



Intervju: Malena Martínez

VELIMIR CINDRIĆ

Restoran Central u glavnom peruanskom gradu, Limi, dugo je bio mjesto obaveznog hodočašća za gurmane, ali tek je na priredbi The World's 50 Best Restaurants, održanoj 2023. u Valenciji, uknjižio nekoliko važnih rekorda. Postao je prvi restoran Latinske Amerike koji se popeo na prvo mjesto te liste najboljih restorana svijeta, kao i prvo mjesto koje zajednički vode supružnici. Naime, Pía León pridružila se restoranu Central budućeg supruga Virgijija Martíneza u njegovoj prvoj godini otvaranja prije gotovo 15 godina, a otad je moćni par podigao peruansku gastronomsku kulturu na najvišu razinu na svjetskoj sceni.

Centralov svjetski poznati meni odraz je načina na koji to dvoje chefova crpi inspiraciju iz bioraznolikih ekosustava Perua, pri čemu svako jelo predstavlja određeno visinsko područje zemlje - od 15 metara ispod površine Tihog oceana do 4200 metara u Andama.

Iako se Pía León proslavila kao chefica Centrala, mjesto koje je dijelila sa suprugom Virgiliom, 2018. osjetila je potrebu svoju kulinarsku viziju izraziti na neovisan način. Kjolle, njezin prvi samostalni restoran (nalazi se uz Central), usredotočuje se na živopisnu smočnicu Perua, gdje Pía pušta svojoj kerativnosti voditi ju u još neistražena područja suvremene peruanske kuhinje. León u Kjolleu nastoji očuvati prirodne okuse, a njezina jela pokazuju visoku razinu istraživanja i testiranja, s tim da su namirnice uvijek prepoznatljive i nikad pretjerano obrađivane. Ako i iza Centrala i Kjollea stoje pomna znanstvena istraživanja, Kjolle je ipak manje strog u tom segmentu i dobrim se dijelom prepušta i intuiciji chefice. Rezulta svega jest da je Kjolle u Valenciji bio na 28. mjestu svjetske liste, dok se lani u Las Vegasu već popeo na 16.

Ipak, iza svih tih uspjeha stoji još jedna osoba - Malena Martínez, Virgijijeva sestra, koja vodi odjel za istraživanje restorana, Mater Inicijativa, čiji rad čini temelj Centralovih, ali i Kjolleovih nagrađivanih menija. Malena ističe da filozofije tih restorana počivaju na metodi Matera - razmislite prije nego što planirate, planirajte prije nego što učinite, razmislite o svakom koraku koji napravite naprijed, a također se osvrnite i unatrag.

Malena Martínez je znanstvenica i sudirektorica Mater Inicijative, interdisciplinarne, gastronomske i kulturne organizacije posvećene istraživanju, očuvanju i dijeljenju znanja o golemoj bioraznolikosti Perua. O njoj se u svijetu nešto više zna tek nekoliko godina, otkad se češće počela pojavljivati na gastronomskim kongresima i događanjima vezanim uz teme kojima se bavi Mater Inicijativa.

Mater.in je bogati rezervoar svega što se kuha u restoranima grupacije - Central i Kjolle u Limi, Mil u Andama i kuhinji hotela Explora (u Andama i Čileu), a posredno i Mauka u Cuscu, projekt Pije León i Hotela Belmond. Mater je također i laboratorij koji diktira istraživačku metodu potencijalno važeću za svaki kutak planeta.

Malena je diplomirala medicinu u Limi i počela raditi kao liječnica opće prakse, no ubrzo je shvatila da to nije njezin put. Stažiranje u Iquitosu, u Amazoniji, otvorilo joj je nove vidike. A onda ju je, tri godine nakon otvaranja Centrala, brat pitao želi li raditi s njim u istraživanju namirnica. Tražio je nekog bliskog, tko bi nadgledao i vodio određene aspekte posla. Malena je prihvatila ponudu i iz svega se rodila Mater Inicijativa.

S Malenom Martínez razgovarao sam na gastro festivalu Buonissima u talijanskome Torinu.

Za početak, možete li mi reći, kako se liječnik počne baviti istraživanjem zaboravljenih namirnica Perua?

