

EXPLORACIÓN INMERSIVA EN FERMENTOS, COCINA Y CULTURAS VIVAS

Con Nico Salguero



22 Al 27 de Octubre – 2026
Cocachimba–Amazonas–Perú



NICO SALGUERO

Publicista y fotógrafo de formación, cocinero, fermentador e investigador autodidacta por vocación, llevo más de doce años dedicado a la cocina basada en plantas y al estudio de los procesos de fermentación como herramientas de transformación, conservación y expresión gastronómica. Mi trabajo se centra en la exploración de ingredientes locales, la biodiversidad alimentaria y el desarrollo de nuevas posibilidades culinarias a partir de técnicas ancestrales y contemporáneas. La fermentación ha sido una constante en mi recorrido, permitiéndome profundizar en la relación entre territorio, microorganismos y cultura gastronómica. A lo largo de los años he compartido estas investigaciones a través de talleres, inmersiones gastronómicas, pop-ups y cenas privadas realizadas en distintos países de Europa y Latinoamérica, incluyendo Chile, Argentina, Colombia, Panamá, Perú y Costa Rica. En octubre de 2024 abrí mi propio restaurante en Costa Rica, un proyecto enfocado en el trabajo directo con pequeños productores, agricultores y comunidades locales. Su propuesta se basa en la estacionalidad, el aprovechamiento integral de los ingredientes y la construcción de una gastronomía conectada con el territorio, donde la fermentación y la cocina basada en plantas ocupan un lugar central.

 @nicorsalguero



EXPLORATORIO EN FERMENTACIÓN KM 0

La fermentación es una de las tecnologías más antiguas desarrolladas por la humanidad y, al mismo tiempo, una de las más vigentes. En este taller exploraremos el fascinante universo de los microorganismos trabajando exclusivamente con los ingredientes disponibles en la huerta y el entorno inmediato de Gocta. A través de una aproximación práctica y experimental, aprenderemos a observar, comprender y acompañar los procesos de transformación natural de frutas, vegetales, flores, raíces y hierbas aromáticas. Más que seguir recetas rígidas, nos enfocaremos en desarrollar una mirada sensible hacia los ciclos de la naturaleza, entendiendo cómo el clima, el suelo, la biodiversidad y el tiempo influyen en cada fermentación. Este espacio invita a la creatividad, la observación y el juego, promoviendo una cocina profundamente conectada con el territorio y basada en el concepto de Km 0: trabajar con aquello que la tierra ofrece en cada momento, respetando su temporalidad y potenciando sus cualidades a través de los fermentos.



EXPLORATORIO EN QUESOS A PARTIR DE SEMILLAS FERMENTADAS

Los quesos vegetales representan uno de los campos más apasionantes dentro de la fermentación contemporánea. Su complejidad aromática, diversidad de texturas y potencial creativo los convierten en una categoría gastronómica con identidad propia. Durante esta jornada nos sumergiremos en el proceso completo de elaboración de quesos a partir de semillas y frutos secos fermentados. Aprenderemos a seleccionar materias primas, desarrollar cultivos, controlar los procesos de fermentación y transformar las bases vegetales en productos con características sensoriales complejas y sofisticadas. Además de la elaboración inicial, profundizaremos en técnicas de secado, curado y estacionamiento, comprendiendo cómo cada etapa modifica el sabor, la textura, el aroma y la evolución del producto en el tiempo



EXPLORATORIO EN FERMENTACIONES BÁSICAS Y AVANZADAS

En este recorrido integral por el mundo de la fermentación aprenderemos los fundamentos biológicos, culturales y gastronómicos que han acompañado a distintas civilizaciones durante miles de años. Comenzaremos comprendiendo los principios esenciales de las fermentaciones lácticas, alcohólicas y acéticas, para luego avanzar hacia técnicas más complejas que permiten desarrollar profundidad de sabor, conservación y nuevas texturas. Exploraremos la relación entre microorganismos, ingredientes y entorno, aprendiendo a diseñar fermentos seguros y estables. A lo largo del taller viajaremos por diferentes tradiciones fermentativas del mundo, desde Asia hasta Europa, África y América Latina, poniendo especial énfasis en los conocimientos y prácticas fermentativas latinoamericanas. Dedicaremos una atención particular a los productos del Alto Amazonas



EXPLORATORIO DEL REINO FUNGI

Los hongos conforman uno de los reinos más sorprendentes y menos comprendidos de la naturaleza. Son arquitectos invisibles de los ecosistemas, aliados fundamentales de los procesos de descomposición y regeneración, y protagonistas de algunas de las transformaciones culinarias más extraordinarias conocidas por la humanidad. En esta jornada dedicada al reino fungi exploraremos su biología, diversidad y aplicaciones gastronómicas, comprendiendo cómo los hongos interactúan con los alimentos y con los ecosistemas que habitan. A través de experiencias prácticas conoceremos diferentes especies cultivadas en el FungiLab de Gocta y descubriremos su potencial culinario y fermentativo





UBICACIÓN

EL VALLE DE LAS CATARATAS GIGANTES DE AMAZONAS

GOCTA

La catarata de Gocta es una de las joyas de la amazonia peruana, escondida entre verdes montañas, bosques de neblina y fascinantes complejos arqueológicos.

