

# *Retorno al camino* **Avent**

Un espléndido  
atesoran papas nativas



# Ruta mágica en Pisac

Andido recorrido por lagunas turquesas y zonas agrícolas que  
ativas

Texto:  
Redacción Rumbos  
Fotos:  
Puku Puku Travel



Espectacular. Así es la ruta de las lagunas de Pisac, la travesía que  
marcó el retorno en nuestra búsqueda de nuevos rumbos.



© Stéphane Vallin

“No solo es caminar por escenarios hermosos, es disfrutar de la cultura inmaterial y la riqueza de los productos naturales”, tiente con sus palabras, Ricardo Reátegui, el propietario de Puku Puku Travel, quien con un grupo de aventureros decidió explorar las alturas de Pisac (Calca, Cusco). Su experiencia vivencial -en la que se cumplieron exigente protocolos sanitarios- es reseñada en la siguiente historia que nos demuestra que es posible seguir viajando. Hay que animarse. Hay que intentarlo.

Cuántos meses entre la enfermedad, la incertidumbre y la angustia -¿seré el próximo en caer?, ¿mis defensas vencerán en la batalla ante el virus?- Cuántos meses explorando, recuperando la confianza, acomodándose a la normalidad del distanciamiento y las mascarillas -salir con miedo, aprender los protocolos, mirar con ojos de sospecha a los familiares, a los vecinos, a todo el mundo-.

Cuántos meses viendo la mochila con nostalgia o sacudiendo el polvo del olvido de las zapatillas guerreras y de los zapatos remonta

cerros -el encierro, el aislamiento, la precaución, el temor de abandonar la casa para no ser contagiado ni contagiar-. Cuántos meses esperando el momento de volver a partir -el retorno a las rutas, la vuelta a los caminos, el reinicio de los rumbos aventureros-.

Cuántos meses pasaron, meses que parecieron años, meses que se sintieron como toda una vida; una vida sin partidas ni llegadas, sin itinerarios ni destinos, sin la adrenalina de las andanzas kilométricas ni los aprendizajes que se atesoran en el corazón. Sí, hacia tanta falta es-

capar y liberarse de la opresión urbana para respirar otros aires: aires limpios, aires sin corona.

Y lo hicieron: ansiosos y emocionados por buscar nuevos destinos. Y lo hicieron: con mascarillas y dotaciones extras de gel y alcohol para espantar al virus. Y lo hicieron: sin temor y confiando en la efectividad de los protocolos establecidos. Y lo hicieron... entonces, comprobaron que sus espíritus inquietos estaban intactos y que la naturaleza -acaso descansada, tal vez rejuvenecida- lucía aún más hermosa.

Qué más podían pedir. Estaban de nuevo en el campo, en la altura, entre lagunas y montañas. Fue allí, bajo el diáfano cielo andino, la protección de los Apus tutelares, las lecciones para abrir surcos con una *chaquitacla*, y los relatos legendarios alrededor de una fogata, que se sintieron absolutamente libres y felices, como antes, como siempre, como en aquellos tiempos sin cuarentena.

Tiempos que volverán, tiempos que volvieron en las dos jornadas intensas y apasionantes en el Circuito de las Lagunas Mágicas de Pisac (Calca, Cusco), la travesía de reencuentro con los destinos rurales y poco explorados, el viaje que cambiaría el polvo del olvido urbano por la tierra y el barro en las zapatillas guerreras y en los zapatos remonta cerros de un grupo de aventureros.

### Sabores locales

El punto de partida: Cusco. El destino: comunidad campesina de Paru Paru, en Pisac. Las visiones: Sacsayhuaman, Quenko, Puca Pucara, Tambomachay. La parada: mirador de Cuyo Chico. El panorama: andenes incaicos. El tiempo: 45 minutos. Un inicio prometedor que agiganta las ganas de continuar, de volver a la movilidad para seguir viajando y mirándolo todo durante 45 minutos más.

