

SETIEMBRE 2021
AÑO I N°1



200 años de independencia del Perú

2



Revista de
**LA CASA DE LA
GASTRONOMÍA PERUANA**



REVISTA DE LA CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

JR. CONDE DE SUPERUNDA 170
(01) 3215627

DIRECTORA

Patricia Champa Huamalíes

EDITORA

Rosario Remigio Gaspar

COMITÉ ASESOR

Claudia Iglesias Hurtado

Zoila Felix Povis

ESCRIBEN EN ESTA EDICIÓN

Marco Sánchez Schmidt

Carmen Pachas Piélagos

Kervin Briceño Álvarez

Miryam Rodríguez Yzaga

Andrés Cruz Lecaro

Marinés Justiniano Damonte

Gil Ayvar Huamaní

Claribel Chujutalli Pinedo

Stephanie Medianero Pantoja

José Luis Novoa Reyes

Sylvia Malpartida Olivera

DISEÑO DE PORTADA

Israel Angel Camarena Urbano

 CasadelaGastronomia.MuseoPostalFilatelicoDelPeru

 Casa de la Gastronomía Peruana





CONTENIDO

PRESENTACIÓN, 4

EDITORIAL, 6

Nuestras actividades, 10

Entrevista: Zoila Félix Povis, 14

El futuro de los tours gastronómicos, 19

Marco Sánchez Schmidt

La sorprendente kiwicha, 23

Carmen Pachas Piélago

Gastronomía a través de los sentidos, 29

Kervin Briceño Álvarez

Gastronomía peruana en el bicentenario, 35

Miryam Rodríguez Yzaga

La gastronomía como identidad y reencuentro, 41

Andrés Cruz Lecaro

Cacao, chocolate y cultura, 45

Marín Justiniano Damonte

13 años de pasión y producción del cacao, 49

Gil Ayvar Huamaní

El chocolate de Atahualpa, 53

Claribel Chujutalli Pinedo

Una cocina biodiversa, divertida y sostenible, 57

Stephanie Medianero Pantoja

Espacios de reencuentro para la gastronomía, 61

José Luis Novoa Reyes

Los museos y el turismo gastronómico, 63

Sylvia Malpartida Olivera

Presentación



Presentamos el primer número de la Revista de la Casa de la Gastronomía Peruana, una publicación institucional que busca difundir actividades relacionadas a nuestras tradiciones gastronómicas, el cuidado del patrimonio cultural y el fortalecimiento de los derechos culturales de la población. Con una periodicidad de un número por año, nuestra revista está dirigida a agentes culturales, trabajadores de la institución 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, conservación y 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. 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 este boletín. Todos los derechos quedan reservados por 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.





Esculturas de tradiciones culinarias
Fotografía: Archivo Institucional

Editorial

La Casa de la Gastronomía Peruana se encuentra cerrada desde febrero de 2018 debido a un desplome del enlucido de techo de un espacio que utilizaba el Despacho Presidencial. Con el apoyo de la Dirección General de Museo (DGM), Dirección de Evaluación y Servicios Técnicos y la autorización de la Dirección de Patrimonio Histórico Inmueble, se realizaron trabajos de recuperación en la zona afectada y en las vigas del artesonado del hall de ingreso, pero hace falta una evaluación estructural integral para abrir sus puertas.

El cierre temporal nos permitió organizar actividades de manera creativa en las afueras de nuestro museo, como la feria guiada Gastronomía Viva, ¡estamos presentes! donde narramos nuestra historia a través de ocho carritos expendedores, con la participación de agricultores, productores y emprendedores de nuestras regiones, siendo una ventana de oportunidades. Además, mediante prácticas colaborativas con gestores e instituciones, como la Sala para invidentes “Delfina Otero Villarán” de la Biblioteca Nacional, co-creamos el Taller Sensorial Gastronomía Viva ¡Jugamos todos! una maravillosa experiencia con actividades programadas para el 2020.

La pandemia nos brindó la oportunidad de realizar trabajos

de investigación y remirar nuestra Casa de la Gastronomía, considerada un Centro de Interpretación al no contar con una colección. Sin embargo, gracias al apoyo de la DGM se inician los trabajos de conservación, inventario, catalogación y registro, descubriendo que efectivamente la Casa de la Gastronomía tiene una rica colección de artistas como Tater Vera, Primitivo y Venuca Evanan, los hermanos Mérida y piezas de las comunidades Shipibo Conibo, Awajún, porcelana Koniglish, vajilas de cristal, entre otros bienes que representan hechos históricos y la magnífica diversidad de los saberes de nuestro país.

Para darle voz a nuestras poblaciones y que se sientan reflejados en nuestras salas a pesar de la virtualidad, un equipo interdisciplinario desarrolló la visita virtual de nuestras salas, que ya pueden disfrutar desde la comodidad de su hogar. Es gracias a estos esfuerzos y con mucho entusiasmo que presentamos la Revista de la Casa de la Gastronomía Peruana donde conocerás a nuestros agricultores, productores especialistas e investigadores, todos juntos con un solo propósito: valorar nuestras tradiciones, forjar un nuevo patrimonio y hacernos responsables de nuestra historia, tu historia. ¡A leer!

Patricia Champa Huamalíes
Directora de la Casa de la Gastronomía Peruana



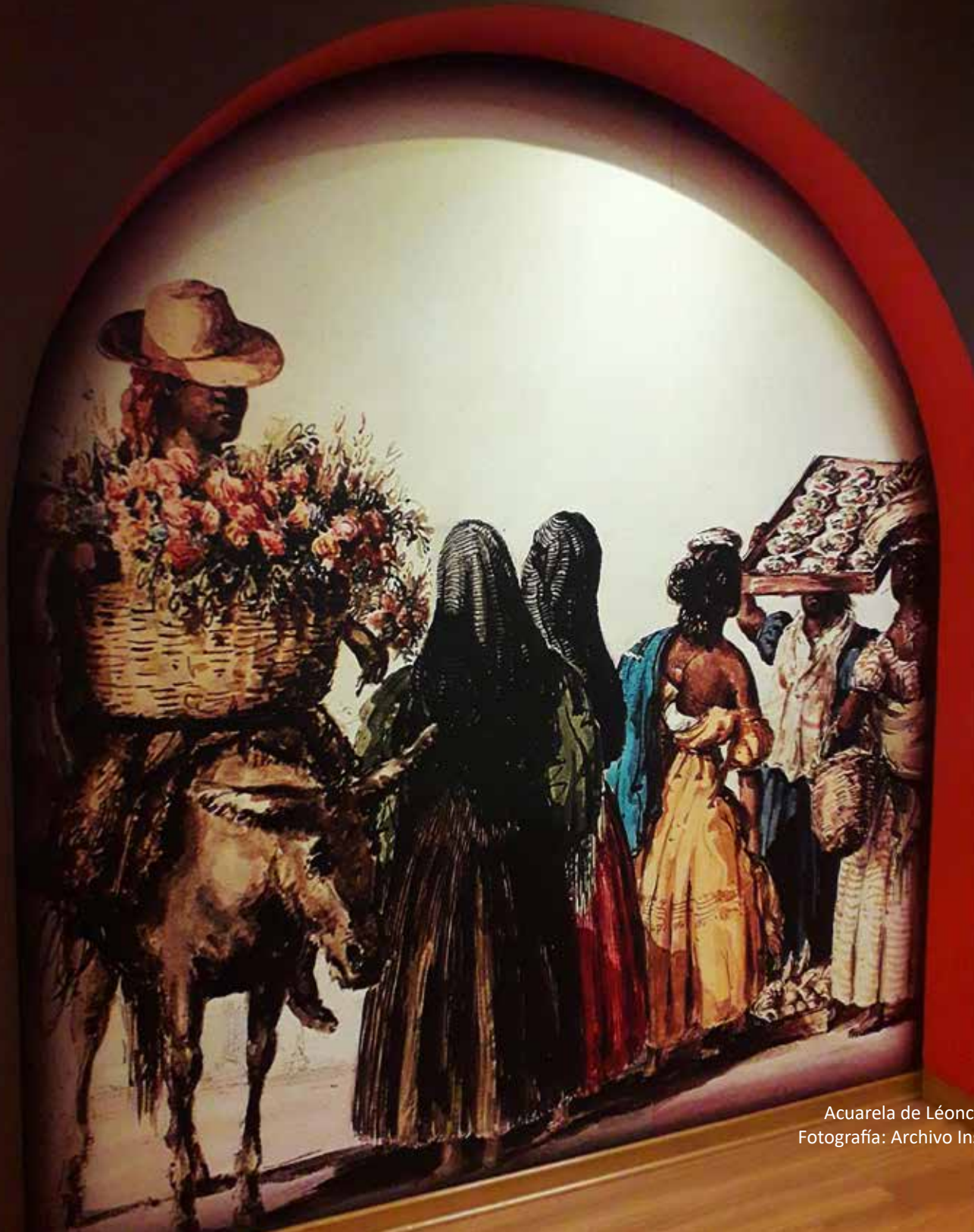


Tinajeras de pisco
Fotografía: Archivo Institucional



Nuestra misión es sensibilizar a la población en la valoración del patrimonio cultural inmaterial a través de la investigación, conservación y difusión de los saberes gastronómicos del Perú. Promoviendo la ciudadanía intercultural, la integración social y la protección del medio ambiente.

CONÓCENOS



Acuarela de Léonce Angrand
Fotografía: Archivo Institucional

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana



Gastronomía Peruana en el Bicentenario

enero - dicembre

Buscamos que la comida tradicional peruana sea incluida en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco.

Sigue las transmisiones que realizamos gracias al Patronato Gastronómico del Perú el segundo y último viernes de cada mes a las 6 pm.