Su majestuosidad y belleza natural enamoran a todos los viajeros y con sus 771 metros de altura lo convierten en una de las cataratas más altas del mundo. Para muchos habitantes del lugar es considerado una deidad y para todos los viajeros un destino único con muy pocos turistas. Naturaleza virgen, aguas cristalinas y una amplia gama de aves y plantas silvestres son el entorno paisajístico que te regala Gocta

TUS HOSTS:

SERGIO ABUGATTÁS

Fundador y Director

Artista indisciplinario, Experto en Permacultura y Arquitectura sostenible

Maker Autodidacta y entusiasta de la economía circular.

GIANNA OLCESE

Productora Ejecutiva & Co-directora

Productora de TV y documentales – Artista de técnicas mixtas

Diseñadora de las experiencias culinarias y directora creativa de PirqapataLab





GOCTALAB

COCACHIMBA – AMAZONAS

GoctaLab es un Lodge de Naturaleza ubicado dentro de un proyecto autosostenible de enfoque Regenerativo. Contamos con una residencia de Artes, Huertos Biodinamicos y un laboratorio de fermentacion y plantas medicinales.

Venimos trabajando hace 10 años de la mano con las comunidades de Amazonas para poner en valor los recursos naturales y culturales de la region de Amazonas aportando en el desarrollo de experiencias para sumergirnos en este mega-diverso y poco conocido rincon del Peru.





HABITACIONES

Las habitaciones de GoctaLab fueron diseñadas y construidas con materiales naturales como adobe, quincha y piedra local para crear un ambiente de descanso y reconexión.

Sin aire acondicionado ni televisión, reducimos el impacto que la tecnología tiene sobre el medio ambiente y así reconectar con nuestra capacidad de estar en sintonía con nuestro entorno en este mágico bosque nuboso amazónico.





BUNGALOW COMPARTIDO

1 CAMA QUEEN, 1 CAMAROTE DE PLAZA Y MEDIA Y CAMA EXTRA SIMPLE (USO CUÁDRUPLE)

50m2 con Vista a la Catarata Gocta y al Valle de Utcubamba. La habitación está ubicada cerca del Jardín de Suculentas y Deck de Bamboo. También tienes el caminito al río justo al lado. Solo toma 30min.

Este bungalow es el lugar perfecto para disfrutar entre amigos y familiares. La habitación está hecha de adobe y está rodeada de muchos árboles frutales y plantas de café. La decoración de la habitación varía desde vasijas de cerámica de Huancas y dibujos y esculturas de varios artistas.





CABAÑA PIRQAPATA

1 CAMA KING + 2 SOFACAMAS (USO TRIPLE)

120m2 con vista al valle de Utcubamba y a la catarata Gocta. La Cabaña está ubicada cerca del Huerto Orgánico de Vegetales y Laboratorio de GoctaLab.

La cabaña ofrece un espacio tranquilo donde podrás sumergirte en la naturaleza y disfrutar de los tranquilos sonidos de los pájaros. También está rodeado de hermosas orquídeas; las Sobralias.

La cabaña consta de 2 espacios; una habitación grande privada con una cama king y aparte una sala con 2 sofacamás de plaza y media. El baño es compartido por ambos espacios.

La cabaña funciona 100% con energía solar y cuenta con buen wifi.





SUITE MIRADOR

1 CAMA KING + 1 CAMA 2 PLAZAS (USO DOBLE)

60m2 y las mejores vistas a la Catarata de Gocta.

Hemos decorado la habitación con cerámica de Huancas, objetos decorativos de nuestro propio Estudio Pirqapata y con textiles de las tejedoras de Cocachimba que utilizan algodón nativo de la región.

Este es un espacio de ensueño con vistas mágicas a Gocta y un lugar perfecto para la observación de aves.





QUEEN ROOM

1 QUEEN (USO SIMPLE)

30m2 con grandes ventanales con vista a la Catarata Gocta. La habitación está ubicada cerca de la Casa Principal y da a uno de nuestros jardines principales que alberga nuestros árboles endémicos amazónicos y la finca de café.

La habitación está hecha de Quincha lo que permite regular la habitación con la temperatura adecuada. La habitación está decorada con Cerámica Huancas y objetos decorativos hechos a mano por nuestro propio Estudio Pirqapata. Los tejidos de los cojines y mantas de la cama están confeccionados con nuestro propio algodón orgánico que cultivamos en nuestra tierra.





CASA DE PIEDRA

**1 CAMA DOBLE Y 1 CAMA SIMPLE (EN CAMAROTE)
USO DOBLE**

15m2 construida en piedra y adobe local.
Cuenta con cocinita full equipada afuera y el baño exterior justo delante y de uso exclusivo del bungalow.

