There are no translations available.

Los creadores y Fundadores del proyecto Inka Llacta®

Texto inicial corregido por **Orietta Del Aguila**

Al origen de todo el proyecto: **Guy Vanackeren** y **Carine Beckers de Vanackeren**, dos Belgas que vinieron al Peru siguiendo sueños de niñez y/o adolescencia.

Preguntándose cómo compartir con sus compatriotas, amigos y familiares así como con otros francófonos y gente de otros horizontes. Primero entraron en

contacto con un tour operador europeo, luego dándose cuenta que les faltaba una buena estructura para organizar los viajes de manera óptima …

Guy Vanackeren creó una **agencia de viajes y turismo en 1989** en la cual **Carine Beckers** (que ahora es tambien su esposa) se hizo el pilar principal con gran

brillo. Unos años después se hizo guía oficial de turismo redactando un mini guía "**Carnet de**

Voyage spécial Perou
". Y cuando llegó Internet creó los sitios web

www.perou.net , **www.inkanato.info** y **www.inkallacta.com**

Para responder mejor a las preguntas de sus viajeros sobre la cultura Inca y la vida cotidiana de la época, decidió establecer el primer arqueositio del Perú a

través de un restaurant museo viviente en honor a los soberanos del apogeo del imperio; ese establecimieto fue bautizado como "Inkanato®". Ahí se trataba de

investigar las posibilidades culinarias de la alta nobleza Inca con los productos que les eran accesibles.

Asi nació el primer restaurante con caracter de arqueoistio en el Perú. dentro de los muros de una parte del Pucamarka, palacio Purpura del X Sapa Inka Tupac Yupanqui en el número 280 de la actual Calle San Agustin de Cusco. Ahí los comensales fueron atendidos en atuendos incas, la comida estaba servida en platos que eran copias minuciosas de la vajilla imperial encontrada en las escavaciones en el Cusco y en casas reales, pesentando platos que necesitaron crear una nueva cocina.

Esta cocina **Novoinka®** que lejos de ser pobre como algunos lo temían se reveló de alto vuelo y ganó muy rapidamente el primer lugar en los concurso de cocina

Este restaurante ya esta cerrado.

Se ha producido un **DVD** sobre el tema de "**La gastronomia del Inkanato®**"

Para ayudar a sus viajeros a planificar sus visitas turísticas, Guy Vanackeren realizó algunos **m apas "Cartes geotouristiques du Pérou"**

Tambien Guy Vanackeren ha escrito **una obra sobre el Peru** en 2 opus o tomos con más de 650 paginas " **Le Perou, Empire du Soleil ... et de la Lune** "

Para redescubrir los ritmos del pasado se han producido **2 CD de música** realizados con instrumentos de la época y los cantos son en Runa Simi (Quechua)

con ritmos de antaño: "I**nkanato Taki**" y "**Mach'aqway**" compuesto especialmente por los musicólogos **Edgar Espinoza** y **Nivard o Carrillo.**

Para poder realizar su proyecto arquitectónico y agrícola, nuestros creadores adquirieron un poco más de 4 hectáreas donde se llevan a cabo las representaciones

históricas, los talleres, jarla construcción de un pueblo imperial como antaño en la panakas reales y es el fundo **INKA LLACTA®**.

Para lograr los objectivos múltiples de este proyecto fundaron junto con V**ictoriano Chillihuan i** la Asociacion civil, Inka Llacta®.

Texto inicial corregido por Orietta Del Aguila

Guy Vanackeren © y Carine Beckers

Copyright todos los derechos reservados para todos lospaises 2010

Primero encontramos los que son a la base de todo el proyecto.
Guy Vanackeren y Carine Beckers de Vanackeren,
dos Belgas que vinieron al Peru siguiendo sueños de niñez y/o adolescencia.
Preguntandose como compartir con sus compatriotas, amigos y familiares luego con otros francofonos y gentes de otros horizonte, se hizo tour conductor por un ente europeo, luego dandose cuenta que le faltaba una buena estructura para organizar los viajes de manera optima,

- **Guy Vanackeren** creo una agencia de viajes y turismo en 1989 en la cual **Carine Beckers** (que ahora es tambien su esposa) se hizo el pilar principal con gran brillo y unos años despues se hizo
- guia oficial de turismo redactando un
- mini guia "Carnet de Voyage spécial Perou" y cuando llego Internet
- creo el renombrado sitio web www.perou.net
  así también **www.inkallacta.com**
- Para responder mejor a las preguntas de sus viajeros sobre la cultura Inca y la vida cotidiana de la epoca decidio establecer el
primer arqueositio del Peru
a travez de un
restaurant museo viviente
QUE AHORA ESTA CERRADO y reemplazado por otro establecimiento en honor a los soberanos del apogeo del imperio, estalecimieto que en su tiempo fue bautizo "
Inkanato®
" tratando de investigar las posibilidades culinarias de la alta nobleza inca con los productos que le eran accesibles. Asi nacio el primer restaurant en el Peru, dentro de los muros de una parte del
Pucamarka

, palacio Purpura del X
Sapa Inka Tupac Yupanqui
en

Cusco
donde los comensales son atendidos en atuendos incas, donde la comida esta servida en platos que son
copias minuciosas de la vajilla imperial
encontrada en las escavaciones en el Cusco y en cass reales, pesentando platos que necesitaron crear una nueva cocina:

- la cocina Novoinka® que lejos de ser pobre como algunos lo temian se revelo de alto vuelo y gano muy rapidamente el primer lugar en los concurso de cocina internacional y/o local
- Para ayudar sus pasajeros en preparar sus viajeros tambien realizao y produjo mapas "C artes geotouristiques du Pérou
"
- Tambien escribe ora oba sore el Peru e 2 opus o tomos con mas de 650 paginas "Le Perou, Empire du Soleil...et de la Lune
"
- Para redescubrir los rimos del pasado produce 2 CD de musica realizada con instrumentos de la epoca y los cantos son en Runa Simi (Quechua) con ritmos de antaño: "
Inkanato Taki
" y "
Mach'aqway
" compuesto especialmente por esta produccion por los musicologos Edgar Espinoza y Nivardo Carrillo.
- Pero todavia se sentieron limitados en como compartir mas aun. Porque faltaba partes importantes, tales como la parte agricola, la arquitectura, las representaciones historicas, los talleres, jardines, urbanismo etc. Por esto adquirieron un poco mas de 4 hectareas para dedicar 3.5 hectareas a un nuevo proyecto: construir un pueblo imperial como antaño en la panakas reales y es INKA LLACTA® para desarrollarse en este fundo eponimo.

- Para lograr los objectivos multiples de este proyecto fundaron junto con Victoriano Chillihuani la Aso ciacion civil
,
Inka Llacta
®.

®
Guy Vanackeren © y Carine Beckers
copyright todos derechos reservados por todos paises 2013
copyright todos derechos reservados por todos paises 2008