

→ Cóctel con bandera

Afianzado como bebida nacional, el pisco sour volverá a ser protagonista este sábado durante su día. En la plaza, el salón o en el bar de la casa, su espíritu animará el corazón.

Año 3. Edición N° 159. Miércoles 3 de febrero de 2016

Lo Nuestro

TURISMO, DESTINOS Y RUTAS DEL PAÍS

LENNIN GUEVARA
Empresario turístico

"Afluencia de turistas en la selva central es creciente."



SUPLEMENTO SEMANAL
DEL DIARIO OFICIAL
190 AÑOS
El Peruano
DIARIO OFICIAL

FIESTA EN LAS ALTURAS

AYACUCHO DÍAS DE CARNAVAL

Una de las fechas más esperadas por la población ayacuchana es la del carnaval: expresión festiva e imponente del mundo andino, que atrae cada año a miles de turistas interesados en esta cultura viva y llena de tradiciones vinculadas con la fertilidad de la tierra.

Texto y fotos: **Juan Puelles**

Es mediodía. Parece que va a llover, pero no importa, solo cuenta festejar y participar del jolgorio. Es febrero y, en esta fecha, los Andes son una fiesta, el carnaval está en su punto y Ayacucho lo celebra a lo grande.

En una esquina, grupos de chiquillos gritan y saltan mientras se arrojan serpentinatas y picadillo de colores. Es carnaval y acá solo se viene a gozar. "¡Qué viva el carnaval...!" La voz ronca y áspera de una alegre señora, que literalmente bombardea con talco, se deja escuchar entre la multitud que responde más animadamente.

CONTINÚA EN LAS PÁGINAS 4-5»



PATRIMONIO

DÍA DEL PISCO SOUR

Razones para brindar

El pisco sour, nuestro cóctel nacional, es nuevamente motivo de fiesta y de brindis cuando este primer sábado de febrero se celebre su día en todo el país. En cada rincón de la patria, en especial donde se produce pisco, se abrirá un espacio para degustarlo.

Escribe **Gabriel Valdivia**

Cada primer sábado de febrero se celebra en nuestro país el Día Nacional del Pisco Sour. Es el homenaje a este cóctel de bandera, que mezcla en medidas precisas pisco, jugo de limón, clara de huevo, un golpe de jarabe de goma, angostura y hielo picado.

Un día que luego se ha convertido en una semana de celebración, gracias a la generosidad espirituosa del peruano y, por qué no decirlo, por la necesidad de consolidar una cultura del pisco, orientada a reconocer un proceso productivo complejo, de gran calidad e historia.

“Siempre hemos sido pisqueros”, dice Mario Casas refiriéndose a la zona de Lunahuaná, que con mucho entusiasmo se ha sumado a las actividades que rodean este día del pisco sour. “Somos pisqueros”, acota, como si quisiera dejar clara la supremacía de su zona sobre otras donde hay buena producción. Mario trabaja con la variedad denominada uvina y con ella quiere crecer en este mercado del pisco cada vez más dinámico.

Todos a la vez

Este año, la Semana del Pisco Sour, que promueve el Gobierno Regional de Lima, busca consolidar el trabajo mancomunado que realiza junto a los gobiernos locales y al Gobierno nacional en la promoción del pisco y en lo que es su mejor vehículo para lograrlo: el pisco sour. La novedad es que este año, el 6 de febrero para ser más exactos, se realizarán diversas actividades en simultáneo en las jurisdicciones costeras de Huacho, Huaral, Barranca y San Vicente, esta



Tradición. El pisco sour es un cóctel cuya preparación requiere el manejo de medidas exactas y mucha inspiración, por eso es uno de los mejores del mundo.

Bares, copas y nostalgia

La historia, indeleble como lo es siempre, nos recordará como un californiano llamado Víctor V. Morris apareció un día por el Jirón de la Unión para convertirse en un personaje de sus calles, bares e historias, llenas de leyenda pero también de verdades, como que fue en

su bar, el Morris, donde se creó el cóctel. El local abrió sus puertas en 1915, como lo describe José Antonio Schiaffino en el libro *El Origen del Pisco Sour*. Otras versiones sugieren que fueron *bartenders* peruanos del bar los que crearon la bebida inspirada en el whisky sour.