Taller de pisco sour

7 de febrero

En el marco de las celebraciones por el Día del Pisco Sour presentamos el taller “Pisco Sour método clásico y batch” a cargo de Christopher Hidalgo, gracias a Finca 314 y A&C Consulting Service.

No te pierdas esta y otras actividades que realizamos de forma gratuita todos los meses.



10º Aniversario de la CGP

24 de marzo

Celebrando los 10 años de nuestra creación ofrecimos una serie de actividades entre las que se destacó la exposición virtual “Gastronomía viva.”

En ella revaloramos la cultura gastronómica de nuestro país gracias a los agricultores, productores, emprendedores, artistas, instituciones y esfuerzos de todo el equipo.



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

@CasadelaGastronomia.MuseoPostalYFilatelicoDelPeru

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana



Semana del dulce peruano

26 - 30 de abril

Terminamos abril recordando los dulces del Perú antiguo gracias al artista Pancho Fierro, las tradiciones de Ricardo Palma y otros peruanos ilustres. Compartimos las recetas tradicionales de picarones, mazamoras, arroz con leche y otros manjares incentivando a nuestra audiencia a prepararlos en casa junto a los pequeños del hogar.



Día Internacional de los Museos

18 de mayo

Nos unimos a las celebraciones de todo el mundo por el DIM, sumándonos al lema "Futuro de los museos: recuperar y reimaginar."

Este año realizamos una videoconferencia resaltando a la papa, nuestro tubérculo bandera, como un alimento ancestral y el papel del agricultor en su conservación.



Taller aromas y café

27 de agosto

Incentivando a nuestra comunidad a celebrar con nosotros el Día del Café Peruano ofrecimos tres presentaciones a base de café en el taller "Aromas y café".

Este taller a cargo de Cristopher Hidalgo del Patronato Gastronomico del Perú, fue parte de otras actividades realizadas en el mes del café.

Descubre nuestras exposiciones virtuales en Emaze

Casa - Museo



Noticias



Inauguramos nuestro recorrido virtual

Te invitamos a visitar la Casa de la Gastronomía Peruana a través de una experiencia nunca antes vista.

En este recorrido virtual conocerás no solo nuestras salas, sino los secretos de nuestras piezas principales, entrevistas y material exclusivo audiovisual que te llevará por una experiencia sensorial a la que puedes acceder totalmente gratis a través de este enlace: <https://bit.ly/3BsZmBj>



Premio Internacional Pasaporte Abierto 2021

Con mucha alegría recibimos la nominación de la Organización Mundial de Periodismo Turístico al Premio Internacional Pasaporte Abierto por el Ciclo de conferencias “La Gastronomía Peruana en el Bicentenario.”

Agradecemos al Ministerio de Cultura del Perú, al Patronato Gastronómico del Perú, a todo el equipo, colaboradores y expositores que han hecho posible este evento.



Reconocimiento del programa Museos Abiertos

Recibimos el reconocimiento de 1er y 3er puesto por las publicaciones con mayor interacción según el reporte de febrero del programa de Museos Abiertos del Ministerio de Cultura del Perú.

Documento que mide el impacto de las actividades virtuales de todos los museos, sitios arqueológicos y lugares históricos administrados por el Estado.



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 culturales y educativas gratuitas que realizaremos basadas en el material postal de especialistas, nuestra colección oficial y articulación con instituciones cooperantes.

OCTUBRE

Día del Cacao y Chocolate
Día Nacional del Cuy
Día Mundial del Pan
Día Internacional del Chef
Día del Anticucho

NOVIEMBRE

Día de la Tantawawa

DICIEMBRE

Día Internacional de los Voluntarios
Navidad

¡Síguenos en nuestras
redes y disfruta de
nuestras próximas
actividades!

Seguimos construyendo historia

Zoila Félix Pavis

Área educativa de la Casa de la Gastronomía Peruana
Ministerio de Cultura del Perú



Zoila Felix Pavis de la Casa de la Gastronomía Peruana (CGP) nos cuenta su experiencia, los momentos más importantes y cómo nos reinventamos a causa de la pandemia.

¿Cómo describirías tu experiencia en la CGP?

Hace 6 años empecé a trabajar bajo la administración del Ministerio de Cultura y me uní al equipo de Alexander León que en ese entonces era el director de la Casa Museo, como solemos llamarla. Me encantó conocer un lugar donde primaba el compañerismo, el trabajo en equipo y que venía realizando diversas actividades en favor de nuestra cultura.



¿Cuáles son las actividades que más recuerdas?

Recuerdo con cariño una visita piloto con los estudiantes del colegio María Parado de Bellido de Barrios Altos. Ellos formaron parte de un programa de Turismo Social del Mincetur con alianzas con el Ministerio de Cultura, proyecto importante para fomentar el turismo, conocer espacios culturales y el derecho de todas las personas a acceder a la cultura de su país.

Otra actividad fue el Taller Sensorial “Gastronomía Viva: Jugamos Todos” para promover una participación inclusiva, donde los participantes conocieron nuestra historia gastronómica a través del tacto y gusto, con la

“Los museos son espacios que albergan historia y a los que podemos llamar guardianes de la identidad cultural.”

colaboración de la Biblioteca Nacional del Perú en la Sala de Invidentes Delfina Otero Villarán y con el apoyo del gestor cultural Kervin Briceño.

También tuvimos la campaña de sensibilización para la valoración del Patrimonio Cultural de la Casa de Correos y Telégrafos de Lima “Somos Soldados del Patrimonio Cultural”, proyecto que nace para concientizar a valorar nuestro legado cultural, que guarda mucha historia a lo largo del tiempo.

Participaron varias entidades y colaboradores, entre ellos: el Ministerio de Cultura, Vitrina Inmobiliaria del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, Archivo General de la Nación, Serpost, Despacho Presidencial, entre otros.

Y el proyecto “Gastronomía Viva. ¡Estamos Presentes!” con la satisfacción de narrar de una manera lúdica, reflexiva y sensorial el legado ancestral de nuestros

antepasados que enriquece la historia gastronómica peruana. Aquí tuvimos la participación de diversos colaboradores entre ellos: artesanos como Wilfredo Veli, Rodrigo Veli, agricultores como Don Gil, Clarita Chujutalli, emprendedores como la Asociación de Emprendedoras Gastronómicas y afines Sazón y Sabor peruano, Panadería y Pastelería Kemdis, Restaurante Perú Gourmet y muchos más.

¿Cuáles han sido los momentos más difíciles y cómo los superaron?

Es inevitable pensar cuando cerramos al público, el ya no estar todos los días con nuestros visitantes, dejar de compartir sus risas, sus inquietudes y saberes no fue nada fácil.

¿Por qué cerró la Casa de la Gastronomía?

Cerramos nuestras puertas el 2018. ¿La razón? Una tarde, mientras los visitantes se encontraban en las diferentes salas, de pronto se escuchó un ruido fuerte,

“Los servicios educativos son de gran importancia para el aprendizaje y crecimiento de la sociedad.”



rápidamente salimos a ver que sucedió y en el área de recepción se había desplomado el techo, felizmente sin ningún herido.

Después de una evaluación minuciosa se llegó a la conclusión que fue a consecuencia de la humedad que existe en nuestra ciudad, además de la presencia de insectos que a lo largo del tiempo fueron debilitando la estructura. Se informó inmediatamente al Ministerio y a las direcciones competentes, y por medidas de seguridad tuvimos que cerrar las puertas al público.

¿Cómo van los trabajos de reapertura?

A lo largo de todo este tiempo se han venido realizando inspecciones técnicas para ver las condiciones de la infraestructura no sólo del espacio donde se desplomó el techo sino de todo el edificio. Siempre va prevalecer la integridad y seguridad de nuestro público, es por ello que se ha venido trabajando y mejorando para

pasar todas las revisiones técnicas esperando que nos den luz verde para volver a encontrarnos con todas las medidas de protección y bioseguridad en favor de ustedes.

¿Cómo recuperar el patrimonio?

Se empezaron hacer trabajos de recuperación de toda la Casa Museo, sus salas, fachada, elementos decorativos y la estructura, un trabajo titánico que por la extensión del lugar ha llevado mucho esfuerzo pero que continuamos gracias al apoyo de la Municipalidad a través de Prolima y el trabajo diario de nuestro equipo.

Continuamos trabajando con nuestros aliados para volver a activarnos y es así que empezamos a tener exposiciones itinerantes como llevar exposiciones al Ministerio de Cultura, participación en ferias, presentación de nuestro Taller Sensorial en la Biblioteca Nacional.



“Por la seguridad de nuestro público seguimos trabajando para pasar las revisiones técnicas y volver a abrir nuestras puertas.”

Y ahora, en pandemia ¿cómo siguen conectados con el público?

Debido a esta crisis mundial todos hemos tenido que reinventarnos y los museos, al ser espacios importantes para el desarrollo de los conocimientos de la población y que promueven cultura, también.

Hemos implementado actividades culturales donde podamos interactuar con nuestro seguidores en tiempo real como: el Ciclo de Conferencias “La Gastronomía en el Bicentenario” donde cada segundo y último viernes de cada mes conocemos diferentes tradiciones gastronómicas de nuestras regiones.

Además tenemos la visita virtual que acabamos de lanzar el 5 de setiembre después de meses de trabajo y que está disponible en nuestro facebook o la página www.visitavirtual.cultura.pe/ del Ministerio de Cultura. Aquí los visitantes pueden hacer el recorrido desde sus

casas y descubrir de forma interactiva nuestras salas y la historias detrás de cada elemento que encontrarán allí.

Y ahora con el lanzamiento de nuestra revista digital podrán visitarnos en la plataforma de Issuu y conocer más sobre nosotros y las historias de los escritores y colaboradores. Los invitamos a utilizar las herramientas tecnológicas que hemos preparado para ustedes y que harán de su visita una grata experiencia.

¿Qué le dirías a nuestros lectores?

