

# VIAJES

de colección



# ONE

PROYECTOS ALTA GAMA

QUE TU VIDA  
SIGA SIENDO ÚNICA

[inmobiliariasecurity.cl](http://inmobiliariasecurity.cl)

## ONE LA DEHESA



### UNA VISTA IRREPETIBLE

- 313 a 371 m<sup>2</sup> + terrazas.
- 3 . 4 . 5 dormitorios.
- 1 depto. por piso.
- Penthouse con terraza en azotea, quincho y piscina privada.
- Deptos. con jardín, asadera y piscina privada.
- Todos los deptos. con orientación norte.

ENTREGA 2019\*

Camino Turístico 10.990.  
+569 4296 0827

### UN BARRIO EXCLUSIVO

- 334 m<sup>2</sup> + terrazas.
- 3 dormitorios + estar + escritorio + servicio.
- 1 depto. por piso.
- Penthouse con terraza en azotea quincho y piscina privada.
- Departamentos.
- Deptos. con jardín, asadera y piscina privada.
- Todos los deptos. con orientación norte.

ENTREGA 2020\*

Camino Piedra Roja 1550  
+562 2317 1237

## ONE LOS DOMÍNICOS



## ONE SAN DAMIÁN



### UN JARDÍN INSUPERABLE

- 364 a 502 m<sup>2</sup> + terrazas.
- 3 . 4 . 5 dormitorios.
- 1 depto. por piso.
- Departamentos dúplex con jardín.
- Departamentos.
- Penthouse con terraza en azotea, quincho y piscina privada.
- Todos los deptos. con orientación norte.

ENTREGA INMEDIATA

Charles Hamilton 11.300.,  
+569 4298 7016

Visite: sala de ventas, lunes a domingo: 11:00 a 19:00 hrs.  
inmobiliarsecurity.cl

quieres, puedes

INMOBILIARIA

security

\*Fecha estimada sujeta a tramitación municipal. Las imágenes, fotografías y sus colores presentados en esta pieza gráfica fueron elaborados con fines ilustrativos y de carácter referencial, no constituyendo necesariamente una representación exacta de la realidad. Su único objetivo es mostrar una caracterización general del proyecto y no cada uno de sus detalles. Consulte por el detalle de estas en sala de ventas. Las superficies y medidas indicadas son aproximadas. Lo anterior se informa en virtud de lo dispuesto por Ley 19.472.



# LEONERA

HOTEL & CONVENTION CENTER

---

El hotel ícono, totalmente renovado,  
vuelve para sorprenderte

[www.leonerahotel.cl](http://www.leonerahotel.cl)

Camino la Leonera, Codegua,  
Región del Libertador Gral. Bernardo O'Higgins.



Río Amazonas

### Estimados clientes y amigos

Esta edición de nuestra Revista Viajes la hemos dedicado a redescubrir Perú. ¿Por qué Perú? En primer lugar hay que destacar la puesta en valor que ese país ha hecho de las culturas ancestrales y de nuestra historia compartida como continente. Igualmente por su gran diversidad natural, con paisajes que van desde las montañas y la selva hasta la playa y el desierto. Además por su riqueza gastronómica, con miles de productos y platos típicos que hoy conforman una variedad de experiencias culinarias únicas. Y por último, porque es un destino que se puede visitar en cualquier temporada, sobre todo gracias a la gran conectividad que tenemos desde Chile a Lima y Cusco.

Perú tiene razones de sobras para ser visitado más de una vez. Más allá de las clásicas ciudades de Lima y Cusco, en esta edición especial nos adentramos por los destinos más novedosos que hoy ofrece este país. Nos subimos a bordo del Belmond Andean Explorer, el primer tren de lujo de Sudamérica con pernocte a bordo que visita lugares como

Puno y Arequipa. También recorremos la selva amazónica en tres regiones diferentes: con una visita al milenario sitio arqueológico de Kúelap, en el norte, con una aventura a bordo de un crucero desde Iquitos, y con exploraciones por la Reserva Nacional Tambopata, al sur, cerca de Puerto Maldonado.

En cuanto a gastronomía, un imperdible de este país, revisamos los más sabrosos restaurantes en Lima, Cusco y Arequipa, y entrevistamos a Mitsuharu "Micha" Tsumura, chef principal y creador de Maido, recientemente premiado como el séptimo mejor restaurante del mundo. También aprovechamos este número para debutar con nuevas secciones: la galerista Patricia Ready estrena su columna "Arte y Cultura", que nos acompañará desde ahora con sus visitas a museos y colecciones del mundo, y en "Lugares Secretos" repasamos los sitios favoritos de destacadas personalidades que reflejan su relación íntima con un lugar. Además, en "El Gran Viaje" recordamos viajes legendarios realizados por personajes fascinantes de la historia de la humanidad, como Hiram Bingham y su mítica exploración

a Machu Picchu.

Esperamos que disfruten estas páginas, que hemos realizado con el apoyo de PROMPERÚ y Travex Security, nuestra agencia de viajes que nos representa en el país vecino, esperando que sean el punto de partida para descubrir todo lo que Perú tiene para ofrecer.



GUILLERMO CORREA SANFUENTES  
Presidente Travel Security



**UNA EXPERIENCIA PRIVADA DE LUJO**

[www.incarail.com](http://www.incarail.com)

**INCARAIL**

**THE PRIVATE**  
**MachuPicchu**  
TRAIN

# CONTENIDO



- 08 DESTINO TRAVEL**  
Belmond Andean Explorer: Postales andinas de un viaje en tren
- 16 EL GRAN VIAJE**  
Hiram Bingham y Machu Picchu: La ciudad perdida en las nubes
- 20 LOS VIAJES DE...**  
Karen Gelfenstein en un crucero por el río Amazonas
- 24 HOTELES EN PERÚ**  
Selección en el lago Titicaca, Cusco, Valle Sagrado y Lima
- 27 GALERÍA VIP**  
Escalas en Arequipa y el Valle del Colca
- 32 VIAJERO FRECUENTE**  
Entrevista al chef Mitsuharu "Micha" Tsumura
- 37 ARTE Y CULTURA**  
Columna de Patricia Ready
- 38 DESTINO TRAVEL**  
Amazonas milenario
- 47 EL MAPA**  
Barranco, el barrio bohemio de Lima
- 48 SABORES**  
Destacados restaurantes en Lima, Arequipa, Cusco y Valle Sagrado
- 50 DESTINO TRAVEL**  
Puerto Maldonado: En lo profundo de la selva
- 58 LUGARES SECRETOS**  
Lima, por María José Palma
- 60 #SABERVIAJAR**  
Consejos para los turistas que visitan Perú
- 62 PURO CHILE**  
Los mejores restaurantes peruanos en Santiago
- 64 VIAJES DE COLECCIÓN**  
Turquía Histórica y Peregrinación a Tierra Santa y Rusia
- 66 TURBULENCIAS**  
Columna de Cristián Somarriva

VIAJES DE COLECCIÓN N° 36 / JUNIO 2019  
Publicación de Travel Security, Agencia de Viajes

**Director Responsable:** Guillermo Correa Sanfuentes  
**Comité Editorial:** Guillermo Correa, Cristián Somarriva, María Elena Cesari, Magdalena Ureta, PROMPERÚ, Travex Security.  
**Edición y Redacción:** Montserrat Sánchez  
**Diseño y Diagramación:** Cruz & de la Cuadra Proyectos Editoriales  
**Producción:** Revista ED  
**Impresión:** A Impresores S.A.  
**Bancos de Imágenes:** Getty, Shutterstock, PROMPERÚ

**TRAVEL | security**

Andrés Bello 2233, Providencia  
Isidora Goyenechea 3365, Las Condes  
Av. Apoquindo 3150, Las Condes  
Teléfono: 562 25843400  
www.travelsecurity.cl  
www.viajes.cl  
travelfirst@security.cl



BELMOND ANDEAN EXPLORER:

# POSTALES ANDINAS DE UN VIAJE EN TREN

---

**EL TREN DE LUJO BELMOND ANDEAN EXPLORER, EL PRIMERO CON PERNOCTE A BORDO DE SUDAMÉRICA, ATRAVIESA UNA DE LAS RUTAS FERROVIARIAS MÁS ALTAS DEL MUNDO: LOS ANDES PERUANOS. EN SU RECORRIDO SE DISFRUTAN DE IMPRESIONANTES PAISAJES, SOFISTICADA GASTRONOMÍA Y TODA LA COMODIDAD DEL LUJO, EN UN EXCLUSIVO VIAJE QUE CRUZA EL SUR DE PERÚ, MOVIÉNDOSE ENTRE LAS CIUDADES DE CUSCO, PUNO Y AREQUIPA. Y SI BIEN LOS LUGARES DONDE SE DETIENE SON DE GRAN BELLEZA Y CON UNA RICA HISTORIA CULTURAL, ES EL VIAJE EN SÍ MISMO EL QUE CONVIERTE ESTA TRAVESÍA EN UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE.**



Belmond Andean Explorer en Lagunillas, Puno



Coche observatorio



Por: Montserrat Sánchez Barja,  
Travel Security

S on las 11 de la mañana y la estación de ferrocarriles de Cusco se ve animada, con música y bailes andinos. Un grupo de personas está a punto de subir a un tren. Por el aspecto festivo de la situación, cualquiera diría que están despidiendo a una delegación de deportistas o diplomáticos.

En realidad es solo el embarque de los pasajeros del Belmond Andean Explorer, el primer tren de lujo de Sudamérica con pernocte a bordo, el cual abordaré en unos minutos. Ya lleva dos años funcionando con rutas entre Cusco, Puno y Arequipa, adentrándose por cumbres andinas y aislados pueblos. El programa que nosotros haremos será de tres días, comenzando en Cusco, viajando por el altiplano hacia el lago Titicaca y finalizando en Arequipa.

Por fuera el tren se ve sencillo y no llama la atención: tiene vagones azules, techo blanco y cruces chacanas metálicas por los costados, símbolo representativo de la civilización inca.

Mientras los locales nos despiden con coloridos ponchos, tocando flautas y agitando pañuelos, los 37 pasajeros, de distintas nacionalidades, nos reunimos en uno de los vagones. La mayoría son europeos o estadounidenses, entre los 45 y 60 años. Cuando el personal a bordo ya ha repartido una copa de champaña a cada uno, la locomotora comienza la marcha.

#### FLORA Y FAUNA ANDINA

Christopher Mendoza, train manager, nos da la bienvenida y hace un salud “por un viaje seguro y divertido”. Cada vez que se dirija a nosotros lo hará en español e inglés. Después de presentar a la tripulación -personal de servicio, cocineros,



Como solo hay wifi en los bares -y con muy mala señal- es la oportunidad perfecta para desconectarse y perderse en el entorno.

mecánicos y un enfermero, todos vestidos en impecables trajes beige-, nos llevan a nuestras habitaciones.

El tren tiene 17 carros, de los cuales ocho tienen dormitorios (24 cabinas dobles). Cada uno lleva el nombre de alguna especie de flora o fauna andina: Coca, Totorá y Yareta, entre otros. El mío se llama Kiwicha: una planta que produce un cereal similar a la quínoa. El resto son los coches públicos: Llama y Muña corresponden al comedor, Ichu es el coche observatorio (que tiene un espacio abierto a modo de mirador), Maca es el piano bar y Picaflor es el spa. También hay una tienda boutique y una biblioteca.

Por dentro el tren tiene una decoración inspirada en los colores y texturas andinas, con suaves tonos grises y tejidos de lana de alpaca hechos a mano. A esto se suman acabados de madera y piedra local, paredes revestidas de lino y asientos de cuero.

Carolina, encargada de servicio al cliente, me lleva a mi cabina. Es pequeña, con poco más de siete metros cuadrados. De todas formas, llama la atención todo lo que cabe: un sillón que se convierte en cama (la otra cama está escondida en la pared), una pequeña mesa con dos asientos junto a una ventana, un velador y un baño. Sobre la mesa me esperan tres pasteles a modo de bienvenida. Ya con esto, el viaje pinta para bien.

Carolina indica que como este viaje pasa por una de las rutas ferroviarias más altas del mundo -alcanza los 4.300 metros de altura-, todas las cabinas tienen tanque de oxígeno. Esperando que el mal de altura no me afecte, voy al restaurante a almorzar. Para eso tengo que recorrer seis vagones por estrechos pasillos, lo cual hago inestablemente





Con linternas, caminamos por un sendero hasta que alcanzamos la cima de una colina, frente a una laguna. Nos detenemos junto a un brasero a esperar que salga el sol. De a poco el cielo aclara y muestra un juego de colores que se refleja en la laguna.

por el movimiento de la locomotora.

El menú del restaurante -creado por Diego Muñoz, ex miembro del equipo de Gastón Acurio- se compone principalmente por ingredientes andinos. La comida es liviana y viene en porciones pequeñas para enfrentar la altura, donde la digestión es más lenta. De entrada sirven choclo con queso, seguido de milhojas de vegetales y naranja pochada con mousse de chirimoya de postre.

Mientras almuerzo, por la ventana veo el río Vilcanota, montañas y campos de maíz bajo un fuerte sol. Como solo hay wifi en los bares -y con muy mala señal- es la oportunidad perfecta para desconectarse y perderse en el entorno. La velocidad del tren, de 48 kilómetros por hora, ayuda en eso. El almuerzo termina con un digestivo de pisco con muña,



la “menta andina”, un té emoliente de airampo, cebada y limón, y un brownie de chocolate. Con el estómago lleno, estamos listos para la primera excursión.

#### 4.319 METROS DE ALTITUD

Nuestra primera parada es en Raqchi, a 3.480 metros de altura, donde están los restos arqueológicos de un templo construido por los incas a Wiracocha, su dios creador. Hoy solo quedan algunas de las monumentales paredes, que miden unos 20 metros y fueron construidas con adobe, basalto y paja por orden del Inca Pachacutec, en la ruta sur del Valle Sagrado.

Luego de una hora volvemos al tren, donde el personal nos entrega toallas húmedas para limpiarnos, como lo hará luego de cada excursión.

Mientras tomamos el té de la tarde, los pasajeros, mayormente parejas, pasan el tiempo leyendo, jugando cartas o tomando algo, mientras por las ventanas disfrutan de postales andinas.

