

Cocinas calientes

Machu Picchu tiene la enorme capacidad de envolver por completo a su región. Tanto que a la localidad de Aguas Calientes le ha opacado el nombre. La experiencia inca en la zona, también ha comenzado a matizarse desde el calor de las ollas.

Los visitantes -llegados de todos los puntos del planeta y, muchas veces con paladares entrenados- comienzan a elegir pernoctar en la zona, más que la visita de una jornada. Este cambio de costumbres ha empezado a hacer crecer la cocina de la localidad. Es que tierra adentro es donde ha tenido origen el fenómeno de recuperación ancestral de experiencias culinarias.



Sumaq, de la mano de Ribelino Alegría Peña, inició una búsqueda de nuevas materias primas

Una de las más notorias es la de **Sumaq**, que, de la mano de Ribelino Alegría Peña, inició una búsqueda de nuevas materias primas de emprendimientos sostenibles de comunidades de Cusco y Apurímac.

En su carta aparecen el **Cappuccino de Tubérculos**, el **Duxelle de Hongos** y la **Espuma de Pachamanca**. "En Cusco -relata- me he acercado a Qusipata. Allí me hice de tomates cherry de su producción y de 3 tipos de frutos rojos que nos permiten sazonar nuestros platos. En Ollantaytambo (localidad cercana a Machu Picchu), por ejemplo conocí a Piric, responsable de producir flores comestibles que nunca faltan en nuestras presentaciones".

José Koechlin fundó **Inkaterra** en 1975, empresa pionera del ecoturismo y desarrollo sostenible como base económica para la conservación de la biodiversidad. A pocos pasos de Sumaq, el Pueblo Hotel ha dedicado las últimas cuatro décadas a diseñar auténticas experiencias de viaje, con el objetivo de preservar la biodiversidad y las culturas locales.



El restaurante y las terrazas adyacentes fueron construidos como una gran casa de cristal con vista al Río Vilcanota y al boque nublado que lo rodean. **Combina la cocina y la arquitectura andina con un enfoque contemporáneo**, creando platos de estilo fusión. Su experiencia se asienta en una gran variedad de productos nativos con una mixtura equilibrada de las culturas asiática, europea y local. El desayuno es una fiesta con dos tipos de chaplas. La primera de harina regional, cebada tostada, anís y quinua de colores, y la segunda de cañihua y sal de Maras, acompañado por el pan campesino realizado con masa madre que fue iniciada hace una temporada en la propia cocina del lugar.



Pasajes De Avión Baratos

K

Encuentra Pasajes De Avión Baratos. Busca en Cientos de Webs a la Vez.