Sigamos construyendo historia, revalorando nuestras tradiciones, recuperando las costumbres ancestrales sin dejar que se pierdan con el paso de los años. Todas las experiencias vividas que compartimos día a día perdurarán en la memoria de las futuras generaciones, el valor a lo nuestro es la mejor herencia que podemos dejar para afianzar nuestra identidad. ¡Seamos defensores de nuestra cultura!

“Los recursos didácticos que se pueden emplear para que la enseñanza sea más amena e interactiva con nuestros seguidores.”





Marco Sánchez Schmidt
Carmen Pachas Piélagos
Kervin Briceño Álvarez
Miryam Rodríguez Yzaga
Andrés Cruz Lecaro
Marín Justiniano Damonte
Gil Ayvar Huamaní
Claribel Chujutalli Pinedo
Stephanie Medianero Pantoja
José Luis Novoa Reyes
Sylvia Malpartida Olivera

ESCRITORES

El futuro de los tours gastronómicos

Marco Sánchez Schmidt

Estudios concluidos en Maestría en Ciencias Gastronómicas
Presidente Ejecutivo del Patronato Gastronómico del Perú
Director de la organización Mundial de Periodismo Turístico - Filial Perú



Los tours gastronómicos en nuestro país estuvieron en proceso de crecimiento y consolidación antes de la pandemia, una alternativa importante y de elección para los turistas extranjeros que gustan del buen comer.

El Perú viene demostrando que seguirá siendo uno de los países más importantes en presentar destinos gastronómicos con las condiciones ideales para seguir desarrollando propuestas de destino y rutas gastronómicas para el mundo.

Esto debido a su importante biodiversidad, riqueza hidrobiológica, además de los escenarios históricos y culturales que nuestros antepasados nos dejaron como herencia siempre relacionado con los productos y la alimentación; pero sobre todo, por aquellas personas que se encuentran involucradas con pasión en la transformación de productos para terminar colocando en la mesa el plato donde se refleja el cariño y amor, sabiendo que otras personas se van a deleitar, nutrir y regocijar comiendo.

Marysela Coromoto & Morillo Moreno (2010) afirman que de acuerdo a la información de los últimos diez años, los tours gastronómicos se han convertido en la tercera actividad turística más importante del mundo y con una preferencia por parte de los turistas, además una de la más rentables. Perú fue destacado en ocho oportunidades como el mejor destino culinario del mundo (Forbes, 2019).

En estos momentos de crisis sanitaria es necesario pensar y actuar sobre el futuro de una actividad que nos tiene en la punta de lanza del turismo gastronómico internacional.

El panorama en la actualidad con respecto al tour gastronómico nos sugiere diseñar lo siguiente para lograr un paso importante y sostenible en el tiempo:

- Implementación y gestión para un turismo gastronómico
- Diseño o reconocimientos de una cadena de valor
- Reconocimiento y participación de actores
- Datos de evidencias externas
- Participación de entidades locales gubernamentales y



Restaurante "El Populacho"
Betsy Albornoz

regionales y la aplicación de las normas de seguridad sanitaria (Silva, 2015).

En las condiciones actuales se nos presenta un panorama con cierta interrogante que nos sugiere que debemos plantear y activar para seguir como destino gastronómico importante en nuestro bicentenario:

¿Las instituciones gubernamentales, locales y regionales están preparadas para las nuevas exigencias del futuro turista?

¿Las autoridades tendrán la capacidad de crear las condiciones para un desarrollo gastronómico y turístico seguro, además de saludable, sostenible y sustentable en el tiempo?

¿Estarán preparados para gestionar, promocionar, regular los futuros estándares que se deberán aplicar en cada proyecto?

¿Las empresas prestadoras del servicio estarán conscientes de la nueva forma de promocionar y operar su oferta? ¿Los profesionales, especialistas y técnicos estarán actualizados con las nuevas normas de calidad?

Y la más apremiante, ¿cual es el reto a seguir de inmediato?, eso dependerá de nosotros.

***La certeza es que nuestros platos
típicos, productos ancestrales, nuestra
biodiversidad y cultura nos esperan para
seguir formando parte de la gran ruta
gastronómica para el mundo.***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Forbes, I. (02 de Diciembre de 2019). Forbes staff. peru es el mejor destino culinario del mundo .
- Marysela Coromoto, M. M., & Morillo Moreno, M. C. (18 de 08 de 2010). Turismo y producto turístico. visión general, (1) 135-138. Recuperado el 07 de 08 de 2021, de www.redalyc.org
- Silva, Magali (08 de 07 de 2015). <https://www.mincetur.gob.pe>. Recuperado el 07 de 25 de 2021, de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/documentos/PENTUR/PENTUR_Final_JULIO2016.pdf



Fragmento del cuento "Sumaq Asiri"
Ilustradora: Andrea Lértora

La sorprendente kiwicha

Carmen Pachas Piélagó

Investigadora, escritora y mediadora de la cultura prehispánica
Gestora de proyectos culturales en el marco de los ODS
Presidenta de la Asociación Cultural Yachaypucllaypacha



Una tarde del año 2012, en el jardín de mi casa, descubrí unas plantitas que nunca habían crecido ahí. Yo vivo en Chorrillos, cerca de los Humedales de Villa. En esa tierra, un tanto salitrosa por la brisa marina, estaba creciendo la kiwicha, uno de nuestros maravillosos granos andinos. Conocida en otros países como amaranto, por su nombre científico *Amaranthus caudatus*, es fuente de proteínas, aminoácidos, fibra y, sobre todo, a diferencia de los cereales, la kiwicha y los otros granos andinos, no contienen gluten, para alegría de los celíacos. No es muy conocida en nuestro Perú, pese a haber sido alimento para los astronautas en sus viajes espaciales y haber germinado en alguno de ellos.

Una cosa es investigar una planta yendo a ferias orgánicas o leyendo sobre sus propiedades, pero otra experiencia es tenerlas en tu jardín; además de poder disfrutar de todo el proceso de su crecimiento y de sus frutos. Grande fue mi sorpresa, ya que por lo que había investigado de la kiwicha, esta crece en los valles interandinos entre los 2000 y 3300 m. s. n. m. y yo vivo a nivel del mar, muy cerca de la playa. Pero, ¿cómo llegó la semilla hasta mi jardín? Eso sí lo

sabía.

Es que cuando yo narro mis cuentos sobre temas prehispánicos, preparo cuidadosamente una ambientación con tal detalle que los niños que asisten a mis cuentos, se sienten mágicamente trasladados al pasado, justo al lugar donde se desarrolla mi cuento.

Para ello, incluyo réplicas de objetos usados en aquel tiempo, así como alimentos andinos que los antiguos peruanos comían y que aún hoy lo hacemos. Luego del cuento, cuando regreso a mi casa, sacudo las llicllas (mantas andinas) en mi jardín. Algunas pudieron haber caído a la tierra y luego germinaron.

Era hermoso ver crecer a mis plantas de kiwicha con sus panojas fucsias en mi propio jardín, un hábitat nuevo para este grano que se conoce con diferentes nombres a lo largo de nuestro Perú: achis en Ancash, coyo en Cajamarca y achita en Ayacucho. Crece también



Fotografías: Olga Chinchay

Pájaros botón de oro y pequirito
esmeralda encontrados en la planta
de la kiwicha.

en valles andinos de Ecuador, Bolivia y al norte de Argentina. Otras variedades de amaranto crecen en México y Estados Unidos de América.

A mí me encanta leer y experimentar. Disfrutaba yendo a las Ferias del Libro donde obtenía datos científicos sobre los granos andinos. Pero donde se juntaba la ciencia con la naturaleza era en las ferias tipo Mistura, con su “Gran Mercado” y luego, a partir de 2013, las Agroferias campesinas de la cuadra 32 de la Av. Brasil. Me quedaba conversando con mis caseros preguntando sobre las propiedades nutricionales de sus productos, sus cuidados.

Las barras andinas (energéticas), que además de los granos andinos contenían tarwi (legumbre andina de la que hablaré en otra oportunidad) son mis favoritas. Aparte de la machka, (tostada y molida) que a mi mami le trae recuerdos de su infancia, tenemos la presentación en hojuelas, “popeadas” (es decir reventadas como el pop corn que comemos en el cine).

Debo mencionar que los arqueólogos han encontrado restos de kiwicha “popeada” en las ofrendas del territorio inca. ¿Se imaginan? Los granos andinos popeados se utilizan ahora en la preparación de las barras, en la granola andina y se pueden comer hasta solos. Les cuento también que hasta las hojas de la kiwicha se comen. ¡Algunas son tan grandes que parecen espinaca!

Pero, aparte de todo lo mencionado, la kiwicha contiene hierro, fósforo y calcio, así como muchos de los

aminoácidos esenciales, es decir que no son producidos por el cuerpo. Entre ellos, está la lisina, que sirve para fijar el calcio en nuestro organismo.

Es decir que, si consumimos kiwicha, no necesitamos tomar pastillas de vitamina D para que el cuerpo absorba el calcio; está la lisina. ¿Se imaginan cómo cambiaría el nivel de desnutrición de nuestros niños si empezáramos a darles kiwicha en el desayuno?

Pasó el tiempo y, a los pocos meses, ya podían verse las bellas panojas color fucsia que crecían más de dos metros, aunque en los libros se mencionaba que el tamaño de la kiwicha era menor al de la quinua. Cuando las semillas estuvieron listas para ser cosechadas, aparecieron unos pajaritos que literalmente se abalanzaban contra mis plantas a devorar las semillas: era el botón de oro y el periquito esmeralda, llamado así por el color de su cola. Había días en que venían dos, tres, cuatro pajaritos y comían la deliciosa kiwicha. Felizmente alcanzaba para todos.