última es escenario central del evento donde se reunirán 30 productores de pisco.

En esta jornada habrá am-

bientes para la cata del cóctel, competencias de preparación del pisco sour y las bodegas medirán sus capacidades para

captar nuevos seguidores, en una interacción sin pausa entre cocineros y comensales.

“Prueba este”, me dice Mario, luego de mirar al trasluz la limpieza del líquido. Lo sigo, imito sus gestos, luce transparente, brillante, con buen cuerpo. Llega a la nariz con sutileza y no es agresivo en la boca. ¿Acaricia el paladar? me pregunta en tono de afirmación. No se equivoca. Vuelve a servir y se disculpa porque lo hace en un vaso cantinero, y no en una copa Riedel como ocurre en los bares de Lima, donde la sofisticación alcanzó al pisco. ¿Y por qué no, si tiene la categoría de un brandy?

Me explica que las copitas pisqueras que tenía se fueron en el bolsillo de los parroquianos que pasaron por su tienda y se enamoraron de su bebida.

No importa, Mario, sirve nomás. Ojalá formalices pronto tu actividad para que nadie te pague 15 soles por botella cuando su costo llega, mínimo, a 40 soles.

Lima sour

En nuestra Lima festiva y atenta a estos eventos, también se beberá pisco sour sin duda con la parafernalia natural: Happy hour entre las 5 y las 8 de la noche; anticuchitos con pisco sour de cortesía;

Ese día habrá cata del cóctel, competidores diestros en su preparación y miles de embebidos parroquianos.

inauguraciones de muestras con hartos brindis y con desfile de pisqueros que señalan a la quebranta como la mejor variedad para el sour o que el mosto verde se toma purito, como lo sugiere Mario Casas de Lunahuaná, aunque él no cambie la uvina. Salud, Mario, llena el vaso nomás! ●

LENNIN GUEVARA

"Cada año aumenta el turismo en la selva central"

El presidente de la Asociación de Empresarios Turísticos de la provincia de Chanchamayo habla de los atractivos de la selva central, las nuevas rutas por implementar y la necesidad de la interconexión aérea para impulsar la industria turística.

Escribe **Maritza Asencios.**

La selva central es actualmente el destino de moda, gracias a la organización de sus operadores turísticos. ¿Quiénes conforman su asociación?

—Contamos con unos 80 miembros e integran la organización empresarios hoteleros, de restaurantes, agencias de transporte y turismo, entre otros.

—¿Cuántos visitantes recibieron durante 2015?

—En temporada alta por ejemplo, Fiestas Patrias, tuvimos 14,000 turistas. El año pasado contamos con gran afluencia de visitantes; disponíamos de 8,000 camas que estaban cubiertas todo el tiempo.

Cada año crece el turismo tanto en Chanchamayo como en toda la selva central, pues el circuito es Chanchamayo, Satipo y Oxapampa. Las actividades en Oxapampa y Satipo repercuten en Chanchamayo porque los turistas deben pasar por La Merced. Esto nos permite tener afluencia turística siempre.

Mejoramos los servicios cada año. Tenemos buenos hoteles con piscinas, pues la

temperatura promedio es de 28°, pero por el Fenómeno El Niño, supera los 35°.

—¿Cuáles son las rutas que ofrecen al turista?

—Tenemos rutas clásicas como la del Perené, que incluye la visita al puente colgante Kimiri, con más de 100 años, construido en 1905 por los colonos italianos, también a las comunidades nativas de Pampa Michi y Marankiari y la catarata de Bayoz. Por las tardes se pueden visitar las plantas donde se procesa el café o empresas agroindustriales como Biofresh, donde se degustan helados de frutas orgánicas.

También tenemos la ruta de la aventura con caminatas de cuatro horas y la visita a las cataratas La Borgoña y la Reina. Se puede hacer el city tour y conocer el distrito de Chanchamayo, los atractivos turísticos de La Merced, sus miradores; o el distrito de San Ramón y la catarata del Tirol, una de las más antiguas para el turismo.

—Habló de visitar algunas plantas procesadoras...

