

→ Riquezas de Jauja

Un destino inolvidable, donde lo andino y lo occidental conviven en armonía y trascienden a sus festividades, creencias y costumbres.

Año 5. Edición N° 276. Jueves 18 de octubre de 2018

Lo Nuestro

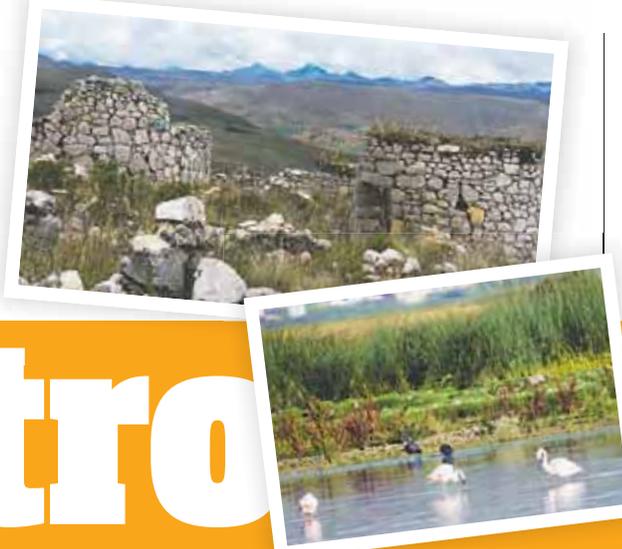
TURISMO, DESTINOS Y RUTAS DEL PAÍS

PACHACÁMAC
Relax muy cerca de Lima

**Arqueología,
ecoturismo y
gastronomía
para disfrutar**

SUPLEMENTO SEMANAL
DIARIO OFICIAL
DEL BICENTENARIO

El Peruano



Uno de los destinos turísticos más visitados de nuestro país se ubica en la costa sur donde la naturaleza ha configurado un verdadero paraíso: playas espectaculares, un malecón que alberga historia, buena gastronomía y la reserva, con su abundante fauna marina.

PARAÍSO COSTERO

PARACAS

A TODO SOL



Texto: **Hugo Grández**
Fotos: **Liliana Abanto**

¿Se imagina navegar por las costas del mar de Paracas y contemplar a docenas de piqueros peruanos volar y, de pronto, lanzarse en picada al mar para hundir sus picos en busca de alimento?

O tal vez, sorprenderse con leones marinos que emergen de las aguas y juegan entre ellos para volverse a zambullir rápidamente, apenas dándole tiempo a usted para coger su cámara, acomodarse y disparar, y así quedarse con este bonito recuerdo.

Y como si eso no fuera suficiente, minutos después encontrarse con los emblemáticos pingüinos de Humboldt, docenas de medianas aves de porte elegante, ataviadas con sus trajes de plumas negras y blancas, como si se prepararan para participar de esta fiesta de la naturaleza.

CONTINÚA EN LA PÁGINA 4»»

TURISMO EN JUNÍN

Jauja, tierra de utopías

La historia hay que leerla, pero sobre todo conocerla. Esa es una razón poderosa para visitar Jauja y llenarnos de sus texturas y personajes, esos que describiera magistralmente Edgardo Rivera Martínez en su novela País de Jauja. Quizá así entendamos mejor sus tradiciones, sus bailes y disfrutemos más de sus espacios.



Texto y fotos: **Rolly Valdivia**

Abundancia y distensión. Existencia placentera en un país fantástico en el que discurren ríos de vino y de leche, en el que las cordilleras son de queso y los árboles se proyectan al cielo para producir sabrosos lechones y carnes asadas. En ese lugar soñado, los hombres y las mujeres no trabajan ni son explotados. Tampoco discuten ni guerrear. Viven en paz. Su única preocupación es disfrutar, brindar, degustar exquisitos manjares.

