

INKATERRA HACIENDA URUMAMBA Y SU OFERTA GASTRONÓMICA



Entrevista al chef ejecutivo Rafael Casin sobre el concepto *Earth to Table* y los insumos locales en la nueva propiedad que Inkaterra ha inaugurado en el Valle Sagrado.

¿Cuál ha sido la principal inspiración para la nueva oferta gastronómica en Inkaterra Hacienda Urubamba?

La principal inspiración fue la cocina de la región. Tratamos de utilizar al máximo posible productos del Valle de Urubamba, de darle la mejor utilidad a la producción orgánica de nuestra chacra. Buscamos brindar a

nuestros viajeros sabores locales que no encontrarán en ningún otro lugar, como la trucha de Pumahuanca (que está a 25 minutos del hotel), quesos de Yucay, y los mejores y más grandes choclos del mundo. Cabe mencionar todas las variedades de papa que cultivamos, las cuales utilizamos en muchos platos.

¿Cómo se desarrolla el concepto de 'Earth to Table'?

Tenemos una despensa grande, una chacra de tres hectáreas. Empleamos gran parte de la producción de insumos locales en Inkaterra Hacienda Urubamba; también distribuimos a los hoteles de Inkaterra en Machu Picchu y Cusco.



Es aquí donde nace 'Earth to Table'; por eso tenemos como bebida de bienvenida la chicha morada, que producimos a partir de nuestro maíz morado.



¿Qué platos de la carta son tus favoritos?

Todos, en realidad. A mí particularmente me gustan mucho los platos que tengo siempre en carta. Pero si tuviera que escoger un par, serían el pastel de choclo como entrada caliente, dado que el choclo en nuestra zona es el mejor del mundo. El segundo sería 'Mis Truchitas': es una entrada fría, en la cual la trucha que tenemos fresca de Pumahuanca se presenta con texturas y sabores distintos.

En un futuro próximo, ¿qué insumos locales se piensan producir en ITHU?

Definitivamente, el conejo silvestre. Es muy buen producto, como también la papa helada cuando esté en temporada.