—Sí, tenemos a Chanchamayo Highland Coffee, que procesa no solo café, sino también cacao y produce chocolate y mermeladas. También



Aporte. Lennin Guevara propone desde su labor empresarial una revolución en la gestión.

existen otras que producen licores exóticos. Se les puede visitar, hacer la degustación y también comprar en La Merced y en San Ramón.

—¿Qué otras rutas se han implementado?

—Este año abrimos nuevas rutas para gente que ya nos visitó. Por ejemplo, ofrecemos visitar Tarma desde La Merced. El turista puede visitar la Gruta de Huagapo y el Señor de Muruhuay, conocer su historia, recorrer los diversos miradores que hay en la ruta y observar el cambio de las regiones. Porque al cruzar el

túnel pasamos de la sierra a la selva, mediante una carretera muy vistosa, donde subimos de 750 msnm de La Merced a 3,300 metros, en Tarma, y 3,500 metros, en Huagapo.

Otro circuito es Pozuzo, pero requiere dos días. Si se quiere un circuito de un día se puede ir a Oxapampa. Estamos implementando Villa Rica para conocer las fincas cafetaleras, el Oconal, para retornar a La Merced en la tarde.

El año pasado acondicionamos nuevas rutas como la de agroturismo, para visitar los sembríos de naranja como

de piña, tanto en La Merced como en San Ramón. Los reciben en los fundos y los turistas participan en la cosecha y proceso de selección. Después se visita la zona donde se producen los abonos orgánicos con las cáscaras y frutas que no pasan el control de calidad. Lo llamamos bioturismo.

—¿Qué otros nuevos circuitos desarrollarán?

—La ruta Quebrada del Carmen, o de los pioneros del café en la selva central y en el Perú. Una zona donde se instalaron las haciendas de los colonos italianos a partir de

Conexión aérea a la Selva

Existen dos opciones para llegar a la selva central por avión. Está el aeropuerto de Mazamari, Satipo, a hora y media de La Merced, sin vuelos comerciales. Y el de Jauja. "Tenemos la base aérea de San Ramón, que recibió vuelos comerciales y dejó de hacerlo por el terrorismo. El Gobierno está invirtiendo tres millones de soles en rehabilitarla, y esperamos que se reanuden cuanto antes."

1868, en La Merced durante el gobierno de Ramón Castilla. Se les entregaron grandes extensiones de terreno e incluso un sueldo por ser colonos. Ellos trajeron el café a la zona. Todavía existen algunas haciendas de la época, La Brasil es una de las más representativas.

En 1872 se llevó el café por primera vez a Tarma con 43 burros, cada uno llevaba entre 80 y 100 kilos. En un viaje que duró dos días. Ahí nació el Perú como país cafetalero, por eso La Merced es la capital del café. Estamos habilitando los servicios, así como las zonas de restaurantes y descanso.

—¿De qué nacionalidades son los turistas que los visitan?

—El 95% es nacional. La presencia de extranjeros es mínima debido a la falta de un aeropuerto. La carretera Central está colapsada, no entra un carro más. Si por ejemplo ocurre un accidente, el tráfico se detiene un par de días. Queremos solucionar esto habilitando el aeropuerto de San Ramón. En abril debe tener una pista nueva, que permita recibir vuelos comerciales.

Ojalá pronto se amplien las vías alternativas a la carretera Central. Existen iniciativas, como el túnel trasandino y existe la de la carretera que sube por Canta y llega a Jauja, pasando por la Cordillera de la Viuda. También la que procede de Huancavelica a Cañete, que ojalá obtengan luz verde. Incluso hay otra que sube por Huaral y llega a Huayllay ●

» VIENE DE LA PÁGINA 1

CARNAVAL Y COMPARSAS

Ayacucho celebra la vida

Un gran despliegue de color, música y danza se concentrará en las calles de la ciudad, una vez que el Ño Carnavalón anuncie el inicio de esta fiesta popular de alcance nacional, pero que en Ayacucho adquiere otra dimensión.

En la amplia y hermosa plaza de Armas ayacuchana espera José Luis Gutiérrez, amigo y vehemente promotor de las maravillas de su tierra. Me invita a salir del bullicio de la zona y escapamos hacia un cafetín de los alrededores de la plaza. Lo hacemos por un lado tranquilo, para escapar de los ímpetus “talqueros” de las ayacuchanas y también para conversar sobre quehaceres carnalescos.

