

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

APOYOS ECONÓMICOS PARA AMORTIGUAR LOS EFECTOS DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID 19, EN LA TRANSMISIÓN DE LAS EXPRESIONES CULTURALES INMATERIALES. DECRETO DE URGENCIA N° 058-2020. MECANISMOS DE AMORTIGUAMIENTO PARA MITIGAR LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN EL SECTOR CULTURA

Picantería Antuquita: Preservación, tradición y emprendimiento

REGIÓN: Arequipa

COLECTIVO: Carlos Ricardo Arenas Rodríguez
Gloria Isabel Rodríguez Farfán

MODALIDAD: Monografías, estudios o reseñas sobre patrimonio cultural inmaterial.

RESUMEN: La Picantería Antuquita, prepara diversos platos y bebidas típicas que forman parte de un importante mestizaje debido a la mezcla de insumos y las técnicas de preparación heredadas de las culturas incas, preincas y españolas de la zona.



LÍNEA 1

Iniciativas colectivas para el fortalecimiento de la memoria comunitaria



PERÚ

Ministerio de Cultura

Es un honor para el Ministerio de Cultura compartir las investigaciones y creaciones de los colectivos de danzantes, músicos, cocineros tradicionales, artistas tradicionales y cultores de la medicina tradicional quienes a través de sus trabajos demuestran la importancia de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial.

El contenido de esta publicación es enteramente del colectivo que lo elaboró con el mismo cariño y compromiso con el que los portadores que lo integran danzan, cantan, cocinan, tejen o practican la medicina tradicional.

© Colectivo beneficiario
© Ministerio de Cultura
Av. Javier Prado Este 2465, San Borja, Lima
www.cultura.gob.pe

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, por cualquier medio o procedimiento, extractada o modificada, sin autorización expresa de los titulares del copyright.

MONOGRAFÍA

"PICANTERÍA ANTUQUITA: PRESERVACIÓN, TRADICIÓN Y EMPRENDIMIENTO"

Autores:

Biografía:

Escritor: Juan Carlos Rodríguez Farfán

Historia, cocina, recetas, costumbre y tradiciones:

Antropólogo: George Yuri Muñoz Cayllahua

INDICE

CAPITULO 1: HISTORIA

- Biografía
- De chichería a picantería
- Picantería Antuquita: preservación, rescate y difusión.

CAPITULO 2: COCINA Y RECETAS

- Cocina picantera
- Insumos importantes en la cocina picantera
- Recetario tradicional: Chicha de wiñapo; Liebre al horno; Pepián de cuy; Chicharrón de chancho; Chancho al horno; Sango; Pastel de papa; Chupe de camarón; Escribano; Rocoto relleno; Moqueguano de camarones; Adobo; Sarza de patas; Sarza de charqui; Sarza de sencca; Llatan.

CAPITULO 3: COSTUMBRE Y TRADICIONES

- Mesa compartida
- Antuquita: Espacio social y cultural
- Los brindis

CONCLUSIONES

AGRADECIMIENTOS

ANEXOS

CAPITULO 1

HISTORIA

BIOGRAFÍA

Semblanza

por Juan Carlos Rodríguez Farfán

Antonia Farfán Zurita, “La Antuquita”, tenía manos de oro, manos superdotadas para la cocina. Desde niña estuvo confrontada al desafío de los fogones, a la alquimia de los menjunjes sin embrago la estrecha relación con la cocina no se definió por su propia decisión. Lo suyo fue una suerte de designio, de fatalidad. Tempranamente separada de sus padres y de su natal Acomayo, tuvo que afinar inventiva y sagacidad en la cocina para ser apreciada en su hogar de adopción y es que Juana Francisca la tía-madrina, era particularmente exigente: no soportaba error alguno cuando de ajiacos y zarzas se trataba.

La Antuquita tenía que ganarse el cariño día a día, en un combate sin tregua con aromas y sabores que debían aspirar a la perfección. La Antuquita fue afinando su arte poco a poco. Este talento particular sería igualmente para ella su desgracia. Como sus manos hacían milagros en la cocina, la interesada Juana Francisca buscaba pretextos y hacía mil remilgos a la hora de mandarla al colegio para entonces ya se vendían picantes y adobos en la minúscula tienda del Mercado Central de Tacna. La Antuquita fue perfeccionando aderezos y cocciones, texturas y crocancias hasta que un día el amor le tocó a la puerta. Máximo era un divertido

comerciante que instaló sus mercancías al frente de la tiendecita de la tía Juana Francisca, ésta por supuesto no miró con buenos ojos la fascinación de la Antuquita por ese gitano que había recorrido el país de norte a sur, ofreciendo sus mercancías en cada una de las ferias semanales. Máximo no solamente era un comerciante, era un erudito en costumbres de pueblos alto andinos, cuando llegaba a un anexo o distrito se informaba concienzudamente sobre las peculiaridades culturales del lugar y sobre todo de su cocina. Quizás fue este el rasgo distintivo que sedujo a la Antuquita. Con sus diecisiete años y “una belleza de capulí en flor” la Antuquita ya era cortejada por jóvenes del mercado central sin mayor éxito. El ojo inquisidor de la tía Juana Francisca y el ajetreo en la cocina no le dejaban margen para ensoñaciones amorosas, pero Máximo sabía engarzar las palabras, sabía extraerles el jugo delicioso a las expresiones populares, Máximo había recorrido mundo pero igualmente había conservado su asombro de niño maravillado. Hasta que un día ambos sucumbieron al encanto, ya no fueron necesarios más palabras ni hurafios celos, se amaron y decidieron fundar una familia.

Fiel a su pasión viajera Máximo convenció a la Antuquita de recorrer juntos, diversos pueblos hasta encontrar el que sería el apropiado donde construir su casa. Así, al cabo de meses, sino años, llegaron a Arequipa en los años cincuenta del siglo pasado y decidieron como una evidencia, de permanecer en el Valle del Chili. De su amor nacieron Antonieta Felipa, Martha Amelia, Gloria Isabel, José Alberto y Juan Carlos.

La Antuquita veló sin desmayo por la felicidad y educación de sus hijos. Máximo continuó sus largos viajes de exploración y negocios. Pero cuando éste volvía, sus maletas estaban repletas de productos suculentos de la región visitada. Para mitigar la ausencia, Máximo organizaba inmediatamente una fiesta con compadres y vecinos para compartir los exóticos productos, que pasando previamente por las manos benditas de la Antuquita, se convertían en manjares dignos de un festín de curaca inca. Los caldos, guisos y demás invenciones eran acompañados con

música y poesía. Los amigos (que eran legión) se peleaban por estar presentes en la fiesta, pues el evento duraba días: la generosidad de Máximo y las manos de oro de la Antuquita garantizaban placeres para el paladar y para el alma.

