



PERÚ

Ministerio de Cultura

CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

REVISTA

AÑO 2025 - n.º 9





PERÚ

Ministerio de Cultura

Fabricio Alfredo Valencia Gibaja

Ministro de Cultura

Moirá Rosa Novoa Silva

**Viceministra de Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales**

Blanca Margarita Alva Guerrero

Directora de la Dirección General de Museos

Revista de la Casa de la Gastronomía Peruana

©Ministerio de Cultura

Av. Javier Prado Este n.º 2465, San Borja,

Lima - Perú. Teléfono: (511) 618 9393

www.gob.pe/cultura

Directora

Patricia Champa Huamalíes

Editora & Diseño editorial

Rosario Remigio Gaspar

Comité asesor

Patricia Champa Huamalíes

Zoila Félix Povis

Asesora gastronómica

Virginia Carrillo Alegre

Correctora de estilo

Claudia Iglesias Hurtado

Portada

Representación de la
preparación de la pachamanca
(Archivo institucional)





CONTENIDO

PRESENTACIÓN ____ 4

EDITORIAL ____ 6

NUESTRAS ACTIVIDADES ____ 10

ESPECIALISTAS ____ 15

ALESSANDRA LESCANO MINAYA ____ 17

El docente gastronómico y su impacto en la sostenibilidad

MIGUEL ÁNGEL SILVA ESQUÉN ____ 23

Apuntes sobre la producción y la comercialización de pisco en la antigua provincia de Chancay, siglos XVIII - XX

JONATHAN PAÚL FLORES MEDRANO ____ 29

Trascendencia de la papa nativa sostenible y funcional

ISAAC ANTONIO ARDILES BALCÁZAR ____ 35

El Perú y su gastronomía: el rico Rímac

TESTIMONIOS ____ 41

ANA BLENNY TAMANI SALAZAR ____ 43

La lúcuma: dulces recuerdos del ayer

MARIANA VANESA BRIONES ESPICHAN ____ 49

Fiestas Patrias en casa: donde la tradición se sirve caliente

YLEANA QUIROZ QUIÑONES ____ 53

Un nuevo mundo, el museo

PRESENTACIÓN

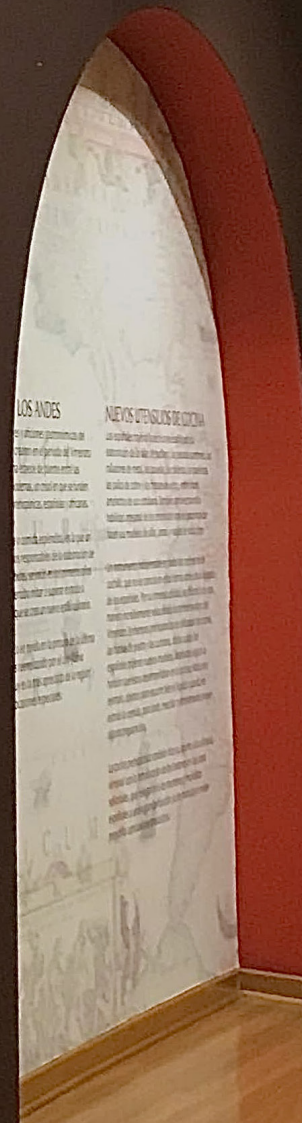
Presentamos el noveno número de la Revista de la Casa de la Gastronomía Peruana, una publicación que busca difundir actividades relacionadas a nuestras tradiciones gastronómicas, el cuidado del patrimonio cultural y hacer partícipe a la ciudadanía para apoyar el fortalecimiento de los derechos culturales de la población. Con una periodicidad de dos números por año, nuestra revista está dirigida a agentes culturales, trabajadores de la institución, emprendedores y a toda la comunidad.

La Casa de la Gastronomía Peruana tiene como principal misión sensibilizar a la población en la valoración del patrimonio cultural inmaterial a través de la investigación, la conservación y la difusión de los saberes gastronómicos del Perú. En este sentido, esta publicación invita a los lectores a reflexionar sobre su rol como protagonistas de la historia a través de las tres secciones que presentamos: Nuestro museo, Especialistas y Testimonios. Esperamos que esta edición sea el inicio de una nueva tradición para dar a conocer las actividades culturales y educativas de nuestra institución y las reflexiones de especialistas sobre la labor de preservación, investigación y difusión del patrimonio cultural.

Las opiniones expresadas por los autores son de su exclusiva responsabilidad y no reflejan necesariamente la opinión del Comité de esta revista. Todos los derechos quedan reservados a la Casa de la Gastronomía Peruana. La reproducción total o parcial por cualquier medio se podrá realizar citando debidamente la fuente de origen.

Su distribución está disponible como texto íntegro en nuestras cuentas oficiales.





Reproducción de "La Última Cena". Óleo sobre lienzo. Escuela Cusqueña, siglo XVIII | Fotografía: archivo institucional

EDITORIAL

¿Qué tienen en común la gastronomía, la cocina, la investigación, los descubrimientos, un museo y las emociones? Pues tienen en común a la Casa de la Gastronomía Peruana, que en el mes de setiembre celebra el Día Nacional de la Cocina y Gastronomía Peruana con el lanzamiento de la Revista n.º 9.

En este número mostramos los diferentes ámbitos que forman parte de nuestra gastronomía. En la sección "Especialistas" conoceremos a las escuelas gastronómicas donde Alessandra Lescano resalta la importancia de *"El docente gastronómico y su impacto en la sostenibilidad"*; para luego revisar los *"Apuntes sobre la producción y comercialización de pisco en la antigua provincia de Chancay, siglos XVIII-XX"* del investigador Miguel Ángel Silva.

El Perú cuenta con gran variedad de tubérculos y frutas, en este punto Jonathan Flores nos contará la *"Trascendencia de la papa nativa sostenible y funcional"*.

Por otro lado, conoceremos festividades e historias de vida como *"El Perú y su gastronomía, el rico Rímac"* del gran Tato Ardiles, destacado Defensor del Patrimonio Cultural y persona ilustre de los vecinos del Rímac.

En la sección Testimonios tenemos a Ana Tamani, quien nos narra su historia sobre la *"Lúcuma, dulces recuerdos del ayer"*.

Conoceremos cómo celebra Mariana Briones las *"Fiestas Patrias en casa: donde la tradición se sirve caliente"*; y en *"Un nuevo mundo, el museo"* la agente de seguridad Yleana Quiroz nos cuenta cómo se convirtió en Soldado del Patrimonio Cultural y demuestra que la Casa de la Gastronomía Peruana no solo involucra a la cadena productiva sino que también impulsa a todos los públicos a ejercer sus derechos culturales y sobre todo a amar lo nuestro desde el fondo de nuestros corazones.
¡A leer y compartir!

Patricia Champa Huamalíes
Directora



 Casa de la Gastronomía Peruana

 Casa de la Gastronomía Peruana

 www.visitavirtual.cultura.pe



NUESTRO MUSEO



La Casa de la Gastronomía Peruana, creada el 24 de marzo de 2011, se ubica en la Casa de Correos y Telégrafos en el Centro Histórico de Lima. Aunque actualmente se encuentra cerrada al público cuenta con cinco salas expositivas que pueden ser visitadas a través de www.visitavirtual.cultura.pe de forma gratuita donde además de conocer las piezas de su colección pueden descubrir recetas y contenido interactivo.

Esculturas de tradiciones culinarias | Edilberto Mérida & hermanos

¿Quieres descubrir las salas de nuestro museo en un recorrido 360°?

Ahora puedes visitar el museo desde la comodidad de tu hogar



Durante esta experiencia interactiva podrás navegar por los espacios del museo, explorar historias y descubrir nuestra variada gastronomía.

