

Magazine digital >>

< Los cables de Wikileaks y el Ejército peruano

Orquesta Sinfónica, víctima de desafinados modales

Una historia de amor entre el ser humano y la naturaleza

Los ricos se desprenden de su dinero: The Giving Pledge >

Una mesa de Navidad, dos miradas diferentes



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
Serpost:
sinónimo de mal servicio

6 OPINIÓN
Wilfredo Pérez Ruiz:
Orquesta Sinfónica Nacional
víctima de desafinados
modales

10 GASTRONOMÍA
Una mesa de Navidad

16 OPINIÓN
María del Pilar Tello
Los Biohuertos Educativos

20 GENERAEBATE
Los cables de Wikileaks y el
Ejército peruano

24 INTERNACIONAL
The Giving Pledge

28 GENERARTE
Libido presenta Rarezas



Serpost: sinónimo de mal servicio

Ad portas de las fiestas navideñas y de fin de año, los compatriotas residentes en el extranjero incrementan sus envíos de encomiendas cargadas de ilusiones y regalos para sus familiares en Perú. Pero los que han sido víctimas del mal servicio de Serpost y Aduanas rezan para que los paquetes lleguen completos a sus destinatarios.

Servicios Postales del Perú (Serpost) es una empresa pública de derecho privado que, lamentablemente, es sinónimo de mal servicio. No son pocas las denuncias que pesan sobre esta compañía.

Lastimosamente, Serpost se aprovecha de que otras empresas en el mercado como DHL o FedEx son tan caras que no pueden ser utilizadas por el común de los mortales.

Al igual que muchos otros peruanos, también fui víctima del mal servicio de Serpost. Primero, un paquete enviado por un familiar desde España llegó a mi domicilio pero el trabajador de Serpost, a quien le pagan por entregar los paquetes porque ese es precisamente su trabajo, prácticamente me obligó a entregarle una 'propina' cuando ello no es una obligación.

Posteriormente, otro familiar mío que también radica fuera del Perú mandó varios artículos para la familia sin saber que no podía sobrepasar cierto peso y cierta cantidad, por lo que el paquete fue retenido por Aduanas. Hasta ahí todo está bien.

El problema comienza cuando el paquete es abierto en la sede de Serpost en Los Olivos sin la presencia del destinatario (en este caso yo). Luego me envían un documento para recogerlo en Lince, previo pago de 231 soles a Aduanas. Hice el pago respectivo y además el pago por concepto de 'almacenaje'. Pero a pesar de tener todo en regla y pagar los impuestos exigidos, mi encomienda me fue entregada incompleta.

Serpost le echa la culpa a Aduanas y Aduanas le devuelve la pelota a Serpost. Al final, ninguno reconoce su responsabilidad.

Entre los artículos enviados venían algunos pares de zapatos, que llegaron sin su respectivo par. El 'servicio al cliente' es prácticamente inexistente. Intentar comunicarse con su central telefónica es un martirio. Como era de esperarse, mi reclamo no llegó a buen puerto. Como otros tantos reclamos, sigue esperando una solución que no llega.

Al menos a mí me llegó el paquete, no es el caso de otras personas que ni siquiera llegaron a verlo: no solo denuncian que Serpost ofrece un mal servicio, sino que van más allá y acusan directamente a esta empresa de robar o al menos de mantener en sus puestos a trabajadores con 'malas costumbres'.

Abundan las denuncias de peruanos en el extranjero que mandan productos de valor a sus familiares en Perú que nunca llegan a su destino. O si llegan, sufren la sustracción de algunos artículos. Hay encomiendas que salen del país de origen pesando dos kilos, pero el destinatario recibe solo uno.

Es inútil tratar de hacer valer nuestros derechos comunicándonos con Servicio al Cliente de Serpost, que es un total desastre. Ahí se puede encontrar desde personas que desconocen su labor hasta insolentes que son capaces de maltratar a los usuarios que pagan por este servicio.

Sin embargo, los trabajadores de Serpost sí se toman el tiempo para huelgas. Hace pocos meses lograron un incremento de sueldos que formaba parte de su pliego de reclamos. ¿Y dónde quedan los reclamos de los usuarios?, ¿quién se responsabiliza del mal servicio ofrecido? ■

Por Karla De Rojas Guedes



eMG

FOTOSEMANA >

Mario Vargas Llosa contra Keiko Fujimori

A su llegada a Lima, el Premio Nobel de Literatura 2010, Mario Vargas Llosa, anunció que volverá a intervenir en política para evitar que Keiko Fujimori, hija del sentenciado ex presidente Alberto Fujimori, llegue a Palacio de Gobierno.

"Si la hija del dictador, que está condenado a la cárcel por criminal y por ladrón, tiene la posibilidad de ser la presidenta del Perú, voy a ser uno de los peruanos que va a salir a tratar de impedirlo por todos los medios legales posibles. Creo que eso sería una verdadera catástrofe para el país", dijo.

La respuesta de Keiko no se hizo esperar. "Yo no soy hija de un ladrón o un asesino, sino del presidente que nos trajo la paz, el crecimiento. Hoy el Perú está mejor gracias a Alberto Fujimori", respondió enérgica.



En su 72 aniversario Orquesta Sinfónica Nacional víctima de desafinados modales



Por Wilfredo Pérez Ruiz (*)

(*) Expositor de etiqueta social en el Instituto de Secretariado ELA y la Corporación Educativa Columbia. Docente y consultor en protocolo, imagen personal e institucional y etiqueta.

