

Magazine digital



Polémica decisión del Ministerio de Cultura

Vargas Llosa, el hombre más feliz del mundo

La carta de un restaurante

Día Nacional sin auto

El espacio

La última frontera turística

E-MAGAZINE SEMANAL
WEBMASTER@GENERACCION.COM

Director fundador
Francisco Huanacune Rosas

Directora adjunta
Sophie Dmitrieff

Editora
Karla De Rojas Guedes

Director de Arte y Retoque Fotográfico
Josué Alberto Tello Uriarte

Redactores
Laylah Ferreyra, Sergio Paz, Cecilia Portella,
Cristian Velasco, Pamela Galarreta.

Jefe de Fotografía
César Revilla

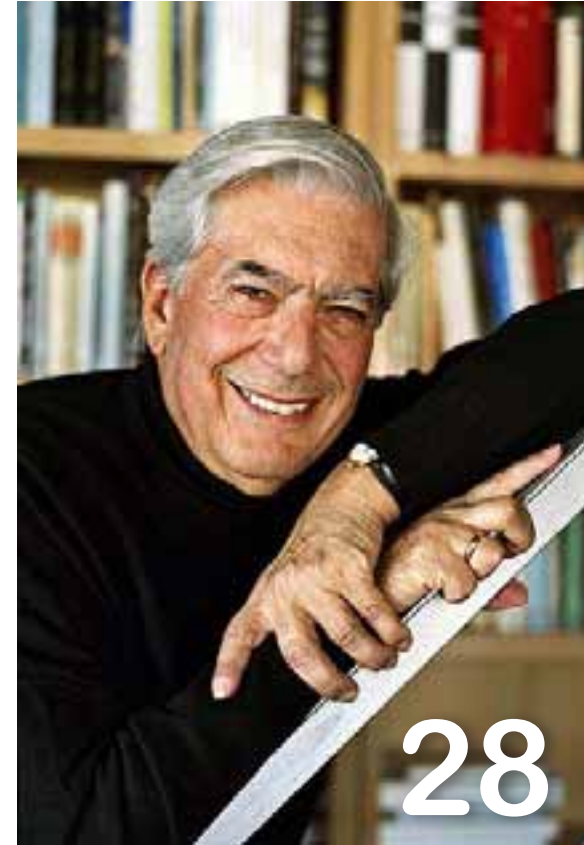


Generación es una publicación de Editora Evisto S.R.L.

Los artículos firmados y publicados en Generación son de exclusiva responsabilidad de sus autores.

www.generacion.com

CONTENIDO



4 EDITORIAL
Nuevo escándalo persigue al presidente Alan García

6 ECOLOGÍA
Día Nacional sin auto

10 TURISMO
El espacio:
la última frontera turística



14 RESEÑA
Rebeca

18 GASTRONOMÍA
La carta de un restaurante

24 INFORME
Ministerio de Cultura absorbe
Escuelas de Arte



28 GENERACULTURA
Mario Vargas Llosa: Premio
Nobel de Literatura 2010



Nuevo escándalo persigue al presidente Alan García

Nadie puede poner en duda el hecho de que algunos acontecimientos que se producen a cortos intervalos en nuestra patria pueden inducir a más de uno a catalogar a la sociedad peruana como una de corte surrealista. Es decir, aquella en la que la sucesión de eventos que ahí se producen no encuentra un hilo de Ariadna lógico que permita entenderlos. Y que por lo tanto, solo pueden ser procesados psicológicamente echando mano de argumentos propios al ámbito de lo onírico, pronunciando presa del desconcierto un "no puede ser cierto" o un "quién entiende esto".

Pues cuesta comprender cómo a tan pocos días, por no decir horas, desde el momento en el que nuestro excelso escritor Mario Vargas Llosa fue reconocido con el máximo galardón en el mundo de las letras, el Premio Nobel de Literatura, los peruanos nos encontremos inmersos en medio de un pandemónium mediático. Uno, producto de una noticia que, dando la vuelta al mundo, tiene como trama la disputa, los dimes y diretes, entre el presidente de la República Alan García Pérez y un joven voluntario, Richard Gálvez León, que lo acusa ahora de haber sido víctima de una agresión de su parte.

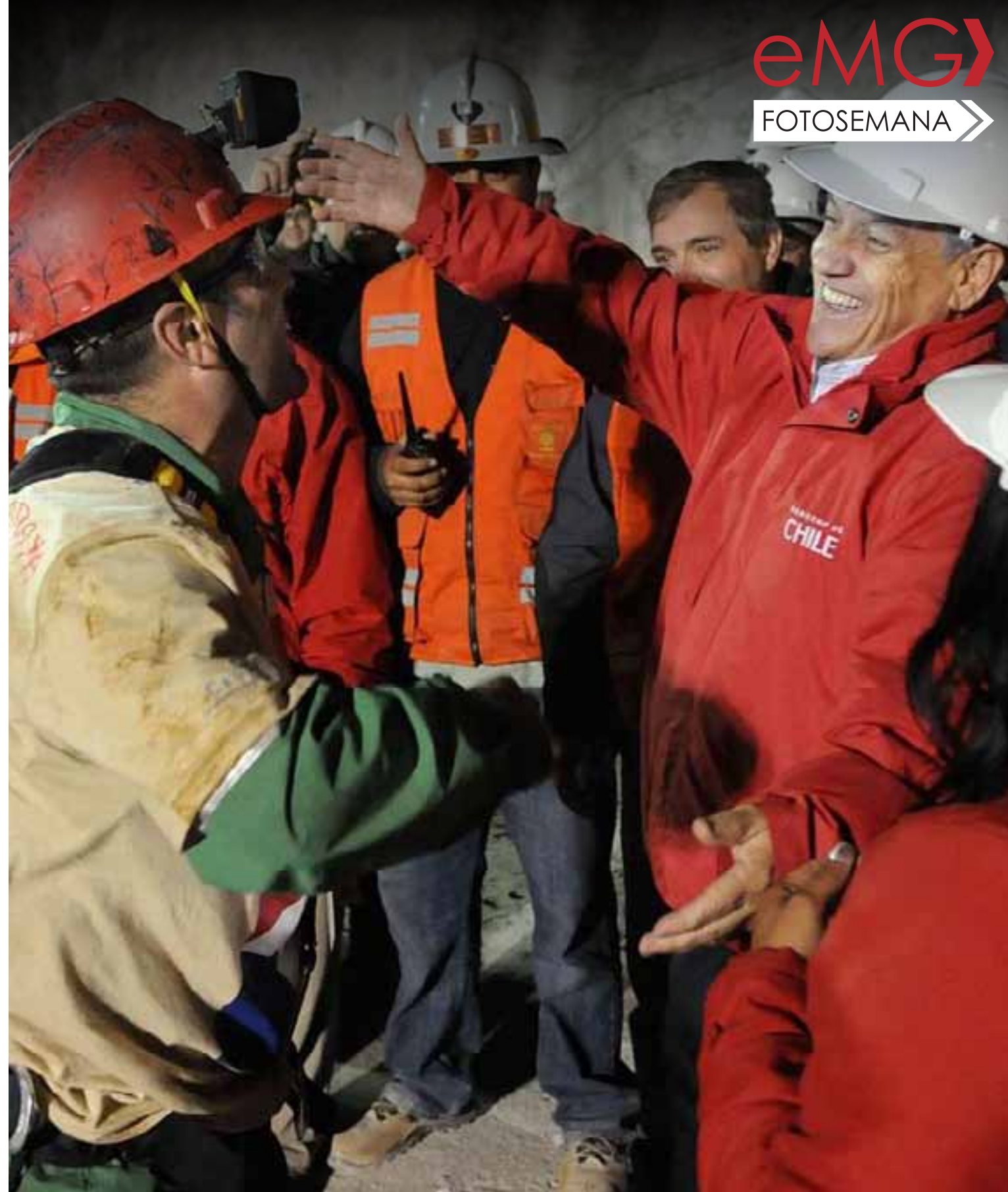
Cuesta entender cómo, cuando hace tan solo alrededor de 10 días los peruanos votamos a fin de elegir a nuestras autoridades municipales y regionales, un hecho de la mayor seriedad, hoy por razones que resultan difíciles de explicitar nos encontremos, a pesar de que algunos se empeñen en negarlo, en medio

