

Tingo María
Encanto tropical del Huallaga

Valle del Mantaro
Las manos de la creación

CAJATAMBO
El tesoro escondido de Lima

**DstinosPerú
difunde los
diversos
atractivos
turísticos del
país,
sobrepasando
distancias y con
el objetivo de
lograr el
desarrollo
sostenible de
nuestras
comunidades.**



ALTOS destinos con **DSTINOS**

Se abre una nueva etapa en la revista Dstinos. Incorporamos a nuestra edición el talento creativo de profesionales comprometidos con el turismo nacional, en el esfuerzo común de darle a esta actividad económica el soporte informativo y publicitario que reclama su desarrollo.

Desde la primera edición nuestra propuesta fue innovadora, y hoy la ratificamos: Nuestra Misión es contribuir al mejor conocimiento del Perú, valorar lo ya conocido e impulsar un mejor conocimiento de los recursos que aún subyacen en las diversas regiones de nuestro territorio.

Nuestra Visión es conformar la gran alianza turística con las autoridades y los ciudadanos, en la cual Dstinos Perú será el eje comunicador que destaque esfuerzos y propuestas y contribuya a la suma de aportes en búsqueda del bien común.

La Información es la primera herramienta de todo proyecto exitoso; no-

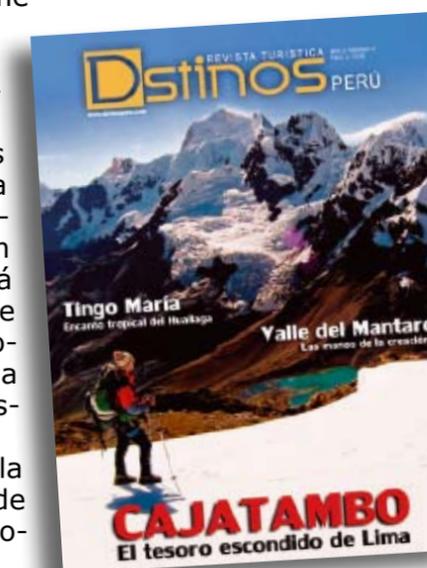
sotros la brindamos. El Conocimiento es lo que brinda el impulso definitivo hacia el éxito: Nosotros lo conectamos.

Apoyaremos en este contexto todo esfuerzo que se haga por el turismo por parte de las autoridades regionales, provinciales y distritales, difundiendo proyectos, ideas, posibilidades, a fin de interesar la inversión nacional y extranjera y la cooperación internacional.

Y en este empeño contribuiremos a diseñar un Mapa Turístico Real del Perú, en el cual no solo figuren los grandes centros turísticos tradicionales sino también los pueblos desconocidos que encierran mágicos encantos y que, en base al turismo, puedan despertar por fin al Siglo 21.

Tengo la seguridad que Ud. comparte esta aspiración. Por ello es que sabemos que caminaremos juntos en pos de este destino.

**Mónica Canales
DIRECTORA**



Dstinos REVISTA TURÍSTICA PERÚ
Acompáñenos a la Aventura



Contáctenos:

2577372 / 2574649

gerencia@dstinosperu.com

cuentas@dstinosperu.com

dstinosperu_revista@hotmail.com

www.dstinosperu.com



DIRECCIÓN: Mónica Canales
GERENTE DE ADMINISTRACIÓN: Dra. Norka Rocío Guillén

ASESORÍA EN DIRECCIÓN: Luis Alberto Guerrero, Augusto Rodríguez
ADMINISTRACIÓN: Margarita Ramírez

EDICIÓN GENERAL: Juan Puelles
EDICIÓN FOTOGRÁFICA: Isabel Iwaya, Natalia Paredes

ASESORÍA LEGAL: Dr. Raúl Carranza, Dr. Eduardo Chávarry

SECRETARÍA: Sabdy Barbarán

FOTOGRAFÍA: Archivo Dstinos, Juan Puelles, Archivo Lima Airport Partners, Agencia Andina.
PUBLICACIÓN: Revista Destinos S.A.C., Calle Vulcano Mz. A7 Lte 33, Santiago de Surco, Urb. sagitario. Telf: 257 7372 / 257 4649 / 985010293

COLABORADORES: Iván Reyna, Michael Araya, Operación Mato Grosso, Liseth Mezares, Roxana Pucuhuaranga
PREPrensa E IMPRESIÓN: Kinko's Impresores S.A.C., Av. Venezuela 2344 - Lima 1 Central telefónica: 336 6699 www.printing.com.pe

DIAGRAMACIÓN: Juan Puelles
DISEÑO GRÁFICO: Fidel Luyo, Edson Hernández
Prohibida la reproducción de las fotografías y los textos sin la autorización de Dstinos. Dstinos no se responsabiliza del contenido ofrecido por los anunciantes.

CONTENIDO



Foto de portada:
© Juan Puelles.
Vista desde la cumbre del nevado Rajú Collota o Diablo Mudo, Cordillera Huayhuash, Cajatambo, Lima.

PACHACÁMAC Paraíso a tiro de piedra

Otrora reino de un gran Apu, Pachacámac se abre al turismo para ofrecer una opción magnífica para redescubrirlo en toda su magnitud.



CAJATAMBO Las sorpresas de Lima

Las montañas que se levantan en la abrupta sierra del noroeste del departamento de Lima, esconden uno de los mayores tesoros de los Andes.



TINGO MARÍA De la selva su despertar

La cálida ciudad huanuqueña abre sus brazos para ofrecer al visitante un ramillete de tesoros tropicales.



- Editorial 03
- Buzón del Viajero 06
- Ventana Ecoturística 08
- Destinos por Descubrir 58
- Consejero Viajero 60
- Mi Viaje 62
- Idas y Vueltas 64
- La vitrina del Lector 70
- Gajes del Oficio 72

VALLE DEL MANTARO Las manos hacen magia

Maestría, denominador común en este circuito mágico de este valle del centro del Perú, los artesanos en su máxima expresión.

CHACAS Milagro en los Andes

Algo pasó en Chacas, un ejemplo que merece ser difundido, esta es la historia que lo sacó del letargo.



OCTUBRE 2010

Es un gusto comunicarnos con ustedes. Escribanos a: dstinosperu_prensa@hotmail.com

Encantado por la selva

Felicitó a Dstinos por traer a la vista de los lectores lugares tan envidiables como Tarapoto. Ya reservé mi vuelo y espero con ansias el día en que visite esta bella ciudad de las palmeras, una de las más grandes de la Selva y mágica en todos los sentidos, desde la comida típica que ofrece como sus ninajuanes de camarones y los juane, hasta las cataratas de Ahuashiyacu y la laguna Venecia.

Álvaro Rivera
San Isidro.



Gracias por tus felicitaciones Álvaro, y claro imaginamos tus ansias por visitar Tarapoto, una de las ciudades más representativas de la Amazonía peruana, ya verás que será una

experiencia inolvidable, te lo aseguramos y cuando vuelvas nos comentas.

Loas a la gastronomía peruana

La cocina peruana es única y la mejor. Y creo que lo mejor de ella es que esta en continua evolución. Últimamente se ha hablado de la gastronomía novo andina. Y se califica al popular chef Gastón Acurio como el embajador de clase A de estos platos. Sería interesante conocer más autores de este boom culinario.

Roberto Quiroz
San Juan de Lurigancho.

La gastronomía peruana es un boom y es reconocida a nivel mundial como una de las mejores, tanto es así que muchos visitantes vienen al Perú a hacer turismo estrictamente gastronómico. Definitivamente Gastón Acurio es uno de los más acérrimos impulsores de nuestra culinaria, los peruanos estamos agradecidos por el impulso que él le ha dado a la cocina de todas las regiones.

Desde la tierra de las flores



Esta revista nos da información muy rica e invaluable sobre diversos destinos turísticos que existen en nuestro país. Yo nací en la región Junín, y me encantaría que hicieran un reportaje sobre mi natal Tarma, una ciudad del centro andino que el geógrafo italiano Antonio Raimondi reconoció como "La perla de los Andes". Atrévase a contarle a mucha gente por que lo dijo... ¡Muchas gracias!

Enrique Navarro
La Molina.

Hola Enrique, nos alegra mucho que te guste la revista, claro que nos atreveremos, iremos a tu tierra a hacer una crónica viajera, Tarma es una ciudad hermosa y reconocida por la calidad de sus flores y la hospitalidad de su gente, amén de sus fiestas, de las que recordamos a la Semana Santa.

Más para los caminantes

Hola amigos de Dstinos. Soy Flavio, un fanático de revistas de temas turísticos. Me encantan las excursiones mochileras. Sería espléndido si logran publicar reportajes sobre estas sorprendentes actividades para que todos los aficionados a la adrenalina y la aventura se apunten. Gracias.

Flavio Mosselli
Barranco.

Que bien que seas un fanático de revistas como la nuestra Flavio. Los reportajes de expediciones que involucren caminatas, de hecho son parte importante de Dstinos Perú. Además, en el país es una de las actividades que más se realizan y muchas veces sólo con una buena caminata se llega al destino elegido.



© JuanPUELLES



Gremont sac TURISMO
Ingeniería en construcción



MARINA Y APART HOTEL



MUNICIPALIDAD LA PUNTA



DESARROLLO DE CIUDADES
PROYECTOS INTEGRALES
HABILITACIONES URBANAS
SUPERVISION DE OBRAS VIALES
OBRAS DE INGENIERIA / CARRETERAS
DISEÑO DE PROYECTOS INMOBILIARIOS,
URBANOS / HOTELEROS / CASAS DE PLAYA

Gremont EDIFICACIONES



PLAN TURÍSTICO
SAN CLEMENTE
PARACAS



PLAN TURÍSTICO LAGO TITICACA PUNO



Elaboración de Estudios Definitivos, Rehabilitación y Mantenimiento de Obras Viales
Supervisión de Obras Viales

Gremont OBRAS VIALES

Telf. 01-627-4830 Fax 01-362-0558
Cel. 975-052001 / 993-02661 / 998-904333
E-mail: gremont2007@gmail.com
Urb. Villa Santa Anita Mz. G Lte 7 - Santa Anita - Lima
www.gremontsac.com

PERÚ Entre los 10 MEJORES

El Perú se ubica en un lugar privilegiado dentro del ranking de los top 10 en destinos turísticos del mundo, así lo confirmó el ministro de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), Martín Pérez. Esta ubicación se da en diversas categorías, como son belleza natural, arqueología, arte y cultura. El ministro puntualizó que noticias como esta hacen que tengamos el reto de mejorar cada vez más en los diversos servicios del quehacer turístico.

Para elaborar el top 10 y ubicar a un país dentro de esa lista privilegiada, se toma como referencia a la encuesta "Índice de Marca País", la cual va calificando a cada nación en base al sondeo hecho a los turistas que retornan a sus países luego de visitar determinado destino turístico.

Más específicamente, en las categorías de arte y cultura, el país se ubica en tercer lugar y tiene una especial ubicación en belleza natural. Es que, como se sabe, el Perú en cuanto a ofrecer legado artístico y cultural y presentar bellezas escénicas naturales, es todo un cofre de riquezas que tienta para conocerlas y recorrerlas. Las tres grandes regiones, costa, sierra y selva, ofrecen un conglomerado de posibilidades turísticas únicas, desde playas paradisíacas, hermosos valles, imponentes montañas nevadas, bosques que invitan al ecoturismo por su alta biodiversidad, anti-quisimas ciudadelas y mucho más.

El ministro Pérez enfatizó que las diversas dependencias del MINCETUR están abocadas a lograr la meta para este 2010, de llegar a los más de dos millones de turistas y se mostró optimista en lograrla, pero claro eso depende del buen funcionamiento entre todas las partes, desde el ministerio hasta los entes directamente involucrados en la actividad turística.

Turismo MÍSTICO en PUNO

Con la finalidad de atraer a más viajeros nacionales y extranjeros, La Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR) de Puno informó que impulsará el turismo místico en las islas flotantes de los Uros, Taquile y Amantani.

Esta iniciativa considera promocionar las costumbres ancestrales que tiene cada isla, como las ceremonias rituales de pago a la pachamama (tierra), permitiendo así fortalecer la identidad regional.

Asimismo, Percy Mamani, titular de la Dircecur, señaló que dándole luz verde a este proyecto, que pretende organizar un circuito turístico, se logrará mejorar e incrementar la oferta turística del lugar.



Todas las fotos de esta página: © JuanPUELLES

Un GUSTO llamado PERÚ

La gastronomía peruana está en un buen momento. Según estimados del Instituto Peruano de Gastronomía (IGP), los turistas que arriben al Perú, gastarán un promedio de US\$ 500 millones. Ellos visitarán los miles de restaurantes que se reparten en todo el país, degustando las exquisiteces por las que la cocina peruana es conocida a nivel mundial.

Haciendo números, las cifras son bastante elocuentes. El estudio de la empresa consultora Arellano Marketing, arroja que los turistas extranjeros consumieron el año pasado en los distintos restaurantes a nivel nacional, un promedio de más de US\$ 431 millones. Por lo que se concluye que muchos turistas no solo vienen a apreciar los paisajes, la cultura y las costumbres peruanas, sino que, debido a que la gastronomía del Perú es cada vez más reconocida, un mayor número viene atraído también por nuestra deliciosa cocina.

El Director del IGP, Andrés Ugaz, manifestó a la Agencia Andina que se tienen buenas perspectivas de que la cifra aumente debido al incremento del turismo, pues se espera que los estimados del Gobierno, que llegarían un aproximado de dos millones 200 mil turistas, se cumplan.

La variopinta cantidad de platos que ofrece la cocina peruana es abrumadora, pero el que excelen-

lencia consumen quienes nos visitan, es el cebiche, con un 55% de la preferencia. Otro plato emblemático lo constituye el lomo saltado, demandado por el 13% de los visitantes. Algo muy similar sucede con el consumidor peruano, pues el cebiche se ubica también en primer lugar de la preferencia, con el 30%, seguido del arroz con pollo, el ají de gallina, el lomo saltado, etc.

Es tal el éxito que está logrando la comida peruana, que el catalogado como el mejor chef del mundo, el español Ferrán Adriá, en una entrevista concedida al diario El País de España, afirmó que la cocina española está dejando el liderazgo mundial que la ha caracterizado en estos años, para dejar paso a nuevos líderes, como el Perú, Brasil o Japón. "La magia puede surgir en cualquier rincón" aseveró.

Así mismo, el reconocido chef peruano Gastón Acurio, afirmó a la agencia EFE, que el cebiche, la causa, el ají de gallina y muchos platos más de la carta peruana, son, a su experimentado entender, "símbolos de la identidad peruana" y como tales deben de ser explotados, junto con todo el ramillete de riquezas del país, dentro de la "marca Perú".



© Agencia Andina



Preservarán ancestral puente Q'ESWACHACA

Con el objetivo de preservar la tradición prehispánica de construcción del puente colgante Q'eschachaca, ubicado en la provincia de Canas, Cusco, el INC efectúa un trabajo de investigación y registro, con miras a su declaratoria como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Para evitar que la costumbre desaparezca, este año el INC cubrió parte de los costos requeridos para su construcción, a través de la Dirección Regional de Cultura de Cusco.

En medio de la expectativa de lugareños y visitantes, se culminó el tejido y tendido del puente sobre el río Apurímac.

En la elaboración del puente Q'eschachaca intervienen cuatro comunidades del distrito de Quehue: Chaupibanda, Chocayhua, Ccollana y Winch'iri. Dos miembros de la última comunidad mencionada son quienes dirigen el tejido final del puente y son los últimos herederos de este conocimiento que se remonta a la época incaica.

Travel Mart Latin America en PERÚ

En setiembre de este año, nuestro país acogerá la feria Travel Mart Latin America, que se realizará en la ciudad de Lima el 22, 23 y 24 del mencionado mes y que convocaría a más de 1,000 profesionales del sector a nivel mundial. Esta es la cuarta vez que esta feria, considerada la más importante de la región, se realiza en el Perú, los organizadores esperan se concreten negocios por US\$ 300 millones entre compradores de diversos mercados globales y proveedores de la región sudamericana.



© JuanPUELLES

VILLA RICA celebra en grande



En Villa Rica tienen grandes motivos para celebrar, pues en agosto pasado el INDECOPI, otorgó al café de Villa Rica, catalogado como el más fino del mundo, la esperada Denominación de Origen, que lo posiciona como producto bandera del Perú, al

igual que el pisco, el maíz blanco gigante del Cusco y el pallar de Ica.