En la tarde nos detenemos en La Raya, el punto más alto de la ruta: está a 4.319 metros, en un punto que separa las regiones de Cusco y Puno, con extensas planicies y altas montañas. Apenas bajo del tren veo una iglesia y puestos artesanales. Ya pronto oscurecerá, por lo que la mayoría de los pasajeros vuelve a subir rápidamente. El panorama es silencioso: además de nosotros y los locales, no hay nadie más. Cuando ya está oscuro y el frío se adueña de mis manos, vuelvo a abordar. La prueba del mal de altura ha sido superada.

El día ha sido largo por lo que me voy temprano a mi habitación. La cama ya ha sido armada por el personal, por lo que, a pesar del ruidoso movimiento del tren, que sigue andando, concilio el sueño de inmediato.

#### ISLAS FLOTANTES

El segundo día gira en torno al Titicaca, el lago navegable más alto del mundo. Desde anoche que estamos en la estación de Puno, ciudad junto al mítico cuerpo de agua que exploraremos hoy en bote. Para ello nos reunimos a las ocho de la mañana en el piano bar.

Luego de 20 minutos comenzamos a ver las islas flotantes de los Uros. En total son más de 100. Al descender en una de ellas siento de inmediato un movimiento de vaivén. El jefe isleño nos explica que las construyen con totora del fondo del lago, amarrándola para formar plataformas habitables, algo que les puede tomar hasta un año. Sobre las islas construyen sus casas, también con totora. Aunque los uros han vivido de esta manera por 600 años, se han ido adaptando: hoy tienen paneles solares, lo que les permite tener electricidad.

Continuamos la navegación hacia Taquile, la tercera isla más grande del lago: tiene 10 kilómetros cuadrados. Aquí no hay calles ni vehículos, solo caminos de tierra. Después de subir una pequeña colina, llegamos a una casa donde nos recibe una familia para almorzar. Saboreamos una sopa de quínoa, trucha a la plancha con arroz y papas, y mate de muña.

El lugar es agradable y tiene una bonita vista al lago y a una playa de arena blanca. Cuando comienzan a sonar truenos, es hora de volver al bote. Luego de una hora y media, estamos de regreso en Puno. En la estación nos esperan con el té de la tarde, con queques, frutas y pasteles, y un violinista animando la velada.

En las afueras de Puno, desde las vías del tren, observo un espectacular atardecer, en medio de planicies desérticas. En ese momento mi celular vibra: por fin se conecta al wifi. Alcanzo

a revisar algunos correos y a enviar un par de mensajes antes de perder la señal.

Luego de la cena -que esta vez incluye un "capuchino" de pallares (legumbres), ocopa de langostinos, raviolos de camote y crema de limón de postre-, el tren se detiene en Saracocha, donde dormiremos. Bajamos brevemente a observar las estrellas con Carlos, el guía a bordo, quien nos muestra algunas constelaciones. Mientras, Jonathan, el músico del tren, toca animadas canciones con su guitarra en el coche observatorio, desde Fito Páez hasta The Rolling Stones.

## AMANECER ALTIPLÁNICO

El último día comienza temprano: a las cinco de la mañana algunos pasajeros -solo ocho; el cansancio le gana a la mayoría- bajamos con el guía a ver el amanecer. Afuera está oscuro y frío. Con linternas, caminamos por un sendero hasta que alcanzamos la cima de una colina, frente a una laguna. Nos detenemos junto a un brasero a esperar que salga el sol. De a poco el cielo aclara y muestra un juego de colores que se refleja en la laguna. Ya con luz, disfrutamos de un espectacular paisaje.

La salida de este lugar a bordo del tren, bordeando un gran lago, entrega las mejores vistas del viaje. Desde la plataforma exterior del último vagón, cada curva es una oportunidad para una excelente fotografía. El frío es rudo pero las panorámicas recompensan el sacrificio.

A las 10 realizamos nuestra última parada: las cuevas de Sumbay. Ubicadas en el Cañón del Colca, contienen más de 500 pinturas rupestres que representan vicuñas, guanacos, pumas y personas. Para llegar caminamos por un sendero que desciende en un pequeño cañón. Abajo admiramos las paredes de rocas pintadas con figuras hace más de siete mil años.

El viaje ya va llegando a su fin y lo noto en el paisaje, mientras avanzamos en el tren. A medida que nos acercamos a Arequipa, las pampas, pobladas de vicuñas, se van tornando más verde y algunos volcanes característicos de la zona se asoman. Luego de un último almuerzo a bordo, llegamos a Arequipa. El personal nos da la despedida en el piano bar, donde hace solo dos días nos había recibido. Los últimos minutos se van entre animadas conversaciones. Algunos pasajeros continuarán su viaje por Perú hacia Lima; otros irán a la selva. Sea donde sea, de seguro seguirán hablando de esta travesía por un tiempo.



Isla Taquile, Lago Titicaca

## BELMOND ANDEAN EXPLORER

# lojoejoj



### TREN

Belmond Andean Explorer tiene cuatro itinerarios, de una y dos noches, que recorren rutas entre Cusco, Puno y Arequipa. El tren tiene 24 cabinas dobles, que pueden ser con cama matrimonial, dos camas o un camarote. En los cuatro programas está todo incluido a bordo (menos los servicios del spa).



### ATRATIVOS

Las paradas en la ruta son en el parque arqueológico Raqchi, La Raya, lago Titicaca (islas flotantes de los Uros y Taquile), Saracocha y cuevas de Sumbay.

### INDISPENSABLES

Para las excursiones, la empresa entrega bastones de trekking, paraguas y botellas de agua a los pasajeros. Un artículo imprescindible que hay que llevar es un sombrero.

### ALTITUD

Como es un viaje de grandes altitudes - entre 2.300 y 4.300-, es recomendable aclimatarse previamente para evitar el mal de altura. Se sugiere descansar los primeros días y evitar el esfuerzo físico, además de hidratarse adecuadamente. El té o mate de coca es un gran aliado para enfrentar las altitudes. De todas formas, y a manera de prevención, a bordo del tren cada habitación tiene un tanque de oxígeno.



### CLIMA

Por las distintas ciudades y altitudes recorridas, el clima es variable. Incluso, dentro de un mismo día la temperatura puede cambiar bastante, por lo que es recomendable llevar ropa tanto para el calor como para el frío. Como referencia, en Puno hay mínimas de hasta 3°C. Ojo que en el verano hay lluvias. ✨

# EL GRAN VIAJE



Machu Picchu



Por: Manuel Santelices

**E**l domingo 15 de junio de 1913, The New York Times anunció con gran fanfarria que una “ciudad perdida en las nubes” había sido descubierta después de siglos. El afortunado descubridor era el estadounidense Hiram Bingham, un joven profesor de historia latinoamericana de la Universidad de Yale, que había encontrado ese tesoro de dos mil años de antigüedad. El periódico lo describía como “un sitio de esplendrosos palacios y templos circulares escondido en la punta más inaccesible de los Andes peruanos, a la que él llama Machu Picchu”. Cuando un reportero del mismo diario lo recibió en un muelle en Nueva York a su regreso de Perú, Bingham se veía delgado y enjuto, todavía recuperándose de la fiebre amarilla, pero también feliz. El explorador señaló que no podía dar mayores detalles sobre su espectacular descubrimiento porque su expedición había sido financiada en parte por la National Geographic Society que, al igual que Yale, había contribuido con 10 mil dólares, y por lo tanto toda la información sería publicada en la revista de esa organización.



HIRAM BINGHAM Y MACHU PICCHU:

# LA CIUDAD PERDIDA EN LAS NUBES

**EL SUPUESTO DESCUBRIDOR DE UNO DE LOS TESOROS ARQUEOLÓGICOS MÁS IMPORTANTES DE LATINOAMÉRICA FUE UN ACADÉMICO DE ASPECTO ARISTOCRÁTICO Y ESPÍRITU AVENTURERO, QUIEN SE ATREVIÓ A RECORRER LOS ANDES PERUANOS EN MEDIO DE UNA ERA DORADA PARA LA EXPLORACIÓN. NO OBSTANTE, SU HAZAÑA, Y LA CONMOCIÓN MUNDIAL QUE GENERÓ, NO ESTUVIERON A SALVO DE CONTROVERSIAS.**

El artículo apareció meses después, con 250 fotos capturadas por el propio explorador y la historia del descubrimiento narrada en primera persona. “A nuestro alrededor se levantaban los magníficos picos del cañón del Urubamba, mientras que dos mil pies más abajo corrían las aguas del ruidoso río”, escribió. “Al oeste encontramos a tres familias indígenas que habían elegido este nido de águilas para vivir, construyendo un sendero que en parte estaba formado por escaleras hechas con ramas y lianas de árbol. A través de la espesa vegetación, pudimos descubrir de pronto una masa de antiguos muros y las ruinas de edificios fabricados

con bloques de granito unidos a través del más refinado estilo de arquitectura inca. Un poco más allá, en un pequeño claro, distinguimos dos espléndidos palacios o templos. La vista era asombrosa”.

## LA ERA DORADA DE LA EXPLORACIÓN

El explorador llegó a Perú por primera vez en 1908, cuando, después de asistir al primer Congreso Científico Panamericano realizado ese año en Santiago, un colega lo convenció de visitar la ciudad precolombina de Choquequirao. Bingham quedó encantado con los misterios de ese país, y, así, regresó en

1911 con la intención de descubrir ciudades olvidadas. Primero redescubrió Vitcos, luego llegó a Vilcabamba, y finalmente, gracias a la guía de un cusqueño, a Machu Picchu.

La noticia del descubrimiento de Machu Picchu creó conmoción mundial, en parte porque ocurrió en una era dorada para la aventura y la exploración. Al mismo tiempo que Bingham viajaba a Perú –travesía que sirvió de inspiración a Steven Spielberg para el mítico personaje de Indiana Jones–, otros aventureros ponían su bandera en lugares remotos. En 1911 el noruego Roald Amundsen se hizo célebre por ser el primero en cruzar el peligroso paso del Noroeste,



“A través de la espesa vegetación, pudimos descubrir de pronto una masa de antiguos muros y las ruinas de edificios fabricados con bloques de granito unidos a través del más refinado estilo de arquitectura inca”.

casi al mismo tiempo que Aleister Crowley escalaba dos de las montañas más altas del mundo. Por otra parte, la rivalidad entre Robert Peary y Frederick Cook por llegar al Polo Norte se hizo legendaria, tanto así que cuando Peary finalmente telegrafió su triunfo, Cook, frustrado pero no derrotado, anunció de inmediato su intención de organizar una expedición al Polo Sur.

Bingham tenía su propia rival: Annie Smith Peck, una formidable profesora de Rhode Island que a los 60 años se convirtió en la primera mujer en escalar el Huascarán, el monte más alto de Perú. El académico sentía por ella tanta admiración como envidia, porque a sus 36 años estaba lejos de tener la fama de Peck, que para entonces era tan célebre como la actriz Sarah Bernhardt.

Acarreando sus libros de anotaciones y

sus rifles, vestidos en fedoras, pantalones caqui o pieles de foca, estos exploradores despertaron las fantasías de millones a comienzos del siglo XX, y con su aspecto aristocrático y una exótica historia familiar de misioneros en las islas del Pacífico, Bingham satisfacía a la perfección la imagen de hidalgo aventurero.

#### UN DESCUBRIMIENTO POLÉMICO

El gran descubrimiento de Bingham, sin embargo, no estuvo a salvo de controversias. Uno de sus mayores errores fue identificar a Machu Picchu como la última capital de los incas -la “ciudad perdida”-, lo que luego fue rectificado por el explorador Vince Lee, quien llegó a la conclusión de que esa ciudad era Vilcabamba. Más dañino aún para el legado de Bingham son los estudios y testimonios que señalan que el suyo no fue un



descubrimiento, sino un redescubrimiento. Los herederos de dos misioneros, Thomas Payne y Stuart McNairn, aseguran que sus antepasados ya habían visitado a las tres familias instaladas en el lugar en 1908, al menos tres años antes de la llegada del explorador. Incluso la administración oficial de Machu Picchu reconoce hoy a otra persona como el descubridor original del histórico sitio: Agustín Lizárraga.

Lizárraga, un agricultor peruano aficionado a la exploración y la arqueología, organizó a comienzos del siglo XX una expedición con la idea de buscar nuevas tierras para plantación. Al llegar a Machu Picchu, consciente del extraordinario sitio que había encontrado, inscribió su nombre y la fecha -14 de julio de 1902- en un muro del Templo de las Tres Ventanas.

Bingham tomó nota de la inscripción en sus apuntes durante su primera visita e incluso

anotó detalles de quién era Lizárraga y dónde vivía, pero no lo mencionó en su artículo de National Geographic ni en su best seller, "La ciudad perdida de los incas". Su nombre solo se hizo conocido cuando en 2011 el cusqueño Américo Rivas publicó su libro "Agustín Lizárraga: el gran descubridor de Machu Picchu".

Otro punto complicado fue la excavación y transferencia de objetos, piedras, osamentas e incluso momias de Perú a Estados Unidos, lo que en parte tuvo lugar gracias a las conexiones universitarias y políticas de Bingham. Hoy, el gobierno peruano aún disputa con Yale la devolución de alrededor de 40 mil piezas arqueológicas.

Con la gloria -merecida o no- de su famosa expedición, Bingham continuó adelante con su distinguida carrera académica en Estados Unidos, haciendo clases en Harvard y Princeton, y publicando numerosos libros

sobre sus aventuras en Latinoamérica. En 1924 fue elegido gobernador de Connecticut y luego obtuvo un sillón como senador republicano por ese estado, cargo que ejerció durante siete años. Aunque sufrió algunos tropiezos -en 1929 enfrentó un voto de censura por traspaso de información privilegiada-, su paso por la política fue destacado y contó con el apoyo de importantes familias: su primera mujer, Alfreda Mitchell, era la nieta del fundador de la casa de joyas Tiffany & Co., y su segunda mujer, Suzanne Carroll Hill, era descendiente de uno de los firmantes de la Declaración de Independencia de Estados Unidos.

