peru (771 metros) e uma região do país onde você se movimenta um pouco e todo o panorama, o clima e as espécies mudam com muita facilidade. Por isso eu gosto do Amazonas, porque apresenta quase todos os climas.

Há quatro anos conheci Mônica e seu esposo italiano Francesco enquanto cortavam o mato de seu terreno. Agora eles têm chalés prontos para

receber visitas com uma linda vista da catarata e um acesso bastante simples. Meu grande amigo Bruno Monteferrri e sua esposa Christel já têm uma casa de pedra e telhas de argila, que começaram a alugar a amigos que queiram dormir com uma das melhores vistas da catarata. Meu amigo Sergio Abugattás tem seu laboratório artístico, onde, além disso, cultiva várias dezenas de espécies de frutas e verduras. Recebe grupos em quartos construídos por ele mesmo. Meu amigo Eusebio, cocachimbeiro nato, ampliou seu hotel Gallito de las Rocas, perfeito para descansar placidamente sem gastar tanto dinheiro. Também há o Gocta Natura da dona Rocío Florez, uma aconchegante hospedagem com detalhes para desfrutar de sua estada em Cocachimba. E para os mais sofisticados, o Gocta Lodge, recentemente ampliado, que tem uma piscina com vista para a catarata.

Cocachimba se situa no vale de Bongará, conhecido como o vale das cataratas. A uns 45 minutos de distância pela estrada está Yumbilla,

#### DADOS

#### RECOMENDAÇÕES DE UM NOVO COCACHIMBEIRO



Abugattás foi um dos primeiros forasteiros a chegar em Cocachimba. Foi há pouco menos de dez anos, quando procurava um lugar para se estabelecer e construir um laboratório criativo que servisse a estudantes e artistas como uma plataforma de intercâmbio e criação. Depois de muito esforço, levantou bangalôs muito bem pensados com técnicas de bioconstrução e elementos da região. Pacientemente foi plantando frutas, vegetais e diferentes plantas se trazia de toda a região. Agora tem uma das horas mais diversas do lugar. Se tornou comunero e hoje é presidente da Asociación de Productores de Pitajaya e chefe da ronda campesina de Cocachimba. No seu lugar montou o GoctaLab, e recebe pessoas de todas as partes do mundo que o visitam para conhecer suas oficinas de cerâmica, arte, arquitetura e agricultura regenerativa / orgânica. Muitos chegam por uma semana e acabam ficando por vários meses. Sergio explorou muito Cocachimba e seu entorno, e nos recomenda o que fazer: “Há quatro lugares que são meus preferidos, e normalmente não são visitados. Como percorrer o caminho completo para visitar Gocta, entrando por San Pablo. É lindíssima. Assim como a rota Sungaya-Golondrina que te faz conhecer as alturas de Cocachimba, acima é um planalto impressionante e a vista mais que especial. E um pouco mais longe, com mais tempo disponível, tem que conhecer os sarcófagos de San Jerónimo e a catarata de Yumbilla. Nesta última, recomendamos entrar por El Porvenir, a uns quinze minutos de Pedro Ruiz Gallo”.



#### Contato

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



## OLHARES

### LLUÍS DALMAU

EMPRESÁRIO CATALÃO, CRIADOR DO PERÚ  
TRES NORTES E DONO DO GOCTA LODGE



A primeira vez que cheguei no Peru foi em 1993 e tinha apenas uma mochila nas costas. Antes havia percorrido a Colômbia e o Equador. Chachapoyas devia ser apenas uma cidade a mais em minha rota de viagem, mas surgiu a possibilidade de trabalhar em um viveiro de orquídeas e se tornou a minha primeira casa no Peru. Um ano depois, me mudei para Tarapoto, como diretor de um projeto de cooperação internacional. Em um contexto de altos índices de desmatamento, impulsionamos um modelo de agricultura sustentável, com cacau, café e palmito. Mas, em dezembro de 2007, quando Gocta apareceu no mapa turístico do país e a estrada que une Chachapoyas às cidades de San Martín foi asfaltada, como parte de um embrionário circuito norte-amazônico, viajei novamente a Cocachimba.

Minha surpresa foi gigante: poucos haviam se dado conta então do potencial da catarata. Um mês depois daquela visita eu já havia comprado o terreno sobre o qual construiria o Gocta Lodge. Já havia luz elétrica e melhores vias de avesso. A construção do hotel demorou dois anos mais e foi inaugurado em 2009, com apenas dez quartos – depois seria incorporada a piscina com uma vista inconfundível para a cachoeira de Gocta. O arquiteto teve apenas uma orientação: que todos os quartos estivessem voltados para a cachoeira. Este é seu encanto, que já faz parte da paisagem natural de Cocachimba.

Anos depois de chegar a Cocachimba, agora vejo o crescimento da região com otimismo: há gente tanto de Lima como da Europa que tem chegado para se estabelecer na região e existe um planejamento urbanístico. Em cada vale há um potencial enorme. A curto prazo queremos desenvolver o trekking das cataratas, unindo Yumbilla a Chinata e Gocta através de suas nascentes. Também sou um apaixonado por Leymebamba e o Alto Utcubamba, uma região com índices altíssimos de biodiversidade e uma riqueza arqueológica incomparável. Vales como o de Atuén ou os Chilchos são jóias a serem descobertas em Chachapoyas e o norte do Peru.

**4. Responsável.** A comunidade quer promover um consumo mais responsável, provendo-se de alimentos que eles mesmos cultivam sem depender de produtos externos cheios de conservantes químicos.  
© Conservamos por Naturaleza / SPDA

**5. Caminhos.** A caminhada até a catarata é adequada para todos. No entanto, também há a opção de alugar um dos cavalos da comunidade para tornar o percurso mais prazeroso.  
©Yayo López / PROMPERÚ

outra das cachoeiras mais altas do mundo, com 895 metros. Ali se pratica o barranquismo (canionismo), um esporte que consiste em fazer rapel ao lado da catarata. Toda esta região do Amazonas é muito especial. Por alguns instantes, a neblina cobre o panorama, e depois o sol faz estalar todas as cores que encontra pela frente.

Faz tempo que não vou ver meu terreno. O mato deve ter se apoderado mais e mais deste pedacinho que se transformou, sem que eu planejasse muito, em meu lugar preferido.

# Oriente próximo

## GUIA

Por Manolo Bonilla  
Jornalista

Poderíamos escrever páginas sobre as orquídeas de San Martín, que abriga quase mil variedades daquela planta exótica, mas aqui queremos mostrar outro lado da região: esse que aproveita sua riqueza natural, suas culturas vivas, seus saberes ancestrais e seu “acervo” culinário para reinventar-se em meio à selva cotidiana de seus bosques, rios e cataratas.



© Flor Ruiz / PROMPERÚ

**Beleza insólita.** Sim, é certo. Das três mil variedades de orquídeas registradas em todo o país, cerca de mil podem ser encontradas na região de San Martín. Moyombamba é a que ganhou o nome de cidade das orquídeas.