La ceremonia contó con la presencia del Ministro del Ambiente, Antonio Brack, quien es natural de Villa Rica y se mostró más que complacido con la noticia.

CAFÉ

de Villa Rica

La tierra del CAFÉ más fino del mundo

Ahora protegido por Denominación de Origen



www.rutadelcafé.org www.munivillarica.gob.pe

turismo@munivillarica.gob.pe

Telef. 063 465011 Cel. 1990808741 RPM*126558

Pachacámac

sorpresas a tiro de piedra



Cuentan que hace mucho tiempo, en la parte central del Perú, existía un Apu muy poderoso, Pachacámac era su nombre. Dicen por allí que cuando Pachacámac se mueve suceden los temblores, si se mueve fuerte, se dan los terremotos y cuando se levante, podría suceder ¡el fin del mundo!

Textos: Isabel Iwaya
Fotografías: Juan Puelles

Dicen también que Lima era su dominio, así como toda la costa, pero que en continuas luchas, debido a su carácter muy violento y al buscar enfrentamientos incluso con su padre el Sol, tuvo que huir y adentrarse en el mar, donde está desde aquel lejano tiempo.

Decido visitar Pachacámac, pero esta vez no en onda playera, ahora iré más allá, a conocerlo en profundidad. Me comentan que hay varias sorpresas escondidas

y, bueno pues, a sorprenderme voy. Debo confesarlo con hidalguía, no es de mi agrado levantarme muy temprano, pero a veces, y en aras de las comisiones, lo tengo que hacer. Y esta es una de esas veces.

Nos citan a las 8 y 30 de la mañana en las puertas de la Richi (Universidad Ricardo Palma). Vivo cerca a esta, así que con parsimonia me alisto. Tengo todo listo, mi camarita, mi block de notas y mis ganas están a punto. Espérame Pachacámac, ¡que allá voy! Este distrito se ubica relativamente cerca a la

El río Lurín baja de las alturas y riega todo el prodigioso valle que rodea a Pachacámac, este prolífico valle ha sido el epicentro de una cultura que tuvo como una divinidad principal a uno de los Apu más poderosos del antiguo Perú.



Dicen que las parejas que se declaren y se besen teniendo como testigo a la Piedra del Amor, se querran por siempre y allí está la susodicha piedra, un asombro de la naturaleza que se yergue en lo alto del cerro Pan de Azúcar y en la que se aprecia claramente la figura de una pareja en plena sesión de un cálido abrazo.

gran metrópolis limeña. Tan sólo recorremos unos 40 minutos, o una hora, y ya nos encontramos en el pueblo. La simpática Ingrid Choquehuanca, de la oficina de turismo de la municipalidad y amable anfitriona, recibe a este inquieto grupo de prensa.

La historia de Pachacámac se pierde en los insondables abismos del tiempo. Según estudios, se tiene conocimiento que este lugar, por estar atravesado por el río Lurín y haber generado un valle de gran riqueza, ha sido territorio apetecible para el asentamiento de diversas comunidades. Así, se sabe que en tiempos arcaicos, al señorío que reinaba en este valle, se le conocía como Ichma, el mismo se extendía también hacia el valle del Rímac. A partir de allí, varios entes culturales han venido conquistando estas tierras, pasando por aquí los Wari, los Inca, quienes le cambiaron el nombre por el de Pachacámac y los españoles; que en su afán por establecer

una nueva religión y su cultura, arrasaron con lo que pudieron, pero nunca lograron desterrar su ancestral esencia. Desde aquel 30 de enero de 1533, en que las huestes ibéricas aparecieron en las costas de Pachacámac; se sentaron las bases para lo que es hoy este pujante distrito.

“¿Sabes Isabel? Acá en la zona conocida como Cardal”, me dice Ingrid, “Y subiendo el cerro Pan de azúcar, hay una roca conocida como la Piedra del Amor” y mientras subimos me comenta que los enamorados que se besen mirando la susodicha piedra, se querrán por siempre. Al llegar, el asombro. Frente a nosotros una enorme roca emerge del cerro. Parece como si dos personas se hubieran fundido en ella. Allí están, abrazados y entregados a un beso petrificado para la eternidad. Las sorpresas se empiezan a descubrir.

Casi a tiro de piedra y oculto por la vegetación, existe una curiosa fuente de agua que brota

de la montaña, el Manantial de la Juventud. Aseguran que tiene propiedades energéticas. Lo cierto es que beber de esta agua, después de una larga caminata, es una bendición que revitaliza. Ahora que si en el camino se nos antoja degustar las deliciosas frutas que este valle produce, pues vámonos al Fundo Marengo, donde tendremos a disposición un ramillete frutícola de primera.

Van a dar la una de la tarde y el hambre hace rato que se posicionó de nosotros. “Tranquilos, iremos a un recorrido por algunos de los mejores huariques del buen comer de la zona”, nos dice Ingrid al notar nuestra apetencia. ¡Hora de comer! Así, comenzamos nuestro periplo comelón muy cerca a la plaza de armas de la ciudad. Degustamos, mejor dicho devoramos, unos deliciosos raviolos en salsa de ají de gallina, una poderosa lengua en pasta de espinacas, un sabroso carpaccio de lenguado y unos enrolladitos de lenguado acompañados de ricas papas crocantes; todo un regalo para nuestros golosos paladares. ¡Guarden lugarcito porque aun falta. Y claro, ese lugarcito ya está separado. Además, estamos en plena chamba y todo sea por el fiel cumplimiento de la misma. Para que la crónica salga como Dios manda.

Diligentemente y como buenos comensales, vamos hacia otro templo sibarita. Ahora probaremos comida novoandina. Interesante. Nos invitan a pasar y acomodarnos hasta esperar desfilar las exquisiteces que nos tienen preparadas. Un detalle a tener en cuenta es que estas delicias se cocinan en sendos hornos de barro, lo que le da un sabor especial y muy particular. Comienza el desfile. A nuestra mesa llegan unos alucinantes panes preparados en casa, luego hace su aparición un



Imagen arriba: Iván López, de Caminos Perú, en pleno rapel en las lomas de Lúcumo, que cada año reverdecen. Imagen abajo: En la ciudad de Pachacámac existe uno de los primeros museos que reverencia a la bebida peruana por excelencia, el pisco.





Imagen arriba izquierda: Pachacámac es hoy todo un boom gastronómico y la oferta que ofrece el distrito para satisfacer el paladar es amplia, así, cada año, se realiza el festival Ecogourmet, que ya va en su tercera edición. Imagen arriba derecha: Los niños tienen en este rincón limeño, lugares en donde jugar con la tranquilidad y seguridad debidas.

espectacular costillar trozado en salsa especial, y secreta, el queso cuatro sabores, unos sublimes champiñones y todo acompañado por unas papas y camotes a la brasa, que para qué les comento. Simplemente apoteósico.

¡Si que hemos comido ah! Necesitamos un bajativo y que mejor que visitar, a pie obviamente, el Museo del Pisco, el primero en su género. Don Pedro Lariena, su propietario, nos invita a degustar esta espirituosa bebida y nosotros la recibimos con el mayor de los gustos, mientras recorremos los recovecos de este peculiar lugar. Un homenaje a nuestra bebida de bandera. Allí se pasa revista a la historia del prístino licor peruano. Alambiques y botijas de hace cuatro siglos han sido rescatados para mostrarlas al visitante. De quitarse el sombrero. ¡Salud!

El día va pasando, y el sol se ha encaminado ya al oeste. La tarde llega presurosa, pero aun falta conocer algo más. Vamos

hacia el norte. La luz vespertina ha despertado infinitas tonalidades de verde en aquellos cerros retorcidos. La luz de la tarde es de las mejores. Estamos en las Lomas del Lúcumo, pero esta vez sólo atisbaremos una parte de ellas. Nos prometimos regresar para descubrir las en su totalidad. Me comentan que a partir de agosto empieza el movimiento por acá. Por ahora el atardecer se nos adelantó y la noche está presta para cubrirnos con su manto.

Ingrid me mira y sonrío. Es que se da cuenta de mi satisfacción, pues este ha sido un día de provecho y la jornada ha sido estupendamente buena. Siempre lo digo y lo reafirmo ahora, debemos mirar más allá, porque todo lugar tiene por ofrecer mucho más de lo que ya se conoce y cuando vamos descubriéndolos, las sorpresas no tardan en aparecer. Y, la verdad, Pachacámac, me sorprendió. Definitivamente.



“De la planta a su Tanque”

CAJEROS AUTOMATICOS

CABINAS DE INTERNET

AUTOBOUTIQUE

MARKET KIO

PANADERIA

Av. Panamericana Sur Km 25, Lurin, Lima, Perú
Telf: 2957342 / petroperukio@gmail.com



EL TERNERITO

CARNES - PESCADOS
CRIOLLO

- Buffets
- Eventos
- Deliverys
- Catering

Ven y Disfruta el Sabor.....



Av. Manuel Valle N° 2001 - Lurin - Pachacamac
Telf: 430-3059 / Nextel: 814*2441
E-mail: elternerito_pachacamac@yahoo.es





“Debes amar, la arcilla que va en tus manos, debes amar su arena hasta la locura, y si no, no la emprendas, que será en vano...”, el maestro Silvio Rodríguez canta. Frente a mí, otro maestro, esta vez alfarero, estruja la arcilla y le da forma a una tinaja. Su rostro refleja la pasión que le pone y se nota que ama lo que hace. Silvio tiene razón, pues la obra terminada parece tener entremezclada en la arena arcillosa, parte del alma del alfarero, parte de su pasión, parte de su maestría.

La Magia de las MANOS



Me voy a Junín, al valle del Mantaro, otrora gran amaru de esta parte de los Andes. Él regaba vida, pero hoy sólo puede regar muerte. Es que sus aguas han sucumbido por la excesiva contaminación. ¿Cosas de la modernidad? Más bien diría cosas de la desidia que durante años lo han golpeado hasta matarlo. Pero a pesar que la muerte está presente en sus aguas, el valle que alimenta y al cual le dio vida, resurge en recursos dignos de visitarse.

Fotografías y textos: Juan Puelles

Valle generoso el del río Mantaro, imagen arriba izquierda, las manos de sus artistas, como Gilmar Beltrán, siguientes imágenes arriba, reflejan la maestría creadora, no sólo reconocida a nivel nacional, pues en muchos rincones del mundo ya se habla de lo eximio de sus creadores.

El arte del Mantaro es uno de los más reconocidos del Perú. Las manos de

sus artistas parecen tocadas por una gracia que las hace únicas. Sus obras lo demuestran. En artesanía, textilería, alfarería, filigrana, etc., el valle del Mantaro es toda una joya. Y para conocer esa joya estoy aquí.

Llegamos de noche a Concepción, una provincia de pujante desarrollo. Alberto Rodríguez, enamorado de la cultura huanca, nos recibe entusiasmado. El hotel donde estamos parece sacado de una postal tirolesa, pues amplias casonas de estilo europeo se reparten en su gran extensión. A la mañana siguiente, luego del

desayuno, nos disponemos a iniciar esta singular ruta.

“Qué gusto tenerlos por Quilcas, mi distrito, y es un honor que visiten mi taller...” Para nosotros también. Estamos en el taller de don Gilmar Beltrán. Él crea obras que nos dejan literalmente boquiabiertos por su calidad. No por nada lleva en esto, junto con su familia, más de 25 años. Don Gilmar nos da una clase magistral de cómo elaborar nuestra primera artesanía. Bueno la clase fue magistral... la calidad de las “obras” que salieron de las manos de este grupo

de “alumnos”... mejor dejamos la opinión para después.

Convertidos en casi artesanos vamos para San Jerónimo de Tunán, famoso por la filigrana en plata que elaboran. Recalamos en uno de los talleres más reconocidos. Allí, y rodeados por plata por todos lados, nos muestran el proceso. En la mesa varias joyas ya finalizadas, resultan tentadoras. Para no sucumbir en eso apuramos el paso y nos alejamos de la tentación.

Pero las manos no solo hacen magia en la artesanía. Siendo casi las doce del día, nos invitan a un

desayuno de mediodía, un desayuno en uno de los templos panificadores de Concepción. Entrar y sentir ese aroma a pan recién salidito del horno, es una de las experiencias más gratificantes de la vida. Alegre y sonriente Don Saúl Berríos nos invita a pasar. Allí, frente a la puerta, está la razón de la deliciosa fragancia. Ese bálsamo emana de la simple y maravillosa obra maestra producto de la alquimia del trigo, con las yemas de huevo, el agua y todos esos ingredientes que humeantes salen de la boca ardiente del viejo horno de barro

y al que todos conocemos simplemente como pan. ¡Pero qué pan! Toda una delicia. Panes ecológicos les dicen, pues no llevan nada de preservantes, ni aumentadores, ni nada de esas cosas extrañas, todo al natural, como debe de ser. La verdad no sé cuantos panes de maíz, de anís, bollos, chaplas y más me voy comiendo, pero vale la pena cometer un poco de gula con estas exquisiteces. Estoy perdonado, lo sé.

Hora del almuerzo. ¿Habrá espacio luego de la comilona panera? Pues, sí. Creo que sí. Una entradita de papa a la huancaína, de cajón si esta-

Las manos no sólo amasan la arcilla, imagen arriba izquierda, Saúl Berríos nos muestra las delicias paneras del Mantaro que son bendiciones para el paladar. Parece fácil hacer los dibujos sobre el mate, imágenes arriba derecha, pero todo, como siempre sucede, requiere de práctica, la práctica hace al maestro, como Juvenal Félix, uno de los más reconocidos burileros del valle.

Personajes singulares en una tierra singular, Gabbler Maldonado, eximio artífice de textiles del valle, imagen bajo líneas, mostrando su manta de dos caras. Marcatuna, en la margen izquierda del Mantaro, tiene en Negrita, imagen abajo, a una anfitriona orgullosa de su cultura.



mos por estos lares; y una succulenta trucha huanca con su papita y ensalada. Y sí, claro que había espacio.

Recuerdo haber jugado con una especie de calabaza seca, en la cual, una serie de dibujos en su superficie me llamaba la atención. Mates burilados me dijeron que se llaman y guardé la esperanza de conocer algún día cómo se elaboran. Ese día llegó en este viaje. Había entrado la tarde, estamos en Cochachico. "Hola, pasen, siéntanse como en su casa, están en el taller Huaytapallana" Juvenal Véliz, gran maestro en los mates burilados, nos estrecha la mano. "Los mates proceden de las zonas cálidas, nosotros acá sólo los decoramos con nuestros dibujos, usamos únicamente el buril, así de fácil. Después, si queremos los pintamos o, simplemente, quemamos la superficie para conseguir color negro. Es simple, ahora les toca a ustedes" ¿Cómo? Y entrega un matecito a cada uno para perennizar nuestros primeros garabatos burilados. Claro para maestros como Juvenal la técnica es simple y fácil, pero para nosotros, advenedizos en todo esto, sí que se hace difícil. Pero, en fin,

tratamos. Como se dice, dejamos el sudor en la arena.

Se hizo la noche. Vamos a Hualhuas, tierra de eximios artesanos textiles. En la puerta del taller que visitamos está un personaje singular. Ataviado con su atuendo típico, Gabbler Maldonado nos da la bienvenida. "Hace frío ¿verdad? No se preocupen, acá encontrarán de todo para calentarse. Sean bienvenidos a GABBLER, Grandes Artesanos Buscando Buenos Líderes Regionales..." Vaya nombrecito. En su local, la lana está por todos lados y en diversas formas y colores. Los textiles de Hualhuas se tejen usando máquinas de madera mecánicas y son los mismos artesanos quienes las construyen e, incluso, algunos tejedores aún usan la cayhua, un instrumento que se coloca en la cintura y cuyo extremo se amarra a una columna. De las manos de Gabbler han salido diseños impresionantes y nos sorprende con unos productos con doble cara. "Si te cansas de un lado, pues simplemente le das la vuelta y tienes otro diseño, así cada cierto tiempo la vuelves a voltear y vuelves al diseño anterior, pero ya lo ves con

otros ojos pues..." Al unísono soltamos la carcajada. Su forma de vender es efectiva, pues muchos del grupo se hicieron con algunas prendas y regresaron más abrigados al hotel.