A pesar de la reticencia de Máximo para abrir una picantería, o algo semejante, la Antuquita un día presionada por las urgencias económicas, pues su andariego marido se retardaba en el retorno del viaje de negocios, empezó por preparar tímidamente unos platillos destinados al entorno inmediato de la calle Puno, en Miraflores. Poco a poco la buena nueva se fue extendiendo, los vecinos venían de cada vez más lejos para llevarse en portaviandas, ollas y pocillos las succulentas preparaciones, para entonces sus niñas y niños habían crecido, según las destrezas definidas por la edad fueron ayudando en el proceso a veces largo de cada plato. Pero como en otros contextos, los talentos son dispares, de los cinco vástagos, Gloria Isabel había heredado con contundencia el don de la Antuquita. Era tan flagrante su talento natural o el aprendizaje aventajado del arte culinario de su madre, que un tiempo Máximo, el exquisito comensal, el sibarita consumado, rogaba porque fuera su hijita engreída quien cocinara en fechas especiales. Esta preferencia nunca fue motivo de disputa ni celos. La Antuquita por el contrario celebraba el antojo de su marido pues así podía un poco respirar del trajín cotidiano que significa criar y educar cinco niños. El resto de hijas e hijos tenía igualmente ese talento misterioso que se llama sazón, inclusive el propio Máximo tenía lo suyo. En particular haciendo extravagantes platos que había memorizado en sus innumerables travesías y que inicialmente causaban rechazo en el círculo familiar inmediato, por su apariencia o por la proveniencia de los insumos y es que esta familia de opíparos singulares (según la sociología del momento eran considerados como familia pobre), se alimentaban como príncipes. Cada vez que la Antuquita servía un plato, por muy modesto que fuere, el saber, el arte del deguste se expresaba en la mesa. “Que el crocante de las torrijas no está a punto”, “que el espesado del guiso hubiera merecido unas rodajas más de cebolla”, “que el cilantro macho no está suficientemente intenso”, “que el llatan

hubiera merecido unos granos de maíz tostado para espesarlo...” La crítica era directa y sin ambages, la sentencia caía implacable pero siempre con un comentario implícito donde se sugería una mejora, un secreto para alcanzar la perfección.

Fue en ese universo donde evolucionó Gloria Isabel, la patrona de la Picantería “Antuquita”. Los años pasaron. Gracias al terco impulso de la Antuquita, su madre amorosa, pero intransigente con respecto a los estudios, Gloria se hizo Contadora, se hizo empresaria, se hizo mujer independiente. En ese periodo rico en experiencias intelectuales y humanas, miraba de lejos los fogones a leña, las chombas, el batán.

La modernidad, las exigencias de la edad, los desafíos personales la alejaban irremediabilmente de ese mundo tan particular y absorbente que era la cocina arequipeña. Pero la Antuquita siempre estaba allí, obrera de ocopas, arquitecta de chupes de camarones, escultora de saltados de tripas de cuy. En la casa ya no se organizaban festines como en la época del Máximo retornando de sus hazañas. El Máximo, un día se fue, como de costumbre a una feria de nombre improbable, pero esta vez no regresó. Para algunos, se lo comió la Pachamama, reclamando con justa razón de haberle exigido lo mejor de su vientre durante toda su azarosa vida; para otros, le ganó la pulsión del gitano, del que vive en la ruta, del que no reconoce frontera, ni garita, del que considera que el planeta entero es su casa; lo cierto es que ya no volvió y el mundo tuvo que reorganizarse con la Antuquita como cabeza, (pues corazón siempre lo fue) para construir el futuro.

La Antuquita apostó otra vez a sus manos. A lo que esas menudas y ahora ajadas manos le reclamaban: expresarse en poesía. Los chicharrones, llamaron a los escabeches, los escabeches a los adobos, los adobos a los caldos. La puerta de su casa que no tenía enseña, ni cartel, albergaba una menuda persona capaz de fabricar la felicidad en el fogón. Gloria Isabel supo de esos ajetreos pues fue la única en permanecer físicamente en la casa familiar, las Antonietas ya se habían

ido a las Limas, las Marthas se murieron, los Pepes permutaban de frontera en frontera en su oficio de militar, los Juancarlos zarparon al Viejo Mundo. Gloria Isabel, a pesar de ser contadora diplomada, empresaria y doncella de la más alta belleza, seguía de un ojo, oreja, lengua y piel la evolución de la Antuquita, en su búsqueda de la perfección culinaria.

Entre tanto, Gloria Isabel tuvo sus fascinaciones marítimas. Mollendo, Catarindo, La Punta de Bombón. El olor del mar con sus entredichos de placer y nació Carlos Ricardo Arenas el día del solsticio de verano, el veintiuno de diciembre, el día más largo de este lado de la felicidad. Un hijo del solsticio solo puede ser hijo único. Y así fue. Hijo amamantado por el cariño desbordante de la Gloria que sin darse cuenta se iba transmutando en la Antuquita, maniática del cuidado, obsesiva del buen comer, del buen vivir.

Un día los avatares de la existencia hicieron que Gloria Isabel perdiera su empleo. Ante la incertidumbre que significa semejante acontecimiento Gloria Isabel no vaciló un instante: abriría una picantería y así fue, por supuesto la Antuquita apoyó decididamente la idea. De alguna manera y con años de retraso la hija podía cumplir con un deseo antiguo: Proporcionar felicidad de aromas y sabores con una enseña pintada a mano. Fue el pueblo de Mollebaya el elegido para albergar el proyecto ambicioso pues desde un comienzo Gloria Isabel y Carlitos su hijo, pensaron en hacer la diferencia. En un contexto de galopante comercialización, donde buena parte de las picanterías arequipeñas se rendían a las exigencias de rentabilidad económica antes que a la conservación de la tradición de la picantería de antaño, Gloria diseñó una picantería rústica, una ramada de esteras con tablones y sillares como bancas, un canchón con canto de tankas y revoloteo de colibrís en el magro jardín. El brazo de Iván, el esposo leal e incansable soporte hicieron que las mesas de madera fueran llegando de a poco, las sillas también. Los clientes gozosos impulsaban el ritmo decidido a las mejoras. Allí donde antes era terral y murmullo de zorros surgieron geranios rojos y enredaderas de lacayotes. Los obreros de las ladrilleras vecinas fueron llegando, igualmente los

intelectuales ciudadanos ávidos de autenticidad. La magia de la integración social de la picantería antigua, se fue constituyendo en el sello particular de “La Antuquita”. Gloria en la conducción, Carlos en la asistencia y por supuesto la Antuquita, la inspiradora de este hermoso espacio velaba en la sombra con severidad indoblegable.

La cocina arequipeña es un arte mayor, su práctica no soporta los gestos diletantes ni las aproximaciones antojadizas. Precisión de relojero e intuición de alquimista. El saber de un pueblo construido a lo largo de siglos está en juego en cada preparación.

Los eventos literarios (recitales de poesía), conferencias y conciertos musicales se sucedieron escalonando el agrandamiento físico del local. El público cautivo se desplazaba desde el otro lado de la ciudad. A pesar del retorno entusiasta de los comensales, que podía en otros casos estimular a hacer arreglos “modernos” o “ciudadinos”, la Picantería Antuquita persistió en conservar su lado campestre, su toque rústico. Una picantería que representara más a la gente del campo, a la gente que trabaja con sus manos, una picantería más bien Loncca. Y Gloria Isabel, tuvo que resistir pues las ideas de “modernización” provenían incluso de su propia familia. Antonieta, la hermana mayor que viviera por largos años en Lima, no se cansaba de insistir en mejoras infraestructurales y de decorado más en acuerdo con la estética en boga de las picanterías de Yanahuara y Cayma. Antonieta con la generosidad que la caracterizaba fue hasta a querer financiar esos arreglos. Pero Gloria Isabel, terca en su idea primigenia, continuó haciendo mejoras, pero con ese color tan propio de lo antiguo e intemporal.

La picantería Antuquita de hoy se acerca en gran parte al sueño de su fundadora y gerente. Es un lugar donde no sólo se come bien. Es un espacio donde se incita al intercambio constructivo, al diálogo de pensamiento. Fiel a esa fascinación por el arte en todas sus manifestaciones ha auspiciado eventos de música, teatro y

presentación de obras literarias en la ciudad de Arequipa y en la región sur del Perú.