El explorador murió en 1956 a los 80 años. Hoy está enterrado en el cementerio de Arlington en Washington, donde su tumba simplemente dice: "Hiram Bingham, teniente coronel del ejército", en recuerdo de su paso por las fuerzas armadas.\*

# LOS VIAJES DE...

KAREN GELFENSTEIN EN  
UN CRUCERO POR EL  
RÍO AMAZONAS



Por: Karen Gelfenstein,  
Travel Security

Un viaje en un crucero por el río Amazonas es altamente recomendable si quieres vivir una experiencia única, admirar la naturaleza y tener el privilegio de disfrutar de paisajes y vistas espectaculares. En noviembre del año pasado me subí a uno con mi marido para celebrar su cumpleaños. Después de dos noches disfrutando de los mejores restaurantes peruanos en Lima, nos embarcamos en esta aventura mediante un vuelo a Iquitos, capital de la región de Loreto. En el aeropuerto de esa ciudad nos estaba esperando personal de la empresa del crucero, quienes nos llevaron a recorrer la parte histórica de Iquitos, la cual cuenta con edificios patrimoniales que son testigos de la época de oro que vivió la ciudad por la fiebre

del caucho, a fines del siglo XIX y principios del XX. Luego nos trasladaron al embarcadero en la localidad de Nauta, a dos horas de ahí, donde abordaríamos el barco.

Cuando vi el crucero desde el muelle mi primera impresión fue realmente espectacular. Una vez hecho el zarpe, tuvimos una puesta de sol maravillosa que disfrutamos con un buen pisco sour preparado a bordo. Todas las cabinas tenían vista panorámica. El personal era muy amable y el servicio excelente. La calidad de la comida, con una carta consistente en pescados del mismo río y una buena selección de vinos, era buenísima. Una delicia que luego se podía cerrar en el bar a bordo, compartiendo con los otros pasajeros, que en su mayoría eran canadienses y europeos. El viaje, nos daríamos cuenta después,

### Crucero por el río Amazonas



©Aqua Expeditions



©Aqua Expeditions

era constantemente una mezcla entre comodidad y exploración, entre buen servicio y aventura. En definitiva, lujo en la “mitad de la nada”.

## EXPLORANDO LA SELVA

Al día siguiente comenzamos con las excursiones y nos dividieron en grupos dependiendo de si hablábamos inglés o español. Las excursiones consistían en recorrer en lancha los distintos brazos del río Amazonas a lo largo de la Reserva Nacional Pacaya Samiria. El paseo de la mañana fue por la selva, donde tuvimos la suerte de ver una anaconda de tres metros de largo, osos perezosos, ranas venenosas, hormigas carnívoras y una tarántula... Era bastante impresionante la variedad de animales e insectos. En la tarde hicimos una excursión con unas vistas espectaculares y pudimos ver los míticos delfines rosados, visitar una comunidad

indígena, observar una parte del río donde el agua se tornaba negra y nadar en aguas amazónicas.

El tercer día comenzó con un paseo en lancha, donde pudimos ver nutrias y una importante variedad de aves. La excursión después del almuerzo para mi gusto fue la mejor. Nuevamente disfrutamos de unas vistas increíbles en lancha y vimos monos, ardillas, garzas y osos hormigueros. Luego pescamos pirañas con cañas de madera autóctonas y, cuando ya era de noche, buscamos cocodrilos con linternas.

A la mañana siguiente, después del desayuno, desembarcamos y nos llevaron al aeropuerto, pero no sin antes visitar una reserva de conservación de manatíes, unos animales muy parecidos a los lobos marinos que están en peligro de extinción. Fue un gran cierre para una increíble aventura. ✨



Expedición por la Reserva Nacional Pacaya Samiria

## Datos Útiles

### VUELOS

Desde Lima, LATAM vuela a Iquitos -capital de la región de Loreto y de donde zarpan los cruceros- todos los días con vuelos de casi dos horas.

### EMPRESAS

Tres compañías principales realizan viajes por el río Amazonas con cruceros de lujo: Delfín Amazon Cruises (con sus barcos Delfín I, II y III), Aqua Expeditions (con su embarcación Aria Amazon) y Jungle Experiences (con el crucero Zafiro). Todos tienen recorridos similares.

### CLIMA

La mejor época del año para ir a la Amazonía es de abril a octubre, ya que la temporada de lluvias es de noviembre a marzo. La temperatura en Loreto es cálida, con una mínima de 21°C y una máxima de 38°C.

### VESTIMENTA

Por los insectos, es recomendable vestir pantalón y camisa manga larga. Otros ítems infaltables son zapatos cómodos, sombrero y bloqueador.

EN PERÚ

S  
E  
|  
E  
+  
O  
H

## TITILAKA

*Lago Titicaca, Puno*



Ubicado a orillas del Titicaca, el lago navegable más alto del mundo, Titilaka es un moderno lodge desde donde se puede recorrer el lado peruano de este famoso cuerpo de agua, a 3.810 metros de altura. Inaugurado en 2008, tiene solo 18 habitaciones, dos playas privadas y un muelle.

La zona no es muy transitada, lo que permite disfrutar de una tranquila península con escénicas vistas, sobre todo desde la terraza. La decoración interior incluye productos artesanales elaborados por la comunidad aymara local, de donde proviene la mayor parte del staff.

El lodge ofrece excursiones, compartidas y privadas, tales como visitas a sitios arqueológicos, mercados y templos coloniales, paseos en kayak, trekkings, birdwatching, observaciones astronómicas y navegaciones a la Isla del Sol y Tiahuanaco, en Bolivia.

Uno de los imperdibles es el restaurante, de cocina contemporánea y con énfasis en ingredientes andinos y adecuados a la altitud, donde se pueden probar platos como carpaccio de alpaca y ceviche de trucha.

El hotel fue creado por el mismo equipo detrás del Hotel B y Atemporal en Lima, y fue calificado entre los mejores de Sudamérica por Reader's Choice Awards 2018 de Condé Nast Traveler.

# BELMOND MIRAFLORES PARK

*Av. Malecón de la Reserva 1035, Miraflores, Lima*

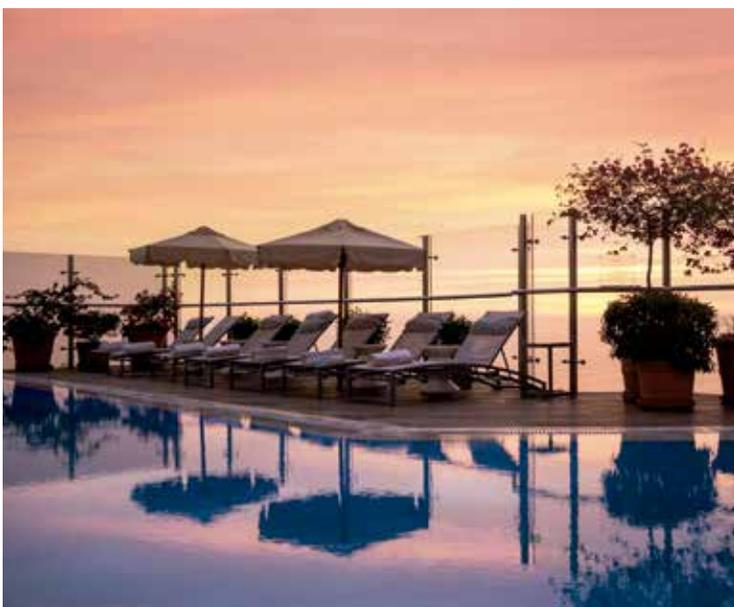
En una de las zonas más tradicionales de Lima, Belmond Miraflores Park es un buen punto desde donde explorar la capital peruana. Basta salir del hotel y caminar unos minutos para encontrar arquitectura colonial, museos de antigüedades precolombinas, tiendas boutique y múltiples restaurantes. Además, al estar en pleno malecón de Miraflores, tiene vistas panorámicas al mar.

El hotel tiene 89 suites, las cuales mezclan toques peruanos con moderna tecnología. Destacan las suites Presidenciales, de 130 metros cuadrados, con una pequeña piscina en su terraza privada y baño de mármol con sauna.

Para comer, se puede elegir entre el restaurante Tragaluz, de comida fusión y cocina gourmet informal, y The Observatory, en el piso 11, con desayuno buffet y buenas vistas a la ciudad y al mar.

Una novedad es el té de media tarde que sirven en el vestíbulo, de 4 a 8 pm, con sándwiches, pasteles, té revitalizantes y música en vivo de un pianista. Lo mejor para terminar la noche es el elegante Belo Bar, donde recomiendan probar la tabla de quesos y su innovador menú de cócteles.

Además, Belmond Miraflores Park tiene, en su azotea, piscina climatizada, el Zest Spa –que utiliza productos indígenas orgánicos del Amazonas– y un moderno gimnasio.



# TAMBO DEL INKA RESORT & SPA

*Av. Ferrocarril S/N, Urubamba, Valle Sagrado*

Este hotel se ubica en pleno Valle Sagrado como un homenaje al legado ancestral de la región del Cusco. Sus 128 habitaciones –incluidas 12 suites– tienen un elegante diseño, el que se complementa con buenas vistas a los Andes y al río Vilcanota.

Es el único del Valle que cuenta con una estación privada de trenes que conecta Urubamba con Aguas Calientes, puerta de entrada a Machu Picchu. El viaje se realiza en lujosos vagones de los años 20, que incluyen un restaurante y un bar con vistas panorámicas.

Entre sus servicios el Tambo cuenta con spa, gimnasio, piscina temperada, sauna, sala de juegos y salón de belleza. Además ofrece una refinada gastronomía. El Hawa Restaurant trabaja con ingredientes orgánicos locales y del mismo huerto del hotel, y en el Kiri Bar se pueden disfrutar de innovadores cócteles peruanos. Una experiencia recomendada es ir a cosechar al jardín orgánico y luego cocinar con el chef, para terminar junto al río degustando la comida preparada.

Desde el hotel se pueden hacer actividades para descubrir el Valle Sagrado, como ciclismo, cabalgatas y senderismo, además de visitas a sitios icónicos como Moray, Pisac y Ollantaytambo.



## INKATERRA LA CASONA

*Plaza Las Nazarenas 211, Cusco*

Una mansión del siglo XVI acoge al que fue el primer hotel boutique de Cusco junto a la tradicional Plaza de las Nazarenas. Dentro de la historia de esta construcción está el haber hospedado al conquistador Diego de Almagro y al libertador Simón Bolívar. Hoy, al estar ubicada junto al Museo de Arte Precolombino, entre el artístico distrito de San Blas y la plaza principal, tiene una locación privilegiada.

Luego de una restauración de cinco años, Inkaterra La Casona aún mantiene su arquitectura original, por lo que sus 11 suites están dispuestas alrededor del antiguo patio principal, cada una con una chimenea y pisos radiantes, lo que le da un acogedor ambiente. Sus salones están decorados con muebles coloniales, telas precolombinas y murales originales.

Un imperdible es la sala de terapias Yacu, que ofrece tratamientos con productos derivados de extractos botánicos locales, como terapias de pies, reflexología, exfoliación y masajes con piedras andinas calientes. El hotel ofrece excursiones de medio día y día completo en Cusco, sus alrededores y al mítico Valle Sagrado. Entre otros logros, ha sido premiado dentro de los mejores hoteles del mundo por prestigiosas revistas como Travel and Leisure y Condé Nast Traveler.

## DCO SUITES, LOUNGE & SPA

*Playa Las Pocitas, Máncora*

Las mejores playas de Perú están al norte, alejadas del clásico circuito turístico y donde el mar es más cálido. Máncora es una de las preferidas por los visitantes, por lo que la zona está llena de casas disponibles para arriendo. Aquí la oferta de hoteles tiene mucho por crecer. Por eso, el Hotel DCO es una buena opción. Es uno de los pocos de la zona y tiene una gran locación, a pasos de la playa y a solo cinco kilómetros del pueblo. Con una arquitectura y un diseño contemporáneo, aquí se goza de tranquilidad en medio de arena y olas, al contrario de tantos otros destinos de playa que reciben un turismo masivo.

Todos los espacios del hotel están contruidos hacia el océano Pacífico, así que las buenas vistas sobran. Tiene su propio restaurante gourmet, de cocina internacional, un lounge en la terraza, spa y piscina exterior, y suele describirse como un lugar romántico donde lo que prima es la desconexión. Cuenta con seis suites con vista al mar y terrazas privadas, una máster suite con vista al mar y jacuzzi, y una habitación familiar para cuatro personas (aceptan niños mayores de 12 años).



# AREQUIPA Y VALLE DEL COLCA

CONOCIDA COMO LA "CIUDAD BLANCA", POR LA PIEDRA CON LA QUE FUE CONSTRUIDA, Y RODEADA POR IMPONENTES VOLCANES, AREQUIPA ES UN DESTINO INELUDIBLE EN EL SUR DE PERÚ. ESTA RESPLANDECIENTE CIUDAD -LA SEGUNDA MÁS GRANDE DEL PAÍS- CAUTIVA CON SU CASCO HISTÓRICO, PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD DE LA UNESCO, DONDE BARROCAS FACHADAS COBRAN PROTAGONISMO. SUS ALREDEDORES NO PASAN DESAPERCIBIDOS: A 3.600 METROS DE ALTURA, EL CAÑÓN DEL COLCA RESGUARDA A CIENTOS DE CÓNDORES QUE VUELAN MAJESTUOSAMENTE POR SUS ACANTILADOS.



