

→ Más cerca de Copa

Las zonas altas de la región Lima esconden más de un desafío. Son caminos hechos para la cabalgata y el trekking, para desafiar el clima y la altura, para soñar y sorprenderse también

Año 4. Edición N° 267. Jueves 9 de agosto de 2018

Lo Nuestro

TURISMO, DESTINOS Y RUTAS DEL PAÍS

REFUGIO LIMEÑO

Parque de La Muralla

**Arqueología,
historia, ecología
y diversión en
un solo lugar.**

SUPLEMENTO SEMANAL

DIARIO OFICIAL
DEL BICENTENARIO

El Peruano



La provincia huancavelicana de Tayacaja danza y celebra la fertilidad del ganado y de la tierra al compás de la tinya y el yungor. El arpa y el violín (y las bandas) también acompañan las danzas de Santiago, fiesta que continuará hasta la última semana de agosto.

Texto y fotos:
Claudia Ugarte

Es noche de lunes y en la plaza principal de Pampas, en Huancavelica, va creciendo un murmullo que después se convierte en música y termina siendo

danza. Las calles de la capital de Tayacaja están llenas de cientos de pobladores que se han reunido para celebrar con instrumentos musicales, bailes, trajes coloridos y licor en mano, el cumpleaños de los animales y un nuevo año para la ganadería.

Las mujeres de algunas comparsas visten fustanes

con bordados de flores fosforescentes, tal como se usa en Huancayo en la danza del huaylashr. Otras tienen trajes menos brillantes, pero igual de hermosos y más fieles a las vestimentas originales con que comenzó a celebrarse la Fiesta de Santiago o Fiesta de la Herranza (marcación del ganado) en esta provincia.

CONTINÚA EN LA PÁGINAS 4-5»



HUANCAVELICA FESTIVA

TAYACAJA

VIBRA

SIERRA DE LIMA

Aventura en Copa

La sierra de la Región Lima nos seduce con las enormes posibilidades que ofrece para la aventura, como esta que nos tocó vivir en Copa, servida para disfrutarla visualmente, para sentirla en la piel, desafiar nuestra fortaleza y prometer un pronto retorno para ver cóndores en la plaza.



Texto y fotos: **Rolly Valdivia.**

Ni lo mira. Ni con el raballo del ojo lo mira. Él está en lo suyo. Concentrado en el vaivén de esa pelota media desinflada con la que ahora juguetean sus amigos convertidos en rivales. Como sea intentará recuperarla para hacer un gol y soñar... soñar que está en un estadio gigantesco, moderno, mundialista y no acorralado por las rejas azules de la plaza del pueblo.

Una cancha estrecha y sin arcos. Que no es una cancha auténtica, pero que igual sirve para pasar la tarde correteando y dejando de mirar lo que otros ven o, mejor dicho, lo que el recién llegado ve y admira entre la duda y la sorpresa. Y es que es difícil de creer, tan difícil como el hecho de que aquellos niños continúen con su clásico repetido, ignorando lo que sucede allá arriba.

Sí, en el cielo, el espectáculo está en el cielo, al menos para aquel forastero, no para

los chiquillos a quienes solo les interesa su escalofriante 'mete gol gana'. En esas se encuentran. Triunfo o derrota. Prohibido equivocarse en ese final precipitado, tal vez, por el llamado marcial e imperioso de una de sus madres. Ya es tarde. Es hora de abandonar la plaza-estadio con su iglesia colonial. Total, las tareas de la escuela no se hacen solas.

Contentos y apuraditos se van a sus hogares de adobe, modestos, campesinos. Se van todos, menos Christian.

Él conversa con el hombre que mira hacia arriba como si buscara algo. Lo conoce, se conocen desde la hora del almuerzo, cuando el extraño apareció en su casa, bueno, en la casa de sus abuelos que está en la entrada de Copa (Cajatambo, Lima), tan a la entrada que hasta allá no llegaron las tuberías del desagüe.

Pero esa es otra historia o, mejor dicho, esta historia no se centra en obras acaso inconclusas o mal planificadas. Aquí todo tiene un final. Aquí todo acaba o se acaba: la pichanga en

la plaza, los pallares con trucha preparados en el fogón de doña América, el tocosh 'fragante' y reponedor que se come al final de una caminata demoledora y, como no, hasta la obstinada observación del cielo.