Aunque la mamá Antuquita, la de las manos de oro, ya no está físicamente entre nosotros, su espíritu acompaña la tertulia cuando, entre cogollo de chicha y copita de anisado, la gente arequipeña rehace el mundo contemplando la cima de los tres volcanes tutelares pintados de oro al caer la tarde en el pueblo de Mollebaya.

DE CHICHERÍA A PICANTERÍA

Por Yuri Cayllahua Muñoz

Las chicherías fueron pequeños espacios o lugares donde se ofrecían y vendían chicha preparada con wiñapo de maíz negro o kulle. La chicha se vendía en vasos de vidrios llamados caporales, otras veces vendían en porongos o botellas que eran llevados a las chacras para ser bebidas durante las labores del campo y otras veces eran llevadas en jarras para los almuerzos familiares.

La chichería Antuquita, se fundó por el 2007 y duró alrededor de 1 año. En este espacio se vendía solo chicha acompañado por el cariño de la chichera. Este cariño consistía en zarza de cabeza, zarza de criadillas que se invitaba a todos las personas que compraban chicha. En la chichería de doña Antuquita se preparaba alrededor de 40 litros de chicha. Los clientes eran gente local y algunos que venían de la ciudad, siempre se acababa la chicha.

Dentro de la chichería había dos mesas y otra afuera las cuales siempre eran ocupadas por los chicheros hasta acabar toda la chicha que se había preparado.

Eran tal la aceptación de la chicha y el pedido de los comensales que Gloria, hija de doña Antuquita, decide ampliar dar un paso más y ampliar la chichería, aumentar la cantidad de chicha a preparar y preparar mayor cantidad de platos picanteros convirtiendo así la chichería en picantería. Tiempo después formaría parte de la “Sociedad Picantera de Arequipa”.

Hasta el día de hoy se mantiene con los fogones encendidos complaciendo a todos los comensales con la deliciosa chicha y exquisitos picantes; habiendo atendido y participado en innumerables eventos gastronómicos a los que son invitados como “Fiesta de la Chicha” en la Plaza de Armas de Arequipa, en “El festival del Chimbango” en el distrito de Uchumayo, “Festisabores Arequipa” en Cercado, eventos en Mollebaya, como en toda la provincia de Arequipa, incluso en el distrito de Ocoña en la provincia de Camaná como el “Festival del camarón” y muchos más.

PICANTERÍA ANTUQUITA: Preservación, Rescate y Difusión.

En sus inicios, en la picantería no solo se vendía chicha y zarzas como de cabeza y criadillas, sino también pastel de papa y su llatan a un costo módico, y de cortesía se daba mote de habas o de maíz.

Además de las zarzas y del pastel de papa, también se servían caldo de lomos, caldo de pata de vaca, caldo de rabo, timpusca de peras y de gallina, siempre se trataba de variar. Los más solicitados eran el de lomos y en especial el de pata que es un caldo preparado únicamente con la pata de vaca, chochoca y aromatizada con hierba buena, y al servir se espolvoreaba cebolla china picada. También los caldos son vendidos a un precio muy accesible

Mas adelante se fueron preparando más picantes como las torrejitas con su estofado de res, ají de calabaza acompañado con las zarzas. Posteriormente y a pedido de los comensales que decían “*señora Antuquita prepárame un doble o un*

rocotito", es que se empezaron a preparar nuevos platos como los dobles, triples, rocoto relleno muy solicitados por la población antigua y que con el pasar del tiempo y por curiosidad los jóvenes fueron enamorándose de la sazón y sabor de los platos y ahora adultos y jóvenes piden los tradicionales picantes y extras.

Los comensales siempre se retiraban contentos y agradecidos por el buen trato y amabilidad que encontraban en "La Antuquita", siempre regresan porque además del sabor y sazón de los picantes, saben que doña Antuquita los engríe complaciendo sus pedidos. A veces se elaboraban picantes poco conocidos ente los jóvenes como Matasquita de libro, pero había algunos que le pedían, que les aumenten un chicharrón. *"señora Antuquita auménteme un chicharroncito al picante"* y como es característico de la picantería se les complacía a los comensales.

A veces los picanteros llegaban muy tarde y pedían picantes o extras, pero ya no había. Entonces lo que se solía hacer y se mantiene en la picantería "La Antuquita" se les invitaba un caldo por su fidelidad y preferencia, entonces los comensales decían *"primera vez en mi vida que nos tratan así"* y al día siguiente regresaban más temprano y pedían un triple con bastante chicha. Siempre se trata de dar solución y no dejar que los asistentes se vayan descontentos.

La atención es amable y personalizada, la misma señora Gloria, "Antuquita", es quien cocina y atiende a los comensales, y trata directamente a los consumidores. Llegan a la picantería, saludan y dicen *"señora Antuquita lo de siempre"* o *"señora Antuquita usted ya sabe cómo engreírme"*, ante este pedido doña Antuquita, como ya los conoce, inicia con servirles caporales de chicha con mote de habas o de maíz para que vayan picando mientras esperaban la preparación de los picantes y extras. Se va armando el plato con todo lo que ha preparado ese día con torrejitas, rocoto relleno, zarzas, estofado, entre otros picantes. Así es como doña Gloria engríe a sus comensales.

Doña Gloria o "Antuquita" ya conoce a sus picanteros fieles y ella misma lo dice: *"Son jóvenes que vienen los días sábados por la tarde, llegan, se acercan a la cocina, me saludan y me piden engreírles y esperan el tiempo necesario hasta que la mesa está servida con los picantes preferidos... siempre vienen los días sábados se reúnen, comen picantes y beben solamente chicha de wiñapo"*

Además de la preservación de los platos tradicionales de la picantería arequipeña, en la Antuquita se están rescatando platos olvidados como el *locro de cagalar*, preparado con panza y tripas de res; papas, cebolla, ajos y el infaltable ají, cómo lo indica Gloria al recordar a su madre *"antes mi mamá nos daba con papita, arrozito y bien coloradito por el ají colorado"*. Este es un antiguo plato de casa preparado para la hora del almuerzo y muy apreciado especialmente por comensales adultos quienes al degustar y saborear lo recuerdan cuando lo comían en sus casas y felices exclaman *"eso hacía mi abuelita mi mamá... después de cuantos años estoy comiendo"*

Otro piqueo, sencillo pero importante, se está rescatando como las *Torrejitas de calabaza* que están siendo bien aceptados por los comensales. Un postre muy solicitado es el tradicional *Sango* que es reclamado cuando se acaba o cuando no se prepara. Los comensales protestan porque es el motivo de su visita a la picantería. Estos comensales reclaman diciendo *"señora porque no hizo usted sango, hemos venido por el sango... el pepián de cuy no es pepián sin el sango"*

No solo los picanteros locales reconocen la buena comida y sabor de la picantería La Antuquita, sino también comensales extranjeros que después de probar los platos tradicionales quedan maravillados, como lo manifestó un comensal de nacionalidad canadiense que después de comer un *adobo* exclamó *"uy... estoy saciado. He comido un adobito de la señora Antuquita"* y esa misma frase el comensal lo publica en sus redes sociales.

Los comensales de la picantería actualmente en su mayoría son jóvenes, mientras que los adultos son pocos, pero antes la mayoría de comensales eran adultos

quienes se sentaban en las mesas y pedían la chicha “*señora Antuquita la chicha y el anisadito...* brindaban por los apus, por la picantera y por ellos”, estos picanteros llegaban a partir del mediodía, por ejemplo, el primero siempre era el señor Bravo, se servía su picantito con su llatan y su caporal de chicha y se quedaba toda la tarde conversando con los comensales con los que compartía la mesa y pidiendo chicha cuando se le acababa”.

