

SANTA MONICA

CHOCOLATES LA ORQUÍDEA

AV. CIRCUNVALACION



AV. EL EJERCITO

JR. HUAYNA CÁCAP

JR. LEONID PRADO

AV. CIRCUNVALACION

JR. SILEY

JR. TRUJILLO

AV. TALAVERA

JR. CASTRANA

JR. ARGENTINOS LEWÉ

JR. LIMA

← A LAMAS



A TABACALERA
DEL ORIENTE

A CORDILLERA ↑ ESCALERA

04

SUSTENTABLE / SUSTAINABLE

Tarapoto

PERÚ



Welcome to the jungle!

Mapa / Map _ AMPARO PHILIPS | Fotografías / Photographs _ MARINA GARCÍA BURGOS

PARA LOS QUE BUSCAN SALIRSE DEL CIRCUITO MASIVO HACIA CUSCO, MACHU PICCHU O EL LAGO TITICACA, TARAPOTO ES EL NUEVO DESTINO ECOTURÍSTICO DEL PERÚ. PUERTA GRANDE DE LA AMAZONÍA, UN DESTINO QUE FLORECE GRACIAS A SU CRECIENTE INDUSTRIA DEL CACAO, A UNA EXÓTICA OFERTA GASTRONÓMICA Y A SU NATURALEZA EXUBERANTE. PERO LO MÁS VALIOSO ES SU GENTE CÁLIDA Y AMIGABLE. EL PERIODISTA JORGE RIVEROS-CAYO LO COMPRUEBA.

READY TO GET OFF THE BEATEN PATH OF CUSCO, MACHU PICCHU AND LAKE TITICACA? HEAD TO PERU'S NEW ECOTOURISM DESTINATION: TARAPOTO. THE GREAT GATEWAY TO THE AMAZON IS FLOURISHING THANKS TO ITS GROWING CACAO INDUSTRY, EXOTIC CUISINE AND LUSH NATURAL SETTING. BUT BEST OF ALL ARE ITS WARM PEOPLE, AS JOURNALIST JORGE RIVEROS-CAYO REPORTS.

Hace años, durante mis primeras incursiones a la Amazonía peruana, aprendí que aquellas montañas alfombradas de bosques de niebla esconden el curso caprichoso de ríos que caen cientos de metros por el desnivel de su cauce, formando bellas caídas de agua. Tarapoto, tierra de palmeras, está rodeada de ellas. Algunas muy accesibles como Ahuashiyacu o “las aguas que ríen” –con 465 metros de altura–, 14 kilómetros al sudeste de la ciudad por la carretera a Yurimaguas. O Huacamaillo, hacia el norte, en el distrito de San Antonio de Cumbaza que, según me aseguran, son las más bellas de la región. Pasando el pueblo de Chazuta, a 40 kilómetros hacia el este, está Tununtunumba: impresionante caída que se precipita rugiente sobre una piscina natural. Porque así como todos los caminos conducían a Roma, en la selva todos los ríos desembocan serpenteando en el gran Amazonas. Pero previo salto.

La naturaleza que rodea Tarapoto es desbordante, desde el momento en que el avión empieza a descender. Por la ventanilla diviso arrozales que me recuerdan imágenes de Bali. Pero lo mejor por ver está adentro, más allá del valle. Al Puma Rinri, “la oreja del puma”, llegamos navegando por el río Mayo, que desemboca en el gran Huallaga. Desfiladeros abruptos que abrigan una vegetación tupida y frondosa encañonan al río por donde surca nuestra embarcación a motor, que irrumpe en un silencio casi sepulcral. Hacia el norte está la Cordillera Escalera, área de conservación regional de bosques nublados donde aún habitan osos de anteojos, jaguares y pumas. Hacia el sur se alzan las estribaciones de la Cordillera Azul, un gigantesco parque nacional con inusuales pantanos de altura y lagos escondidos entre las montañas, que abrigan una biodiversidad impresionante: mil 600 especies de plantas, más de 40 especies