**Provecho.** El almuerzo se sirve en una carpa comedor que permite disfrutar plácidamente de los sabores andinos.



© Christopher Estrada Llerena

**Pernocte.** Noche de campamento en una casa campesina que será acondicionada para recibir a los visitantes.



© Ricardo Reátegui

Paru Paru, el final del itinerario motorizado, el inicio de la caminata a miles de metros de altura. Impaciencia. Ganas de dar el primer paso, el paso del reencuentro, el paso liberador, pero hay que esperar porque allá están las comuneras con sus trajes vistosamente tradicionales y sus mascarillas, ofreciendo agua caliente con eucalipto y jabón líquido a los foráneos.

Protocolo sanitario: lavarse las manos y desinfectarlas con alcohol mezclado con molle y eucalipto. Protocolo de bienvenida: el sonido ancestral del *pututu*, una lluvia de flores en la cabeza y los augurios de una jornada provechosa, revelados por el presidente de una comunidad de diestras tejedoras y sabios campesinos que conservan en sus tierras una gran variedad de papas nativas.

Y vuelve a escucharse el *pututu* en la despedida. Los visitantes se marchan y enfilan por el sendero que bordea la laguna Quinsacocha. Ritmo pausado. No hay prisa. No hay que acelerar. El cuerpo está adaptándose a los 4000

El punto más alto. Llegar. Otear el panorama montañoso. Mirar la laguna Azulcocha, donde terminaría el día. Sí, en las rutas cordilleras se remontan las abras, solo para volverlas a bajar. Pero el esfuerzo siempre es bien recompensado. ¿No es cierto?... todos asienten, todos están contentos en Pumacocha, una pequeña laguna en forma de gato y aguas fascinantemente turquesas.