Es domingo y debemos empezar el periplo temprano. Se supone. Nos dijeron desayuno a las 7 de la mañana, pero bueno es domingo y este día las sábanas, bueno las frazadas en este caso, como que se pegan. Pero acá estamos prestos a continuar. Nuestra meta, la margen derecha del río Mantaro. Allá vamos. Primera parada, el poblado de Marcatuna. "Estoy feliz, muy feliz con su visita, sólo llámame Negrita..." Me dice una mujer heredera del sentir huanca. Negrita es nuestra anfitriona y su entusiasmo es contagiante. Desde aquí se tiene una privilegiada vista de parte del valle y, al fondo, las nieves del majestuoso Huaytapallana, Apu tutelar de la región, refulgen en todo su esplendor.

"Es hora de la clase de ordeño" ¡¿Cómo?! Así es, y vamos hacia un lado del pueblo, donde están apostados unos hermosos ejemplares de la raza vacuna Brown Swiss y nos presentan a Doña Maura

Melgar, toda una matriarca cuyo ajetreado rostro tiene los surcos de la experiencia. La venerable viejecilla, tiene una fortaleza y vitalidad admirables. "Tengo ochenta y nueve y medio y cuerda para rato..." Ella misma se acomoda al costado de las tetas del animal y empieza con su faena. Sus tostadas manos ágilmente masajean los pezones y la leche empieza a dispararse hacia el balde. Doña Maura lo hace con tal destreza que sorprende saber que ya frisa los noventa.

El día avanza, y nosotros también. "¡Ahora aprenderán a trenzar la huayunca y a arar con bueyes..." ¿La huayunca? ¿Arar con bueyes? Pero ¿qué es la huayunca y cómo es eso de arar? Primera respuesta, la huayunca es simplemente trenzar varias mazorcas de maíz, que se cuelgan en las vigas de las casas como tarea previa de almacenamiento del grano. Segunda respuesta, el arado con bueyes es una antigua técnica que se sigue usando en la preparación del terreno para los cultivos. Nos dieron la clase de cómo hacer el bendito trenzado y de la técnica para arar el terreno. Claro, la práctica hace al maestro,



Ponerle pasión, amar lo que se hace, eso hace la diferencia, los alfareros de Acos, imagen arriba, son ejemplo de ello. En plena clase demostrativa del trenzado de la huayunca, los turistas se convierten en "alumnos", pero aun deben practicar, imagen abajo. El turismo vivencial es parte importante de los circuitos ofrecidos en las variadas rutas del valle.



La maestría artesanal se transmite de generación en generación, imágenes en esta página. Son las personas mayores, como está viejecita, quienes brindan a los menores, ejemplo la niña en plena ejecución del burilado del mate, el legado en la técnica para elaborar las impresionantes obras.

pero la verdad, y en lo que a mí concierne, me muevo mejor haciendo mis fotografías y mis crónicas. Nos despedimos de Negrita, ella se queda cantando alegre en la entrada de su pueblo.

El sol está camino a perderse en el oeste. Nosotros continuamos, aún debemos ir a Acos, pueblo de maestría alfarera. Y como sucede en casi todos los templos de la artesanía, es la familia en pleno la depositaria de la herencia artística. Acá no es la excepción. Así conocemos a Rigoberto Paulino, quien con su familia en pleno, son los artífices de obras maravillosas. Veo ese tosco torno dando vueltas y vueltas. En su superficie la humilde arcilla cobra vida en las manos del alfarero. Hay magia, magia que con solo tocar la arena arcillosa, la transforma en tinajas, porongos, vasos, platos, etc. Me concentro en el giro desordenado del torno, en esas manos que moldean. A lo lejos está sonando aquella melodía. Es

el maestro Silvio Rodríguez. Su canción se mezcla al ritmo de la arcilla que va transformándose. "Debes amar la arcilla que va en tus manos, debes amar su arena hasta la locura y si no, no la emprendas, pues será en vano..." Si pues, si no, será en vano. El denominador común que hace la diferencia es simplemente la pasión y el amor por lo que se hace.

"¡Vamos Juancito! Hora de regresar" De sopetón, Alberto me saca de mi aislamiento. ¿Y la canción de Silvio? En el torno, la arcilla se ha convertido en una magnífica tinaja. El ovillo de esta ruta se terminó de desovillar. Las manos esconden magia, sólo es cuestión de dejarla salir. El sol hace rato que se fue a descansar. Debo entrar en proceso de concentración para esta crónica. ¿Cómo empezar? Bueno, ya habrá tiempo para eso. Siempre hay tiempo para todo. Hasta para regresar por esta singular travesía, pero eso será en su debido momento.



Huancahuasi
Restaurant Turístico

"Delicioso Sabor Andino"

¡Sienta la experiencia de vivir el calor del sabor Andino!
Ingredientes selectos se combinan en una amalgama de sabores y aromas que hacen las delicias de su paladar.
La mejor calidad y nuestro servicio de primera hacen la diferencia.
Restaurant "Huancahuasi" Delicioso sabor andino.

Informes y Reservas: 430 2528 / 225 3654 / 064244826
Eventos: Nextel: (98)139*8554. RPC: 989241759
Visitenos en nuestros tres locales:
Av. Javier Prado Este 1405 Urb. Santa Catalina - Lima
Antigua Panamericana Sur KM 34 Mz. X Lte. 2 Urb. Huertos de Lurin- Lurin - Pachacamac
Av. Mariscal Castilla 222 El Tambo - Huancayo
restaurantehuancahuasi@hotmail.com

CAJATAMBO

entre **LUCES** y **sombras**

Al frente está mi objetivo. El sol del atardecer lo baña en cálidos tonos. Esta vez mi meta es llegar a su cumbre. Mañana será un día memorable, me siento preparado. Son las montañas de Lima, que cada vez me sorprenden más.

Fotografías y textos:
Juan Puelles





Vayamos al inicio. Me apasionan las cordilleras, pero una es especial para mí. Se despliega en los límites de Lima, Huánuco y Ancash. La sorpresa mayor está en Lima, pues en este departamento, la majestuosa Cordillera Huayhuash ha sido prolija. Por eso me decido visitarla una vez más. Ahora, esta expedición tendrá como corolario la ascensión a una de sus cimas emblemáticas, el nevado Raju Collota, mundialmente conocido como Diablo Mudo. Sólo espero que este diablo sea benevolente y me permita llegar a la cumbre.

Es junio, semana de Corpus Christi. Llegamos a Cajatambo, capital de la provincia del mismo nombre, en la esquina noreste de Lima. El pueblo ha sido tomado por las cuadrillas de Negritos. Además, los Huanco también danzan por allí. Ellos llaman mi atención, de la cintura cuelgan sendas pieles de zorro, sobre sus cabezas reposan peculiares monteras y en una de sus manos llevan un pequeño escudito. "Mira Juan, los huanquitos son eminentemente guerreros -me refiere Edwin Rivera, amigo cajatambino de años y arqueólogo estudioso de su zona- es una danza muy antigua. Son 21 pasos que, si pones atención, son dis-

tintos y tienen su propio significado". Al detenerme en ellos doy fe que sí, cada pasito es único.

De pronto, unas vocecillas burlonas aparecen y unas campanillas sueltan su sonido al viento. Son los Negritos, que bailan en jolgorio y se dirigen a la plaza del pueblo. Representan con sorna el penoso trance de los esclavos de la época colonial. Llevan una manta colorida y cubren sus caras con máscaras. Danzan al mando de un capataz que, a latigazos, trata de controlarlos. Los dos barrios, Antay y Tambo, se dan de lleno para dejar en claro quién es mejor.

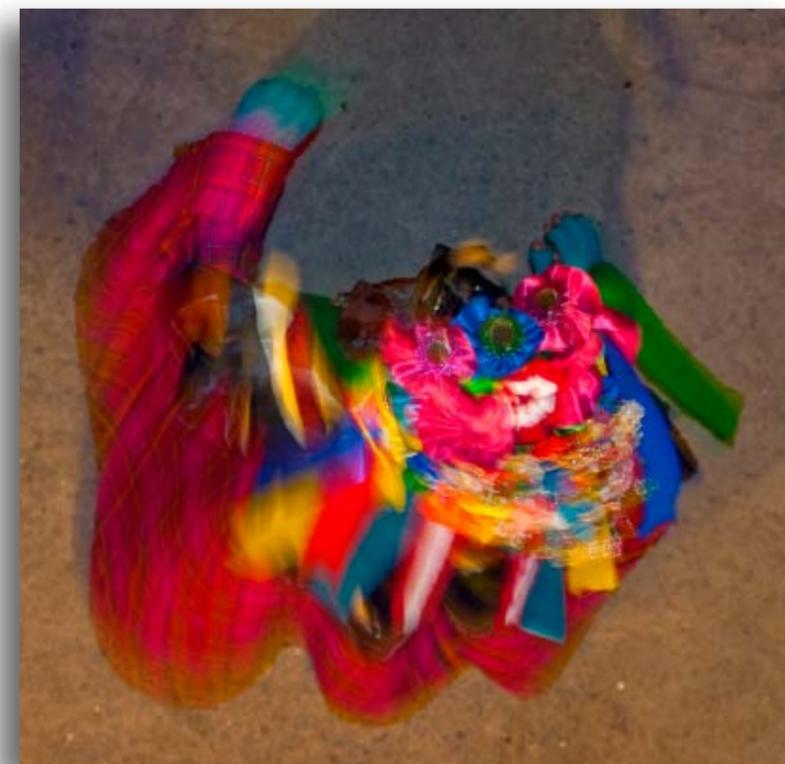
Recalo en la casa de un funcionario de la fiesta. Me

traen un caldo humeante en base a papa seca y varias carnes. "Espera aún no lo tomes..." ¿Falta algo? Y en instantes vuelve con una tapa en donde hay unas piedras calentadas casi al rojo vivo, las sopló y con una cucharilla las colocó ¡dentro de mi caldo! Al instante entró en ebullición. "Vamos muévelo y tómallo, la piedra es parte del secreto". ¡Una piedra caliente, parte importante de este singular plato! La susodicha piedra le da el toque especial al Pari, o sopa de piedra, toda una exquisitez cajatambina. Calientitos van, calientitos vienen, pero yo, discretamente, me retiro a descansar. A la mañana siguiente, Huayhuash me espera.

El día está estupendo. Los Huanco siguen con sus sutiles pasos y los Negritos, como siempre, haciendo de las suyas. Me espera un

largo recorrido allá arriba, entre las moles nevadas de la maravillosa Huayhuash. Leonardo Olave, un cajatambino dispuesto a hacer del turismo una de las principales actividades de su zona, me acompañará junto con Miguel y Moisés, amigos y expertos montañistas de la Asociación de Andinismo Don Bosco en los Andes, parte de la Operación Mato Grosso; Aniceto, nuestro amable porteador y Antúnez, reconocido cocinero de montaña. Allá vamos.

Una camioneta nos sube hasta Cruzpunta, de donde iniciaremos la travesía. Este primer día en realidad es suave. Subimos una leve pendiente que nos lleva hasta casi los 4500 metros, a encontrarnos con la laguna Viconga. A sus pies armamos el campamento. A descansar. La mañana amanece nebli-



DANZAS QUE PERDURAN EN EL TIEMPO. Nadie sabe exactamente cuando se inició, pero que son antiguas pues lo son, los Huanco, eminentemente guerreros, imagen página anterior. Cada pasito del Huanco es único, imagen arriba, sólo hay que poner mucha atención. La indumentaria del Huanco asombra, las pieles de zorro que cuelgan en sus cinturas, imagen sobre estas líneas, los distinguen. Allí están burlones y sarcásticos, los Negritos, imagen izquierda, aquí en una toma que denota el movimiento circular que acostumbran hacer.



nosa. ¿Acaso no es junio? Se supone que debería estar despejadito. Claro el clima está medio loco. Pero así con este tiempo alocado emprendemos la marcha. Pasan varias horas, quizá tres, quizá cuatro. Lo único que sé es que algo atolondrado por el frío y la altitud, llego a Punta Cuyoc, uno de los pasos más altos de la cordillera, a 5000 metros. A pesar que las nubes están arrojando a rabiarse la cadena, la vista es sobrecogedora. Aniceto y Antúnez se adelantan. Más abajo ellos nos reciben con un matecito, o un cafecito y pancitos con queso, pues la bajada es dura, con resbalones al alcance de todo y de todos. Así es la montaña. Antes que anochezca, el cielo nos regala un maravilloso espectáculo de luces y sombras que sencillamente me dejó... así, sin palabras.

Tercer día. Hoy será una agotadora jornada, debemos llegar hasta el mirador San Antonio. Son en realidad pocos kilómetros. Lo cansado es llegar a él, pues la verti-



calidad es acusada. El reto es reto y por asumirlo es que estoy acá. Rezumando y con el corazón queriendo salir del pecho, llego a esta meta, algo más de 5000 metros. ¡Estoy en San Antonio! Lo que se despliega a 360° de visión es todo un ramillete de montañas tachonadas de hielo, nieve y roca. El viento, que se estrella contra las moles blancas, silba en la inmensidad del paisaje.

Las nubes, que también han aparecido, han cubierto parte de las cuchillas he-

ladas, pero de cuando en cuando las dejan ver. ¡Allí está el rey de todos, el Yerupajá! alzando sus 6634 metros hacia el azul celestial. Lo admiro absorto. No quiero hacer caso al cortante y helado viento que me golpea, sólo me interesa observar a esta mole impasible, contemplar su magna presencia. El frío me saca de mi abstracción, y también la voz de Miguel que me anima a apurar el paso. La tarde está sobre nosotros y debemos llegar al campamento antes del ano-



MONTAÑAS DE VIDA. Caminar entre inmensidades, como el nevado Puscanturpa, imagen arriba pagina anterior, te energiza. Cuando se oculta el sol, imagen abajo página anterior, el cielo explota en tonos cálidos. Desde el mirador San Antonio, imagen arriba, sólo una palabra expresa todo, espectacular. Cada persona que vive en las montañas, imagen izquierda, te brinda un cálido trato.

cheer. La caminata es larga. Gracias a Dios, y a Antúnez, al llegar, una succulenta y calientita sopa de fideítos con pollito nos da la bienvenida. A dormir.

La mañana amanece completamente despejada. El intenso azul del cielo se refleja en los torrentes. Pasamos cerca de Huayllapa, uno de los poblados que cuelgan en Huayhuash y de donde proceden muchos de los porteadores y arrieros que se contratan para estos menesteres montañosos. La amable

gente, que se apura a la vera del camino, nos mira y sonríe. Estamos cerca del epílogo de esta expedición, pero éste tiene que ser a lo grande. Por eso para estos dos días que quedan, viene uno de los tramos más difíciles.

Avanzamos entre inmensas quebradas con dirección a punta Tapush (Acá se llama punta a los abras o collados de altura). Al llegar a la zona de Huatia, al fondo de la quebrada, refulge ante los rayos del sol vespertino la nivea mole del aún impo-

luto nevado Raju Collota, en el mundo andinista conocido como Diablo Mudo. Hemos decidido ascenderlo. El reto está planteado. Sólo debemos esperar la madrugada del día siguiente.

El cielo empieza la sinfonía de tonos que anuncian la llegada del atardecer. El sol, antes de irse a descansar, ilumina la nieve de nuestro objetivo, que se torna amarilla, luego naranja, hasta que un rojo sangre va despidiendo este soleado martes. ¡La laguna! Corro hasta pararme

a un costado de Susucocha, la laguna en cuyo costado armamos el campamento base. El Raju Collota, ahora encendido en rojos, se refleja en las apacibles aguas. Disparo y disparo mi cámara. La naturaleza nuevamente me regala una maravillosa estampa. Definitivamente estoy bendecido por ella, pues no encuentro otra explicación para tanta dádiva. Agradecido y luego de degustar la rica cena, que a casi 4500 metros de altitud, nos ofrece Antúnez, nos disponemos descansar. Mañana a levantarnos de madrugada.

Despierto. Miro mi reloj, dos de la mañana. Hace mucho frío. Parece que hubiera dormido con un bloque de hielo, y eso que tengo no sé cuantas capas de abrigo. La puna es así, fría, muchas veces despiadada. Debemos levantarnos, el Raju Collota nos espera. Son varias horas de ascenso. Estoy preparado y listo. Un modesto pero energético desayuno madrugador y estamos listos. Me muevo, necesito calentarme. ¿Empezamos la subida? Es que debemos movernos ya, si no, nos congelaremos.

