


 Por Cecilia Portella

En la mesa “no éramos pobres, pero éramos muchos” Pancho Huanacune por la consolidación del bloque andino

“Tres de cada cuatro peruanos, no saben qué es el Parlamento Andino, vale decir el 75% de los electores no sabe por quién votar en esta instancia o lo que es peor, ni siquiera emiten un voto consciente y responsable para elegir a sus representantes ante la Comunidad Andina”, primera preocupación de Francisco Huanacune, candidato del Partido Aprista Peruano al Parlamento Andino con el número 15.

→ En este propósito periodístico de exponer a los postulantes al Congreso en entrevista sobre sus gustos culinarios, su opinión sobre la gastronomía peruana y sus recuerdos de infancia en la mesa familiar, encontramos un candidato que no precisamente pretende una curul en el Poder Legislativo, sino que, animado por su espíritu integracionista y su preocupación por el futuro de nuestro país en el ámbito continental, aspira integrar uno de los cinco espacios destinados al Perú en el Parlamento Andino.

Varias precisiones que hizo Francisco sobre las generalidades que los electores debemos conocer antes de emitir un voto responsable, las aprendí gracias a su afán de querer hacer pedagogía de esta política, a veces inmanejable en nuestro ámbito. Gracias a él, no pertenezco más a esa estadística ingrata que, por ignorancia, falta de información o sencillamente desinterés, muchos de nosotros hemos inflado en cifras vergonzosas.

Economista de profesión, comunicador por vocación y político por convicción, es Francisco Huanacune Rosas, quien desde joven se formó en las canteras del partido fundado por Haya de la Torre. El hecho de no haber participado públicamente de la vida política en el país, no le resta méritos para esta contienda; por el contrario, lo fortalece, pues pasó gran parte de su vida preparándose para este momento.

En su pensamiento de hombre formado en la lectura y en la preparación académica, Francisco desea que nuestra nación “se aparte, un día no lejano, de una patria continental, que

la acoja y le permita –fortaleciendo su propia identidad- superar los problemas de índole social, cultural, económico y político, que traban la realización de la promesa de vida peruana que nos legaron los libertadores”.

EN TERTULIAS

Sentados en la mesa de un restaurante ubicado en el distrito de Lince, Francisco Huanacune, “Pancho” para quienes lo conocen hace ya algunos años, dio las primeras muestras de su apego por la comida sana: “Un filete de pescado con arroz y ensalada” y para tomar, una peruanísima *chicha morada*. “En mi juventud, alternaba los estudios con el deporte; soy fondista, he trotado largos tramos, y he aprovechado estos espacios para meditar sobre los libros leídos durante la semana”.

Tenemos que destacar que quien conoce a Pancho, siempre lo va a ver en compañía de uno o más libros bajo el brazo. Nunca deja de formarse. Hoy en su lectura le dedica tiempo a Basadre y a un autor, que en lengua francesa,

escribe sobre la trascendencia de Brasil, en el ámbito continental. “El coloso del este, se fortalece y crece y la única forma de hacerle frente, es estar integrados en bloque”, me dice mientras esperamos el pedido en Punto Marino.

Consideramos que la información es un derecho que nos asiste a todos; negársela a las mayorías es atentar contra su libertad, por ello validamos la preocupación del candidato al Parlamento Andino, cuando dice que es el momento de “fortalecer a nuestro país en los escenarios regional y mundial, por ello hay que afianzar el proceso de integración andino, y esto pasa por transformar sustantivamente el rol que juega hoy, esta palestra parlamentaria”. No hay duda que los electores debemos elegir con un voto de conciencia y conocimiento plenos, pensamos...

EVOCACIONES

Hablemos de tus recuerdos en la cocina de mamá, Francisco. “Mi madre huancaína, solía hacer una sopa blanca con carne, pero con muy poca sal; la recuerdo mucho, pues eso marcó mi gusto por los platos poco elaborados y poco sazonados”. Mientras conversábamos, un filete humeante de pescado blanco llegaba a nuestra mesa. Elegimos este restaurante por la calidez de sus anfitriones César y Roberto y por la variedad de platos que preparan, muchos, producto de la fusión de platos peruanos y japoneses, conforme a los orígenes de los propietarios de Punto Marino, que muy pronto inaugurarán su segundo local, en la avenida del Ejército.