de un escándalo que podría traer consigo consecuencias insospechadas para quienes han sido parte, qué duda cabe sin deseo alguno, de ellos. Pues siendo develado por un periódico local, Diario 16, los grandes vectores de la comunicación a nivel mundial ya lo han hecho suyo.

Resulta difícil aceptar que mientras a unos cientos de kilómetros al sur del teatro en el que se ha convertido nuestra ciudad capital, todo un pueblo luchaba por salvar a 33 de sus hermanos, en el nuestro, frente a este éxito sin parangón de la sapiencia y de la solidaridad nacional, nosotros esgrimimos, más allá de la veracidad o no de la información que se vierte sobre este penoso incidente, un escándalo de nivel alguno. Cuando deberíamos, por el contrario, haber estado juntos desde la más alta jerarquía con este pueblo hermano en estos momentos de trance de humanidad.

Así las cosas, sin pretender para nada sostener que la verdad en detalle no se conozca en torno a lo acontecido el sábado 9 de octubre en el limeñísimo Hospital Rebagliati, queremos sin embargo decir que no hay que restar importancia al seguimiento de otros hechos cuyo desarrollo van a contar en nuestra vida tanto a nivel individual como colectivo. Cada cosa debe ocupar la dimensión que le corresponde. Quizás pues lo que falte, para arrebatarlos del mundo de lo ilógico en que se ha convertido hasta cierto punto nuestra sociedad, solo baste un gesto magnánimo. Para ustedes las conclusiones. ■

Francisco Huanacane
Director Fundador



Histórico rescate de mineros en Chile da la vuelta al mundo

El rescate de 33 mineros atrapados desde el 5 de agosto en una mina del desierto de Atacama en Chile fue recibido en el mundo con alivio, alegría y emoción. El delicado e histórico rescate –que fue transmitido en vivo– se inició en la madrugada del miércoles 13 de octubre (hora chilena). El primero en ser rescatado fue el minero Florencio Ávalos.

Por Pamela Galarreta S.



Gobierno promueve el uso de la bicicleta

Día Nacional sin auto

Con la intención de aliviar la contaminación ambiental generada por el monóxido de carbono que emiten los vehículos y para impulsar una cultura de deporte, el gobierno publicó la Ley N° 29595 que declara el día 22 de setiembre de todos los años, el Día Nacional sin auto.

→ Esta ley establece dos puntos importantes. El primero declara el 22 de setiembre como el Día nacional sin auto y el segundo establece la importancia del uso de la bicicleta como medio de transporte sostenible. Es claro que ambos puntos se complementan en la búsqueda de un mismo objetivo: aliviar la alta contaminación ambiental.

La mencionada ley fue publicada en las Normas Legales de El Peruano el pasado viernes 8 de octubre bajo el título de "Ley que declara de interés nacional el uso de la bicicleta y promueve su utilización como medio de transporte sostenible".

Es una medida más que acertada considerando que Lima, con más de ocho millones de habitantes, es una de las ciudades más pobladas y congestionadas de América Latina. Además, hay que tomar en cuenta que tenemos un parque automotor con casi 25 años de antigüedad y un nivel alarmante en el uso de combustibles contaminantes.

Según la ley, el uso de la bicicleta como medio de transporte es seguro, popular, ecológico, económico y saludable, por lo que es correcto promover su utilización. Además, la norma establece que el Estado es el responsable de proveer las condiciones de seguridad vial y ciudadana para el uso de este transporte, así como la construcción de la infraestructura adecuada.

Obviamente este último detalle implica toda una logística y coordinación entre las municipalidades. No es solo la

“ La instauración del Día sin auto y la promoción del uso de la bicicleta como medio alternativo en el Perú, pondrán a prueba la capacidad de gestión de las autoridades ”

construcción de ciclovías, sino también la correcta señalización de los lugares por donde una bicicleta puede transitar, además de mejorar la cultura de respeto entre el peatón y el ciclista y el conductor de un auto y el ciclista.

ANTECEDENTES

Los problemas de movilidad urbana, la contaminación del aire y el ruido generado por el parque automotor no es solo una realidad en el Perú, sino en el mundo. Una de las zonas más afectadas es Europa, con países altamente industrializados y de rápido movimiento.



La instauración del Día sin auto y la promoción del uso de la bicicleta como medio alternativo en el Perú, pondrán a prueba la capacidad de gestión de las autoridades y revelará su verdadero sentido de preservación ambiental.

Pero no olvidemos que está en cada uno de los ciudadanos el convencernos de la importancia de aliviar el caos vehicular y dejar el vehículo en casa cuando no sea realmente necesario usarlo, darle mantenimiento adecuado para evitar el exceso de monóxido de carbono y usar la bicicleta en tramos cortos. ■



“ Europa y Asia están promoviendo el uso de transportes alternativos menos invasivos y contaminantes ”

Precisamente fue ahí que se instauró el Día sin auto como una jornada de autorreflexión luego de la primera crisis energética de 1974, y ante la preocupación por el suministro de petróleo. En ese entonces, se prohibió el uso del tráfico motorizado los domingos, aunque la medida duró solo unos meses.