## HUALLAGA

# 1

### SABERES ANCESTRAIS

A duas horas de Tarapoto, olhando o leito do rio Huallaga, perto do cais artesanal de Chazuta, Blanca Vela Reátegui sorri imaginando duas coisas. Primeiro: “Que lindo seria um calçadão aqui, com vista para o rio e bancas e pontos de comida vendendo preparações e bebidas com produtos locais, não é?” Segundo: “Como ficará o mel do cacau sobre um porco na grelha?” Não apenas é a cozinheira mais reconhecida de Chazuta, a que viajou cinco vezes a Mistura como parte da seleção de cozinhas regionais, a que recebe delegações de chefs estrangeiros que querem conhecer essa cozinha ancestral de sítio (cozinha caipira / rural) que ela resgata e prepara em seu restaurante “La Callana”. Também é uma mulher lutadora que foi professora de escola e prefeita de seu povoado na década de setenta, muito antes que se falasse de empoderamento feminino. Cresceu em Chazuta, quando ainda não havia caminhos nem acessos. Estudou o curso secundário em Tarapoto, e para chegar ao colégio, acordava às quatro da manhã porque tinha pela frente uma caminhada de cerca de cinco horas. Esta distância, quase 43 quilômetros, hoje se

percorre em duas horas em carro por uma estrada asfaltada. Em um das mesas do “La Callana”, Blanca se lembra dessas jornadas e as descreve como “uma época de aventuras”. Ela começou como professora em Tununtunumba, uma comunidade nativa a dez minutos em canoa a partir de Chazuta. Quando se graduou, passou a dedicar mais tempo à cozinha. “Me encanta promover a cozinha ancestral. É um delírio saber como me avó comia majambo e pôde viver cem anos”, diz Blanca. No almoço daquela tarde, a cozinheira ofereceu sobre pratos de barro (que são feitos pelos ceramistas do Centro Cultural Wasichay) um caldo de galinha caipira e dois boquichicos (peixes de rio), um defumado, de sabores mais salgados, e outro envolvo em folha e cozido na grelha. Ao cair da tarde, Blanca Vela fala novamente do futuro, mas de um que a visitará dentro de poucas semanas: uma delegação alemã de pesquisadores e gastrônomos. Não se decide se lhes fará rumo api, uma sopa de mandioca com huevera de pescado, ou sua versão de uma sopa fuchifú amazônica, feita com as folhas verdes da cola, gengibre (kion), frango caipira e majambo. Sim, como o que comia sua avó.



© Alex Bryce / PROMPERÚ

## CHAZUTA

# 2

### HISTÓRIAS DE CACAU

Se você chega em Chazuta, vai conhecer estas pessoas. Emma Larson é alemã, bióloga de solos e chegou a Tarapoto graças a um intercâmbio de estudos em 2001. Roberto Moreno é engenheiro agroindustrial, nasceu em Tarapoto, e seus pais e avós são de Chazuta. Se conheceram, se gostaram, se casaram, e em 2004 se instalaram neste espaço aos pés da Cordillera Azul, perto do rio Huallaga, em Chazuta. Então tudo era diferente: ali já estavam os ceramistas de Wasichay e, sobretudo, chegavam viajantes em busca de turismo medicinal com plantas. Enquanto esperavam a colheita do cacau (que pode demorar de três a quatro anos), Roberto e Emma decidiram incursionar na apicultura para fazer mel e, até 2008, se envolveram em tarefas de reflorestamento com espécies florestais como a bolaina e a yarina. Deram a seu empreendimento o nome **Chacra Pasikiwi**, mesmo nome do curso d'água que atravessa seu terreno de quase cinco hectares. Hoje apostam no agroturismo, fazem tours guiados através de sua chácara para conhecer as árvores e apiários, e começaram a diversificar a linha de seus produtos com a marca **Abeja Azul**,

entorno do mel e do cacau. Para completar a trilogia de produtos doces cultivados em sua própria chácara, Roberto planeja plantar baunilha. Luz Jungbluth vivia em Lima e se mudou para Chazuta para estar mais próxima do cacau amazônico. Ela é uma das fundadoras da **Casa Qoya**, uma central de beneficiamento especializada após a colheita. A poucos metros da chácara de Roberto e Emma, ela recebe e compra os grãos de cacau, a preço justo, dos agricultores da região para separá-los conforme o sabor durante os processos de secagem e fermentação. Além disso, desenhou sua própria linha de barras de chocolate chamada **Nina**. Durante a sobremesa do almoço no **La Callana** de Blanca Vela, chegou uma vizinha de Chazuta, Erika Valderrama, mais conhecida como a Dama do Cacau. Ela tem um projeto em que emprega derivados do cacau para fabricação de doces como méis e geléias. Agora trabalha com mucilagem de cacau, um suco ácido e doce que é extraído da polpa do fruto antes que os grãos comecem a secar. Este insumo é tão versátil que pode ser usado em um frapê ou na alta gastronomia.



## TARAPOTO

# 3

### REFÚGIOS NATURAIS

Nos arredores de San Martín, existem opções de hospedagem e alojamento que decidem sua localização conforme sua riqueza paisajística: próximo do rio, em frente à montanha, ao lado da lagoa, abaixo do resguardo da cordilheira. Como o **ecoprque La Soñada**. Há alguns anos, seus 150 hectares às margens da Laguna Azul (vinte minutos em barco a partir do povoado El Sauce) foram comprados por Michele Lettersten e Luis Calegari. Foi inaugurado recentemente em 2017 como um espaço de entretenimento ecofriendly, que conta com orquidário, borboletário e uma fábrica de chocolate. Oferecem atividades como canopy e passeios a cavalo, além de aluguel de motos aquáticas. Como Calegari é um médico holístico, realiza pesquisas no lugar e elaborou produtos para a saúde como óleos de sacha inchi (uma espécie de amendoim amazônico), bálsamos relaxantes ou pomadas com insumos naturais. Há outros empreendimentos na região de San Martín. Como o **Pumarinri Lodge**, ao lado da estrada que liga Tarapoto a Chazuta, está incrustado em uma área de confluência natural:

a interseção da Cordillera Azul e da Cordillera Escalera. Chama-se Pumarinri porque a vista principal a partir de qualquer ponto do lodhe é um conjunto de montanhas, do outro lado do rio, com forma de orelhas de puma. Aqui, o paisagismo natural domina todos os ambientes. Foram desenhados caminhos breves que partem do centro do hotel e exploram os arredores para encontrar espécies de fauna silvestre como rãs, aves e corujas. Um desses caminhos conduz a um poço natural, escondida ente as árvores, que funciona como piscina. Existe outro rio que, juntamente com o Huallaga, configura a geografia de San Martín: o Cumbaza. A meia hora de Tarapoto, enquanto se sobe em direção a San Roque de Cumbaza, **Canto del Río Lodge** é outro ponto hoteleiro, de pequena escala, que tem acesso direto ao rio Cumbaza. São pequenos e cômodos bangalôs, construídos com matéria-prima da região (San Antonio de Cumbaza), que não destoa do entorno natural, mas se adapta. São apenas três de muitos empreendimentos privados que entenderam que seu melhor atrativo era a natureza.