Y esa tierra imaginada sin serpientes maliciosas ni manzanas con sabor a perdición,

fue llamada en un principio País de la Cucaña. Fue en la Edad Media y en los albores de la Edad Moderna que se propagó ese mito sobre un espacio anhelado y utópico, donde el sufrimiento no existía. Tiempo después, en la primera mitad del siglo XVI, surgiría un nuevo nombre para referirse a ese paraíso sin Adanes ni Evas.

País de Jauja, le dirían cuando los invasores españoles comunicaron la existencia de un valle de clima generoso, en el que no escaseaban los alimentos y no se conocía la pobreza. Allí, las huestes ibéricas encontraron tambos con abundantes provisiones y, se cree también, parte del oro y



la plata destinado al rescate de Atahualpa, el inca cautivo que fue sentenciado a la pena del garrote en Cajamarca.

Un pequeño mundo al revés

“donde pagan a los hombres por dormir” y “azotan a los hombres que se empeñan en trabajar”. Una localidad con calles “empedradas con yemas

de huevo, y entre yema y yema, un pastel con lonjas de tocino”, escribiría el dramaturgo Lope de Rueda (1500-1565) en *La Tierra de Jauja*, una pieza en la que ironizaba sobre aquellos que “creen que hay tierras en donde se puede vivir sin trabajar”.

Jauja, distinta y real

Ese llamado a la cordura no acabaría con los relatos de un país edénico que, en el caso de Cucaña, nadie sabía dónde se encontraba. Eso sí, para llegar se tenía que hacer un túnel en una montaña de papilla, como se reseña en la web *Sobre Leyendas*. Con Jauja era distinto. Jauja existía, era real y, para visitarla, los europeos tenían que navegar miles de

kilómetros y, luego, cruzar muchas montañas. Ninguna de ellas comestible.

Y, bueno, aunque parezca innecesario hay que aclarar que los ríos solo tienen agua y que dormir no es una actividad bien remunerada en el país –o mejor dicho en la provincia y en la ciudad– de Jauja, donde tampoco hay árboles con lechones ni pasteles con lonjas de tocino en las calles. Pero no se desanime, en sus restaurantes saboreará reponedoras patascas y, en las orillas de la laguna de Paca, exquisitas truchas a la parrilla, fritas y en ceviche.

Más allá de las exageraciones de aquel mito sobre la abundancia, la antigua villa



Termalismo

→ En Jauja, en el distrito de Curicaca, existen unas fuentes termomedicinales conocidas como los baños termales de Acaya, que administra la comunidad.

→ Sus aguas son ricas en minerales que alivian los males reumáticos, nerviosos y gastrointestinales.

→ Otro atractivo similar son los baños termales de Huajal (distrito de Llocllampa), respecto a los cuales existe la leyenda de que los pobladores se pueden comunicar con los dioses. Si espera ese contacto, en la zona existen algunos emprendimientos turísticos para alojarse.

→ Para llegar a Huajal hay que caminar 45 minutos desde Llocllampa. El pago de ingreso a las termas es simbólico.

orgullosa de sus diferencias y de su mestizaje.

Pais de Jauja se titulaba esa obra monumental en la que Rivera Martínez –fallecido en los primeros días de octubre– eterniza la vida de Claudio, un jovencito que crece sin conflictos en una ciudad que presenta diversidad de matices culturales, creando así “una novela de la felicidad, de la utopía feliz de un Perú mestizo y que reinserta el mundo andino en la cultura universal”, reseñaría Françoise Aubes de la Universidad de París.

Al terminar su novela reaparecieron las ganas de retornar a Jauja. Tiempo de reconciliación para disfrutar de una tierra inspiradora de utopías, de un país con pretensiones de edén, de un pequeño mundo al revés, bueno, al menos eso es lo que dice el mito; y, como es sabido, los mitos siempre tienen una pizca de verdad. Lástima nomás que no sea cierto aquello de que a los hombres y mujeres les pagan por dormir. Nada es perfecto.

No deje de visitar

► Jauja se encuentra a 3,400 m.s.n.m. y a 252 km de Lima. Se accede por vía aérea (hay vuelos regulares) y tierra por la carretera Central.