Pa, istina je da sam se školovala za liječnika i ponosim se što sam imala tako lijepu karijeru u toj profesiji koja mi je poslužila na toliko različitih načina.

Je li vam bio san studirati medicinu i je li netko bio u obitelji bio liječnik?

Ne, ne, nitko. I to je jedan od glavnih razloga koji me potakao na taj put, zato što u mojoj obitelji nije bilo liječnika. Moj je otac bio odvjetnik, a moja majka arhitektica. Podržali su me u želji da studiram medicinu. U to vrijeme u Peruu je vladala politička nestabilnost, postojao je terorizam... Moji su roditelji htjeli da odem studirati u inozemstvo, a da se onda vratim u zemlju da ju, na neki način, spasim. I tako sam to imala na umu od vrlo ranog djetinjstva. Već s deset godina počela sam govoriti da ću biti liječnica. I, naravno, bila sam vrlo dobra učenica, što je također bio jedan od razloga zbog kojeg su me odlučili podržati. Znači ono - ti ćeš biti ta koja će nas nekako spasiti. Inače, bili smo četvero braće i sestara. Dok je Virgilio lutao i isprobavao sve moguće pustolovne vještine, ja uopće nisam bila avanturist. Bila sam vrlo oprezna. Učila sam, studirala medicinu, diplomirala, a onda otišla u Amazoniju, jer sam tamo željela raditi ruralne poslove, koji su obvezni u mojoj zemlji. Otišla sam na godinu dana, a onda odlučila ostati godinu i pol, jer mi se nekako sviđjelo. Sviđjelo mi se iskustvo jednostavnog boravka izvan grada, i to na tako divljem mjestu. Bilo je divlje u toliko različitih aspekata. I tako sam se nakon tog iskustva vratila u Limu i tamo tri godine radila kao liječnica. Odlučila sam odraditi specijalizaciju i onda krenuti drugim putem. Išla sam na tečajevе prehrane i slično, jer me to zainteresiralo. A onda je Virgilio jednog dana došao i zamolio me da se pridružim i razvijem istraživački centar, ovaj u kojem danas radim.

Koja je to godina bila?

Bilo je to 2013. Tada smo stvorili Mater Iniciativu. Bila sam ja, liječnica, bio je jedan inženjer agronomije, Daniel Montes, jedna antropologinja, Natalia Mora, i Virgilio. Tu je bila i Sandra Salcedo, kreativna direktorica, i zapravo smo svi bili prijatelji i iz iste generacije. I htjeli smo učiniti nešto drukčije. A budući je Virgilio već želio učiniti nešto drukčije u gastronomiji, u kuhanju, htjeli smo otkriti kojim putem krenuti. Jer Peru je imao mnogo toga za dati, ali mi nismo imali načina to shvatiti. Ali, iza svega je stajala velika želja za nešto učiniti.

Dakle, glavna ideja samo je djelomično bila povezana s restoranom?

To je išlo usporedno, jer smo restoran željeli nahraniti znanjem o peruanskoj hrani, odakle dolazi, i peruanskim pričama, koje su važne. Znali smo da ih ima mnogo, samo nismo znali o kojima se radi. Jednostavno ih nismo mogli sve identificirati. I budući smo svi odrasli u Limi, bili smo vrlo usredotočeni na ono što nudi Lima, što je puno, jer u gradu postoje svi ti različiti peruanski mikrokozmosi. Oni se spajaju u Limu. Dakle, kao što sam rekla, moje iskustvo iz Amazonije samo mi je otvorilo glad za otkrivanjem svega što mi je nedostajalo. Ono što sam tamo naučila bilo samo mali dio toga. A onda

smo, zbog našeg posla, odlučili otići posjetiti sva ta mjesta koja nikad prije nismo posjetili.

Kako ste odredili prioritete, s obzirom da je Peru je ogroman?