Totalmente inspirada, me puse a escribir mi cuento, al que titulé: Sumaq Asiri, la niña de la hermosa sonrisa. Trata sobre una niña prehispánica, que, gracias al consumo de la kiwicha, se fortalecen sus dientecitos y esta transformación se refleja en una hermosa sonrisa. Vivimos en un país maravilloso: multicultural y mega biodiverso.



Después de un par de días, tostaron los granitos en unas ollas y, luego, los molieron en el batán. A ese polvito lo llamaban machka de kiwicha.

Los primos se acercaron y pusieron sus manitos para que les dieran un poquito de ese polvo, y se lo comieron felices porque tenía un gusto algo dulzón. «¡Qué rico!», dijeron. La niña limitó a sus primos y, al probar la machka de kiwicha, la sintió sabrosa y pidió más.



Ilustradora: Andrea Lértora

Fragmentos de ilustraciones del cuento "Sumaq Asiri, la niña de la hermosa sonrisa" de la autora Carmen Pachas Piélagos.

Aprovechemos conocer y consumir los alimentos que nuestras hermanas y hermanos del Ande han criado por siglos y que ahora los tenemos a nuestra disposición.

Cambiamos nuestros hábitos de consumo y apoyemos el logro del Objetivo de Desarrollo Sostenible #2 de la ONU al 2030: hambre cero.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Antúnez, S. (1981) *La nutrición en el antiguo Perú*. Lima: Banco Central de Reserva del Perú.
- Bravo, R. (2010) *Granos Andinos: Avances, logros y experiencias desarrolladas en quinua, cañihua y kiwicha en el Perú*. Resultados del proyecto IFAD-NUS I y II para Perú (2002 – 2010). Roma: Biodiversity International. Centro de Investigación de Recursos Naturales y Medio Ambiente - CIRNMA. Universidad Nacional del Altiplano.
- Centro Huamán Poma de Ayala (2009) *Revaloración de cultivos andinos. Recetas y cuentos en una mirada desde la escuela*. Proyecto Gestión integrada de los Recursos Hídricos. Cusco: Centro Huamán Poma de Ayala.
- Centro Huamán Poma de Ayala (2006) *La cocina popular andina*. Recetario N° 3. Programa Seguridad Alimentaria. Cusco: Centro Huamán Poma de Ayala.
- Flores, J. (1995) *Gold of the Andes. The Llamas, Alpacas, Vicuñas and Guanacos of South America*.

Barcelona: Jordi Blassi.

- León, E. (2013) *14,000 años de alimentación en el Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Regalado, L. y Hernández (1998) *Historia del Perú 2*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Repo, R. (2014) *Valor nutricional y compuestos bioactivos en los cultivos andinos. Redescubriendo los tesoros olvidados*. Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Solórzano, F. (2013) *Ayara, Madre quinua*. Lima: Aguilar.
- Tapia, M. y Fries (2007) *Guía de Campo de Cultivos Andinos*. Lima: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y Asociación Nacional de Productores Ecológicos.
- Villanueva, J. (2001) *El Perú en los tiempos antiguos. Historia preinca e inca*. Lima: Empresa Periodística Nacional S.A.C.

FUENTES DIGITALES

- Donayre, J. (2013) *“La kiwicha: alimento de los astronautas”*. En Observatorio del Medio Ambiente Peruano. Boletín 98. <http://boletinomap.blogspot.com/>

FUENTES VIVAS

- Salinas, Efraín. Gerente general de Grano Andino
- Valcárcel, Adriana. Gerente general de Cusco Mara
- Tapia, Mario E. Investigador en Asociación Nacional de Productores Ecológicos - ANPE



Fotografías: Kervin Briceño y Emma Gamio

Imágenes del taller sensorial
“Gastronomía viva” para los
usuarios de la Sala para personas
con discapacidad visual Delfina
Otero Villarán de la Biblioteca
Nacional del Perú.

Gastronomía a través de los sentidos

Kervin Briceño Álvarez

Programa de Especialización en Gestión Cultural del Museo de Arte de Lima
Postgrado en Cooperación y Gestión Cultural Internacional - U. de Barcelona
Gestor de proyectos socioculturales y educativos



La diversidad de la gastronomía peruana se ha convertido durante los últimos años en un sello de identidad cultural y en motivo de orgullo para todos los peruanos. Esta riqueza gastronómica es el resultado de una herencia histórica donde se combinan sabores, tradiciones culinarias e ingredientes autóctonos y foráneos que hacen de la cocina peruana un patrimonio cultural inmaterial con proyección local e internacional.

Este desarrollo culinario es producto de una fusión histórica de diferentes tradiciones, incorporando ingredientes traídos de Europa durante la conquista española, así como técnicas y alimentos provenientes de Asia y de otras partes del mundo.

Sin olvidar que todo este “boom gastronómico” también ha sido posible gracias al aporte de las cocinas regionales y la tradición popular que se transmite de generación en generación como afirma Valderrama (2009), y más recientemente a la incorporación de otras variedades de cultivos alternativos como es el caso del café y el cacao peruano, cuyas prácticas de producción representan una opción sostenible y muy prometedora para el desarrollo

social y económico del país.

En términos generales, cuando hablamos de gastronomía, se nos viene inmediatamente a la cabeza: recetas de cocina, costumbres, tradiciones familiares, celebraciones populares, y un sinfín de palabras asociadas a lo gastronómico que describen lo importante que es la alimentación en nuestras vidas, además de constituir un fenómeno económico, social, político, ecológico y cultural (Camacho, 2014).

Vivir la gastronomía a través de los sentidos representa una experiencia que va mucho más allá de la degustación de un plato o de los sabores y olores de cada uno de los ingredientes que lo componen. Es un viaje en el tiempo a través de nuestra historia, donde se conectan los saberes y ritos del pasado con las costumbres y prácticas del presente.

¿Y cómo podríamos experimentar estas sensaciones



Fotografías: Kervin Briceño

Imágenes del taller piloto
“Gastronomía viva” en la Casa de
la Gastronomía Peruana con la
participación de los usuarios de la
Sala para personas con discapacidad
visual Delfina Otero villarán de la
BNP.

si tuviéramos alguna dificultad o condición física que comprometiera nuestra capacidad para ver –y observar– el mundo que nos rodea?, más aún si consideramos que la vista representa uno de los sentidos que más importancia tiene en las dinámicas sociales actuales, donde predominan las imágenes y donde lo que no se ve, simplemente no existe o tiene poca relevancia para muchas personas.

Si pensamos en aquella frase popular que dice “la comida entra por los ojos”, acaso sería imposible disfrutar de la gastronomía si no pudiéramos ver los alimentos que consumimos, o quizá simplemente estamos limitando nuestra comprensión del entorno al ignorar el maravilloso universo de los sentidos que perciben las personas con cualquier tipo de discapacidad visual.

Apreciar la amplia variedad de formas, texturas y colores de los alimentos antes de degustar los sabores que emergen de un plato de cocina, constituye una de las experiencias más maravillosas de la vida.

Sin embargo, para aquellas personas que tienen algún tipo de discapacidad visual (ceguera total, baja visión, incluso sordoceguera), esta experiencia se convierte en un universo sensorial por explorar, y no una limitante como lo creería la mayoría de las personas.

En este sentido, y en el marco del primer “Taller Sensorial Gastronomía Viva” realizado en la Casa de la Gastronomía Peruana, tuvimos la oportunidad de comprobar la importancia que tiene la participación y el involucramiento de las personas con discapacidad visual en este tipo de experiencias gastronómicas y sensoriales.

El objetivo principal de esta actividad fue brindar a los asistentes la posibilidad de conocer y descubrir una parte de la historia gastronómica del Perú, gracias a la degustación de algunos dulces típicos, panes y bebidas tradicionales, con el fin de intercambiar conocimientos y aprendizajes a través de un recorrido sensorial que también incluyó la manipulación de cerámicas que representan réplicas de algunos alimentos y objetos. Otra actividad desarrollada fue la difusión de datos históricos sobre el origen de algunos platos tradicionales, la introducción de diferentes ingredientes y la influencia de otras cocinas del mundo en la comida peruana.

Todo esto fue posible gracias al trabajo de investigación que estuvo a cargo de la dirección de la Casa de la Gastronomía Peruana en colaboración al equipo de trabajo y el apoyo de los voluntarios.

Este primer taller piloto sirvió para replicar una experiencia similar en la Sala para Invidentes Delfina Otero Villarán de la Biblioteca Nacional del Perú ubicada en Abancay. Esta segunda edición contó con la participación de jóvenes y adultos con diferentes tipos y grados de discapacidad visual, en su mayoría usuarios de



Directora de la Casa de la Gastronomía Peruana en taller sensorial
Fotografía: Natalia Rey de Castro

los servicios que ofrece la biblioteca, quienes pudieron vivir nuevamente la experiencia de conectarse a través de los sentidos con el pasado y el presente de la cocina tradicional, así como también comprender la importancia que tiene la preservación y difusión del patrimonio gastronómico peruano para las futuras generaciones. Con este tipo de actividades sensoriales, según García (2015): “ lo que se busca es crear experiencias en el visitante/usuario/público. Experiencias que le hagan vivir -o sentir- más profundamente. Experiencias que nos hagan a todos comprender y apreciar mejor nuestro pasado común”.

Como resultado de estos talleres, solo nos queda resaltar la importancia que tiene la difusión de este y otro tipo de actividades sensoriales, dirigidas a fortalecer la integración y la promoción de la diversidad.