© Gihan Tubbeh / PROMPERÚ

Valle del Colca



Manada de alpacas



**Cóndor en Cañón del Colca**



**Iglesia de la Inmaculada Concepción, Yanque, Valle del Colca**



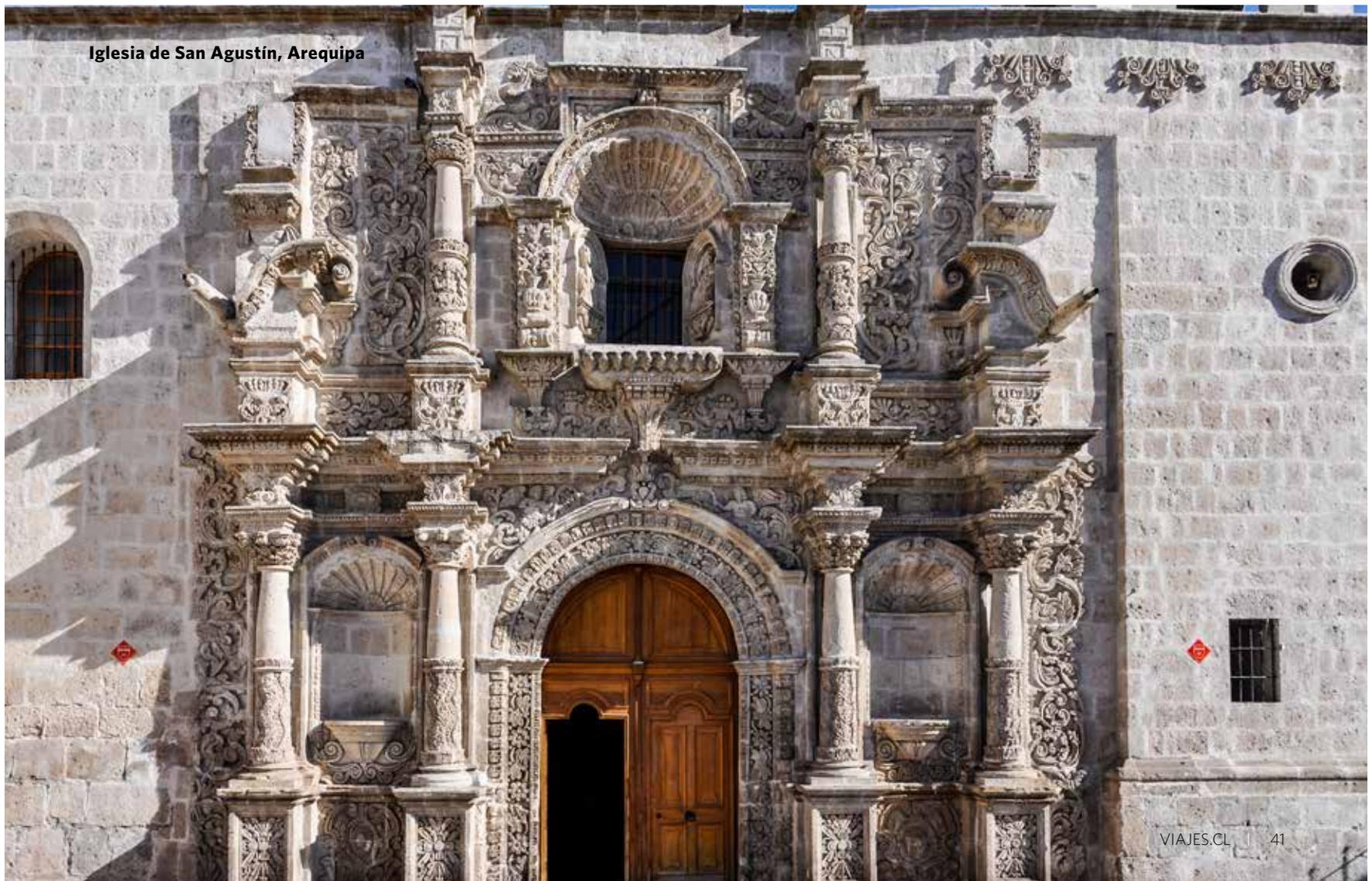
Claustros de la Compañía, Arequipa



Monasterio de Santa Catalina, Arequipa



Catedral de Arequipa



Iglesia de San Agustín, Arequipa

# VIAJERO *FRECUENTE*



Fotografías de ©José Cáceres

MITSU HARU "MICHA" TSUMURA

# “Viajar es uno de los momentos más importantes para inspirarse”

**FUNDADOR DE MAIDO, PREMIADO COMO EL SÉPTIMO MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO, ESTE CHEF PERUANO PASA UN TERCIO DEL AÑO FUERA DE LIMA, VIAJANDO POR TRABAJO, VISITANDO RESTAURANTES Y CONOCIENDO NUEVOS DESTINOS. EN SUS VIAJES DICE QUE PREFIERE PROBAR PICADAS Y RECOMIENDA ATREVERSE CON LA COMIDA LOCAL. CUANDO PIENSA EN RECOMENDACIONES PARA UN SIBARITA, NO LO DUDA: JAPÓN, BUENOS AIRES, COLOMBIA, MÉXICO, ESPAÑA Y CHINA ESTÁN ENTRE SUS FAVORITOS. DENTRO DE PERÚ, LA COCINA AREQUIPEÑA GUARDA UN LUGAR ESPECIAL EN SU CORAZÓN.**

*Por: Montserrat Sánchez, Travel Security*

**C**on solo 37 años, Mitsuharu Tsumura, "Micha" como lo llaman, es sin duda uno de los chefs del momento. Aunque desde hace tiempo que venía apareciendo en importantes rankings, fue el año pasado cuando lo logró: su restaurante Maido llegó al séptimo puesto de la prestigiosa lista

World's 50 Best Restaurants, logrando posicionarse entre los mejores restaurantes del planeta y codeándose con sitios como Osteria Francescana (Italia) y El Celler de Can Roca (España). Además, tanto en 2017 como en 2018 lideró el ranking Latin America's 50 Best Restaurants.

Dichos títulos traen sus costos y Micha viaja constantemente. "Cuatro meses al año más o menos estoy fuera", dice por teléfono el peruano desde Lima. "El 95% de los viajes los hago solo. Me he acostumbrado, tiene su encanto. Decides tú, no tienes que consultarle nada a nadie, te mueves como quieres... Pero ojo que es por trabajo. Si fuera por placer no viajaría solo".

#### **Y por placer, ¿con quién suele viajar?**

Con mi novia.

#### **¿Dónde les gusta ir?**

Viajamos mucho al norte del Perú, donde hay playas maravillosas, el agua es caliente y la arena blanca. Mi familia tiene una casa en

Zorritos. Es maravilloso, hay buena pesca y deportes acuáticos. También vamos a México, a comer, y, cuando se puede, a Japón por la lejanía.

#### **100% PERUANO**

Como su nombre lo deja intuir, por las venas de Micha corre sangre japonesa: su madre es peruana con ascendencia japonesa y su padre es originario de Japón. Por eso, desde pequeño tiene una conexión con ese país.

#### **¿Cuándo fue la primera vez que viajó?**

Fue en la barriga de mi madre: sin saberlo fui a Osaka, Japón. Y mi segundo viaje fue a Japón también, ya con un año. Fui a visitar a mis abuelos y tíos. Desde ese entonces, siempre regreso una vez cada año.

#### **¿Cuáles fueron sus primeras impresiones?**

Los viajes en el avión, que eran interminables. En un momento ya no sabía qué hacer. De Japón en sí lo que recuerdo era cómo me recibía mi familia. Era una fiesta. Estaban mis abuelos, mis tíos, mis primos. Todo era comida, llegábamos y habían pedido sushi, hacían unas sopas al centro de la mesa, mi abuela había cocinado todo el día anterior para recibirnos.



Restaurante Maido

### **¿Cómo se fue fusionando su identidad peruana con su herencia japonesa?**

En Japón yo comía comida japonesa, allá no había esa mezcla. Esa cocina nikkei, como se conoce hoy, la empecé a desarrollar en Perú. Yo me considero 100% peruano, en alma, corazón y vida. Aunque tengo algunas costumbres japonesas, yo amo el Perú y no me veo viviendo en Japón, a pesar de que he vivido allá.

### **¿Por qué no?**

Es estresante, hay muchos códigos... La vida es muy agitada, tiene muchas reglas, todo es muy parametrado, y a veces creo que a los latinos nos gusta un poco no estar tan cuadrículados. En mi casa por eso al final terminábamos comiendo platos peruanos con influencia japonesa.

### **¿Cómo qué platos?**

Un ejemplo claro es cómo hacíamos el guiso peruano. Acá el arroz lo cocinamos con ajo y un poquito de aceite; se hace un arrocito con sabor. En Japón el arroz se come solo cocido en agua. Entonces nosotros hacíamos el arroz blanco japonés con el guiso peruano.

### **PASIÓN POR LA COCINA AREQUIPEÑA Y ÁRABE**

Micha estudió Artes Culinarias y Administración de Alimentos y Bebidas en la Universidad Johnson & Wales, en Rhode Island, Estados Unidos. Al graduarse fue a Osaka a especializarse en cocina japonesa. A su regreso a Perú trabajó en el Hotel Sheraton por cinco

años. Fue su pasión por la comida nipona y peruana lo que lo llevó a crear Maido, en 2009, donde conviven ambas cocinas.

### **¿Dónde busca inspiración para sus platos? Entre tanto viaje, ¿mira hacia adentro o hacia afuera de Perú?**

Miro para todos lados, especialmente al Perú, porque es mi fuente de inspiración. La Amazonía y el mar. Pero uno no puede solamente encasillarse en lo que tienes acá. Viajar es uno de los momentos más importantes para inspirarse.

### **¿Qué tanto influye la gastronomía en la elección de sus viajes?**

Depende en qué mood esté, porque no siempre busco lo mismo. Por supuesto influye, pero si tú me dices "vámonos a una isla en el Caribe", ahí lo que importa no es la gastronomía. Hay destinos a los que vas sabiendo que la gastronomía no va a ser el fuerte, pero igual los quieres conocer. Casi siempre pasa que en los lugares más turísticos la comida no es tan buena, no sé por qué.

### **De los destinos que ha visitado, ¿cuál le recomendaría a un sibarita?**

Aparte de Japón, Buenos Aires me encanta, es una ciudad llena de cultura, arte y buena cocina. Me fascina Colombia, la gente, la onda, cómo va cambiando si vas a Cali, Barranquilla, Cartagena, Manizales... México, Guadalajara y Tulum son lugares indescritibles. Turquía creo que es un lugar mágico para entender una cultura potente. Y mi favorito: España. Madrid, Cataluña y el País Vasco son lugares donde tienes que ir si quieres comer. También China; lo que conocemos de su gastronomía no es ni la

## En pocas palabras

**La palabra "viaje" la asocio con...**

Comer.

**En los viajes, siempre hay que probar...**

Todo.

**Lo que más me gusta de viajar es...**

El hotel.

**Lo que menos me gusta de viajar es...**

Las largas horas en el avión.

**No podría viajar sin...**

Mi maleta carry on que tengo hace seis años. Es mi compañera de viaje, tanto así que, cuando se rompió, en vez de comprar otra la mandé a arreglar porque le tengo un cariño increíble.

**Mi ingrediente favorito es...**

El ají.

**Comería una y otra vez...**

Arroz frito, chaufa.

**Mi placer culpable es...**

Después de una cena, sea donde sea, siquiera una vez en el viaje, llego al hotel y pido room service... generalmente una hamburguesa. Me gusta comer algo en la habitación, por eso siempre pregunto si el hotel tiene room service 24 horas.

**Como destino tengo pendiente...**

India, por motivos obvios.



©Jussi Puikkonen - Alamy foto de stock

punta del iceberg.

### ¿Y dentro de Perú?

Arequipa es mi lugar feliz para comer. La cocina arequipeña ha mantenido su tradición pero a su vez ha evolucionado con el tiempo. Es una cocina casi netamente liderada por mujeres en las picanterías, ellas son muestras vivas de la cultura gastronómica que ha pasado de generación en generación. Es una cocina sabrosa basada en productos: las mejores cebollas, camarones y cuyes. No usan licuadoras sino piedras para batir, se cocina a leña y usan técnicas milenarias que hoy son vanguardia, como deshidratar huesos para dar sabor a los fondos.

### ¿Qué opina de la comida peruana en el extranjero?

Hay de todo, es complicado hacer un estereotipo porque hay buenos y malos, como hay buenos y malos italianos, chinos y japoneses. Pasa con toda la comida. Lo que sí creo es que todavía estamos empezando, la cocina peruana se está haciendo conocida

pero no estamos por todo el mundo. Faltan más restaurantes regionales: cocina arequipeña, cocina amazónica, cocina andina. Y eso se agarra con el tiempo.

### ¿Qué país con tradición culinaria cree que falta por dar a conocer?

Creo que la cocina de Palestina, Israel, Siria, El Líbano y Turquía es impresionante. Aparte de los conflictos que tienen como región, las cocinas son muy parecidas. Y acá no son conocidas, pero tú vas a Alemania y es lo que más se come. Soy un fanático del baba ganoush, del humus, de las hojas de parra, del kibbeh, del mazarin, del marmaon. Yo estuve con Mike Solomonov, quien tiene un restaurante israelí increíble en Filadelfia, Zahav. Él ha llevado esa cocina al mundo. Acá no ha llegado como debería; el día que lo haga va a ser una explosión.

### ¿Qué restaurante se le ha quedado grabado en su memoria?

Es imposible que te diga uno...



Restaurante Maido

### **Tres entonces.**

Don Julio, en Buenos Aires. Ahí me he comido la mejor molleja de mi vida, recuerdo cada uno de los platos, realmente memorable. Y El Celler de Can Roca. La cocina, a pesar de ser súper creativa, tiene esos sabores a casa. Es difícil a veces unir la alta cocina y la vanguardia con sabores que sientes que te arropan. Eso fue lo que yo sentí en cada momento. Fue una de las experiencias más increíbles de mi vida. Lo dejo en esos dos.

### **Cuando está de viaje, qué prefiere: ¿restaurantes top o picadas?**

La mayoría son picadas. Hago un restaurante por ahí premiado, pero mi día a día es comer en la calle, buscar huequitos, meterme a picar cosas.

### **O sea, ¿se atreve con la comida callejera?**

Por supuesto que sí, es lo que más busco. Si te hablo de las comidas memorables, son súper experiencias y todo, pero en general como en los huariques de los mercados, donde se pueda. Obviamente con datos.

### **¿Hay algo que se haya negado a probar?**

No... Pruebo todo. Pero no comería ni perro ni gato. Sé que es cultural, pero no está dentro de mí.

### **¿Qué es lo más raro que ha comido en un viaje?**

No sé si he probado muchas cosas raras, pero no soy de decir "no" a menos que sea un producto en extinción o cosas por el estilo. He comido hormigas, grillos y tortuga suppon, que es una tortuga de mar pequeña.

### **¿Qué le diría a la gente que no prueba la comida local?**

Cada persona tiene diferentes gustos y hay gente cuya prioridad no es la cocina. Me pasa con mi padre. Él no está tan metido en la cocina y a veces no entiende por qué tenemos que ir a tantos lugares a comer y no nos quedamos solo en uno. Yo disfruto algo que él no y es normal. Yo entendí eso con el tiempo. Ahora, sí creo que si ya te tomaste el trabajo de ir a un lugar, y no te tomas un día para conocer la cocina local, no estás conociendo la cultura. A medida que más pruebas comida local vas a entender más a la gente, porque somos lo que comemos.

## **DE CHILE A MACAO**

El año pasado, Micha abrió sus primeros restaurantes fuera de Perú: Karai, en Chile, y Ají, en Macao. Este año planea abrir uno en Colombia, otro paso más en su internacionalización.