Odlučili smo krenuti tamo gdje je lakše, u Cuscu. Lakše je jer je Cusco već bio otvoren za turizam, zbog Machu Picchua. Dakle, bio je dostupan. A ta je pristupačnost bila ključna za naš početak. Jer pristupačnost lakše otvara vrata i time vam postaje jasno kako se vaša metodologija može razviti. Dakle, stvorili smo metodologiju za pristup tim različitim zajednicama, autohtonim zajednicama. U Cuscu smo se povezali s ljudima koji su dobro poznavali lokalno stanovništvo, koji su poznavali više ljudi. I oni su nam otvorili svoje domove, svoja polja, svoj način života... Ostali smo tamo mjesecima. Čak smo iznajmili kuću u Yucayu, u Svetoj dolini. I ostali smo tamo jer smo znali da postoji nešto važno što još nismo identificirali, ili nismo znali gdje se nalazi. Dakle, znali smo da tu postoji nešto, nešto važno. A onda smo o tome saznali nešto više. I zato smo odlučili – u redu, imamo Central, pa idemo nešto ostvariti i u Cuscu. Dakle, osmislili smo Mil kao istraživački centar, čiji je koncept nastao od tamošnjih ljudi iz Mila, gastronomije Mila.

Mil je nastao prije pandemije, zar ne?

Da, bila je 2018, točno negdje prije pandemije. Mnogo se toga dogodilo 2018, jer smo tada odlučili otvoriti i novi Central u Barrancu (jedan je od 43 okruga u Limi, koji se drži najromantičnijim i najboemskim), što je mjesto gdje se danas nalazimo, jer je prostor bio veći. To je bilo jako važno za nas. Tako da smo na istome mjestu mogli otvoriti i restoran Kjolle. U veljači smo otvorili Mil, u lipnju Central, a u kolovozu Kjolle. Dakle, 2018. za nas je bila velika godina.

Koliko vas je pogodila pandemija?

Jako. Bila je to dvogodišnja situacija, koja se sada čini tako dalekom. Čini se kao da je bilo prije deset godina, da je bilo davno. Mnogo je ljudi kojima se to čini bliže. Ali za nas je to bilo davno. Odlučili smo vrlo brzo reagirati, jer nismo htjeli zapeti u mjestu, u jadu i frustraciji. Virgilio mi je rekao - Moramo raditi. Nije me briga ako nismo u mogućnosti. Moramo raditi. Dakle, okupimo se ovdje. Čak i ako ne možemo otvoriti restoran, radit ćemo. Idemo stvoriti nešto novo. I otad pa nadalje, nismo stali.

U vrijeme kada ste započeli projekt, peruanska kuhinja već bila na mapi svijeta. Ali što se tiče autohtonih namirnica, koliko su one bile poznate prosječnim Peruancima? Jeste li otkrili da su mnoge namirnice zanemarene ili čak potpuno nepoznate većini?

Neke su bile nepoznate, možda čak i većina. Neke su bile vrlo neugledne, pa im nije bilo dopušteno biti dio smočnice bilo koje kuće. Vjerojatno su samo bile zapostavljene. Ali neke od njih ostale su u sjećanjima. Dakle, kod nekih je namirnica postojala i nostalgija. Ali ih nije bilo u smočnicama. U tom smislu, obnovljena su mnoga sjećanja. Danas se mnogo toga predstavlja kao nešto potpuno novo, a nije. Ne bi trebalo biti novo, ali jest. Ima mnogo toga čemu se odjednom daje na važnosti. Recimo, kvinoje danas ima posvuda, a prije je nije

bilo nigdje. Nekada je bila prisutna samo u nekim dijelovima Perua, jela se u nekim domovima zemlje. Danas ne možete naći nijedno mjesto gdje nema jela od kvinoje. U svijetu je ima u svim trgovinama zdrave hrane. To je samo jedan primjer i ilustrira kako nešto može brzo dobiti na važnosti i brzo se proširiti. Ali većina namirnica ne doživi takav uzlet. One se još uvijek ne drže vrijednima, i tako su jednostavno zapostavljene.

Koji vas od mnogih aspekata Matera najviše zanima?

Volim biljke. Zatim, fascinirana sam uporabom znanja predaka, njihovim klasifikacijama... Znači, svaka kultura ih drukčije kategorizira. U andskoj prevladava dualistička klasifikacija - prije i poslije, hladno i vruće... Sve je u životnim ciklusima. Biljke nas podsjećaju da stvari evoluiraju, da su prolazne i da se stalno mijenjaju. A ovo je zaista snažna poruka za ono što radimo - nemojte raditi istu stvar tisuću puta. Znači, svijet bi neprestano trebao promišljati samoga sebe, jer to traži priroda.