En los años ochenta, ecologistas y defensores del uso de la bicicleta en Europa volvieron a proponer las jornadas sin coches y desde entonces cada año

en el mes de octubre las autoridades europeas participan de alguna forma en la acción reivindicativa reservando zonas para bicicletas, promoviendo la creación de vehículos a gas licuado, etc. Con esto comprobamos que cada año se toman más y mejores medidas para aliviar la contaminación ambiental.

Europa y Asia están promoviendo el uso de transportes alternativos menos invasivos y contaminantes. En el Perú, la onda ecologista y conservacionista también está tomando más fuerza, y considerando los alarmantes cambios climáticos que se han registrado en los últimos meses a nivel mundial, es hora de que todos colaboremos.





Por Pamela Galarreta S.

“ El primer hotel cósmico estaría listo para el 2016 ”

Si antes creíamos que las posibilidades se quedaban en dos alternativas: el interior del país o el extranjero, es hora de que tome en cuenta un destino que revolucionará el sector turístico en la siguiente década: el espacio exterior.

Desde Estados Unidos hasta Rusia, pasando por China y Japón, se están ultimando detalles para la realización de viajes espaciales dirigidos a un público que, si bien al principio será selecto, en el futuro se espera que sea lo más amplio y variado posible.

En los últimos días, por ejemplo, se han difundido dos grandes proyectos que de resultar exitosos podrían movilizar un negocio que supere los US\$ 3,000 millones al año, sin contar los beneficios que daría al desarrollo de la tecnología espacial.

UN HOTEL A TODO LUJO

El primero, es la construcción de un “hotel cósmico” cinco estrellas –vaya que la clasificación le queda perfecta– por parte de la empresa Orbital Technologies y que estaría listo en el año 2016.

Es tan exclusivo que solo tendrá cuatro habitaciones, de 20 metros cúbicos cada una, con todas las comodidades que pueda permitir la distancia, entre ellas teléfono satelital, cable y lo mejor de todo, una inigualable vista de la Tierra a más de 20,000 kilómetros.

Los huéspedes llegarían hasta el hotel espacial en una lanzadera Soyuz, como las usadas para el transporte de astronautas a la Estación Espacial Internacional (ISS), y el ticket aéreo podría costar medio millón de dólares.



Sergei Kostenko, director ejecutivo de Orbital Technologies, no ha revelado el precio de la estancia en este hotel espacial. Sin embargo, dijo que la comida se adaptará a las preferencias de los huéspedes, e incluso, se podría encargar el menú a reconocidos chefs internacionales –agárrate Gastón Acurio– para luego enviar los alimentos al espacio.

VUELOS ESPACIALES

El segundo proyecto, que no será una salida total al espacio, involucra a la compañía aeroespacial Virgin Galactic, del multimillonario Richard Branson, que ha probado con éxito el vuelo de su nave SpaceShip Two.

La aeronave, con capacidad para seis pasajeros y dos tripulantes, bautizada como VSS Enterprise, se separó el pasado lunes 11 de su nave nodriza White Knight Two a 13,700 metros de altura y planeó sobre el desierto californiano de Mojave, en una prueba clave para el inicio de futuros viajes turísticos a lo más alejado de la órbita terrestre en el 2011.

El hombre se prepara para dejar la Tierra

El espacio: la última frontera turística

La construcción de un hotel espacial y el inicio de vuelos a la órbita terrestre prometen revolucionar el sector turístico internacional.

→ Suele pasar que las personas que tienen posibilidades económicas se planteen estas preguntas durante la época de fiestas –en especial Navidad y Año Nuevo–: ¿A dónde ir para las vacaciones?, ¿qué lugar nos puede sorprender tanto que haga de nuestras vacaciones una experiencia inolvidable?



“ Los viajes en el VSS Enterprise costarán US\$ 200,000 y 19 peruanos ya están en lista de espera ”

Según lo que ha podido adelantar Branson, unos 100 viajeros ya cancelaron los US\$ 200,000 que cuesta el pasaje y han sido elegidos en un grupo al que ha denominado “fundadores”.

Otros 200, llamados “pioneros”, están en etapa de selección y la gran sorpresa es que 19 peruanos figuran en la “lista de oro” al que accedieron pagando una reserva de US\$ 20,000.

Virgin Galactic confirmó que Perú está incluido entre los cinco países de Latinoamérica –después de México, Brasil, Chile y Argentina– autorizados a

acceder a este paquete turístico del futuro que ofrece la empresaria Rosario Flórez.

“Virgin Galactic pensó en el Perú por su crecimiento económico y porque cree que hay clientes y personas que quieren vivir experiencias nuevas y tienen el dinero para hacerlo. Eso es un buen síntoma, pues desde afuera ya nos ven como potenciales consumidores de productos de lujo”, indicó Flórez.

La empresaria aseguró a la agencia Andina que no existe un perfil específico entre los interesados en concretar esta travesía.

“Los perfiles son diferentes, no se trata de empresarios multimillonarios, ni de gente famosa; son personas que quieren vivir experiencias únicas y distintas para

“ Virgin Galactic confirmó que Perú está incluido entre los cinco países de Latinoamérica –después de México, Brasil, Chile y Argentina– autorizados a acceder a este cósmico paquete turístico ”

contarles a sus hijos y nietos que fueron al espacio y regresaron”, indicó.

Según Branson, los US\$ 200,000 incluye una travesía de tres días en la que se instalan en un hotel cercano al aeropuerto estadounidense de Nuevo México para compartir los momentos previos al vuelo con su familia.

Durante este periodo recibirán información, capacitación y exámenes previos, mientras que el vuelo en sí se realizará aproximadamente en dos horas.

El tiempo que la aeronave estará fuera de la Tierra será entre cinco y siete minutos, dependiendo de la inercia con la que la VSS Enterprise es impulsada a los 45,000 pies de altura.

La nave madre expulsa al motor y sube 100 kilómetros hasta que cruza la línea de la atmósfera, para entrar en gravedad cero. Cuando se acaba la inercia, este avión reingresa a la tierra suavemente en forma de espiral para evitar presión.

Aunque algunos han manifestado su decepción por el elevado costo del pasaje, otros creen que este fenómeno durará poco y que la tendencia en un futuro a mediano plazo será que salir de la Tierra cueste tanto como un ticket aéreo en un avión comercial.

De ser así, y si con los años el hombre vuelve a la Luna o llega a Marte, ha pensado, ¿a dónde viajar? Recuerde que ni el cielo es el límite en estos días. ■



Por Laylah Ferreyra



Una historia de pasiones prohibidas

Rebeca

La telenovela es uno de los productos televisivos más exitosos en todo el mundo: pasiones y encuentros ficticiales que alimentan la ilusión y, en algunos casos, apaciguan el fracaso en el amor del espectador. Rebeca es una telenovela producida en el 2003 por Venevisión y llega a nuestras pantallas para proponernos una situación más que prohibida: que un padre e hijo amen a la misma mujer.