Con el fin de invitar a las instituciones culturales públicas y privadas del país, para que incluyan en su programación habitual de actividades y en sus políticas de desarrollo de públicos y de mediación cultural a los colectivos sociales más vulnerables, y así contribuir con una sociedad mucho más inclusiva y asegurar un acceso democrático a la cultura para todos los ciudadanos.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Camacho, J. (2014). *Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario*. En Margarita Chaves, Mauricio Montenegro y Marta Zambrano (eds), Mercado, consumo y patrimonialización. Agentes sociales y expansión de las industrias culturales. Pp. 169-200. Bogotá: Icanh.
- García, J. (2015). *Gestión Cultural Sensitiva: Experimentar en Patrimonio por medio de los 5 sentidos*, el proyecto (V)idearium y la teoría Tempura. Monográfico, nº 9, págs. 269-285.
- Valderrama, M. (2009). *El boom de la cocina peruana*. DESCO, Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08_Valderrama.pdf



Turrone Doña Pepa
Foto: Infografía en Recorrido virtual de la Casa de la Gastronomía Peruana

Gastronomía Peruana en el Bicentenario

Miryam Rodriguez Yzaga

Magister en Marketing Turístico y Hotelero por la USMP
Especialidad de pastelería y chocolatería
Sommelier, especialista en vinos y maridaje



La gastronomía peruana es amplia y exquisita, se conjuga en milenarios y variados sabores cuya degustación es una forma de nuestro disfrutar, de nuestro amor hacia esta hermosa tierra, o una invitación a enamorarse de ella a través de su culinaria.

Como peruanos debemos trabajar en la difusión de la gastronomía peruana tradicional, siendo un elemento fundamental para la promoción de la riqueza y diversidad cultural que caracteriza al Perú; y así lograr que la comida tradicional peruana sea incluida en la lista de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la UNESCO.

Este hito es una gran ocasión para imaginar juntos el país que queremos ser e iniciar el rumbo para hacerlo realidad, dado que hay mucho que celebrar, pero también que reforzar y construir.

LA ETAPA REPUBLICANA

“En 1821, el proceso independentista puso fin al

régimen virreinal y cambió de manera radical el modelo político, económico y social de nuestro país; pero no los gustos de la gente. El buen paladar se conservó intacto y, de hecho, la repostería fue convirtiéndose poco a poco en un importante factor de identidad nacional para la joven república llamada Perú.

Una muestra de ello fue que hacia la mitad del siglo XIX se incrementó el número de publicaciones de recetarios que buscaban reunir y transmitir los secretos de nuestro acervo gastronómico. Entre ellos encontramos el Manual del buen gusto (1866), La mesa peruana (1867) y el Manual de la cocinera peruana (1893), además de recetarios de autores anónimos.

Eran los primeros intentos por organizar y conservar la amplia tradición culinaria otorgándole un sentido nacional. En muchas de estas publicaciones se consignaron por vez primera los alfajores, los guargüeros, las trufas, la crema volteada, la leche asada, el arroz con leche, la mazamorra morada, etc”,



Suspiro de Limeña
Fotografía: Archivo Institucional

como lo explica María Reyes (2020) en su artículo de La República.

Muchos postres se adaptaron a los productos que había en estas tierras. Hinostroza de la Agencia Andina (2016), agrega que: “En cuanto a los postres, hubo en las mesas de la época de la Independencia suspiro de limeña de jerez, budín de chancay con compota de guindones, arroz con leche almendrado, alfajor de viento, volador con manjar blanco y dulce de piña, imperial de chirimoya y picarones con miel de chancaca y hoja de higuera”.

POSTRES

Según afirma Dargent (2009) “La costa peruana en general y lima en particular son prolijas en postres. Esta característica está asociada a la llegada temprana de esclavas moriscas traídas por algunos conquistadores con las riquezas que hicieron en Cajamarca.

Algunas de estas moriscas o esclavas blancas, como también las llamaban, llegaron a ser de las primeras señoras de Lima. El hecho es que ellas trajeron esas recetas de postres muy azucarados que tanto gustan a los limeños.

Un par de décadas después de la independencia, cuando aún las costumbres gastronómicas no habían sufrido influencias foráneas, el Cónsul británico John McGregor comentó en su informe a Londres algunas cosas sobre cómo y qué comían los limeños y entre

ella habla de los postres.

Menciona que había en la ciudad muchas mazamorrerías y que estas:

tiendas de papilla, son muy comunes en Lima. Se hacen papillas dulces de guisantes, arroz, harina de maíz, habas, arruruz, y almidón.

Interesante notar que a los limeños, los no limeños les pusieron el mote de “limeños mazamorreros” haciendo referencia a la cantidad y variedad de mazamoras que se comían en la ciudad: mazamorra de cochino, mazamorra de chuño y la más popular y casi la única que sobrevive, la mazamorra morada.

Más interesante aún es que los limeños nunca se sintieron ofendidos por el apodo sino que gustó y usaron con orgullo ese dicho de “yo soy limeño mazamorrero” incluso hoy aunque ya raramente coman una.

La mazamorra morada se hace con un maíz morado y se espesa con chuño, que es harina de papa seca. Su origen se discute entre las moriscas que habrían traído una pasta dulce que comían en el magreb y en España y quienes dicen que no es más que un “Api” andino al que se ha agregado el dulce.

Sea lo que fuere, la referencia más antigua encontrada de este postre es del viernes santo de 1777 cuando las monjas de la Santísima trinidad prepararon mazamorra morada.



Escultura de panaderos en faena
Fotografía: Archivo Institucional

Si hay que seleccionar otro postre entre los muchos que vienen desde antiguo, será apropiado escoger el arroz con leche. Ambos elementos, así como el azúcar, el clavo de olor y la canela con que se prepara hoy son todos importados del viejo mundo. En las recetas antiguas se encuentra también las almendras como parte de la receta, y hasta allí todo vino de fuera. Sin embargo hay referencias de que en tiempos anteriores a la independencia agregaban a los ya indicados, unas pastillas de coca. Ese fue su ingrediente andino que hizo del postre una muestra del mestizaje. Afortunadamente hoy se han eliminado las pastillas esas de la preparación”.

La gastronomía peruana es un factor de desarrollo inclusivo y reafirmación de identidad y cultura nacional.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Reyes, M. (2002). *Postres Peruanos: historia y recetas*. Buenazo, Grupo La República. Recuperado en: <https://buenazo.pe/notas/2020/07/27/breve-historia-reposteria-peruana-21>
- Hinostroza, G. (2016) *Independencia patria marcó un antes y un después en la gastronomía del Perú*. Andina Agencia Peruana de Noticias. Recuperado en: <https://andina.pe/agencia/noticia-independencia-patria-marco-un-antes-y-un-despues-la-gastronomia-del-peru-623036.aspx>
- Dargent, E. (2009). *La cocina monacal en la Lima virreinal*. Lima: U.S.M.P. Recuperado en: <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/20925/n/gastronomia-independencia-el-rosario-2010.pdf>



Variedades de papa peruana
Fotografía: Andrés Cruz

La gastronomía como identidad y reencuentro

Andrés Cruz Lecaro

Especialista en Turismo de la Universidad de San Martín de Porres
Vicepresidente del Patronato Gastronómico del Perú
Co fundador de AYC Consulting Service



El Perú cuenta con una gastronomía ancestral la cual engloba muchas técnicas, recetas e ingredientes regionales todos unidos ceremoniosamente en el cultivo, cosecha y preparación de los mismos, siendo una manifestación cultural que era transmitida de generación en generación como herencia familiar. Con el pasar del tiempo muchas se perdieron por la ruptura en su transmisión o porque no fueron documentadas en su tiempo, otras se fusionaron con otras técnicas e ingredientes con la llegada de los españoles y años posteriores con la migración e inmigración de varias culturas al Perú.

Entonces podemos decir que la gastronomía es parte de nuestra identidad, un patrimonio cultural inmaterial presente en cada día de nuestra existencia y labores diarias pero que muchas veces no nos hemos dado un tiempo para el reencuentro con ella.

Con toda la cadena evolutiva y productiva que hay tras

un plato, dulce o potaje, además de los personajes o actores que aportan técnicas, sazón y sabor; razones que han generado una pérdida en la identidad gastronómica local o regional ya sea por la migración e inmigración, haciendo que muchas regiones con muchos platos tradicionales hayan dejado de ofrecer sus cartas regionales por adaptarse a recetas criollas buscando erróneamente captar visitantes mediante la preparación de platos comerciales capitalinos.

El Perú históricamente propone una oferta pluricultural, incluida la gastronomía: nuestro patrimonio cultural inmaterial, aquello que nos da una identidad heredada que es prioridad mantener y compartir con orgullo.

Para lograr ello debemos rescatar esta identidad mediante experiencias sensoriales, aquellas que nos traen a la memoria recuerdos, momentos, vivencias, experiencias, historias y sabores de alguna parte de nuestro Perú, complementado siempre con fiestas y celebraciones; ya sean religiosas, patronales o incluso de sincretismo religioso; siendo en conjunto un gran patrimonio con identidad que espera la empoderación.



Nuestra diversidad expresada en recipientes y cubiertos.
Sala: El arte de compartir

GASTRONOMÍA PERUANA EN EL BICENTENARIO

En 200 años de historia tenemos también 200 años de fusión gastronómica. Entonces, si aterrizamos lo anterior a las regiones podemos generar micro experiencias nacionales diferenciadas por historias, sabores y técnicas propias con la finalidad de no perder la originalidad en su gastronomía; siendo documentadas estas recetas en miras a la generación de recetarios locales, regionales y nacionales en donde se incluirían complementariamente historia de las recetas y nuevas propuestas teniendo como base ingredientes locales.

Todos los peruanos y los que simpatizan con nuestro patrimonio inmaterial nos convertimos en guardianes y promotores de la gastronomía peruana y de todo lo que se encuentra ligada a ella, ya que al conocerla o redescubrirla, entenderla, vivirla y saborearla nos genera un vínculo de pertenencia, generando un intercambio cultural con experiencias sensoriales, herramientas infalibles para lograr que los visitantes o residentes sean educados acerca de lo valioso de nuestra cultura.