Postoje li neke namirnice koje su vas zaista iznenadile?

Toliko mnogo njih.

Možda neke koje vam se posebno sviđaju?

Imam posebnu strast za korijenje i gomolje. Na našim prvim putovanjima u Cusco, u Ancash, u Puno..., u sve te regije u Peru gdje ste vrlo visoko u planinama, recimo 4500 metara nadmorske visine, susrela sam mnogo toga fascinantnog. Tamo možete vidjeti kako ljudi uzgajaju nešto tako lijepo, šareno, bogato, hranjivo, a također i ukusno. A možete dodati i samo malo čili papričice, aromatičnog bilja ili neke druge vrlo jednostavne sastojke kako biste to nešto učinili još ukusnijim. Ali nešto što raste duboko pod zemljom, vrlo duboko, i za što je potrebno toliko rada i truda da bi postalo ono što bi trebalo biti, mislim da je jako dragocjeno. Prizor iznošenja biljke na površinu i gledanje kako svi ti gomolji oživljavaju, to je nešto fantastično. I zatim, u Aguaytiji (glavni gradu provincije Padre Abad u regiji Ucayali, op.a), prizor tradicionalne pripreme za kuhanje, kod kojeg se namirnica mrvči sa zemljom u kojoj je rasla, jednostavno je nevjerojatan. Fantastično je pronaći nešto takvo. Tu je, naravno, i krumpir, domaći krumpir koji svi poznaju, ali postoje i oca i mashua, i njihove različite sorte. Njihove su boje su nevjerojatne, kao i količina mikronutrijenata u njemu, jednostavno briljantno. Također imam strast i prema mahunarkama. Postoji jedna posebna mahunarka, tarwi, koja je vrsta lupine koja se uzgaja u Andama, uglavnom zbog jestivog graha. Narodni nazivi uključuju tarwi, chocho, altramuz, andski lupin, južnoamerički lupin, peruanski poljski lupin i biserni lupin. Njegove su sjemenke bogate hranjivim tvarima, proteinima, a dobar je i kao izvor ulja za kuhanje. On raste vrlo visoko, na 3000-4000 metara nadmorske visine. Cvijet mu je prekrasno svijetlo ljubičast i vrlo je hranjiv, s mnogo aminokiselina. Stvarno je gorak, pa je fiksator dušika, koji je odličan za povezivanje s drugim biljkama, u smislu njihove učinkovitosti. Postoji tradicionalni način na koji se otklanja gorčina, mnogobrojnim namakanjima. I onda od nje naprave pastu, od koje, u nekim kućama, rade neku vrst krepera, koji se može čuvati jako dugo. Stavljaju ga u juhe i variva, u jako tople stvari. U Andama više vole toplu

negu hladnu hranu, naravno zbog vremena i zbog ravnoteže koju bi treba održavati za tijelo. No, ta vrsta hrane primjenjiva je samo tamo. Tarwi se ne bi mogao uzgajati nigdje drugdje, i nije komercijalan. Ipak, pokazalo se da se prilagođava i drugim tlima. Puno se istražuje, kako bi se prilagodio. Ali činjenica je da, ako i postoji način da se bilo što prilagodi drugom području, hranjivost i kvaliteta namirnica uvijek je bolja na mjestu odakle dolazi. To je slučaj sa svakom namirnicom - kakaom, kavom..., svime. Tarwi vjerojatno nikada ne bi mogao postići komercijalni uzgoj, prije svega zbog složenosti pripreme, koja je, naravno, domaćim ljudima normalna, jer se prenosi iz generacije u generaciju. Vrlo je prirodno. Ali, recimo, nitko u Limi ne bi sve to radio da ga odgorči. Definitivno ne. No, postoji industrija koja prepoznaje priliku. Tako je u posljednje vrijeme cvijet tarwija postao nešto zanimljivo u ekološkim trgovinama. Ukratko, mislim da je veliki napredak što sve te namirnice dodajemo u našu prehranu, čak i ako ih je teško obraditi na način na koji se prirodno obrađuju na mjestu odakle dolaze.