Camino al mirador

Y es que aquel extraño no podía pasarse así la tarde entera. Al pobrecito le dolería el cuello y, con ese dolor, sería imposible que a la mañana siguiente enrumbara exitosamente por el senderito enrevésado que sale de Copa, que

sube al mirador de Ayamarca –quenuales, ¿soroche?, la imponencia de la cordillera de Huayhuash– para descolgarse sinuoso hacia la comunidad de Huayllapa –niños jugando a las bolitas en calles polvorientas–.

Solo el principio. Solo el primer tramo de una aventura cordillerana que se prolongaría a la quebrada de Segya, donde la cumbre del Yerupajá, la segunda montaña más alta del Perú (6,634 metros de altura), trataba de despojarse inútilmente del

Qué hacer

→ Desde el mirador Ayamarca se observan las montañas Puscanturpa, Jura, Carnicero, Siula Grande, Yerupajá, y el Rasac.

→ La cordillera Huayhuash tiene 30 kilómetros de extensión compartidos por las regiones Lima, Ancash y Huánuco.

→ En la localidad de Poquián, uno de los centros poblados del distrito, se producen paltas y frutas.

→ El tocosh, arrugado o fermentado en español, es un potaje de propiedades curativas que se prepara con papas fermentadas. Su fuerte olor lo hace ser rechazado por aquellos que no están acostumbrados a consumirlo.



“La cumbre del Yerupajá trataba de despojarse inútilmente del manto de nubes”.

comparte con sus ocasionales visitantes en la cena, como el andar cotidiano de don Oswaldo que se va a trabajar a las alturas para ganarse algo en una obra porque con la agricultura no alcanza, pues; como los partidazos de Christian, que vivió en Lima, que aún está en la primaria, que habla de sirenas, aviones y de la ‘novia’ que dejó en la capital.

Cae la noche. Sueño profundo. Amanecer de inquietud. ¿Será largo el camino a Huayllapa? Todo el día van a demorar, acierta don Oswaldo. Lo que no dijo, tal vez de pura buena gente, es que el trayecto sería extenuante. Un auténtico desafío caminero. Un reto a la

voluntad y a la persistencia, donde cada paso para alcanzar los más de 4,200 m.s.n.m. del mirador de Ayamarca es un logro, una victoria, algo así como la anotación triunfal en el ‘mete gol gana’.

Y eso que un burrito 4x4 y todo terreno aliviaría el ascenso cargando las mochilas de Copa (3,264 m.s.n.m.) a Ayamarca, ese mirador engañoso y avaro que no regala ni una visión inspiradora hasta que el explorador –corazón acelerado, respiración agitada, andar tembloroso– conquista su cumbre enlomada, solo entonces, el horizonte se convierte en cadena montañosa, en cóncave

de cumbres glaciares. Y ya no interesa el cansancio ni el azote del viento. El panorama reaviva, llena de energías.

Después vendría el descenso a Huayllapa, base de próximas aventuras. Nuevas partidas en busca de los nevados de Huayhuash que, más allá de las nubes que los apresan en estos tiempos de locuras climáticas, siempre impresionan. Ya ves, Leonardo, no tenías de qué preocuparte. Tu tierra, con el cielo límpido o brumoso, es siempre hermosa. De eso nunca dudes. ●



manto de nubes que rodeaba su cumbre. Belleza escondida. Mala suerte. Quizás mañana o pasado. Nada cambia. La niebla persiste. La niebla es también protagonista en la cabalgata al campamento de Cutatambo.

El tiempo está enfermo. El tiempo está cambiando. Conversan, reflexionan, comparten opiniones el señor Chávez –preocupado por el clima loco que no congela sus papitas–, el entusiasta e incansable Leonardo Olave –molesto porque las brumas opacan el paisaje de su tierra–, y ese extraño que ya no es un recién llegado ni mira al cielo como lo hizo en Copa, cuando Christian jugaba al

fútbol fijándose únicamente en esa pelota.

Se lo está perdiendo, pensó. ‘Eso no es nada’, le diría luego el pequeño futbolista.’

El vuelo del cóndor

‘A veces se ven hasta seis’. Se sintió decepcionado. Él vio solo uno, pero pensó que uno es mejor que ninguno y que jamás en sus idas y venidas,

por las alturas andinas, había contemplado el vuelo de un cóndor en la plaza principal de una localidad.