EMPEZAR

Ingresando a: www.visitavirtual.cultura.pe

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana



Videocharla: Pachamanca: sabores milenarios

2 de febrero del 2025

Este videotaller estuvo a cargo de las representantes de la Asociación Sazón y Sabor Peruano, mejor conocidas como: "Las Limeñitas", donde se exploraron los secretos de la tradicional pachamanca, platillo bandera e ícono de nuestra identidad peruana.



La feria que celebra a las mujeres y su rol en la cocina

2 de marzo del 2025

Videocharla a cargo de la expositora Veronica Huaman Ruiz, voluntaria y estudiante de turismo y gastronomía, que nos relató sobre Gastronomía Viva, una de las actividades que organiza nuestro museo y que permite a mujeres portadoras de patrimonio culinario salir adelante.



Videocharla: Chapo, bebida ashaninka

4 de abril del 2025

Videotaller a cargo de Mercedes Pascual Campos, de la comunidad Nativa San Miguel – Centro Marankiari, quien explicó a detalle la forma ancestral de la elaboración de esta refrescante bebida, que es la identidad de nuestra comunidad indígena ashaninka.

¿Te gustaron estas actividades? ¡Tú también puedes participar!

@casa.gastronomia.peruana

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana



El rol de la Casa de la Gastronomía Peruana en la identidad nacional

4 de mayo del 2025

Ponencia a cargo de Jeanpier Sifuentes Jara, voluntario de la Casa de la Gastronomía Peruana. El expositor nos habló sobre el proyecto Gastronomía Viva y sobre la labor de los museos como agentes de reestructuración social en el país.



Videocharla: Sanguito, y otros dulces de antaño

1 de junio del 2025

A cargo de los representantes de la asociación denominada: Colectivo Marcas Afroperuanas. En este espacio se expuso sobre el proyecto Gastronomía Viva y sobre la labor de los museos como agentes de reestructuración social en el país.



La historia del Pisco Catedral en el día del Pisco Peruano

27 de julio del 2025

Videocharla a cargo de l expositor Jeanpier Sifuentes Jara, voluntario y parte del equipo del área de Educación de nuestro museo, quien entrevistó al gerente del Gran Hotel Bolívar sobre la historia del Pisco Catedral y cómo pasó a ser nuestra emblemática bebida nacional.

Etiquétanos y comparte en Instagram y Facebook

@casa.gastronomia.peruana



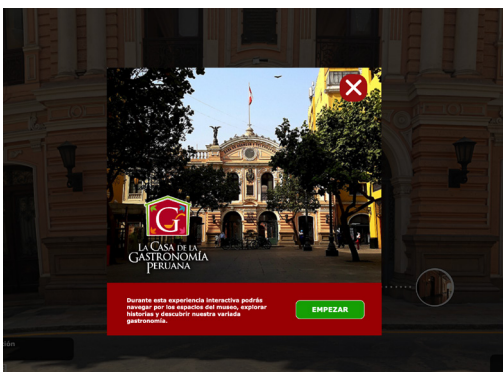
Noticias



¡ÉXITO EN RURAQ MAKI POR FIESTAS PATRIAS!

Del 18 al 29 de julio, la Casa de la Gastronomía Peruana participó en la edición de Fiestas Patrias de *Ruraq Maki, hecho a mano*, el encuentro cultural y la exposición venta más grande del país, organizado por el Ministerio de Cultura en su sede de San Borja.

Visitantes nacionales y extranjeros pudieron conocer y deleitarse con bebidas, dulces y potajes típicos de distintas regiones del Perú. Si no pudiste asistir te esperamos en la próxima edición de *Ruraq Maki* a fin de año.



VISITA VIRTUAL SUPERA LOS 28 MIL ESPECTADORES

Mientras nuestro museo permanece cerrado al público, el Ministerio de Cultura ha habilitado la plataforma gratuita www.visitavirtual.cultura.pe. Desde ella, miles de personas visitan cada día nuestras salas de forma virtual y disfrutan de contenidos interactivos diseñados para familias, estudiantes y docentes. Anímate a explorarla, encontrarás el recorrido virtual de nuestro museo y las propuestas de otros museos del Ministerio de Cultura. ¡Te esperamos!



GASTRONOMÍA VIVA EN PUEBLO LIBRE

El primer domingo de cada mes cientos de asistentes al Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú disfrutaron de diversas actividades, además de sus exhibiciones y de nuestros stands gastronómicos como parte de nuestra exposición sensorial *Gastronomía Viva* en la que además de degustar platillos y postres descubren la historia y preparación gracias a los guiados gratuitos que realizamos para toda la familia. Ven a descubrir los ingredientes, técnicas culinarias e historia detrás de nuestra gastronomía.



Y no te pierdas...

Como parte de nuestra misión de conectar a la comunidad con su rol como protagonista de la historia, presentamos las próximas actividades gratuitas que realizamos en coordinación con el Ministerio de Cultura, agentes culturales, productores y emprendedores de la gastronomía peruana así como con instituciones cooperantes.

OCTUBRE

Videocharla: *Museos y accesibilidad*

Exposición: *Gastronomía viva en Pueblo Libre*



NOVIEMBRE

Videocharla: *Entre sabores y memorias: La tanta wawa*

Exposición: *Gastronomía Viva en Pueblo Libre*

DICIEMBRE

Videocharla: *Panetón peruano: De Italia a la tradición nacional*

Exposición: *Gastronomía Viva en Pueblo Libre*





Preparación de tacacho en nuestra exposición gastronómica | Fotografía: Bianca Vásquez



ESPECIALISTAS

Alessandra Lescano Minaya, Miguel Ángel Silva Esquén, Jonathan Paúl Flores Medrano, Isaac Antonio Ardiles Balcázar



El docente gastronómico y su impacto en la sostenibilidad

Alessandra Lescano Minaya

Directora de Educación del Patronato Gastronómico del Perú

Docente en el Instituto Gastronómico D'Gallia

Docente en la Universidad San Ignacio de Loyola



La gastronomía peruana ha alcanzado una notoriedad internacional que la posiciona como un referente de gran prestigio. Su rica diversidad cultural, combinada con su capacidad para evolucionar y adaptarse a nuevas tendencias, le ha permitido mantenerse en el ojo del mundo. Dentro de estas tendencias, la sostenibilidad destaca no solo como un tema de actualidad o estética, sino como una necesidad que impacta directamente en el desarrollo de la sociedad, la economía y el medio ambiente. Este artículo se enfoca en el papel crucial del docente gastronómico en la promoción de la sostenibilidad dentro del sector alimentario, no solo como un concepto teórico, sino como una práctica diaria que puede generar un impacto positivo en los ámbitos económico, social y ambiental.

La sostenibilidad va más allá de la elección de productos orgánicos o la reducción de desperdicios. Implica un conjunto de prácticas responsables que no solo respeten el medio ambiente, sino que también promuevan la salud de los consumidores, revaloricen los productos autóctonos y locales, y protejan las tradiciones culinarias.

En este contexto, la enseñanza gastronómica se

convierte en un pilar clave para fomentar la conciencia sobre el impacto ambiental y social de las decisiones culinarias.

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, específicamente el ODS 12 (Producción y Consumo Responsables) y el ODS 2 (Hambre Cero), ofrecen un marco valioso para guiar estas prácticas. Estos objetivos son fundamentales para sensibilizar a los futuros profesionales sobre la importancia de generar un impacto positivo en su entorno.