## CUMBAZA

# 4

### DESTINO SUSTENTÁVEL

A apenas meia hora de Tarapoto, subindo em direção à montanha, chega-se a San Roque de Cumbaza, um destino que aproveita a proximidade com a cidade como uma escapada ou retiro, mas que explora sua riqueza jornalística. "Aqui se percebe um pouco mais a floresta", diz Claudia Olivares, fundadora do ecolodge **Chirapa Manta**. Trata-se de um projeto de vida sustentável que desenhou com seu esposo fotógrafo há três anos, quando saíram de Lima. Então construíram um pequeno ecolodge como um espaço que valorize as técnicas e formas de construção local, com barro, madeira e cana. "Estamos rodeados de floresta tropical e temos vistas incríveis para o rio Cumbaza", diz Olivares. Hoje, alinhados com o wellness natural, oferecem retiros e estadias para grupos interessados em alimentação saudável e yoga. É que San Roque de Cumbaza, nos últimos anos, se tornou um lugar onde pessoas de distintas procedências se estabelecem e executam seus empreendimentos para articulá-las com um novo eixo turístico e destino que atraia novos viajantes.

Apareceram também outros atores em cena, como **Sachaqa**, centro de arte e residência, que propicia o encontro de artistas locais e estrangeiros através de excursões de exploração para conhecer as tradições estéticas de San Martín, assim como o uso de pigmentos naturais. Por outro lado, **Sacharuna Adventure** foca sua oferta no ecoturismo e estadas de turismo vivencial com comunidades nativas. Em San Roque de Cumbaza se aproveita a proximidade da Cordillera Escalera para traçar rotas para caminhadas e trekking pelas montanhas. Essa região, além disso, vislumbrou engenhosas maneiras de posicionar o produto local. Por exemplo, o café **Don Emiliano**, cultivado nas montanhas amazônicas, a mais de 1.200 metros acima do nível do mar, no setor de Chontal no centro Añakiwi da Cordillera Escalera. Ali, as plantas de café convivem com flores silvestres como orquídeas e bromélias. É um empreendimento familiar, cujos membros participam em todas as etapas: a plantar, torrar e ensacar. Trata-se de uma boa prática de agricultura que contribui com o reflorestamento da região.



© Conservamos por Naturaleza / SPDA

## CHAZUTA

# 5

### MÃOS ARTESÃS

Ir do centro de Chazuta ao **Centro Cultural Wasichay** leva apenas doze minutos. Para chegar a entender o detalhe e a sabedoria de seus ceramistas, é necessário uma década ou mais. É um espaço amplo, que tem pátio e jardins, onde são expostos seus trabalhos e artesanatos. Inclusive sugerem oficinas para que os visitantes façam sua própria escultura ou vasilha ao estilo Wasichay. Há um letreiro na entrada que diz "Allima Shamuska Willashunki" (que significa "bem-vindos" em quechua lamista). Elena Burga Cabrera, promotora da educação intercultural bilingue no país, menciona que no Peru se falam 47 línguas originais (uma do litoral, três da região andina e o restante da Amazônia). Apenas nas regiões vizinhas ao rio Huallaga e seus afluentes, o quechua lamista é falado em quase 200 comunidades da região, com particularidades diferenciadas nos dialetos de Lamas, Sisa e Chazuta. Também há uma fotografia colorida abaixo do letreiro, em que distintas gerações de chazutinos estão posadas: avós, mulheres e crianças que usam blusas brancas, colares e saias com padrões coloridos. Mas esta história

começa há muito tempo atrás. Em junho de 1993, trinta mulheres, herdeiras de uma tradição artística única, formaram a **Asociación de Ceramistas de Chazuta**. Desde então, seguiram uma filosofia natural em tudo o que fazem: vasos, potes, pratos, canecas, esculturas decorativas. Elas trazem de Llamas a terra amarela que usam para a argila e retiram a branca de lagoas próximas. Uma tintas naturais como o yana rumi, uma pedra negra que encontram no centro povoado de Yarina, a cinco horas de Chazuta. Seus pincéis são confeccionados com fibras capilares dos próprios ceramistas. Não utilizam verniz, a não ser a resina natural que aplicam apenas sobre as peças que saem do forno. Esse rigor em sua cerâmica lhe valeu ser considerada **Patrimônio Cultural da Nação desde 2012**. Também participaram em dezenas de feiras nacionais como Ruraq Maki, celebrada em Lima. Há três anos, Ruth Chasnamote Pilco é a presidente da associação. Hoje, são doze ceramistas que perseveram neste trabalho detalhista e belo. Maria Lizeth Cenepo, com seus oitenta e tantos anos, ainda dedica horas e desenhar seus sonhos sobre a cerâmica.



© Marlon del Águila

## 6

## GASTRONOMIA INQUIETA

Durante muito tempo, a cozinha regional amazônica apenas exibia suas receitas e preparações mais emblemáticas: de juanes e tacachos até cecinas e chorizos; e à noite, em várias esquinas de Tarapoto, se armavam churrasqueiras espontâneas onde se assavam alguns peixes de rio envoltos em folha, e como guarnição, mais tacacho, patacones (peças grandes e machadas de banana frita) e um molho picante de ajíes. Falava-se de grandes variedades amazônicas e de um profundo saber culinário nas comunidades nativas, mas ainda não se destacavam na maioria dos restaurantes da cidade. Isso começou a mudar há 25 anos, quando Elia García renunciou a seu trabalho como secretária em uma companhia de telefonia e decidiu, junto com seus esposo e sua sófria, a abertura de abrir **La Patarashca** quase no centro de Tarapoto. Ela, que havia vivido na zona rural e teve uma bisavó (também cozinheira) que formou parte da comunidade nativa quechua lamista, aproveitou o encontrou com a cozinha para expressar todo esse saber ancestral em receitas únicas, que valorizavam ingredientes da região. Apareceram doncellas,

dorados e gamitanas (peixes de rios nas patarashcas (cocção envolta em folhas de *bijao* sobre brasas); eran feitas avispajuanes com carne moída de porco e ovo; se ensaiava com a chonta, com os camarões de rio e com o pirarucu, aquele peixe gigante que desliza pelos rios amazônicos. Hoje, segue à frente dos fogões, publica livros sobre receitas de matriarcas de San Martín e ampliou o negócio: agora têm um hotel ao lado do restaurante e o **café bar Suchiche**. Neste, por exemplo, a experiência se encontra com a juventude. O bartender Robert López prepara ali coquetéis com Ila llullo, essa espécie de whisky amazônico feito à base de um malte de aguardente de cana, sete raízes, mel e própolis. Perto dali, Dennys Yupanqui, um joven chef peruano, inaugurou este ano o **Natural**, um restaurante (decorado com trabalhos de artistas locais) que explora os limites da variedade amazônica. Pode usar frutas como pomarrosa ou taperiba para um ceviche, empregar pirarucu fresco, fazer purês com pituca (um tubérculo maior que a mandioca) ou decorar seus pratos com formigas que saboreiam limão. Planeja abrir **Chacarero**, um espaço de confort food da Amazônia.