Many years ago, during my first forays into the Peruvian Amazon, I learned that hidden among the cloud forests of these mountains were capricious rivers that plunged hundreds of feet down steep slopes to create stunning waterfalls. Tarapoto, a land of palm trees, is full of falls. The 1,526-foot Ahuashiyacu, whose name means “laughing waters,” is one of the most accessible, just nine miles southeast of the city along the Yurimaguas highway. I am told that the most beautiful in the region is Huacamaillo, which is in the district of San Antonio de Cumbaza to the north. Twenty-five miles east of the town of Chazuta, the astonishing Tununtunumba thunders over a precipice to a pool below. Just as all roads lead to Rome, in the jungle all rivers wind their way down into the great Amazon. But first, they fall.

From the moment the airplane begins its descent into Tarapoto, the super-abundant landscape dazzles me. From the window, I can make out rice paddies that call up images of Bali. But the best scenery is further up, beyond the valley. Navigating up the Río Mayo, which eventually flows out into the great Huallaga, we reach Puma Rinri, “the puma’s ear.” Rugged cliffs cloaked with dense, leafy vegetation enclose the river on both sides as our motorboat glides along, interrupting the almost sepulchral silence. To the north is Cordillera Escalera, a protected cloud forest where spectacled bears, jaguars and pumas still roam free. To the south rise the spurs of the Cordillera Azul, a huge national park with alpine lakes and rare high-altitude wetlands. The park is home to an astonishing biodiversity that includes 1,600 species of plants in addition to 40 palm species, an estimated 800 species of birds and 71 large mammal species, a dozen of which are threatened or endangered.



01



02

de palmeras, 71 de mamíferos grandes, incluyendo 12 que están amenazadas o en peligro de extinción, y un estimado de 800 aves.

Nuestra embarcación nos conduce al Puma Rinri, nombre también de un Lodge a 30 kilómetros de Tarapoto, situado en un lugar privilegiado para contemplar el paisaje. Ese que hace unos 40 años impresionó al excéntrico cineasta alemán Werner Herzog cuando filmó *Aguirre, la ira de Dios*, su primera película con el aún más excéntrico Klaus Kinski personificando al sanguinario Lope de Aguirre.

Una de las formas más indiscutibles para comprobar la biodiversidad que Perú ostenta es a través de su innumerable variedad de frutas. Basta que vaya al mercado. Aguaje. Arazá. Camu Camu. Carambola. Ciruelo. Cocona. O, mejor aún, yendo a una heladería. Guanabana. Guayaba. Indano. Macadamia. Majambo. Mamey. Marianela Achuy me cuenta que su padre fue un cantonés pionero en la elaboración de helados que llegó inusualmente al Perú no por el Océano Pacífico, como la gran mayoría de sus paisanos chinos, sino por el Atlántico, navegando el gran Amazonas. Maracuyá. Parinari. Pijuayo. Pomarrosa. Shica Shica. Tansharina. Hoy ella tiene Fruta & Café, la heladería más popular de Tarapoto, con 42 sabores de los mejores helados orgánicos y exóticos. Taperiba. Ungurahui. Umarí. Uva borgoña. Ubos. Zapote. También hay milkshakes o *cremoladas*, el peruanísimo hielo raspado con jugo de frutas. Delicioso.