Kako se taj znanstveni rad prenosi na gastronomiju?

Znači, ono što trenutačno držimo važnim jest da znanost bude dostupna, pa tako i znanost koja stoji iza hrane. A kad kažem dostupna, mislim na neku vrstu prijevoda. Jer većinom, znanstveni rad, koliko god relevantan bio, nije razumljiv širim masama. Jer, kad vidite znanstveno izvješće o nečemu, to je drugi jezik, koji nije primjeren za javnost. I to nije dobro, jer bismo trebali biti svjesni onoga što jedemo i trebali bismo biti svjesni mogućnosti koje imamo da bismo jeli bolje i donosili bolje odluke u prehrani. A činjenica da postoje prehrambeni artikli koji rastu na nekom određenom mjestu je izazovna, ali i lijepa stvar jer možete vidjeti odakle dolazi hrana. Kada odete u bilo koji kafić koji ima različite vrste kave, vidite odakle one dolaze - Kenija, Tanzanija, Meksiko, Peru... I tako možete vidjeti kako bi lako moglo biti i s mnogim drugim namirnicama, znati odakle stvari dolaze i birati iz toga. Netko može reći - koliko dugo želim kušati to i to, ali kako da dođem do nečega što je tako daleko? Ili možda, jednostavno, nije vrijedno truda, pa bih trebao izabrati konzumirati nešto drugo. Lako je s kavom i stvarima koje ljudi vole u cijelom svijetu. Lako je, znate, s čokoladom. Ista stvar. Da, i super je jer, naravno, postoji industrija iza toga i ljudi, uzgajivači kakaovca, žive od te proizvodnje. Mislim da je sjajno što možemo vidjeti porijeklo stvari i zapravo možemo postavljati pitanja koja bismo i trebali postavljati.

A jeste li sudjelovali u nekoj fazi stvaranja jela od tih namirnica za vaše restorane?

Znači, ono u čemu ja sudjelujem je pripovijedanje, stvaranje naracije za elemente koji se spajaju u jelima. Kada je Virgilio osmislio meni o ekosustavima Perua, ekipa je morala imati znanje u ruci, kako bi mogli stvoriti nešto kohezivno i da bi sve imalo smisla. I tako je to bilo još teže kada smo došli do Mila, jer je trebalo prenijeti priče tih ekosustava u nadmorskim visinama regije Cusco, koja je bila nekako stroža. A u isto vrijeme, bilo je toliko stvari o kojima se moglo razgovarati. Dakle, ono što smo napravili jest puno rada na stvaranju kohezivnih priča, ali i na odražavanju onoga što je u njima. I to ne bi trebalo biti, znate, dosadan doživljaj, već bi trebalo biti

poticajan, u kojem biste trebali shvatiti priče koje stoje iza njih i, možda, sami postaviti neka pitanja, o tome gdje su, odakle dolaze ili što možete prepoznati s obzirom na mjesto odakle su. Znaite, razmjena je dio koji nas najviše obogaćuje. Poslužitelji ne držimo ljudima koji će predstavljaju jelo, već također i pričaju priču. Na neki način vas tjeraju da intervenirate u proces posjedovanja, nečega što bi moglo biti novo ili možda ne toliko novo.

A kad kušate jela koja Virgilio priprema, dajete li mu neke smjernice, s vašeg gledišta, primjerice da se nešto ne bi trebalo rabiti na određen način jer ste vjerojatno bolje upoznati s namirnicom, dok je on više orijentiran na tehniku ili razmišlja o kombinacijama i složenosti jela?

U dijelu u koji ja interveniram je možda samo u alternativama. Uglavnom stoga što većinom brinem oko mogućnosti redovite opskrbe i oko uporabe nečega što je iz određene sezone i moguće je nabaviti samo u toj sezoni. Kažem - Virgilio, što će se dogoditi kada to ne bude dostupno? Možete sad rabiti, ali ono što ja predlažem su neke alternative. Recimo, možete rabiti svo ovo drugo voće, tu je svo drugo sjeme, možete naći i druge mahunarke... Onda mogu nešto predložiti. Ali većinom, okusno, tehnički ili u izradi jela, uopće ne interveniram. Sve je to na Virgiliju i na Piji, odnosno cijeloj kuhinjskoj ekipi.