Dentro de este marco de sostenibilidad, el movimiento *Slow Food* ha jugado un papel relevante en la promoción de la comida "buena, limpia y justa". Esta iniciativa global promueve el rescate de los sabores auténticos de los alimentos, aboga por la biodiversidad y el apoyo a los sistemas alimentarios locales. El docente gastronómico tiene la oportunidad de integrar estos principios en su enseñanza, formando profesionales que no solo sean expertos culinarios, sino que también sean agentes de cambio en la protección de nuestros recursos naturales y en la promoción de la equidad social a través de la gastronomía.

"La sostenibilidad va más allá de la elección de productos orgánicos o la reducción de desperdicios. Implica un conjunto de prácticas responsables que no solo respeten el medio ambiente."



El docente no solo debe impartir conocimientos sobre técnicas culinarias, sino también servir como modelo de lo que significa ser consciente de los efectos de la gastronomía en la salud pública y el medio ambiente.

Esto implica que los educadores deben incorporar principios de sostenibilidad en todos los aspectos del currículo. Desde el uso de ingredientes locales y de temporada, hasta la promoción de prácticas de conservación y reciclaje en la cocina, los docentes deben enseñar a los estudiantes a aprovechar al máximo los recursos disponibles, minimizando el desperdicio y fomentando la creatividad en la reutilización de ingredientes.

Además de las habilidades técnicas, las habilidades investigativas son clave en la formación gastronómica. Los docentes deben guiar a los estudiantes en soluciones innovadoras para reducir el impacto ambiental, como nuevas formas de conservación o el uso de ingredientes no convencionales. Las tecnologías digitales también son cruciales, ya que permiten gestionar desperdicios mediante aplicaciones y promover la transparencia en el origen de los alimentos, conectando responsables de producción y consumo de manera más directa y responsable.

Participar en proyectos comunitarios o colaborar con restaurantes sostenibles no solo proporciona experiencia práctica, sino que también inspira a los estudiantes a seguir el ejemplo y a aplicar estos

principios en sus propios trabajos. A medida que los futuros chefs, hoteleros, emprendedores y demás profesionales gastronómicos absorben estos valores, estarán mejor preparados para abordar los desafíos sociales que enfrenta la gastronomía, como la seguridad alimentaria, la inclusión y el fortalecimiento de las economías locales.

Por otro lado, esta integración presenta desafíos: la falta de recursos, resistencia al cambio y falta de conciencia sobre la urgencia de este tema son barreras significativas. Sin embargo, la creciente demanda de prácticas sostenibles y responsables por parte de los consumidores, así como el apoyo de diversas instituciones gubernamentales y organizaciones no gubernamentales, ofrecen una serie de oportunidades que pueden ayudar a superarlos.

En este sentido, los docentes gastronómicos juegan un papel clave al aprovechar oportunidades para colaborar con organizaciones sostenibles, usar plataformas digitales para compartir conocimientos e involucrar a los estudiantes en proyectos innovadores. Estas acciones motivan a los estudiantes a ser parte activa de una generación de profesionales comprometidos con un futuro gastronómico responsable y consciente.

El docente gastronómico, entonces, tiene el potencial de ser un agente de cambio, utilizando sus habilidades blandas, investigativas y digitales para formar profesionales comprometidos con su desarrollo y con la preservación del planeta. En un mundo donde la sostenibilidad es una prioridad global, su labor será

"El docente gastronómico, entonces, tiene el potencial de ser un agente de cambio, utilizando sus habilidades blandas, investigativas y digitales para formar profesionales comprometidos con su desarrollo."



Conferencia: "Sabores ancestrales: el legado de la cocina tradicional peruana" | Fotografía: archivo institucional

clave para transformar la gastronomía en un motor de cambio positivo en la sociedad y el medio ambiente.

Reflexionando sobre este impacto, es evidente que los docentes no solo influyen en el presente de sus estudiantes, sino en el futuro de la gastronomía, promoviendo una visión de la cocina que sea responsable, creativa y sostenible. Así, la gastronomía se convierte no solo en una expresión cultural, sino también en un medio para alcanzar un futuro más justo y equitativo para todos.

REFERENCIAS

- Organización de las Naciones Unidas. (2015). *Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Slow Food. (2021). *El movimiento Slow Food*. <https://www.slowfood.com/>



Bodega Barón de Huaura | Fotografía: Miguel Ángel Silva

Apuntes sobre la producción y la comercialización de pisco en la antigua provincia de Chancay, s. XVIII - XX

Miguel Ángel Silva Esquén

Licenciado en Turismo y Hotelería por la Universidad Norbert Wiener
Unidad de desarrollo económico, turismo y empleo
Municipalidad distrital de Pachangara



Pisco es la denominación que se otorga a la bebida resultado del destilado de la uva, y que es considerado como Patrimonio de la Nación mediante Resolución Jefatural N° 179 del Instituto Nacional de Cultura, de fecha 7 de abril de 1988.

Sobre el origen del nombre “pisco”, Gutiérrez (2003) indica que en el idioma quechua era un apelativo para aves y pájaros con las denominaciones *pisku*, *pisccu*, *phishgo*, o *pichui*, aves que se encuentran en la zona costera de Ica.

Con el arribo de españoles a nuestro territorio se van fundando ciudades y villas, lo que va permitir la inserción del sembrío y el cultivo de la vid en los valles costeros, cuya cosecha se emplearía para la producción de vino y aguardiente.

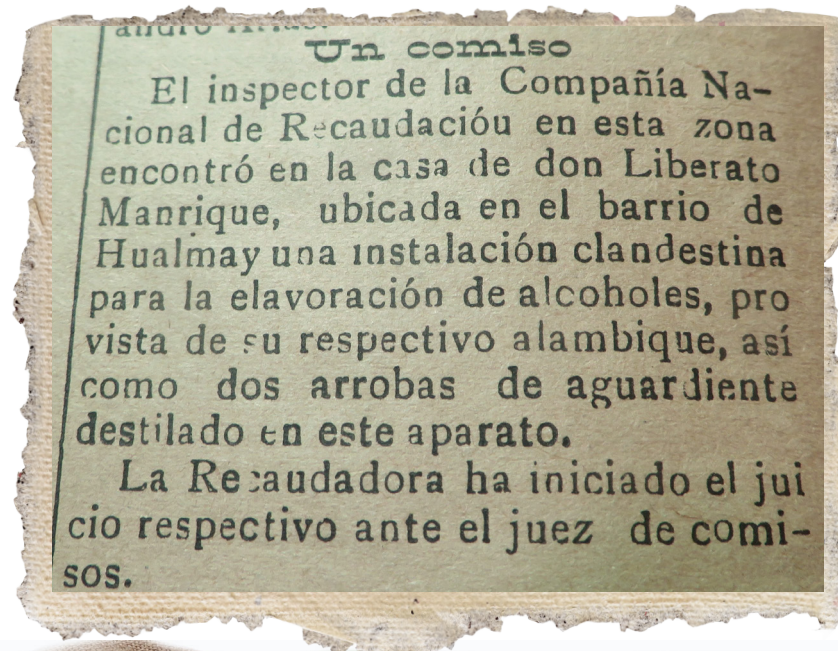
Recientemente se han encontrado nuevos documentos en el Archivo General de la Nación sobre la producción de aguardiente. Se conocía que en el contenido del testamento de Pedro Manuel el Griego

(1613) , en la sección de inventario, se señala la producción y el almacenamiento de aguardiente en la Villa Valverde de Ica.

A este documento sobre bienes, se suma una escritura pública sobre bienes, incluyendo una carta de pago (1587) del conflicto entre Manuel de Azante y Jorge Capelo sobre bienes incluyendo una caldera y una cantidad significativa de aguardiente.