Sin embargo, yo quiero más. Confieso ser un comelón contumaz y Tarapoto ofrece la oportunidad de disfrutar de una cocina lejos de toda esa sofisticación culinaria que ha secuestrado a Lima. La comida de la selva es exótica y casera, pero también sabrosa y generosa. Su plato emblemático es el *juane*: un tamal de arroz relleno con tierna carne de gallina, aderezado con sachaculantro y palillo, y envuelto en hojas de bijao. Es llamado así en honor a San Juan Bautista, patrono de la selva, a quien se conmemora el 24 de junio, día de San Juan. Pero me han hablado también de camarones gigantes o carne de cerdo, ya sea en chorizos artesanales o carne ahumada llamada *cecina*. Al final prefiero pescados sabrosos como el paiche, el pez de río más grande del mundo, o la doncella y el dorado, feísimos de aspecto pero exquisitos al plato. Los preparan en sudados (al vapor), fritos o en milanesas, acompañados de ensaladas de palmitos o chonta, quizás hasta con plátanos o maduros, en patacones o *tacacho* (una bola de plátano asado, frito posteriormente con manteca de cerdo). Mi colesterol se va a ir directamente al cuerno. Un buen lugar donde probar comida regional es La Patarashca; deliciosa sopa llamada *inchicapi* hecha con gallina, otro clásico de la selva. Después, hago la siesta de rigor sobre una hamaca.

Our boat takes us less than 20 miles from Tarapoto to *Puma Rinri Lodge*, situated in a privileged location packed with stunning vistas that captivated the eccentric German filmmaker Werner Herzog. Some 40 years ago, he used this spot as the setting for *Aguirre, The Wrath of God*, his first film collaboration with the even more eccentric Klaus Kinski, who portrayed the bloodthirsty Lope de Aguirre.

A surefire way to get an idea of Peru's biodiversity is through its countless varieties of fruit. Just head to any market and you will find *aguaje*, *arazá*, *camu camu*, *carambola*, *ciruelo* and *cocona*. Or better yet, make your way to the local ice-cream parlor for even more unheard-of flavors, like *guanabana*, *guayaba*, *indano*, *macadamia*, *majambo* and *mamey*. Marianela Achuy tells me that her father, one of the first ice-cream makers in the country, was a Cantonese man who came to Peru not as most of his countrymen did – by crossing the Pacific – but across the Atlantic, sailing up the great Amazon through the land of *maracuyá*, *parinari*, *pijuayo*, *pomarrosa*, *shica shica*, *tansharina*. Today, she operates *Fruta & Café*, the most popular ice-cream shop in Tarapoto, offering 42 exotic, organic flavors, including *taperiba*, *ungurahui*, *umarí*, *uva borgoña*, *ubos* and *zapote*. She also sells milkshakes and *cremoladas*, a quintessentially Peruvian treat of shaved ice drenched in fruit juice. Delicious.

Still, I crave more, and for this self-confessed foodie, Tarapoto offers the chance to enjoy dishes that are a far cry from the overly sophisticated cuisine that has taken Lima hostage. Here in the jungle, the food is homemade and exotic, but also delicious and abundant. The emblematic dish is the *juane*: a tamale made from rice and stuffed with tender chicken seasoned with turmeric and *sachaculantro* (a type of coriander), wrapped in *bijao* leaves and named in honor of San Juan Bautista (Saint John the Baptist), whose feast day is celebrated on June 24 each year. But I've also heard a rumor of giant prawns and pork (handmade spicy sausage or smoked meat called *cecina*). In the end, however, I prefer the tasty local fish, which includes *paiche* (the world's largest river fish), *doncella* and *dorado*, which are as ugly to look at as they are delicious to eat. The fish is prepared in stews (*sudados*), fried or breaded (*milanesa*) and served with a salad of palm hearts (*chonta*) or perhaps with plantains, whether *maduros* (sweet fried plantains), *patacones* (fried slices) or *tacacho*, balls of roasted plantain fried in lard. My cholesterol is going to go right through the roof. A good place to try some of the region's traditional food is *La Patarashca*, where you can enjoy a delicious chicken soup called *inchicapi*, another jungle classic. One bowl and I am ready for the mandatory siesta in a hammock.