A primjedbe u vezi rezultata?

Rezultata? Hmm, to je nezgodno. Uvijek pokušavamo sve i puno razgovaramo o rezultatima. I svi su vrlo otvoreni. Ali, ne sjećam se trenutka kada sam rekla - ovo za mene nema smisla. Mislim da je to moj najveći strah.

To se nikada nije dogodilo?

Mislim da nije. Ali rekla sam - to ne bi trebalo ići s tim, jer ne uspijeva na istoj nadmorskoj visini. To sam rekla. Jednostavno ne odgovara, nije isto stanište. Da, rekla sam to jednom, možda dvaput...

Znači, jeste?

Da. To je jedan od razloga zbog kojeg je Pía odlučila ne prihvatiti koncept ekosustava. Odlučila je jednostavno biti slobodna od mojih komentara o staništima i ekosustavima i kombinirati što god hoće.

Posjećujete li redovito restorane svih grupa?

Stvar je u tome što mi nemamo toliko mnogo restorana, što je super, jer smo odlučili da naš rast neće biti otvaranje puno restorana. Radije će svaki od njih ići dublje. To će biti naš rast. Pa, onda, idemo više razgovarati o doživljaju. Učinimo doživljaje još širim ili čak obogaćujućima. Zar ne? Dakle, na početku se u Milu sve vrtjelo oko gastronomskog doživljaja i, možda, posjeta gostiju. Znaite, postoji područje gdje se istraživanje provodi i to možete vidjeti. A tu je vidljivo i vani - polja, farme... Ali trenutačno smo više za uronjenost u doživljaj koji traje cijeli dan. To uranjanje izvodite u pratnji dviju zajednica ljudi s Anda. To su dvije autohtone zajednice koje su se okupile u ovom projektu. Oni vas prate u podsjećanju na biljke koje su korisne u njihovom poimanju svijeta. A tu je i pogled na Moray (arheološko nalazište u Peruu, oko 50 kilometara sjeverozapadno od Cusca, na visoravni na oko 3500 metara

nadmorske visine, op.a). To su te kružne terase koje su jednostavno prekrasne. I, ujedno, možete gledati proces kako lokalni tkalci boje tkanine bojom od bilja. To je način da sve to spojite u jedan doživljaj. I to ljudi pamte, ne samo zbog okusa hrane, već uglavnom zbog ukupnog doživljaja, odnosno količine materijalnih i nematerijalnih stvari.

S obzirom da je Mater Inicijativa već starija od šest godina, širite li se i u neke druge regije u Peruu?

U Limi smo, u Cuscu i radimo nešto u Amazoniji. Ali Amazonija je raštrkana u Peruu. Više od 60 posto teritorija zemlje je Amazonija. Dakle, imate različite Amazonije na sjeveru, na jugu, u središtu zemlje... Ono što zasad radimo su različite akcije s različitim organizacijama i, također, s različitim institucijama. Držimo da je to bolji način, jer nije moguće razviti jednu stanicu u Amazoniji. Bio bi to samo dio toga. A i volimo se povezivati s različitim etničkim skupinama. To zapravo bolje funkcionira. Također skraćuje vrijeme, jer ako želite učiniti nešto stvarno značajno s domorodačkom zajednicom, morate to izgraditi od nule, a za to je potrebno mnogo vremena.

Kako su vas ljudi tamo prihvatili?

Uvijek imamo neke posrednike, ljude koji nam uspostavljaju veze. Da olakšamo stvari, a i zato što je jezik uvijek prepreka.

Postoje različiti dijalekti?

Radi se o više od 55 etničkih skupina, a govore različite jezike.

Oh, poprilično?

Da, mnogo je. Možete zamisliti poteškoće u komunikaciji. Jezici su uglavnom fonetski, onomatopejski i umnogome povezani sa šumom u kojoj ti ljudi žive. Njihov svijet jednostavno nije uvijek razumljiv. Vi, recimo, govorite o krumpirima, a oni o jabukama, i to jednostavno ne ide.

Može li se Mater Inicijativa proširiti i izvan granica Perua?