La antigua provincia de Chancay, ubicada al norte de Lima, tuvo dos villas establecidas por los españoles: la Villa de Arnedo (hoy Chancay) fundada en 1562 por el virrey Diego López de Zúñiga, y la Villa Carrión de Velasco (hoy Huaura), fundada por el virrey Luis de Velasco en 1596, siendo esta última villa capital de la provincia de Chancay.

En los valles de Chancay y Huaura se fueron formando haciendas cuya cosecha se basaba en productos de pan llevar, caña de azúcar y algodón. A continuación hallazgos documentales relacionados al pisco y Chancay:



- En el libro de bautizos y matrimonios de Chancay que se encuentra en el Archivo del Obispado de Huacho, se registra “Pisco” como apellido: Alonso Sanon y María Pisco, su hijo Antonio bautizado el 25 de junio de 1600; asimismo el matrimonio realizado el 14 de marzo de 1600, de Juan, hijo de Domingo indio de Huaylas y de Francisca Pisco, con Catalina Astucuray.
- En el Archivo Regional de Lima se encuentra el testamento de Basilio Sánchez, natural de Santiago de Cao, realizado en Huaura el 4 de julio de 1763. Entre los bienes que posee indica: *“Tres botijas de agua ardiente y una de vino al cuidado de doña Isabel Querejazú”*.
- En el Archivo del Obispado de Huacho, un documento de 1797 indica los gastos realizados para la misa por el fallecimiento de Manuela Grados, entre otros insumos se evidencia la compra de: *“0020 pesos por una botija de aguardiente”*.
- En el Archivo del diario El Imparcial, publicado en la ciudad de Huacho el 28 de abril de 1907, se menciona que existe de forma clandestina un alambique y aguardiente: *“El inspector de la Compañía Nacional de Recaudación en esta zona encontró en la casa de don Liberato Manrique, ubicada en el barrio de Hualmay una instalación clandestina para la elaboración de alcoholes provista de su respectivo alambique, así como dos arrobas de aguardiente destilado en este aparato”*.

Sobre la comercialización, Sifuentes (2024) indica que

para 1836, se transportaba aguardiente del puerto de Pisco, hacia Supe y Chancay:

- D. Pedro Antonio Toledo pide que se le permita embarcar en el puerto de Pisco 250 botijas de aguardiente en la glorieta ecuatoriana Eugenia, con destino a Supe.
- D. Francisco Calmet solicita se le permita embarcar en el puerto de Pisco, con destino a Chancay, 400 botijas de aguardiente.

En el Almanaque comercial ilustrado de la casa comercial de Benjamín Angulo de 1923, se publicita la venta de aguardiente de Ica en la calle 28 de julio 112-114 y 116, de Huacho.

El pisco fue declarado con Denominación de Origen mediante Resolución Directoral Nº 072087-DIPI, del 12 de diciembre de 1990, ratificada por el Decreto Supremo Nº 001-91-ICTI/IND del 16 de enero de 1991. Es producido únicamente en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.

En la actualidad la antigua provincia de Chancay tiene una nueva demarcación política, comprendiendo las provincias de Barranca, Huaura y Huaral. En la provincia de Huaura, existen seis registros de Denominación de Origen (DEO), correspondiendo tres en el distrito de Santa María, uno en el distrito de Huacho, uno en el distrito de Huaura y uno en el distrito de Sayán.



Bodega Don Polo | Fotografía: Miguel Ángel Silva



Bodega RAS | Fotografía: Miguel Ángel Silva

REFERENCIAS

- Archivo del Obispado de Huacho (1797) *Huacho*.
- Archivo General de la Nación. (2024). *Registro: Memoria del Mundo de la UNESCO inscribe manuscritos que confirmarían origen del pisco*. <https://www.gob.pe/institucion/agn/noticias/1068054-registro-memoria-del-mundo-de-la-unesco-inscribe-manuscritos-que-confirmarian-origen-del-pisco>
- Archivo Regional de Lima. (s.f.). *Paquete 17, folios del 501 al 505*.
- Diario *El Imparcial*. (1907, abril 28). Un comiso. Huacho.
- Gutiérrez, G. (2003). El pisco, denominación de origen peruana. *Agenda Internacional*, 19, 245–298.
- Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI). (2019). *Guía práctica de la denominación de origen pisco*. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1806520/Gu%C3%ADa%20pr%C3%A1ctica%20de%20la%20denominaci%C3%B3n%20de%20origen%20-%20Pisco.pdf>
- Sifuentes, I. (2024). *El Pisco en el siglo XIX. El Repaso. Documentos de América y Europa que reconocen su peruanidad*. (s.e.)



Papa cacho de toro | Fotografía: Archivo de Jonathan Flores

Trascendencia de la papa nativa sostenible y funcional

Jonathan Paúl Flores Medrano

Técnico en gastronomía y arte culinario del Instituto Continental
Especialista en Técnicas culinarias de vanguardia por el
Basque Culinary Center - España



Dentro de la alimentación de los peruanos destaca un alimento milenario considerado como el sustento de nuestra Gastronomía: la papa (*Solanum tuberosum*); este alimento tiene trascendencia nacional e internacional porque es eje principal de la historia, cultura, cocina y economía, tomando importancia alimentaria siendo que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO denominó el año 2008 como el “Año internacional de la papa”, así también en nuestro país cada 30 de mayo se celebra el “Día Internacional de la papa”, es así que el Perú generó a través de la papa, la mejor aportación a la alimentación del mundo.

Los primeros indicios del cultivo de la papa en el Perú se han encontrado en diversos sitios arqueológicos. Los restos más antiguos, con una antigüedad de 9000 años a.C., proceden de las cuevas de Lauricocha en Huánuco. Asimismo, se hallaron evidencias en el Cañón de Chilca (Lima) que datan de 4900 años a.C., y en el Valle de Casma, de 1800 años a.C. También se registran restos de papas amargas en las cuevas de Pachamachay, en Junín. Estos descubrimientos indican que este tubérculo no solo se cultivó en la costa, sino que también fue

domesticado en la sierra, específicamente en las punas de la sierra central, gracias a su alta tolerancia al frío y a las heladas (Morales, 2007).

A la llegada de los españoles, encontraron este alimento y lo adoptaron a su consumo, siendo que el cronista español Juan de Castellanos, en su paso por Colombia, describió a la papa en sus registros como una raíz redonda que se siembra, del tamaño de un huevo y que produce un tallo con ramas, hojas y flores de color púrpura. Otro registro realizado por el clérigo español Francisco López de Gómara en 1552, en su paso por el Lago Titicaca, mencionó que los indígenas del Collao no comían maíz, sino papa (Morales, 2007).

En el banco de germoplasma del Centro Internacional de la Papa se tienen registradas 4000 variedades cultivadas en el mundo, de las cuales alrededor de 3000 son cultivadas en nuestro país.

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego clasifica a las papas según su origen en nativas y modernas, siendo que las papas nativas son aquellas cultivadas entre los

"Las papas nativas que presentan tonalidades rojizas, moradas o azules contienen antocianinas, que son antioxidantes potenciales para prevenir enfermedades cancerígenas."

3000 a 4200 m.s.n.m., diferente de las papas modernas, también conocidas como "mejoradas", blancas o híbridas que resultan del cruce de dos o más variedades. Las papas nativas tienen diversas formas (ovaladas, alargadas, redondeadas, etc.), colores (azules, moradas, rojas, amarillas, etc.) y con una textura arenosa utilizada en diversas preparaciones gastronómicas (Zarabia, 2015).