Él estaba anonadado. Era el único. Los demás –un par de señoras, una cuadrilla de obreros– ni caso le hacían al enorme carroñero. Será que es cosa de todos los días, como el fuego que aviva doña América para la mazamorra que

Todas las rutas lo llevan

► Desde Lima por la Panamericana Norte hay que ir hasta Barranca, donde se toma el desvío hacia Cahua, Pamplona, Tumas, Poquián y Copa. Distancia: 340 km.

► **Tiempo de viaje:** 7 a 8 horas. Transporte público desde Lima (óvalo Infantas, Los Olivos) y Barranca (jirón Vilela). De Copa a Huayllapa –a pesar de que son parte

del mismo distrito– solo se accede caminando.

► **Huayllapa:** Acceso por carretera desde Cajatambo (la capital provincial). Existe un hotel comunal, además de un par de alojamientos. El pueblo no cuenta con telefonía celular.

► **Informes.** Para alimentación y alquiler de caballos pregunte por Ricardo Espinoza.

ESPECIAL

FERVOR Y TRADICIÓN

Días y noches de **Santiago**

Las tradiciones siguen intactas en el ande, más aún cuando estas se relacionan con la faena en el campo, la fertilidad de la tierra y del propio ganado. Entonces, la tradición se hace fiesta: surgen las galas, la música, las danzas y sus virtuosos ejecutantes se muestran como ocurre en la Fiesta de Santiago.



VIENE DE LA PÁGINA 1»

Ellos también se lucen con sus elegantes camisas. Algunos llevan llicllas o mantos de colores en la espalda, mientras que otros prefieren los ponchos y los sombreros.

Todos/as danzan contentos/as. No solo por las botellas de cerveza que van bebiendo a medida que desfilan por la plaza, sino también porque esta fiesta es un reconocimiento al trabajo del ganadero, incluso desde antes de llamarse Santiago. El nombre del apóstol fue impuesto más bien durante la colonia.

Por celebrarse el mismo día, el rito en que las llamas eran adornadas con cintas para ser identificadas según sus aillus, y en que los apus (dioses montañas) eran venerados en agradecimiento por la proliferación de los anima-

les del campo, se convirtió en una fiesta en honor a Santiago Apóstol, patrón de España, y reemplazo de Illapa (rayo), deidad andina protectora de plantas y animales.

Las previas del Santiago

Y aunque esta noche nadie me sabe explicar cómo se han adaptado estos cultos a nuestra época, toda la multitud persigue el pasacalle multicolor que se luce por unos minutos en la plaza pampina para después trasladarse con una procesión de fieles santiagueros hasta el distrito vecino de Daniel Hernández.

Allí los espera el tradicional concurso del Santiago tayacajino, que, según los asistentes, podría durar hasta el amanecer.

La curiosidad me desplaza junto con ellos. La primera

vez que vi la extensa plaza de Daniel Hernández –nombre del artista plástico nacido en esta provincia– no imaginé que podía llenarse. Pero esta noche desborda de elencos que ensayan (y beben) mientras se organizan para bailar frente al municipio de esa localidad. Los vendedores de “calientitos” (infusiones frutadas con caña o pisco) tampoco faltan.

No obstante, la verdadera celebración comienza el mar-

“Durante la celebración muchos/as terminan seduciendo o seducidos por amores temporales”.

tes, con la víspera, y entre todas las fiestas o “Santigos” que se realizan de manera simultánea, es Ahuaycha el distrito que atrae mi atención con su tradicional vacaqati o recibimiento del ganado.

Este ritual representa la llegada de los ganaderos a las haciendas después del pastoreo, donde eran recibidos y homenajeados por los hacendados con guarapo (caña de azúcar fermentada) o chicha de jora. “Ese era el único día en que el patrón reconocía el trabajo de los ganaderos, siempre que los resultados del año fueran positivos. De lo contrario, eran castigados”, me cuenta el taxista que me lleva a la plaza de Ahuaycha.

Hasta este lugar llegan danzando las familias ganaderas del distrito para lucir en el escenario sus vacas, toros



y becerros. Después irán a sus casas a cumplir con otros rituales de víspera, como armar y velar una mesa donde pondrán la imagen de Santiago, orquídeas de lima lima huayta que crecen por estas

montañas, cintas de colores que pondrán al ganado, hojas de coca y licor.

“Estos elementos serán enterrados como ‘pago’ al Tayta Shanti o señor de los cerros”, me explica Oswaldo Cure, conocedor de las fies-



Apuntes

→ Llegar a Tayacaja es fácil. Se ubica a solo una hora al sur de Huancayo. Hay ómnibus y colectivos que salen a toda hora, pero también los hay desde Lima, directos.