Dan las tres de la mañana y partimos. A pesar que llevamos varios días y estamos aclimatados, ascender por estas paredes, llenas de terreno morrénico que se desliza y en medio de la oscuridad, es toda una hazaña. Las horas pasan y aparecen las primeras luces del alba. ¡Allí está nuevamente, divisamos su inconfundible silueta! ¡El Apu Yerupajá otra vez acompañándonos! El ascenso es duro. No es fácil caminar, y de subida, a más de 5000 metros. Tu estado físico se pone en juego. ¡Vamos Juan! Han pasado casi cuatro



RETO ASUMIDO y CUMPLIDO. Planteamos el reto, debíamos llegar a la cumbre del Raju Collota, en la imagen de la página anterior reflejado en la laguna Susucocha, y lo logramos. A estas altitudes hay que hacer todo con cuidado, allí está la cima del Raju Collota o diablo Mudo, imagen izquierda arriba. Llegar a coronar la cumbre, imagen izquierda abajo, es un cúmulo de sensaciones que te sobrecogen.

más arriba. De pronto, un viento helado me golpea de frente. ¡Ya no hay más subida! ¡Llegué! Apunten, nueve y 15 de este soleado miércoles nueve de junio. ¡Estoy en la cumbre del nevado Raju Collota, en la cumbre del Diablo Mudo! ¡A 5350 metros arriba del mar! El regalo es impresionante. El Yerupajá nos ha bendecido con esta ascensión. Sé que está feliz porque estamos aquí.

Fotos, más fotos y, como siempre, la hora avanza. Momento del retorno. Nos espera una larga bajada hasta el campo base. Personalmente y por ratos, sólo me dejo llevar cuesta abajo por la pendiente. Son más de 1000 metros de desnivel. Si en la subida el corazón es llevado a sus extremos, la bajada hace de las suyas con las rodillas. Cosas de la aventura.

Alistamos el regreso a Cajatambo. Las jornadas han sido productivas. Los Negritos y los Huanco se guardaron hasta el próximo año. Nuestra travesía está concluyendo. Estos días de con-

horas desde que dejamos el campo base. Llegamos al glaciar. Las pesadas botas y los crampones hacen que la travesía hacia la cima sea lenta.

Dan las siete de la mañana, el sol ya se despertó y brilla fuerte. Hemos llegado a una cresta y por ratos, profundos precipicios se descuelgan a cada lado, hay que ir con cautela. Siempre lo he dicho, lo bueno toma su tiempo y tiene sus bemoles. Hoy no es la excepción y una pared de hielo casi vertical se topa con nosotros...

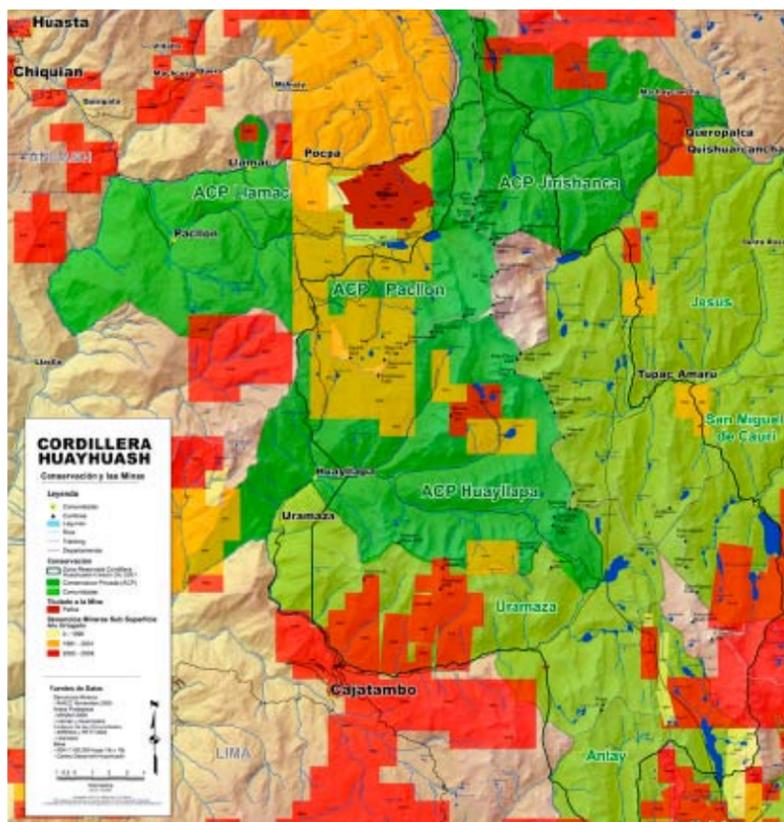
aunque... para ser honesto, nos topamos con ella... Es la antesala a la cima, que se regodea frente a nosotros. Ni modo, hay que bajar en rapel y empezar a atacar la cumbre, subiendo nuevamente. Más morrena. Más alto. Estoy cada vez más cerca. Se siente la falta de oxígeno, pero tengo fuerzas para seguir. Penetro nuevamente al glaciar. Descanso cada cierto trecho, pero sigo así, de a pocos. El hielo y la nieve crujen al pisarlos. Pasan los minutos. Ya son las nueve. Sólo un tramo

tacto con la naturaleza, con los pueblos que viven literalmente colgados al precipicio, con las expectativas de la gente que desea vivir de su relación con el turismo; me hace reflexionar cada vez más en la necesidad urgente de la protección de esta cadena.

Les comento algo, ¿saben que la declaratoria de Cordillera Huayhuash como área natural protegida hace años duerme el sueño de los justos? ¿Por qué? ¿Acaso no lo vale? Esto es sólo cuestión de intereses económicos que lo único que buscan es explotar los ingentes recursos minerales que guarece este rincón andino. ¡Claro, irán a los pueblos a decir que les pondrán caminos, hospitales, escuelas y que tendrán un empleo! ¿A costa de qué? ¿Y cuando esos se larguen qué quedará? Para reflexionar profundamente ¿no?

Recostado en la cama del hotel, revisando cada foto que he tomado, las imágenes del Yerupajá, del Rascac, del Jirishanca, del Raju Collota y de tantas y tantas cumbres emblemáticas, desfilan ante mis ojos. La cadena aún está impoluta, casi impoluta. Mientras reviso, un temor me recorre. Y una pregunta me asalta. ¿Hasta cuándo? Y con esa incertidumbre rondando por mi mente, me quedo dormido. Sueño, sí, sueño que amanece. Que despierto y los fantasmas de los denuncios ya no están. Déjenme soñar entonces. Aunque sé que la realidad es otra, pero aun así quiero seguir soñando. Además, muchas veces los sueños se hacen realidad.

FANTASMAS AL ACECHO. Desde 2002, en que se le nombró Zona Reservada, Cordillera Huayhuash aún espera ser declarada como área natural protegida. ¿Hasta cuándo? Todos los informes técnicos se han presentado. Este colorido mapa muestra las zonas denunciadas por la minería. Por allí se empieza a comprender el porque de la demora.



CÓMO LLEGAR A CAJATAMBO:

La Carretera Panamericana Norte nos lleva hasta Pativilca, de este lugar hay un desvío que sube a Cajatambo. Las empresas que brindan servicio son Turismo cajatambo, Turismo Andía y Expreso Carhuamayo.

ÉPOCA DE VISITA:

La época seca va desde abril hasta noviembre, los otros meses llueve.

A TOMAR EN CUENTA:

En las mañanas el sol calienta fuerte, lleve bloqueador solar de factor alto, las noches son frías, prevengase con buen abrigo. Además, si desea hacer la caminata, es necesario aclimatarse antes de subir.

NUEVA RUTA:

Salidas diarias 16:40 para:

CAJAMARCA



Directo y en

EXCLUSIVA

Realmente Bus Cama 180°



PASAJES - CARGA - ENCOMIENDAS

Cajamarca: (076) 361-460 RPC: 976311412
 Central en Lima: (01) 418-1111 - 226-8225
 RPC: 989319411 / Nextel: 810*6465
 Terrapuerto: Javier Prado Oeste # 1155 Lima

www.excluciva.com
turismociva@civa.com.pe



El milagro de

CHACAS



Fotografías y textos:
Juan Puelles

El hermoso altar principal explota en reflejos dorados cuando es bañado por la luz matutina. Un tesoro de estilo barroco que se retuerce hacia el fondo del templo. La restauración de este altar fue el origen de todo un rosario de surgimientos y resurgimientos en este maravilloso rincón andino.

Estoy sentado en una de las bancas de la iglesia. Acabo de llegar a este pueblo enclavado a 3359 metros sobre el nivel del mar. Desde hace años me llamó la atención la obra que se desarrolla acá y algún día tenía que venir. Soy un convencido que las cosas se dan en su debido momento. Y ahora es el momento de visitar Chacas, un verdadero milagro en los Andes peruanos.

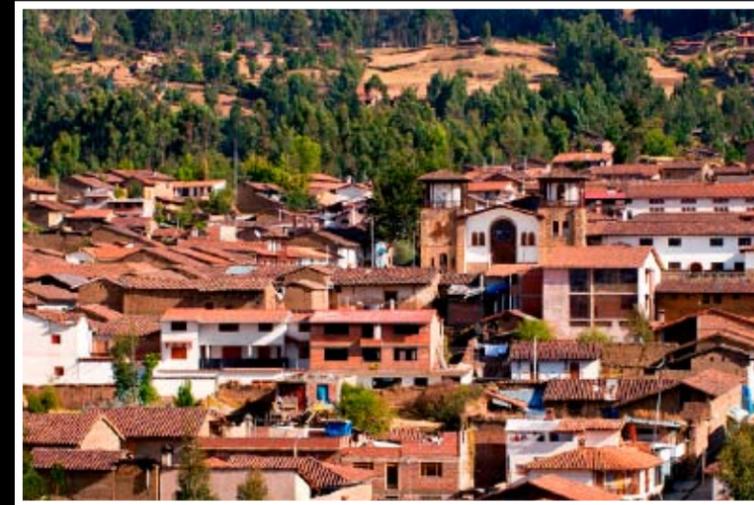
La pequeña puerta de la sacristía se abre con un sonido crujiente y aparece ante mí una figura enhiesta. Un viejecito se acerca y me extiende su mano. Su rostro inunda el habitáculo de una paz que pocas veces había sentido. "Hola, soy el padre Ugo De Censi", me dijo en un español mascado con

Llegar a Chacas, contemplar al imponente Camcash, un coloso de hielo y nieve que refulge cual diamante y que se alza como el Apu tutelar de toda la zona.

italiano, "Me perdonarás, pero tengo que salir en estos momentos, debo ir a un pueblito por acá cerca, ¿me acompañas?, en el camino conversamos, ¿te parece?"

Yo asentí sin miramientos. ¿Cómo negarse? El padre Ugo es el alma de todo lo que se ha gestado en Chacas, en la llamada Operación Mato Grosso. Y él es todo un personaje. Amado por muchos y criticado por otros.

Es un día luminoso, donde el cielo azul de la cordillera, deja apreciar las montañas que se alzan enmarcando todo alrededor. A



Pueblo de maestría artística, todo empezó con darle forma a la madera, las obras logradas han recorrido y recorren el mundo, legando una fama indiscutible a la calidad de los artesanos.



pesar de sus ochenta y tantos años, el padre Ugo tiene unas energías realmente increíbles. Mientras le escucho, su relato me remonta a la década de los sesenta. En aquellos años en la zona del Mato Grosso, en Brasil, había una serie de necesidades humanas que debían ser solventadas. Ugo decide fundar una institución de ayuda a esta olvidada región, naciendo lo que se conoce hoy como la Operación Mato Grosso.

"En el camino, cuando me decidí ir en pos de las abrumadoras necesidades de mucha gente del Perú, le supliqué al obispo de Huari me asignara una parroquia muy adentro en las montañas. Así llegué a Chacas, y realmente quedé prendado. Eso fue en 1976 y bueno pues, aquí me tienes desde entonces, feliz de ser parte de ellos, feliz de ver como muchos han podido surgir, feliz de que no necesiten ir a las grandes ciudades para ganarse la vida sufriendo, feliz de seguir en la brega, feliz de que todo esto sea ya una realidad y siga para





adelante". Sus ojos brillan mientras me lo dice y me invita a recorrer los diversos talleres. Pero esta no es la única zona en donde la Operación Mato Grosso ha calado. Supe que la organización, además de Ancash, se desarrolla también en las regiones de Huánuco, Lima, Cajamarca y Cusco.

Como casi siempre sucede, las zonas más alejadas del Perú han sentido el olvido de los gobernantes. Y bueno Chacas no fue la excepción. En la época de los 70 el pueblo era sólo un punto casi desapercibido en el mapa, con una pobreza galopante. En estos años el padre Ugo se juró ante el deteriorado altar mayor de la iglesia de Chacas que esto debía cambiar. Y cambió. Con un ponderado grupo de capacitadores venidos de Italia se funda la Escuela de Restauración de Chacas, que con el debido permiso del Instituto Nacional de Cultura (INC), y con la mano de obra de varios pobladores chacasinos, restauró el altar mayor de la iglesia, permitiéndonos apreciar en toda su magnitud, la hermosa obra que hoy podemos admirar. La madeja empezó a deshilarse y los éxitos empezarían a llegar.

Lo interesante es saber como la labor emprendida ha traído una serie de cadenas de producción, pues todo se ha venido aunando a las posibilidades de desarrollo de

cada una de estas zonas. Uno de los aspectos importantes es la concatenación en el rubro turístico, pues desde hace buen tiempo, quienes visitan el Callejón de Huaylas y el Callejón de Conchucos, saben de la existencia de lo que se hace en la operación y se animan a realizar una visita a los talleres y salen admirados de la destreza de los artesanos, sea en tallados en madera, carpintería, tejidos, vidriería y escultura en piedra. Además, en Marcará, un pueblito del Callejón de Huaylas, existe la Asociación de Andinismo Don Bosco 6000, otro hijo de la Operación Mato Grosso, que brinda servicios en turismo de aventura y administra un albergue de buenas características.

"De muchos lugares nos piden obras -me dice Carlos, mientras me guía en el taller de ebanistería- por ejemplo este altar es para la iglesia de Huacho -y muestra un enorme retablo de madera bellamente esculpido- además, los vitrales han sido bien reconocidos a nivel nacional e internacional, pues

Imagen página anterior: El altar mayor del templo de Chacas, inició la meteórica carrera del resurgimiento de este pueblo. Imagen esta página: Los vitrales gozan de un gran reconocimiento a nivel mundial.

nos han hecho pedidos desde el extranjero, especialmente de Europa y USA" le escucho mientras paso revista a un luminoso desfile de colores plasmado en hermosos vitrales. Allí también me enteré que los muebles que producen, casi todos de madera seleccionada y certificada (caoba, cedro, lenga, nogal, etc.), no sólo se distribuyen



**Si nos gusta el montañismo,
que mejor que ir
acompañados por otro de
los hijos de Mato Grosso, la
Asociación de Andinismo
Don Bosco en los Andes.**

en Lima y provincias, además, son exportados a diversos mercados internacionales como USA y Europa.

Las cosas han ido cambiando en Chacas. Su espléndido paisaje serrano, enmarcado por la colosal mole del nevado Camchas, que imperturbable levanta sus más de 5000 metros de roca, hielo y nieve, vigilantes desde el fondo de una quebrada, ha visto surgir un éxito inusitado entre su población. Muchos muchachos ya no necesitan ir a las grandes ciudades a padecer la indiferencia, el maltrato y la falta de apoyo, ahora son conscientes que aquí en su pueblo las cosas están mejorando, son conscientes que acá en casa se está mejor y pueden surgir laborando, siendo ellos mismos los artífices de su propio desarrollo.

Es de noche, mientras reviso en mi cámara las fotografías hechas en el día, me viene a la memoria una de las frases que el padre Ugo la asume como eje principal de la labor emprendida: "Te digo una cosa, mira, ¿para qué le vamos a regalar el pescado a la gente?, ¿no crees que es mejor enseñarles a pescar? Yo estoy seguro que ese es el mejor regalo, enseñarles a pescar..." Y bueno, desde hace más de 30 años, en Chacas y varios lugares más, mucha gente ya aprendió a pescar.



CÓMO LLEGAR A CHACAS:

Para llegar a Chacas, primero ir hasta la ciudad de Huarás, en Ancash. Allí tomar un bus. Dos empresas brindan el servicio, Renzo y El Veloz, el pasaje cuesta un promedio de 20 soles y el viaje dura aproximadamente tres o cuatro horas desde Huarás.