***Entonces viajemos, visitemos,
descubramos, saboreemos lo que
nuestra cultura tiene para ofrecernos y
compartamos lo que vivimos e invitemos
a que los demás lo hagan. Solo así
mantendremos viva nuestra cultura y
gastronomía como parte de nuestra
herencia.***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Acurio, G. (2008) *Larousse de la Gastronomía Peruana*. Lima: Larrouse.
- Bákula, C. (2000). *Reflexiones en torno al patrimonio cultural* (pp.167-174). En: Turismo y patrimonio, Vol.1. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Campos, F. y Corbera (2011) *Turismo y Gastronomía en el Perú*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Coloma, C. (2010). *La comida tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma*. Lima: Instituto Nacional de Cultura.
- Cánepa, G., Hernández, Biffi y Zuleta García. (2011) *Cocina e Identidad: La Culinaria peruana como Patrimonio Cultural Inmaterial*. Lima: Ministerio de Cultura. Hinostroza, G. (2018) *La Cocina del Perú*. Lima: Editorial Planeta.
- Laudan, R. Iruegas, I. y Iruegas, I. (Trad.) (2020). *Gastronomía e imperio: la cocina en la historia del mundo*. FCE - Fondo de Cultura Económica. Recuperado de <https://elibro.net/es/lc/bibliotecafmh/titulos/131560>.
- Olivas, R. (1999). *La Cocina Cotidiana y Festiva de los Limeños en el Siglo XIX*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Rodríguez-Zulaica, A. (2016). *¿Cómo diseñar una experiencia turística?*. Barcelona: Editorial UOC. Recuperado de <https://elibro.net/es/lc/bibliotecafmh/titulos/58591>.
- Rodríguez, F. (Comp.) (2018). *Gastronomía, hotelería y turismo: sostenibilidad e inclusión*. Editorial Universitaria San Mateo. Recuperado de <https://elibro.net/es/lc/bibliotecafmh/titulos/128577>.
- Zapata, S. (2006). *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Lima: Universidad San Martín de Porres.



BICENTENARIO PERU

Arte del Museo del cacao y chocolate peruano
Fotografía: Marínés Justiniano

Cacao, chocolate y cultura

Marinés Justiniano Damonte

Chef docente en Gastronomía y Repostería Peruana

Máster de la EPGB - España

Directora del Museo del Cacao y Chocolate Peruano



Chocolate...todos estamos relacionados a esta palabra de alguna manera... y ¿a uno de los mejores chocolates del mundo? ¿Nosotros los peruanos?... ¡Sí! pero ¿por quién? Por el más importante actor de toda la cadena: el agricultor, productor de cacao.

Y no había escenario mejor que La Casa de la Gastronomía Peruana para inaugurar una exposición que reflejara el verdadero trabajo y esfuerzo que realiza el agricultor peruano para darlo a conocer.

Y es así que en el 2016 se logra inaugurar el Museo del Cacao y el Chocolate Peruano, con una exposición de fotografías del proceso del cacao al chocolate. Lo más hermoso de esta exposición era que los mismos agricultores y transformadores del grano nos entregaban fotos tomadas por ellos mismos, una colección única, fotos de los propios actores de la cadena en su labor diaria.

Tenemos, junto a productores, chocolateros,

empresarios, artistas plásticos y diferentes profesionales, cuatro años trabajando en el Museo del Cacao y Chocolate Peruano y hemos avanzado en mostrar la historia del cacao que tiene más de 5,000 AC nuestro país, los diferentes productos logrados y promover temas de género e inclusión. Uno de ellos es el programa #100mujerschocolateras, iniciado en el 2018 y que actualmente cuenta con 35 mujeres chocolateras que promueven y dan a conocer los beneficios del cacao y chocolate peruano, a las que se les brinda canales de difusión y cursos de capacitación gratuitos para avanzar en su emprendimiento.

Otro escenario es el Salón del Cacao y Chocolate Peruano, asistiendo desde la 1ra edición, son 12 años presentando innovaciones y alternativas en mejora del productor como el “Campo Temático”, un espacio donde el público interactúa con el productor de cacao conociendo su historia de vida y sus emprendimientos. Es emocionante como en este espacio el agricultor productor de Cacao transmite sus conocimientos con total sapiencia basada en la experiencia y gran humildad pues transmite todo su conocimiento con el deseo que



Sala: Sabores y saberes ancestrales
Fotografía: Archivo Institucional

sea replicado a futuro.

El Museo también está liderando el Concurso de Esculturas de Perú, un concurso que se instaura por primera vez en América del Sur gracias al Salón del Cacao y Chocolate de Perú y permite la participación de público nacional e internacional. Un concurso que tiene como lema “El Cacao también es Cultura” ya que es propicio para demostrar que diferentes oficios y profesiones pueden aportar y enriquecer el mundo cacaotero.

Llevo ya 25 años difundiendo este dulce producto bandera de Perú y gracias al cacao he enseñado en muchas ciudades del Perú.

Esto me ha permitido ver la esperanza en un cultivo alternativo que puede cambiar para bien la vida de muchas familias a pesar de los problemas y retos que se presenten, cambiando el sembrío de coca por el cacao, una dulce manera de apostar por una comunidad mejor.

El mundo del Cacao me ha permitido dar ponencias en varias ciudades del mundo sobre artesanía con cacao y derivados por lo que recibí dos premios internacionales: uno del Gobernador de la ciudad Tabasco, México por participar en el proyecto “Embajadoras del Cacao”, hoy símbolo del Cacao Mexicano en el 2011 y otro por el Embajador de Perú en Bélgica en el 2019 por la difusión del cacao y el apoyo al agricultor en el 2018.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Andina Agencia Peruana de Noticias. (2015, 21 de diciembre). Distinguen a chocolateras peruanas por su aporte a la industria del cacao en México. Recuperado de: <https://andina.pe/agencia/noticia-distinguen-a-chocolateras-peruanas-su-aporte-a-industria-del-cacao-mexico-590524.aspx>
- Museo del Cacao y el Chocolate. (2020, 20 de julio). Distinguen a chocolateras peruanas por su aporte a la industria del cacao en México. Recuperado de: <https://perucacaoblog.wordpress.com/2020/07/20/inauguracion-del-museo-del-cacao-y-el-chocolate-peruano/>
- Perucacao. (2010, 17 de julio). Inauguración del Primer Salón del cacao y chocolate, Lima. Recuperado de: <https://perucacao.wordpress.com/page/2/>
- Perucacao. (2010, 28 de julio). Conferencia de prensa: Presentación de Bandera Peruana en chocolate, Vestidos con chocolate y Bijou. Única en el mundo con chocolate. Creación de una peruana. Recuperado de: <https://perucacao.wordpress.com/2010/07/>



El delicioso fruto del cacao
Fotografía: Gil Ayyar

13 años de pasión y producción del cacao

Gil Ayvar Huamaní

Agricultor cacaotero en Huánuco
Promotor cultural y emprendedor
Gerente y fundador de Chocolates Don Gil



Entrevista por Rosario Remigio Gaspar

Para poner en valor el trabajo de los productores del cacao es necesario ser conscientes que el chocolate trae bienestar social y económico a miles de familias peruanas. Para ello, además de disfrutarlo, y sentirnos orgullosos por su calidad, recordemos que “el cacao peruano es alabado en el mundo gracias al esfuerzo de miles de agricultores”, según el embajador de Estados Unidos en el Perú, Krishna R. Urs.

Desde hace más de dos décadas USAID apoya y promueve la industria cacaotera en nuestro país, ayudando a más de 75,000 familias de la Amazonía peruana. Pero la acción de cada municipio y principalmente, el interés y coraje de los agricultores es el verdadero motor de esta revolución cacaotera que sustenta a miles de familias y salvaguarda el medioambiente.

Un ejemplo de ese esfuerzo es Gil Ayvar, que en Puerto Inca (Huánuco) produce seis variedades de cacao y asegura que con un buen manejo el grano CCN 51 puede llegar a producir hasta 4,500 kilogramos/hectárea. Aquí una breve entrevista realizada por la Casa de la Gastronomía Peruana a este agricultor cacaotero:

INICIOS EN EL CACAO

Empecé en esta industria hace 13 años en Pampa Hermosa, km 26 de Yuyapichis, provincia de Puerto Inca en Huánuco.

En mi familia vimos a este cultivo como una esperanza para el desarrollo alternativo sostenible y amigable con el medio ambiente.

En esta zona era muy popular el cultivo de plantas ilícitas como la hoja de coca, pero nosotros decidimos sumarnos al cultivo de cacao impulsado primero por programas de la Unión Europea y luego por Alianza cacao Perú de USAID, Programa de Desarrollo Alternativo en 2011.

Cuando empezamos a cultivar cacao solo se comercializaba como materia prima en el mercado local y nacional. El costo de producción que realizábamos en el campo no compensaba el esfuerzo. Por eso decidimos darle el valor agregado dándole las potencialidades de beneficio como elementos en la salud y gastronomía que tenía este cultivo.



Fotografías: Archivo Chocolates Don Gil

Superior: Etapas del proceso de producción de chocolate.

Inferior: Presentación de productos en Feria Mistura, 2016

CAPACITACIONES Y TRABAJO ARDUO

Empezamos a transformar nuestra forma de trabajar el cacao gracias a las capacitaciones de DEVIDA, Alianza Cacao y TecnoServe. Si bien al inicio solo vendíamos granos de cacao, fue a partir del 2013, gracias también a la gestión de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca, que trajeron a nuestra zona consultorías en especialidad de transformación de cacao. Recibimos capacitaciones en transformación de los derivados de cacao y como socio de la Cooperativa Agraria Cacaotera Puerto Inca, vi todas las formas en que se podía transformar el cacao en chocolate y cómo aprovechar los jugos de cacao para bebidas.