“Siete hijos en una mesa es demasiada gente; si a ello le sumamos los amigos y algunos visitantes que solían llamar mamá a mi madre, la hora del desayuno o almuerzo resultaba corta para mis 10 años, en que deseaba comer más de los dos panes que me tocaban como ración”. “No éramos pobres, pero éramos muchos, y eso nos hacía sentir la escasez. Lo bueno era que en casa nadie trabajaba con horario establecido, entonces casi siempre estábamos juntos para compartir en la mesa. Todos los días parecían domingo en mi casa”.



“ *Economista de profesión, comunicador por vocación y político por convicción, es Francisco Huanacune, quien desde joven se formó en las canteras del partido fundado por Haya de la Torre* ”

LOS TIEMPOS CAMBIARON...

Pancho estudió Economía en la Universidad Inca Garcilaso de la Vega, pero sus prácticas y trabajos iniciales le permitieron escalar y rodearse de personas reconocidas. Pronto una beca, tal como fue su sueño, llegaría a su vida, haciendo de París y de algunas otras ciudades europeas, su casa durante 17 años.

“En la época universitaria en Francia, pensaba que la cocina francesa no era lo que el mundo decía de ella, hasta que una compañera de

clases me abrió los ojos y me dijo que lo único que había comido hasta ese momento era lo que comen los universitarios en el comedor de la universidad: frituras y más frituras... La exquisitez y deleite de la cocina francesa está en los restaurantes, en la calle”. Así lo comprobaría algunos años después.

Las salsas y la variedad de quesos en todas las formas y texturas hacen que la cocina francesa sea delicada y exquisita, dice Pancho recordando sus años en París, ciudad que visita una vez al año pues allí radican su esposa e hijo de 16 años. Sin embargo, recuerda también con especial desagrado la jacket potato, una papa grande, bañada con cualquier salsa, crema, guisantes o menestras, que probó durante su estadía en Londres.

La cocina es también una manera importante de integrar las naciones, pensamos, y él lo corrobora haciendo hincapié en las



“ Pancho Huanacune sabe cocinar y prepara muy a su estilo *ají de gallina* y arroz con pollo, aunque su plato favorito es la *carapulcra*, en su estilo más criollo ”

hombre formado, académico, respetado, se ha hecho gracias a su trabajo y a su afán por la lectura.

Más allá de sus estudios de postgrado en Economía, donde obtuvo en 1991 el grado de DEA -Diplome D'Etudes Approfondies- en Teoría y Política Económica en la École des Hautes Études en Sciences Sociales (Escuela de Altos estudios en Ciencias Sociales de París). Incluso mucho más allá de su vida empresarial en Lima, donde fundó la Revista Generación,

que años más tarde dio a luz al portal interactivo generacion.com, donde ustedes tienen a la mano información inmediata, investigación responsable y entretenimiento...

Francisco Huanacune es un hombre de 50 años de edad, con 37 de formación aprista, heredero de Haya de la Torre, pues defiende la tesis de la integración continental. Pancho es un soñador que considera que Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú –integrantes activos del Parlamento Andino-, tienen tremendo potencial como países emergentes, pero sobre todo tienen una historia común que los separó en el tiempo, pero que los ligó en ese espíritu de lucha, trabajo y superación. Pancho Huanacune postula al Parlamento Andino con el número 15 por el partido de la estrella, y ahí lo dejamos, con sus sueños, sus aspiraciones y sus inseparables libros... ■

coincidencias de productos y técnicas de preparación culinarias que tenemos con los países andinos, especialmente con Bolivia y Ecuador. “Los tubérculos en todas sus formas y variedades suelen servirse en nuestras mesas, ellos nos hablan de una historia común y de un futuro que se consolida en nuestros cimientos”.

Pancho Huanacune sabe cocinar y prepara muy a su estilo *ají de gallina* y arroz con pollo, aunque su plato favorito es la *carapulcra*, en su estilo más criollo. “Me he criado comiendo chuño, cuy, sopas; mis padres son andinos y yo tengo esa herencia en mis venas”, manifiesta con emoción. No sin antes recordarnos que se ha hecho un hombre de mundo, reconociendo las diferencias con nuestros vecinos, pero sobre todo apreciando

“ Francisco Huanacune es un soñador que considera que Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, tienen tremendo potencial como países emergentes ”

las coincidencias para constituirnos en un bloque sólido en América.

Conozco a Francisco Huanacune y aunque él sabe que sus expectativas no son las mejores por la coyuntura en que se presentan, desea hacer de la política una pedagogía permanente, por ello acaba de publicar su libro **Reflexiones sobre la Integración Andina**, donde apunta las ideas base que lo motivan respecto a nuestros países. Es un