→ DILEMA DE AMOR

Rebeca es una jovencita entusiasta, luchadora y emprendedora, un modelo de mujer que más allá del melodrama ejemplifica la realidad de muchas chicas que desean salir de su medio de vida para aspirar a algo mejor. Recordamos la telenovela peruana Gorrión y vemos que el esquema de la mujer trabajadora que no le hace ascos a nada con tal de salir adelante es un arquetipo recurrente.

Este personaje es protagonizado por la actriz mexicana Mariana Seoane,

“ Rebeca no solo deberá decidir entre padre e hijo, sino que un tercer amor de su niñez se sumará para confundirla aún más ”

quien encarna la dulzura y a la vez es la manzana de la discordia entre Eduardo Montalvan -el hijo- y Sergio Montalvan -el padre-, quienes disputarán por sus afectos. Una propuesta que engatuzada en los paradisíacos paisajes de Miami encierra una disyuntiva compleja.

En la vida real, se dice, a veces las circunstancias superan a la ficción, y las rivalidades de amor son más difíciles y sangrientas. Vemos cada día el fruto de la violencia producto de los celos enfermizos, por ejemplo, pero cuando esa ferocidad se dispara contra alguien tan cercano, los resultados pueden ser los menos esperados.



Mariana Seoane y Ricardo Álamo



Pablo Montero



Gaby Espino

“ Rebeca cuenta con un experimentado y talentoso grupo de actores y actrices, encabezados por Mariana Seoane y Ricardo Álamo ”

Rebeca deberá luchar con estos amores, deberá aprender a convivir con haber despertado pasiones en padre e hijo. En esencia, la historia de esta producción transcurre en este desencuentro.

Mariana Seoane y el Perú tuvieron una conexión especial a raíz de la ola de frío que azotó este año las zonas altoandinas de nuestro país, en particular la ciudad de Juliaca en Puno. La popular diva mexicana donó mil frazadas para ellos gracias a las coordinaciones de la Fundación Peruanitos -con sede en Estados Unidos- y vino al país a compartir la experiencia con niños y padres muy pobres de Puno, quedando encantada con el recibimiento que en junio pasado le dieron.

ELENCO

Rebeca cuenta con un experimentado y talentoso grupo de actores y actrices, encabezados por Mariana Seoane y Ricardo Álamo en el papel de Eduardo, sigue el gran actor venezolano de 51 años Víctor Cámara, la popular Gaby Espino, el galanazo mexicano Pablo Montero, Ana Patricia Rojo, la señora Susana Dosamantes y Jorge Luis Pila.

Un equipo que no deja la menor duda del éxito de la propuesta, una cuidada producción con la dosis de romance, intrigas y deseos encontrados, ya que no solo Rebeca deberá decidir entre padre e hijo, sino que un tercer amor de su niñez se sumará para confundirla aún más. Descubrir con quién se quedará finalmente la protagonista es el encanto de esta telenovela. Rebeca va de lunes a viernes por ATV a las tres de la tarde. ■





Por Cecilia Portella

“ Sabor y Tradición de Barranco y Mangos de Miraflores son dos interesantes muestras de lo que el cliente requiere en una carta, que es más que una cartilla de nombres, precios y descripciones ”

No interesa la sencillez del lugar visitado, siempre un menú consiste en –por lo menos– tres platos diferentes y su respectivo refresco. Dependerá del estatus económico que este tenga, para presentar menús o solamente cartas. Para quienes requieren alguna explicación adicional, los primeros se diferencian de los segundos, en que estos ya están previamente preparados, listos para calentar y servir. Los otros tardan algo más, pues su preparación es al instante y al gusto del cliente.

Sea como fuere, es poco probable que un cliente llegue a un establecimiento y no tenga la referencia previa de los platos que allí se sirven, sin antes haber hojeado una carta o por lo menos haber visto las recomendaciones del día escritas en la pizarra.

Todos los barrios o distritos de la capital y de todo el Perú, ostentan restaurantes de todo tipo, lo que da como resultado que las cartas, sean tan variadas y numerosas, como restaurantes existen. Habría, sin embargo, que diferenciar a los restaurantes que funcionan como tales, a toda hora del día, de aquellos ad hoc para la hora del almuerzo, ubicados en lugares estratégicos donde existen importantes grupos de personas que requieren almorzar con los 60 minutos que disponen para hacerlo, antes de reanudar su trabajo.

En este artículo, nos referiremos a los primeros y tomaremos como ejemplo dos restaurantes conocidos, de importante



El primer encuentro

La carta de un restaurante

Un saludo inicial, una tarjeta de presentación, una primera impresión... así es la carta de un restaurante cualquiera. No solo nos sirve para ver la variedad de platos o las tendencias del local visitado y quizás tampoco sea su única misión, mostrarnos si estamos preparados para afrontar la cuenta final. La carta de un restaurante es el primer contacto del cliente con el sitio elegido para el sagrado acto de comer.

→ **S**on los restaurantes, las fondas, los centros comerciales, los mercados, las esquinas concurridas, las tabernas, los autoservicios, los establecimientos gastronómicos de moda y otros tantos más; los lugares en donde se ofrecen comida, en forma de platos, piqueos, bandejas o tragos. Estos locales exhiben lo mejor de sus cocinas en pizarras, en cartillas pegadas en las mesas o en cartas más elaboradas, en las que no solo van nombre y precio, sino, como la tendencia ha marcado también, va la descripción del plato.



“ El primer contacto real que tiene un comensal potencial con el restaurante escogido es definitivamente la carta ”

nivel, que acaban de proyectar una nueva carta para sus clientes. Ambos con tendencias gourmet, pero con esencia netamente peruana. Sin duda la cocina criolla y en general la nacional, está –gracias a cartas como estas- en boca de todos.

LA CARTA DEL MANGOS

Mangos es un exitoso restaurante que cuenta con una inmejorable ubicación frente al mar, dentro de uno de los centros comerciales más concurridos por turistas y ciudadanos, en el distrito de Miraflores.

En sus 10 años de existencia, hay una característica que explica su permanencia y éxito en el mercado, y es precisamente el exigente y cuidadoso control de calidad ejecutado por un personal de primera. Las más de 30 personas, solo en cocina, conforman un equipo totalmente cohesionado e integrado que lleva “la camiseta puesta”, como ellos mismos dicen. Es así como Hermes Soto -chef ejecutivo- y Lucas Ramírez -chef principal- demuestran sus mejores artes desde que la empresaria Gianna Menchelli abrió las puertas de este restaurante.