El pasado domingo 5 de diciembre se realizó en el Museo de la Nación, el concierto por el 72 aniversario de la Orquesta Sinfónica Nacional que, en esta ocasión, contó con la participación del director limeño Pablo Sabat Mindreau, quien tiene una prestigiosa trayectoria musical y, además, es director titular de la Orquesta de Cámara Nacional y de la Orquesta Sinfónica Nacional Juvenil, y director artístico de la Orquesta de la Ciudad de los Reyes.

La Orquesta Sinfónica Nacional -fundada el 11 de agosto de 1938 durante el gobierno de Oscar R. Benavides- cuenta con más de 70 músicos. Su recital inaugural tuvo lugar en el Teatro Municipal de Lima el 11 de diciembre de ese año, con motivo de la VIII Conferencia Panamericana, en un programa con el Himno Nacional del Perú y obras de Wagner, Beethoven, Debussy, Falla y Ravel. Dicho teatro fue su sede durante varios años.

Según comenta el documentado estudioso Luis Meza Cuadra en la obra Enciclopedia Temática del Perú: "Su primer director fue el vienés Theo Buchwald, quien la dirigió durante los años 1940 y 1950. Este periodo fue, indudablemente, su época más brillante, debido sobre todo a la presencia de músicos europeos que huían de la Segunda Guerra Mundial y la presencia constante de eminentes invitados, tanto solistas como directores".

Sus directores titulares han sido Theo Buchwald, Hans Gunther Mommer, Carmen Moral (en dos oportunidades; primera mujer en ocupar dicho cargo en una orquesta en Latinoamérica), los maestros Leopoldo La Rosa, José Carlos Santos, Armando Sánchez Málaga, Guillermina Maggiolo Dibós, entre otros. Y este 2010 fue dirigida por el italiano Matteo Pagliari.

Para quienes asistimos con entusiasmo desde nuestra niñez a sus exhibiciones, nos deslumbró el programa de esta conmemoración que incluyó la obertura Leonora y la sinfonía Nro.9, ambas de Ludwig van Beethoven (Bonn, 1770 - Viena, 1827). La participación de la soprano María Eloísa Aguirre, de la mezzosoprano Edda Paredes, del tenor Álvaro López Riso y del barítono Xavier Fernández Santa María -con la asistencia del brillante Coro Nacional- coadyuvaron a esta presentación de gala. La parte



cumbre estuvo al escuchar Oda a la alegría.

Siempre he considerado que la música clásica humaniza, sensibiliza y despierta nuestras fibras de emoción y nos transporta a una profunda dimensión interior. Escucharla posibilita aproximarnos a una de las extraordinarias manifestaciones artísticas que ha prevalecido a lo largo de la historia. Es una fuente inagotable de formación y como decía Beethoven: "La música constituye una revelación más alta que ninguna filosofía". Esto lo aprendí desde mis primeros años de infancia cuando acudía, en la temporada de verano, a sus presentaciones en la concha acústica del tradicional parque Salazar de Miraflores. Asumí que está hecha para ser oída con un profundo sentido emotivo.

No obstante, visibles malas formas opacaron la que debió ser una limpia revelación en un momento tan singular. Una vez más, la falta de organización, buenos modales y, especialmente,



“ El recital inaugural de la Orquesta Sinfónica Nacional tuvo lugar en el Teatro Municipal de Lima el 11 de diciembre de 1938 ”

actividad fue el director de Fomento de las Artes de la cartera de Cultura, Mauricio Salas Torreblanca.

En el listado de ausencias de cortesías existen otras más: la pobre cobertura de prensa, la obsesión de los organizadores de aislar a los músicos del público al concluir la función, la deficiente infraestructura para sus ensayos, la carencia de criterio con el afán de ubicar a los asistentes y disponer las medidas a fin de ofrecerle facilidades. Todo lo cual muestra la poca deferencia de los burócratas en un aniversario que no debió ‘celebrarse’ con escaso realce.

La Orquesta Sinfónica Nacional merece nuestro pleno y efusivo homenaje porque, a pesar de indiferencias, limitaciones y coyunturas, su labor es un apostolado cultural que nos llena de orgullo. ■



atención de las autoridades del Ministerio de Cultura (de quien depende la Orquesta Sinfónica Nacional) fue evidente. La ignorancia e indiferencia de sus funcionarios se ‘vistió’ de fiesta ese día. Para empezar, los concurrentes esperaron en las afueras del auditorio más de una hora para ingresar y no hubo consideración con las personas mayores. Resulta incomprensible que no existan rampas para discapacitados ni sillas de ruedas en el principal museo de la capital.

Es lamentable que, tratándose de una aparición de esta trascendencia, no acudiera ningún funcionario del Ministerio de Cultura. Su titular, Juan Ossio Acuña, estaba en Suecia acompañando a Mario Vargas Llosa en la recepción del Premio Nobel de Literatura. Los miembros de la Orquesta Sinfónica Nacional desde el escenario vieron vacías todas las butacas -de

“ La Orquesta Sinfónica Nacional fue fundada el 11 de agosto de 1938 durante el gobierno de Oscar R. Benavides ”

las dos primeras filas- asignadas para “representantes oficiales”.

Ningún emisario gubernamental ofreció algunas palabras, únicamente atentas anfitrionas alcanzaron arreglos florales a la soprano y mezzosoprano. ¡Qué desaire y carestía de respeto al tenaz esfuerzo de la más valiosa agrupación sinfónica peruana que ni siquiera recibió un simbólico ágape de reconocimiento!