SOSTENIBILIDAD DE LA PAPA NATIVA

La sostenibilidad es el desarrollo de una actividad sin desperdiciar los recursos naturales asegurando su continuidad en el futuro. Según la FAO la gastronomía sostenible promueve el desarrollo agrícola, genera seguridad alimentaria, nutrición al consumidor, consumo responsable y conservación de la biodiversidad. Es así que la papa nativa es considerada un alimento sostenible ya que integra los criterios mencionados, y es Perú el primer productor de papa a nivel de Latinoamérica con más de cuatro millones y medio de toneladas anuales.

En la región Junín existen las comunidades de Marcavalle (Pucará), Pomamanta y Racracaya (Concepción), Masma (Jauja), Paca Paccha (Jauja) y Quilcas, donde se siembran alrededor de 200 variedades de papas nativas tales como: *winku*, *cuchillu paki*, *yana wari*, *acero suytu*, *wakapa qallun*, *puca tornillo*, azul *soncco huayro*, *wacarina*, *wagrillo*, *auquin Juito*, *huayta chuco*, *condorpa chaquin*, *cap cash*, *huayta chuco*, cacho de toro, entre otras. Según el INEI en 2024 se incrementó la producción de este tipo de papas en un 25.6%, situación que evidencia la agricultura de la papa como base de la economía en estas comunidades, motivo de identidad

cultural y culinaria.

COMPONENTES FUNCIONALES

Las papas nativas que presentan tonalidades rojizas, moradas o azules contienen antocianinas, que son antioxidantes potenciales para prevenir enfermedades cancerígenas (De la Rosa et al., 2022). También presentan polifenoles que tienen beneficios en la circulación ya que son antiinflamatorias, reducen coágulos sanguíneos, reducen el colesterol y la disminución de cúmulos de grasas en las paredes internas de arterias.

Según la investigación de Barragán y Aro (2017) se determinó la presencia de sustancias antioxidantes en las papas nativas pigmentadas, cuya concentración se incrementa al cocer (hervir) este alimento.

USO DE LA PAPA NATIVA EN LA COCINA REGIONAL

Dentro de la culinaria huancaína se tiene un plato que representa la aplicación de la papa nativa: el puchero. Según Machicao y Cayllahua (2013) este plato tuvo su origen en el paso de los españoles por Huancayo, ya que guarda mucha similitud con el plato español "olla podrida". Este plato originariamente es preparado en distritos y provincias con mayor altitud, aledaños a la ciudad tales como Ingenio, Orcotuna, Santa Rosa de Ocopa, Pucará, Chongos Bajo, etc. Lleva los siguientes ingredientes:

- Col ½ cabeza
- Papa nativa (amarilla, cacho de toro, puca tornillo o winku) 2 kg.
- Carne de cerdo ½ kg.



Izquierda: Puchero a base de papas nativas / Derecha: papas amarillas | Fotografías: Archivo de Jonathan Flores

- Piel de cerdo (carán) 200 gr.
- Aceite vegetal 100 ml.
- Pasta de ají panca 180 gr.
- Pasta de ajos 80 gr.
- Cebolla roja 2 unidades
- Sal, pimienta, comino c.n.
- Manteca de cerdo 150 gr.
- Orégano fresco ¼ de atado

Se realiza un aderezo de aceite, cebolla y ajos, al caramelizar se agrega la pasta de ají panca, sal, pimienta y comino. Se agrega agua según sea necesario, col en trozos, papa nativa pelada y el carán previamente precocido y en trozos. Se deja cocer y se sirve con chicharrón frito en manteca.

REFERENCIAS

- Barragán, M., & Aro, J. (2017). Determinación del efecto de procesos de cocción en papas nativas pigmentadas (*Solanum tuberosum* spp. andigena) sobre sus compuestos bioactivos. *Revista de Investigación Altoandina*, 19(1), 47–52.
- De la Rosa, X., et al. (2022). Antocianinas, propiedades funcionales y potenciales aplicaciones terapéuticas. *Revista Boliviana de Química*, 39(5), 155–163.
- Gutarra, J. (2006). *Gastronomía y turismo en el valle del Mantaro* (1.ª ed.). Lima: Fondo Editorial de la Universidad San Martín de Porres.
- Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI); Grupo Yanapai; Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA); Centro Internacional de la Papa (CIP). (2017). *Catálogo de variedades de papa nativa del sureste del departamento de Junín - Perú*. Lima, Perú: Centro Internacional de la Papa (CIP). ISBN 978-92-9060-208-8.
- Morales, F. (2007). Sociedades precolombinas asociadas a la domesticación y cultivo de la papa (*Solanum tuberosum*) en Sudamérica. *Revista Latinoamericana de la Papa*, 14(1), 1-9
- Machicao, F. y Cayllahua, G. (2006). *Junín, saborear y cantar en el valle del Mantaro*. (1.ª ed.). Lima, Perú Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres.
- Zarabia, M. (2015). *Actividad antioxidante y citoprotectora del extracto acuoso de tres morfotipos de Solanum spp. "papa nativa" in vitro*. Lima – 2014 [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Cristóbal de Huamanga]. Ayacucho, Perú.



Borrachera de Amancaes (izquierda) & Vivandera en Amancaes (derecha) | Imágenes: Acuarelas de Pancho Fierro en Rincón de Historia Peruana

El Perú y su gastronomía: el rico Rímac

Isaac Antonio Ardiles Balcázar

Ingeniero Economista

Universidad Nacional de Ingeniería

Fundador de la página de Facebook: El Rímac y su historia



Nuestro Perú tiene el privilegio de contar con 84 de las 104 zonas climáticas del mundo, lo que ha influido en su expansión y expresión agrícola en todos los tiempos y diferentes niveles: una combinación de elementos hizo que nuestro territorio no solo haya sido cuna de ancestrales civilizaciones, sino también uno de los cinco centros de producción y domesticación más importantes de cultivos autóctonos en América.

Así tenemos que la cultura Mochica que floreció en la costa norte del actual Perú entre los años 100 y 800 d.C. fue la que originó el cebiche, nuestro conocido plato. Ellos preparaban el pescado fresco macerado en jugo de tumbo, una fruta cítrica local, muy posiblemente sazonada con hierbas de la zona. Podemos agregar a ello que el nombre cebiche podría derivarse del término quechua *siwiche* que significa pescado fresco o tierno.

Pero aún hay más, la directora del Museo Santuario de Pachacamac, Denise Pozzi-Escot, ha manifestado que el hecho de que nuestras pretéritas sociedades con su ancestral inteligencia, curiosidad, necesidad o creatividad, a lo largo de 9000 años, iniciaran un proceso de selección y descarte, motivó la mejora de

sus productos para beneficio de su población. Era entonces solo cuestión de tiempo para que con estos antecedentes la comida peruana alcanzara la reputación que hoy tiene. Desde entonces, y a pesar del ingreso de productos foráneos, el gusto de lo propio le dio personalidad a nuestra gastronomía.

Otra opinión autorizada la tenemos de Pedro Vargas Nalvarte, del monumento arqueológico Pucllana, quien menciona que la dieta de los pobladores de la Lima de hace 3000 años consistía básicamente en alimentos procedentes del mar (30 variedades de peces: bonito, caballa, jurel, toyo (tiburón) y 40 variedades de moluscos), en cuanto a los productos del valle, ellos consumían: zapallo, calabaza, maní, ají ... y se endulzaban con *api* de chirimoya, lúcuma, paca o guayaba. Exploraciones arqueológicas en Cardal, Manchay Bajo y Mina Perdida, en Lurín, han evidenciado la utilización de nuestras plantas comestibles: yuca, papa, zapallo, frijoles, palta, maní y calabaza, entre otros.

Lo que nos permite concluir que nuestra dieta ha cambiado relativamente poco en siglos, salvo la adición fundamental foránea de: arroz, limón, cebolla, ajo o kion.