Em Tarapoto, o chef Dennys Yupanqui pode usar frutas da região como pomarrosa ou taperiba para um ceviche, empregar pirarucu fresco para tiraditos, fazer purês com pituca (um tubérculo maior que a mandioca) ou decorar seus pratos com hormigas que saboreiam limão.

## COLUNA

## CINDY REÁTEGUI

EMPRESÁRIA TARAPOTINA



Antes que uma imagem, minha primeira recordação de Tarapoto é um perfume. Se pudesse definir, seria o cheiro de terra, de plantas, de natureza em seu estado mais efervescente. Também se atica o soundtrack da minha selva pessoal: o canto dos pássaros, o som do rio quando se põe bravo (que é diferente do som do rio quando chove). Apenas depois desses sentidos potentes, evocativos, penso em imagens: os arco-íris, as noites estreladas e a cor das plantas que muda ao entardecer.

Crescer vendo minha mãe, Elia García, enquanto desenvolvia seu projeto com **La Patarashca**, não fez mais que inspirar-me a emprender meu próprio caminho, a replicar sua disciplina e ter novos projetos como o **café Suchiche** ou o **lodge Canto de Río** em Cumbaza.

Para mim, um dos lugares mais charmosos do planeta fica aqui: o **Parque Nacional del Río Abiseo**. Podia mencionar mais como tarapotina orgulhosa: a catarata **El Breo**; as águas termais de **Achinamiza**, essa fronteira natural onde começa o canto amazônico, e terminam as montanhas; as cataratas de **Pucayacu**. Tenho pendente uma visita a Yurilamas, um vale pequeno onde vivem famílias quechua lamistas, entre Lamas e Yurimaguas. Sonho com o dia em que o **Gran Pajatén**, essa cidadela escondida no meio do “reino das nuvens”, se converterá na próximo Machu Picchu.



© Natural Restaurant

# O ouro branco de Piura

## INFORME

Por Santiago Bullard  
Jornalista



Um fruto valorizado por chocolateiros e gastrónomos de todo o mundo se esconde no norte do Peru: o cacau branco de Piura. Iuán Murrugarra, piurano e partícipe do crescimento da indústria cacauceira local, nos conta a história deste peculiar produto.

As rotas do cacau podem sofrer reviravoltas imprevistas. Este fruto, originário das florestas tropicais do continente americano, segue contando-se entre as joias da agricultura amazônica do Peru, como foi desde tempos ancestrais. Mas novos nortes apareceram no mapa de sua produção em nosso país.

Em meados de 2018, foi celebrado em Lima o XII Concurso Nacional de Cacao de Calidad. Contra o que muitos suspeitavam, o primeiro prêmio deste concurso não foi vencido por nenhum produtor da região amazônica. Mas foi parar do outro lado da cordilheira. Quem se ergueu com a vitória foi a Cooperativa Norandino, um grupo de associações proveniente de Chulucanas, no departamento de Piura. A chave de seu sucesso foi um produto em particular: o cacau branco.

### Novas latitudes

Para quem já passou alguma vez embaixo da sombra das árvores de cacau em alguma plantação na selva, pode ser difícil imaginar um cenário que apareça em metade do departamento de Piura. O algarrobo e o passallo substituem o cético, em bosques que adquirem a aparência de desertos diante da primeira demora das chuvas. Apenas o calor é o mesmo. E, no entanto, o cacau branco se tornou um dos cultivos mais importantes de Piura, sobretudo nas regiões montanas que se estendem entre Chulucanas e Morropón.



- 1. Beleza interior.** À primeira vista, o fruto do cacau branco é muito semelhante ao de qualquer outra variedade de cacau (*Theobroma cacao*). A diferença está em seu interior, em sua popa de cor branca, e em seus grãos brancos e violetas, com um sabor de grande intensidade. © Orlando Canessa
- 2. Golosina.** A mucilagem de cacau está sendo aproveitada por agricultores e chocolateiros. É o estado natural do fruto, quando vem coberto por uma espécie de baba, que tem notas bem mais ácidas e doces. © Orlando Canessa



**3. Profissão: cacaeiro.** Iván Murrugarra, fundador da Cacao Adventures e Magia Piura, dedicou sete anos de sua vida à pesquisa, o cultivo, o processamento e a comercialização do cacau. Isso o levou a viajar por todo o Peru, ainda que seus próprios cultivos se encontram em Piura. © Gustavo Vivanco / Mil Centrov

À primeira vista, o fruto do cacau branco não é muito diferente ao de qualquer outra variedade, nem sequer pela cor de sua casca. Isto é, claro está, até que alguém o abra e se descobre que os grãos não têm esse tom pardo característico, mas que são brancos como uma nuvem. “É um produto muito diferente, com características próprias muito marcantes, ainda que tecnicamente pertença à mesma espécie”, diz Iván Murrugarra, que dedicou os últimos sete anos de sua vida ao estudo e à produção de cacau, sobretudo deste perfil.

“Na realidade, o cacau branco não é nativo de Piura”, segue Murrugarra. “É originário da cuenca de Marañón, mas veio de Jaén e Bagua no século XIX e se adaptou ao nuevo ecosistema”. Na atualidade, este variedade de cacau é cultivada nas regiões montanhosas de Piura, sobretudo entre as localidades de Chulucanas e Morropón. Esta mudança de cenário teve consequências importantes. “A genética e o tipo de solo são dois fatores determinantes, que lhe dão uma identidade nova ao produto, como a intensidade ou as notas cítricas, florais e de frutas vermelhas”.

#### A ciência do cacau

A história de Iván Murrugarra também esá cheia de reviravoltas imprevistas. Economista de profissão, decidiu passar dos números aos doces, e entrou no mundo da doceria. Foi seguindo este caminho que se chegou ao cacau e, avisado sobre seu potencial, decidiu estudar a materia a fundo.

Completo sua formação com um grupo de engenheiros agrónomos venezuelanos e logo deu início a um projeto próprio: Cacao Adventures. “Minha

O cacau branco é nativo da cuenca de Marañón, mas se adaptou à geografia da serra de Piura.

#### COLUMN

#### IVÁN MURRUGARRA

CHOCOLATEIRO PIURANO E PESQUISADOR DO CACAU



O cacau é um mundo em si mesmo, e ainda estamos na metade de um processo de redescoberta. Houve avanços tremendos, e temos aprendido muito sobre ele, mas ainda resta muito mais para desenvolver e mostrar. O Peru, de fato, tem o potencial para se tornar o primeiro produtor mundial de cacau, ainda que para chegar a esta meta seja necessário começar a trabalhar a partir de dentro.