### **¿Por qué eligió Santiago?**

Todo se dio hace cinco años cuando fuimos a hacer un evento a La Mar en Santiago con la Pandilla Leche de Tigre (con los chefs peruanos Gastón Acurio, Virgilio Martínez y Héctor Solís). Santiago ha acogido la cocina peruana de manera maravillosa. Es lindo que los chilenos quieran tanto nuestra cocina, yo creo que no hay país en Latinoamérica que tenga más restaurantes peruanos que Chile. Entonces sentí que había una plaza que quería esa cocina, que la entendía y la buscaba.

### **¿Cree que Chile se puede volver un destino gastronómico?**

Cualquier país puede ser un destino gastronómico, Chile tiene el potencial. Pero hay cosas que tienen que suceder, las cocinas se construyen. El mejor ejemplo son los nórdicos: con poco producto han estado en los ojos del mundo, empezando por Noma con René Redzepi, que llegó a ser n°1. Es cuestión de poner en valor productos nativos, desarrollar técnicas, investigar cómo se trabajaba antiguamente y, a partir de ahí, tener una cocina chilena contemporánea con lo que hay ahora. Un trabajo como el de Rodolfo Guzmán, que está aportando muchísimo.

### **¿Qué platos chilenos le gustan?**

El que más me gusta es el erizo con palta. Quedé enamorado, ahora tengo un plato de erizo con palta en mi restaurante. Me encantan también los locos con mayonesa, así de simples y ricos. Las machas a la parmesana me parecen espectaculares. Y comerme un buen completo también en esas fuentes de soda tan buenas que tienen. ✨

# ENTRE GALERÍAS Y AMIGOS EN LIMA



Por: Patricia Ready

**D**esde Santiago siempre es un agrado volar a Lima. Un viaje de no más de cuatro horas que permite acceder a una capital que, al menos para mí, está llena de grandes amigos e hitos culturales. Una ciudad donde permanentemente se respira patrimonio e identidad, algo que he ido confirmando en más de 30 años de galerismo. En Lima tengo familia y muy buenos amigos, de modo que panoramas nunca me faltan. En mis primeros viajes visitaba la galería Nueve a cargo de la gran Elida Román. También Forum de Claudia Polar y la galería de Camino Brent. Cuando se lanzó Art Lima, en 2013, me invitaron a participar. No lo pensé dos veces. Evidentemente mi equipo, mis artistas representados y yo teníamos que estar ahí. Desde ese momento, nunca hemos faltado.

Aunque posiblemente ya perdí la cuenta de todas las veces que he viajado a la tierra del Rímac, siempre paso por el Museo de Arte de Lima (MALI), todo un imperdible. Ahí encuentras desde la fabulosa colección "Memoria Prado", con retratos y escenas de la historia peruana de la mano de pintores como Carlos Baca-Flor, hasta la obra de contemporáneos como Ishmael Randall Weeks, un artista de talla internacional que actualmente trabaja con la galería Revólver y que siempre tiene muy presente en su obra la cosmovisión andina como un patrón cultural. La platería y el potencial de los orfebres limeños no se pueden pasar por alto. Los mejores son los de Camusso, una casa que transforma el metal desde 1933 en exquisitos objetos para el hogar y también para regalo. Dédalo es otra tienda que

visito por lo menos una vez al año. Tiene diseño, arte, moda, decoración y joyería con un fuerte énfasis en la cultura incaica.

Esa manera de hacer las cosas bien es algo que en Perú parece estar presente en muchos ámbitos, donde la gastronomía alcanza niveles de excelencia. El amor por la tradición y el respeto por los ingredientes de calidad convierten a la mesa limeña en una de las más extraordinarias del mundo. La cocina es otra de mis pasiones y, aunque no tengo mucho tiempo para estar entre fuegos y ollas, siempre estoy observando y aprendiendo. Cada vez que el tiempo me lo permite reservo en el restaurante La Gloria, donde tienen maravillosas preparaciones de paiche. También me gusta mucho De Alfredo y sus renovados tiraditos que siempre

mantienen una correcta sazón y frescura. En esos lugares es donde me junto a conversar de arte y de la vida en general. Todos los años me reúno con mi gran amigo Armando Andrade, un importante coleccionista que ha sido comisario de Perú en la Bienal de Venecia y que siempre me sorprende con sus historias y conocimientos. Un hombre entretenido, culto y amable, valores que de alguna manera están presentes en toda la sociedad peruana. Un pueblo ameno, alegre y que de forma cotidiana está tremendamente vinculado con el arte. Cuando llega la hora del regreso, siempre traigo algo que sea cercano y que me acompañe de manera permanente. Hace poco compré una perrita de raza pomerania. La embarqué, llegó a Santiago y, a la hora de bautizarla, obviamente el mejor nombre para ella fue Lima. ✨



Museo de Arte de Lima (MALI)



Fortaleza de Kuélap

# AMAZONAS MILENARIO

---



Por: María Loreto Guzmán,  
Travel Security

**LA REGIÓN DE AMAZONAS, AL NORTE DE PERÚ, PERMANECE AÚN COMO UN DESTINO DESCONOCIDO PARA LA MAYORÍA DE LOS TURISTAS. DENTRO DE SUS BOSQUES NUBOSOS HAY ENIGMÁTICOS SITIOS ARQUEOLÓGICOS COMO KUÉLAP, CIUDADELA CONSTRUIDA ENTRE LOS ANDES Y LA SELVA QUE HA SIDO COMPARADA CON MACHU PICCHU, Y TUMBAS Y SARCÓFAGOS ESCONDIDOS, HERENCIA DE LA CULTURA CHACHAPOYAS. GOCTA, UNA DE LAS CATARATAS MÁS ALTAS DE PERÚ, COMPLETA EL PANORAMA, EN UNA ZONA DONDE HAY BASTANTE POR DESCUBRIR.**



Ubicada al norte de Perú, la región de Amazonas no es un destino que se haya promocionado lo suficiente. No suele salir en las rutas de viaje y para la gente aún es un lugar desconocido. De hecho, suele confundirse con otras zonas que abarca la Amazonía, como Iquitos o Puerto Maldonado, que de hecho están en otras regiones.

Hace dos años un hito ayudó a poner la zona en el mapa: en este lugar se inauguró un teleférico –el primero del país– que facilita el acceso a la Fortaleza de Kuélap, uno de los sitios arqueológicos más importantes de Perú, que incluso ha llegado a compararse con Machu Picchu.

Con esos antecedentes, en octubre decidí ir de vacaciones con mis tres hijos a conocer el lugar. Para llegar tomamos un vuelo a Lima y desde ahí a la ciudad de Jaén. En ese lugar nos estaba esperando un auto todoterreno que había arrendado sin saber bien cómo serían las rutas. El camino a Chachapoyas, la capital de Amazonas y base para explorar la zona, duró casi cuatro horas y era muy bonito, con

zigzagueantes rutas entre montañas, todo muy verde por la época. Las curvas hacían el camino entretenido y resultaban fáciles de recorrer, sobre todo gracias al GPS. Pasamos por una zona llena de arrozales muy linda. Todo era bien selvático y húmedo. Me sentía realmente metida dentro de la Cordillera de los Andes.

Llegamos a dormir a Chachapoyas, un pueblo colonial muy lindo y pequeño. Ahí alojamos en La Casona Monsante, un hotel boutique alojado en una casa antigua, al lado de la Plaza de Armas. En la ciudad no había mucho por hacer, más que nada salir a caminar



**Fortaleza de Kuélap**



**Templo Mayor de Kuélap**

y disfrutar de la arquitectura colonial. Había un paseo peatonal de piedra bien lindo, con casonas antiguas con balcones, todo bien restaurado. Este sería nuestro punto de partida para explorar la zona.

#### **A LAS ALTURAS DE KUÉLAP**

El primer día decidimos visitar la mayor atracción de la zona: la Fortaleza de Kuélap. Los caminos para llegar eran nuevamente curvas, montañas y puro verde. Precioso. Era muy cómodo tener un auto, porque no vimos muchos buses locales.

De Chachapoyas a Tingo, donde se tomaba el teleférico que llevaba a la ciudadela, fueron dos horas y media en auto. No parecía que Tingo tuviese muchos servicios, pero nos dio la impresión de que lo estaban arreglando, pavimentando calles y abriendo restaurantes.

Cuando compramos el ticket para el teleférico nos enteramos que podríamos haberlo comprado por internet para evitar las filas. Como era por número, tuvimos que esperar y recién pudimos subir a las 11 de la mañana. Había bastante turista peruano, pero poco extranjero.

El viaje en teleférico era largo, duraba 20 minutos y subía y bajaba por montañas. Cuando creías que ya estabas llegando, alcanzabas una cumbre y volvías a bajar. El paisaje que se veía desde aquí era precioso. Las telecabinas eran modernas y nos ahorran lo que también podía hacerse en una caminata de tres horas. Este teleférico realmente había mejorado el acceso a la

Luego de unas dos horas y media de caminata, finalmente llegamos a los pies de la catarata Gocta. Donde caía el agua había una especie de piscina pequeña y corría un río. No había nadie más, solo una pareja de franceses bañándose.



**Catarata Gocta**

fortaleza, antes muy poco visitada.

Kuélap es el complejo arqueológico más importante del nororiente de Perú, que floreció entre los años 500 y 1500 de la mano de los chachapoyas, una cultura preincaica. Construida en la cima de una montaña, a una altitud de tres mil metros, casi toda la ciudadela está rodeada de una extensa muralla que alcanza los 20 metros de altura, la cual sirvió

como defensa para esa cultura. A diferencia de Machu Picchu, es mayormente plano. Una vez ahí, no había terreno que subir ni bajar por lo que la caminata era fácil. Lo sentí muy parecido a Machu Picchu pero en una escala menor, con las construcciones más concentradas en un lugar. Tiene dos niveles bien marcados: Pueblo Bajo, con construcciones como el Tintero (edificación ceremonial) y otras decoradas con zigzags y rombos, y Pueblo Alto, con la plataforma ceremonial del Castillo y el Torreón Norte.

Estuvimos unas dos horas caminando por la milenaria ciudad. Alrededor

nuestro se alzaba una montañosa selva, con densa vegetación que no permitía ver nada más que naturaleza. Por momentos nos tocó una suave llovizna, pero nada que nos impidiera seguir explorando.

Bajamos en el teleférico, tomamos el auto y nos fuimos al que fue uno de mis lugares favoritos: el Museo de Leymebamba, en la ruta. Este moderno museo exhibe las momias y objetos hallados en la Laguna de los Cóndores, muy cerca de aquí. Cuando llegamos no había nadie, tanto así que tuvimos que preguntar si estaba abierto. Es espectacular, con una muestra bien puesta. Lo mejor son las momias; yo no había visto restos antropológicos así en Chile. Están perfectas, todavía envueltas en géneros, expuestas



**Sarcófagos de Karajía**



tras un vidrio en una sala. Son más de 200, en un muy buen estado de conservación. También hay textiles, cerámicas y armas encontradas en la zona. Todo era realmente impresionante.

### **CULTURA FUNERARIA**

Cada día, de vuelta en Chachapoyas y luego de descansar, salíamos a comer a un restaurante. Son muy buenos, con la típica comida peruana. El segundo día visitamos los mausoleos de Revash, por una ruta similar a la del día anterior. En un punto nos desviamos por un camino de tierra, por montañas donde no había nadie. Con las visitas a cada lugar nos fuimos dando cuenta de que lo que estaba más desarrollado en infraestructura era Kuélap. Todos los otros atractivos eran bastante más rudimentarios, generalmente sin mucha señalización y atendidos por algún local.

Luego de una agradable caminata de unos 25 minutos en medio de unos campos, llegamos a un punto desde donde se veían los mausoleos. No era mucho lo que se veía porque estaban lejos. Revash es un centro funerario conformado por construcciones rectangulares de hasta tres pisos. Si uno se esforzaba, se podían observar pinturas rupestres en algunas edificaciones que representaban animales y personas. De todas formas era impresionante verlo y uno se cuestionaba cómo era que los chachapoyas hacían esos nichos y ponían las momias ahí.

Al día siguiente visitamos los sarcófagos de Karajía, a unas dos horas y media en auto de la ciudad. Tal como el día anterior, caminamos una media hora por los cerros con un guía local, quien nos acompañó mientras nos contaba un poco la historia del lugar. Resulta que los sarcófagos o purunmachos, como los llamaban, era otra tradición funeraria de la cultura chachapoyas. Los vimos en lo alto, en una especie de farellón grande, lejos de donde estábamos. Eché de menos unos

binoculares para poder apreciarlos mejor.

El guía nos explicó que para su construcción usaron piedras pequeñas y argamasa de barro combinada con paja. Cada sarcófago, con forma antropomorfa, estaba destinado a sepultar a una persona momificada y alcanzaba los dos metros de alto. Por fuera estaban pintados con rojo y blanco. Nuevamente nos llamó la atención la ubicación elegida para poner estas tumbas.

Desde aquí, en vez de volver a Chachapoyas, nos fuimos a dormir a Cocachimba, caserío donde está el Gocta Lodge, un hotel boutique muy lindo y agradable, con piscina y buena comida. La gracia era que tenía una maravillosa vista al principal atractivo natural de la zona: la catarata Gocta.

### CATARATAS SOLITARIAS

El lodge estaba justo en la entrada del sendero que llevaba a un conjunto de cataratas, entre ellas, la de Gocta. Fuimos al día siguiente súper temprano, a las ocho de la mañana, para evitar los grupos que llegaban un poco más tarde. La caminata era más larga que las otras, con tramos algo más pesados, en subida y en

bajada, pero nada que una persona acostumbrada a caminar no pueda aguantar. En el camino vimos muchas aves, como el gallito de las rocas, en medio de un bosque de neblina con exuberante vegetación.

Durante el camino se pueden apreciar un total de 22 caídas de agua, que, según nos habían dicho, toman mayor caudal en época de lluvias. Luego de unas dos horas y media de caminata, finalmente llegamos a los pies de la catarata Gocta. Donde caía el agua había una especie de piscina pequeña y corría un río. No había nadie más, solo una pareja de franceses bañándose a pesar del frío. Nos quedamos ahí sentados por lo menos una media hora. Era muy lindo observar la catarata y pensar que, con sus 771 metros de altura, es una de las más altas de Perú.