Trabajos de excavación e investigaciones arqueológicas



Restaurant peña El Parral (arriba) & Tradicional banquete en Rímac 1931 (abajo) | Fotografías: Lima Antigua

efectuadas en el año 2018 en el templo en U, La Florida – Rímac, nos permitió identificar depósitos circulares de alimentos, a manera de colcas, que al parecer fueron almacenes de víveres, por los restos que ahí se encontraron: choros, pacaes, maní.

Con estos antecedentes, la calidad de nuestros productos, el aporte de culturas extranjeras y la habilidad y arte de nuestras “vivanderas”, no llama la atención que siglos después haya un destacado desarrollo gastronómico en un tradicional lugar de la Lima, la Pampa de Amancaes, donde expertas manos morenas del barrio de Malambo, deleitaban a toda la sociedad limeña que asistían a la fiesta, conforme ha quedado plasmada por numerosos artistas entre los que destaca nuestro moreno acuarelista Pancho Fierro.

Podemos decir por ello que en el siglo XIX las primeras “Ferias Mixtura” limeñas se efectuaron en la Fiesta de Amancaes, donde se comía rico, se bailaba la zamacueca y se bebía con generosidad: solo aguardiente o chicha de jora, como la de doña Mandonga Angulo, quien personalmente atendía a los galanes y quienes se iba a galantear, todos adornados con nuestra amarilla Flor de Amancaes y lógicamente cuando regresaban, lo hacían “alegres”, conforme también nos muestra Pancho Fierro, con textos de don Ricardo Palma.

Ya en el siglo XX la Fiesta de Amancaes comienza a decaer en cantidad y calidad de sus participantes y es entonces que el alcalde del Rímac, don Juan Ríos, con el apoyo del gobierno del presidente Augusto

B. Leguía, comienzan a organizar todo tipo de concursos con jugosos premios: de caballos de paso, de marinera, de canto, pero también de cocina y postres limeños, y es ahí que aparece una singular morena que arrasa con todos los premios, se llamaba María Rosa Ríos Portales, pero era más conocida como “Rosita Ríos”.

Nuestra destacada cocinera, considerada la mejor de todos los tiempos, atendió por muchos años con sus impresionantes platos y exquisito sabor, en su recordado restaurante de la urbanización Ciudad y Campo en el Rímac, donde acudían presidentes, diplomáticos, intelectuales, turistas, la Hermandad del Cristo Crucificado del Rímac, pero también todo tipo de vecinos ávidos del exquisito sabor e inigualable sazón que la caracterizaba.

Pero en el barrio de Bajo el Puente de los años 50, Rosita Ríos tenía competencia y muy fuerte, ahí teníamos a *El Parral*, el emporio del criollismo, de la cuadra 6 del Jirón Cajamarca, que todos los viernes criollos realizaba transmisiones por radio (en esa época no había televisión) directamente de su local, mientras sus comensales se deleitaban con sus potajes.

Así fue el “Rico Rímac” y así se deleitaban nuestros abuelos, actualmente solo un añorado recuerdo, como cuando el Rímac era un pueblo camaronero o cuando todo el pueblo limeño, de todas las clases, asistían alborozados a la tradicional fiesta, en la pampa que ahora tampoco existe.



Portada de disco de Sono Radio "Rosita Ríos" | Fuente: Portal El Rímac que queremos

REFERENCIAS

- Apolin, J. & Vargas, P. (2007) La importancia del tiburón en la cultura Lima: un estudio de las figuras de selacios y sus restos biológicos. Instituto Nacional de Cultura . *Cuadernos de Investigación/ INC Arqueología* (1), 3-16. Instituto Nacional de Cultura.
- Fuentes, J. (2012) Huaca de la Florida: la secuencia cronológica de un templo en U en el Valle del Rímac. *Arqueología y Sociedad*, 24, 191–226.
- Lima Antigua (2025) *La primera y más completa memoria gráfica*. <https://limantigua.pe/>
- Pacheco, J. (1976) *Amancaes y la fiesta de San Juan. Historia y Tradición (1582-1978)*. Lima: Amilgraf.
- Pacheco, J. (2025). *Rincón de la historia peruana* [Blog]. <https://historiadordelperu.blogspot.com/>
- Portal de Facebook. (2025). *El Rímac y su historia*. <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063818002364>
- Pozzi-Escot, D. (2010). *Arqueología de Lima. Pachacámac* (Cuadernos de Patrimonio Cultural, 4, p. 20). Lima: INC Educa.



Gastronomía Viva en Pueblo Libre | Fotografía: archivo institucional



TESTIMONIOS

Ana Blenny Tamani Salazar, Mariana Vanesa Briones Espichan, Yleana Quiroz Quiñones



Lúcuma cortada a la mitad | Fotografía: Ana Blenny Tamani

La lúcuma: dulces recuerdos del ayer

Ana Blenny Tamani Salazar

Bachiller en Antropología

Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Especialista en Antropología visual



"El plátano es el rey de las frutas" es lo que afirmaba la hermana mayor de la protagonista de *Recuerdos del ayer* (Studio Ghibli), puede que algunos coincidan con ella, puede que otros no, sin embargo, vamos a darle el beneficio de la victoria y pasemos a otra categoría.

Si de reina se trata...

La piña y la granada por sus características pueden ser consideradas candidatas ideales para el puesto. Creo que estaría de acuerdo con cualquiera de las dos opciones anteriores, siempre y cuando no conociera a la lúcuma (*Pouteria lucuma*), fruta de origen andino que no solo es apreciada por nuestros compatriotas.

Es más, ya afirmaba Gustavo en Better call Saul (2015) que no hay fruto más dulce que la lúcuma.

En estos tiempos de extremos, me satisface tener pruebas que corroboren esta afirmación.

La lúcuma no solo puede ser considerada reina por su indiscutible dulzor, sino también por el elevado valor

nutricional que aporta en la dieta (proteínas, fibras, calcio, fósforo, caroteno entre otros). A ello habría que agregar que casi se podría decir que "se cuida sola", ya que es resistente a las sequías y a los períodos de alta humedad.

En el Perú se conocen dos tipos de lúcuma, la de palo y la de seda. Sus diferencias radican en la textura, la de palo tiene una pulpa más dura, por la cual se usa más en derivados, como harina, en cambio la de seda, al tener una textura más suave puede consumirse directamente como fruta.

Lo curioso y lo que me parece asombroso, es que ambas pueden nacer del mismo árbol.

Si bien es una fruta tropical que no soporta menos de 8 grados centígrados y que solo produce a partir del tercer año, la planta de lúcumo puede vivir hasta unos 40 años, además dependiendo del clima, puede que su producción no cese durante casi todo el año.

Si bien ahora no puedo dejar de alabar a la lúcuma, debo confesar que mi historia con ella no fue amor a primera vista. Recuerdo que cuando acompañaba a mamá al mercado, la sección de las frutas era mi preferida. Los colores y olores

"Una vez que tu cerebro conoce el sabor de la lúcuma, lo guarda no solo como el sabor más dulce, sino también como el más placentero porque su aroma te perfuma hasta el recuerdo de tus horas más difíciles."



PERU Ministerio de Cultura
NIOOMEDES
SANTA CRUZ

Guiado con degustación en exposición gastronómica | Fotografía: Briana Carhuavilca

de las frutas, era como estar en una confitería, pero mejor porque ninguno de los productos que estaban en exposición te acercaba a las temidas caries.

A pesar de que los puestos eran de diferentes dueños, la disposición de las frutas era muy similar: creo que era debido a que la manzana y la fresa eran las más populares, si bien su color también me deslumbraba, la curiosidad propia de la niñez salía a relucir y moría por saber el nombre de todas las frutas que no conocía y en ese momento se encontraban en venta.