04



05

- 01.** Mototaxis: medio de transporte importado desde la India que causa furor en la selva peruana. / *Mototaxis* - three-wheeled vehicles imported from India - are all the rage in the Peruvian jungle.
- 02.** Castillo en Lamas construido por un italiano excéntrico. Se puede visitar diariamente. / The castle in Lamas was built by an eccentric Italian and is open to visitors daily.
- 03.** Ahuashiyacu, una de las cataratas más populares, situada sobre la Cordillera Escalera. / Ahuashiyacu, one of the region's most popular waterfalls, is located in the Cordillera Escalera range.
- 04.** Espectacular vista del Lodge Puma Rinri, lugar privilegiado de la Amazonía peruana. / Spectacular views at *Puma Rinri Lodge*, a privileged spot in the Peruvian Amazon.
- 05.** Surcando las aguas cargadas de sedimento en el poderoso río Huallaga. / Gliding through the muddy waters of the mighty Río Huallaga.
- 06.** Auraluz Pilco, ceramista tradicional de Chazuta, 40 kilómetros al este de Tarapoto. / Auraluz Pilco, a traditional potter of Chazuta, 25 miles east of Tarapoto.
- 07.** El 90 por ciento de los trabajadores en Tabacalera del Oriente son mujeres. / Ninety percent of the workers at Tabacalera del Oriente are women.
- 08.** En las cercanías de Tarapoto se cultiva uno de los mejores cacao orgánicos del planeta. / Some of the best organic cacao on the planet is grown near Tarapoto.



06



07



08



09



10



11

- 09.** Mi Lady: un cóctel en base a Hipnotiq, esencia de jazmín y uva borgoña.
Mi Lady is a cocktail based on Hipnotiq, essence of jasmine and Burgundy grapes.
- 10.** Exotic, tienda de chocolatería fina en plena Plaza de Armas de Tarapoto.
The shop Exotic sells fine chocolates right on Tarapoto's Plaza de Armas.
- 11.** *Café Suchiche*, la taberna *Stonewasi* y el restaurante *La Patarashca* en Jirón Lamas, la calle más divertida de Tarapoto.
Café Suchiche, *Stonewasi* tavern and *La Patarashca* restaurant on Jirón Lamas, the most happening street in Tarapoto.
- 12.** De Londres a Tarapoto: Gennaro Lettieri, orgulloso propietario de Tabacalera del Oriente. / From London to Tarapoto: Gennaro Lettieri, proud owner of Tabacalera del Oriente.



12

En este rincón de Perú me rindo frente a un insumo que hace felices a millones de personas en el mundo: el chocolate. Y si Bélgica o Suiza se precian de elaborar el más delicioso del planeta, Perú puede ostentar la mejor materia prima. Presumiblemente originario de algún lugar en los bosques tropicales andinos, entre las cuencas de los ríos Orinoco y Amazonas, 50 por ciento de la producción orgánica de este ingrediente en Perú se va, precisamente, a Suiza. Y Tarapoto es un centro de acopio.

Me levanto temprano y en rumbo hacia Lamas, 21 kilómetros al noroeste de Tarapoto, donde se alza este pueblo, probablemente el único en la selva amazónica peruana que no está situado a orillas de un río. Según los cronistas, el origen de Lamas se remonta al éxodo del general Ancohuallac, rebelde caudillo chanca quien, al ser vencido por el emperador inca Pachacutec en la batalla de Yawarpampa, a mediados del siglo XV, huyó hacia el norte con su pueblo desde la sierra sur de Apurímac para asentarse a lo largo de la cuenca del río Mayo. Un siglo después, Lamas fue fundada por los españoles en 1656, alzando un fuerte. Hoy también exhibe un castillo medieval, mandado a construir por un peculiar italiano de apellido Felice. Desde lo alto de una de las torres tengo una vista panorámica del pueblo, dividido en tres barrios o pisos y habitado por unas cinco mil personas. Hoy en día Lamas vive de su folklore, su cerámica, su música austera, ritos y desbordantes fiestas. Pero ese castillo que irrumpe en el paisaje selvático, me hace alucinar. De no ser por los mototaxis que zumban alrededor juraría que estoy en Portugal o Italia.