Em princípio, é necessário levar em conta que falamos de um produto originário, que é parte de nossa cultura. Do total da produção mundial de cacau, apenas 0,25% é cacau branco, e parte desta produção está no Peru, na região de Piura. Hoje existe um movimento tremendo entre os produtores, e o desenvolvimento da gastronomia que ajudou que se formasse uma maior identidade com o cacau, mas ainda falta impulsionar o consumo local, que gera rentabilidade para o crescimento. Não apenas para que o cacau saia como matéria-prima, em grão, mas também em forma de produtos já desenvolvidos, como as barras de chocolate. O grande mercado está aí fora.



**Murrugarra** tem 35 anos, oito cacaus tatuados no antebraço e desenhou Cacao Mil para o projeto de Virgilio Martínez em Moray.



**4. Alta doceria.** Jordi Roca, encarregado do mundo doce no El Celler de Can Roca, prepara um novo empreendimento em Girona chamado Casa Cacao, onde também empregará o cacau branco de Piura. © Orlando Canessa

ideia era fazer um estudo do produto, de sua genética e procesos, assim que criei a Cacao Adventures como uma plataforma para rentabilizar a investigação”, diz o empresário. O resultado desta iniciativa foi a criação do que ele chama de um “mapa de sabores” em nível nacional, para medir a influência sobre o cacau que podem ter diversos fatores naturais, tais como a altitude, o tipo de solo ou a presença de rios. A geografia e a ciência se colocavam, assim, na mesma páginas que a gastronomia. Estas pesquisas levaram Murrugarra aos lugares mais diversos do Peru, mas ele segue apostando no cacau branco. Há pouco mais de três anos ele criou a Magia Piura, sua própria marca, e começou a vender os produtos que havia desenvolvido através de seus exaustivos estudos sobre o cacau, de chocolates a cervejas naturais artesanais. Além disso, é provedor de importantes firmas no exterior, como El

Celler de Can Roca, de Girona (Espanha), considerado um dos melhores restaurantes do mundo, o Mirazur, na França.

“Magia Piura confia na plataforma de investigação que desenvolvi durante anos e isso nos permite dar um tratamento muito especial ao produto”, comenta Murrugarra. “Cultivamos o caca uma parte alta de Piura, na região de Morropón, mas aplicamos protocolos muito precisos, graças ao que aprendi em Marañón y en Cusco”.

O cuidado que os produtores locais dedicaram ao cacau rende seus frutos. Não apenas se trata de concorrências nacionais. Hoje em dia, o grão do cacau branco piurano está entre os produtos mais procurados (e melhor cotados) pela alta gastronomia mundial. E, como bem adverte Iván Murrugarra, ainda resta um longo caminho a percorrer, por más reviravoltas que traga.

## DADOS

### CACAO IN OTHER REGIONS



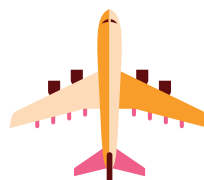
#### Relação ancestral

Ainda que durante muito tempo se tenha acreditado que o consumo de cacau originou-se na América Central, achados recentes sugerem que este se iniciou no norte do Peru e no sul do Equador. Em uma escavação realizada pelo arqueólogo Quirino Olivera em Jaén, foram encontrados restos de cacau de pelo menos 5000 anos de antiguidade.



#### Produtos de luxo

Hoje em dia, a província de Jaén, no norte do departamento de Cajamarca, segue produzindo cacau de qualidade. Ainda que a produção não seja muito grande em termos de volume, se trata de um fruto de variedade nativa, de grande intensidade aromática e notas de regaliz e frutos secos. Este cacau é cultivado a cerca de 900 metros de altitude.



#### Mais além do volumen

O departamento de San Martín, na selva norte do Peru, é o principal produtor nacional de cacau. Além do volume da colheita para extrair o grão, esta região fomentou o desenvolvimento de produtos derivados desta gruta, através de associações e cooperativas locais como, por exemplo, La Orquídea.



#### Crescimento orgânico

O cacau peruano é um dos protagonistas do livro “Casa Cacao”, escrito pelos espanhóis Jordi Roca (repostero de El Cellar de Can Roca) e Ignacio Medina (jornalista de gastronomia). Além de diversas receitas, o livro resgata parte da história do cacau, assim como muitas das experiências gastronômicas de ambos autores.

# O mundo doce das Mishkis

INFORME



## A ORIGEM

Em 2003, uma agência dos Estados Unidos chega em Chazuta para implementar seu programa de substituição de cultivos: a coca pelo cacau. Um grupo de mulheres vê um novo caminho aí. Adquirem as sementes, se capacitam, plantam e esperam a colheita um ano depois. Anos mais tarde, em 2009, seis mulheres fundam a associação Mishki Cacao. Não têm refrigeradores, torram o grão em sartên, moem com batán e saem para vender chocolates envolvidos em folhas de *bijao* pelos 14 bairros de Chazuta.



© Manolo Bonilla

## A BARRA

A partir de 2011, começam a participar de feiras nacionais como o Salón del Chocolate, em Expoalimentaria e Mistura. Nesta última, apresentaram uma barra de chocolate para caneca a 100%. Causaram sensação no evento ao anunciar suas barras com um breve canto.



© Karina Mendoza/PROMPERU

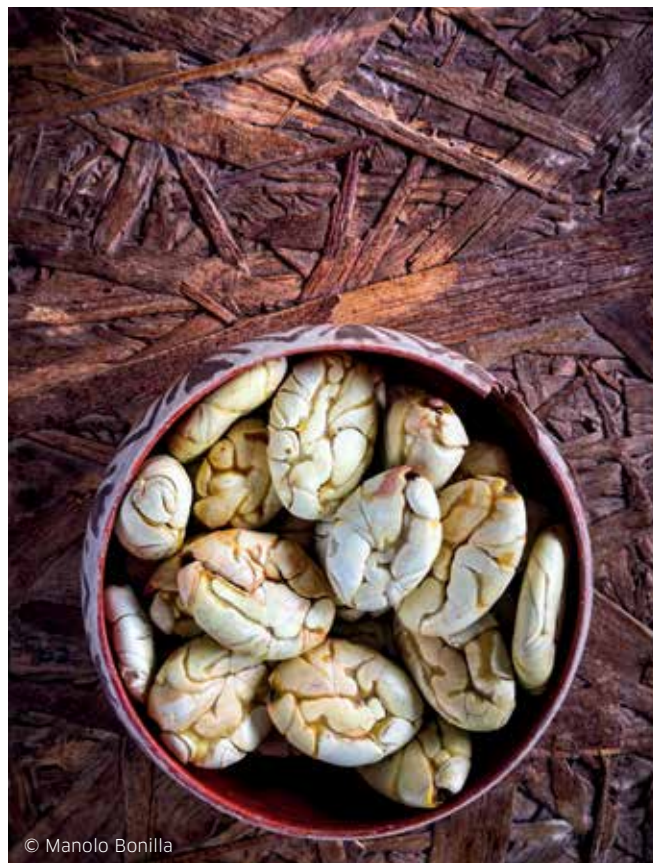
## LA CONSTANCIA

Ayli Quinteros Cenepo, vice-presidente da Mishki Cacao, hoje dirige o trabalho de 13 mulheres chocolateiras de Chazuta. Fez parte do primeiro grupo de mulheres empreendedoras. Viajou para a França em 2014 para o Salón del Chocolate de Paris. O cacau mudou a vida dela: se educou, viajou, encontrou uma profissão, descobriu valores como liderança e força na aventura de Mishki Cacao.