Claro que muchas veces me quedé con la curiosidad en carne viva, porque nadie respondía mis dudas, ya que ni siquiera se molestaban en mirarme, así que muchas veces me tuve que imaginar las respuestas. De esa manera, llegué a un debate, al igual que aún pasa con la palta o el tomate.

Cuando vi por primera vez una lúcuma creí que era un vegetal y se me hizo muy extraño que un fruto verde, de forma ovoide estuviera entre las frutas.

Cuando una señora quiso comprar una lúcuma y la vendedora la abrió, al descubrir su interior, pensé que era pariente del camote y eso se mantuvo en mi mente por mucho tiempo.

Obvio, con el tiempo supe que la lúcuma era una fruta, pero consideraba un poco extraño que casi nadie lo consumiera como fruta, sino que la mayoría lo consumía de “segunda mano”, es decir en productos como el helado, el jugo o los marcianos.

No tengo certeza, pero tampoco duda de que los veranos, aunque antes no eran tan calurosos como ahora, nos obligan

a ponernos creativos a la hora de los postres.

Para cambiar de sabor en los marcianos que consumíamos en casa, mamá vino con la propuesta de lúcuma. A decir verdad, no se debatió mucho, sólo se procedió a la ejecución.

Durante la preparación, papá se fue comiendo algunos pedacitos sin que mamá se diera cuenta, era gracioso ver el rostro de mamá, al darse cuenta de que en lugar de aumentar los trocitos de lúcuma, estos fueran disminuyendo.

Creo que, para comprar mi silencio papá me ofreció un pedazo, el cual rechacé, sin embargo, me dio curiosidad, ya que el rostro de mi papá cambiaba después de cada bocado, por eso cuando sólo nos quedamos la lúcuma y yo en la cocina, me atreví a probarla.

Si bien dudé demasiado, en el momento en que mis papilas gustativas y la lúcuma se tocaron, el calor de la tarde del verano pasó a último lugar. El sabor de la lúcuma fue dulce pero no empalagoso y aunque su textura era como la de un camote cocinado, esa textura era la que hacía que el sabor se mantuviera más tiempo conmigo.

Me parece que una vez que tu cerebro conoce el sabor de la lúcuma, lo guarda no solo como el sabor más dulce, sino también como el más placentero porque no sólo el sabor dulce te consiente, sino que su aroma te perfuma hasta el recuerdo de tus horas más difíciles y su textura es como una masa de pan, pero mejor.

Creo que, como tarta, en jugo, en helado, en el King Kong o sólo como fruta, la lúcuma puede mejorar tu día.



Exposición Gastronomía Viva en Pueblo Libre | Fotografía: Bianca Vásquez Mudarra

REFERENCIAS

- Brack Egg, A. (1999). *Diccionario enciclopédico de plantas útiles del Perú*. Cusco: CBC.
- Gilligan, V., Johnson, P., Gould, M., Johnson, M., Bernstein, M., & Hutchison, G. (Productores). (2015). *Better Call Saul* [Serie de televisión]. High Bridge Entertainment; Gran Via Productions; Sony Pictures Television.
- Jordan, M. (1996). *Pouteria species*. En Y. P. S. Bajaj (Ed.), *Biotechnology in Agriculture and Forestry* (Vol. 35). Springer.
- Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI). (2015). *Ficha técnica: Lúcuma*. <http://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/sectoragrario/agricola/lineasdecultivosemergentes/LUCUMA.pdf>
- Palacios Vaccaro, J. (1993). *Plantas medicinales nativas del Perú - I*; Lima; CONCYTEC.
- Takahata, I. (Director). (1991). *Recuerdos de ayer* [Película]. Studio Ghibli.
- Tosi, J. (1960). *Zonas de vida natural en el Perú*. Lima: Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, OEA Zona Andina; Biblioteca Nacional del Perú.
- Yahia, E., Gutiérrez-Orozco, F., & Arvizu-de León, C. (2011). Phytochemical and antioxidant characterization of mamey (*Pouteria sapota*) fruit. *Food Research International*, 44(7), 2135–2141.



Buffets de Fiestas Patrias | Fotografía: Mariana Briones

Fiestas Patrias en casa: donde la tradición se sirve caliente

Mariana Vanesa Briones Espichan

Bachiller en Arquitectura

Universidad Peruana Unión

Voluntaria del programa “Soy Cultura” del Ministerio de Cultura



Fiestas Patrias no solo es sinónimo de celebración, alegría, historia o recuerdo, también es sinónimo de comer bien y muy rico. ¡Eso es algo que me encanta! ¿Y a quién no?

En mi familia, cada año comienza con la clásica pregunta: ¿qué cocinaremos para el 28 de julio? Y aunque parezca sencilla, la decisión es una verdadera aventura. Cada persona propone un plato típico y hacemos una votación. Por supuesto, siempre hay bromas y debates.

Mi papá es amante del ceviche, incluso en medio del invierno más crudo. Podría comerlo todos los días, al igual que los frejoles. Mi sobrino es fan del ají de gallina, y mi hermana no cambia por nada sus tallarines verdes. A mi mamá le encanta, con pasión absoluta, la carapulcra. Pero el arroz con pollo nunca se queda atrás; es un infaltable. En mi caso, me fascina la papa rellena, pero como soy la encargada del postre, debo pensar en cómo combinar todos estos deseos culinarios con algo dulce que los complemente bien.

El ambiente previo a la cocina también tiene su encanto. Vamos al mercado con anticipación. Mi mamá siempre hace una lista muy organizada, pero mi papá termina

comprando algo extra que no estaba previsto... y que, para nuestra suerte, casi siempre resulta bien. Entre los ingredientes imprescindibles están el ají amarillo, el ajo, la cebolla y todo lo necesario para lograr esos aderezos peruanos que son el alma de cada plato. Claro, los ingredientes cambian un poco según el menú por el que hayamos votado.

Mis padres suelen ser los encargados del plato de fondo, aunque mi hermana y mi papá tienen un papel clave como "jueces de sazón", o como decimos en casa, "el control de calidad". La cocina en ese momento se vuelve un delicioso caos, como una competencia culinaria en familia. Hay música criolla de fondo —canciones de Lucha Reyes, Augusto Polo Campos, Eva Ayllón— y entre risas, anécdotas y concentración, vamos avanzando.

A mi mamá le encanta hacer arroz con pollo, y para nosotros, es el más rico del mundo. Siempre le pedimos que lo acompañe con papa a la huancaína y zarza criolla, porque en casa consideramos un delito que esos tres no vayan juntos. Mi papá, por su parte, se toma muy en serio su ceviche. Cada año intenta mejorarlo, y saca tantas bandejas y platos que parece estar grabando un tutorial para YouTube o participando en MasterChef.



Familia Briones Espichan & buffet
Fotografías: Mariana Briones

También se encarga de la chicha morada. Se levanta temprano para hervir el maíz morado, porque ese proceso toma tiempo y hay que hacerlo con paciencia. Yo, como encargada del postre, trato de elegir algo que combine con el plato principal. A veces preparo mazamorra morada, otras veces alfajores o pie de limón. Todo depende del resto del menú. Lo importante es cerrar el almuerzo con un toque dulce que nos deje a todos suspirando.

El momento de servir la comida es mágico. La mesa se viste de gala con una vajilla especial que reservamos solo para este día. Cada plato parece una obra de arte. Comemos todos al mismo tiempo, aunque mi sobrino siempre encuentra la manera de meter la mano y probar algo antes que los demás.

Entre bocados, conversamos, reímos, recordamos anécdotas y, a veces, simplemente disfrutamos en silencio, saboreando cada preparación.