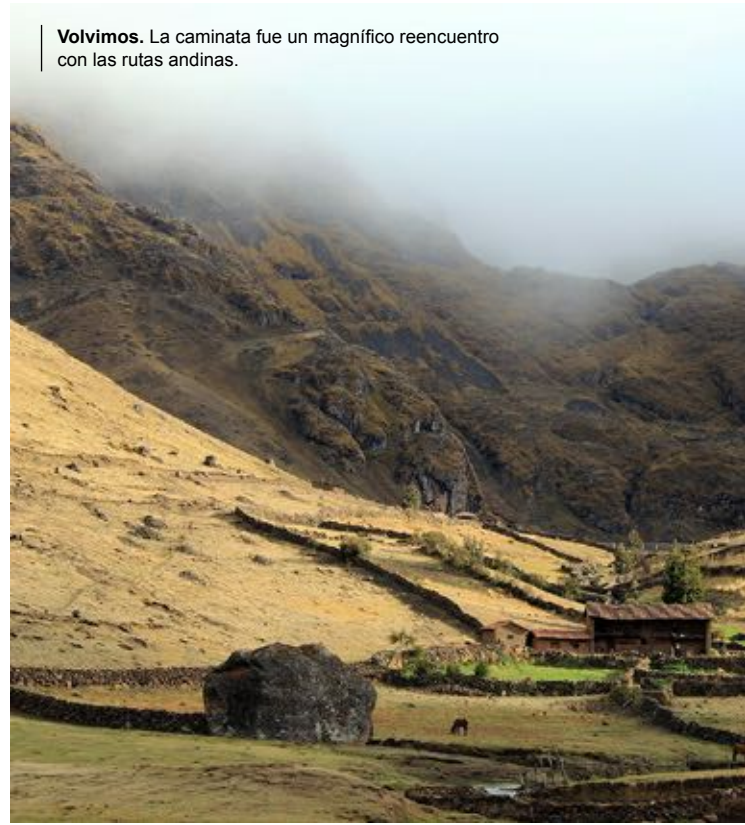
© Christopher Estrada Llerena

**Protocolos.** Uso de mascarillas en la ruta y lavado de manos al llegar a la comunidad. La seguridad es vital.

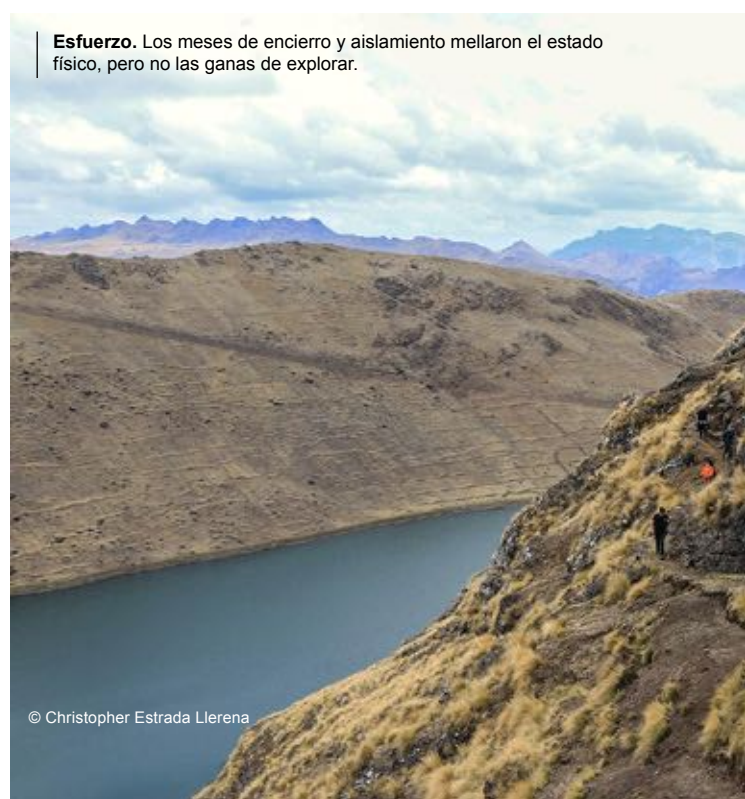
metros de altura y hay que acostumbrarse a respirar con la mascarilla puesta, más aún, cuando se enfrenta una pendiente que terminará en una planicie convertida en zona agrícola.

Yanquehuaico (4100 m.s.n.m.) una especie de laboratorio abierto en el cultivo y cuidado de las papas nativas. Aquí se siembran y conservan más de 1400 variedades del tubérculo domesticado hace miles de años por el antiguo hombre peruano. Es un trabajo duro. Lo descubren y lo entienden los recién llegados, cuando ven a los comuneros abrir surcos en la madre tierra para sembrar.

Es el inicio de un ciclo que concluye con la cosecha (marzo y abril). Es el inicio de una parada para descansar y 'picar' algo, antes de atacar un abra o paso de altura (4500 m.s.n.m.). Tramo exigente. Se siente la falta de ritmo y los meses de encierro. Continuar, persistir, dejarse invadir por la energía de los apus Runachiriana, Kunturpuyuna y Lormarko, los guardianes de estas tierras encrespadas.



**Volvimos.** La caminata fue un magnífico reencuentro con las rutas andinas.



**Esfuerzo.** Los meses de encierro y aislamiento mellaron el estado físico, pero no las ganas de explorar.

© Christopher Estrada Llerena

## Noche de fogata

Volver a la ruta por un pequeño balcón natural, mirando siempre una panorámica de Azulcocha. Esa visión los anima y los motiva. Allá van. Allá llegarían después de detenerse en una atalaya para contemplar varios pueblos campesinos y una laguna en forma de corazón, entonces, la mente vuela, rompe las ataduras y se deja guiar por la fan-



© Ricardo Reátegui



© Stépiane Vallin



**Alegría.** Con la tradicional danza de la huallata, los anfitriones se despiden rítmicamente de sus visitantes.

tasía: es una señal, el camino nos quiere, nos recibe con cariño.

Después vendría el descenso a Azulcocha y la llegada al campamento levantado en una casa (a cinco minutos) que será implementada para recibir a los turistas. Hora del almuerzo para recuperar fuerzas después de cuatro horas de trajinar. La mesa está servida y el menú tiene sabor local: papas nativas, huancaína de rocoto, sopa de moraya (chuño blanco) y trucha a la mantequilla con ensalada de palta.

Exquisito. Un chef -cuenta Ricardo Reátegui fundador la empresa Puku Puku Travel- ha capacitado a la población local. Aprobados. Buen provecho y un breve descanso porque el día no termina y la tarde es para caminar alrededor de la laguna y aprender a voltear la tierra con la *chaquitacla*, la herramienta tradicional con la que se abren surcos en las chacras.