Esa tarde la destinamos para hacer lo que no habíamos podido hacer ninguno de los días anteriores: descansar en el hotel. Nos bañamos en la piscina, leímos, incluso usamos el wifi. Después de cuatro días de caminatas y recorridos en auto, estábamos exhaustos, y en ese momento, un día antes de volver a Chile, lo único que queríamos era descansar y capturar con la mirada, a lo lejos, una última imagen de la catarata.



# lojolelojolelo



## CLIMA

Chachapoyas tiene un clima templado y lluvias en los meses de verano (de diciembre a abril). La temperatura mínima es de 11°C y la máxima de 23°C. Son frecuentes las tormentas tropicales, que pueden durar varios días.



## HOTELES

La Casona Monsante está en pleno centro histórico de Chachapoyas, a 200 metros de la Plaza de Armas ([www.casonamonsante.com](http://www.casonamonsante.com)). Gocta Lodge, en Cocachimba, está diseñado para disfrutar de la vista de la catarata Gocta ([www.goctalodge.com](http://www.goctalodge.com)).

## VIAS DE ACCESO

Hay vuelos diarios de Lima a Jaén, que duran una hora y 35 minutos. Desde ahí, en auto son casi cuatro horas para llegar a Chachapoyas, capital de la región de Amazonas y base para explorar la zona.

## IMPRESCINDIBLES

Este es un viaje outdoor que requiere equipamiento adecuado: pantalones y zapatos de trekking, sombrero y bloqueador para el sol. Una chaqueta para la lluvia es indispensable para las excursiones. También es recomendable llevar binoculares para apreciar de mejor manera algunos atractivos.



## ALTITUD

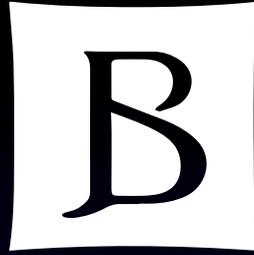
Chachapoyas está a 2.335 metros sobre el nivel del mar y Kuélap a tres mil, en la cima de una montaña. ✳

# PERÚ TE INVITA A VIVIR LA VERDADERA RIQUEZA

DESCÚBRELO AQUÍ:  
[WWW.PERUPAISMASRICO.COM](http://WWW.PERUPAISMASRICO.COM)



PERÚ, EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO



HOTEL B

*Barranco, Lima*

*Una experiencia inolvidable en el corazón de Barranco.*



hotelb.pe ▪ Jirón Sáenz Peña 204 ▪ Reservations: 51 1 206 0800

# BARRANCO

**CON MUSEOS, RESTAURANTES Y HOTELES ALOJADOS EN CASONAS DEL SIGLO XIX, ESTE DISTRITO DE LIMA HOY SE POSICIONA COMO UN BARRIO BOHEMIO Y CULTURAL.**

Por: Manuel Santelices



## HOTEL B

Ubicado en un espectacular edificio de la Belle Époque, diseñado por el francés Claude Sahut en 1914, Hotel B es una de las joyas arquitectónicas de Barranco. Esta mansión, ex residencia de verano del presidente peruano Augusto Leguía, mantiene su esplendor original ahora con 20 habitaciones, una biblioteca, un patio para el desayuno y un premiado restaurante.

📍 Jirón Sáenz Peña 204

## PUNA

Creada como tienda y estudio por los artistas y diseñadores Yerko Zlatar y Mariana Otero, esta concept store fabrica sus propias colecciones de objetos, textiles y hasta jabones utilizando exclusivamente el trabajo de artesanos peruanos.

📍 Colina 128

## AYAHUASCA

Este popular restobar abrió sus puertas en 2008 con la intención de convertirse en un referente de la vida nocturna de Lima. Famoso por su carta de tragos -en especial su Ayahuasca Sour-, el sitio ofrece además un acogedor y divertido ambiente en los espectaculares interiores de la mansión Berninzon, construida a fines del siglo XIX.

📍 Av. San Martín 130

## CENTRAL

Ampliamente considerado como uno de los mejores restaurantes no solo de Perú sino que del mundo -el año pasado apareció en el puesto n°6 de The World's 50 Best Restaurants-, Central ofrece un revolucionario e imaginativo menú bajo la supervisión del joven chef Virgilio Martínez.

📍 Av. Pedro de Osma 301

## MUSEO MATE

Fundado por el famoso fotógrafo peruano de modas Mario Testino, este museo no solo muestra su obra, sino que también promueve y desarrolla la cultura de Perú con exhibiciones especiales y programas para artistas jóvenes.

📍 Av. Pedro de Osma 409

PARA LOS AMANTES  
DE LA BUENA MESA

# reservas

## ISOLINA

*Av. San Martín 101, Barranco, Lima*

Isolina está alojado en una casa de 1906, en Barranco, uno de los distritos más populares de Lima. El chef, José del Castillo, lo abrió en 2015 para poner en valor la comida tradicional y rescatar sabores perdidos. Lo llamó Isolina en honor a su madre, Isolina Vargas, quien también tenía un restaurante, La Red, del cual José se hizo cargo.

Isolina es un homenaje al espíritu de las tabernas peruanas de antaño, a la cocina casera y a recetas olvidadas en cuadernos viejos. Por eso aquí manda un ambiente distendido, incluso algo ruidoso, donde la formalidad da paso a reuniones de amigos, música y risas.

La carta se renueva constantemente, pero siempre mantiene las preparaciones servidas en fuentes generosas al centro de la mesa, de las cuales cada comensal se sirve la porción que desea.

En la carta actual hay entradas (“primeros”) como choritos a la chalaca, escabeche de



bonito y tortilla de sesos, y “segundos” como seco de asado de tira con arroz y frijoles, guiso de mollejas y riñones al vino. Ojo que los almuerzos de fin de semana y feriados no hacen reservas y se atiende por orden de llegada. Como suele haber fila, hay que llegar temprano.

## CHICHA

*Santa Catalina 210, Cercado, Arequipa*



Chicha es la propuesta de Gastón Acurio que pone en valor la cocina regional. La gracia es que los cocineros usan insumos propios de la región para elaborar platos que representan la gastronomía local.

En un local establecido en la imponente

Casona de Santa Catalina del siglo XVIII, a pasos del convento del mismo nombre y de la Plaza de Armas, Chicha impulsa en Arequipa el valor de la gastronomía arequipeña, una de las más reconocidas del país y motivo de orgullo de sus habitantes, quienes llevan siglos desarrollándola en las famosas picanterías.

Las especialidades en el restaurante, que ya lleva 10 años de trayectoria, van desde tiradito, soltero de queso y torrejitas hasta rocoto relleno, locro de pecho y cauche de queso, comidas insignes de la gastronomía local. De postre sirven el tradicional queso helado, un clásico arequipeño que se suele vender en las calles de la ciudad.

Además de este local, hay otro en Cusco del mismo nombre, el cual rinde tributo a la gastronomía andina.

# MIL

Moray, Valle Sagrado

Famoso por su restaurante Central en Lima -que el año pasado alcanzó el puesto n°6 del ranking The World's 50 Best Restaurants-, el chef Virgilio Martínez inauguró hace poco más de un año un restaurante al costado del sitio arqueológico de Moray, en el Valle Sagrado.

Es una construcción sencilla, que respeta la naturaleza del lugar, con vista a las ruinas incas a 100 metros. Mil, como lo llamó -por los miles de metros a los que se encuentra (3.568 metros) y los miles de años de historia del lugar-, tiene capacidad para solo 30 personas.

Virgilio lleva años investigando productos

peruanos y el legado cultural gastronómico de Perú. De Moray le llamaron la atención las terrazas circulares de cultivo, por lo que decidió abrir un espacio de investigación aquí y un restaurante. En este proceso involucró a dos comunidades locales.

La particularidad del menú es que explora la biodiversidad de Perú y es un viaje por las distintas altitudes del valle y Los Andes. Tiene ocho tiempos o "momentos", como los llaman, y está centrado en productos de altura. Los platos son generalmente para compartir y llevan productos como quínoa y kañiwa, cushuro (un alga) y distintos tipos de maíz, papas y hierbas.



# CICCIOLINA

Calle Triunfo 393 2° piso, Cusco



En Cicciolina no todo se trata de comer: aquí le dan tanta importancia a la gastronomía como al ambiente. La idea es que apenas uno entre le den ganas de quedarse en el restaurante y pasar el tiempo observando y disfrutando los sabores de la comida. Mucha gente ya se ha convencido de esto, por lo que el ambiente suele ser cosmopolita y con

una vibra especial.

Ubicado en el segundo piso de una casona colonial en Cusco, en Cicciolina se puede elegir entre sentarse en el área del bar a picar tapas con una copa de vino y vista a la cocina y sus aromas, o disfrutar de una comida más formal en el restaurante propiamente tal, en alguna de las pocas mesas que hay entre paredes rojas de las cuales cuelgan grandes pinturas.

En el primer piso está Cicciolina Bakery, donde de 8 a 11 de la mañana se pueden disfrutar desayunos con pan recién salido del horno y café de grano molido, además de crujientes baguettes, huevos pochados y jugos naturales. Muy recomendable para partir la jornada en la antigua capital inca.



Canopy en Reserva Nacional Tambopata

## PUERTO MALDONADO

# EN LO PROFUNDO DE LA SELVA

---

*Por: Montserrat Sánchez, Travel Security*

**EN PERÚ, LA SELVA AMAZÓNICA CUBRE ALREDEDOR DEL 60% DEL TERRITORIO. CERCA DE LA FRONTERA CON BOLIVIA ESTÁ PUERTO MALDONADO, CAPITAL DE LA BIODIVERSIDAD DEL PAÍS Y UN GRAN PUNTO DE PARTIDA PARA VISITAR ÁREAS NATURALES QUE RESGUARDAN VÍRGENES BOSQUES TROPICALES. ENTRE ELLAS, LA RESERVA NACIONAL TAMBOPATA, RICA EN FLORA Y REFUGIO NATURAL PARA CIENTOS DE ESPECIES DE AVES, MARIPOSAS, MAMÍFEROS E INSECTOS. INFINITOS BOSQUES, SINUOSOS RÍOS Y TRANQUILOS LAGOS SE RECORREN POR MEDIO DE CANOAS Y CAMINATAS, DE DÍA Y DE NOCHE, EN UNA EXPERIENCIA QUE LO LLEVA A UNO A INSERTARSE POR COMPLETO EN LA SELVA.**

**C**uando aterrizamos en Puerto Maldonado, no sabíamos bien qué esperar. Nunca habíamos escuchado hablar de esta ciudad ni de la región amazónica en la que estaba: Madre de Dios.

En el aeropuerto había un transfer esperándonos para llevarnos a vivir una experiencia en la selva, que era lo que habíamos optado por hacer en nuestras vacaciones. En papel -o correo electrónico, en realidad- sonaba bien, pero la verdad era que no teníamos idea de qué se trataría. Para visitar la selva generalmente uno va a Iquitos, en el norte de Perú, pero a nosotros nos habían recomendado otra zona, al sudeste, cerca de la frontera con Bolivia.

Puerto Maldonado, donde acababa de llegar con mi familia -un grupo de ocho personas-, es una ciudad enclavada en la mitad de la Amazonía que se percibía calurosa, húmeda y caótica, principalmente debido a su tráfico. Las motos, con dos o tres pasajeros, dominaban las calles andando a toda velocidad. Muchas estaban "reacondicionadas" como autos, transportando pasajeros en un asiento techado atrás. Como la ciudad no destacaba por su belleza y, aparte del típico mercado local, no había mucho que hacer, enfilamos hacia las afueras en el transfer. Puerto Maldonado es el punto de partida a importantes áreas naturales que resguardan vírgenes selvas como el Parque Nacional del Manu, el más conocido. Nosotros nos dirigíamos a la Reserva Nacional Tambopata, de



menor tamaño y con menos turistas.

El transfer nos dejó en un muelle donde había una especie de canoa techada a motor. Desde aquí ya no había caminos ni carreteras; la gran arteria para moverse era el caudaloso río Madre de Dios, y para explorar la selva había que quedarse en algún ecolodge en la ribera. Nosotros íbamos a Inkaterra Reserva Amazónica.

Subimos a la lancha, nos pusimos los salvavidas y lentamente emprendimos la navegación río abajo, la cual se tornó cada vez más rápida hasta que sentimos que íbamos a toda velocidad. A los lados veíamos una majestuosa y frondosa selva tropical, como en las películas. De a poco nos alejamos de la civilización y nos adentramos en lo desconocido.

## DESCONEXIÓN TOTAL

Nos detuvimos después de 45 minutos en un pequeño muelle, propiedad del lodge. Ahí nos llevaron al Eco Center, donde nos presentaron a quien sería nuestro guía por estos seis días: Gustavo, un veinteañero de cara amigable y vestido como si estuviera listo

para la aventura, con banano y walkie talkie. Él nos contó sobre la importancia de los ecosistemas del bosque lluvioso y nos presentó nuestro itinerario de actividades, aunque éste era flexible y básicamente podíamos elegir qué hacer cada día.

Gustavo también nos explicó lo esencial de esta reserva ecológica privada de 200 hectáreas: aquí no había wifi ni ninguna conexión a Internet. Además había electricidad limitada: entre las 11 de la noche y las cuatro de la mañana cortaban la luz. Era una desconexión total.

Nos instalamos en las cabañas, que tenían techo de paja y mallas para los insectos en vez de ventanas de vidrio. Eran rústicas pero bien cuidadas y con instalaciones de la mejor calidad. Cada habitación tenía dos camas con mosquiteros y dos hamacas. En la puerta había una lámpara a parafina que usaríamos para movernos de noche.

Por la luz y el calor, aquí se desayunaba, se almorzaba y se comía temprano. Como ya eran las ocho de la noche, fuimos al restaurante. La comida era sabrosa, con ingredientes de la región y platos típicos peruanos.



Amazonas

Más tarde, ya dentro de la cabaña y con la luz cortada, fue inevitable mirar para afuera, donde no había más que oscuridad. A pocos pasos se alzaba la selva. Además de algunos ruidos de animales, un profundo silencio dominaba el lugar.