La picantería Antuquita así como en la picantería arequipeña los picanteros acudían no solo a consumir picantes y beber la tradicional chicha de wiñapo, sino también un espacio social y cultural porque en una misma mesa se sentaban y comían personas de distintas clases sociales y entre ellos conversaban sobre las tradiciones locales, política, deporte y otros temas que solamente lo conversaban en la picantería y siempre acompañados de un caporal de chicha y en ocasiones los mismos picanteros exclamaban prosas o cantaban tocando guitarra que nunca faltaba. Como mención, la picantería “Antuquita” no ha recibido apoyo directo de instituciones locales o regionales a sus actividades y no forma parte de circuitos turísticos; en general las tradicionales picanterías arequipeñas sobreviven ante los constantes cambios sociales, culturales y económicos producidos por el fenómeno globalizador, éstas persisten por sus esfuerzos, tradición y determinación.

CAPITULO 2

COCINA Y RECETAS

COCINA PICANTERA

La cocina de la picantería arequipeña se caracteriza por ser mestiza, fruto de la fusión de las antiguas cocinas aimara, puquina y quechua con la morisca española, surgiendo una diversidad de potajes. Los que ya se preparaban asimilaron los

nuevos insumos adquiriendo nuevos sabores, como el tradicional Chupe de camarones o el revuelto de quinua, etc.

Los platos picanteros se caracterizan por la abundancia de carnes y variedad de verduras, tubérculos y cereales como se pueden apreciar en los diferentes chupes, guisos, ensaladas y zarzas, así como hay platos que simbolizan épocas de escasez como las zarzas de senqa, de patas, el timpu de rabos y otros platos donde se aprovechan las tripas del vacuno, pero que gracias al ingenio de las matronas picanterías, los potajes resultan exquisitos y muy pedidos por los comensales.

INSUMOS IMPORTANTES EN LA COCINA PICANTERA

En la picantería Antuquita contar con todos los insumos es muy importante no solo porque permite preparar los platos tradicionales, sino también porque nos muestra la gran variedad de insumos locales y regionales, de costa y sierra, terrestres, de mar y de río que hay en nuestras regiones.

Los insumos infaltables para la preparación de nuestros picantes son:

En insumos carnes se utilizan la carne, sencca, ubre, tripas, pata, lengua y rabo, etc., de la res; del chanco la carne, cabeza y patas; carne de cordero, conejo, liebre, cuy.

En vegetales son importantes el zapallo, calabaza, lacayote, ajíes, huacatay, hierbabuena, orégano, perejil, cilandro, paico; el maíz insumos importante para la elaboración de la tradicional chicha de wiñapo.

RECETARIO TRADICIONAL

CHICHA DE WIÑAPO

Para la preparación de la tradicional chicha de wiñapo al estilo de la picantería Antuquita, el insumo principal “wiñapo” lo compran en la plataforma comercial Andres Avelino Cáceres, en ese lugar ya se cuenta con un proveedor conocido con el que ya trabajan por varios años. La cantidad de wiñapo que se compra siempre va depender del dinero. A veces se comprará poco y otras veces mayor cantidad. Pero para eventos, si se comprará gran cantidad porque se va necesitar abundante chicha.

Ingredientes:

- 4 kilos de wiñapo
- 15 litros de agua

Preparación:

La preparación se realiza muy temprano, desde las cinco de la mañana. Se escoge una olla grande, se agrega agua y después el wiñapo y se hace hervir por dos a tres horas y removiendo de vez en cuando. Cumplido con el tiempo, se retira del fuego, se cuela y se deja enfriar hasta las ocho de la noche del mismo día, se agrega el concho y se deja madurar hasta el día siguiente. Se vuelve a colar y se sirve sin azúcar, pero hay ocasiones en los que los clientes piden chicha con azúcar y reclaman “*falta azúcar señora Antuquita, porque no le echa*”, y al final se les sirve pero con poca azúcar.

Es importante indicar que en las fiestas del distrito de Mollebaya, sus pobladores piden que se prepare chicha con maíz blanco: *señora Antuquita no vaya a preparar chicha colorada, sino la blanca*. Este pedido no es un simple gusto, sino porque años atrás la chicha que se bebía en este sector era la blanca y no la colorada como se bebe a nivel regional. El proceso y tiempo de germinación es el mismo, lo

que varía es el maíz, no se utiliza el Kulle, sino el blanco porque es el que se produce en la zona.

LIEBRE AL HORNO

La liebre al horno, es un plato que se prepara en cualquier época del año, sobre todo en los meses de julio, agosto y setiembre época en la que vienen mayor cantidad de turistas. Al ver el plato servido, les causa curiosidad y piden que se les sirva un picante acompañado con una liebre.

Ingredientes:

- Una liebre de 2k (tierna)
- Ají colorado
- Ajo
- Comino

Preparación:

Después de pelar y limpiar la liebre, todo el cuerpo se coloca en una olla o fuente con agua y sal, y se deja reposar por un par de horas para que la carne tome sabor.

Aparte, se prepara un aderezo con ají colorado, ajo, comino. Después se embadurna toda la liebre con el aderezo y se deja macerar hasta el día siguiente.

Al día siguiente, se echa jugo de naranja en el cuero de la liebre para que suavice más, después se la coloca sobre una bandeja y se coloca en el horno. El tiempo de cocción varía de acuerdo a la temperatura del horno, puede ser de una hora y media a más; en el horno también se coloca una bandeja con papa canchan,

huairo o negra que previamente han sido peladas y sazonadas con el mismo aderezo utilizado para la liebre.

Se sirve la liebre acompañado con papa al horno, ensalada y llatan.

Según la Sra. Gloria, este es un plato muy apreciado por los comensales porque es antiguo y pocas picanterías lo preparan. Al comerlo, los comensales manifiestan que sus abuelas y sus madres los preparaban en fiestas. Hace unos años, ya en horas de la tarde a pocos minutos de cerrar la picantería, llegó una pareja de edad y pidieron un estofado y chicha, la Sra. Gloria indicó "por la hora solo le dimos chicha y le explicamos que ya no teníamos picantes y la clienta nos dijo que le sirviéramos lo que había. Entonces buscamos y la única carne que encontramos era una liebre, la cocinamos y servimos acompañado con torrijas y zarza ". La señora estaba muy emocionada exclamó que después de muchos años volvía a comer liebre y que en ningún restaurante le han servido un plato así. Y desde ese momento, la señora vuelve a regresar y pide que en el picante se le sirva la liebre porque le recuerda a su infancia.

PEPIAN DE CUY

Ingredientes:

- 1 cuy grande de 800g (maduro)
- $\frac{3}{4}$ de litro de chicha o 01 copa de vino semiseco
- Comino
- Ajo
- 1 cebolla picada en cuadros
- Ají colorado

Preparación:

Este plato es preparado y solicitado durante todo el año, sobre todos los días domingo para los almuerzos familiares.

Para el pepián se busca un cuy maduro, no joven, porque se va cocinar por un largo tiempo. Después, el cuy se troza en 4 partes, se embadurna con ajo molido, comino y harina de maíz; después se fríe, pero no es necesario que el cuy este bien cocido.

Aparte en una olla, se prepara el aderezo con ajo molido, cebolla picada en cuadros y ají colorado; después se agregan las presas fritas de cuy, un poco de caldo y chicha, y se deja cocinar hasta que el cuy esté bien cocido.

