

Los creadores y fundadores del proyecto Inka Llacta

▯ *Traducere : Oana Matu"▯ y "Multumiri Oanei Matu".*

Creatorii și▯ fondatorii proiectului Inka Llacta®

Să facem întâi cunoștință cu cei care au stat la baza întregului proiect.

Guy Vanackeren și Carine Beckers de Vanackeren ,doi belgieni care au sosit în Peru, urmându-și visele din copilărie și/sau adolescență. Întrebându-se cum să împărtășească experiențele cu compatrioții , prietenii și cunoscuții, iar apoi cu alți francofoni și persoane din alte colțuri ale lumii, a îmbrățișat meseria de ghid pentru europeni, însă și-a dat seama că îi lipsea o structură potrivită pentru a organiza sejururi în mod corespunzător, astfel încât

Guy Vanackeren

a creat o agenție de turism în 1989, pentru care

Carine Beckers

(care acum este și soția sa), a devenit principalul sprijin,

iar câțiva ani mai târziu a devenit ghid profesionist și a scris un mini ghid denumit „Carnet special de călătorie în Peru”, ulterior luând ființă și renumitul site

www.perou.net

, urmat de

www.inkanato.info

și acum de

www.inkallacta.com

.

Pentru a răspunde mai bine la întrebările turiștilor despre cultura inca și viața de zi cu zi din acel timp, s-a hotărât să înființeze primul arheosit din Peru, prin intermediul restaurantului muzeu dedicat suveranilor de la apogeul imperiului, denumit Inkanato

®.

Ideea a fost aceea de a încerca să testeze opțiunile culinare ale înaltei nobilimi incașe cu mijloacele care îi erau accesibile. Astfel a luat naștere primul restaurant peruan, situat într-o parte a palatului purpuriu al celui de-al X-lea Sapa Inca, Tupac Yupanqui, la numărul 280 al actualei străzi San Agustin din Cusco. Aici, oaspeții sunt serviți de personal purtând costume incașe, mâncărurile sunt servite în vase care sunt copii fidele ale celor din vremea imperiului, descoperite în urma săpăturilor efectuate la Cusco și în casele imperiale. Mâncărurile prezentate au dus la crearea bucătăriei Novoinka

®

care, departe de a fi sărăcăcioasă, cum se temeau unii, s-a dovedit a fi foarte rafinată și a câștigat foarte repede primul loc la concursurile culinare internaționale și/sau locale la care au participat maeștrii bucătari

Elena Gamarra

și

Mario Campos

. „Gastronomia Inkanato

® „

este și denumirea unui DVD care a fost produs. Pentru a veni în sprijinul turiștilor, s-au elaborat și hărți denumite „Hărți geoturistice ale Peru”. Pe lângă acestea creatorul proiectului lucrează la două volume , cuprinzând mai mult de 650 de pagini, intitulat „ Peru, imperiul Soarelui și al Lunii”.

Pentru a redescoperi ritmurile trecutului,a

produs 2 CD-uri muzicale, cu instrumente din epoca imperială , cântecele fiind în Runa Simi (Quechua),respectiv

„Inkanato Taki” și „Mach`aqway”, compus special de către muzicologii Edgar Espinoza și Nivardo Carrillo.

Cu toate acestea, se simțea o limitare cât privește diseminarea experienței și a informațiilor, iar aceasta deoarece lipseau părți importante , cum ar fi agricultura, arhitectura, reprezentațiile istorice, atelierele, urbanismul etc. În acest scop, au cumpărat aproximativ 4 hectare, din care 3,5 au fost alocate unui nou proiect: construirea unui oraș imperial ca în vremurile de demult și astfel a luat naștere INKA LLACTA ®. Pentru atingerea obiectivelor multiple ale acestui proiect au înființat, împreună cu Victoriano Chillihuani, Asociația Civilă Inka Llacta

®

.