El carnaval fue traído de Europa, pero cada pueblo andino le ha dado su toque especial. “Acá, en Ayacucho, lo interesante es esa mezcla entre lo rural y lo urbano”, comenta José. “Esta celebración mantiene sus raíces originales, donde se contempla el agradecimiento a la Pachamama por la maduración de las sementeras, el inicio del cortejo juvenil, y más”. Degusto la segunda taza de café, mientras nuevas comparsas llegan a la plaza. Desde que entrara el Ño Carnavalón, todo, o casi todo, está permitido.

Alegrías sin límites

Trepa a un balcón para lograr mejores panorámicas y la procesión parece interminable. El jirón 9 de Diciembre es un mar humano que hierve en colores y se pierde en el horizonte. La Real Academia Española define al carnaval como una fiesta popular que se celebra en los tres días que preceden al inicio de la Cuaresma y que consiste en comparsas, máscaras, bailes y otros negocios bulliciosos. Esa definición cae perfecta para lo que contemplo.

José ha traído su cámara y dispara también a la bochinchera multitud. Imagino que él, siendo ayacuchano, debe tener miles de fotografías de todo esto. “Ni sé qué cantidad tengo, pero siempre hay motivos para fotografiar el carnaval...” dice, mientras una chiquilla enrolla en nuestros cuellos coloridas serpentinatas y otra trata de vaciar su pomo de talco. Huidos, dejando solo una sonora carcajada.

Ya en plena plaza y a merced del alboroto, me entero de que el carnaval ayacuchano fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación en 2003, debido a toda esa carga cultural y tradicional que contiene. Al mirar el espectáculo y las variopintas danzas

“La vista desde Acuchimay es impresionante. Ayacucho se despliega en una pampa que parece no tener fin”.

que desfilan, con guitarras, tinyas y quenas, no hago más que aplaudir dicha declaración. Una acertada decisión que busca conservar esta tradicional costumbre.

“¿Qué haces mirando? Ven, diviértete... grita una risueña dama ayacuchana,

vestida pulcramente con el niveo y tradicional traje, que en esta época se exhibe con orgullo. A empujones hace que participe del jolgorio. Caballero, nomás. Cada pandilla o cuadrilla representa a cada barrio de la ciudad. Es, además, una oportunidad para admirar las diversas danzas de la región.

Parezo uno más en las comparsas, fotografiando cuanto tengo al frente. José logra ubicarme y es él quien me saca de entre la multitud, que baila incansable. “Hora del almuerzo, Juan, vamos al mirador de Acuchimay, allá espera el plato emblema del carnaval”. Sí, son casi las cuatro de la tarde y satisfacer el paladar es justo y necesario. En tanto subimos al

Paraíso de vicuñas

Si después de los tres días de carnaval ayacuchano se propone recuperar energías, contacte un guía de turismo que lo lleve a visitar la Reserva Nacional Pampa Galeras-Bárbara D’Achille, ubicada en la provincia de Lucanas, aproximadamente a 700 kilómetros de la ciudad de Ayacucho. Se llega

por la Panamericana Sur en 10 horas, vía Nasca. La reserva ocupa 6,500 hectáreas de planicies, valles y quebradas que albergan una considerable población de vicuñas, además de fauna típica del lugar compuesta por vizcachas, zorros, gatos andinos, picaflones, gaviotas. La parte más alta llega a los 4.150 msnm.

mirador, atrás va quedando el bochinche, pero por ahí arrojan talco y algún baldazo de agua, de los que nosotros, casi maestros del esquivo, salimos bien librados.

La posible lluvia se esfumó y el sol se ha librado de las inoportunas nubes. Ilumina fuerte esta alegre tarde, propiciando un ameno almuerzo. Desde Acuchimay



da



De paseo

→ Si viaja a Ayacucho puede hacerlo por vía terrestre en alrededor de 9 horas de viaje. Por vía aérea, tardará una hora.

→ Pruebe sus panes y postres, como las wawas, los dulces de balay (suspiros, maicillos, oquendos) y las mazamoras de calabaza y maíz.