ÉPOCA DE VISITA:

Como toda zona de sierra, es preferible visitar Chacas entre los meses secos, entre abril y octubre, si desea visitarlo en época de lluvias, tome sus precauciones.

A TOMAR EN CUENTA:

Prevéngase de tomar medidas por la altura, pues se pasa por Punta Olímpica, un abra a casi 5000 metros, lleve alcohol y alguna pastilla para el soroche. Las noches son frías en Chacas, lleve buen abrigo.

**El más Tradicional y Exquisito
de la Costa del Pacífico**



restaurant
COSTA VERDE

Mejor que nunca...
en el lugar de siempre.

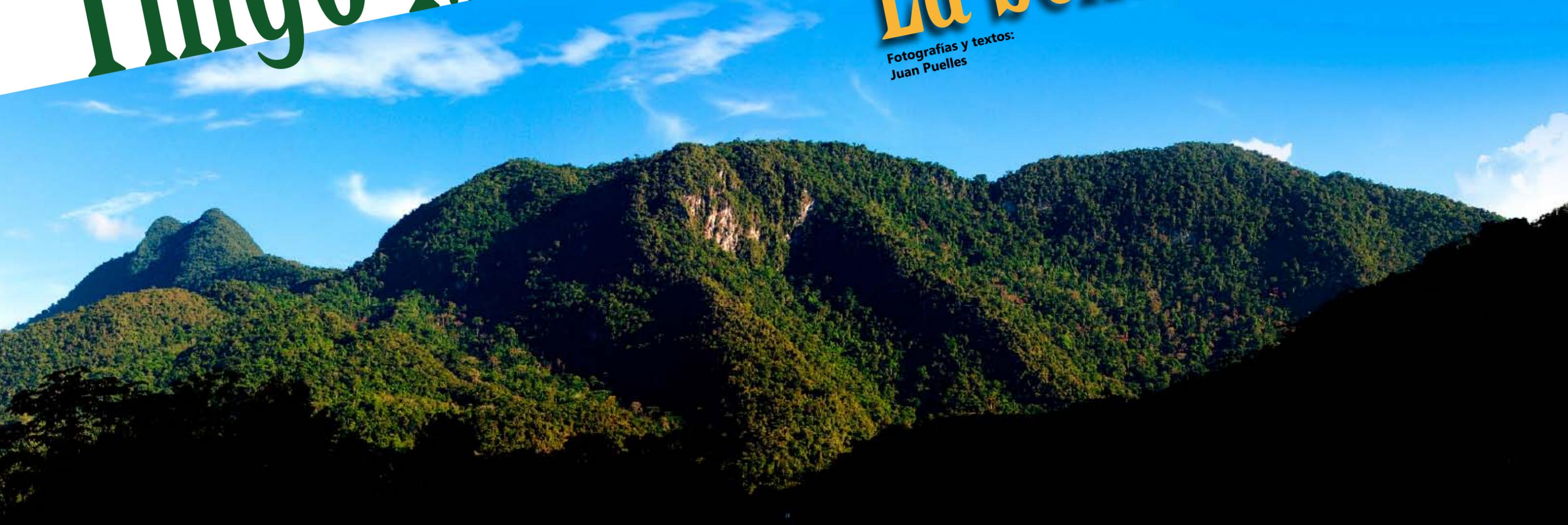


Nuevamente a la selva. Es que esta región tiene un imán que me atrae y me hace regresar con regularidad. Bien me lo decían, si vienes a la selva, ya no querrás alejarte por mucho tiempo de ella. Y sí, lo admito, la selva me jala, y mucho. Después de algunos meses, y esta vez en pleno San Juan, el reino de la Bella Durmiente, Tingo María, me llama nuevamente. Son casi las 7 de la mañana, el ómnibus ha recorrido más de nueve horas desde Lima y estamos a punto de traspasar el túnel de Carpish, a punto de iniciar una nueva experiencia de sensaciones tropicales.

Tingo María

La bella despierta

Fotografías y textos:
Juan Puelles





Desde el inicio la experiencia es sencillamente espectacular. Sorpréndanse. Seis y 45, a puertas de cruzar el túnel, el paisaje es un bello panorama serrano, iluminado por los primeros rayos del sol. Seis y 50, todo se oscurece y, ¡aquí viene lo mágico!, al salir del túnel, la transformación es total. Una masa de neblina envuelve el bus y la selva se retuerce abrumadora en las montañas. ¡Bienvenidos a Tierras tingalesas! Ya estoy aquí. El calor se cuele por todos lados y eso que aún son las siete y pico de la mañana, pero así es la selva, calurosa y tropical. Andrés Morón, amigo encargado de la oficina de turismo de la municipalidad, me recibe con la cordialidad de siempre y tras degustar un típico desayuno, empezamos el periplo.

Recorremos la carretera unos 15 KM al sur de Tingo María y llegamos hasta la localidad de Tambillo Chico. -Bueno muchachos, ahora viene lo bueno- anima Marco Talavera,



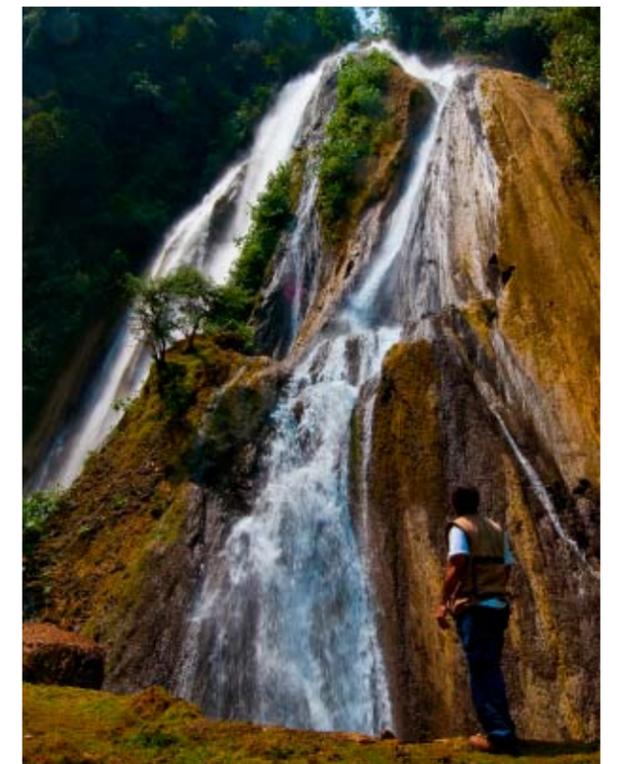
SIMPLEMENTE AVENTURA. Subir las 13 cataratas que se abren paso en el cauce del río, pone a prueba tu temple y fuerza para afrontar un reto, imagen izquierda. La satisfacción al llegar a la catarata Las Ninfas, imagen superior, es una gran recompensa al esfuerzo desplegado.

guía de una empresa local de servicios turísticos y entusiasta de la aventura. Debemos tomar contacto con la catarata de Las Ninfas. Para ello existen dos opciones a disposición: o haces una ligera caminata de una hora y media hasta ella o te atreves a llegar por el cauce del río, escalando 12 cascadas, una más alta que la otra y la otra más dificultosa que aquella. Me gustan los riesgos y opto por escalar las cascadas, eso hace la diferencia y sólo hay una palabra para describir esta experiencia: ¡alucinante! En cada subida se pone en juego tu estado físico, tus nervios se tiemplan y tu valor se acrecienta. Luego de más de dos horas soportando el frío ímpetu de las aguas y temblando por la fuerza ejercida en cada subida, mi recompensa es sobrecogedora. He llegado. La catarata de Las Ninfas en todo su esplendor.

Pero me atrevo a más. Y convengo con Marco en subir Las Ninfas, pues me dicen que allá arriba hay una catarata aún más grande y a ella voy. Después de todo lo soportado, un chapuzón más que importa, además el calor está en su punto y me doy ánimo para seguir en la brega. Después de unos minutos, el premio. Allá al fondo se precipita desde aproximadamente 80 metros, una catarata de ensueño, parte también de Las Ninfas. El ambiente es abrumador. Valió el esfuerzo, valió el atrevimiento, valió la entereza. Regreso cual guerrero que ha ganado una batalla, satisfecho y listo para la siguiente aventura.

Me despierta el delicioso olor a cecina, es el desayuno que me espera para devorarlo. Van a ser las 9 de la mañana y partimos al encuentro de una joya natural. La misma carretera del día anterior nos lleva hasta pasar las localidades de Chinchavito y San Miguel, 27 KM al sur de la ciudad. Pero como lo bueno tiene su costo, a caminar se ha dicho. En realidad esta caminata no es un suplicio. Pero no puedo decir lo mismo del asfixiante calor. La cuestión es que, quemando no sé cuantas calorías, y tras caminar como una hora, llego al lugar empapado en sudor. Aunque, si sólo hubieran sido calorías las quemadas. Lo digo porque en el camino hay un espectáculo deplorable, extensas zonas de bosque totalmente depredadas y quemadas por los campesinos en busca de tierras para cultivo. Ignorancia suprema. Y ¿Dónde están las autoridades? ¿Cómo dijo? ¿Qué dijo?

ABANICO DE RECURSOS. Aún se puede apreciar el tejido artesanal, imagen bajo estas líneas. El río Huallaga, impetuoso baja de las alturas, imagen al centro. Estar bajo la catarata San Miguel, imagen abajo, la más alta de esta región, impresiona.





Llegar a esta catarata calma mi bronca por lo de la tala boscosa. La caída de agua se precipita desde casi ¡200 metros!, asombroso. Necesito más agua, ¿más agua?, pero si la tengo en abundancia. Es que “la calor”, como dicen por acá, es sofocante y atonta al más despabilado. Hace hambre ¿no? Hora de un succulento almuerzo en base a cecina (carne de cerdo seca y frita), con su yuquita y, de ley pues, el juane (pasta de arroz rellena con carne de gallina). De chuparse los dedos.

-Ahora, dice Andrés, les vamos a llevar a conocer serpientes- ¡¿Serpientes?! No pues. ¿Eso estaba en los planes? Yo siempre he tenido alto respeto a estas criaturas del Señor. Es que son intimidantes. Pero soy un aventurero y mis nervios tienen que estar templados. Eso. Bueno, eso creo. El especialista nos hace un interesante recorrido por la vida de esta, casi siempre, incomprendida especie animal. Y, cual niño aplicado, aprendí que la culebra no es venenosa y las víboras, pues a cuidarse de ellas, porque un solo mordisco puede ser chau... para siempre. En el recorrido por el Serpentario Animal Paradise, que está muy cerca de la ciudad, podemos tener una visión clara de las características de cada serpiente. Pero, de lejitos no más y creo que ya está bien de tanto réptil, por ahora.

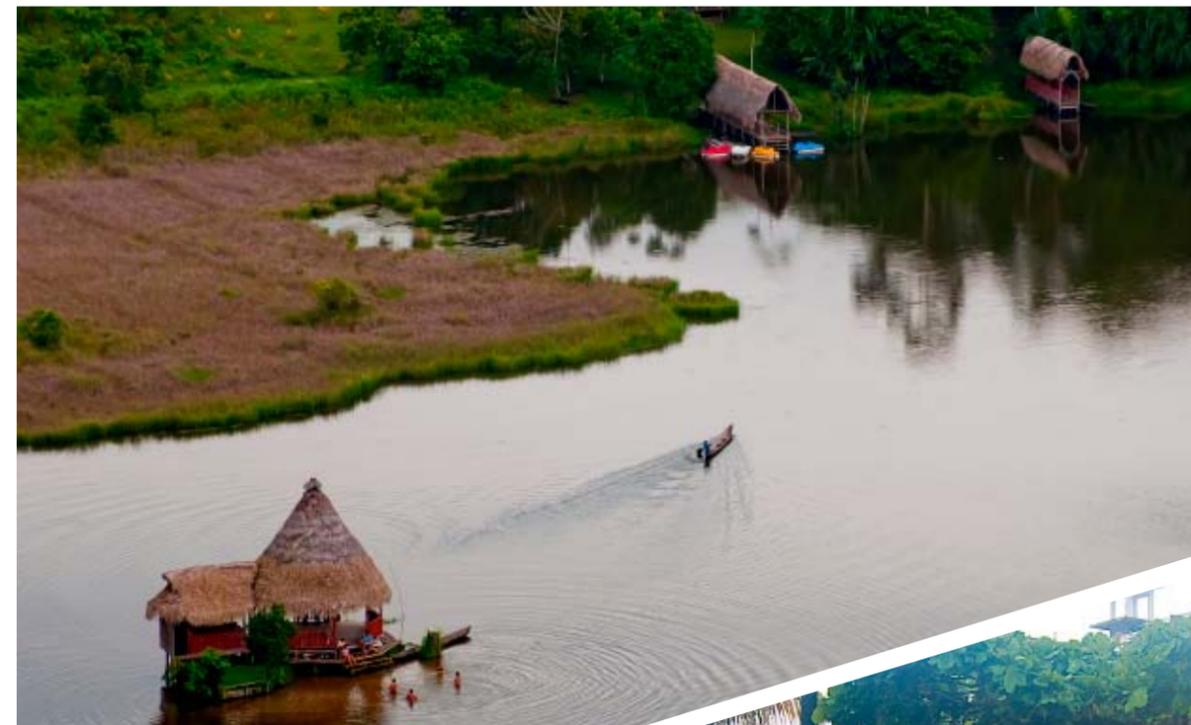
La noche se precipita. Es la víspera de la fiesta de San Juan y nos movemos entre las sombras, en busca de la felicidad nocturna de Tingo María. Ella nos abunda con sus tragos elaborados en base a raíces y plantas maceradas en aguardiente de caña, con un sinfín de sabores y, dicen, de propiedades afrodisiacas. Además, los desenfundados movimientos de la danza de los Tulumayos, alrededor de una gran fogata; donde gráciles féminas ondulan sus cuerpos ataviados en diminutas vestimentas, alegran la cálida noche tingalesa, elevando más mi ya ardiente temperatura corporal.

La madrugada da paso al amanecer y, aunque la nochecita ha sido bastante movida, hay cuerpo para rato. Allá afuera continúan las danzas, hay concurso de pandillas y éstas se dan de lleno para asegurarse un lugar en el podio. Dicen que este día el cielo suele abrirse y se descuelga un aguacero inusual. Y, quizás no me crean, pero religiosamente, como casi siempre, las nubes amenazan y en un momento el agua se precipita,



RIQUEZAS EN TODO. Degustar un delicioso juane, imagen superior, es una de las experiencias gastronómicas por excelencia de la selva. Cacao orgánico, imagen del centro, y café de excelencia, imagen inferior, son productos tingaleses de primera.

VIDA, NATURALEZA Y ALEGRÍA. Tingo María es naturaleza por donde se la mire, los lugares de estampa, como la laguna Milagro, imagen bajo estas líneas, son un regalo para los sentidos y el relax. Cada 24 de junio, los tingaleses desbordan en alegría y jolgorio, las pandillas toman las calles, imagen abajo, y danzan frenéticos al compas de las alegres notas de la música tropical.



mojando todo lo que encuentra a su paso. Cosas de San Juan pues.

Para mí es hora de ver el milagro. ¿Cómo? Claro pues, es que nos vamos hacia la laguna Milagro, un oasis enclavado en la selva tropical. Este paradisíaco lugar se encuentra en el KM 22 de la vía a Aucayacu. La zona invita a recorrerla e internarse por unas horas en el bosque y descubrir, entre otras sorpresas, a una viejísima lupuna, un árbol de leyenda, al que los nativos respetan porque dicen que tiene “madre”, su espíritu protector. Además, inquietos shamshos, unas extrañas aves, que parece que no se han dado cuenta que ya tienen millones de años; literalmente trepan por las ramas de los árboles y arbustos que pueblan el lugar. Todo un espectáculo.

Pero el espectáculo continúa, ahora nos internamos en el Parque Nacional Tingo María, el segundo en el Perú, pues fue establecido en 1965, cuando recién se estaban dando los primeros pasos en la protección de ecosistemas peruanos. La cueva de las lechuzas es nuestro siguiente punto. La enorme boca nos



traga entre estalagmitas que se levantan del suelo y estalactitas que se precipitan del alto techo, formando caprichosas figuras. -¡Miren, la sagrada familia y allá arriba, el crucifijo!- y señalan hacia unas curiosas formas. Esta caverna es una de las más profundas de la zona y han sido pocos los temerarios que se han internado en sus escondrijos. De pronto, un estruendoso graznido y miles de aleteos se dejan escuchar en la intimidante oscuridad. ¡Caramba! parece que despertamos a los guácharos. Estas criaturas son unas extrañas aves que desenvuelven su vida mayormente amparados por la noche.