© Manolo Bonilla

Um grupo de mulheres de Chazuta, a duas horas de Tarapoto, decidiram valorizar um produto da região: o majambo. Então fizeram chocolate, se tornaram independentes e inclusive chegaram ao Salón del Chocolate de Paris em 2014.



© Manolo Bonilla

## O MAJAMBO

Em 2012, quando decidiram diversificar seus produtos, Ayli apareceu com um majambo, fruto endêmico que forma parte da família do cacau, ainda que seja maior. Na realidade, se parece a uma noz, com um sabor neutro que remete às amêndoas ou as habas. Em Chazuta, o comiam frito como snack ou como anticucho (uma brocheta sobre a grelha). Para Paris, levaram a barra de chocolate com majambo, que havia adquirido notas lácteas sublimes.

# Áreas de Conservação Privada: um tesouro nacional

## GUIA

Por Jack Lo  
Jornalista de meio ambiente



### ACP Bosque Berlín

A família Rimarachín protege um bosque onde a neve se apodera de tudo. Este deve ser um dos lugares onde com maior facilidade se pode encontrar o endêmico macaco choro de cauda amarela, uma das espécies mais procuradas no norte do país. Cachoerias de água cristalina, cafés da manhã feitos em casa, entardeceres imponentes e distintas atividades em sua horta orgânica te conectarão com a natureza.

Além disso, oferecem pacotes turísticos com os quais conhecerás outras regiões pouco exploradas nos arredores de Bagua Grande. Apenas devem estar dispostos a caminhar e a explorar. Recomendamos a escutar as inúmeras histórias de don Ricardo sobre este bosque ao qual chegaram há quatro décadas. Saiam a caminhar bem cedo para ver cara a cara com os galo-da-serra-andino que brincam entre a neve e cachoeiras úmidas.

**Localização:** Amazonas

**Altitude:** 2000-2600 metros acima do nível do mar

**Ambiente:** Bosque nublado

**Temporada ideal:** de maio a dezembro.

#### Como chegar?

O ponto de partida para a visita é Bagua Grande, onde se deve pegar um coletivo no ponto Alto Peru que te deixa no casario de Santa Clara (o percurso dura uma hora). Depois é necessário caminhar uma hora e meia para chegar à ACP.

#### Contato

Leyda Rimarachín

✉ biodaley@hotmail.com

☎ (+51) 945 786 024 / 935 383 475



### ACP Gotas de Água

Esse é um lugar do Peru único no mundo. Os especialistas afirmam que há ali maior porcentagem de espécies endêmicas do que nas ilhas Galápagos, e observadores de aves de todo o planeta vivem a maravilhar-se com esta diversidade. Em meio a esse terreno, conhecido como os Bosques Secos del Marañón, a família Troyes criou sua área de conservação para que servisse de laboratório natural a todo aquele que quisesse um contato direto com a natureza. Se localiza a apenas quinze minutos de Jaén, e a desconexão é total. Pode-se ver mais de setenta espécies de aves e conhecer também o Museu Hermógenes Mejía Solf, protetor da cultura Pakamuro, catalogada como um dos 10 maiores descobrimentos arqueológicos do mundo.

**Localização:** Cajamarca

**Altitude:** 729 metros acima do nível do mar

**Ambiente:** Bosque seco

**Temporada ideal:** de junho a novembro.

#### Como chegar?

A ACP Gotas de Agua se encontra a seis quilômetros de Montegrande, no setor denominado de Pongo, a 15 minutos em carro, quarenta em bicicleta e uma hora caminhando a partir de Jaén, onde chegam voos da LATAM provenientes de Lima.

#### Contato

Luciano Troyes

✉ lutrori@hotmail.com

incaspizaw@gmail.com

☎ (+51) 958 574 342

## ACP Milpuj - La Heredad

Deixou tudo na cidade para dedicar sua vida para conservar o boque em que ele cresceu. Lola Arce, com suas próprias mãos e com a ajuda de seu filho Perico, construiu casas que parecem feitas de bolacha e caramelo, onde o descanso é realmente profundo. Esta área de conservação é perfeita para ser tomada como centro de operações nesta parte do vale do Utcubamba. Você tem uma rota alternativa para chegar a Kuélap, está a uns minutos de Leymebamba e pode se mover até a catarata de Gocta e à cidade de Chachapoyas. Aqui você terá a oportunidade de pôr as mãos na terra e colher seus próprios alimentos orgânicos. Também pode ajudar na granka e alimentar as galinhas, os pavões e os patos. Uma linda oportunidade para conhecer uma inspiradora história de vida.

- Localização:** Amazonas  
**Altitude:** 1800 metros acima do nível do mar  
**Ambiente:** Bosque estacionalmente seco  
**Temporada ideal:** de abril a dezembro.


### Como chegar?

A partir de Chachapoyas, pega-se a estrada asfaltada em direção a Leymebamba e segue até 500 metros além do povoado de Nogalcohu. Do lado esquerdo está a ACP. Está a uma hora de Chachapoyas e pode ir em ônibus coletivo.

### Contato

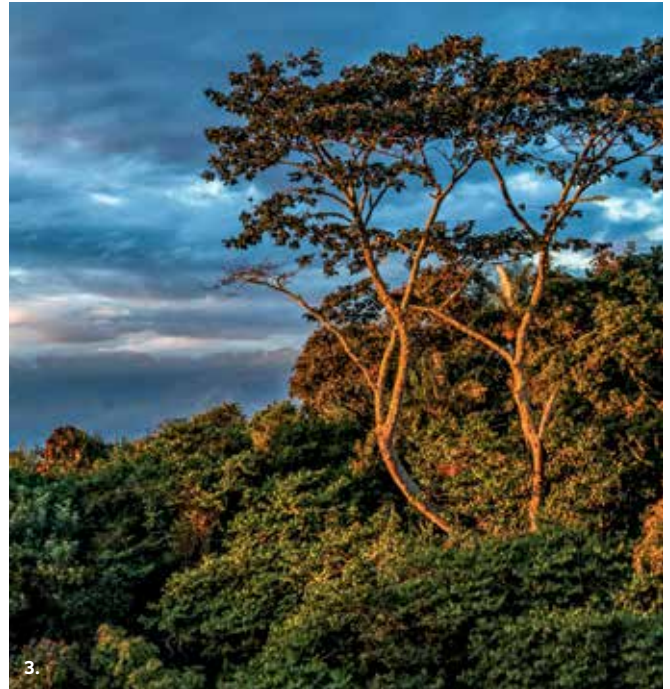
Pedro Heredia Arce

 peherediarce@gmail.com

 (+51) 940 180 234 / 991 929 218



- Bosque Berlín.** O imperdível nesta ACP é o trecho da floresta onde vive uma família de macacos choro de cauda amarela. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
- Milpuj.** Não percam a oportunidade e provem o molho picante à base de tomate de árvore da dona Lola. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
- Los Chilchos.** Se tiverem mais tempo, caminhem um dia mais até a catarata secreta onde poderão ver até três espécies de macacos chapoteando. © Conservamos por Naturaleza / SPDA