#### LA SELVA DE NOCHE

Las excursiones partían temprano, algunas a las seis de la mañana. Nos reunimos con Gustavo a las nueve en el Eco Center, punto de encuentro antes de cada excursión. Ahí nos entregaron botas largas de goma para caminar por la selva sin preocuparnos del barro, abundante en esta época (febrero). Después de rociarnos repelente, partimos a recorrer el sistema de trochas de la reserva, para observar su variada vegetación, insectos y aves. Eran senderos de barro rodeados de infinidad de árboles como el shihuahuaco y el ficus estrangulador. A veces uno se hundía hasta la pantorrilla, por lo que agradecemos las botas. Gustavo nos iba indicando lo que veíamos y en ocasiones interactuaba con la flora y fauna.

Desde aquí ya no había caminos ni carreteras; la gran arteria para moverse era el caudaloso río Madre de Dios.

Como los animales tienden a evitar la presencia humana, las oportunidades de verlos eran imprevisibles. Vimos mariposas, ranas, ardillas y ciempiés. También lianas y ramas con forma de serpiente.

Una de las cosas más llamativas fueron las hormigas. Las vimos desfilar entre nuestros pies cargadas con hojas, las cuales llevaban a sus nidos. Cada una se movía rápida y ordenadamente. De lejos parecía como si las hojas se moviesen solas.

Volvimos al par de horas, almorzamos y en la tarde volvimos a



**Expedición por el río Madre de Dios**

salir, esta vez a recorrer unos aguajales (áreas pantanosas con palmeras) por un puente de 200 metros de largo. Aquí pudimos observar la transición del ecosistema de seco a húmedo, mientras una suave lluvia nos cubría.

En la noche, luego de ver un atardecer verdaderamente dramático, con fuertes colores rojos mezclándose entre las nubes, fuimos a recorrer el río en lancha. De a poco, las especies nocturnas comenzaron a aparecer, como algunos caimanes y búhos.

Día a día elegíamos qué actividad queríamos hacer. Seguíamos desconectados, sin saber qué pasaba en el mundo exterior. Los ratos libres los pasábamos jugando dominó, leyendo y persiguiendo añujes, unos roedores similares a las ardillas que se movían entre las cabañas.

El tercer día salimos a las siete de la mañana hacia la quebrada Gamitana. Para ello nos subimos a una canoa pequeña, esta vez a remo. El riachuelo por el que andábamos era angosto y tranquilo. Aquí vimos un capibara, el roedor más grande del mundo: puede llegar a medir un metro y medio de largo y pesar 80 kilos. Estaba sumergido en la



**Inkaterra Reserva Amazónica**

ribera, masticando tranquilamente una hoja.

Por la noche tuvimos la opción de hacer una caminata nocturna por la selva. Cuando mencionaron que habría tarántulas, desistí de la idea y me quedé en la cabaña. La idea era ir y experimentar la actividad animal que despierta al ponerse el sol. Cuando mi familia volvió contando que Gustavo había golpeado con un palo un nido de estas arañas para que salieran de su nido, agradecí mi decisión.

## BIRDWATCHING Y CANOPY

Al día siguiente salimos a las seis de la mañana a la que prometía ser la mejor excursión: el lago Sandoval. Ubicado dentro de la Reserva Nacional Tambopata, para llegar a él tuvimos que andar en lancha y luego realizar una caminata más pesada. Más que por su extensión, por el trayecto: estaba inundado, por lo que la marcha se hacía ardua, sobre todo por el peso que iban adquiriendo las botas con el barro.

Tambopata, de un millón y medio de hectáreas, es famosa por su biodiversidad: aquí se han detectado 600 especies de aves, 1.122 de mariposas, 151 de libélulas y 29 de escarabajos.

Luego de casi un par de horas de caminata llegamos a un muelle, tomamos unas canoas de madera y comenzamos a remar. Cuando llegamos al lago el impacto fue grande: era un espejo de agua de 127 hectáreas rodeado de palmeras. Esta laguna es paradero de más de 40 aves migratorias, por lo que es un buen lugar para el birdwatching. Aunque no pudimos ver guacamayos, sí vimos garzas, tortugas y murciélagos colgando graciosamente de los árboles. Tampoco vimos las nutrias gigantes de río, pero sí escuchamos monos aulladores.

Ya en el lodge, almorzamos y luego seguimos con la aventura: fuimos al canopy, una red de siete puentes colgantes a 45 metros de altura, en las copas de los árboles. Para llegar arriba tuvimos que subir una torre de 29 metros. Estuvimos ahí una hora y media mirando de cerca diferentes árboles, orquídeas y tucanes.

Cuando caminábamos de vuelta por los senderos que conducían al lodge vimos un oso perezoso que se movía lentamente de un árbol a otro, colgando en lo alto. Verlo "en acción" -si es que sus lentos movimientos pueden calificarse así- fue uno de los puntos altos del viaje.

Finalmente llegó el día de regresar a la civilización. La canoa motorizada nos dejó en Puerto Maldonado, pero antes de ir al aeropuerto visitamos la Casa de las Mariposas, con cientos de especies endémicas. Hace solo unas horas habíamos visto estos insectos en la selva, libres y salvajes. Verlas aquí era distinto. Nunca olvidaríamos lo que había sido ver animales en su hábitat natural. Aunque fuera tan solo una mariposa amazónica.



Oso perezoso

## PUERTO MALDONADO

# boji | ejoj | o



### CONECTIVIDAD

Vuelos diarios conectan Lima con Puerto Maldonado (de 1 hora y 40 minutos). Hay que coordinar previamente la recogida en el aeropuerto con el lodge reservado.



### EQUIPO

Se recomienda el uso de prendas de algodón para contrarrestar el calor durante el día, sobre todo pantalones y camisas manga larga. Para la noche se sugiere llevar una chaqueta. Por las lluvias repentinas es bueno andar con un impermeable. Elementos básicos son bloqueador, sombrero y repelente.



### CLIMA

El clima es tropical, con una temperatura promedio de 32°C. La temporada de verano es entre diciembre y marzo, con lluvias frecuentes por la tarde.

### LODGES

En la ribera del río Madre de Dios hay múltiples albergues y reservas privadas. Inkaterra Reserva Amazónica, elegido por National Geographic como uno de los mejores ecolodges del mundo, está a 45 minutos de navegación de Puerto Maldonado y tiene distintos programas para explorar la selva. ✳





# Viaja protegido a todo el mundo

- Planes para **empresas, vacaciones, cruceros, estudiantes y estadias largas**
- Cobertura para **práctica de deportes**
- Consulta también por planes anuales **viajero frecuente** y coberturas de **cancelación**

Para más información contáctate  
con tu agente de viajes

# LUGARES *SECRETOS*



*Por: María José Palma*

## LIMA

---

**POR RAZONES FAMILIARES, EN 2014 LA CHEF MARÍA JOSÉ -"MERY"- PALMA SE FUE A VIVIR A LIMA POR DOS AÑOS. AHÍ HIZO CLASES DE COCINA, LO QUE LE PERMITIÓ ADENTRARSE EN LA CULTURA GASTRONÓMICA LOCAL. AQUÍ DA SUS FAVORITOS DE LA CAPITAL.**



**Gastronomía peruana**



Lana de alpaca

### 1. ANA AVELLANA

Es una bakery preciosa en Miraflores, cuya vitrina parece sacada de un cuento. ¡Dan ganas de comérselo todo! Uno se siente como en cualquier bakery en Nueva York. Aquí recomiendo probar el Sticky Bun, un rollo de canela horneado sobre miel de pecanas.

📍 *Mendiburu 1096, Miraflores*

### 2. SAN ANTONIO

Es una panadería antigua típica peruana, donde sugiero ir si se quiere vivir una experiencia local. Recomiendo ir a tomar té un sábado o domingo y pedirse un mixto completo: un pan de molde con jamón y queso derretido, y un huevo frito con la yema líquida. Desde que lo probé me encantó.

📍 *Av. Angamos Oeste 1494, Miraflores*

### 3. CAFÉ A BISTRO

Solo a los peruanos se les ocurre hacer algo tan perfecto: una hamburguesa con carne de asado de tira... sublime. Se hace con pan brioche -perfecto-, cebolla caramelizada y una salsa de queso cheddar, todo hecho en el lugar. Además es lo más cool del mundo porque está en la mitad de una bomba de bencina antigua. ¡Lo máximo!

📍 *Av. Del Ejército 2193, San Isidro*

### 4. MERCADO DE SURQUILLO

Es un mercado de frutas, verduras y especias muy lindo y colorido. Afuera está lleno de vendedores que ofrecen fuentes enlozadas, de gredas y todo tipo de moldes para repostería. Es lo máximo. Cuando lo descubrí me hice adicta e iba por lo menos dos veces al mes.

📍 *Av. Paseo de la República (cuadra 53, cruce con la calle Colina), Surquillo*

### 5. CALLE JIRÓN DANTE

Ubicada en el distrito de Surquillo, es una calle donde hay miles de miles de anticuarios. Da como para estar horas ahí y los precios son muy convenientes. Eso sí hay que tener cuidado porque el barrio puede ser un poco peligroso.

📍 *Jirón Dante, Surquillo*

### 6. INCALPACA

En julio y agosto, en Casa Prado se realiza una feria donde Incalpaca remata productos increíbles de primera calidad, hechos de lana de alpaca, a muy buenos precios. Se pueden encontrar chales, chalecos, ponchos, chaquetas y muchas cosas más. Todo precioso. Yo soy fan e iba todos los años.

📍 *Av. 28 de Julio 878, Miraflores*

### 7. MULTITOP

Es una tienda de telas y géneros donde todo se vende por metro y tiene los manteles de hule más lindos del mundo. Hoy están muy de moda, yo iba siempre con mis amigas a comprar. Cuando regresé a Chile me traje unos 20 manteles diferentes, y como hago clases en mi casa, siempre los pongo en la mesa de cocina, todos floreados y de varios colores. Son preciosos porque decoran el lugar. Eso sí hay que ir con buen ojo porque la tienda es gigante y tienen para todos los gustos.

📍 *Av. Iquitos 670, La Victoria*



Chef Mery Palma

# #saber viajar

TRAVELTIPS

Por: Cristián Somarriva, Travel Security

## ALTURA

Contrario a lo que se cree, **Machu Picchu** está a menor altura que el **Cusco**: 2.430 metros versus 3.399 metros. El **Valle Sagrado** está a 2.700 metros, por lo que cuando se viaja a esta zona es recomendable alojar primero en el Valle, luego visitar Machu Picchu y dejar Cusco para el final cuando el cuerpo ya está aclimatado. Al sur, **Vinicunca**, también conocida como la **Montaña de los Siete Colores**, es la nueva atracción de la región, y tiene una altura de 5.200 metros. Otra altitud para tener en cuenta es la del **Lago Titicaca** y **Puno**, a 3.827 metros. Cerca de **Arequipa** (2.335 metros) está el **Valle del Colca**, al cual se accede por una ruta que supera los 4.000 metros.



## AEROPUERTOS

**Lima:** el Aeropuerto Internacional Jorge Chávez está a 20,3 kilómetros de Miraflores, principal sector hotelero. Aunque el trayecto en auto hasta el centro debería durar cerca de 50 minutos, el tránsito hace que pueda alcanzar los 90 minutos, dependiendo de la hora del día.

**Cusco:** el Aeropuerto Internacional Alejandro Velasco está a seis kilómetros de la Plaza Mayor, lo que demora unos 25 minutos en auto. Desde el aeropuerto al Valle Sagrado hay 65 kilómetros, que toman una hora y media. Si en el trayecto se visita Pisaq, la distancia es cercana a 100 kilómetros y demora alrededor de dos horas (sin considerar el tiempo de la visita).

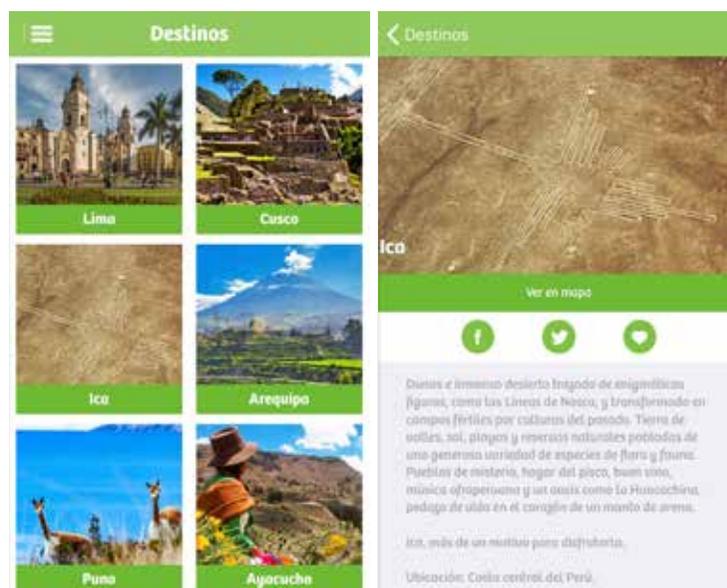
**Arequipa:** el Aeropuerto Internacional Rodríguez Ballón está a 9,2 kilómetros de la plaza. El trayecto en auto toma aproximadamente 35 minutos.

**Playas del Norte:** para visitar Máncora, Punta Sal, Zorritos y otras playas, todas ubicadas a 1.300 kilómetros de Lima, hay que hacerlo vía aérea (dos horas), ya que el viaje por tierra puede ser más de 24 horas. Conviene volar hasta Tumbes y luego hacer un recorrido terrestre cercano a 100 kilómetros (dos horas).



## APPS

**Perú Travel**, seleccionada como una de las mejores apps de turismo del mundo, es una gran plataforma para llevar el plan de viaje en el celular mientras uno recorre el país. Tiene información turística sobre las regiones de Perú, con detalles sobre qué hacer y dónde ir según el interés del viajero. Es gratuita y está disponible en español, inglés y portugués. **Audioguías, la ciudad te habla**, ofrece siete rutas por el centro histórico de Lima que se pueden realizar a pie acompañado de audios que hablan sobre las plazas, iglesias, palacios y museos que uno encuentra a su paso.



## TRANSPORTE

**Rent a Car:** arrendar un auto en Lima es expedito, pero el problema es más bien el conducir. El tráfico es intenso y desordenado, lo que lo hace muy difícil, y más aún si no se conocen las calles. Encontrar estacionamiento también puede ser complicado.

**Taxi:** en Perú cualquier auto puede hacer de taxi; basta con exhibir un letrero que así lo indique. Hay algunos que son oficiales, que no tienen un color definido sino solo un distintivo más claro sobre el techo. Ningún taxi tiene taxímetro; la tarifa depende del destino y debe consensuarse antes de subir.