Anocheció. A la distancia el cielo se ilumina con el fulgor del relámpago y el trueno brama retumbando la tierra alrededor. En el restaurant la cena está en su punto y han preparado un fin de fiesta para no olvidar. El jolgorio se precipita hasta bien entrada la madrugada, acá en Tingo María, la alegría y la diversión están aseguradas.

Días van, días vienen y el tiempo pasa presuroso, como si lo fueran a atrapar. Hora de regresar al bullicio de nuestra querida Lima. Los recuerdos de esta experiencia selvática quedarán imborrables en mi mente, por lo que estoy presto a regresar y seguir encantándome con el especial embrujo de esta tierra en donde en la bella ya está empezando a despertar... O quizás, hace un rato que ya despertó.

RESGUARDANDO EL LEGADO. La señora Silvia Silva es una de las más entusiastas en rescatar y resguardar el legado tingalés, a ella la vemos ataviada con uno de los trajes típicos que ella atesora y muestra orgullosa.



CÓMO LLEGAR A TINGO MARÍA:

Para acceder a Tingo María es necesario recorrer entre 10 y 12 horas desde Lima. Las empresas de transporte mayormente se ubican en la cuadra 15 de la Av. 28 de julio y se ofrecen variados servicios, desde el económico hasta bus cama.

ÉPOCA DE VISITA:

Tingo María es selva alta, por lo que un chubasco puede sorprender en cualquier época del año. Pero la temporada de mayor brillo solar va desde abril a noviembre, los otros meses llueve intensamente.

A TOMAR EN CUENTA:

Es bueno, antes de ir a Tingo María, prevenirse contra el mal de altura o soroche, pues se pasa por Ticlio, el mayor paso de altura de carretera del país. Ya en la ciudad usar un buen bloqueador solar y ropa ligera pues la temperatura suele llegar hasta los 35 o más grados centígrados.

ORQUESTA - DJ - MUSICA CRIOLLA - HORA LOCA - SONIDO DE ALTA CALIDAD

Orquesta FASHION MUSIC STYLE

Música Internacional de Calidad

CONTRATOS: 992725759 - 998480154 - NEXTEL: 51*406*383.
musicfashiongrupo@hotmail.com

Jorge Chávez

Alzando VUELO

El aeropuerto es la ventana de un país. Y nuestro internacional Jorge Chávez acaba de ser elegido como el mejor en toda la región, pues los usuarios valoraron servicios tan esenciales como la seguridad y eficiencia que se prestan al ingreso y salida de nuestro país. Este pergamino que beneficia enormemente la imagen del Perú, viene luego de que Lima Airport Partners invirtiera 899 millones de dólares en 9 años de concesión.

Textos: Iván Reyna Ramos
Fotografías: LAP

Desde que Lima Airport Partners (LAP) asumió la concesión del Jorge Chávez en 2001, asumió también un compromiso con el servicio a los pasajeros y usuarios del primer terminal aéreo del país. Es así que nueve años después llega esta distinción, gracias a los casi diez millones de pasajeros de 100 nacionalidades y usuarios de por lo menos 210 terminales aéreas alrededor del mundo, los que han elegido mediante una encuesta vía Internet que nuestro Aeropuerto Jorge Chávez sea el mejor de Sudamérica, mientras los aeropuertos de Santiago de Chile y de Ezeiza en Argentina, obtuvieron el segundo y tercer lugar, respectivamente.

Dicha encuesta fue realizada por la consultora Skytrax Research, con sede en Londres, reconocida por



sus estudios de mercado y especializada en temas aeroportuarios, que hizo una medición de 39 criterios diferentes, entre ellos, el acceso al aeropuerto, la disponibilidad para el tránsito de pasajeros, la comodidad en el terminal, la ambientación y limpieza, los tiempos de espera y servicio en migraciones, la señalética del terminal, el manejo de equipaje, los controles de seguridad, la calidez y amabilidad del personal del aeropuerto, la facilidad para las conexio-

nes, y la variedad de oferta de productos y servicios.

De acuerdo a los resultados de la consultora inglesa, que tiene el punto de mira en más de 645 aeropuertos y 620 aerolíneas de todo el mundo, analizando y comparando los servicios y la atención al cliente, informa que el mejor aeropuerto del mundo es el de Singapur, el de Incheon (Corea del Sur) en segundo lugar, y el aeropuerto de Hong Kong (China) ocupa el tercer lugar. Nuestro Jorge Chávez, pri-



En los últimos 9 años, LAP ha fortalecido la infraestructura del Jorge Chávez, como parte de la estrategia para la atracción de inversiones productivas, así como el desarrollo y la promoción turística.

mero en Sudamérica, es una clara muestra de seguridad, en el que dos líneas aéreas extranjeras, LAN y TACA, han preferido establecerse en nuestro aeropuerto internacional como su centro de interconexión (hub).

En esa línea de ser el mejor aeropuerto, LAP se ha propuesto construir una segunda pista, debido al crecimiento de pasajeros en 2009 de 8.8 millones, lo que significó un crecimiento de 6% con respecto al año anterior, y se espera que el flujo de pasajeros siga esa tendencia siempre en crecimiento. De manera que la prioridad de inversión de LAP, se orienta a satisfacer las necesidades de la demanda y a la construcción de la segunda pista de aterrizaje, procurando siempre la seguridad y eficiencia del aeropuerto, señala Jaime Daly, Gerente General de Lima Airport Partners.

Pese a los sucesos del 11 de setiembre de 2001, a nivel mundial la seguridad es

la prioridad número uno en la industria, pero también es muy importante la eficiencia. Y en ese sentido, el Jorge Chávez no sólo cuenta con una infraestructura aeroportuaria de reconocido nivel, sino también con tiempos de operación altamente eficientes, como un turn around (aterrizaje y despegue y todo lo que la operación involucra) de hasta 25 minutos. Además de satisfacer las necesidades de los pasajeros y usuarios respecto a la oferta de productos y servicios.

Se ha comprobado que los aeropuertos eficientes son los que permiten una mejor operación y reducción de los tiempos de espera. Esa es la tendencia de nuestro aeropuerto internacional, en el que se cuenta con una infraestructura y servicio de calidad, e incluso, para que en el futuro se pueda recibir aviones comerciales de dos pisos, de tránsito diario, como el Air Bus A380 que transporta pasajeros en

las principales rutas de largo alcance, como Londres - Singapur o Los Angeles - Sydney. Más aún, cuando nuestro país sigue pensando en los TLC, como por ejemplo China, y debemos estar preparados para recibir miles de orientales por vistas de turismo o negocios. El crecimiento de la demanda obliga a todos los países a pensar en sus aeropuertos y en la necesidad de proceder a la construcción de nuevas infraestructuras. Por ahora estamos de acuerdo que "nuestro Jorge Chávez no sólo es el mejor de la región, sino que también estamos trabajando para que sea el mejor de las Américas", advierte el gerente de LAP.

Si la demanda continúa, y la infraestructura que hoy se tiene sigue igual, nuestro aeropuerto internacional resultaría insuficiente en menos de cinco años. Esta es una preocupación que LAP comparte con el Estado peruano. Y por eso trabajan

en la solución, teniendo en cuenta que nuestro Estado se encuentra en un proceso de expropiación de terrenos a fin de destinarlos a la expansión del Jorge Chávez. También es importante destacar el trabajo de la Corporación Peruana de Aeropuertos y Aviación Comercial (Córpac), la entidad encargada del tránsito aéreo en el Jorge Chávez, con la compra de los radares, ya que van a permitir que los aviones operen en todo tipo de condiciones climáticas. Las exigencias como alternativa mundial también sugieren reducir los impactos ambientales como ruidos, combustibles, congestión en el sistema aeroportuario.

A nivel nacional, existen actualmente 12 aeropuertos concesionados, los cuales también han mejorando su infraestructura. Por otro lado, ProInversión está en proceso de concesionar el segundo grupo

de aeropuertos regionales, que captará una inversión de 237 millones de dólares. Este grupo contempla seis terminales aéreas ubicadas en el sur de país: Tacna, Juliaca (Puno), Arequipa, Puerto Maldonado (Madre de Dios), Ayacucho y Andahuaylas (Apurímac).

Hasta la fecha, LAP ha invertido 267 millones de dólares en el Aeropuerto Jorge Chávez, pero es importante destacar que LAP paga al Estado una regalía equivalente al 46.511% de todos los ingresos brutos facturados. Es decir, por cada dólar que LAP factura –aún antes de cobrarse– automáticamente se genera la obligación de transferir al Estado 46.50 centavos. Además, LAP le transfiere a Córpac el 50% de los aterrizajes y despegues facturados en el Jorge Chávez y el 20% de la Tarifa Unificada de Uso de Aeropuerto (TUUA) internacional cobrada a los pasajeros. A ello hay que añadir que el organismo

regulador, OSITRAN, percibe el 1% de los ingresos brutos de LAP por concepto de tasa regulatoria.

Así, tras 9 años de haber asumido la concesión del Aeropuerto Internacional Jorge Chávez, LAP ha transferido al Estado peruano 596 millones de dólares en recursos frescos, por concepto de retribución al Estado y transferencias a otras instancias estatales, además de la inversión de 267 millones de dólares. En total, son 899 millones de dólares en 9 años de concesión. No hay que perder de vista que el sector del transporte aéreo representa hoy en día el 8% del PBI mundial, con significativos beneficios económicos y sociales en el conjunto de los países, soportando 29 millones de puestos de trabajo, 4,4 de los cuales son en la Unión Europea. De modo que nuestro sistema aeroportuario, con todo lo conseguido, ya está alzando vuelo.

Si en el futuro se cuenta con dos pistas de aterrizaje, le permitirá a nuestro aeropuerto Internacional Jorge Chávez colocarse como el gigante en comodidad y prestaciones de servicios de calidad.



CREACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS



PROCEING S.R.L.
PROYECTISTAS, CONSULTORES Y EJECUTORES DE INGENIERIA

Brindamos soluciones de Proyectos y Construcción de Alta Ingeniería

PROCEING S.R.L. es una empresa de servicios en ingeniería y construcción de obras eléctricas en la Región de Ica y a nivel nacional, comprometidos con la política de calidad, seguridad, salud medio ambiente, responsabilidad social y la excelencia operativa.

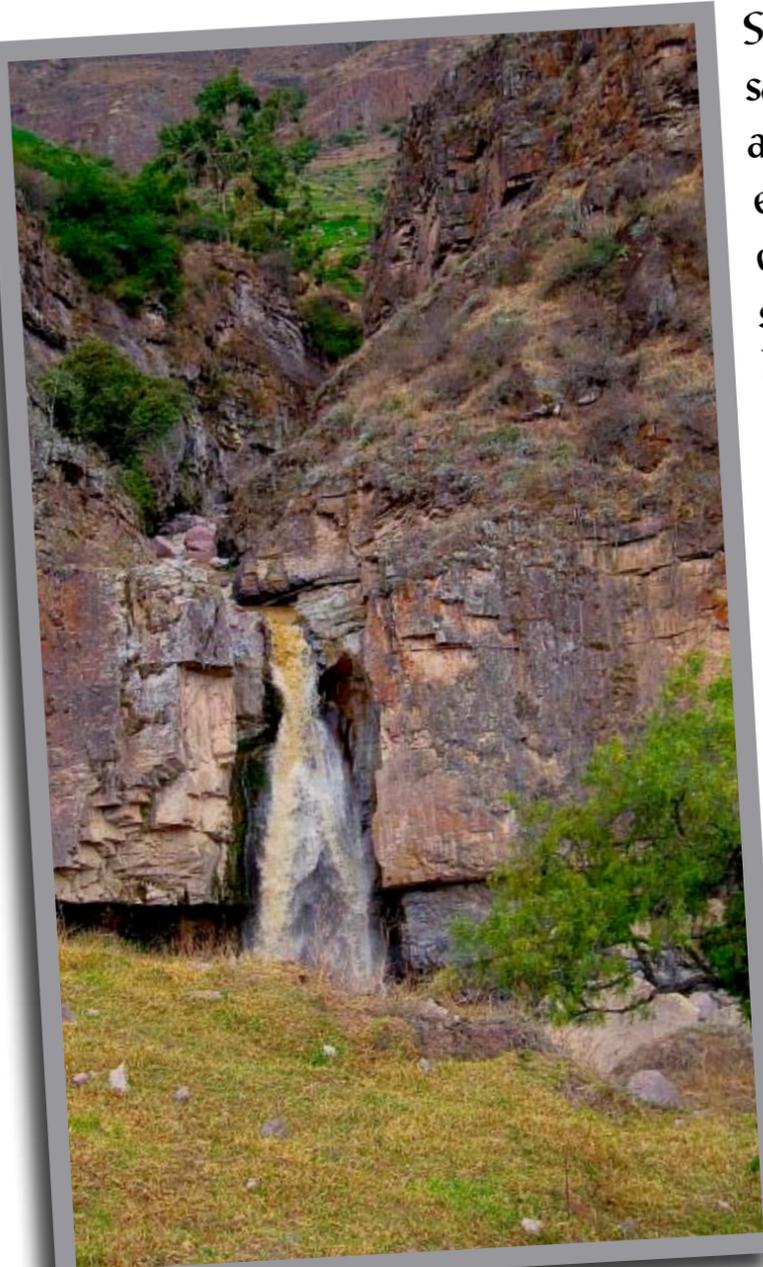
SERVICIOS A NIVEL NACIONAL

1. Diseño, desarrollo y ejecución de proyectos de ingeniería eléctrica.
2. Diseño, desarrollo y ejecución de proyectos de Sistemas eléctricos de utilización
3. Diseño montaje de tableros eléctricos, banco de condensadores, celdas y sistemas de puesta tierra.
4. Construcción de redes eléctricas aéreas y subterráneas en MT y BT
5. Diseño, desarrollo y ejecución de proyectos de Iluminación
6. Construcción y Mantenimiento de subestaciones de distribución en 10 kV.
7. Mantenimiento preventivo y correctivo en redes y equipo e instalaciones eléctricas en MT, BT, AP.
8. Construcción y mantenimiento de conexiones domiciliarias.
9. Control pérdidas de energía eléctrica
10. Servicio y Atención comercial de productos eléctricos y equipos de protección
11. Elaboración y Ejecución de Proyectos de Electrificación de Pozos.

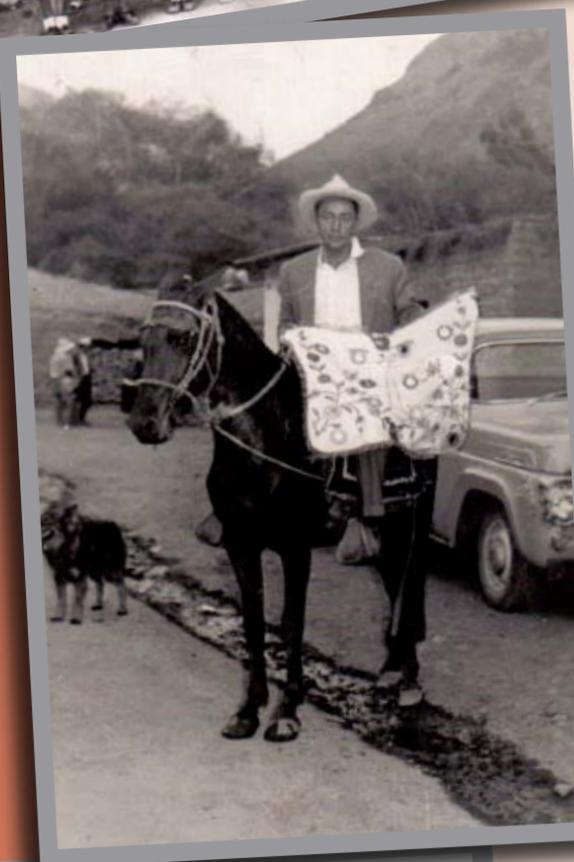


PREMIO INTERNACIONAL A LA CALIDAD Y GESTIÓN EMPRESARIAL OTORGADOS POR INTERNATIONAL CORPORATION OF BUSINESS QUALITY AND MANAGEMENT AWARDS

Recuerdos de OTOCA



Santa Rosita está por salir de su templo. Es agosto y todo Otocha, en la provincia ayacuchana de Lucanas, se apresta a celebrar la fiesta en honor a la santita. Ella sale ataviada con su traje de luces, en unas andas primorosamente adornadas con flores. Ella recorrerá las calles de Otocha, impartiendo las bendiciones que cada año los pobladores de este peculiar rincón de los Andes, esperan con ansias recibir.