La cocina de Mangos es internacional con estilo propio, que ha ido evolucionando con las tendencias como explica el chef principal. Se mantienen las creaciones originales y platos emblemáticos del Mangos como

el pescado al estilo Mangos, relleno de langostinos o el tradicional lomo Saltado al estilo Mangos. Entre las innovaciones de la nueva carta está el tan popular pollo a la brasa presentado en un novedoso sándwich y una deliciosa ensalada.

Gracias a la amable invitación de Alina Santos, comunicadora preocupada por la proyección e imagen de este restaurante, tuvimos la oportunidad de asistir a deleitarnos con esos platos que integrarían desde este momento la variada carta del Mangos. Entradas, segundos platos y postres satisficieron nuestros antojos. Aquí las delicias: dúo de bruschettas, que consistían en deliciosas bruschettas, dos con prosciutto en láminas, salsa pesto, queso Roquefort y aceite de oliva en pan campesino a la parrilla y dos más con trucha ahumada, palta, alcaparras y queso crema.

Asimismo las oportunas y exquisitas conchitas a la parrilla, que no eran más que conchitas de abanico, frescas, doradas a la parrilla con mantequilla de limón y ajo caramelizado, un bocado de los dioses.

Probamos también una ensalada del huerto con pollo a la brasa: innovadora y deliciosa ensalada de hojas verdes mezcladas con tiras de alcachofa, choclo, suave palta, zanahoria, queso fresco y tomates bebé, en vinagreta de la casa, y encima, tiras de pollo a la brasa bien doraditas.

Disfrutamos de una trucha a la grilla con risotto de verduras: fresca trucha a la parrilla en una salsa que fusiona el sabor de nuestro pisco con nuestro limón y unos tomates confitados al lado de un risotto de verduras... una verdadera delicia. Además, un pescado a la parrilla sobre mousse de papas amarillas, consistente



en un jugoso filete de pescado de nuestro mar hecho a la parrilla con alcachofas y riquísimos hongos, todo esto a la mostaza y estragón guarnecido con un mousse de papa amarilla.

De postre, dos manjares hechos a base de preparaciones muy limeñas, con ese toque gourmet que caracteriza a Mangos: un merengado de chirimoya y un novedoso arroz con leche envuelto en crujiente barquillo sobre salsa de vainilla y helado de canela. Realmente exquisitos.

SABOR Y TRADICIÓN

Otro destacado restaurante que varía sus platos, dándole un respiro a los ya tradicionales y presentando nuevas propuestas en esta etapa



“ Al margen de los recibimientos, cortesías y tipos de comida a ofrecer, la carta ocupa el lugar que solo un buen sibarita le sabe dar ”

de relanzamiento es, sin duda, Sabor y Tradición de Barranco, allí cerca, muy cerca del tradicional Puente de los Suspiros. Y para que nos aclare precisamente las tendencias de la nueva carta de este restaurante barranquino, conversamos con José Carlos Rodríguez, publicista y conocedor de este rubro.

“El primer contacto real que tiene un comensal potencial con el restaurante escogido es definitivamente la carta. Al margen de los recibimientos, cortesías y tipos de comida a ofrecer, la carta ocupa el lugar que solo un buen sibarita le sabe dar. Hablar de la carta ideal es difícil pues depende de muchos factores, pero sí podemos observar

ciertas características que la hagan más atractiva que otras en competencia”.

“Empecemos por el diseño que debe ser desarrollado en base a una marca sólida y una imagen definida, me refiero a que primero debemos saber qué somos, qué queremos y a quiénes nos dirigimos y reflejar esto en la imagen con referencia al color, formas, lemas y productos. Esta parte es complicada pues debemos conseguir el equilibrio entre lo que queremos proyectar y lo que el cliente quiere recibir”.

“A lo que voy es que así como se debe definir la imagen y marca, también se debe definir lo que se vende o ¿alguien ordenaría un cebiche mixto en una pollería?”. Esta definición es vital para el posicionamiento.

“Siguiendo con los puntos básicos para el desarrollo de una buena carta no podemos dejar de lado el punto

más controversial, discutido, odiado y muchas veces ignorado debido a la duda y confusión que despierta: los precios son el factor más delicado y sensible del espectro pero, dato curioso, no son los determinantes de la compra en el consumidor”.

Lo expresado por José Carlos, toma autoridad cuando nos referimos a Sabor y Tradición. En la gastronomía no solo se vende comida, se vende también sensaciones; un lugar limpio, una atención impecable, una atmósfera agradable, todo cuenta; el placer, la moda, la exclusividad, la atención; a ello se le agrega el producto y el porcentaje de utilidad para asignarle el precio. Si a ello sumamos, que el lugar, además de restaurante tiene servicios adicionales como una barra de tragos y cocteles y es también un lugar de espectáculos, entonces se cotiza más alto que los de su entorno.

Con toda esta explicación, nos acercamos a Sabor y Tradición y tres platos fueron la muestra palpable de finura, buen sabor y sencillez. Habría que añadir, que el servicio y la atención son un plus importante para hacer de nuestro almuerzo o nuestra cena, una excelente visita a este restaurante: una *parilla con ensalada del huerto* y finas papas amarillas fritas como guarnición; un *lenguado a la plancha con hortalizas y legumbres*, bañado con vinagreta especial de la casa, para quienes cuidan su peso; y finalmente, el plato sensación del último Mistura, *fetuccinis a la huancaína con lomo fino* bañado en su salsa, completaron la delicia de la tarde.

Cada carta es única y su desarrollo dependerá de la política del restaurante y del plan de trabajo, así como de los objetivos principales de la empresa. Hay

que considerar que se debe despertar la curiosidad por releer la carta lo que se podría conseguir con un agregado de novedades, lanzamientos, datos curiosos. Lo importante es que el cliente sepa que en cada visita encontrará novedades reflejadas en la carta, promociones paralelas con eco en el personal.

Sabor y Tradición de Barranco y Mangos de Miraflores son dos interesantes muestras de lo que el cliente requiere en una carta, que es más que una cartilla de nombres, precios y descripciones; las cartas de estos restaurantes son las puertas que se abren ante un sinnúmero de delicias, de posibilidades latentes de conocer al Perú a través de su gastronomía, pero también a través de la delicada presentación de cada uno de sus platos. ■




 Por Laylah Ferreyra

Una polémica decisión

Ministerio de Cultura absorbe Escuelas de Arte

Hace unos días el Ministerio de Cultura bajo la batuta de Juan Ossio promulgó su primer Decreto Supremo y lamentablemente en vez de generar entusiasmo por un futuro más viable para la difusión de la cultura en nuestro país, el resultado fue el peor: rechazo y enojo por no comprender la naturaleza ni intencionalidad al fusionar las cinco escuelas de formación artística más importantes del país.