Además, siempre hay espacio para hablar sobre nuestra historia como país. Recordamos la independencia, comentamos algún dato curioso que hemos descubierto —ya sea sobre un plato tradicional o sobre un episodio histórico del Perú—, pero también evocamos las comidas

de nuestra familia, las recetas de nuestros antepasados y las formas de cocinar que hemos heredado. Hablamos de la sazón de las abuelas, de cómo preparaban ciertos platos “al ojo” y de esos sabores que quedaron grabados en nuestra memoria. Es una mezcla perfecta de sabor y recuerdo, donde lo personal se entrelaza con lo nacional. Hay detalles que se repiten cada año y que ya forman parte del ritual. Por ejemplo, cuando hacemos arroz con pollo, siempre —por alguna razón misteriosa— el arroz se demora más de lo previsto. Es casi una tradición familiar que nos hace reír, aunque estemos hambrientos. Pero al final, todo sale bien. Siempre.

Para mí, ser parte de esta tradición es algo increíble. Es un momento que espero con ilusión todos los años. Nunca se repite el mismo plato dos veces seguidas, y eso lo hace aún más emocionante. Cocinar en familia, con amor y alegría, es una de las mejores formas de celebrar lo que somos.

Es una tradición que me gustaría mantener con el tiempo, transmitir a las próximas generaciones, y seguir disfrutando con quienes más quiero. Porque al final, más allá del menú, lo importante es compartir, recordar, reír y agradecer.

Ahora mi duda es ¿qué cocinaremos la próxima vez?



Casa de la Gastronomía Peruana | Fotografía: Rosario Remigio

Un nuevo mundo, el museo

Yleana Quiroz Quiñones

Agente de seguridad privada del Grupo GURKA S.A.
Curso de perfeccionamiento certificado por SUCAMEC
Equipo de la Casa de la Gastronomía Peruana



En el 2015 ingresé a trabajar en el área de seguridad de la Casa de la Gastronomía Peruana, bajo la dirección de Alexander León. En ese momento la empresa de seguridad en la que trabajaba era SINSE S.A. que luego pasó a ser Pretorian S.A.C.

Era la primera vez que experimentaba ser agente de seguridad de un museo, para mí fue un nuevo mundo porque se tenía más interacción con los públicos que en mis anteriores trabajos. Venía de trabajar en instituciones convencionales, donde los trabajadores estaban en sus oficinas, había poca interacción y al terminar el día se iban. Era más tranquilo, sí, pero también más rutinario. En cambio, en el museo todo era más dinámico, cada día pasaba algo nuevo, la interacción con los públicos era a toda hora, además de ser muy variado: nacionales, extranjeros, niños, adolescentes, adultos mayores. ¡Era imposible aburrirse! Yo misma tenía que interactuar más y estar atenta a cualquier imprevisto, aprendí muchísimo en esos primeros años.

TRABAJANDO Y APRENDIENDO

Lo que más recuerdo es que siempre se necesitaba apoyo para todo. Un museo abierto es un organismo vivo. Fue aquí que conocí a los guías de turismo Zoila

Felix y Daniel Jara, quienes me orientaron sobre cómo era el manejo de personas dentro del museo, también conocí sobre las piezas y exposiciones que realizaban para todo tipo de público. Hubo momentos en los que era tanta la demanda y pocos guías que nos tocaba a nosotros como seguridad absolver dudas de algunos niños que se rezagaban del grupo.

Uno, como personal de seguridad, suele sentirse un poco invisible por las personas. En nuestro trabajo debemos ser silenciosos y estar alertas para resguardar la seguridad de las personas y las instituciones. Pero, en el museo yo misma me sorprendía orientando a las familias, grupos de estudio y algunas personas que se perdían.

De tanto estar presente en los recorridos de los mediadores ya me había aprendido también sus guiones, así que puedo decir que aprendí mucho de nuestra gastronomía y cómo amar y cuidar mejor a nuestro patrimonio, todo mientras trabajaba.

SOY SOLDADO DEL PATRIMONIO CULTURAL

Después de una breve pausa en la que mi empresa me

"Aquí logramos el fortalecimiento de los lazos con la comunidad. Me siento orgullosa de nuestro patrimonio. En este lugar me siento muy a gusto, es grato trabajar aquí, es para mí como un segundo hogar."



Reunión de confraternidad con trabajadores, voluntarios y colaboradoras gastronómicas | Fotografía: archivo institucional

asignó al Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú, cuya experiencia también fue muy enriquecedora, regresé a la Casa de la Gastronomía en el 2021, bajo la dirección de Patricia Champa. En este periodo ya el museo estaba cerrado al público por el desprendimiento de elementos ornamentales de una parte de la entrada del museo. Para evitar cualquier accidente, se decidió realizar actividades como la feria gastronómica en las afueras del museo, en el denominado pasaje Nicolás de Ribera.

Lo que me sorprendió de esta nueva etapa de estar en el museo fue el recorrido que nos realizó la señora Patricia desde su profesión de historiadora de arte. Durante casi 4 horas visitamos el sótano, las salas permanentes, el primer y segundo nivel del edificio de la Casa de Correos y Telégrafos donde se ubica el museo, el Archivo General de la Nación, Vitrina Inmobiliaria y Serpost. ¡Hasta a la azotea nos llevó! Conocimos la infraestructura de este antiguo edificio y las historias que guarda como parte del programa Soy Soldado del Patrimonio Cultural, por el que nuestra directora nos involucra activamente bajo la consigna de que nadie puede proteger algo si no lo quiere y no podemos querer algo que no conocemos. Fue una experiencia muy bonita, nos quedamos asombrados de todo lo que vimos. Donde antes los visitantes eran los que hacían el recorrido, ahora nosotros, los trabajadores de seguridad y de mantenimiento éramos los guiados, descubriendo en cada detalle arquitectónico y pieza de arte una historia fascinante tras otra.

LA FAMILIA CRECE

Por otro lado durante las ferias presenciales también era muy dinámico apoyar al personal, cuidar a los voluntarios, a quienes también se les enseñaba la historia y valor de nuestros saberes ancestrales y técnicas culinarias. La familia fue creciendo, iban contratando más personal con los años. Ahora convocan al museo para participar de diferentes actividades por parte de la Municipalidad, otros museos e instituciones aliadas, también nosotros, como seguridad vamos apoyando, como siempre, viviendo también nuevas experiencias, conociendo y queriendo cada vez más a la gastronomía peruana.

Para finalizar puedo decir que gracias a este trabajo me siento más identificada con lo nuestro. Aquí logramos el fortalecimiento de los lazos con la comunidad. Me siento orgullosa de nuestro patrimonio. En este lugar me siento muy a gusto, es grato trabajar aquí, es para mí como un segundo hogar.

AGRADECIMIENTOS

Abraham Rosales Ortega
Angela Salas Alejos
Edith Yliana Fernández Alarcón
Jorge Quilca Gonzáles
Luz Mariana Asunción Cuba Muñiz
Rosa Albina Estrella Capillo
Rocío de la Cruz Olivares
Urbano Rodolfo Centeno Huaranga
Wilmer De la Cruz Yovera
Yleana Ysabel Quiroz Quiñones
Luis Pillco Aymar “El guardián de la Casa-Museo”
Wendy Jeanette Vera Tapia
"La soldado eterna del patrimonio cultural"

Setiembre, 2025

Novena edición de la Revista de
La Casa de la Gastronomía Peruana



Lima - Perú



www.gob.pe/cultura



Jirón Conde de Superunda n.º 170
Lima - Perú



[casa.gastronomia.peruana](https://www.facebook.com/casa.gastronomia.peruana)



[casa.gastronomia.peruana](https://www.instagram.com/casa.gastronomia.peruana)