A mi parecer, el comportamiento de los jefes del portafolio que, supuestamente, trabajan por la ilustración en el país, fue inculto e inelegante. Cabe mencionar que el artífice de esta torpe





Por Cecilia Portella



Dos miradas diferentes

Una mesa de Navidad

Una época del año, dos costumbres separadas en el tiempo y el espacio. Costumbres arraigadas, tradiciones por recordar y muchos elementos sueltos que quedaron en el pasado y que ahora se recogen para celebrar como se debe, en la mesa más que en el pesebre, el nacimiento del niño Jesús.

→ Una visión panorámica de lo que supone esta fiesta nos inspiró a mirar detenidamente las costumbres gastronómicas que alrededor de ella se celebran. Sería imposible querer acaparar en datos e informaciones lo que el mundo hace e hizo a través del tiempo. La Navidad, pese a que en su originalidad invitó a la humildad y sencillez, a imitación del nacimiento de Jesús, se convirtió poco a poco en una fiesta de abundancias, que sin llegar al exceso, hizo de cualquier mesa discreta, un muestrario de delicias variadas en sabores y costumbres.

“ La Navidad, pese a que en su originalidad invitó a la humildad y sencillez, a imitación del nacimiento de Jesús, se convirtió poco a poco en una fiesta de abundancias ”

Los dulces, las bebidas y platos de fondo con guarniciones coloridas son casi siempre el escenario perfecto, que precede a la celebración central de la fiesta. Varían todas de acuerdo al país, a la región o localidad. Perú no ha sido ajeno a ello. Incluso la cena de Nochebuena, que es costumbre en esta parte del planeta, no tiene la trascendencia al otro lado del charco. Por el contrario, es el almuerzo de Navidad, el que toma protagonismo a la hora de reunirse en familia y hacer el brindis respectivo.

Solo tomaremos dos muestras que se diferencian en su totalidad. La primera, una recopilación de cómo celebraba el Perú virreinal a lo largo de su extensa geografía. De una investigación impecable hecha por el historiador gastronómico Rodolfo Tafur, es de donde tomaremos la información, que tan generosamente creó para esta ocasión. La segunda; presente, de nuestro tiempo, pero lejana en el espacio, que unida tan solo por esos lazos gratuitos del afecto y la amistad, llegó hasta nosotros transmitiendo la calidez propia de esta celebración cristiana.

NAVIDAD PERUANA EN EL TIEMPO

La Navidad en el Perú fue siempre una verdadera fiesta de guardar. En la época virreinal, los actos festivos se circunscribían a las calendas de los diferentes conventos de monjas, las mismas que se convertían en verdaderas competencias. Luego se pasaba a los claustros del convento ganador a probar las famosas **colaciones**, que era una verdadera feria de dulces, panes y mazapán. Se dice que en estas presentaciones nace la famosa empanada limeña y era también apreciada la **mixtura**, frutas en almíbar como el níspero, higos y toronjas armoniosamente combinadas.

En Lima, por esos días recorría las calles, hospitales y barrios pobres un hombre muy rico de apellido Barchillon repartiendo alimentos y un refresco oscuro preparado de un maíz del mismo color, era pues la famosa chicha morada limeña.

También tomó vigencia la receta de Ruperto Nola, el manjar blanco preparado con gallina deshinchada como hebras de azafrán, agua de rosas,



“ La Navidad en el Perú fue siempre una verdadera fiesta de guardar. En la época virreinal, los actos festivos se circunscribían a las calendas de los diferentes conventos de monjas ”

leche de cabras, almendras y harina de arroz. El nombre que toma en Lima es de Manjar Real del Perú y en Arequipa el de Manjar Blanco del Misti. Este dulce se acompañaba de un chocolate tan espeso que la cuchara tenía que estar parada en medio de la taza.

El chocolate llegaba desde el Cusco y se preparaba con clavo de olor, canela, pimienta negra, nuez moscada y kión, como lo recuerda Arguedas en una de sus obras. Las **chancaquitas** también eran infaltables; estas se hacían con azúcar, eran enriquecidas con maní, almendras o semillas de calabaza, y se decía que no había colación más agradable para los niños.

En la mesa también estaban presentes los **mostachones**, pequeños panecillos confeccionados con bizcochos molidos y amasados con almendras, canela, clavo de olor y almíbar. En el norte del

Perú se consumía el **yupichín**, mazamorra de bayas de algarrobo. En la ciudad de Trujillo, el rey de la mesa era el alfajor y aquellas familias que lo preparaban con manteca de Otuzco tenían aseguradas las visitas.

Después de hornear las hojas se bañaban con miel de caña a punto de melcocha o también miel espesada con rosquitas de maní y se adornaba con un trozo de piña o membrillo. Pero no había costeño que no preparara su empanada, con harina, manteca de chanco, huevos, vino de misa, maíz tostado y clavo de olor. Estos ingredientes se juntaban sin sobar mucho y se le daba la forma redonda o cuadrada. Por encima se untaba con clara de huevo, almendras dulces, ajonjolí, para luego llevar al horno.

En la sierra norte se preparaba **torrejas de cazaví** que eran tortillas de yucas rayadas que se bañaban con vino, leche y se freían. También tenían su manjar blanco que era de chirimoya. Pero el plato principal era el tamal y las humitas, que se acompañaban con chocolate espeso del Cusco. En otros valles serranos se preparaba el **mishty** y el **mishthishongo** que era pan de harina de trigo y maíz.