TODOS PARA NINGUNO

Dicho Decreto Supremo expresa un inconcebible interés e ímpetu organizacional en el Ministerio de Cultura, cuyo objetivo debe tener como fin primordial la difusión y promoción de todas las manifestaciones artísticas, expresivas y culturales que aporten a generar una diversidad de pensamiento y creación entre los peruanos. Pero esto nada tendría que hacer con cambiar la figura legal y funcional de las cinco Instituciones Nacionales de Educación Artística Superior.

“ El Ministerio de Cultura, al absorber a las escuelas de arte, pretende redistribuir sus presupuestos, disponer de su personal y quitar su condición de unidad ejecutora a varias de ellas ”

Tanto la Escuela Nacional de Arte Dramático, la Escuela Nacional Superior de Ballet, la Escuela Nacional Superior Autónoma de Bellas Artes del Perú, la Escuela Nacional de Folklore “José María Arguedas” y el Conservatorio Nacional de Música tienen una estructura que brinda la mejor calidad posible, con los recursos que poseen, en la formación artística a nivel profesional que sus estudiantes con todo derecho requieren, por ello no se entiende la necesidad de fusionar estas instituciones al Ministerio de Cultura, cuando su lógica afinidad y vínculo es con el Ministerio de Educación, relación que existía en perfecta armonía hasta el fatídico 25 de setiembre.

Dichas Escuelas han guerreado por alcanzar los lineamientos que las colocan como instituciones capaces de otorgar, por ejemplo, una titulación acorde con los estándares internacionales, es decir, títulos y grados a nombre de la Nación con la validez estrictamente legal que un egresado requiere para poder ejercer y desarrollarse en el campo elegido con la garantía de competir y potenciar su capacidad, dentro y fuera del país.

Son 12 las instituciones que quedan adscritas al Ministerio de Cultura en el Decreto Supremo N° 001-2010-MC; sin embargo, el asombro y la duda continúa al observar cuáles son las instituciones que acompañan en esta “absorción” a las Escuelas de Arte: El Instituto Nacional de Desarrollo de los Pueblos Andinos, Amazónicos y Afroperuanos (Indepa), el Proyecto Especial Complejo Arqueológico





Ministro de Cultura Juan Ossio

la promoción de expresiones artísticas, dejando de lado su labor educativa.

No hay que olvidar que estas Escuelas son gratuitas o tienen, en algunos casos, un costo mínimo lo que las hace la opción más democrática para educarse en el arte en nuestro país. ¿En qué país la Escuela Nacional Superior de Ballet no está adjudicada al Ministerio de Educación? ¿Bajo qué lógica extraña y manipuladora podría el Conservatorio Nacional de Música estar lejos del Ministerio de Educación?

MASIVO RECHAZO AL DECRETO SUPREMO N° 001-2010-MC

Como era de esperarse, el rechazo masivo se ha dado. Internet en general y la red social Facebook en particular, sirven como plataforma de movilización social y bajo la cuenta "No a la Destrucción de las Escuelas de Arte" ha alcanzado hasta el momento 9,244 adhesiones de personas que no comprenden la decisión del Ejecutivo.

Los cuestionamientos y especulaciones sobre los intereses creados que estarían detrás de esta polémica determinación no acaban, en el pronunciamiento oficial de las Escuelas involucradas, que exige la inmediata exclusión de las Escuelas de Formación Profesional de Arte, se establece que la extinción jurídica de las cinco escuelas es un acto de Lesa Cultura, que surge "en el afán de resolver las dificultades económicas y administrativas que tiene el reciente Ministerio de Cultura -carencia de recursos y personal para el cumplimiento de sus funciones- (y que por ello) dispone en su artículo 1° la fusión por absorción en el Ministerio de Cultura de las escuelas señaladas, las mismas que después del 31 de diciembre del presente año dejarían de existir por una reestructuración ajena a las funciones para las que fueron creadas".

de Chan Chan y el Proyecto Especial Naylamp- Lambayeque, la Unidad Ejecutora Marca Huamachuco, el Consejo Nacional de Democratización del Libro y de Fomento de la Lectura (Promolibro), el Consejo Nacional de Cinematografía (Conacine), la Biblioteca Nacional del Perú, el Instituto de Radio y Televisión Peruana (IRTP), la Academia Mayor de la Lengua Quechua y el Archivo General de la Nación.

Como es fácil deducir, todas estas entidades no son formativas o educativas: son difusoras y promotoras, nada tienen que hacer con las Escuelas de Arte, no son comparables o compatibles. Un elemental razonamiento las diferencia, es por ello que no se comprende el afán de asociarlas en el mismo Ministerio, cuando son esencial y estructuralmente diferentes. ¿Es acaso que el Conacine forma cineastas? ¿Podría el Archivo Nacional como institución educar en algo a alguien? La respuesta es no y es evidente que el Poder Ejecutivo lo sabe, nada tienen que hacer unas con otras.

Este argumento es vital comprenderlo porque es la "razón" que justifica la inclusión de las Escuelas de Arte en la fusión, aduciendo el Ministerio de Cultura que el fin primordial de las Escuelas es

Además, se aduce que con esta fusión se perdería la identidad y autonomía de cada Escuela, dejando atrás la historia individual de cada institución: "El decreto en cuestión, al normar la muerte institucional de nuestras escuelas, desconoce todos estos logros y atenta con los propósitos de la educación al año 2021, señalado por el Proyecto Educativo Nacional y los propósitos del Acuerdo Nacional (...) El Ministerio de Cultura, al absorber a las escuelas, pretende redistribuir sus presupuestos, disponer de su personal y quitar su condición de unidad ejecutora a varias de ellas".

PALABRAS FINALES

En la web oficial del Conservatorio Nacional de Música se habilitó una lista de adhesión y rechazo a la fusión, que al cierre de esta nota ya cuenta con más de mil inscritos.

Antes de terminar, dejamos el testimonio de una estudiante del Conservatorio que justamente nos acerca el sentir y la desazón frente a esta, reitero, incomprensible decisión, que en nada contribuye con la armonía y esperanza. Por el contrario, preocupa, angustia y hace creer que por más que se reconstruyan los teatros insignes como el Teatro Municipal, y se anuncien con bombos y platillos, el arte y la cultura no son una verdadera necesidad para este gobierno.

"Amo la música, estudio en el Conservatorio Nacional de Música y me siento muy orgullosa de ello. La verdad es que no puedo creer lo que está sucediendo. No pueden atentar de esa manera contra el arte. El Conservatorio Nacional de Música viene ya 102 años liderando la educación musical en el país, ¿por qué impedirle seguir haciéndolo? ¿Cómo me siento? Triste, frustrada, preocupada, pero a pesar de todo muy optimista porque sé que las escuelas de arte estamos unidas por una

“ Se aduce que con la fusión de las instituciones artísticas se perdería la identidad y autonomía de cada Escuela, dejando atrás la historia individual de cada una ”

causa justa y lucharemos por nuestros derechos hasta el final". Erika Camacho, estudiante del Conservatorio Nacional.