→ El Santiago tayacajino conserva el sello que le ayudó a ser declarado Patrimonio Cultural en 2012.

→ Un mes antes de la fiesta, los pobladores encienden fogatas en las chacras y en las faldas de los cerros para defenderse de las heladas, invocar a las lluvias y anunciar la proximidad del Santiago.

Culto la fertilidad

Antes que el sol se oculte, y tras colocar las cintas en el cuello del ganado (ritual del laqay), la familia se divierte con el baile del burro, que consiste en usar un palo largo (representa el miembro viril del animal) para intentar levantar las polleras de las mujeres o para que ellas traten de golpear el pantalón de los hombres.

La orquesta no deja de tocar ni durante el ritual del Coca Quinto, en el que los invitados deben escoger las mejores hojas de coca para ofrecerlas al señor de los cerros, ni durante el matrimonio ficticio entre los animales jóvenes y los asistentes solteros que se realiza para invocar la fertilidad del ganado.

Una orquesta también es lo que han preferido dos días después las hermanas Góngora en el distrito de Colcabamba. Ellas ya viven en Lima, pero han apadrinado un múltiple bautizo de los niños de la comunidad de Ramra para celebrarlo junto con un "Santiago".

La fiesta estalla y seguramente no será la última. Cada fin de semana, las familias seguirán llenando de música y baile toda la provincia. Venerarán a Santiago, a Illapa o al Tayta Shanti, usarán instrumentos tradicionales u orquestas, vestirán colores huancáinos o huancavelicanos. No importa, siempre que todo apunte a la invocación de la fertilidad y a la abundancia del campo y del ganado. Y, por qué no, a la de los propios asistentes. ●

Sonidos del campo

► En Daniel Hernández y en Ahuaycha se ven los diferentes estilos del Santiago. Algunas familias respetan la tradición tayacajina y llevan por toda música el yungor y el tamborileo de las tinyas.

► El primero es una corneta de más de dos metros, hecha con maguey o carrizo que crece en las quebradas y que ejecutan los hombres.

► La tinya es un tambor de piel de oveja o chivo, que es usado con coque-tería por las cantoras, las que mezclan sus voces agudas y tribales con la dulzura del quechua.

► Otros reemplazan el yungor por el waqrapuku, corneta hecha con cuernos de toro, y otros agregan la alegría del arpa y el restriegue del violín. Otras comparsas lucen mejor con orquestas.

tas tayacajinas, y agrega que "algunas familias también mantendrán el ritual del Luci Luci, que consiste en quemar con paja seca el pelo de los animales para espantar las malas energías".

Día central

Este es el caso de la familia Quilca-Quichuna, que el miércoles 25, día central de Santiago, se ha reunido para celebrar el cumpleaños del hijo que vive fuera del país. Y la segunda y verdadera, celebrar la Fiesta de Santiago.

Los padres son casi ancianos, pero la festividad no sabe de edades y los hace danzar del mediodía a la medianoche, y tal vez un poco más. "Y es que Tayacaja es la provincia más santiaguera de Huancavelica", me aclara un miembro de la familia que no se pierde un Santiago.



La señora de la casa y las invitadas lucen los coloridos fustanes huancáinos. Pero la vestimenta no es lo único importado de tierras huancas. La orquesta que enciende el baile

en esta casa de Acraquia, otro de los 21 distritos de Tayacaja, viene también de Huancayo, como el guapido o grito melodioso que mujeres y hombres ejecutan.

VAMOS AL PARQUE

La Muralla de Lima

El Parque de la Muralla es uno de los espacios turísticos más interesantes del Centro Histórico de Lima. En él convergen historia, arqueología, ecología, deporte y entretenimiento, convirtiéndose en un escenario ideal para el turismo escolar y para las familias que buscan esparcimiento.

Texto y fotos:
Silvia Céspedes

El Parque de la Muralla se encuentra dentro de lo que se podría denominar un circuito turístico que incluye el famoso Museo de San Francisco y Catacumbas de Lima (actualmente el más visitado en el casco monumental), el Museo Bodega y Cuadra, la Casa de la Literatura, el Museo de la Inquisición, el Palacio de Gobierno, el Museo de la Catedral de Lima y el Convento de Santo Domingo.