## ACP Los Chilchos

É a área de conservação privada mais extensa do Peru, com 46 mil hectares. Entre seus limites está a famosa Laguna de los Cóndores, a qual se chega depois de doze horas de caminhada a partir de Leymebamba: o mesmo tempo que leva para ir desta cidade até a comunidade de Los Chilchos, onde vive gente muito hospitaleira e amável. De ambas, esta última é a menos conhecida, mas igualmente impressionante. Planaltos que parecem Marte. Subidas pronunciadas e aves que voam por todos os lados. Por momentos se sente que está caminhando sobre as nuvens. Em outros, se encontra com alguns restos arqueológicos, como os mausoléus da lagoa. E assim, pouco a pouco, a rota vai te presenteando com paisagens que pagam qualquer esforço. No entanto, se você não pode caminhar, podem lhe dar um cavalo para terminar tranquilamente a travessia. Uma recomendação se você for um explorador em busca de aventuras especiais.


- Localização:** Amazonas-San Martín  
**Altitude:** 2200-3800 metros acima do nível do mar.  
**Ambiente:** Bosque montano  
**Temporada ideal:** de maio a outubro.

### Como chegar?

A caminhada se inicia em Leymebamba. Aí se pode chegar por terra desde Chachapoyas (2 horas). As cidades mais próximas com aeroporto são Chachapoyas e Jaén.


### Contato

Ucumari NGO / Alan Meléndez

 alarmepa@gmail.com

Jabier Farje Albarado

 jabierfarje@hotmail.com

 (+51) 945 349 728

### ACP Abra Patricia

É administrada pela ONG ECOAN, e para os observadores de aves é algo assim como Disney World. Os visitantes querem ver tudo e são capazes de quase não dormir para alcançar seus objetivos. De diferentes partes do mundo chegam curiosos que buscam orquídeas ou ver aves que em todo o mundo apenas se encontram ao redor destas montanhas, como a lechucita bigotona, tão grande como um pacote de bolachas. Com sorte, entre suas trochas você verá quatis, macacos choros de cauda amarela, armadillos e até ursos de óculos. Muito próximo dali, também administrado pela mesma ONG, está Huembo, um centro de interpretação onde vive o muito procurado colibri rabo de espátula.

- Localização:** Amazonas
- Altitude:** 800-2009 metros acima do nível do mar
- Ambiente:** selva alta
- Temporada ideal:** junho a novembro.

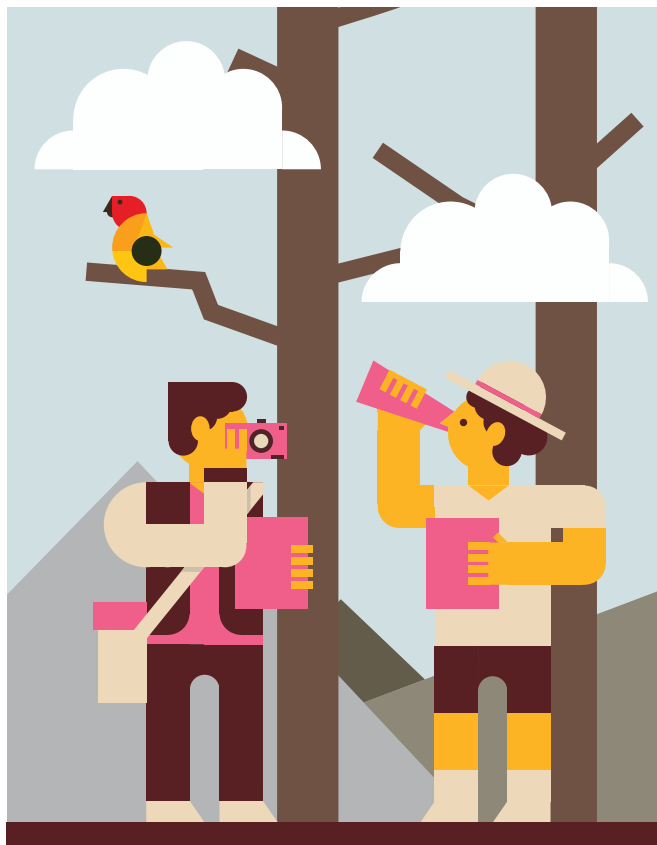
#### Como chegar?

O acesso é pela estrada Fernando Belaúnde Terry (Km 364,5 do tramo Pedro Ruiz a Moyobamba). Pode-se chegar a partir de Chiclayo (11 horas), Jaén (5 horas) ou Tarapoto (4 horas).

#### Contato

Área de Reservas ECOAN  
Gleny Vera Meléndez

- reservas@ecoanperu.org
- (+51) (084) 227 988, Anexo 21 / 984 564 884



De diferentes partes do mundo chegam pessoas curiosas que procuram por orquídeas ou avistar aves que, em todo o mundo, só se encontram ao redor dessas montanhas no Abra Patricia .



### ACP Tambo Ilusión

Tão somente a quinze minutos de Tarapoto, é um espaço muito bem organizado onde você passará momentos de paz e tranquilidade. Eles lhe oferecem pacotes que incluem meditação, yoga, permacultura, sessões de ayahuasca e outras diferentes atividades que limparão seu corpo e te relaxarão. Além disso, preparam uma comida vegana deliciosa. Poderá sair para fazer caminhadas no bosque e banhar-se nos rios e quebradas onde se encontra. Se prefere mais tranquilidade, a alguns metros dos chalés há uma lagoa natural precisa para nadar em qualquer momento do dia. Armando e Johanne são o casal que se encarregará de que aproveite ao máximo o tempo nesta aposta pelo naturalmente responsável.

- Localização:** San Martín
- Altitude:** 400 metros acima do nível do mar
- Ambiente:** Selva alta
- Temporada ideal:** de maio a fevereiro.

#### Como chegar?

Pegue a estrada para Yurimaguas e na altura do Km 2,5 vire no desvio à direita (pasando a lagoa Venecia). Desse ponto apenas um quilômetro separa você da ACP. A partir de Tarapoto, são 15 minutos.