El día 25 era Diamicuy o día de comer. Se preparaban guisos de mote con vísceras de res, adornado con el **ñahuin** -especie de salsa de cebolla con ají-; también se presentaban platos de picante de cuy y picante de carnero. En Huánuco no había fiesta sin locro de gallina y como postre los **mojones y orines del niño**, que era un frito de masa de harina con zapallo y azúcar disuelta.

Alrededor de los años 1910 a 1920 empieza a tomar auge los **prestiños**, roscas de harina de maíces bañados



en clara de huevo, azúcar y llevados al horno por breves minutos. También se consumía el camote en mazamorra, que de acuerdo a las clases sociales tenía su nombre: para los pobres era camote dulce; para la clase media, el camotillo; mientras que los ricos lo llamaban cabello de ángel.

En los pueblos aimaras -zona sur muy fría del Perú- se buscaba la **passalla**, una greda comestible que se consumía con las primeras papas de la cosecha. Las papas más pequeñas se las ofrecían al niño Jesús. Para beber preparaban el **pito** que se daba a los niños y señoritas, dulce de maíz licuado; para los jóvenes y para las señoras era el **agraz**, jugo de uva verde con canela, clavo de olor y trozos de mango verde.

Los mayores tomaban el **once**, aguardiente con flores -el nombre corresponde al número de letras de aguardiente-. La **tutuma** y el **chinchiví** eran tomados por la comunidad negra; éste último era chicha de jora con nuez moscada, jengibre o kión, clavo de olor, canela y flores de clavel. Posteriormente fue prohibido por su alto grado de alcohol.

Mientras que la clase privilegiada de la sierra tomaba el **hipocras**, preparado con aguardiente, canela, jengibre, clavo de olor, pimienta y nuez moscada; macerado en pote de vidrio seis días antes de su consumo. Esta maceración se agregaba en solo dos o tres gotas a una copa de vino.

En la sierra sur se tomaba **los tres reyes magos**, que consistía en vino, chicha y aguardiente acompañado de rosquitas de maní.

Hasta hace 50 años atrás, el pavo no era, como ahora, la estrella de la Navidad peruana. El panetón, casi artesanal, envuelto en papel celofán de muchos colores, era el recurso gastronómico de las familias pobres. Mientras que el champán no era parte de esta fiesta, pero sí la alegría y la unión familiar.

UNA MESA CATALANA

Una de nuestros días es la que traigo a estas líneas, de un lugar bañado por un hermoso lago, cuyos colores se reflejan en el cielo que los cubre. Lo que aquí en Perú llamamos cena navideña, donde alrededor de la mesa, el 24 de





“ La Escudella catalana de Navidad con carn d'olla y sopa de galets, es pues, el plato tradicional para el día de Navidad en Cataluña ”

diciembre por la noche se congrega la familia a festejar el nacimiento del niño Jesús, con dulces y platos sabrosos, casi todos horneados; equivale al almuerzo del 25 en Banyoles, provincia de Girona en Cataluña y en toda España también.

Hablamos de la reunión, del encuentro familiar, en el que los niños –como en el resto del mundo- son quienes más celebran los regalos. No importa si es al pie del Nacimiento, cerca del árbol navideño, si “hacen cagar el tió”, como acostumbra los catalanes o simplemente si los regalos vienen en un trineo surcando mares y cielos desde el Polo Norte; no son solo los obsequios, las frutas o dulces, los que determinan la celebración de la Navidad... Es el

recuerdo del cumpleaños de Jesús, donde hemos sido invitados a reunirnos con las personas que más amamos.

A diferencia nuestra, las familias catalanas no acostumbran comer pavo. En su lugar, cerdos, vacas, pollos y gallinas, pasan por el sacrificio para dar origen al menú emblema de la Navidad catalana: **Escudella de galets i carn d'olla**, que es una sopa navideña consistente en galets o caracolas de gran tamaño en un caldo de carne y verduras; acompañado con pelotillas pequeñas de carne, similares a las albóndigas, que se echan al final. Estas se lucen en esta mezcla en que verduras como nabo, puerro, col, patatas, garbanzos y algunas hierbas aportan sabor a la sustancia.

Es difícil hablar de lo que no se conoce, la ignorancia puede hacerme cometer errores de omisión o quizás de exageración. Sin embargo, lo que hoy pongo a vuestra disposición en

forma de artículo es lo recopilado por una catalana que tuvo el tiempo y la generosidad de compartir con nosotros la riqueza de sus costumbres. Espero, Mónica Martínez Illa, no cometer el pecado de alterar el mensaje transcrito, a través de ese oportuno medio llamado Internet.

Pero no es este primer plato donde termina el banquete navideño: Un segundo plato llamado **Mar i muntanya**, acude a saciar el antojo de los comensales que, en mesas familiares comparten con la alegría y la elocuencia que los caracteriza. Este plato está compuesto por pollo guisado guarnecido con cigalas, el mismo que se puede acompañar del infaltable allí-olli, mundialmente conocido.

Para endulzar la tarde, nada mejor que piñas, turrone, mazapanes, frutos secos y polvorones. Y para beber cava y vino; aunque haya quienes deseen evitar el alcohol y se “echen un buen sorbo de Fanta”, como lo hace nuestra querida informante. Las celebraciones en Banyoles continúan hasta Reyes; el 26 St. Esteve. Luego la Nochevieja y el 5 de enero por la noche, la cabalgata de los Reyes Magos, que dejan a su paso, regalos para los niños.