Gracias a la iniciativa de la Municipalidad Metropolitana de Lima (MML), a inicios de la

década del 2000 se construyó el Parque de la Muralla como parte de un ambicioso proyecto que tuvo como base los restos de la antigua muralla de Lima, que fue construida durante el Virreinato y la República, para defender a la ciudad de ataques piratas y posibles invasiones bélicas.

El resultado de estas acciones ha sido la generación de un espacio vital que permite una visión del pasado histórico de la antigua Ciudad de los Reyes, entender su desarrollo, y a la vez contribuir al desarrollo actual de nuestra ciudad.

Museo Arqueológico

Ubicado en la intersección de la avenida Abancay y los jirones Amazonas y Lampa, a lo largo de sus 4,083 hectáreas de extensión el Parque de la Muralla tiene varios atractivos. Uno de los más admirados es el museo, donde se exponen los hallazgos arqueológicos encontrados durante la remodelación. Entre las piezas que podemos valorar resaltan a primera vista los azulejos (ornamentos o zócalos que se usaban en las estructuras



arquitectónicas de la época) que fueron traídos por los españoles y posteriormente trabajados localmente. Los visitantes, además, encontrarán ollas, jarras, platos y frascos de perfumes vidriados.

En otro ambiente del recinto se ubican vajillas de loza inglesa del siglo XIX, tuberías

“Los jóvenes son atraídos por el aviario, la minigranja, la ludoteca y el gimnasio municipal”.

de la época virreinal, pipas, entre otros. “Parte de estas evidencias arqueológicas se halló en los muros de tajamar del río Rímac, hechos a base de piedra y se diseñaron con el fin de soportar los embates del río y encauzar sus aguas para evitar inundaciones de la ciudad”, refiere Miguel Fhon, arqueólogo de la MML.

El Parque de la Muralla representa un pulmón ecológico que sirve para contrarrestar la contaminación ambiental y sonora que se produce en los alrededores. Cuenta con espacios verdes y parques verticales, y recibe aproximadamente 102,650 visitantes por mes.

Desamparados

→ La Casa de la Literatura Peruana es uno de los importantes puntos turísticos. Es un lugar de encuentro, de reflexión y creación en torno a la literatura.

→ Se ubica en la antigua Estación Desamparados (Jr. Áncash 207), los días de atención son de martes a domingos, de 10:00 a 19:00 horas; el ingreso es gratuito.

→ Su propósito es difundir el conocimiento de la literatura del Perú, promover experiencias literarias diversas y fomentar la producción literaria nacional.

Los estudiantes son atraídos además por instalaciones como el aviario (donde hay más de 100 aves, entre pavos

reales, periquitos y faisanes), la minigranja con patos, gansos africanos y también alpacas, llamas y vicuñas. Además, pueden visitar la ludoteca y realizar y visitar el gimnasio municipal Sol Gym, donde dictan clases de full body y baile.

La gastronomía tiene un espacio importante en las instalaciones del parque. Aquí es posible disfrutar lo mejor de la comida peruana en el restaurante La Muralla, que cuenta con una variada carta, en la que resaltan el cebiche y el lomo saltado, reconocido por Gastón Acurio como el mejor. Pero los visitantes también pueden servirse sus propias viandas rodeados de la vegetación del parque.

El Lago de los Cisnes es otro atractivo. Cuenta con un sistema de evacuación y descarga de agua, lo que permite realizar oxigenación óptima. Luce acabados modernos, medidas de seguridad y un cerco perimétrico de madera totalmente fijado, acompañado de luces LED, lo que lo embellece aún más en las noches.

Al centro de la laguna se ubica el puente por donde transitan los visitantes, permitiéndoles un perfecto contacto visual con las aves que reposan en casitas de madera ubicadas sobre pequeñas islas. ●



AREQUIPA DE FIESTA

Es tiempo de picanterías

Al mejor estilo arequipeño, es decir, generoso y abundante, las celebraciones en la Ciudad Blanca por el aniversario de la fundación española se prolongarán por un mes con una serie de actividades que complacerán el corazón y el estómago.



A sí como lo lee: Arequipa está de fiesta y toda la población, así como sus autoridades, se ha comprometido a mostrar lo mejor de su región.

Y es aquí donde surge la polémica: ¿Qué es lo más atractivo que tiene la ciudad para mostrar? Además de su hermosa arquitectura colonial y de ese aire urbano que no obstante la modernidad, conserva el color y calor de sus pueblos, aparece su poderosa y exquisita gastronomía para justificar esta última afirmación.