→ Más información sobre el carnaval en Ytuqueplanes.com

Circuito de atractivos

► Como no solo de carnaval se vive, aproveche la estadía en Ayacucho para conocer el complejo arqueológico Wari, considerado la capital de ese antiguo imperio, sobre cuyas bases se forjara luego el Imperio incaico.

► Se ubica en el kilómetro 25 de la carretera que lleva a Quinua, un magistral pueblo de artesanos, que vale conocer.

► En el convento de Santa Teresa, parte del circuito de iglesias ayacuchanas, las monjitas elaboran una serie de manjares, los cuales ofrecen al visitante. Pruébelos.

► Al sur, Vilcashuamán es un magnífico complejo inca, donde resalta el templo del sol y la luna y su enorme ushno. A mitad de camino está Chanchaillo y su bosque de puyas Raimondi.



la vista de la ciudad es impresionante. Ayacucho se despliega en una pampa que parece no tener fin. A lo lejos, el monumento a la gloriosa batalla de Ayacucho se yergue cortando el oscuro verdor de los campos de Quinua. Es la hora de almorzar y vamos de buena gana.

Festival de sabores

Un apetecible aroma invade el recinto. Si en la ciudad desfilan las comparsas, acá el desfile es de exquisiteces, destacando el tradicional y poderoso puchero, alma culinaria del carnaval.

Originario de tierras europeas, acá en el Ande, este sancochado se convierte en una gloriosa mezcla de carnes: res, carnero, pollo, tocino y se combina con yuca, camote, papa, garbanzo y hasta frutas, como durazno y manzanas. Este potaje es capaz de reponer cuanto energía demande el cuerpo por más agotado que se encuentre. No es para menos, si nos sorprenden con que la merienda viene también con su puca picante, qapchi y una jarra de chicha de jora: refrescante y trepadora.

Viene una buena caminata. Ideal, pues ayudará como bajativo. A esta altura ya no importa que nos blanqueen con talco. Total, estamos en carnaval y no vale protestar, solo seguir en el festejo. Otra vez me confundo entre las comitivas hasta que sea la misma noche y el cansancio, los que me manden a descansar.

Chicha y jolgorio

La vía asfaltada serpentea las montañas y en 45 minutos contacta con Huanta, la 'Esmeralda de los Andes.' Estamos al norte de Ayacucho y las calles huantinas bullen de alegría y color.

José ya espera en la placita y con él vamos al barrio Cinco Esquinas a servirnos una de las bebidas clásicas de Huanta, la chicha de siete semillas. Apunten: quinua, trigo, cebada, kiwicha, maíz de jora, garbanzo, haba y su "recutecu" de hierbitas aromáticas. Poderosa nutrición, al más puro estilo andino.

Ahora sí, reconstituidos al tope, acompañados de una jarrita de chicha, el carnaval espera. Fotos a las comitivas, que, no sé si sea mi percepción, aquí se me hacen más rurales y representativas del mundo campesino. Sea como fuere, la diversión es segura.

Talco y agua se conjugan en una rica tradición que se mantiene en el tiempo. Festejamos todo el día y retornamos de noche a Ayacucho. A la mañana siguiente Ño Carnavalón será quemado mientras yo esté volando hacia Lima.

Después de tres días, la ciudad descansará, aunque quizá, algún danzante, desee que nunca se acabe. ●

"A lo lejos, el monumento a la batalla de Ayacucho se yergue y corta el verdor de los campos de quinua".



SOMOS VIAJEROS

CARNAVAL DE PUCALLPA

Alrededor de la umsha

La Selva también tiene su carnaval y esta vez será Pucallpa el epicentro de la fiesta. Se anuncia paseo de carros alegóricos, ferias artesanales, el clásico baile de las comparsas alrededor de las 'umshas' y más. Nos vemos allá.

Escribe **Maritza Asencios.**

Variada oferta turística

La región cuenta con una prolija oferta que se basa en el turismo de naturaleza. El turista puede disfrutar tanto de flora como de fauna, en especial del avistamiento de aves que tiene un mercado creciente. Otro atractivo es el turismo vivencial a partir

de la milenaria cultura shipibo conibo, atractiva por su artesanía y su medicina alternativa que se practica en medio de un gran misticismo. Están también sus tesoros amazónicos, su gastronomía, deliciosos frutos como el camu camu y sus tragos afrodisíacos.