Se sirve el pepián acompañado por una porción de arroz y un vaso de chicha.

CHICHARRON DE CHANCHO**Ingredientes:**

- Carne de chancho (costillar o pierna)
- Agua y sal al gusto

Preparación:

Con la carne ya lista, se corta en trozos no muy grandes, después se la coloca en una olla con agua y sal al gusto, se deja cocinar a fuego lento hasta que el agua se consuma y la carne se dore en su propia grasa.

Con la carne bien cocida y dorada, se retira del fuego y se sirve acompañada con papas sancochadas y zarza de cebolla con tomates picados. Y un buen vaso de chicha.

CHANCHO AL HORNO

Ingredientes:

- Carne de chanco (pierna o brazuelo)
- Ají colorado
- Concho de chicha de guiñapo
- Ajos, sal, pimienta y comino

Preparación:

Primero se prepara el aderezo moliendo en batán el ají colorado con ajos, comino y sal. Después, procede a sazona bien la carne de chanco, seguidamente se echa el concho de la chicha y se deja reposar para que la carne tome sabor, se debe de voltear la carne para que adquiera un sabor uniforme.

Aparte, se alista la asadera agregándole un poco de aceite y esparciéndolo por todo el recipiente para que la carne no se pegue. Seguidamente, se acomoda la pierna o brazuelo y se lleva al horno de leña. El tiempo de cocción dependerá de la temperatura del horno.

Con la carne ya cocida, se procede a servir acompañadola con papas horneadas o sancochadas. También puede servirse como parte de un triple o de un guiso como lo piden algunos comensales.

SANGO

Ingredientes:

- 1k de trigo
- 2 bolas de chancaca

- Mantequilla
- Manteca de chanco
- Pasas de uva
- Leche fresca
- Queso fresco y azúcar al gusto
- Canela molida
- Maní tostado o nueces

Preparación:

El trigo se tuesta y después se muele en batán. Aparte, en una olla se coloca las dos bolas de chancaca con dos a 3 tazas de agua y esperar a que disuelva. Se incorpora el trigo molido, azúcar removiendo para que no se formen grumos y se deja cocer removiendo para que no se queme ni formen grumos. Después se añade leche, pasas y el maní tostado molido.

Cuando el sango empiece a tomar consistencia se agrega la manteca, mantequilla y canela molida sin dejar de remover. Se retira del fuego y se sirve solo como un postre o como acompañante de un cuy u otro plato según la preferencia del comensal.

PASTEL DE PAPA**Ingredientes:**

- 4k de papas
- 5huevos
- 1 molde de queso
- Leche fresca al gusto

- Anís en grano y sal al gusto
- Harina
- Aceite

Preparación:

Se pelan las papas y se cortan en rodajas finas para que puedan cocinarse bien. Aparte se prepara una asadera engrasándola con aceite o mantequilla para que la papa no se pegue a la base.

Se prepara una mezcla de leche, harina, huevos, aceite, harina y sal.

Con la asadera ya engrasada, se procede a colocar una capa de papas, encima una capa de queso rallado, encima esparcir parte de la mezcla preparada, después volver a colocar otra capa de papas, queso y seguir intercalando, al final la mezcla preparada tiene que cubrir a las capas de papa con queso. Encima de las papas se colocan rajas de queso y 2 huevos batidos, se espolvorea anís y se lleva al horno.

Cuando el pastel de papa está bien cocido, se retira del horno y se sirve solo o acompañado.

CHUPE DE CAMARÓN

El chupe de camarón es excelente porque la base es el pescado. En una olla se hace hervir las cabezas del pescado con ajos, cebolla, apio. Se cuela y ese caldo es la base para el exquisito chupe de camarones que se prepara en La Antuquita.

Aparte se le agrega, el repollo, zapallo, choclo, habas, verduras y el insumo principal, el camarón de río. Algunas veces se tuesta el camarón y otras no dependiendo del gusto de los comensales.

Ingredientes:

- 1 k de camarones
- 6 papas medianas
- Zanahoria chica
- Choclo cortado en rodajas
- Trozos de zapallo
- Habas peladas
- Ramas de huacatay y hierbabuena
- Ají colorado molido
- Dientes de ajo, aceite, pimienta de olor, sal al gusto
- ½ taza de arroz
- Cebolla mediana
- Leche evaporada
- Huevos
- Queso fresco pequeño
- Trozos pequeños de pescado
- Cau cau limpio y remojado

Preparación:

En una olla grande se echan los camarones, previamente lavados, junto con la cebolla y ajos picados en cuadritos, ají colorado y sal. Se remueve y cuando suelte grasa retirar el camarón y se agrega agua hirviendo, las ramas de huacatay y

hierbabuena, pimienta de olor, las papas cortadas, las habas peladas, el repollo, la zanahoria, los choclos y el cau cau.

Cuando estén casi cocidos agregar el zapallo, arroz, camarón y dejar hervir. Antes de retirar del fuego se le agrega la leche, el queso en trocitos, la corvina.

ESCRIBANO

Ingredientes:

- Papas sancochadas y peladas
- 1 o más rocotos dependiendo del picor, sin venas ni pepas
- Tomates medianos picados
- Aceite vegetal, de preferencia de oliva
- Concho de chicha
- Sal

Preparación:

En un plato colocar las papas (sancochadas y peladas), el tomate cortado, el rotoco cortado, un chorro de vinagre y de aceite. En la picantería Antuquita se acostumbra añadir dos cucharadas de concho de chicha como se hacía en antiguas picanterías y que hoy en día se está dejando de hacer.

Con todos los insumos en en plato, se procede a aplastarlos con un tenedor, después se mezclan y se sirve. El escribano al ser una zarza picante se sirve acompañado de un caporal de chicha para aplacar el picor del rocoto.

ROCOTO RELLENO

Ingredientes:

- 6 rocotos grandes
- 300 g de queso fresco
- Papas medianas sancochadas al dente
- Huevos frescos
- ½ litro de leche fresca
- Aceite sal, pimienta.
- Vinagre tinto
- Sal y azúcar

Ingredientes para el relleno

- 1 cucharada de pasta de ají panca
- 250g de lomo de res cortados en cuadritos pequeños
- 250g de lomo de cerdo, picados en cuadraditos
- Dientes ajos
- Cebollas medianas cortadas en cuadraditos
- Maní tostado molido
- Rama de orégano fresco

Preparación:

Se limpian los rocotos retirándoles las pepas, venas y destapados por la parte de arriba.

Aparte se prepara el relleno, dorando los ajos molidos y cebolla en cuadritos, se agrega el ají panca y esperar que corte. Después echar la sal, orégano deshojado y reservar. Las carnes picadas en cuadritos se sellan por separado en un poco de aceite. Se agrega sal y pimienta al gusto, y añadir al aderezo revolviendo, dejando que suden, si es necesario se agrega un poco de caldo. Se agrega el maní molido y revolver.

Aparte, se alista la asadera con un poco de aceite. Se rellenan los rocotos, se coloca una tajada de queso y encima la tapa del rocoto.

Se baten los huevos y se echan sobre los rocotos. La asadera se lleva al horno. Y se espera el tiempo necesario. Se sirve acompañado con papa al horno como se hacía en las antiguas picanterías o con una porción de pastel de papa como se estila hoy en día.