La habitación está ubicada al lado del estudio/ taller de cerámica y cuenta con un jardín japonés de suculentas alrededor. Cuenta con vista a la catarata y con una piedra gigante perfecta para la meditación.





PIRQAPATALAB

LABORATORIO ANTROPOCULINARIO

ALIMENTACIÓN CONSCIENTE Y ORGÁNICA

Cocina Regenerativa con ingredientes de nuestra chacra orgánica y de proveedores locales. Nuestra misión es la revaloración de las especies nativas de Amazonas en una propuesta única de nuestro Lab. Damos el toque final a nuestras creaciones junto a la elaboración de nuestra propia vajilla y piezas de cerámica creadas en nuestro estudio. También contamos con nuestro propio cafetal de altura que crece bajo la sombra de árboles endémicos y así apostamos por la biodiversidad de la flora y fauna de nuestro valle.

Recetas únicas que diseñamos para experiencias culinarias; en este caso junto a pirqapatalab donde cultivamos hongos medicinales y comestibles. También hacemos extractos de nuestras plantas medicinales endémicas de nuestra región elaborando un montón de productos saludables

 pirqapatalab

CRONOGRAMA

DÍA 1

- 10:10pm – Llegada a Chachapoyas.
Trayecto de 1 hora aprox.
- 12:30pm – Bienvenida en GoctaLab
- 13:30pm – Almuerzo
- 15:30pm – Charla Introductoria
- 19:00pm – Cena

DÍA 02

- 8:00am – Desayuno
- 10:30pm – Tour del proyecto + laboratorio medicinal de fungi y herbolaria amazónica (Sergio y Gianna)
- 12:30pm – Almuerzo
- 14:00pm– Taller Nico Fermentos en la chacra GoctaLab (4.5h)
- 19:00pm – Cena

DÍA 03

- 8:00am – Desayuno
- 10:00am – Taller gastronómico con hongos – LAB
- 12:30pm – Almuerzo
- 14:00pm– Taller Nico Fermentos Tradicionales en DECK (4.5h)
- 19:00pm – Cena
- 20:00pm – Proyección de documental

DÍA 04

DÍA LIBRE:

8:00am – Café, Jugos e infusiones + recogida de lonchera para paseo a la catarata Gocta

TARDE LIBRE

17:00–19:00 – Conversatorio en Lab

19:00pm – Cena

CRONOGRAMA

DÍA 5

- 8:00am – Desayuno
- 10:00am – Taller de cerámica y exhibición de tejedoras de cocachimba (telar de cintura), hilado y exhibición de algodón nativo.
- 12:30pm – Almuerzo
- 14:00pm– Taller Nico Quesos (4.5h)
- 19:00pm – Cena de despedida en horno de barro y parrilla de fuegos

DÍA 6

- 07:30am – Desayuno
- 08:30pm – Salida al aeropuerto de Chachapoyas

FIN DE RETIRO





¿Cómo reservar mi cupo?

IGV no aplica en Amazonas.
Pago del 20% de los participantes para confirmar viaje. Pago del 40% en el mes de Agosto y último pago del 40% restante con 1 semana de anticipación a la fecha de llegada.
Los pagos no son reembolsables.

Datos bancarios:

BCP Soles / GOCTALAB, E.I.R.L
No. cuenta: 2901433900029
CCI soles: 00229000143390002952
Enviar constancia: +51 929505746
contacto@goctalab.org

EARLY BIRD!! (JULIO). **COSTOS 6D/5N**

Habitaciones y Precios por persona en SOLES

1. Bungalow compartido – 3550 soles por persona (aforo 4pax – uso compartido)
2. Cabaña Pirqapata – 3900 soles en cuarto cama king
S/3650 soles en sofa camas (2 unidades) (aforo 3pax – uso compartido de cabaña)
3. Habitación Suite Mirador – 3900 soles por persona (aforo 2pax – uso compartido)
4. Habitación Matrimonial – 3900 soles por 1 persona (uso simple) ó S/3650 por persona (uso doble)
5. Casa de Piedra – 3500 soles (cama 2 plazas abajo)
y S/3250 cama de arriba (camarote)

Precios subiran 350 soles después de early bird

LOS COSTOS INCLUYEN:

- Hospedaje en respectivas habitaciones
- Todos los desayunos, almuerzos y cenas durante el retiro
- Transportes ida y vuelta desde el aeropuerto de chachapoyas
- Todos los talleres a cargo de Nico Salguero y GoctaLab + todos los insumos y herramientas.
- Ticket a Gocta + lonchera para el trek + guía
- Experiencia vivencial de telares de cintura a cargo de las tejedoras del pueblo y clase de cerámica en estudio pirqapata

NO INCLUYE:

- Tickets de avión, bus o cualquier otro medio de transporte
- Tickets a otras atracciones turísticas de la zona
- Otros servicios como lavandería/secado y bebidas alcohólicas en el hotel
- Propinas



Más info:
+51 929505746
contacto@goctalab.org