La **escudella** catalana de Navidad con **carn d'olla** y sopa de **galets**, es pues, el plato tradicional para el día de Navidad en Cataluña. En la antigüedad -y no hace tantos años- era el resultado lógico de la acumulación de carne y legumbres de la despensa que se sacaba el día de Navidad, el más importante del año y el único -junto a algunas otras celebraciones privadas- que justificaban el dispendio. (1)

Los niños peruanos, los catalanes, los andinos y costeños, todos han sido invi-



tados a la fiesta. Con costumbres diferentes, con culturas complementarias, con tradiciones arraigadas y hasta con características muy familiares, son ellos quienes hacen de la Navidad en casa, más que una mesa o un banquete, una celebración del amor. Son los pequeños de la familia quienes nos recuerdan que hubo un Jesús, que nació frágil e indefenso como ellos, que se hizo hombre y trascendió por la vida que ofreció solo por amor a la humanidad.

Es por estos niños, a quienes dedico las líneas, que han ofrecido aquí en Lima, Rodolfo Tafur, y en Banyoles, Mónica Martínez, a quienes agradezco y estrecho en un fuerte abrazo por Navidad. Es por los niños, los tuyos y los míos. Los que están lejos, al otro lado del charco, como Arán; los que están un poco más cerca como Mía, Zoar y Saraí; los que están en Chile; o en Corrientes, Argentina. También por los niños del Perú, por mis sobrinos, por los hijos de mis amigos y por los niños que conozco y por quienes rezo. Por los niños que vendrán y por los que ya se fueron. Los abrazo... ■



Una historia de amor entre el ser humano y la naturaleza

Los Biohuertos Educativos



Por María del Pilar Tello

Los Biohuertos Educativos, el libro que nos entrega Sophie Dmitrieff, la destacada educadora y geógrafa francesa, es en verdad una historia de amor entre el ser humano y la naturaleza como subtitula poéticamente su obra que siendo pequeña en tamaño constituye un aporte relevante al espíritu de la humanidad por cuanto apuesta por el uso armónico del ecosistema que nos rodea, en especial en el Perú, la patria de su esposo.

El libro que Sophie hace poco presentó en la capital arqueológica del mundo, en el ancestral Cusco, es un canto a la biodiversidad y a la capacidad del ser humano de entender que no somos autónomos ni estamos separados de la naturaleza; que por el contrario debemos respetarla y cuidarla como nos cuidamos a nosotros mismos, alentando una simbiosis que viene desde los orígenes pero que el ser humano, lamentable e irresponsablemente, ha tratado de ignorar. La reflexión se aplica a la acción manifestada en los biohuertos que preconiza Econtinuidad, la exitosa ONG que nos trae este limpio y luminoso aporte bibliográfico.

Muchos poderes económicos han actuado y seguirán actuando para que el reencuentro con la naturaleza no se produzca, para que productos artificiales, químicos, preservantes y demás se nos impongan en beneficio de la poderosa industria químico-agraria que avanza indetenible escondiendo sus

“ La poderosa publicidad mediática nunca falta a la cita para convencer que lo artificial y lo industrial es mejor que lo natural ”

intereses de rentabilidad desmesurada bajo una supuesta modernidad que solo nos trae empobrecimiento alimenticio y agresión a la naturaleza.

La poderosa publicidad mediática nunca falta a la cita para convencer que lo artificial y lo industrial es mejor que lo natural. Lamentablemente son los menores de edad la población más vulnerable a esas campañas de convencimiento. Felizmente, a contracorriente, ya hay millones de hectáreas cultivadas en el planeta, con métodos agro ecológicos, que dan forma a una nueva cultura de armonización y abundancia alimentaria de gran calidad. Ello implica el descarte de pesticidas, químicos, transgénicos y

demás que nos venden como la panacea y al final son elementos contaminadores cuyo alcance destructivo ni siquiera podemos imaginar.

Sophie Dmitrieff, de la mano de su esposo peruano, Francisco Huanacune, no trae una idea nueva pero sí económica, entusiasta y muy saludable para impulsar la agricultura ecológica u orgánica a través de los biohuertos en el Perú. A no dudarlo la opción más inteligente para mejorar la salud de todos, la del planeta como la de nosotros mismos, alimentándonos de forma más sana y respetuosa sin despilfarrar energía ni aceptar que nos inunden de contaminantes.

“ Sophie trae en su pequeño libro, *Los Biohuertos Educativos*, su grandeza de espíritu con el resultado de una década de trabajo que comienza a rendir frutos ”

Cuánto nos falta para poner manos a la obra y cultivar en nuestros biohuertos los alimentos sanos y variados que podemos consumir con menor gasto y mayor salud. Lo primero será perder los temores y dejar de banalizar el peligro sobre lo que nos ofrece el mercado con alimentos que aparentemente sanos esconden riesgos infinitos desde el pesticida a lo transgénico.

Muchas de las llamadas enfermedades desconocidas o raras, aquellas que sorprenden sin tratamiento médico conocido, vienen seguramente de los peligrosos vectores y cepas escondidos en los colores vivos de los vegetales que consumimos y sobre los que nunca reflexionamos ya que su toxicidad puede ser ignorada hasta por médicos y científicos.

Un cambio social y de cultura nos espera y debe comenzar desde las escuelas. Por ello Sophie ingresa al concepto de los biohuertos educativos y nos trae su amorosa síntesis de las funciones que cumplen. Su libro es una herramienta pedagógica invaluable que bien usada podría contrarrestar la tendencia autodestructiva de nuestra sociedad. Hacerla autosostenible, en especial en aquellos sectores de pobreza extrema.