Da, jer namirnice nemaju političkih granica. Ande i Amazonija su ekosustavi koje dijeli više zemalja Južne Amerike. Već smo počeli istraživati sličnosti s ekosustavima Bolivije, Čilea i drugih susjednih zemalja. Uzbudljiva perspektiva.

Za kraj, možete li mi reći kako vidite budućnost projekta? Postoji li neki plan koji ste napravili?

Naravno. Dakle, imamo različite linije djelovanja. S jedne strane imamo akademsku zajednicu, znanstvena istraživanja koja se neprestano provode. Nadalje, imamo određene znanstvene publikacije koje upravo stižu. Imamo ljude koji razmišljaju o koracima koje bismo trebali poduzeti. Na primjer, imamo područje koje smo nazvali „Teobromi“. Uzmimo za primjer jedan koji govori o širokoj obitelji kakaovca. Identificirali smo sve te različite varijante teobroma. I tako provodimo istraživanje, kako bismo analizirali svaki od njih i identificirali genomiku i sve. To je jedno. Imamo i znanstveni dio i analizu laboratorija, laboratorijski rad i sve što se mora napraviti kod svih tih sastojaka koji su novi. Ne zbog egzotičnosti, nego zato što su vrijedni kada je u pitanju ekosustav jednog dijela teritorija. Tako na akademiji, na primjer, postoji i meteorologija. Imamo meteorološku stanicu u Cuscu za prognozu vremena. Golema je, jer se sve u životu Anda svodi se



na sjetvu i žetvu. Ako nemate što žeti, nemate hrane do konca godine. Dakle, sigurnost hrane ovisi o vremenu. Ako možete predvidjeti vremenske prilike, možete posaditi ono što će uspjeti. To će biti nešto ogromno za sve. Upravo se instalira. Do konca 2025. trebali bismo imati prve rezultate. Razmatraju se i klimatske promjene. Zahvaljujući svemu tome, ljudi ne bi trebali biti toliko zabrinuti, jer to možete predvidjeti i prilagoditi se. To je glavna stvar i ono čemu težimo. Postoje i drugi projekti vezani uz ugljen, zatim vraćanje tradicije posjedovanja smočnice u kući, nakon žetve, u kojoj možete pohraniti stvari na dugo vremena, na primjer deset godina. Ako imate to, imate sigurnost. A znanstveni dio toga je da morate stvoriti infrastrukturu za kontrolu zraka, za kontrolu vlage, kontrolu njegove temperature na različitim visinama. To je ono što smo htjeli učiniti s Morayem, prilagoditi različite biljne vrste, ali i prilagoditi različite tehnike čuvanja. Zatim imamo drugu vrstu odjela koji će se baviti samo obrazovanjem. I bit će strogo usredotočen na djecu i majke. Mi to zovemo humanističke znanosti. To su autohtone zajednice, i možemo vidjeti da postoji potreba za obnavljanjem informacija i znanja, i to vraćanjem njihovih tradicionalnih obilježja i kulture. Dakle, stvar je u identitetu. Ista stvar se događa i u Amazoniji. Tako smo, recimo, identificirali zajednicu Shawi. Postoji još jedna zajednica u sjevernoj Amazoniji u Peru. I tamo pripremamo još jedan projekt s djecom i s obiteljima koje žele vratiti svoju tradiciju i hranu. A tu je i umjetnost. To znači da će se nastaviti i izložbe koje priređuje Mater. A izložbe su naš način poticanja razvoja iz zanata, koje oni već imaju. Nešto od toga već se primjenjuje u Mauici. Ali, Mauka je projekt hotela s Píjom. Dakle, ne radi se previše o Mater Iniciativi. Tako da će većina toga biti izložena u Milu i u Amazoniji, odnosno na različitim mjestima u Amazoniji, a zatim, na koncu, u Limi. Upravo sada imamo neke izložbe u muzeju Pedra de Osme, u Barrancu u Limi.

Dakle, mogućnosti za projekte su beskrajne, zar ne?

Da, beskrajne, točno. I sigurna sam da ćemo u narednih nekoliko mjeseci razmišljati o još njih, jer stalno razmišljamo o tome što slijedi.