Un artista no está hecho de burbujas y símbolos, está construido, como vemos, de acciones y determinaciones concretas que lo acercan a sus objetivos y metas. Un artista es un creador que sabe que sin el entorno y las herramientas adecuadas no podrá hacerse escuchar. Hasta el momento solo las congresistas Rosario Sasieta y Luciana León se han manifestado abiertamente sobre el tema, esperemos que en los próximos días este tema sea de pública discusión. ■



Por Cristian Velasco



El hombre más feliz del mundo

Mario Vargas Llosa: Premio Nobel de Literatura 2010

El jueves 7 de octubre, el mundo conoció la noticia de que Mario Vargas Llosa había ganado el Premio Nobel de Literatura 2010. Aunque haya declarado que para él fue una sorpresa, para sus cientos de miles de lectores en más de 30 lenguas solo ha sido el reconocimiento a un talento extraordinario.

→ Es un poco más de las cinco de la mañana en Nueva York. A esa hora, el escritor ya camina por su departamento en el piso 46 de un edificio rodeado de rascacielos. Se dirige a la sala y relee unas páginas de *El reino de este mundo*, de Alejo Carpentier, que le servirá para preparar su próxima clase en la Universidad de Princeton, donde es profesor invitado desde hace unos meses.

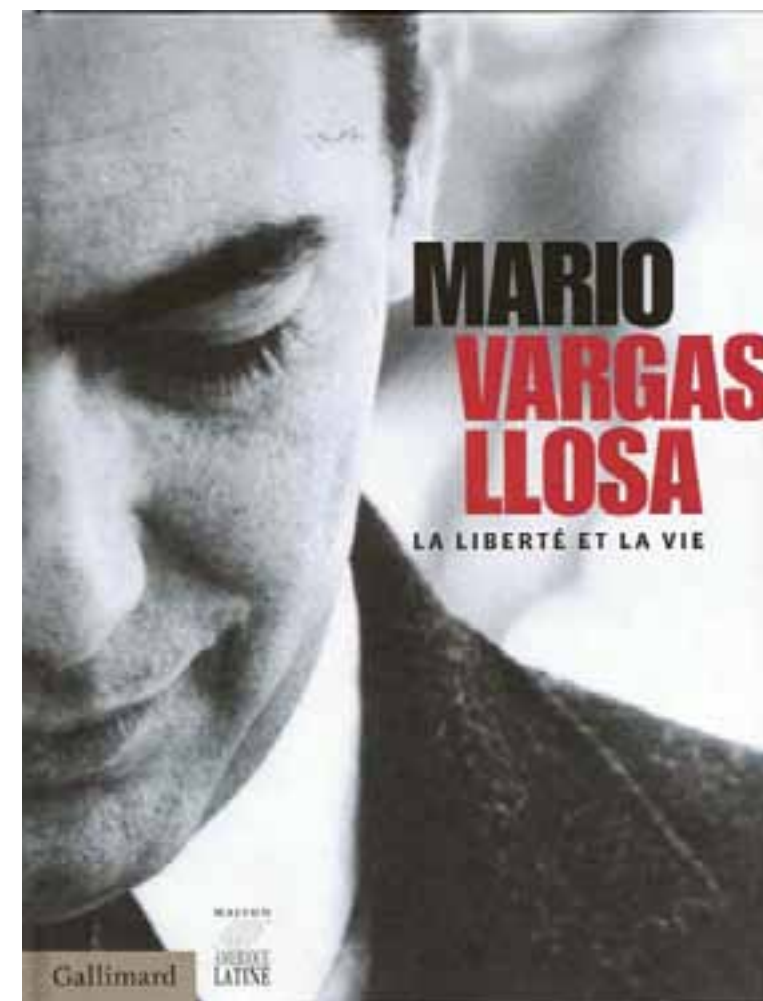
“ El jueves 7 de octubre, el mundo conoció la noticia de que Mario Vargas Llosa había ganado el Premio Nobel de Literatura 2010 ”

De acuerdo con su naturaleza metódica, tiene el día muy bien organizado. Dejar su clase lista para la universidad, salir a caminar una hora por el Central Park, leer los diarios, tomar desayuno, ducharse y enrumbar a la Biblioteca Pública de Nueva York, donde escribirá su *Piedra de Toque* para *El País*, de España, página quincenal que en el Perú reproduce *El Comercio*.

Está sumergido en el universo del cubano cuando Patricia, su esposa, se aparece en medio de la sala con el teléfono en la mano. El escritor piensa que, a esa hora, solo pueden ser malas noticias. Se lleva el auricular al oído y escucha una voz que le habla en inglés. El sonido no es bueno, pero alcanza a entender dos palabras: *Swedish Academy*. La comunicación se corta.

Cuando el teléfono vuelve a sonar, el escritor coge el aparato. No hay interferencias. Las palabras llegan fuertes y claras. La noticia lo deja perplejo. La persona que le habla se presenta como secretario de la Academia Sueca y le dice que ha ganado el Premio Nobel de Literatura y que la noticia se hará pública exactamente en 14 minutos.