MOQUEGUANO DE CAMARONES**Ingredientes:**

- Camarones
- Ají colorado
- Habas
- Papas
- Cochayuyo

- Huacatay y cilandro
- Caldo como fondo
- Ajo
- Cebolla picada
- Pimienta

Preparación:

En una olla de barro se prepara el aderezo con aceite, ajo picado machacado o molido hasta que dore, después se agrega comino, cebolla picada en cuadritos hasta que blanquee, se agrega ají colorado molido y se remueve, después incorpora ramas de huacatay y cilandro, seguidamente se incorpora sustancia de camarón y remover.

En otra hornilla se coloca una sartén con aceite, se agregan los camarones, un poco de sal y se remueve hasta que los camarones cambien de color, seguidamente se incorporan a la olla donde está cociendo el aderezo y se remueve, se agrega el fondo-caldo, se vuelve a remover y se deja hervir. Agregan las papas picadas, las habas y se deja cocinar hasta que todos los insumos estén bien cocidos. Antes de retirar del fuego se agrega el cochayuyo, se remueve, se deja dar un hervor y se retira del fuego.

Se sirve solo o acompañado con una porción de arroz y acompañado por un caporal de chicha.

ADOBO

“Quien diría, la preparación de este plato es trabajoso porque su preparación inicia desde varios días antes”.

Ingredientes:

- Concho de chicha
- Carne de chanco
- Ají colorado
- Cebolla

Preparación:

El adobo es un plato que por costumbre y tradición se prepara y sirve los días domingos y como es de imaginar los preparativos se hacen desde días anteriores.

El día miércoles o jueves ya se tiene que ir preparando el ají; el día viernes se tiene que preparar la chicha para obtener el concho.

El día sábado por la tarde (5pm.) la carne del chanco, previamente trozada, se adereza con el ají preparado, sal, el concho de la chicha, cebolla picada y se deja dormir hasta el día siguiente. Al siguiente día, domingo, alrededor de las 4 am. se inicia a cocinar el adobo hasta que la carne este bien cocida. La preparación del adobo se realiza en cocina a leña.

SARZA DE PATAS**Ingredientes:**

- Patas de chanco cocidas
- Vinagre al gusto (1/4 de taza)
- Cebollas medianas
- Perejil picado

- Jugo de limón
- Pimienta y sal a gusto

Preparación:

Las patas de chanco cocinas y picadas se colocan en un recipiente y en otro se hace una mezcla de vinagre, limón, pimienta y sal al gusto. Seguidamente esta misma mezcla se vierte sobre las patas se remueve varias veces y se deja reposar por 3 horas, removiendo de vez en cuando.

Cumplido el tiempo necesario de maceración, las patas se sirven acompañado con zarza de cebolla y papas sancochadas.

SARZA DE CHARQUI**Ingredientes:**

- Charqui
- Cebolla
- Habas
- Rocoto
- Aceite, vinagre y sal al gusto

Preparación

El charqui se asa, después se hace cocer, después se retira del fuego y se desastilla. Se mezcla con cebolla picada y habas picadas, un poco de rocoto, aceite, vinagre y sal al gusto. Se sirve acompañado con papa sancochada y su vaso de chicha.

SARZA DE SENCÇA

Ingredientes:

- Sencça de res
- Habas
- Choclo
- Vinagre y sal al gusto

Preparación:

Se prepara con sencça, habas, choclo. Se mezclan, se sazona con vinagre, sal. Se sirve acompañado con papas sancochadas.

El tipo de papa que se utiliza para acompañar las zarzas es la papa huairo y de tamaño mediano.

LLATAN

Ingredientes:

- 2 rocotos de color verde
- 1 cebolla roja chicha
- Dientes de ajo
- Rama de huacatay
- Hojas de paico y sal al gusto
- Aceite vegetal, de preferencia de oliva

Preparación:

Se parten los ajos y se aplastan, después se fríen hasta que estén bien doraditos. Seguidamente se agregan los rocotos sin pepas, la cebolla en rodajas, se revuelve bien, se añade un poco de agua para terminar la cocción, después se coloca en el batán y se muele agregando las ramas y hojas de huacatay y paico. Se añade sal y se sirve para acompañar a los chupes y picantes.

TRIPLE

Los famosos triples o los dobles, son la unión de varias preparaciones y servidas en un solo plato. Así se pueden servir pastel de papa, chanco al horno y rocoto relleno, acompañados con zarza de sencca o de patitas.

La demanda de este plato es durante todo el año. Es un plato muy solicitado por la diversidad de potajes que se sirven.

CAPITULO 3**COSTUMBRE Y TRADICIONES****MESA COMPARTIDA**

Una de las características de la picantería son sus mesas largas donde pueden sentarse hasta 10 personas, motivando a que personas de diversos sectores compartan una misma mesa donde intercambian ideas y costumbres, como aún se practica en la Picantería Antuquita (actualmente, en el 2020, se cumplen protocolos). Los comensales o picanteros, llegan a la picantería y se ubican en las mesas, mientras esperan a los picantes, se ponen a conversar entre ellos brindando con chicha, poco a poco van entrando en confianza a tal punto que se concentran en una misma mesa donde la conversación va desde política, fútbol, gastronomía, costumbres y siempre realizando el tradicional brindis “hasta los portales” y el

famoso “prende y apaga” que es realizado generalmente por personas de la campiña y visitantes que llegan de otros distritos.

En la conversación realizada entre los picanteros, siempre mencionan a la propietaria de la picantería, a veces realizando un brindis por ella, otras veces para solicitar más chicha o picantes: “...brindo por la señito Gloria, iiisalud!!!... salud por La Antuquita iiisalud!!!... señora Gloria más chichita... señora Gloria sírvame una zarcita... señora Gloria aún tiene camarones? Sírvame por favor...”.

En estas mesas compartidas los temas y tono de conversación entre picanteros locales (del distrito) y visitantes se realizan siempre en cordialidad y respeto, y si en caso hay algún tono elevado, la señora Gloria se encarga de apaciguar el ambiente recordándoles que están en una picantería donde el trato amable y el respeto son propios y característicos de la picantería tradicional arequipeña.

ANTUQUITA: ESPACIO SOCIAL Y CULTURAL

La picantería arequipeña además de ser un espacio social donde se expenden y consumen comida y bebida tradicional, también es un lugar donde históricamente ha sido un recinto que ha servido de inspiración para la creación manifestaciones culturales como cantos populares como Edilfonsa, Tinguñita; poemas como La Ramadita, Los platos típicos arequipeños o La picantería de mi pueblo; de la misma forma ha sido un lugar que ha servido de inspiración para la creación de hermosas pinturas donde se plasma las vivencias dentro de la chichería y picantería como se puede apreciar en las obras del reconocido artista arequipeño Víctor Martínez, entre otros.

La picantería Antuquita, a pesar de ubicarse en una zona alejada a la ciudad, se ha convertido en un espacio social y cultural donde se realizan presentaciones de cantantes y poetas locales que interpretan pampeñas, yaravíes y los tradicionales poemas lonccos arequipeños, de la misma forma, se han realizado presentaciones de pinturas que retratan los paisajes de la picantería arequipeña como las

tradicionales peleas de toros, y también se han realizado presentaciones de libros como el de Cocina Aymara en el año 2019.

Nota: las imágenes de las presentaciones artísticas en la picantería Antuquita pueden apreciarse en los anexos.

LOS BRINDIS

No es de extrañar oír decir que chicha arequipeña es de wiñapo, pero son pocos los que aún realizan los tradicionales “brindis” y en la picantería Antuquita aún se mantienen.