Y es que no hay visitante de la ciudad que no celebre la calidad de los platos que forman parte de la propuesta culinaria local, que sigue formas tradicionales de preparación y están en sus reconocidas picanterías.

Como lo consigna la Sociedad Picantera de Arequipa en numerosos escritos: "La picantería arequipeña surgió en las tabernas de chicha que proliferaron en la incipiente ciudad, a mediados del siglo XVI. En estos recintos donde se socializaba y se bebía esta bebida prehispánica es donde se empiezan a consumir estos potajes picantes como acompañamiento".

Señala que el incesante mestizaje, que mezclaba también productos y técnicas culinarias, hizo que los platillos resultaran cada vez más variados".

Y los turistas reconocen que el espíritu arequipeño se vive de particular manera en estos restaurantes tradicionales que pasan de generación en generación, por las manos de verdaderos cultores de la comida que la han convertido en una de las expresiones

Qué y dónde

→ La picantería presenta rasgos prehispánicos cuya consolidación se dio en la Colonia y la República.

→ Picanterías y más: La Benita, Cau cau, La Capitana, La Fonda del Labriego, La Nueva Palomino, La Lucila y otras.

→ En el reciente Festival del Adobo, en Cayma, se degustaron más de 5,000 platos de este plato emblemático de Arequipa.

regionales más reconocidas en el Perú.

Hay platos que trascienden el simple recuerdo de la ciudad armónicamente estructurada y de gente amable. Son sabores que se quedan impresos en el paladar para siempre, como son el chupe de camarones, el rocoto relleno, el adobo y el americano.

Protagonistas

En plena celebración, las picanterías mostrarán también la preparación de platos típicos que han sido olvidados con el paso de los años, como ocurre con los loritos, el seviche de camarón, zarza de charqui, las torrejitas, entre otras recetas.

Para tener una idea, el americano es un plato que se expende a partir de las 3 de la tarde. Consta de una porción de arroz, estofado de carne, ají de calabaza, zarza de patitas y una torreja. Prochevo. ●



NOVEDADES TURÍSTICAS

PATRIMONIO CULTURAL

Pesca tradicional

Los conocimientos, saberes y prácticas relacionadas con la navegación y la pesca tradicional que se realizan con veleros artesanales en las caletas de Cabo Blanco y El Ñuro, en Piura, fueron declarados Patrimonio Cultural de la Nación. El Ministerio de Cultura considera que los pescadores artesanales del norte del Perú han heredado desde tiempos prehispánicos esta actividad que se efectúa en la costa de Piura e incluso de Tumbes. La resolución pone en valor este tipo de pesca, por ser una práctica sostenible y brinda fuerte impulso al turismo en la zona.



CUSCO

Obras en Machu Picchu

Con el fin de reforzar la defensa ribereña y mitigar el riesgo que ocasiona la crecida del río Vilcanota, afectado también por el paso de buses, autoridades de la municipalidad distrital de Machu Picchu iniciaron trabajos de reforzamiento en un tramo de 80 metros lineales, que incluye el relleno, el compactamiento y el sellado de la calzadura del muro. Las obras, que se terminarán en 45 días, contemplan, además, la reubicación temporal del paradero de ómnibus turísticos de Consettur.

LA LIBERTAD

Marcahuamachuco

Marcahuamachuco tiene potencial para convertirse en Patrimonio de la humanidad y para lograrlo, próximamente llegará a Perú una delegación de la Unesco que se reunirá con autoridades del Ministerio de Cultura. El complejo se ubica en la cima del cerro Marka Huaman Churo, a 3,700 metros de altitud. Fue habitado entre los 400 y 1000 d. C. por los wachemines, los que formaron el señorío Huamachuco en pleno apogeo de los mochicas y conservaron su autonomía hasta que fueron absorbidos por el Tahuantinsuyo. Marcahuamachuco lo conforman tres elevaciones principales: cerro del Castillo (este), cerro Los Corrales (centro) y Galerías del cerro Las Monjas (oeste).

SOMOS VIAJEROS

Lo Nuestro

FOTOS: CONSERVAMOS POR NATURALEZA

**FUNDO SAMACA, ICA**

Vida en el **desierto**

Samaca es un fundo orgánico donde se aprende a vivir y a respetar la tierra. Es también la historia de un filósofo que encontró su vocación en el desierto: enseñar a convivir en armonía con lo que nos rodea.