Estamos ante un verdadero aporte a la cohesión e integración social y hasta a la lucha contra la pobreza. Toda la comunidad local o regional podría involucrarse en la iniciativa, que inspira a alumnos y docentes, padres y autoridades, para que el entusiasmo natural de la juventud y la infancia cubra de alegría, poesía y pasión un

objetivo mayor: conducir a las nuevas generaciones al respeto y al amor a sí mismos y a la naturaleza.

Como bien lo dice en el prólogo, el gran divulgador de la agricultura ecológica en España, Mariano Bueno, hay que agradecer a Sophie Dmitrieff y al proyecto Econtinuidad, su positiva labor no solo para las personas más necesitadas en el Perú sino para todos. La sociedad en su conjunto requiere de voces nuevas, inspiradas, afectuosas y generosas con el ser humano y el planeta.

Sophie trae en su pequeño libro, *Los Biohuertos Educativos*, su grandeza de espíritu con el resultado de una década de trabajo que comienza a rendir frutos. Su semilla es buena, su proyecto valioso y trascendental, su presencia necesaria y bienvenida, mucho más de lo que es posible decir en pocas líneas. ■



Por Cristian Velasco



¿Qué secretos esconde el VRAE?

Los cables de Wikileaks y el Ejército peruano

El domingo 12 de diciembre, el diario español El País publicó en su página web información filtrada por Wikileaks que ha tenido el efecto de una bomba al interior del Ejército peruano. ¿Qué decía esta información?

→ El País reproducía algunos de los cables sustraídos por Wikileaks al Departamento de Estado norteamericano que aludían directamente al Ejército del Perú y en particular al recientemente nombrado jefe máximo de esa institución, general EP Paul Da Silva.

“Altos mandos militares reciben lucrativos pagos de los traficantes de droga que operan en el VRAE, escribió textualmente el ex embajador de Estados Unidos en el Perú”

Los párrafos más contundentes, redactados por el mismo ex embajador de Estados Unidos en el Perú, Michael McKinley (ahora destinado a Colombia), hablaban de una relación entre el narcotráfico y altos mandos del Ejército.

“Altos mandos militares reciben lucrativos pagos de los traficantes de droga que operan en el valle de los ríos Apurímac y Ene (VRAE)”, escribió textualmente el diplomático gringo.

Sin embargo, los informes indican además que los militares beneficiados con el dinero de los narcotraficantes no son solamente altos mandos, sino también los oficiales y suboficiales que tienen a su cargo los pequeños puestos de vigilancia esparcidos en las zonas más alejadas del VRAE, allí donde, se supone, combaten heroicamente contra los remanentes senderistas.

En una parte de los documentos, McKinley refiere que el recientemente nombrado comandante general del Ejército, general EP Paul Da Silva, se había reunido en el 2007 con el empresario pesquero Rolando Velasco Heysen, quien unos meses después fue detenido en Piura intentando sacar del país 840 kilos de cocaína escondidos en un cargamento de pescado congelado.

McKinley informó a su embajada que el general, entonces jefe de la Región Militar Norte, con sede en Piura, había mantenido esa conversación con el empresario para coordinar envíos de droga al exterior.



McKinley agregó en los cables enviados a su país que la mafia creada al interior de las Fuerzas Armadas durante el gobierno de Alberto Fujimori en los noventa continúa con vida y que mantiene sus vínculos con el tráfico de drogas y que, además, podría tomar mayor fuerza.

¿En qué información se basó McKinley para comunicar unas conclusiones de esta naturaleza a su país? ¿Cómo sabía él que algunos generales del Ejército recibían dinero?

Según los documentos, fueron los mismos altos mandos del Ejército quienes habrían acusado a sus compañeros por recibir pagos de las bandas de narcotraficantes. ¿Por qué hicieron esto?



Los archivos no especifican los motivos. Quizás fue un arranque de honestidad moral. Quizás estaban resentidos porque el dinero no llegaba a ellos.

Como era de esperarse, la información consignada en la página web de El País estalló en el Perú como una bomba. Las reacciones no se hicieron esperar.

El único militar mencionado con nombre y apellidos por McKinley, Paul Da Silva, reconoció haberse reunido con Rolando Velasco, pero lo hizo a pedido del entonces comandante general del Ejército, Edwin Donayre, porque el empresario tenía intenciones de vender cargamentos de pota para el consumo de los soldados de las guarniciones del Ejército.

“ Michael McKinley aseveró que la mafia creada al interior de las Fuerzas Armadas durante el gobierno de Fujimori continúa con vida y mantiene sus vínculos con el tráfico de drogas ”

Da Silva agregó que solo se reunió con Velasco una vez y que en ese encuentro estuvieron presentes varios militares y que, además, se enteró de las actividades ilícitas del empresario únicamente después de su detención.

Al día siguiente, en conferencia de prensa en el Cuartel General del Ejército, Da Silva declaró que la institución que él dirige iniciará una investigación hasta llegar a las fuentes militares que dieron

la información que luego McKinley comunicó a su país. “Caiga quien caiga”, subrayó.

Luego dijo que se estaba asesorando con los abogados del Ejército para dar inicio, previa autorización del Ministerio de Defensa, a acciones legales contra el embajador por vincularlo con el narcotráfico y no informar al gobierno peruano la información que manejaba.


Por su parte, el ministro de Defensa, Jaime Thorne, manifestó que no existían evidencias ni pruebas que avalasen las afirmaciones de McKinley, pero que de todas maneras evaluará abrir una investigación al respecto para “sancionar drásticamente a los responsables”.