A la hora del almuerzo llegan los picanteros, comensales locales fieles a la sazón de la Antuquita. Se ubican en una mesa, piden picantes y chicha, mientras esperan a la preparación de los potajes, inician con la conversación y beber chicha del tradicional “caporal”, un vaso de vidrio de litro y medio de capacidad, pero antes del primer sorbo, el picantero que sostiene el vaso realiza el primer brindis el cual se realiza en honor a los apus Misti, Chachani y Pichupichu, seguidamente beberá un poco de chicha. Inmediatamente después un segundo comensal realizará otro brindis, el muy conocido “hasta los portales” que se refiere a los portales de la Plaza de Armas de Arequipa y al de los del distrito de Yanahuara y también beberá un sorbo. Otro comensal realizará otro brindis que generalmente y como se ha podido comprobar es en honor a la picantera “brindo por la señito Gloria, isalud!

El muy conocido “prende y apaga”, es un brindis tradicional de la picantería arequipeña y que también se practican en la picantería Antuquita. Después de consumir los deliciosos picantes se acostumbra pedir otro vaso de chicha y anisado para realizar el tradicional “prende y apaga”. En un vaso pequeño, el comensal, se sirve el anisado y de un solo sorbo bebe todo el aguardiente de anís o anisado como se le conoce. Entonces, al beber el anisado, el interior del comensal empieza a calentarse y esta sensación tiene que ser apaciguado o enfriado, entonces de

forma inmediata el comensal agarra el vaso de chicha y empieza a beber la cantidad que considere necesaria. Esta costumbre de beber anisado y chicha, no solo es una costumbre echa por mero gusto, sino que como bien ya se indicó líneas arriba se realiza después de las comidas para poder ayudar en la digestión de los alimentos y no caiga mal al estómago.

CONCLUSIONES

- La Picantería Antuquita contribuye en la recuperación y preservación de la identidad gastronómica de la Picantería y cocina arequipeña.
- La picantería Antuquita no forma parte de ningún circuito turístico a pesar de que las Picanterías del Perú han sido declaradas Patrimonio Cultural de la Nación.
- A pesar de los esfuerzos realizados por doña Gloria, propietaria de la Picantería Antuquita, y de su familia en la preparación, cuidado y preservación de los potajes y costumbres características de la picantería arequipeña, no reciben apoyo por parte de las instituciones locales y regionales.
- Hay organismos que promocionan algunos platos locales, pero teniendo como referencia las promociones realizadas por restaurantes ubicados por el cercado de Arequipa y no consideran a las picanterías que están ubicadas en la campiña y que son conocedoras de los platos tradicionales, costumbres locales como es el caso de la Picantería Antuquita.
- Es necesario el apoyo del Estado no solo a la Picantería Antuquita, sino a todas del país, para que puedan hacer frente a diversas dificultades como fenómenos naturales que afectan a estos espacios socioculturales.
- La importancia de la Picantería Antuquita radica en que a pesar de su ubicación, algo alejada de la ciudad, se mantiene vigente y difunde la cocina arequipeña.

AGRADECIMIENTOS

A la familia por su apoyo.

A la Señora Antonieta Rodríguez Farfán, que sin su valioso aporte no hubiera sido posible los logros obtenidos como la presente distinción.

A Juan Carlos Rodríguez Farfán por haber realzado literariamente la biografía de la picantería.

Al Ministerio de Cultura (2020) por su apoyo en la preservación y rescate de nuestra culinaria regional.

A nuestros comensales que con su fidelidad, consejos y sugerencias nos ayudan a seguir protegiendo nuestra gastronomía.

A todos los integrantes de la Picantería Antuquita, sin ellos no sería posible la vigencia de este espacio tradicional, social y cultural.

ANEXOS

Sesión de fotos



Preparación de carnes y verduras para platillos tradicionales por la Sra. Gloria



Preparación de carnes y verduras para platillos tradicionales por la Sra. Gloria



Preparación de carnes y verduras para platillos tradicionales por la Sra. Gloria



Preparación del horno por Sra. Gloria e hijo



Letrero del local



Adobo a lo antaño



"Triple"



Fuente de rocoto relleno



“Moqueguano de camarón”



“Torrejas de calabaza”



Chicharrón de chancho



"Caldo de lomos"



Sarsa de senca



"Picante"



Vaso de chicha de wiñapo



Vaso de chicha de wiñapo



Letrero "Picantería Antuquita"

Imágenes recopiladas

Aquí se podrán apreciar algunas fotografías sobre actividades que se realizan en la Picantería Antuquita.



Un mural con recortes de periódicos locales donde se hablan sobre las picanterías.

Este mural está ubicado al interior de la picantería.



Trio musical haciendo su presentación en la picantería Antuquita. Al fondo se puede ver las pinturas expuestas ese día.



Un nuevo grupo musical interpretando pampeñas en el patio de la picantería Antuquita.



Avisos con el menú y extras del día



Fiestas de cumpleaños de clientes



Celebración de Carnavales en la picantería



Participación de evento "Ciudades creativas" en centro histórico de Arequipa



Participación de evento “Ciudades Patrimonio”



Participación de evento “Fiesta de la Chicha”



Participación de evento "Fiesta de la Chicha" . Sra. Gloria junto a su madre la señora "Antuquita"



Participación en inauguración de exposición “Picantería Arequipeña” en museo



Recortes varios de diarios con aparición de “Picantería Antuquita”



CORREO /FOCO

MÁS TURISTAS SE ANIMAN A VENIR AL PERÚ

Picantería, el placer de la comida que atrae a miles

» La gastronomía arequipeña da la vuelta al mundo, luego del reconocimiento otorgado por la UNESCO a esta tradición

CORREO | REDACCIÓN
correo@grupoprensa.pe

En opinión de un gran número de turistas de 29 países opinan que el Perú es un buen destino para el rubro culinario. La gastronomía arequipeña juega especial papel en esta predilección, y más ahora que recientemente la ciudad obtuvo el título de Ciudad Creativa por su cocina. La investigación "Travel predictions 2020", del buscador internacional de viajes Booking.com, recoge la opinión de más de 22,000 viajeros, de 29 mercados, y más de 180 millones de comentarios de clientes verificados.

RESULTADOS. El Boletín N° 65 de Turismo In, de Promperú, recoge los resultados y destaca que, la vasta oferta gastronómica peruana, sustentada en su biodiversidad, ancestral herencia cultural regional, creatividad e innovación de sus cocineros, asociados a prácticas de sostenibilidad de los insumos y productos empleados en la culinaria, gana prestigio internacional y se posiciona cada vez más como una de las cocinas originales del planeta. Pero no solo eso, el mismo análisis le da buen lugar a va-



La deliciosa comida arequipeña atrae turistas.

rios restaurantes peruanos, colocados también en lugar preferencial en prestigiosas guías gastronómicas que elaboran listas de los mejores restaurantes de Latinoamérica y del mundo.

NUEVOS SERVICIOS. Los viajeros ahora tiene nuevas pretenciones. Por ejemplo, 6 de cada 10 encuestados (59%) desean que la tecnología los sorprenda, las aplicaciones que empleen inteligencia artificial serán

» Turistas

El 61% elige un recorrido más largo para disfrutar el camino y los paisajes, revela el mismo estudio especializado.

cada vez más populares, en especial aquellas que hagan recomendaciones basadas en las búsquedas previas al viaje que realizan las personas.

REPORTAJE

Picantes

como el rocoto

La vinculan con nuestra rebeldía, con nuestro carácter respondón y con nuestro espíritu de lucha. Simbólicamente arequipeño e ingrediente fundamental en nuestra gastronomía. Por esos motivos el Municipio Provincial ha establecido para este domingo el día del rocoto.