#### Contato

Armando Rodríguez Tynan  
tamboilusion.com

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



- 4. **Tambo ilusión.** Um lugar ideal para praticar meditação, yoga e cerimônias ancestrais. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 5. **Abra Patricia.** Se estiverem buscando observar a maior quantidade de aves ao lado de especialistas, este é o lugar. © Conservamos por Naturaleza / SPDA
- 6. **Tingana.** O conselho aqui é pedir que façam uma ronda noturna, onde se surpreenderá com os sons e formas deste bosque. © Conservamos por Naturaleza / SPDA

Áreas de Conservação Privada mencionadas no guia "La Ruta Natural" da Sociedad Privada de Derecho Ambiental (SPDA).

Mais informação em:  
[www.conservamospornaturaleza.org/](http://www.conservamospornaturaleza.org/)



### Reserva Tingana

A partir da entrada a este lugar de San Martín, tudo se torna mágico. Atravessa em canoa um pântano que te prende com seus sons e movimento. Tem uma aura de mistério e de noite. É muito fácil ver animais. Macacos saltam por cima de você. Aves de todas as cores te observam como a um bicho raro. A experiência se completa quando se pede para acampar nas plataformas em algumas árvores. Todo este bosque inundado tem mais de 3500 hectares e há um grupo de pessoas totalmente comprometido com a preservação deste espaço único e especial no país. A comida que servem, à base de cecina e chonta, é simples e saborosa. Aproveite e compre o chocolate de caneca / chocolate quente que eles mesmos produzem.

- 📍 **Localização:** San Martín
- Altitude:** 811 metros acima do nível do mar
- Ambiente:** Selva alta
- Temporada ideal:** todo o ano.

- 🗺️ **Como chegar?**  
 A partir de Tarapoto tem que pegar dois coletivos a Moyobamba (2 horas) e depois dirigir-se ao Porto La Boca do rio Huascayacu (45 minutos). A partir dali, a bordo de um barco a motor chegarás a Tinguana em aproximadamente 1 hora.

### Contato

Juan Isuiza  
[tingana.org](http://tingana.org)

- ✉️ [adecaramtingana@gmail.com](mailto:adecaramtingana@gmail.com)
- ☎️ (+51) 935 968 667

# Altura e intensidade: entre picos nevados, lagoas e bosques



DOSSIÊ FOTOGRÁFICO



## NO LIMITE DO CÉU

© Dickens Rondán / PROMPERÚ  
A Cordillera Huayhuash se estende sobre parte dos departamentos de Áncash, Huánuco e Lima, e limita ao norte com a Cordillera Blanca. Seis de seus picos superam os 6000 metros de altitude. Por exemplo, Yerupajá (6634 metros), a segunda montanha

mais alta do Peru.

Também se destaca o pico Siula Grande, que chega a até 6344 metros acima do nível do mar, e serve de cenário para o livro “Tocando el vacío”, obra do escalador inglês Joe Simpson, membro da primeira expedição que conseguiu conquistar seu pico no ano de 1985.



### BELEZA VERTICAL

© Dickens Rondán / PROMPERÚ  
Devido a seu alto valor paisagístico, varios meios especializados, entre eles National Geographic e a BBC, se referiram aos circuitos de trekking da Cordillera Huayhuash como alguns dos mais lindos do mundo. Estes circuitos variam em su dificuldade e duração, mas

o mais famoso parte do povoado de Cajatambo e atravesso os cursos d'água de Pumarinri e Cuyoc, antes de terminar na comunidade de Huallapa. Além de seus imponentes picos nevados, a cordillera debe sua beleza a lagoas alto andinas, como as de Viconga ou Carhuacochoa.



#### FRONTEIRA SELVAGEM

© Marlon del Águila / PROMPERÚ

Limite natural entre a selva alta e o canto amazônico, a Cordillera Azul se estende entre os rios Huallaga e Ucayali, sobre parte dos departamentos de Loreto, San Martín, Ucayali e Huánuco. Sua altitude vai dos 300 até os 2400 metros acima do nível do mar.

Nela, se encontram as cabeceiras dos rios que proporcionam a água a boa parte das comunidades que a rodeiam. No ano 2001 se fundou o Parque Nacional Cordillera Azul, que cobre uma área de mais de 13 500 quilômetros quadrados desta primitiva cadeia montanhosa, formada entre as eras Jurássica e Cretácica.



#### **TESOURO DE BIODIVERSIDADE**

© Marlon del Águila / PROMPERÚ  
Dentro dos limites do Parque Nacional Cordillera Azul, se encontra a maior quantidade de selva alta intacta em todo o país. Estes bosques úmidos são, por sa vez, o lar de uma grande quantidade de espécies endêmicas de flora e fauna, muitas delas em

perigo de extinção. Esta lista inclui uma grande variedade de aves, entre as quais se encontram o mielero púrpura (na foto), a águia hárpia, pavas de monte, araras e papagaios. Também há grandes mamíferos, como o jaguar ou o urso de óculos, aos que se somam diversas rãs, lagartos e serpentes, assim como mais de seis mil espécies de plantas.



## Ancash

# Nevado Yanapaccha da Cordillera Blanca

Por Richard Hidalgo  
Alpinista



**Questão de altitude.** Hidalgo conhece o cume de algumas das montanhas mais altas do mundo. Seu objetivo, como montanhista, é chegar aos picos dos quatorze picos que estão a oito mil metros, sem oxigênio complementar. Já conquistou cinco deles, no Himalaia.

Me tiraram esta foto há dois anos durante a subida ao pico Yanapaccha, na Cordillera Blanca, não muito longe de Huaraz. Havia estado umas cinco vezes nessa montanha, mas nesta ocasião voltei, precisamente, para fazer um arquivo de imagens e vídeos. Eu mesmo escolhi o ponto em que se fez a fotografia: ao fundo, sobre o horizonte, se podem ver os quatro picos do nevado Huandoy, o Pisco e os dois picos do Chacaraju. É uma paisagem belíssima, que reflete o potencial que tem esta parte dos Andes para os amantes da alta montanha. Mas não é apenas isso. Creio que também serve para refletir sobre o que estamos perdendo, e deveríamos proteger, em virtude da mudança climática.

A Cordillera Blanca é uma das mais afetadas. Pela minha experiência como montanhista, sou muito consciente sobre o retrocesso e a erosão dos glaciares nesta região. Às vezes, e sobretudo depois das nevadas, se poderia pensar que os glaciares se recuperam, porque os vê cobertos de neve. Mas o verdadeiro dano não está à vista, mas debaixo da neve, que é onde se formam buracos e gretas, que além disso são perigosos. Temos o privilégio de contar com regiões tão impressionantes e bonitas como esta em Huaraz, que é um sonho para muitos montanhistas e viajantes de todo o mundo, mas devemos fazer o que podemos para protegê-las.



© Arturo Bullard

# Cordillera Huayhuash

Ancash



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



Siga-nos no:

 Visit Peru

 Peru

 VisitPeru

 @VisitPeru

 Perú

 Visitperu