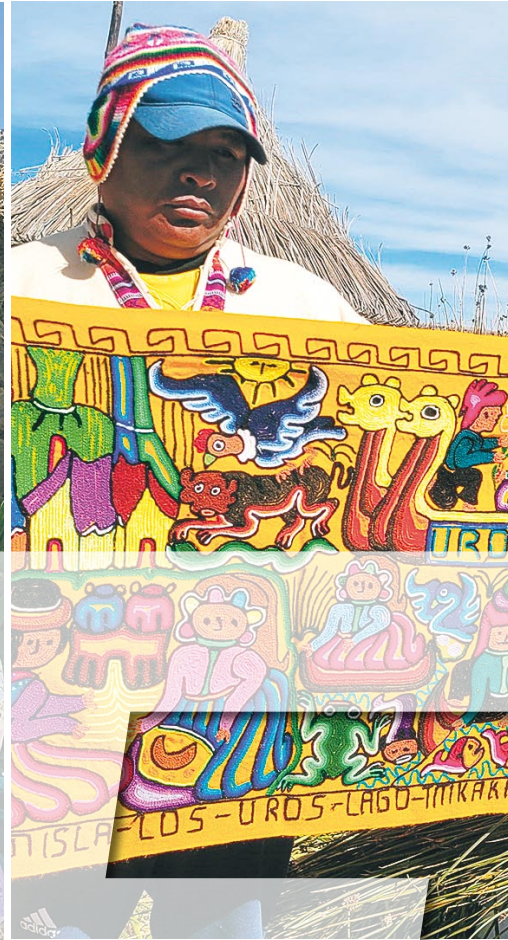




REPORTAJE GRÁFICO: LALI ORTEGA CERÓN

LALI ORTEGA CERÓN. LIMA

La habitual panza de burro limeña es madrugadora y se cierne sobre el ruidoso, gris y limpio mar de la bahía de Lima que tantas veces irrumpió en el oleaje literario de Vargas Llosa. Paradójicamente, su cielo encapotado esconde el presagio de un viaje fascinante y colorido, en el que ni mucho menos todo es blanco, ni negro, ni gris. Basta con perder los pasos entre las más de 10 millones de almas que habitan el área metropolitana o la mirada entre los surfistas que se adentran en el océano crujiente de las primeras luces para descubrir que la urbe, lejos de ser fría y monótona, es acogedora y vibrante. Y sabrosa. Muy sabrosa. Como el resto del país andino.

No descubrimos nada nuevo. Perú es una inspiración para la gastronomía del siglo XXI y su capital, la que fuera bautizada por Francisco Pizarro como la Ciudad de los Reyes un lejano enero de 1535, no defrauda a los amantes ávidos del buen comer y de un asombroso legado histórico. Los sabores son el argumento que propone Sky Kitchen: una experiencia culinaria, sazónada con creatividad, perfecta para familiarizarse con los productos de una tierra fértil y para adentrarse en los secretos de los principales platos del país. Entre ellos la causa, emblema nacional que, en una de sus versiones, tiene su base de ají amarillo, pollo, limones verdes (limas), mayonesa, aguacate, sal, pimienta

Un destino fascinante hilado con mucha chicha

EL PAÍS ANDINO ES EL RETRATO FASCINANTE DE LA MAGIA DEL TIEMPO. UNA AVENTURA DE ALTURA QUE ENAMORA LA MIRADA, EL CORAZÓN Y EL PALADAR

y dos tipos de patatas harinosas, la amarilla y la blanca, seleccionadas entre las más de 4.000 que se cultivan en el país. Tampoco falta entre las recetas un apetitoso lomo saltado y unas vistas de vértigo sobre el distrito de Miraflores, ubicado sobre un acantilado en el que la brisa tibia cruza el umbral de iniciativas foodies muy interesantes (en San Rafael, por ejemplo, saben cómo transformar unas simples conchas a la parrilla en un manjar). El postre para despedir los fogones de esta particular clase de altura es una tentación que se crece cuando bucea en el aceite hirviendo. Esta fritura de un dulzor anisado, y apariencia de rosquilla, es el reclamo que venden las famosas picaronas que encontramos salteadas cerca de la antigua Calle Mercaderes que, dicho sea de paso, exhibe con orgullo restos de edificios art nouveau, movimiento que coqueteó con la urbe a finales del siglo XIX. Estos puestecillos salpimentan el casco histórico de Lima, declarado Patrimonio de la Humanidad de la Unesco, y los jirones (calles) que desembocan en el espectacular convento de San Francisco, cuya comunidad superaba antaño los 250 monjes. Solo quedan 9 franciscanos. Una cantidad que impresiona, como el desgaste de las escaleras de piedra que subían en filas de a dos. Huellas monacales de un tiempo pasado, como las catacumbas impertérritas del subsuelo o el imponente artesonado de madera que, aunque reconstruido, nos recibe en la escalinata principal.

De Arequipa, al cielo

Fue el emperador Carlos I de España y V de Alemania quien ordenó que La Villa Hermosa de Nuestra Señora de la Asunta pasara a llamarse Ciudad de Arequipa. Tras un vuelo de apenas hora y media, su altitud de 2335 metros nos invita a aclimatarnos, paulatinamente, para evitar el sorocho de los destinos venideros, aún más elevados, en los que abundan las hojas de coca (incluso en versión caramelo) para ahuyentar, si es que apareciera, el cansancio o el dolor de cabeza que provoca el mal de altura. Es el caso del imponente cañón del Colca, un paisaje que esconde un paraíso termal que bien merece unos días de descanso antes de proseguir (previa parada en Yanque, Maca o el Mirador de la Cruz del Cóndor para divisar las acrobacias majestuosas de estas aves) al Titicaca, el lago navegable más alto del mundo.