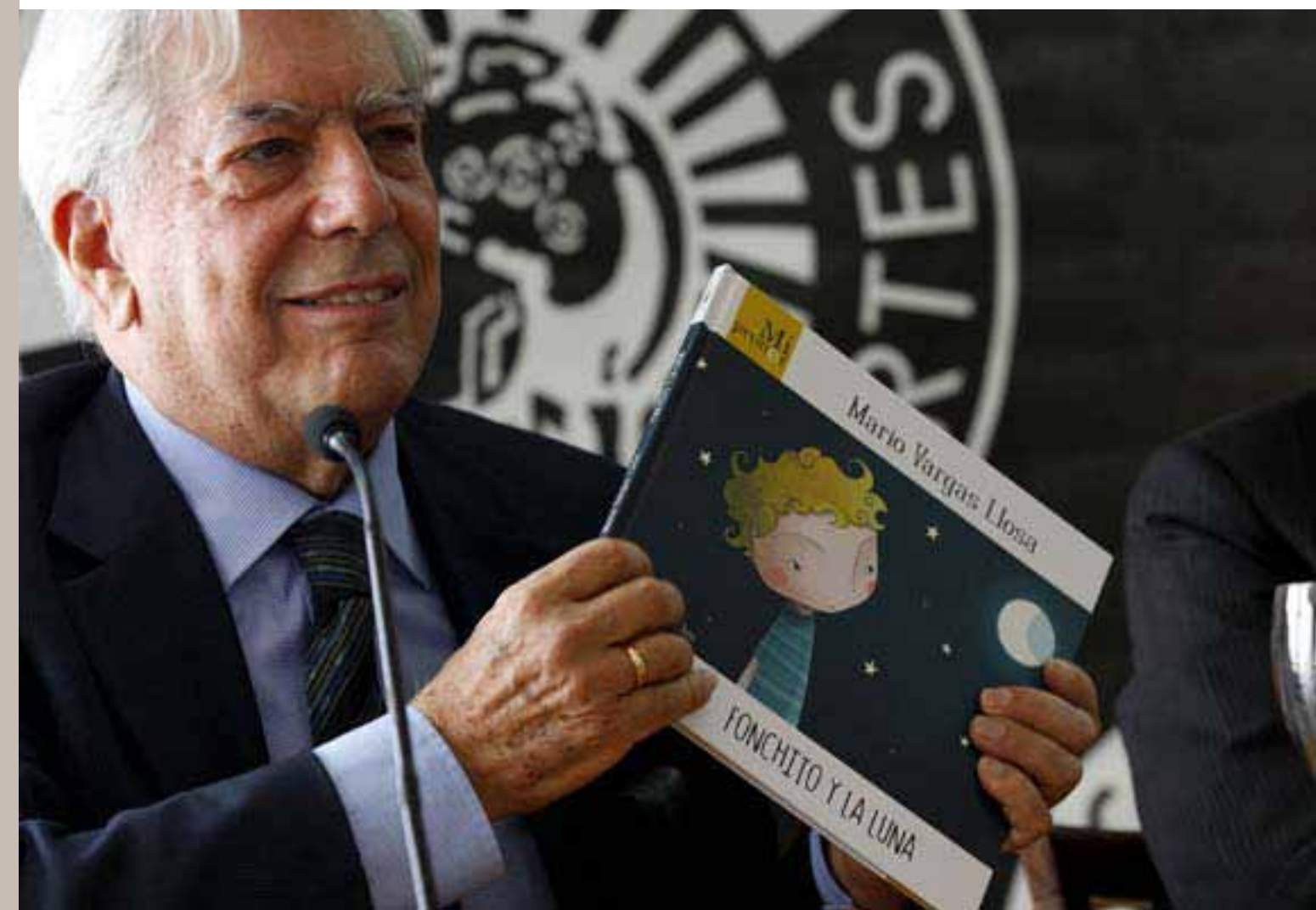
Luego del inicial estupor, el escritor y su esposa deliberan sobre si deben avisar a sus hijos en ese momento o esperar a que la información sea corroborada en los medios. El escritor recuerda que, hace un par de décadas, unas personas le jugaron una mala broma a Alberto Moravia por teléfono, diciéndole que pertenecían a la Academia Sueca y anunciándole que había ganado el Nobel. El italiano tuvo el mal tino



de llamar a la prensa y a sus amigos inmediatamente. El escritor no quiere cometer el mismo error. Se sienta en la sala y aguarda con impaciencia.

Mientras tanto, piensa. Piensa en su infancia en Cochabamba, en su madre y en lo mucho que le habría alegrado la noticia. Piensa en su tío Lucho, la primera persona que lo alentó, cuando todavía era un adolescente, a seguir su vocación contra viento y marea.

Piensa en sus amigos de adolescencia, Lucho Loayza y Abelardo Oquendo. Piensa en el concurso de cuentos que ganó en 1957, con solo 21 años, y que lo llevó a su soñada París. Piensa en sus primeros y difíciles años en Francia primero y luego en España, cuando ya había tomado la decisión inflexible de únicamente realizar trabajos que le dejasen tiempo libre para escribir.



Y, sin duda, piensa en el Perú, ese país endemoniado y apasionante que lo emociona, lo enfurece, lo entristece, lo divierte, lo asombra, pero que jamás lo ha dejado indiferente a lo largo de varias décadas en que ha tratado de entenderlo, desentrañarlo y contribuir a mejorarlo.

El Perú, ese país por el que se jugó una y otra vez, como cuando aceptara en 1983 el encargo del entonces presidente Fernando Belaunde de encabezar la comisión Uchuraccay que investigó el asesinato de ocho periodistas en las alturas de Huanta.

O cuando, hace unos meses, accedió al pedido de Alan García de presidir la comisión del Lugar de la Memoria, cargo al que renunció cuando descubriera una

“ Veinte años después de que la mayoría de peruanos le negase la posibilidad de ser presidente, la historia le concede a Vargas Llosa un honor mucho mayor que gobernar este país **”**

incongruencia entre la construcción de este museo y la promulgación de un decreto ley que abría una rendija por la que podrían haber salido de las cárceles una serie de militares acusados de violaciones a los derechos humanos.

El Perú, ese país por el que se jugó una y otra vez, al punto de que, hace más de 20 años, estuvo dispuesto a suspender durante un lustro una vocación literaria exitosa que ya le había dado importantes satisfacciones, todo por impedir que

el Perú se jodiese todavía más, si era posible, en medio de la locura terrorista, la hiperinflación galopante y, además, el aislamiento financiero internacional. Veinte años después de que la mayoría de peruanos le negase la posibilidad de ser presidente, la historia le concede un honor mucho mayor que gobernar este país de congresistas mediocres y ministros adulones, donde, para hacer política, la estupidez, la improvisación, la hipocresía, los insultos, las mentiras y las conversaciones debajo de la mesa importan más que la inteligencia, las ideas y la honestidad intelectual y moral.

Faltan pocos minutos para que se cumplan los 14 señalados por el secretario de la Academia Sueca. Patricia convence al escritor de llamar a sus hijos Álvaro, Gonzalo y Morgana, en Washington, Santo Domingo y Lima, respectivamente. Ella sabe que no es ninguna broma. La intuición se lo dice. Lo ha visto trabajar durante 40 años con una disciplina espartana.

La emoción desborda a la familia. Nadie lo dice, pero es la noticia que esperaban hace tiempo. Unos minutos después, la buena nueva es confirmada en todo el mundo y el departamento en Nueva York se convierte en un “loquerío”, donde las llamadas y las visitas llegan con la misma sorpresa que un Nobel de Literatura en una mañana apacible.

Mario Vargas Llosa se ha convertido en el hombre más feliz del mundo. Aunque no lo diga, se percibe en su voz emocionada, en sus ojos enardecidos durante la conferencia de prensa en el Instituto Cervantes en Nueva York. No necesitaba el Premio Nobel para ser considerado un enorme escritor, periodista y ensayista. Pero vaya que lo ha hecho feliz. Se lo merecía largamente. ■

