

LA GASTRONOMÍA COMO IDENTIDAD NACIONAL

La cocina peruana representa la gran diversidad cultural existente en el Perú, convirtiéndose en un elemento importante de integración, reconocimiento y autoestima nacional, a través del desarrollo de cocinas regionales que reflejan la identidad de los pueblos.

Asimismo, constituye un recurso competitivo que permite a los peruanos participar de la economía mundial, debido a su alto grado de movilidad espacial y social, en el que los actores migran con sus recetas a distintos contextos, en los cuales las recetas son apropiadas y revitalizadas.

La gastronomía peruana se caracteriza, entonces, por una serie de fusiones que se traducen en una variedad de sabores y formas; debido a ello en el año 2007 el Instituto Nacional de Cultura la declaró Patrimonio Cultural de la Nación, como expresión cultural que contribuye a la consolidación de la identidad nacional. Posteriormente, en el año 2011 la Organización de Estados Americanos (OEA) distinguió a la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo.



Sala época prehispánica



Escenificación de una panadería colonial andina



Aporte africano a la cocina peruana

CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

LIMA

Portada: Vendedora de anticuchos



Informes: Casa de la Gastronomía Peruana
Jr. Conde de Superunda 170. Cercado de Lima.

Teléfono: (01) 3215627 - 6189393 anexo 1090
gastronomiaperuana@cultura.gob.pe
www.museos.cultura.pe

 Casa de la Gastronomía Peruana

Horario de atención:

Martes a domingo: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.



PERÚ

Ministerio de Cultura



Vendedora de picarones

HISTORIA

La gastronomía peruana es considerada una de las más variadas y ricas del mundo, su historia se remonta a varios siglos de creación cultural por diversas etnias y culturas que habitaron en el Perú. Durante la época prehispánica, los antiguos peruanos basaron su dieta alimenticia en productos como maíz, papa, quinua y otros insumos, que lograron producir gracias al manejo de los diversos pisos ecológicos del territorio peruano y al desarrollo de tecnologías que permitieron aprovechar el agua para la domesticación de plantas.

Durante la Colonia, con la presencia española se incluyeron nuevos usos y costumbres en la cocina peruana, como son las frituras, los dulces y la introducción de las aves de corral. Mientras que en la República, recibió el aporte de distintas tradiciones culinarias, debido a la llegada de inmigrantes chinos, italianos y japoneses, quienes elaboraron nuevos platos a través de la fusión de ingredientes locales y foráneos. En la actualidad, los especialistas han desarrollado la cocina novoandina, la cual consiste en retomar usos del pasado prehispánico, rescatando productos nativos y presentándolos en platos sofisticados.



Escena de una calle de Lima del siglo XVIII

La Casa de la Gastronomía Peruana se inauguró el 24 de marzo de 2011 en la antigua Casa de Correos y Telégrafos de Lima, gracias al financiamiento del Plan COPESCO Nacional y del Fondo de Promoción Turística. Actualmente es administrada por el Ministerio de Cultura, forma parte del Sistema Nacional de Museos del Estado y es un punto de visita en el recorrido del Centro Histórico de Lima.

Esta institución tiene como objetivo la difusión y promoción de la herencia culinaria, integrando la oferta turística con el patrimonio cultural gastronómico.

Su exposición permanente ofrece al visitante una experiencia basada en la historia de la gastronomía peruana, desde época prehispánica hasta la actualidad.

Las continuas innovaciones a lo largo de este tiempo, han motivado el reconocimiento nacional e internacional de la gastronomía peruana, distinguiéndola por su originalidad, variedad, aroma, textura y sabor.



Vista general: Cocinas regionales