El Carnaval de Pucallpa 2016 mostrará lo mejor de su gastronomía y los destinos naturales de la región Ucayali a todos los visitantes que lleguen a disfrutar de esta festividad, que se va volviendo tradicional.

Así lo informó el gobernador de Ucayali, Manuel Gambini, en conferencia de prensa realizada en Lima, donde precisó que en esta versión del 25º Carnaval de Pucallpa se espera gran afluencia de turistas nacionales. Con ese fin se preparan diversas actividades, así como mejoras en la infraestructura para que su estadía sea más agradable.

El carnaval se desarrollará entre el 25 y 28 de febrero, y durante esos días habrá exhibición de carros alegóricos, ferias artesanales y concurso de comparsas alrededor de

las 'umshas', las palmeras trenzadas adornadas con serpentinillas y regalos, que son similares a los árboles que se tumban en las yunzas de la Sierra.

"Uno de los principales actores del carnaval es nuestra gastronomía, con el juane de gallina, el inchicapi, el tacacho con cecina, bebidas como el camu camu, entre otras delicias", afirmó Gambini.

Destacó, además, el gran número de maravillas naturales, por lo que se aprovechará durante las festividades promover la visita a la laguna de Yarinacocha, cuya infraestructura viene siendo mejorada.

Otra de las actividades programadas son el desfile de carros alegóricos y los concursos de belleza y danzas que se realizarán en los



Parafernalia. La fiesta del Carnaval de Pucallpa es una de las más alegres y coloridas.

Las comparsas también bailan en torno de las 'umshas', estas palmeras adornadas con regalos y serpentinillas.

principales espacios de la ciudad.

Workshop

El 28 de enero pasado se realizó en un hotel miraflorentino el primer *workshop* de Ucayali, donde participaron agencias de viajes, hoteles y restaurantes, para dar a conocer a los operadores turísticos, las bondades de sus productos y su oferta.

Los 68 expositores participantes dieron a conocer los principales atractivos de su región a los operadores turísticos de Lima y Cusco.

El *workshop* busca atraer el turismo interno y receptivo a la región con una variada oferta de paquetes turísticos.

Los organizadores informaron que la meta es movilizar durante el carnaval entre 10,000 y 12,000 turistas. ●

SERNANP

Día de los Humedales

Por segundo año consecutivo, nueve áreas naturales protegidas celebrarán el Día Mundial de los Humedales, en un gran carnaval que enmarcará diversas actividades culturales, recreativas y deportivas en ocho ciudades del Perú. Pasacalles, función de títeres, competencias en bicicleta y caminatas son algunas de las actividades que el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp) viene organizando para resaltar la importancia de los humedales como fuente de vida, recursos naturales y servicios ambientales. La programación completa en <http://bit.ly/1PMckub>.



AREQUIPA

Nuevos sitios arqueológicos

Noventa sitios arqueológicos fueron identificados en el distrito de Ayo, provincia de Castilla, región Arequipa, durante una inspección de campo realizada el año pasado con el propósito de constatar el potencial cultural y turístico de dicha localidad. La inspección arqueológica, realizada a solicitud de la Hidroeléctrica Laguna Azul, permitió identificar sectores de andenerías, viviendas y funerarios. El trabajo de campo fue dirigido por el arqueólogo Apu Mendoza. El distrito cuenta además con atractivos paisajísticos como la Laguna Mamacocha y el Valle de los Volcanes.

TALLERES

Pasión por el Vino y Pisco

La Universidad San Martín de Porres inició el taller 'Pasión por el Vino y el Pisco', en el que aborda diversos aspectos del proceso de elaboración como la vinificación, la destilación del pisco, las cepas y finalmente una cata de vinos y piscos. En total son cinco los talleres que se dictarán, de manera semanal, entre los meses de febrero y marzo. Los siguientes programados se denominan 'Noche de Burbujas', 'Cata de Quesos y vinos', 'Cata de Cerveza I' y 'Taller de Maridaje I'. Las capacitaciones estarán a cargo de los *sommelier* Jorge Llanos, Jorge Jiménez y Hugo Aldón y tendrán una duración de seis horas cada una.