Los arequipeños somos rocoteros. Quiéstud cabe. No hay un buen plato sinuero que no esté acompañado de su rocoto en las diversas variedades, ya sea como fufas, como encurtido o puro con circa para que pique más.

Muchos estudios han resaltado sus propiedades medicinales, las cuales son ad-

myla, ciertas. Así por ejemplo se afirma que es un excelente protector estomacal, además del que ayuda a una adecuada digestión.

"La sensación de dolor controlado que produce el rocoto en la lengua es igual al que sentimos cuando practicamos deporte, como requinta nuestro organismo produce

endorfinas que inhiben ciertas partes del cerebro produciendo una sensación de placer que genera cierta adicción difícil de describir", se lee en el blog "Cultura y folklore".

Es decir, consumir rocoto se convierte casi en una adicción, casi similar a lo que pasa con el chocolate o el picos.

Nuestra gastronomía

tiene varios platos vinculados directamente al rocoto. Uno de ellos es el escabano. Cuenta la historia que se originó cuando los trabajadores de la Corte de Justicia, como no disponían de mucho tiempo por su incógnita labor, pedían que les prepararan algo rápido y que les permitiera seguir trabajando.

Fue así como nació este plato que es sencillo de preparar pues consta de papa sancochada que luego debe ser sazonada, el rocoto cortado en pedacitos el guiso, junto con tomate. Todo acompañado de vinagre y un poco de sal.

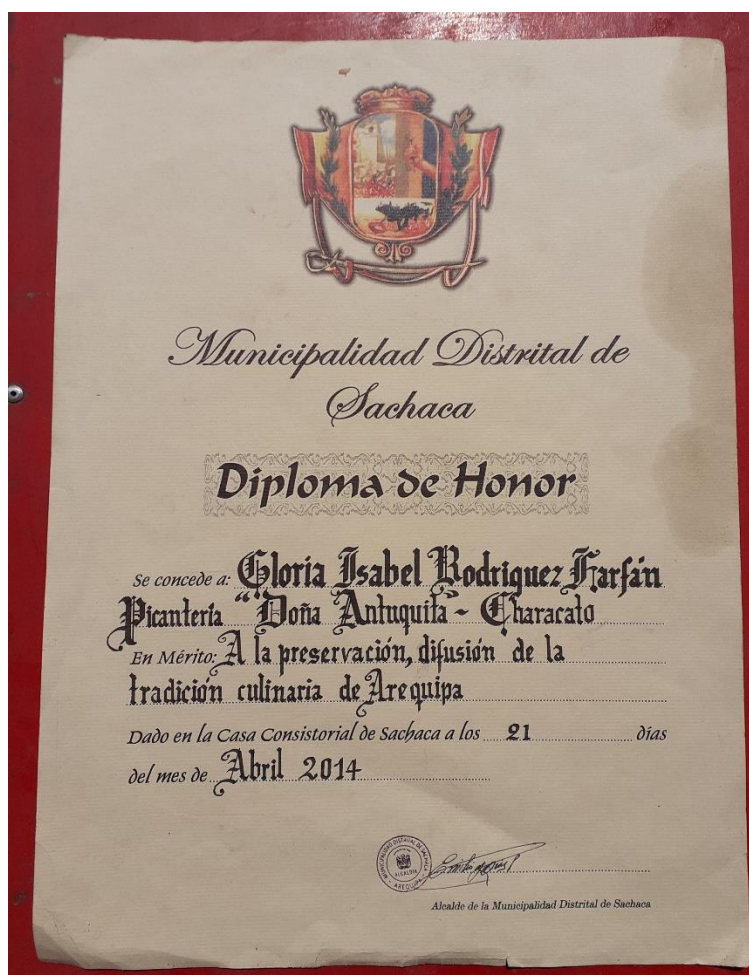
Actualmente se sirve en las picanterías como una entrada y es que además de su rico sabor, abre el apetito de los comensales.

El adobo, otro plato tradicional, también lleva rocoto. Las viejas picanterías recomiendan calentar un rocoto crudo cuando el adobo está por alcanzar el punto de cocción. Le da un ligero sabor de picante que lo convierte en más delicioso. Algunos incluso piden el rocoto entero para degustarlo con los

Recortes varios de diarios con aparición de "Picantería Antuquita"



Reconocimientos de instituciones



Reconocimientos de instituciones



¡ Música y picantes !



“Reunión
de la
Picantería
con
intervenciones
musicales”

Día: miércoles 25 de septiembre, 2019

Hora: 1 pm. ⌚

Lugar: Picantería Antuquita

Dirección: Mollebaya, Ampliación Santa Ana
mz. A-19, lote 16.



Organiza:  *Antuquita*



Eventos de la picantería

Presentación de Novela:

"EL AMOR, UN RITO FUNERARIO"

de Juan Carlos
Rodríguez Farfán

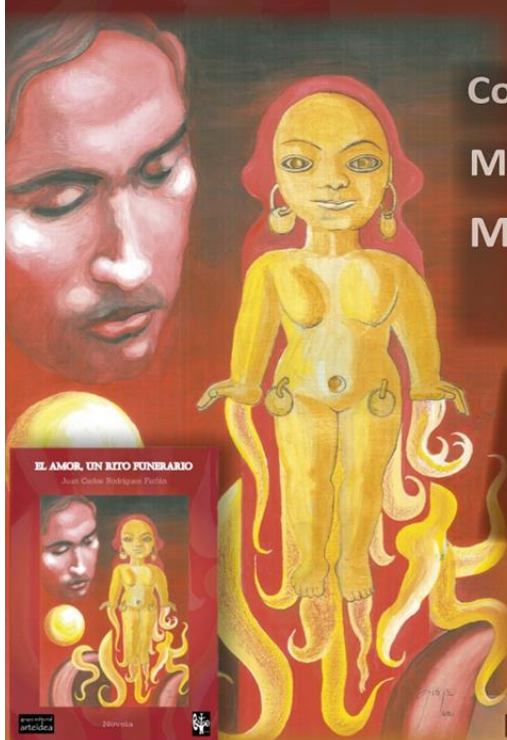
(Arteidea Grupo Editorial)

Comentarista: José Alberto Velarde

Moderador: Helard Añamuro

Música:

Gonzalo Medina Solano
SOCIEDAD CONIMA, Conjunto de Sicuris



Miércoles 31
de octubre

6:30 Pm.

Lugar:

"Centro Cultural de la UNSA"
San Agustín 106 - Arequipa
- Sala Mariano Melgar

Ingreso Libre

Organiza:



Participa:



Auspicia:



Auspicios a eventos culturales

MI CASA ERAS TÚ: Tambo Matadero

de Juan Carlos Rodríguez Farfán.

Puesta en escena con actores, cantantes, danzantes, músicos, marionetas, máscaras.
Con la participación artística de los habitantes del lugar.

·Dirección Musical:
Pedro Rodríguez Chirinos

·Concepto y Producción Ejecutiva:
Verónica Vizcarra Abarca

·Asistente de Producción:
Jaime Rodríguez Chirinos

·Dirección General:
Juan Carlos Rodríguez Farfán



Viernes 26-Setiembre



7:00 PM.



Callejón del Solar N° 419. Barrio del Solar. Arequipa

**INGRESO
LIBRE**



Participan: Tereza Aguirre, Sandra Ticona, Catalina Chuquitaype, Pedro Rodríguez, Dante Morales, Miguel Almeyda, Marcos Obando, J.C. Rodríguez, Conjunto Queñual.

Organiza:



Auspician:



Auspicios a eventos culturales