Arequipa llora desde abril de 2025 el fallecimiento de Vargas Llosa. El escritor, certero al describir su lugar natal como el paraíso, legó a la Biblioteca Regional que lleva su nombre 27.000 volúmenes de su colección personal. Es sencillo sucumbir al encanto de la ciudad blanca. Al traqueteo de sus calles adoquinadas, aún más cálidas al abrigo de las conversaciones espontáneas con los locales. A su delicadeza cromática, que se impone con la fuerza volcánica del Misti, el Chachani y el Pichi Pichi, los colosos que la observan. A los besos tiernos de sus alpacas, tan adorables al tacto y a la vista, siempre cuidadosamente engalanadas con pompones multicolor. Sí, Arequipa invita a la contemplación, la serena protagonista del que quizá sea uno de los monasterios más espectaculares del mundo.

Silencio. Tras estas letras capitulares negras escritas sobre un arco de medio punto terracota, el hallazgo es el universo místico que latía tras las celosías que marcaban la despedida del mundo terrenal. El convento de Santa Catalina acogía a las llamadas monjas pobres y a las novicias criollas y mestizas de familias adineradas, que en aquel entonces consideraban un honor que los primogénitos entregaran su vida a Dios. Apenas 20 dominicas habitan actualmente este prodigio arquitectónico colonial, una sucesión de espacios en el que el Claustro de los Naranjos es añil y los sillares de piedra volcánica blancos y rosáceos. En este lugar del Perú las calles se llaman Burgos y el jolgorio de los pájaros es el único sonido que rompe la quietud de esta ciudadela de 20.000 metros cuadrados enclavada en medio de la ciudad.

De vuelta a la realidad esperan los restaurantes de diseño. Inesperada es la Picantería Victoria, una interesantísima gastronomía antropológica que condensa 3.500 años de ingeniería alimentaria o, lo que es lo mismo, de platos prehispánicos como el Cuy Chactau en piedra y ccapo; el Lorito de licchas, ocapa y camarones del virreinato; el Rocoto relleno con papa a lo antiguo, un guiso de la República; o la Ciudad y cerdo barroco, resumen de la filosofía culinaria actual. En el Restaurante Chicha, por Gastón Acurio, además de una carta vibrante se puede saborear esta bebida artesana de maíz fermentado. Y un pisco delicioso, mientras la mirada deambula entre una colección de ánforas de barro propias de un lugar encantador.

Perú, te voy a extrañar

Dicen que en Puno no hay estaciones, solo la del tren. Estamos, no lo olvidemos, en el altiplano andino, a 4.000 metros sobre el nivel del mar. En esta localidad que besa los pies del lago navegable más alto del mundo, incluso el ceviche tiene su particular versión gracias a la trucha de altura. Esta delicia resume una historia de más de 2000 años, cuando culturas precolombinas como la Moche marinaban el pescado con jugos fermentados y chicha de jora. Puno es el punto de partida para recordar aquellas civilizaciones de navegantes, cuyas embarcaciones se denominaban «caballitos de totora». En las islas de los Uros son varias las familias que colorean estos islotes construidos con la fibra que crece entre las aguas de un lago de semblante marino, compartido entre Perú y Bolivia.

Arequipa, Yanque, Puno, Taquile... Este destino sería impensable sin la fuerza expresiva de cada rostro

Perú es una inspiración para la cocina del siglo XXI y Lima atrapa a los amantes del buen comer

La ciudad de Puno, a 4.000 metros, besa los pies del lago navegable más alto del mundo

Taquile es un derroche de belleza, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco por sus tejidos

El perfil del país vecino se adivina con nitidez antes de que la Cruz del Sur, o la constelación de Escorpio, dibujen las noches estrelladas de Taquile. Esta isla resume la fascinación visual que regala Perú, no solo en cada gesto, en cada mirada, sino en sus piezas artesanales. Obras de arte textil que los hombres tejen con la denominada «bayeta awana» (telares con pedales de época colonial) y las mujeres urden con la llamada «pampa awana» (disponen el tejido en el suelo, entre cuatro estacas). Un derroche de belleza, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco, que se remonta a las antiguas civilizaciones Pucará, Colla e Inca. Aquí el sentido de comunidad es vital y las iniciativas rurales que permiten que los viajeros pernecten y degusten la gastronomía local, entrañables. Se trata de uno de los recuerdos que uno se lleva bordado en el alma junto al abrazo de Joel que, apenas susurra un ¡les voy a extrañar! cuando se despiden, emprenden su camino empujados hacia la escuela, abrigado con su chullo multicolor. Tiene un dominio del vocabulario que resulta excepcional, e inusual, para un niño de apenas diez años acostumbrado a hilar atardeceres inolvidables, y fríos, sobre el Titicaca. Quizá a su pasión por las matemáticas se suma el abrigo de los libros. Una maravilla que Mario Vargas Llosa retrató al recibir el Premio Nobel de Literatura: «Aprender a leer es lo más importante que me ha pasado en la vida. Casi setenta años después recuerdo con nitidez cómo esa magia, traducir las palabras de los libros en imágenes, enriqueció mi vida, rompiendo las barreras del tiempo y del espacio...».