NOVE DA DES



MANUAL DE TURISMO

Mejores capacidades

El desarrollo del turismo requiere paisajes de ensueño y arqueología impresionantes, pero también servicios adecuados y capacitación permanente de quienes participan en este sector económico. La sociedad civil siempre sorprende con sus aportes.

Escribe **Maritza Asencios**

Los atractivos turísticos de un país o una comunidad no sirven de nada si no se convierten en productos turísticos, es decir, con infraestructura adecuada, señalética, caminos y accesibilidad.

Sin estos elementos, la belleza del Perú solo puede ser conocida por algunos peruanos o extranjeros aventureros ávidos de descubrir lugares remotos.

Ante esta realidad de la industria del turismo; la sociedad civil, así como gobier-

nos regionales y locales, han empezado a trabajar en ese sentido, tanto para dotar de infraestructura como para desarrollar capacidades entre los operadores turísticos y orientarlos en la formación de buenas prácticas en los servicios.

Muchas ONG han desarrollado y asesorado la realización de diferentes proyectos turísticos en todo el país. En la mayoría de los casos, estos proyectos iban acompañados de manuales y documentos de orientación respecto de cómo hacer planes de negocios, en ocasiones muy técnicos, de difícil lectura y nula difusión.

Información puntual

Por ello, sorprenden los manuales para el programa Selva Central publicados por el Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo (Desco), que han sido elaborados para los operadores turísticos de la provincia de Oxapampa en Pasco, pues constituyen un material de gran utilidad para los pueblos del interior del país que buscan mejorar sus servicios turísticos. Posee estupendos resúmenes e información de utilidad para todo aquel que trabaje en el sector.

Estos manuales son el resultado del programa Selva

El proyecto buscó la formación y mejora de capacidades de los dueños de hospedajes y restaurantes.

Central, un proyecto productivo social de desarrollo turístico que se implementó en los distritos de Villa Rica, Oxapampa, Huancabamba y Chontabamba, ubicados en Oxapampa, Pasco.

Las localidades están

insertas en la propuesta turística denominada Ruta del Café y Circuito Los Colonos: turismo en la selva central, que toma como eje central de intervención a Villa Rica.

El Manual Básico de Turismo para la Selva Central presenta conceptos básicos de demanda y oferta turística, gestión del emprendimiento, promoción y comercialización. Además, se publicaron dos manuales sobre buenas prácticas tanto para el servicio de hospedaje como para el de guiado. En el mismo sentido trabajaron una cartilla referida al servicio de restaurantes.

De paseo

→ La Ruta del Café y el Circuito Los Colonos incluye los distritos de Villa Rica, Oxapampa, Huancabamba y Chontabamba, de la región Pasco.

→ Allí viven colonias austro-alemanas y comunidades nativas.

→ Entre sus atractivos naturales destaca el bosque de protección San Matías, San Carlos y Sho'let, así como fincas cafetaleras y estancias ganaderas.

El proyecto

Iniciado en 2012, el proyecto duró tres años y tuvo financiamiento de Fondo Empleo. El primero de sus cuatro componentes estuvo referido a la puesta en valor de los atractivos turísticos que integran la ruta, así como la mejora de la infraestructura para el acceso al visitante.

Incluyó también campañas de sensibilización de protección de atractivos turísticos, talleres sobre adaptación del currículo en turismo para docentes y alumnos de secundaria; y la implementación del currículo para la educación técnica en turismo para el Instituto Tecnológico de Oxapampa.

El segundo componente se orientó a la formación y mejora de capacidades de propietarios y empleados de hospedaje, alimentos y bebidas referidas a buenas prácticas de manipulación de alimentos. Fue extensivo al tema de equipos y mobiliario adecuado en hospedajes y *housekeeping*. Un aspecto relevante es que se capacitó a guías y choferes en temas de historia sobre colonos, comunidad Yanasha, formación de las ciudades, historia del café, áreas naturales protegidas y técnicas de guiado.