Otocha es ancestral, su legajo data desde épocas preincas, hasta los pretéritos años en que los Nasca se enseñoreaban en la región. ¿Saben? Me dicen que Otocha está más relacionada con los Nasca que con otras culturas y las muestras de ello saltan en varios de los restos que se reparten en su territorio. Además, las antiguas lenguas que se hablaban por estas regiones, están emparentadas con los aymará, pues una rama lingüística de Otocha, está relacionada con el Kauki, esa vetusta lengua que aun se habla en algunos pueblos del Ande.

Toda una cajita de sorpresas había sido este pequeño poblado enclavado a casi 2,000 metros de altitud, en un valle prolijo. Me comentan que sus recursos abundan en paisajes, aguas termales, complejos arqueológicos, etc. Entre estos recursos hay una catarata, llamada de Sarmituyoc, que me afirman está encantada y los más antiguos, los viejitos me tratan de advertir que no visite de noche las chullpas de los gentiles, porque ellos podrían raptarme, y, por seguridad, pues a los más longevos hay que respetarlos, mi visita a ese complejo se dio de día.

Así es Otocha, singular, dispuesta a recibir con la calidez de su gente a quien le visite, dispuesta a despegar para mostrarse con todos sus recursos, sus potenciales recursos y ser en algún momento, un destino que esté presto a ser descubierto para todo viajero.

La CASA en la AVENTURA

Textos:
Alberto Hung

El día tan esperado ha llegado, te vas de campamento y vas a estrenar tu nueva carpa (tienda de campaña). Luego de la agotadora caminata, llegas al lugar del campamento, armas tu carpa algo apurado ya que el tiempo promete tormenta. Al fin la tienes, la miras y admiras, te encierras dentro de ella y te sientes seguro.

De pronto, la lluvia se desata y el agua empieza a colarse por todos lados e inunda la tienda... es tarde ya, estas completamente mojado. ¿Suena familiar? ¿A cuántos no les habrá sucedido una historia similar?, ¿cuántos habrán tenido que pasar una noche mojada por no llevar la carpa adecuada?, ¿pero si el vendedor me aseguró que

era impermeable!, dirían sorprendidos. Para empezar, seguro que el vendedor nunca ha ido de campamento.

A la hora de elegir una carpa, pregúntate primero a donde la llevarás, la necesitas para un fin de semana en la playa, una excursión a zonas altas por encima de los 3000mts, o eres más avezado y piensas dormir por encima de los 4500m con miras a tu próxima ascensión. La carpa será prácticamente nuestro hogar en las futuras noches de expedición.

Pero no todas son iguales. Por más que tengan un diseño si-

milar, cada carpa se comporta siempre de distinta manera. Esto depende mucho de los materiales que se emplean en su construcción, tales como varillas más ligeras o resistentes y la cantidad adecuada para el armado de la misma, así mismo el tipo de tejidos que se usan, unos más impermeables que otros, las dimensiones del cubretienda que va sobre ella, etc. Todos estos elementos influyen tanto en el peso, como en el volumen y su resistencia.

La carpa aislará al usuario del clima reinante fuera de ella. Por lo tanto, para playa o zonas bajas como valles, debe ser fresca y

transpirable. Para zonas un poco más altas y con tendencia a lluvias es recomendable una que posea un cubretienda (tejido externo que se coloca sobre la carpa) lo suficientemente largo para que llegue a cubrirla hasta su base, esto protegerá toda la tienda en caso de lluvias y servirá como aislante térmico cuando haga frío debido al aire existente entre la primera capa de la tienda y el cubretienda.

Ahora, si tus aspiraciones van más allá, hacia la alta montaña, la carpa deberá ser ligera, cálida, con varillas muy resistentes para hacer frente a fuertes vientos y con una columna de agua mu y

alta. Perdón. ¿Columna de agua? ¿Qué es eso? Es sencillo de explicar. La impermeabilidad (capacidad de no penetración de agua en los tejidos) de todas las carpas se mide en columnas de agua. La cifra se expresa en milímetros, a mayor columna de agua mayor impermeabilidad tendrá la tienda. Así por ejemplo una tienda ideal para ser usada en alta montaña deberá tener como mínimo una columna de agua de 5000mm tanto en su base como en su doble techo (cubretienda), mientras que las usadas habitualmente para playa están entre los 500mm y 1000mm. Una tienda para media montaña no debería bajar de 2000mm de columna de agua.

El diseño de la tienda o carpa también influye y mucho, puesto que a mayor cantidad de varillas, mejor estabilidad y soporte a los vientos, pero al mismo tiempo mayor peso que se llevará a costas. Las cuatro estaciones del año también sugieren la diferencia de cuatro tipos de carpas. Así tenemos las de una estación (para ser usadas solo en verano - playa); dos esta-



Debemos tener la carpa adecuada para cada caso y hay muchos tipos, como vemos en ambas imágenes, que son bastante cómodas para el expedicionario, haciendo más llevadera la travesía emprendida.



tanto cargas tu tienda de campaña en la mochila, es recomendable que ésta sea bipersonal, es decir que tenga capacidad para dos personas, ya que una mayor, por más económica que puedas encontrarla, pesará más de lo debido y te hará lamentarte luego de varias horas de camino.

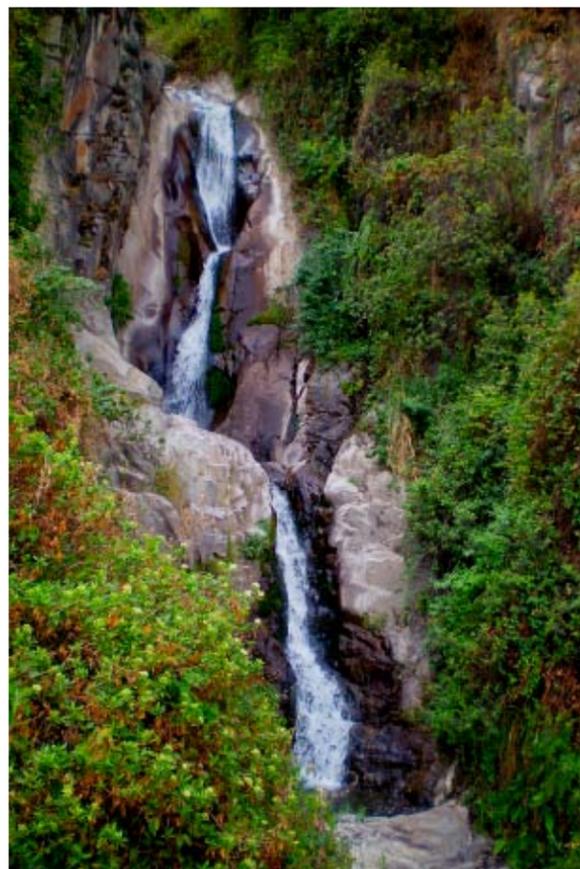
Estamos seguros que estos consejos te servirán a la hora de elegir tu próxima carpa, la que será tu hogar en la próxima aventura. Y recuerda, toda actividad en el campo será satisfactoria si tomas todas las precauciones debidas. Nos vemos en la ruta.



¿Quieres comentarnos de ese viaje inolvidable? Escríbenos un máximo de 300 palabras contándonos tu experiencia a dstinosperu_prensa@hotmail.com.

AYAS **escenario MEMORABLE**

Experiencia: Flori Bandini



Román, mi enamorado, estaba muy misterioso aquel sábado. Temprano fue por mi casa, previamente me llamo y me dijo: "Flaquita, hoy es un día muy especial, prepárate porque nos vamos a Ayas, dicen que hay unas cascadas preciosas. Es el escenario perfecto para la sorpresa que te tengo".

Ya en el auto, muchas ideas de regalos o locuras de amor daban vueltas por mi mente, finalmente decidí abrazarme a la incertidumbre y esperar la sorpresa. Dejar lo gris de Lima, cambiarlo por la pureza, calidez y magia de ese pueblito, era razón suficiente para este periplo.

Para llegar al Pulmón de Matucana, como también se le conoce a Ayas, se tiene que subir por un camino de trocha. Cuando arribamos, el cariño y efusividad de la gente para con los visitantes o viajeros, es admirable. Román le preguntó a un risueño niño por la ruta hacia las Cascadas de Mortero y hacia allá nos dirigimos.

Es un sitio precioso. Caminamos menos de una hora, el paisaje rodeado por barrancos, impresiona. En el trayecto están los campesinos labrando la tierra, a lo lejos se ven los andenes y las chacras. En las montañas, una variedad de colores ensalzan la vista.

Mientras caminaba, empecé a respirar un aire cada vez más limpio. Entre tanto, el sonido del agua precipitándose, me indicó que habíamos llegado. Cuando aprecié la grandeza de las cascadas, rodeadas de vegetación y rocas, quede impresionada con su majestuosidad. Me sentí más que feliz.

"¿Te encantan, verdad amor?", preguntó aquel hombre que de las maneras más simples me brinda alegrías. "Sí, le respondí, de todos los lugares visitados antes, es mi favorito". De pronto, de su bolsillo sacó un anillo, me lo acercó y me propuso matrimonio.

Fue un momento sublime. El lugar, que siempre recordaré, y no sólo por su belleza y encanto natural, sino, además, por haber sido testigo de una propuesta tan importante en mi vida, definitivamente me marcó.

CONOZCA EL PERÚ CON HOTELES SAN AGUSTÍN...



LIMA



AREQUIPA

CUSCO



- HSA RIVIERA
- HSA COLONIAL
- HSA EXCLUSIVE

- HSA RECOLETA
- HSA URUBAMBA
- HSA EL DORADO



- HSA POSADA DEL MONASTERIO



PARACAS
PRÓXIMAMENTE

Informes: Teléfonos: 424-7102 / 203-2841 Nextel(24 Horas): 426*7505 RPM *756051
Email: reservas@hotelesanagustin.com.pe Web: www.hotelesanagustin.com.pe



El mundo de los que manejan y promueven el turismo, los eventos más variados del quehacer viajero en esta sección que te comenta en que andan y que hacen.

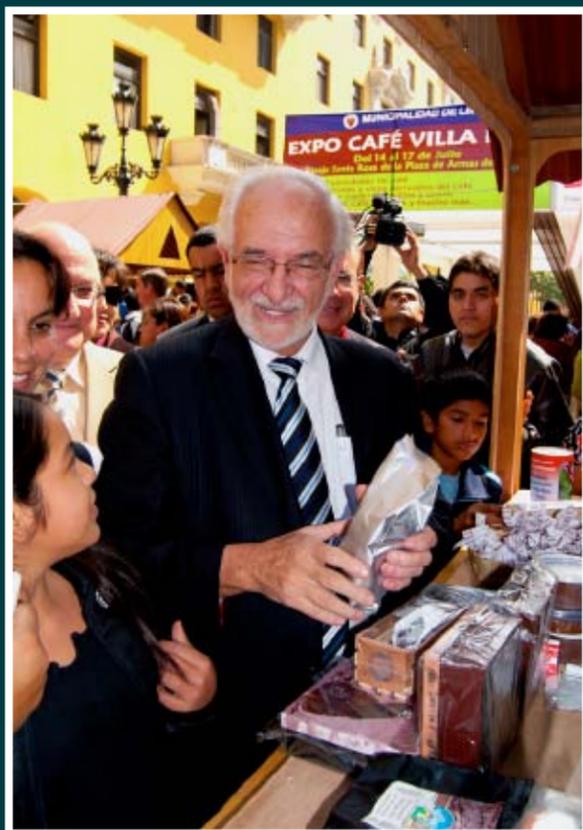


Difusión



Difusión

- 1.- El Presidente Alan García, en plena inauguración del Gran terminal terrestre de Lima, lo miran con atención los señores Wong y varios invitados de honor.
- 2.- Atentos, los integrantes de la nueva Cámara de turismo de Casma, en plena juramentación.
- 3.- El Ministro del Ambiente Antonio Brack, sonriente, pasa revista a los expositores de café, en la inauguración de la Expo FERIA Café Villa Rica, que se realizó en el Pasaje Santa Rosa en el centro de Lima.
- 4.- El padre Ugo de Censi, promotor de la Operación Mato Grosso, ríe alegremente en la inauguración del Centro de Andinismo Renato Casarotto, en Marcará, uno de los pueblos del Callejón de Huaylas.
- 5.- El fotógrafo Iván Govea satisfecho al exponer sus imágenes en Aquia, un acogedor poblado de Ancash, en el marco de un evento de promoción de los atractivos del lugar.



© JuanPUELLES



© Gabriel FERNÁNDEZ-CONCHA



Difusión

GPS: SEGURIDAD VEHICULAR Y PERSONAL

Nuestros Equipos cuentan con los mejores estándares de calidad
Y están homologados por el MTC.

TELÉFONO, RELOJ, GPS Ubicación y Seguimiento

- Para garantizar la seguridad de los niños y seguimiento de la ubicación.
- Para garantizar la seguridad de las personas mayores con pérdida de memoria y evitar que se pierda.



- Uso para autoridades y empresarios.
- Para la gestión de los trabajadores a domicilio.
- Conveniente para los viajeros.
- Adecuado para el seguimiento de animales domésticos.

Aplicaciones para: Autos Particulares, Servicio de Taxi, Alquiler de todo tipo de autos, camionetas, Flotas de reparto de empresas en general, Flotas de Camiones y Omnibus.

www.itlcsac.com / Tel. Of.: 768-2173 / Cel: 994221115 / Nextel: 422*1115



Tratamiento de Keratina
Laceado Extremo...!

GLOBAL
Keratin.
Perú

- Brillo
- Suavidad
- Anti - Friz
- Volumen
- Aclarado
- Lacio
- Fortalecimiento



Teléfonos:
991351265 / 7667517

www.globalkeratinperu.com
amandamendez85@hotmail.com

VÍCTOR ARTE
ESTRADA en todo
TOVAR Sentido



En MÁRMOL,
MADERA,
BRONCE
y RESINA...
Díganos su idea
y nosotros la
PLASMAMOS

Urb. Virgen De La Puerta, Mz. "H" Lt.11 - Los Olivos
Teléfono: 996683862
Victorio16_2@hotmail.com

www.esculturasestrada.com



Noche de GALA

Los Premios Praxis
LIDERAZGO EN GESTIÓN TURÍSTICA



El pasado 16 de Julio Dstinos Perú realizó un Evento de Gala donde se reconoció con el premio "PRAXIS, liderazgo en gestión turística" la labor que vienen desempeñando diversas municipalidades del Perú en pro del desarrollo turístico de su zona. El evento se llevo a cabo en el Restaurante Costa Verde de Barranco. Así mismo se anuncio el relanzamiento de la revista que UD tiene en sus manos, nuestra edición totalmente renovada. La reunión contó no sólo con la asistencia de los señores alcaldes, la misma se engalanó con la presencia de distinguidas personalidades del sector turístico, empresarial y educativo, destacando: El gerente de red de agencias del Banco de la Nación, Edgar Julio Córdova Ramírez, el Lic. Jean Pierre Matallana, en representación del gerente comercial de Peruvian Airlines, Omar Cruzalegui; el Vice -Rector de la Universidad Nacional Federico Villareal, Hernán Alvarez Sotomayor; la productora general del programa Reportaje al Perú, Fátima Escudero y representantes del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, entre otros. Así mismo, se presentó a la bella Miss Pasco, la Srta. Sofía Rivera, como Embajadora Oficial de la revista. Nuestra casa editora expresa los agradecimientos debidos a todos los que participaron en el evento.





RELACIÓN DE AUTORIDADES MUNICIPALES Y PERSONALIDADES GALARDONADAS

César Castañeda, Alcalde de Elías Soplín Vargas, Región San Martín; **Rubén I. Fuentes**, Alcalde de Ambar, Región Lima; **Misael Guzmán**, Alcalde de Puquina, Región Moquegua; **Rubén Pachari**, Alcalde de Azángaro, Región Puno; **Julio A. Martínez**, Alcalde de Otopa, Región Ayacucho; **Régulo Montoya**, Alcalde de Saisa, Región Ayacucho; **Godofredo R. Barrientos**, Alcalde de Santa Lucía, Región Ayacucho. **César Duarte**, Restaurante Paso Obligao; **Iván Gonzales**, Restaurante Mi Ternero, **Manuel Málaga**, Restaurante Kusina; **Roberto Ochoa**, Andares del diario La República; **Giancarlo Verne**, programa de TV online Perú entre Montañas; **Eduardo Lavado**, Suplemento Vamos del diario El Comercio.