Texto: **Bruno Monteferri**
www.conservamos.org

Alberto Benavides se internó en el desierto de Ocucaje, en Ica, hace más de 20 años. A sus cuarenta y tantos años comenzó a regar con sus manos un pedacito del desierto de Ullujaya y hoy, dos décadas después, el fundo orgánico Samaca cubre lo que antes estuvo seco. Setenta hectáreas de cultivos orgánicos y más de cien hectáreas de bosques de huarangos y otras especies nativas, atraen aves y a todos los que quieren aprender a trabajar respetando la tierra.

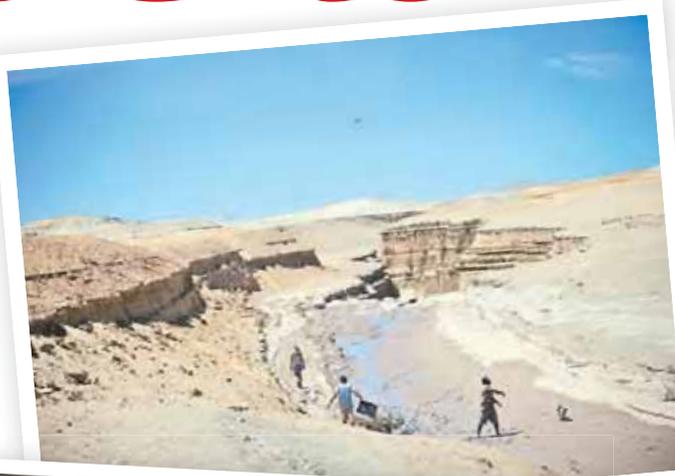
Filósofo por devoción y poeta por naturaleza, Alberto hace de la chacra un aula. Escolares de Ayacucho y Huancavelica llegan seis veces al año para aprender de cultivos orgánicos y de la vida. Aquí, Alberto da cátedra a sus visitantes sin que se den cuenta. También recibe voluntarios que aporten ideas y trabajo.

Los productos que ofrece Samaca son diversos. Está el aceite de oliva, la miel de abeja, los tomatillos silvestres, el jarabe de huaranga, pero el ingenio les ha permitido ir mucho más allá. En pequeños potes de vidrio, uno puede comprar

una serie de productos en polvo (zanahoria, nabo, romero, acelga, rabanito), productos secos (aceituna, mango, romero, menta, hojuela seca de membrillo, arveja, cebolla, hierba buena) y harinas (de alfalfa, de huaranga, de zapallo, de arveja). Hay también dulce de ciruelas, membrillo y confitura de zapallo para los postres.

Viveros de vida

En Samaca hay más de 5,000 huarangos y otras especies nativas plantadas



Cómo llegar

→ En el kilómetro 342 de la Panamericana Sur, pasando el desvío hacia Ocucaje, hay una trocha que te lleva hasta el Fundo Samaca.

→ Más información en www.samacaorganico.pe o al 444-3672.

y protegidas en un vivero, pues el compromiso es la reforestación, que la mitad del área del fundo esté dedicada a la reforestación y conservación, y la otra mitad a cultivos orgánicos de olivo y pallares estacionalmente. Y en Samaca, la energía llega de fuentes renovables: el viento y el sol. Tienen un generador eólico y cuentan con una granja solar. De la energía que resulta de ambos se bombea agua para la irrigación de los campos y se pone en funcionamiento el fundo.

Después del almuerzo, los platos se lavan con ceniza porque al evitar el uso de detergentes se protegen los acuíferos y la tierra.

Además de un refugio, Samaca es un lugar para experimentar y encontrar soluciones. Han comenzado a producir carbón con la madera de las podas de los olivos. Y es que si los fundos con olivos de la costa produjeran carbón de las podas, se reduciría la demanda por el de huarango.

En Samaca, hacia donde uno dirija la mirada, encuentra poesía. Y para los que quieran explorar, hay lugares increíbles como el Cañón

Amarillo, las Lomas de Amarilla y la playa de Lomitas.

Este fundo orgánico es un éxito en términos agrícolas gracias a que se han rescatado las nobles técnicas de los antiguos, de la mano con otras más modernas. Pero también es un proyecto político que apuesta por la descentralización real y que muestra que es posible regar un pedacito del Perú y que se puede ser feliz en el campo. ●