Mientras tanto, el canciller José García Belaúnde se limitó a restar importancia a los cables difundidos por El País. “Wikileaks es un gran chismorre”, adujo. “Escucha en la calle, va a cócteles y ahí la gente chismosea y Wikileaks luego repite lo que oye. Lo que sí debo decir es que el chisme no puede ni debe generar conflictos”. Luego añadió que si McKinley tenía información de esa naturaleza, debió hacerla pública.

Los ex ministros de Defensa, Ántero Flores-Aráoz y Rafael Rey, así como el ex jefe del Ejército, Otto Guibovich, y el ex jefe del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas, Francisco Contreras, señalaron que en ningún momento llegó información de ese tipo a sus oídos mientras estuvieron al frente de sus respectivos cargos.

¿En qué terminará esta historia? ¿Realmente los cables de Wikileaks reproducirán solo chismes de cócteles, como dice García Belaúnde? ¿Será cierto que Da Silva se reunió con Velasco en el 2007 para hablar sobre la conveniencia de que los soldados consumiesen pota? ¿O quizás la boscosa selva del VRAE esconderá algunos de los secretos más inconfesables de los militares? ■




 Por Sergio Paz Murga

Los ricos se desprenden de su dinero

The Giving Pledge

La filantropía como forma de cambiar el mundo se apodera de los magnates estadounidenses.

→ Cuenta la leyenda que hace año y medio en una cena en Nueva York, los hombres más ricos del mundo y amigos de toda la vida, Bill Gates y Warren Buffet estaban en la misma mesa conversando sobre las preocupaciones que les quitaban el sueño.

Para Gates no era la irrupción de Apple en el mundo de la tecnología, ni para Buffet el agravamiento de la crisis económica mundial. Los dos estaban preocupados por conseguir más fondos para sus decenas de causas benéficas.

“El mundo es demasiado grande e imperfecto y el dinero demasiado poco para arreglarlo”, cuentan que dijo el ex

mandamás de Microsoft, quien en los últimos años se ha desvelado más por proyectos de ayuda social que por los cambios revolucionarios de su programa estrella Windows.

Igual parecer sucederle al Oráculo de Omaha al que ya no le entusiasma tanto los informes de la bolsa ni las predicciones de alzas y bajas en mercados como el asiático. “Quiero y puedo hacer algo más que jugar con fríos números”, dijo Buffet en una entrevista concedida al diario The Wall Street Journal.

Según testigos, la noche de aquella cena ambos empresarios juraron, cual nobles caballeros, unir fuerzas para dar luz a lo que poco tiempo después ha pasado a conocerse como “The Giving Pledge” (algo así como “El compromiso de dar”) que es considerado, sin lugar a dudas, como el proyecto filántropo más grande y ambicioso en la historia de la humanidad.

Tanto Gates como Buffet acordaron contactarse con, al menos, un centenar de multimillonarios para convencerlos de hacer algo nunca antes visto y suprimir de sus mentes y de sus corazones sentimientos tan arraigados –y asociados a los ricos– como la avaricia y el egoísmo.

Los magnates pidieron a sus amigos del jet set donar la mitad de sus fortunas o parte de ellas para promover programas sociales que cambien el destino de millones de personas. Hasta el momento han acudido al rescate unos 40 millonarios, entre empresarios, políticos y artistas.

Teniendo en cuenta que en Estados Unidos hay alrededor de 400 multimillonarios –cerca del 40% del total mundial– con un valor neto combinado de US\$ 1.2 billones, el compromiso de ayuda estaría bordeando los US\$ 600,000 millones



“ En Estados Unidos existe la costumbre de dar caridad aún si se atraviesa por una grave crisis económica ”

Según cálculos, esta cifra es 24 veces el PBI del Perú, y sería suficiente para reconstruir toda la infraestructura destruida en los terremotos de Haití y Chile, el huracán Katrina en Nueva Orleans y el derrame de petróleo en el golfo de México. También serviría para erradicar la pobreza y el hambre en África subsahariana. Ni más ni menos.

Entre los grandes donantes figuran Mark Zuckerberg, el creador de Facebook –la red social más grande del mundo con más de 500 millones de usuarios–, quien a sus cortos 26 años y con una fortuna estimada en US\$ 6,900 millones cree que es hora de marcar la pauta del cambio.

“La gente espera demasiado tiempo para dar su dinero. Por qué esperar cuando hay tanto por hacer”, dijo en un comunicado la semana pasada. “Somos una generación de jóvenes que quieren ver el impacto de sus esfuerzos filantrópicos”, agregó el genio del Internet.



“ *The Giving Pledge es considerado, sin lugar a dudas, como el proyecto filántropo más grande y ambicioso en la historia de la humanidad* ”

Su amigo y socio Dustin Moskovitz también ha querido ser parte de esta peculiar red de filántropos con interminables ceros en sus cuentas bancarias y que incluyen al director de cine George Lucas, el magnate de los medios Ted Turner y el actual alcalde de Nueva York, Michael Bloomberg.

DIFFÍCIL DE ENTENDER

En países como el Perú es muy difícil entender la actitud de estos magnates y su desprendimiento. Nadie se imagina, por ejemplo, a Dionisio Romero renunciando a su fortuna en aras de la gente pobre. No va con la idea prefijada del típico empresario capitalista que lo quiere todo a como dé lugar.

Sin embargo, habría que recordar que en Estados Unidos la realidad es muy distinta. Allí existe desde hace mucho tiempo la costumbre de dar caridad aún si se atraviesa por una grave crisis económica.