RELACIÓN DE AUTORIDADES MUNICIPALES Y PERSONALIDADES GALARDONADAS

Mauricio J. Nina, Alcalde de Sánchez Cerro, Región Moquegua; **Eudocia Carlos Vda de Tiravanti**, Alcaldesa de Salas, Región Lambayeque; **Apolinario Sarayasi**, Alcalde de Yanque, Región Arequipa; **Jonás Huaynay**, Alcalde de Teniente Manuel Cervero, Región Loreto; **Pascuala Rivera**, Regidora de Huachis, Región Ancash; **Ángel Ticona**, Regidor de Palca, Región Tacna; **Hugo Leon**, Alcalde de Pachacámac, Región Lima; **Juan Carlos Quijandría**, Alcalde de Salas, Región Ica; **Juan Bautista Durand**, Gerente Municipal de Ccatcca, Región Cusco; **Luis Botrón**, Alcalde de Puno, Región Puno; **Fidel M. Broncano**, Alcalde de Huaylas, Región Ancash; **Javier Gallegos**, Alcalde de Parcona, Región Ica; **David Sosa**, Alcalde de Platería, Región Puno; **Juvenil P. Villajuan**, Alcalde de San Pedro de Chana, Región Ancash.



¿Crees que esa foto tuya merece publicarse? Nosotros te damos la oportunidad, envíanos esa fotografía a dstinosperu_prensa@hotmail.com y tendrás la posibilidad de publicarla.



Luces en Marcahuasi

Marcahuasi es un lugar lleno de misticismo y de magia, las enigmáticas formaciones pétreas sorprenden, además, los atardeceres son maravillosos, todo un espectáculo natural en una explosión de rojos, amarillos y granates; delicia para los que gustan de la fotografía.

Autor: Alexander De Feudis
Lugar: Meseta de Marcahuasi, Lima, Perú.

La maravillosa montaña

La luz que se da en las montañas es una de las más puras que existen, la atmósfera transparente y limpia, hace que los colores y los contrastes se destaquen sobremanera.

Autor: Fernando Carrasco
Lugar: Cordillera Blanca, Ancash, Perú.



**Costillas
Quesos
Camarones
Lechones
Corderos
y mucho mas...**

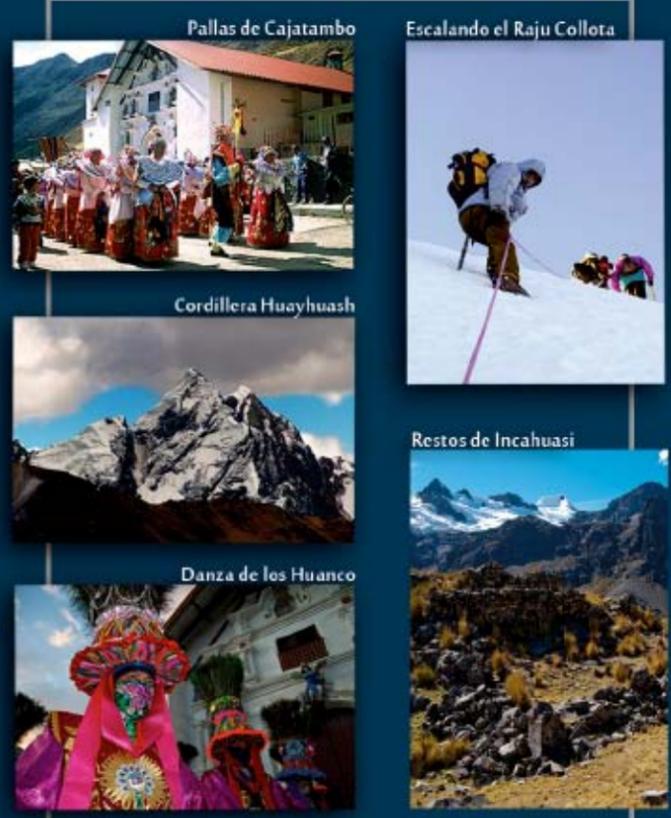
¡El Retorno a lo natural!!

**Todo es preparado
en hornos de barro
a la leña**

facebook
facebook.com/pasObligao

Horarios: Lunes a Domingo 11:00 am - 17:00 pm.
Telefono: 430-4178 / 99126-1663 / Nextel: 144*8810 e-mail: paso_obligao@hotmail.com
Av. Manuel Valle Mz- G Lt - 10 Pachacamac - LIMA
Ubicado a 2km del ingreso a Pachacamac

CAJATAMBO



¡Ven
la **VIVE**
la
experiencia...!

¡No sabes
lo que te **estás**
perdiendo...!

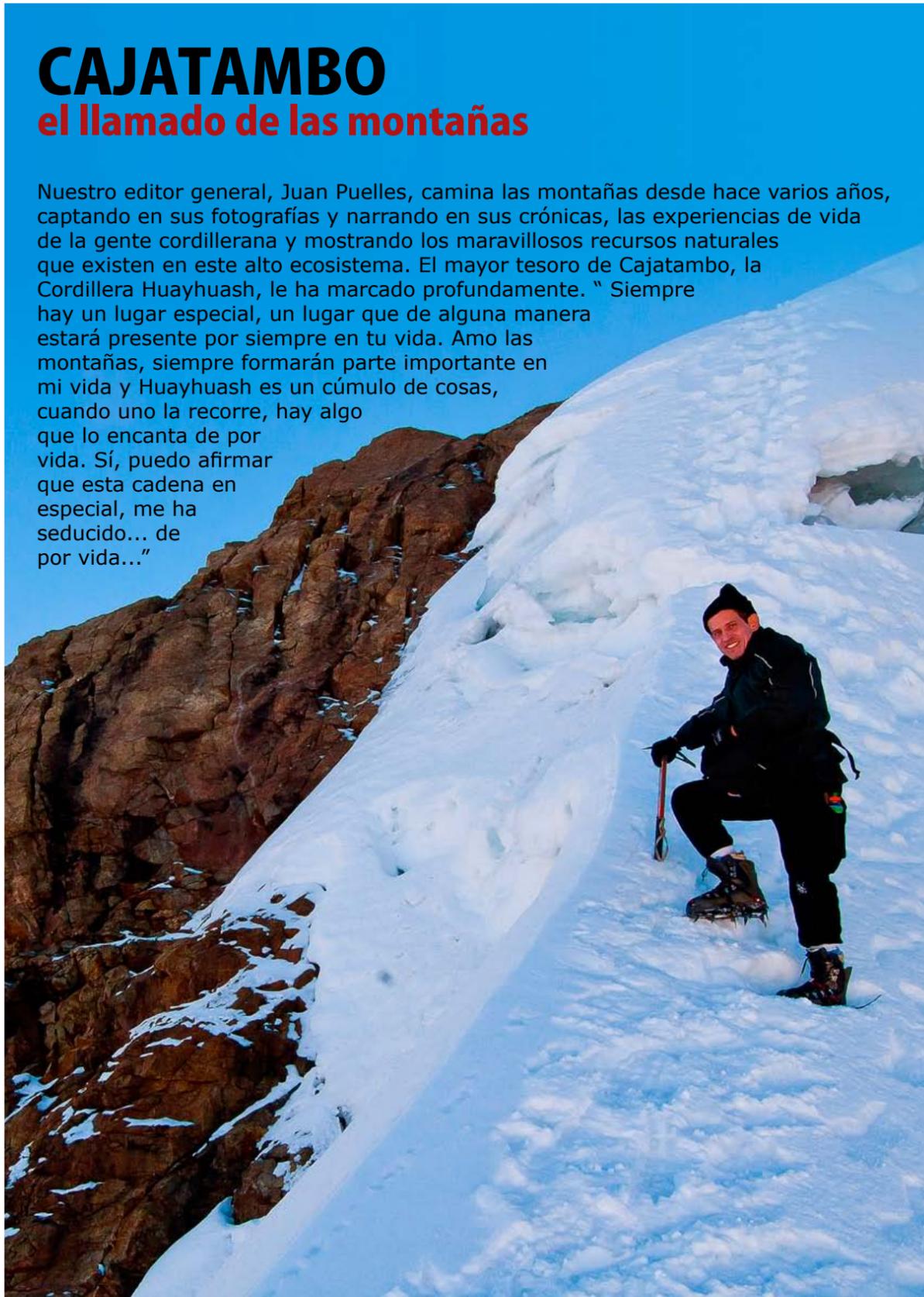
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
DE CAJATAMBO
Lima-Perú
Telfs: 2442025 / 2442128
www.cajatambo.lim.mp.gob.pe



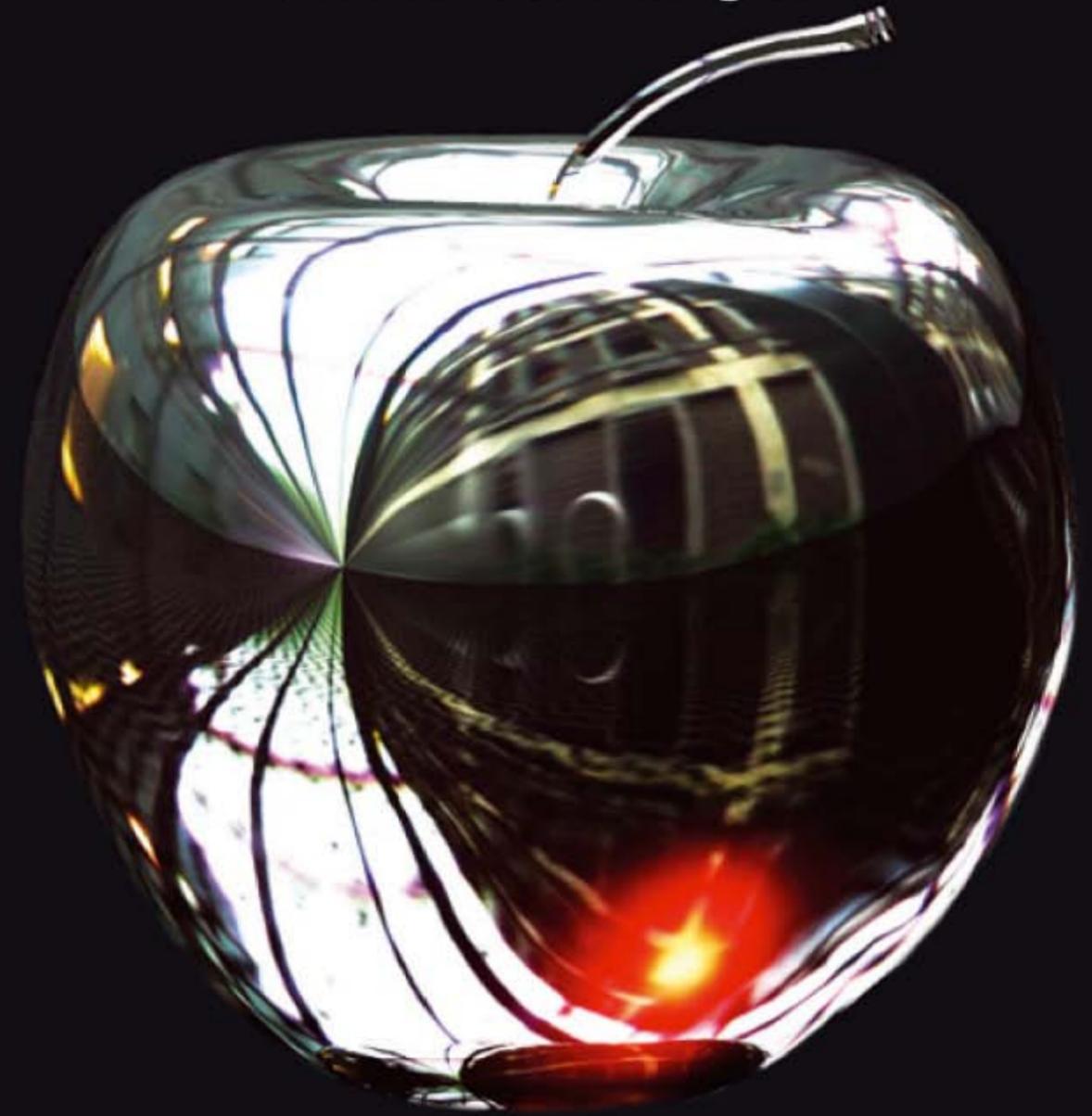
Anecdotes, feelings, efforts, dedication and satisfaction. In this section, our collaborators, professionals of photography and travel journalism, will comment on their experiences.

CAJATAMBO el llamado de las montañas

Nuestro editor general, Juan Puelles, camina las montañas desde hace varios años, captando en sus fotografías y narrando en sus crónicas, las experiencias de vida de la gente cordillerana y mostrando los maravillosos recursos naturales que existen en este alto ecosistema. El mayor tesoro de Cajatambo, la Cordillera Huayhuash, le ha marcado profundamente. " Siempre hay un lugar especial, un lugar que de alguna manera estará presente por siempre en tu vida. Amo las montañas, siempre formarán parte importante en mi vida y Huayhuash es un cúmulo de cosas, cuando uno la recorre, hay algo que lo encanta de por vida. Sí, puedo afirmar que esta cadena en especial, me ha seducido... de por vida..."



Kinko's Impresores
Su socio estratégico



Más que una buena impresión !

KBA
RAPIDA 72



Kinko's
IMPRESORES S.A.C.

Calidad a Nivel Internacional

(511) - 3366699

website: www.printing.com.pe

email: ventaskinkos@gmail.com



La Mejor Experiencia en cocina Peruana

Kusina abre sus puertas para satisfacer paladares y el deseo de algo original. Nuestra carta ofrece deliciosos platos tradicionales, entre los cuales tenemos: reconfortantes, novoandinos, una variedad de platos estrella y nuestra especialidad "La Pachamanca". Además de los postres clásicos preparados con frutas de nuestro huerto. La cocina Andina es una ciencia que con el paso del tiempo ha ido evolucionando. La técnica que el Peruano de antaño empleaba, era el asado directo al fuego, en ella se basa nuestra Pachamanca. "La Pachamanca" (vocablo - quechua) que significa: Pacha - Tierra y Manca - Horno, preparación que tiene diez mil años de antigüedad y que hoy Kusina pone en escena.



Diseño: Francisco Ausaje Gutierrez Vigil

Reservas:
 www.kusinapachacamac.com
 www.kusinapachacamac.com.pe
 Telfs: 231-1781 / 684 - 2066 / 767 - 9507
 Celular: 9880 - 53744
 RPM # 720419



En Peruvian Airlines peruanos y extranjeros pagan la misma tarifa

CUSCO

3 vuelos diarios

Desde **US\$ 99** ó **S/. 287**
 ida y vuelta

	AREQUIPA 4 vuelos diarios	Desde US\$ 79 ó S/. 229 ida y vuelta
	IQUITOS 2 vuelos diarios	Desde US\$ 99 ó S/. 287 ida y vuelta
	TACNA 1 vuelo diario	Desde US\$ 99 ó S/. 287 ida y vuelta

GANAR KILÓMETROS Y VIAJA GRATIS.



Consulta con tu agencia de viajes o llámanos

716-6000

www.peruvianairlines.pe



PERUVIAN AIRLINES

Tan peruana como tú

Vigencia de la tarifa hasta el 30 de setiembre 2010. Ultimo día de vuelo 15 de diciembre. Tarifa reembolsable con EMPD. Aplica cambio de fecha sin penalidad. Los cambios deben ser realizados bajo la misma base tarifaria del boleto. Tarifa no permite cambio de nombre ni cambio de ruta. Tarifa no aplica para CH/INF. Cobro de fee por emisión: US\$ 5.90 por tramo. 10 espacios por vuelo.

CLARO PERSONAS



MAYOR PUBLICIDAD - PERU



¡Bienvenido al nuevo mundo Claro! Un mundo mucho más grande y con la tecnología que siempre quisiste. En él encontrarás nuevas formas de comunicación, mucho entretenimiento y podrás vivir conectado estés donde estés.

SI TIENES CLARO, LO TIENES TODO

Algunos servicios mencionados son brindados por Telmex Perú S.A. y son ofrecidos con la marca Claro bajo autorización del titular de la misma.

0-800-00-200

www.claro.com.pe