LA REVOLUCIÓN DEL CACAO

A través de la experiencia y capacitaciones que hemos tenido hemos mejorado nuestro proceso: primero seleccionamos el fruto de cacao para hacer el despulpado y luego hacemos la fermentación por 7 días. Posterior a ello hacemos el secado y después una selección de granos para almacenar. Con esta primera etapa tenemos la materia prima.

A partir de allí se realiza el tostado del grano de cacao y luego hacemos el descascarillado y lo llevamos a un premolido. Después de este proceso se obtiene la pasta de cacao al 100%. Con esto hacemos diferentes porcentajes de chocolate. De acuerdo al mercado, un bitter de 60%, 70%, 80%, son los chocolates negros.

El precio en el mercado depende del porcentaje de cacao, inclusiones en el chocolate y el peso del

producto. Nosotros vendemos chocolates a partir de 60% de cacao y tenemos productos con agregados de aguaymanto, café, maní, limón, y hasta cancha serrana. También hacemos chocotejas con diferentes inclusiones que tienen alta demanda. Gracias a nuestra calidad también he sido expositor y he podido exhibir mis productos durante varios años en el Salón del Cacao y Chocolate. Toda mi familia, otros productores como yo y toda mi comunidad está muy agradecida con todo lo que estamos logrando gracias al cacao.

EL ESFUERZO DETRÁS DE CADA CHOCOLATE

En cada producto está el gran sacrificio que realiza el agricultor para hacer una buena materia prima, con la que se hace un buen chocolate.

Como productor hago un llamado para que el trabajo del agricultor sea más valorado ya que muchas veces no se considera la labor del hombre del campo en las grandes vitrinas. Y si no fuera por ellos, el consumidor, el mundo no conocería la calidad del chocolate peruano. Por ello agradezco la labor de la Casa de la Gastronomía Peruana, por brindar estos espacios y revalorar el esfuerzo detrás de cada chocolate.



Granos de cacao y barras de chocolate
Fotografía: Fundo Atahualpa

El chocolate de Atahualpa

Claribel Chujutalli Pinedo

Directora General del Fundo Atahualpa
Promotora de productos orgánicos y el agroturismo en el Perú
Emprendedora con formación en Secretariado Ejecutivo



Con la sabiduría, la experiencia de mi familia y la gran calidad del cacao aromático, fruto milenario y bendito, se logra un excelente y exquisito chocolate en el distrito de Chazuta, provincia y región San Martín, proveniente del Fundo Atahualpa.

Soy Clara Chujutalli Pinedo, madre de tres hijos, acompañada de mi señor padre y hermano, dirijo mi agroemprendimiento que no solo sostiene a mi familia sino también demuestra al mundo lo que produce una buena tierra. Tengo un excelente y mantenido sembrío de cacao que se combina en asociación con cultivos, como yuca, plátano Inguiri y plátano sapino, frijol, maíz, majambo y otros.

El Fundo Atahualpa tiene tierras fértiles cerca de la comunidad Túpac Amaru, en el Bajo Huallaga, a donde se llega por vía fluvial desde Chazuta en 45 minutos y en 25 por una reciente carretera que casi termina el Gobierno Regional de San Martín. Chazuta es uno de los 14 distritos de la provincia de San Martín, se ubica al sur este de esta región, en la margen izquierda del caudaloso río Huallaga, y a 46.3 kilómetros desde Tarapoto,

carretera asfaltada con extraordinarios paisajes.

El fundo Atahualpa, es un agro emprendimiento familiar, en el que se cultiva, produce y transforma el grano de cacao en un chocolate artesanal, libre de impurezas y preservantes, con riquísimo sabor y un olor que hace suspirar.

El fundo cuenta con una canchita de fulbito, y espacios para acampar donde nuestros visitantes locales, nacionales y extranjeros conocen nuestra cultura, danzan con instrumentos típicos de la localidad y hacen fogatas en las noches. Durante el día se pasea en caballo, en bote y se participa de la pesca con anzuelo o tarrafa. Esta práctica enseña bastante a los visitantes, pero muchos prefieren ver los sembríos de cacao, la cosecha, la fermentación del grano y el procesamiento para chocolate.

Yo, “Clarita”, como me suelen llamar de cariño, realizo presentaciones artísticas y me baso en mi experiencia laboral en el sector público y privado para exponer mis



Fotografías: Fundo Atahualpa

Superior: Presentación del
Fundo Atahualpa en la Casa de
la Gastronomía Peruana

Inferior: Actividades en el
Fundo Atahualpa



productos que han deleitado a nacionales y extranjeros, en diversas ferias y eventos dentro y fuera del Perú.

Entre ellos, recuerdo la feria internacional del Salón del Cacao y el Chocolate, en la que vengo participando desde el año 2017.

El fundo y los sembríos de cacao relucen en la espesa vegetación de Chazuta. Vecinos atentos y amables, niños y adolescentes curiosos por conocer, foráneos visitantes, todos ellos saben del sabor del cacao y el chocolate del fundo, al cual denominaron El Chocolate de Atahualpa.

Con seguridad si usted lo prueba no solo lo disfrutará sino que quedará enamorado de su sabor, su cerebro grabará su aroma, su pureza y su brillante color marroncito oscuro, del cual no le será fácil olvidarse, un chocolate preparado con mucho amor, del campo a sus mesas.

***Me siento muy agradecida con la vida
y con la madre naturaleza por todo lo
que nos ofrece y gracias a lo que sigo
trabajando diariamente, haciendo conocer
las bondades del agroturismo ecológico y
el cacao peruano.***



Plato estilo colonial
Sala: El arte de compartir

Una cocina biodiversa, divertida y sostenible

Stephanie Medianero Pantoja

Administradora turística y hotelera

Instituto Intur Perú

Tripulante de cabina del Instituto Profesional Air



El 28 de julio del presente año (2021) el Perú cumplió 200 años de ser un estado libre. Orgullosos celebramos nuestra herencia, historia, costumbres y manifestaciones culturales; destacando nuestra gastronomía a nivel mundial.

Por esta razón, desde el 2012, hemos ganado por ocho años consecutivos el premio al mejor destino gastronómico. Premio otorgado en los World Travel, considerado los Oscars del turismo desde 1993.

El Perú por su gran diversidad geográfica, climática y mestizaje, nos permite disfrutar deliciosos platos día a día. Las diferentes influencias (incaica, española, italiana, afroamericana, japonesa y desde el 2013 venezolana) admiten compartir con el mundo una gran variedad de ingredientes y sabores complaciendo a los paladares más exigentes nacionales y extranjeros.

La comida no es solo un conjunto de nutrientes que nos da energía sino es cultura e identidad. Nuestra sazón e insumos nos invitan a reflexionar y aprovechar los productos al máximo creando sostenibilidad.

La sostenibilidad promueve asegurar las necesidades del presente sin comprometer las necesidades de las generaciones futuras.

La gastronomía sostenible, término dado por las Naciones Unidas en diciembre del 2016, es una expresión cultural relacionada con la biodiversidad natural del mundo y revalida a las comunidades, teniendo como objetivo ayudar al desarrollo sustentable.

Personas comprometidas con el medio ambiente y la alimentación saludable buscan potenciar la gastronomía, los conocimientos milenarios y el crecimiento sostenible en el ámbito turístico para el futuro como medio sustentable.

Retos e innovaciones necesita nuestra culinaria para alinearse a los objetivos del desarrollo sostenible creando soluciones. Aquí algunos tips para una cocina sustentable:



Botella escultórica en forma de camarón, Cultura Moche.
Sala: Sabores y saberes ancestrales

- Reduce tu consumo de agua
- Ahorra energía
- Reutiliza
- Incluye alimentos orgánicos
- Reduce el plástico
- Reemplaza los limpiadores químicos tóxicos por opciones ecológicas
- Compra local y de temporada
- Evita el desperdicio de alimentos
- Planifica menús

La gastronomía sostenible es sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan, cómo llegan a nuestros mercados y a nuestros platos.

A medida que la pandemia de la COVID-19 esté presente en todo el mundo, la gastronomía sostenible será más relevante por la utilización de ingredientes sanos, el resguardo de la vida silvestre y cuidado de nuestras tradiciones culinarias.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Ampa Perú. (2016) Gastronomía Sostenible y Conservación. Video realizado por Conservación Internacional, Amazónicos por la Amazonía - AMPA y SERNANP, con el apoyo de USAID. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=cKVFUyroQPk>
- Basque Culinary Center (2019) Sostenibilidad: El gran reto de la Gastronomía de Basque Culinary Center. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=6fcUJHQB-I0>
- BBVA (2020) *¿Qué es la gastronomía sostenible?* Recuperado de <https://www.bbva.com/es/es/sostenibilidad/que-es-la-gastronomia-sostenible/>
- Delesma, M. (2020) *Lima, la capital gastronómica de Latinoamérica*. Intriper. Recuperado de <https://intriper.com/lectura/lima-la-capital-gastronomica-de-latinoamerica/>
- Latinoamérica viajes (2019) *6 platos típicos del Perú de Latinoamérica*. Recuperado de <https://www.latinoamericaviajes.com/peru/6-platos-tipicos-de-peru>
- Naciones Unidas (2020) *Día de la Gastronomía Sostenible de FAO*. Recuperado de <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>
- PUCP (2021) *El sabor del futuro 2021* de Pontificia Universidad Católica del Perú. Recuperado de <http://encuentro.pucp.edu.pe/sabordelfuturo/>
- Echevarría, M. (2020) *Lo que debes saber de la gastronomía sustentable*. The food tech. Recuperado de <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/lo-que-debes-saber-sobre-gastronomia-sustentable/>



Ingreso a la Casa de la Gastronomía Peruana
Fotografía: Rosario Remigio

Espacios de encuentro para la gastronomía

José Luis Novoa Reyes

Bachiller en Arquitectura por la
Universidad Nacional Federico Villareal.