Si no basta con mirar un reciente informe que revela que solo el año pasado, en plena crisis financiera internacional, se donó el equivalente de US\$ 231,888 millones, la mayoría generados por individuos.

Además, según Giving USA, el grueso de las donaciones va destinado a organizaciones religiosas. Luego a educación (13%), salud (7%), arte y cultura (4%).

Lo novedoso de esta ola masiva de caridad en Estados Unidos es que, por primera vez, los multimillonarios empiezan a organizarse y unirse para el liderazgo de un mecenas como ha pasado a convertirse Bill Gates.



Warren Buffet

“ *Carlos Slim, considerado el hombre más rico del mundo, señaló recientemente que la caridad no resuelve nada y que la única forma de combatir la pobreza es con empleo* ”

El ex hombre fuerte de Microsoft y su esposa Melinda están a cargo de una fundación que distribuye fondos frescos a programas de créditos para personas de bajos recursos en el Tercer Mundo, investigaciones en salud, educación, vivienda, entre otros.

¿SLIM, EL AGUAFIESTAS?

Sin embargo, esta ola filantrópica no es compartida por muchos y con justificada razón. El mexicano Carlos Slim, considerado el hombre más rico del mundo, señaló recientemente que la caridad “no resuelve nada” y que la única forma de combatir la pobreza es con empleo.

Según el magnate mexicano, dar el 40% o 50% de la fortuna personal no ayuda en nada. “Hay un refrán que dice que deberíamos dejarle un país mejor a nuestros hijos, pero creo que es más importante dejar mejores hijos a nuestro país”, señaló recientemente.



Carlos Slim

Slim sostiene que solo con un programa eficaz de reformas económicas, aperturas de mercados y la potenciación de las energías y los talentos creativos para formar mejores y más grandes empresas, será posible alcanzar el tan anhelado desarrollo.

Lo demás es puro cuento chino, o como dirían algunos, una muy costosa utopía en el que billones de dólares se esfuman en cuestión de horas. La idea, entonces, sería decidir: ¿Damos peces o enseñamos a pescar? ■

Por Pamela Galarreta

“Rarezas es un catálogo discográfico plagado de canciones inéditas y otras estratégicamente arregladas que nunca salieron al aire”

na de sorpresas y buen gusto y evidencia claramente que el trabajo nunca paró y que por el contrario, el talento y la creación siguieron viento en popa intentando abrirse las puertas a nivel internacional.

Para quienes tenemos entre 30 y 35 años la historia de *Libido* no nos es ajena. La banda se creó en 1996 cuando los cuatro jóvenes se reunieron con la intención de hacer música de la buena. Luego de dos años de trabajo ininterrumpidos lanzaron su primer disco: *Libido* con los clásicos *Sed*, *La Casa de los gritos*, *Ojos de Ángel* y *Como un perro*, canciones que sonaron en todas las radios del momento.

Su trabajo en video clip saltaría a la fama con la canción *En esta habitación* y el vídeo *Tres* que consigue el puesto 10 dentro de los 100 más pedidos de MTV en el año 2001 y que lleva a estos cuatro jóvenes intrépidos a hacerse de un premio MTV Video Music Award Latinoamérica.

Su tercer disco *Pop*Porn* se convertiría en un record de ventas con más de 50 mil copias originales vendidas. La creación continuó y a estas alturas es considerada una de las agrupaciones musicales de rock más conocidas en el ámbito nacional.

SOBRE RAREZAS

Rarezas es la producción del 2010, un catálogo discográfico plagado de canciones inéditas y otras estratégicamente arregladas que nunca salieron al aire y que ahora pretenden tomar vida.



Una estrategia del grupo es que parte de estas canciones ya se pueden escuchar en Facebook, un pequeño caramelo para endulzar los oídos de los fanáticos y aficionados a la buena música que se vivirá en el concierto del 18.

Rarezas es el séptimo material de *Libido* y según comentan sus propios integrantes, es un trabajo que engloba el desarrollo de toda la carrera musical de la banda, desde 1998 hasta el 2010. Precisamente por eso, también se está reeditando toda la discografía de *Libido* en nuevas versiones.

Libido ha madurado en todos los sentidos. La voz de sus integrantes, la melodía de sus canciones y la creatividad de sus letras han crecido en talento y originalidad. El 18 de diciembre habrá una noche de buen rock, rock del bueno.

No hay excusa para no asistir. Las entradas al concierto se venden en los módulos de Teleticket en Wong, Metro, Ripley. Su costo está al alcance de todos los bolsillos, desde los 10 hasta los 88 nuevos soles. ■

En concierto

Libido presenta Rarezas

Es una banda de canciones frescas, románticas, de muy buena melodía y lo más importante: es peruana. *Libido* ha crecido con los años en talento y prestigio y aunque para algunos críticos de la buena música, aún no se le reconoce internacionalmente como merece, este nuevo año 2011 podría ser clave para su salida a otros lares.

→ Precisamente por esto, pretenden terminar el año 2010 con un concierto en grande. La cita es el sábado 18 de diciembre a las 20:00 horas en el Coliseo Eduardo Dibós, donde los cuatro integrantes de esta agrupación dejarán en el escenario literalmente la libido, que paradójicamente, es la energía vital de la persona que la caracteriza como tal.

Es cierto que no supimos mucho de Salim Vera, Toño Jauregui, Manolo Hidalgo e Iván Mindreau durante los últimos tiempos; sin embargo, su nueva producción denominada *Rarezas* promete estar lle-