Retorno al campamento. Más aprendizajes, más acercamiento e intercambio cultural. Arte textil. Las mujeres compartiendo sus saberes, mostrando sus finos y elaborados tejidos con iconografías de zorros, huallatas, patos andinos, vizcachas, truchas y esas lagunas mágicas habitadas por sirenas... bueno, eso es lo que cuentan, lo que se escucha a la hora de la cena, la hora de los mitos y las leyendas.

Cae la noche. Luna llena. Cielo salpicado de estrellas. Se prende una fogata para arrinconar al frío de los 4100 metros de altura. Se cena junto al fuego (brochetas de cordero, crocante de cuy y fresas flambeadas con vino tinto) mientras Rubén, un orientador local, habla de Runachiriana, el hombre que se quedó encantado al mirar la laguna, también de las sirenas que no se ven, pero que por allí deben de estar.

Se apaga el fuego. Hora de dormir arrullados por el silencio. Hora de soñar con la siguiente jornada: el desayuno con panqueques, ponche de habas y mermelada de sauco y fresas, la despedida con flores, música y la danza de las huallatas (se baila cuando se marcan los linderos comunales durante el carna-

**Adiós virus.** En la nueva normalidad el lavado de manos es fundamental en la ciudad y en las rutas viajeras.



© Christopher Estrada Llerena



**Porvenir.** Con el desarrollo del turismo solidario, la niñez de las comunidades campesinas tendrá un mejor futuro.

val), el retorno a Pisac para conocer el famoso complejo arqueológico del mismo nombre.

Y el viento suena. Ya no duermen. No era un sueño o, tal vez, todo lo vivido en esta travesía es un sueño en este año incierto. Un sueño del que despertarán al salir del centro artesanal Sonido del Ande de Cuyo Chico, donde el maestro Vicente fabrica flautas y ocarinas, un pequeño instrumento hecho de barro o hueso.

Ese sería el final. La última visita o el último paso antes de volver a la rutina con la esperanza que los zapatos camineros no vuelvan a cubrirse -solo y únicamente- con el polvo del olvido urbano.

### En Rumbo

**La ruta:** Pisac se encuentra a 56 kilómetros del Cusco.

**Imperdible:** el complejo arqueológico de Pisac, con su magnífica andenería, y el mercado artesanal donde se encuentra una gran variedad de productos.

**Chaquitacla:** es una herramienta de madera. Su uso es fundamental en la agricultura tradicional andina. El término *chaqui* hace referencia al pie, con el cual se hace fuerza para abrir y voltear la tierra.

**Inigualable:** en el Perú hay más de 3500 variedades de papa, siendo el país con mayor diversidad de este tubérculo.

**Moraya:** conocida como chuño blanco es el resultado de un proceso de deshidratación natural de la papa, en el que inicialmente se aprovecha el sol de las mañanas y el frío nocturno (cinco a ocho días de exposición). Luego, los tubérculos son remojados en los ríos o cursos de agua por un periodo de 20 a 30 días (con información de Leisa, revista de agroecología [www.leisa-al.org](http://www.leisa-al.org)).

**La aventura:** vívala con Puku Puku Travel, empresa peruana especializada en caminatas. En sus salidas ofrece altos estándares de seguridad sanitaria y de operación logística. Más información en la web [www.pukupukutavel.com/](http://www.pukupukutavel.com/), escribiendo al correo [info@pukupukutavel.com](mailto:info@pukupukutavel.com) o llamando +51 986 857 505.



# APROVECHA ESTA GRAN OPORTUNIDAD

## LAGUNAS MAGICAS DE PISAC



**RESERVA AHORA**



Pukupuku Travel es un tour operador, con sede en Cusco, nos especializamos en trekking de montaña, en busca de brindar experiencias inolvidables, revalorando las culturas ancestrales y protegiendo el medio ambiente.



986857505 info@pukupukutavel.com Pukupuku Travel Cusco @pukupukutavelcusco

WWW.PUKUPUKUTRAVEL.COM