**Apps:** Cabify, Uber y EasyTaxi son las plataformas más comunes en Perú y habitualmente resultan más baratas que un taxi. Por ejemplo, del aeropuerto de Lima a Miraflores un taxi cobra entre 60 y 70 soles, mientras que en algunas de estas aplicaciones cuesta 45 soles.

## VACUNAS

No hay vacunas obligatorias para el ingreso a Perú. En caso de visitar las regiones amazónicas (Amazonas, Loreto, San Martín, Ucayali, Junín y Madre de Dios), el Ministerio de Salud sugiere vacunarse contra la fiebre amarilla. La vacuna debe ser administrada por lo menos 10 días antes del viaje para que sea efectiva. En cuanto a repelentes, los más eficaces son Repelex Forte o Everglades (se recomienda comprarlos en destino).



# PURO Chile

## LA PICANTERÍA

Alonso de Córdova 4355 local 301



La Picantería es una de las más recientes aperturas en Santiago. Abrió en marzo de la mano del reconocido chef Héctor Solís, quien desde hace ocho años tiene en Lima el restaurante original, todo un éxito. Esta es su primera incursión fuera de Perú.

Ubicada en CV Galería, un nuevo espacio que une arte, gastronomía y estilo en la esquina de Alonso de Córdova con Vespucio, la propuesta de La Picantería es toda una experiencia: los visitantes eligen de una vitrina el pescado que quieren probar y de qué forma lo quieren preparado. En total hay más de 10 opciones, tales como el tiradito, el sudado, el pescado frito y el ceviche frío o caliente. Este último, que se hace al grill, se está convirtiendo en una de las especialidades de la casa. Los productos utilizados llegan directo de pescadores artesanales de las costas de Chile, por lo que son sustentables y responsables.

El restaurante es vecino de otros restaurantes de CV Galería como La Brasserie, Lolita Jones y Étniko, lo que convierte a este sitio en todo un polo gastronómico.

**LOS MEJORES RESTAURANTES PERUANOS EN SANTIAGO, PARA PROBAR LOS NUEVOS RUMBOS DE LA GASTRONOMÍA DEL PAÍS VECINO, ESTÁN HOY EN VITACURA.**

## JERÓNIMO

Alonso de Córdova 3102

El cocinero Moma Adrianzén inauguró en octubre de 2018 en Santiago el restaurante Jerónimo, sucursal del famoso local de Miraflores, Lima. Hoy es uno de los restaurantes que están más de moda en la capital chilena. Y aunque su origen es limeño, la comida que sirven no se encasilla solo en la gastronomía peruana.

Moma es conocido por su innovadora cocina de esquina, con una propuesta fresca y creativa que sorprende con sabores del mundo. Aquí lo peruano se mezcla con influencias mediterráneas, mexicanas y asiáticas, con más de 40 platos para ofrecer. El concepto está inspirado en los sabores callejeros y el resultado son platos de lujo con artísticas presentaciones y generosas porciones para compartir.

En el local de Santiago la carta mantiene varios de los platos estrella que en Lima han gozado de gran popularidad, como los conitos de salmón, el tiradito ahumado, los huevos rotos y diferentes arroces al horno.



## LA MAR

Av. Nueva Costanera 4076



Es uno de los restaurantes peruanos más clásicos de la capital. Con una trayectoria de ya 11 años en Santiago, el restaurante, fundado por Gastón Acurio en Lima, renovó el año pasado su carta, con frescos pescados y mariscos de nuestras costas que brillan con la sazón peruana. Una fórmula que le ha valido el aplauso de la crítica.

La elección de los productos respeta lo que el océano entrega cada día, lo que genera una oferta variada y sustentable, con pescados que además se pueden pedir enteros, cocinados a gusto del comensal: A lo Macho, Nikei, Al Ajo Rocoto o Chorrillana, entre otros.

En la nueva carta se aprecia una influencia nikkei -aquella que fusiona la cocina peruana con la japonesa- en platos como el Cebiche Nipón, el Niguri Lujoso y las gyozas. Una entrada imperdible es el Cebiche Malcriado, con una potente leche de tigre preparada al momento, y la Causa Nikei Black, con puré de papas con tinta de calamar, una novedad que ha llamado la atención. En los platos calientes destaca la Sopa Seca Marinera, los Raviolos de Cangrejo y el Steak de Salmón y de Mero. Los postres también se renovaron con recetas como la Manzanita Andina: cubos de manzana y aguaymanto flambeados con pisco acholado sobre creme brûlée de quínoa. Como dato extra, Acurio acaba de abrir Panchita, también en Nueva Costanera, restaurante de cocina criolla que es todo un éxito en Lima.

## OSAKA

Av. Nueva Costanera 3736-B

Hace más de un año y medio que el restaurante de cocina nikkei comandado por Hiroshi Watanabe funciona a un costado del Hotel Noi, luego de casi ocho años en el Hotel W.

El nuevo espacio, con capacidad para 125 personas, tiene un lounge, dos barras y una agradable terraza para disfrutar las noches santiaguinas. Todo fue construido con materiales nobles emulando una arquitectura japonesa peruana, con elementos como tejidos, maderas, piedras y adobe.

Preparaciones que sorprenden en la nueva carta son el Tiradito Shiromi Ponzu y el Cebiche Wasabi, mientras que en la cocina caliente destaca el Sudado Moriawase, el Arroz OSK y el ya emblemático Completo Nikkei. También los makis (sushi) y el Suspiro Nikkei, que se roba las miradas a la hora del postre.

Vale la pena probar el Aka Sour, con pisco sour de cardamomo y hielos de chicha Malbec, que promete una experiencia nikkei de principio a fin.



# VIAJES DE COLECCIÓN



## TURQUÍA HISTÓRICA

ESTAMBUL, PAMUKKALE, AFRODISIAS, KUSADASI, ÉFESO, SIRINCE Y CAPADOCIA



Guía de grupo:  
Magdalena Guzmán,  
periodista e historiadora

**E**n este viaje cultural e histórico, Travel Security nos invita a conocer durante 10 días las ciudades y paisajes más fascinantes de Turquía.

Nuestra llegada a esta tierra de sultanes será por Estambul, ciudad multicultural de palacios, mezquitas y mercados a orillas del estrecho del Bósforo. Conocida históricamente como Bizancio y, posteriormente, como Constantinopla, Estambul no es la capital de Turquía, pero sí es su centro histórico, cultural y económico. Durante dos días comenzaremos a descubrir esta ciudad, antigua y moderna a la vez, a la que volveremos al final de nuestro recorrido.

Continuaremos nuestro viaje visitando una maravilla natural, los “Castillos de Algodón” (Pamukkale), para seguir después hacia Afrodiasias, uno de los sitios arqueológicos más interesantes de Turquía. La próxima parada será Éfeso, ciudad fundada por los griegos pero cuya época de esplendor se debe a los romanos. Aquí visitaremos algunos tesoros que nos hablarán de su riqueza histórica, arqueológica y cultural. Conoceremos también Sirince, una linda aldea ortodoxa.

Antes de volver a Estambul, para recorrer sus mercados y bazares, exploraremos la Capadocia, una región fascinante y única en el mundo, donde tendremos la posibilidad de recorrerla por tierra y desde el cielo, viajando en globo aerostático. Aquí podremos fascinarnos con un paisaje lunar fuera de lo común, de extrañas e impresionantes formaciones de lava, procedentes de la erupción del Monte Erciyes y esculpidas por la erosión, dentro de las cuales se han excavado iglesias y pequeñas poblaciones.

El grupo será acompañado por la periodista e historiadora Magdalena Guzmán, junto a guías locales en cada ciudad. Previo al viaje, la experta dará una charla acerca de Turquía, su historia y los lugares a visitar.

### **SALIDA**

24 de septiembre de 2019

### **LLEGADA**

3 de octubre de 2019

### **CONTACTO**

Trinidad Domínguez  
trinidad.dominguez@security.cl,  
225843440

### **MÁS INFORMACIÓN**

[www.travelsecurity.cl/viajesdecoleccion](http://www.travelsecurity.cl/viajesdecoleccion)  
[viajesdecoleccion@security.cl](mailto:viajesdecoleccion@security.cl)



Cúpula de la Roca, Jerusalén

# PEREGRINACIÓN TIERRA SANTA- RUSIA



Guía de grupo:  
Carolina Del Río,  
teóloga

JERUSALÉN, TEL AVIV, HAIFA, GALILEA, BELÉN, SAN PETERSBURGO Y MOSCÚ

**T**ravel Security nos invita a recorrer, durante 19 días, Tierra Santa y Rusia.

Tendremos la oportunidad de conocer Galilea y sus alrededores, renovar los votos del bautismo en el río Jordán, bañarnos en el mar Muerto y recorrer la ciudad de Jerusalén, visitando el Huerto de los Olivos, el Santo Sepulcro, el Muro de los Lamentos y muchos otros lugares que ofrece esta antigua ciudad. También visitaremos las ciudades de Tel Aviv, Haifa, San Juan de Acre y Belén.

Finalizaremos la peregrinación en Rusia, en donde tendremos la oportunidad de maravillarnos con la iconografía cristiana, conocer la mágica ciudad de San Petersburgo (con paradas en la Fortaleza de San Pedro y San Pablo, el Museo del Hermitage y el Palacio Peterhof, entre otras) y recorrer Moscú, la impresionante capital rusa, visitando atractivos como la Plaza Roja, el Kremlin, la Catedral de Cristo Salvador y la Galería Tretiakov.

El grupo será acompañado por la teóloga de la Universidad Católica Carolina del Río. Previo al viaje, dará una charla acerca de la religión judía, el Islam y el cristianismo.

## **SALIDA**

7 de septiembre de 2019

## **LLEGADA**

23 de septiembre de 2019

## **CONTACTO**

Carolina Vial  
carolina.vial@security.cl  
225815162

## **MÁS INFORMACIÓN**

[www.travelsecurity.cl/viajesdecoleccion](http://www.travelsecurity.cl/viajesdecoleccion)  
[viajesdecoleccion@security.cl](mailto:viajesdecoleccion@security.cl)



## HAY QUE DARLE TIEMPO AL TIEMPO

**Q**ue los apuros y las prisas pueden echar a perder un viaje es una máxima que los agentes de viaje siempre tenemos presente. Hay pasajeros que tratando de “sacarle el jugo” a las vacaciones eligen conexiones aéreas muy apretadas para optimizar el tiempo y se la juegan para que todo resulte. El calvario se inicia apenas embarcan. No se relajan en el vuelo pensando en lo que sucederá en el

aeropuerto de conexión. “Ojalá no haya mucha gente en Inmigración”, “¿y si no alcanzamos a conectar?”, son parte de los pensamientos que los torturan. A la llegada luchan por bajar del avión y corren por el aeropuerto; sufren con otros pasajeros que se demoran, a veces alcanzan la conexión pero quedan destrozados, y si no lo logran el sufrimiento continúa... “¿A qué hora sale el próximo vuelo?”, “¿dónde estarán nuestras maletas?”. De verdad no vale la pena el esfuerzo. Se sufre mucho y se gana poco. Un viaje bien programado otorga la tranquilidad que requieren las vacaciones. Además, gastar unas horas en un aeropuerto no es malo: hay tiendas, duty free y observar a los otros pasajeros es una entretenimiento. Las horas pasan rápido y el viaje continúa sin presión.

Hace un par de años fui testigo de un problema mayor que sufrió un matrimonio amigo que buscó por cuenta propia “la mejor conexión” para llegar a Barcelona y embarcar desde ahí en un crucero. Con mi mujer habíamos llegado dos días antes a la capital catalana para abordar el mismo barco por el Mediterráneo. En el puerto, mientras esperábamos nuestras tarjetas de embarque divisé a lo lejos a José Tomás, un amigo chileno, y su señora. Hace años que no los veía por lo que resultó muy grato encontrarlos ahí. Mi amigo

es un tipo muy particular; nunca conocí a alguien tan elegante. Siempre fue así. Me acuerdo que en la universidad le decían “el príncipe estudiante” por su forma de ser; ropa de marca pero sin marca a la vista. Su señora era como él; en esta ocasión vestía muy casual en un suave tono beige, con cartera y botas del mismo color. Todo composée.

Nos encontramos con ellos al embarcar. Venían descompuestos. “¡No llegaron nuestras maletas!” –dijo José Tomás con evidente malhumor– “Al

parecer quedaron en Madrid. Nosotros alcanzamos la conexión, pero las maletas no”. Le sugerí que llamara a su agencia para que lo ayudaran a rastrearlas. “Imposible” –me contestó– “Compré los pasajes por internet”. La situación no era fácil. Viajar sin más ropa que la puesta no tiene ninguna gracia, sobre todo en un crucero de 12 días. Las aerolíneas se encargan de enviar las maletas al barco, pero en este caso el primer día era solo de navegación, por lo que no llegarían fácilmente. Recién al segundo día atracaríamos en Valencia, donde mi amigo podría recibir sus maletas o comprar lo requerido. En el crucero hay tiendas de

ropa, pero de tallas enormes y un diseño que de seguro a José Tomás no le agradaría.

Embarcamos y no los volvimos a ver hasta cuatro días. Aunque sus maletas aún no les llegaban, lucían alegres e impecables. Nos confesaron que en Montecarlo, la segunda parada del crucero, encontraron ropa de su gusto. No cabe duda, pensé, Mónaco era para ellos. El encanto les había vuelto; ahora estaban a sus anchas y recuperados del mal rato. Para ellos el problema se había solucionado, pero yo sigo pensando que siempre será más conveniente darle más tiempo al tiempo de conexión. ✨



Por: *Cristián Somarriva Lira,*  
*Travel Security*



# PARA VIAJAR, CRECER, INVERTIR Y PROTEGER.

En Grupo Security trabajamos para acercarte a eso que quieres



*quieres, puedes*

GRUPO

security

TRAVEL security

# VIAJES de colección

*Experiencias únicas junto a autores expertos en el destino.  
Viajes hechos a la medida con el mejor servicio y respaldo.*

 @travelsecurity\_first

 [www.travelsecurity.cl/viajesdecoleccion](http://www.travelsecurity.cl/viajesdecoleccion)

 22 581 5241

 [viajesdecoleccion@security.cl](mailto:viajesdecoleccion@security.cl)