Equipo de proyecto de conservación de la Casa de Correos y Telégrafos



La Casa de la Gastronomía Peruana (CGP) fue inaugurada el 24 de marzo de 2011, con el objetivo de difundir y promover el patrimonio cultural gastronómico e integrarlo a la oferta turística. Se ubica en la antigua Casa de Correos y Telégrafos de Lima y ocupa solo una parte del primer nivel de este edificio. Cuenta con una exposición permanente, cuya museografía tuvo que adaptarse a los espacios de este antiguo inmueble.

Se trata de una edificación inaugurada en 1897 y que puede clasificarse como neo-renacentista. Cuenta con amplios espacios y un sistema constructivo mixto de concreto armado y quincha, reflejo de los cambios que se estaban dando a finales del s. XIX e inicios del s. XX.

Debido a esto, y por su condición de Patrimonio Cultural de la Nación, su infraestructura no permite la ampliación de espacios para los nuevos usos que requiere la CGP. Tampoco es posible la implementación de nuevas tecnologías necesarias para las propuestas museográficas. Ejemplos de estos requerimientos son: la necesidad de contar con áreas educativas más amplias, como talleres y una biblioteca especializada. Áreas que permitan la exploración de los sentidos y sabores que ofrece la

gastronomía peruana.

Son necesarios salones de usos múltiples que sirvan como espacios de encuentro entre agricultores, productores y la población; conjuntamente con una zona de feria que permita transmitir el conocimiento de los productos.

En la actualidad, este edificio presenta problemas en su estructura ocasionados por el paso del tiempo, así como por factores externos como la presencia de instalaciones sanitarias con fugas de agua que ocasionan daños en los elementos estructurales. Es por eso que urge la toma de acciones para continuar con su puesta en valor y protección.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Barrera, H. (2020) Edificación del antiguo Correo y Telégrafo de Lima. Historia de un patrimonio edificado. Revista Devenir 7(14), 35-52.
- Ministerio de Cultura. (s. f.). Casa De La Gastronomía Peruana. Recuperado de: https://museos.cultura.pe/sites/default/files/flipping_book/tripticocgp/files/assets/common/downloads/publication.pdf



Exposición de la Casa de la Gastronomía Peruana
Sala: Aromas, sabores y sonidos de nuestras calles

Los museos y el turismo gastronómico

Sylvia Malpartida Olivera

Magíster en Turismo y Hotelería

Docente y miembro de Comité de Acreditación y Calidad

E.A.P. Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Ricardo Palma



Una de las primeras motivaciones que generó el desplazamiento de personas para visitar lugares diferentes al de su entorno habitual fue el turismo cultural, movimiento que permite conocer nuevos matices, nuevas formas de vida, otras costumbres, tradiciones y lo más importante es que a través de la actividad turística se fortalece la identidad de los pueblos. Por lo tanto, existe una conexión directa entre el turismo y la cultura.

Entre los matices culturales se encuentra la gastronomía como componente transcendental de las costumbres y tradiciones de un lugar.

Fusté-Forné (2016) indica que la gastronomía es: “un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir”. Lo que ha originado que cada vez más personas viajen para conocer y experimentar la culinaria de una zona, por ser una parte importante del patrimonio de los pueblos, que engloba tanto la herencia material (productos, ollas) e inmaterial (las recetas).

El Perú es uno de los países representantes de la cocina a nivel mundial, llegando a ser reconocido a través de diferentes premios internacionales, como los World Travel Awards (WTA) que reconocen al Perú como Mejor Destino Culinario del Mundo por octavo año consecutivo, convirtiéndose así en un atractivo esencial para el turismo gastronómico. Según Leal (2015) “El turismo gastronómico es, por tanto, en la actualidad, una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna, en la que el hecho de ver, oler y degustar se convierte en una actividad completamente experiencial” (p.19).

El desarrollo de esta modalidad de turismo involucra el conocimiento e interrelación con la cultura gastronómica a través de diversas actividades que van desde visitar los lugares donde se origina la materia prima, en la mayoría de los casos las zonas agrícolas, así mismo conocer los establecimientos que elaboran o transforman los productos, los mercados, las ferias, los restaurantes y la degustación del plato servido en la mesa. En todos los procesos se realizan acciones heterogéneas pero todas ellas relacionadas con el bagaje cultural gastronómico.

Al respecto la Organización Mundial de Turismo (2019)



Chaquitaclas

Foto: Infografía en Recorrido virtual de la Casa de la Gastronomía Peruana

señala que el turismo gastronómico “puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a las clases de cocina” (p.45). Así mismo refiere que “el producto se abre a un gran número de atributos y actores participantes.” (p.15)

Los museos son espacios culturales que albergan la historia de una nación, con el compromiso de proteger el testimonio de nuestros antepasados, convirtiéndose en pieza clave en la preservación de la identidad, la cual se da a conocer a la sociedad actual y futura. Al respecto Jiménez, Plaza y Echevarría (2019) mencionan que “los museos como instituciones culturales cumplen con el rol de difundir la memoria social y testimonios materiales, transmitiendo así herencia cultural de una región o país” (p.118).

En la temática de turismo gastronómico pocos países poseen la fortaleza de incluir en la ruta turística a museos que dan a conocer las costumbres y tradiciones de la cocina.

En el caso de Perú, en la ciudad de Lima se encuentra La Casa de la Gastronomía Peruana, museo que representa a la diversidad cultural gastronómica de las diversas regiones, así como los procesos de fusión que ha sufrido el arte culinario, con las diferentes culturas que se enclavaron en el país a lo largo de la historia.

El museo Casa de la Gastronomía Peruana tiene como objetivo la difusión y promoción de la herencia culinaria, integrando la oferta turística con el patrimonio cultural gastronómico. Con relación a ello el visitante realizará un recorrido cronológico desde la organización agrícola del antiguo Perú que está representado por iconografías, cerámicas y textos que dan a conocer la comunicación y respeto a la tierra, mostrando los diferentes insumos de la flora y fauna que fueron claves para la preparación de los alimentos. Finalizando con los platos que nos representan a nivel internacional por su sabor, color, aroma e ingredientes que dan la presentación perfecta del plato peruano.

En tal sentido, este museo es una ventana abierta al mundo para mostrar representativamente la variedad de productos nativos alimenticios del país como: el maíz, la papa, quinoa y una amplia diversidad de gran valor nutricional. De la misma manera se exponen los ingredientes que llegaron de diversas naciones como los aceites, las frutas secas, los cítricos, la vid y nuevos insumos que se fusionaron a la culinaria del pueblo, acompañado con la elegancia de la mesa, utilizando vajillas de loza y vidrio.

De la misma manera se observan los diferentes utensilios y maquinarias empleados por nuestros antepasados de las culturas prehispánicas en la elaboración de la comida. Algunos de estos instrumentos han sido recuperados por la cocina novoandina como el batán objeto lítico que se manipula para mezclar diversas especias y que tiene la particularidad de conservar el aroma original. Los extranjeros hicieron su aporte al traer herramientas culinarias, al respecto Dargent (2010) refiere “A estas



Escultura de anticuchera
Fotografía: Archivo Institucional

técnicas y utensilios se unieron las europeas que añaden, entre otras formas de cocinar, la fritura y otros instrumentos, las ollas de metal y el alambique”.

El guión museográfico presenta extraordinariamente las diversas escenificaciones culinarias más representativas del Perú como la chichera, el bizcochero y la fresquera actividades que dieron el inicio a la comida ambulatoria, también se puede observar la escenificación de la panadería colonial andina. Este museo guarda una historia culinaria para el mundo, tienes que visitarlo.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Dargent, E. (s.f). La gastronomía limeña en tiempos de la independencia. Recuperado de <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/20925/n/gastronomia-independencia-el-rosario-2010.pdf>
- Fusté-Forné, Francesc. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado en 28 de agosto de 2021, de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.
- Jiménez Arévalo, G. A., Plaza Soledispa, A. E., & Echeverría Reyes, P. P. (2019). Museos temáticos como recurso didáctico para la enseñanza y aprendizaje de las ciencias sociales. *Revista Conrado*, 15(66), 116-122. Recuperado a partir de <https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado/article/view/888>
- Leal Londoño, M. D. P. (2015). Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad. Barcelona, Editorial UOC. Recuperado de <https://elibro.net/es/>

<ereader/bibliourp/113746?page=19>.

- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y Ministerio de Cultura. (2011). Catálogo La casa de la gastronomía peruana. Recuperado de https://museos.cultura.pe/sites/default/files/flipping_book/catalogocgp/index.html#1/z
- Ministerio de Cultura. Casa de la gastronomía peruana. [Folleto]. https://museos.cultura.pe/sites/default/files/flipping_book/tripticocgp/index.html#1/z
- Organización Mundial del Turismo (2019), UNWTO Tourism Definitions Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center (2019), Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
-



AGRADECIMIENTOS

Nora Infante de Zárate
Moisés Loayza Martínez
Virginio Benites Robles
Paul Alfano Avellaneda Otero
Wilmer De la Cruz Yovera
Edith Fernández Alarcón
Luis Pillco Aymar “El guardián de la Casa-Museo”

A todo el equipo de la
Casa de Correos y Telégrafos: AGN, SERPOST,
Vitrina Inmobiliaria, MTC y la Casa Aliaga.

Setiembre, 2021.



Primera edición de la Revista de
La Casa de la Gastronomía Peruana
por el “Año del Bicentenario del Perú: 200 años de independencia”



Lima - Perú

SETIEMBRE 2021
AÑO I N°1

“Año del Bicentenario del Perú: 200 años de independencia”

2



Diseño de portada: Israel Angel Camarena Urbano
Título: Despertar del Bicentenario





Av. Javier Prado 2465, San Borja, Lima - Perú
www.cultura.gob.pe