Y es justamente el mototaxi lo que le da sabor local no solo a Lamas, sino a los pueblos y ciudades de la selva peruana. Importadas de la India hace un par de décadas, no hay poblado que, en la actualidad, no se movilice mayormente en estos vehículos con tres ruedas. Tarapoto no es la excepción y comprendo inmediatamente su ventajas indiscutibles —a pesar de su insoportable ruido—: uno viaja al aire libre y refrescado, un plus estratégico en estos climas calurosos, y son sumamente baratos.

Pocos kilómetros al sur de Tarapoto, en el distrito de Juan Guerra, se sitúa Tabacalera del Oriente. Esta vez no voy en mototaxi sino junto al propietario de estas plantaciones de tabaco en una camioneta doble tracción. Un napolitano llamado Gennaro Lettieri dejó su cómoda y onerosa vida de banquero en Londres para dedicarse a su pasión: los puros y los habanos. El tabaco que crece es de altísima calidad, me asegura, que vende a Davidoff, Arturo Fuente y Plasencia, entre otros. Hacemos un tour por la fábrica. Confieso que nunca he fumado habanos. Más aun, dejé de fumar cigarrillos hace nueve años. Pero Gennaro me regala unos puros que pruebo y me gustan. ¿Me pregunto si volveré rendido al tabaco?

When my sweet tooth strikes, I happily surrendered to a product that makes millions of people happy around the globe: chocolate. If Belgium and Switzerland are proud of making the most delicious brands on the planet, then Peru can certainly boast of possessing the best raw material. Chocolate supposedly originated somewhere in the tropical forests of the Andes between the Orinoco and Amazon river valleys. Today, 50 percent of all organic cacao produced in Peru is exported to none other than... Switzerland! And Tarapoto is a distribution center.

I get up early and head out to Lamas, a town 13 miles northwest of Tarapoto that is probably the only one in the Peruvian Amazon jungle not situated on the bank of a river. According to early accounts, the origins of the town are rooted in the exodus of General Ancohuallac, a rebel Chanca leader. Following his defeat at the hands of the Inca emperor Pachacutec in the battle of Yawarpampa in the mid-15th century, Ancohuallac fled north with his people from the southern *sierra* of Apurímac to settle along the basin of the Río Mayo. A century later, Lamas was founded when the Spanish built a fort in 1656. Today, the town is also home to a medieval-style castle, commissioned by an eccentric Italian named Felice. From high up in one of the towers, I enjoy a sweeping view of the town, which is divided into three neighborhoods or “levels” that are home to some 5,000 people. Today, Lamas makes a living from its folklore, its ceramics, its austere music, its rituals and lively festivals. But the castle stands out amid the jungle landscape like a mirage; if it weren’t for the *mototaxis* zooming around, I’d swear I was in Portugal or Italy.

And it is precisely those *mototaxis* that lend a very local flavor not only to Lamas but to all the cities and towns of the Peruvian jungle. Imported from India a couple of decades ago, today every town in the region uses these three-wheeled vehicles to get around, and Tarapoto is no exception. Despite the unbearable noise they make, *mototaxis* have some indisputable advantages: it’s refreshing to travel in the open air (a strategic plus in these balmy climates), and they cost next to nothing.

To end my visit on a high note, I head to the Tabacalera del Oriente tobacco plantation, a few miles south of Tarapoto in the district of Juan Guerra. For this trip, I did without the *mototaxi* and instead traveled with the owner in a pickup truck with four-wheel drive. Gennaro Lettieri a native of Naples, left his comfortable if onerous life as a banker in London to pursue his passion: cigars. The tobacco he grows is of the highest quality, he assures me, and is sold to the likes of Davidoff, Arturo Fuente and Plasencia. We take a tour of the plant, and I confess that I have never smoked a cigar. I even stopped smoking cigarettes nine years ago. But Gennaro makes me a gift of some cigars, and I light one up, enjoying the experience. I wonder if I will once again surrender to the leaf?