El tercer componente fueron las campañas de promoción de la Ruta del Café, con participación en ferias, *press tour*, venta de paquetes turísticos. Finalmente, impulsaron el concepto *advocacy* para articular el trabajo con los gobiernos locales a fin de actualizar planes de desarrollo turístico y sensibilización mediante proyectos de infraestructura en los presupuestos participativos anuales. ●

GASTRONOMÍA

Lo Nuestro**BLANCA CHÁVEZ****"Sueño con una picantería"**

Treinta años en el exigente mundo de los restaurantes le otorgan a la propietaria de El Rocoto autoridad para opinar sobre la evolución de la gastronomía y el negocio culinario en el Perú. Administra, cocina, investiga, publica y tiene proyectos para todos los gustos.

CARLOS LEZAMA

Escribe **César Chaman**

Frontal en sus comentarios, a veces picante, como los rocotos que aprendió a saborear en Arequipa, a Blanca Chávez no se le apaga la brasa cuando alguien le pide opinión sobre los restaurantes en Lima: "¡Acá hay que cocinar para los peruanos! –reclama–. Cuando veas que en un local hay mucho peruano y poco turista, eso te indica que vas a comer rico".

¿Qué significa 'cocinar para los peruanos?', pregunto, mientras analizo el plato de causa rellena con camarones que adorna la mesa donde conversamos. "Significa que vas a ser auténtico en tu cocina, que vas a preparar los platos respetando la tradición".

"Cuando tú veas que en un local hay mucho peruano y poco turista, eso te indica que vas a comer rico".

Hay restaurantes de moda donde te dicen: Como están llegando bastantes turistas, hay que cocinar como les gusta a los extranjeros. "En Arequipa ha pasado eso –acota la propietaria de El Rocoto–, y, entonces, los restaurantes ya no ofrecen el sabor original de la comida arequipeña".

Pero, ¿y la comida de las picanterías de Yanahuara, por ejemplo? "En Yanahuara ya no hay picanterías, ¿me dejo

entender? –sentencia ella, con claridad mistiana–. El extranjero come contento porque no sabe si la comida es buena o mala; el peruano, en cambio, sí juzga lo que come".

En los locales peruanos en Estados Unidos o Europa se puede justificar una que otra modificación en las recetas y las formas de cocinar, porque no encuentras todos los ingredientes. "Pero acá no".

Para todos

Consecuente con su argumento, Blanca Chávez se anima a compartir sus anhelos: "¡Sueño con poner una picantería en Lima, con los fogones junto a las mesas, donde hagas tu chicha con leña, tus caldos con leña y donde los precios estén al alcance de la gente!".

En realidad, estuvo a punto de consumir su plan hace dos

Bondades de El Camarón

► Además de cocinera exquisita y empresaria exitosa, Blanca Chávez es autora del libro *El Camarón*, tributo a un ingrediente emblemático de la comida arequipeña.

► Editado por la Universidad de San Martín de Porres y promovido por su Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología,

el trabajo de Chávez está a punto de conseguir un importante galardón mundial.

► La firma Gourmand World Cookbook Awards seleccionó a *El Camarón* para la fase final del concurso de los mejores libros de gastronomía del mundo. La premiación se hará en la ciudad de Yantai, China, del 28 al 31 de mayo próximo.

nada. La cosa es encontrar un buen sitio".

A fuego lento

"Cuando mis hijos estaban chicos, yo decía: Una vez que mi último hijo termine su carrera, paro la mano". ¿Y ya llegó ese momento? "¡Ufff... hace rato!", sonríe. En el espacio acogedor de su cocina –allí donde prepara adobos tiernos, chupes humeantes y camarones con cochayuyo–, Blanca dora con calma sus proyectos más exigentes: un instituto de gastronomía para 200 alumnos, en 2017; una feria de comida arequipeña a lo grande en el corazón de Lima; y, este año, la línea de salsas y cremas El Rocoto, para facilitarles la vida a las amas de casa. "Hoy tengo 62 años, una nieta de 21 y unas energías enormes para seguir trabajando". Le creo. ●

años, pero el propietario del inmueble que ella pensaba alquilar, en Lince, se desanimó a última hora. "En un restaurante como este –recorre El

Rocoto con la mirada– tienes que invertir 800,000 soles, seguro que más. Pero un local sencillo, con techo de paja, sin mantel en la mesa, no te cuesta