► Paca: La laguna está a 3.5 kilómetros del centro de Jauja. Hay restaurantes y botes de alquiler. Puede avistar aves.

► Tunanmarca: La zona arqueológica se halla en una montaña, localizada a 20 kilómetros de Jauja.

► En la ciudad visite la plaza de Armas con la iglesia Matriz de Santa Fe, el monumento a Francisca Pizarro y la capilla de Cristo Pobre que se asemeja a la de Notre Dame de París.

conserva aún esas pinceladas de paraíso terrenal que entusiasmaron a los peninsulares que la ocuparon en octubre de 1533. Liderados por Francisco Pizarro, fueron ellos los que formalizarían su fundación española el 25 de abril de 1534, con el nombre

de Santa Fe de Hatun Xauxa, capital de la gobernación de Nueva Castilla.

La reconciliación

Frío, incertidumbre, gestos adustos. Esas imágenes no coincidían con el recuerdo azul y montañoso de la

laguna de Paca, generado en una visita fugaz, en una escapada, en una ida y vuelta desde Huancayo que terminaría con la promesa de volver para descubrir más de Jauja y sus calles serenas que el 20 de enero, en las fiestas de los patronos San Sebastián y San Fabián, conocen del paso festivo de los personajes de la tunantada.

Una danza que es Patrimonio Cultural de la Nación y no un mito de edades pasadas. Un estallido de color y movimiento que caricaturiza a los personajes de la sociedad colonial; pero hoy no hay fiesta, solo malos entendidos en ese retorno sin buenos recuerdos, entonces, Jauja no se mostró como un país soñado ni como un paraje envuelto por un manto legendario. Te recibió con recelo, te rechazó, te vio con ojos de sospecha.

“El interés por Jauja renacería a través de las palabras de Edgardo Rivera Martínez, un jaujino de talla universal”.

Es difícil explicar lo que pasó. Se podría decir que no hubo química en ese reencuentro. Y si bien no se pronunció ningún juramento que incluyera un ‘jamás volveré’, no existía premura ni inquietud después de recibir varias respuestas cortantes, de ser expulsado de la iglesia por un capricho y de escuchar que las habitaciones de varios hoteles estaban llenas, cuando en realidad carecían de huéspedes.

Y si bien sería arriesga-

do afirmar que en ese viaje frustrado surgiría un resentimiento, lo cierto es que se perdió la curiosidad por ese destino al que es posible llegar andando por un tramo del Camino Inca, que se inicia en Tarma y que esconde parte de su pasado preincaico y prehispánico, en los encumbrados recintos de piedra de Tunanmarca, la poco investigada capital de la confederación Xauxa-Huanca.

Jauja en la literatura

Años después, la curiosidad por esa provincia de la región Junín renacería a través de las palabras de Edgardo Rivera Martínez, un jaujino universal, que describía a su tierra como un espacio de armonía entre lo andino y lo hispano. Desde su perspectiva, era posible construir una sociedad sin fracturas, reconciliada,

PARACAS POR MAR Y TIERRA

De todo para la aventura

Paseo en lancha, visita a lugares históricos, una nutrida fauna marina que por momentos parece competir con las caprichosas formas rocosas, playas de ensueño, aventura sobre buggies y mucho más, es lo que podemos vivir en el sur chico, en un gran día de aventura. Todo está en animarse.



VIENE DE LA PÁGINA 1»

Efectivamente, se trata de todo un espectáculo lleno de fauna marina, formas rocosas curiosas, historia, sol y mar que se extiende a lo largo de las tres pequeñas islas que dan lugar a las Islas Ballestas, la

segunda área natural protegida del país más visitada por los turistas nacionales y extranjeros, después del Parque Nacional Huascarán.

Llegar a esta maravilla natural es muy fácil. Primero se debe arribar a Paracas, uno de los ocho distritos de la provincia de Pisco, ubica-

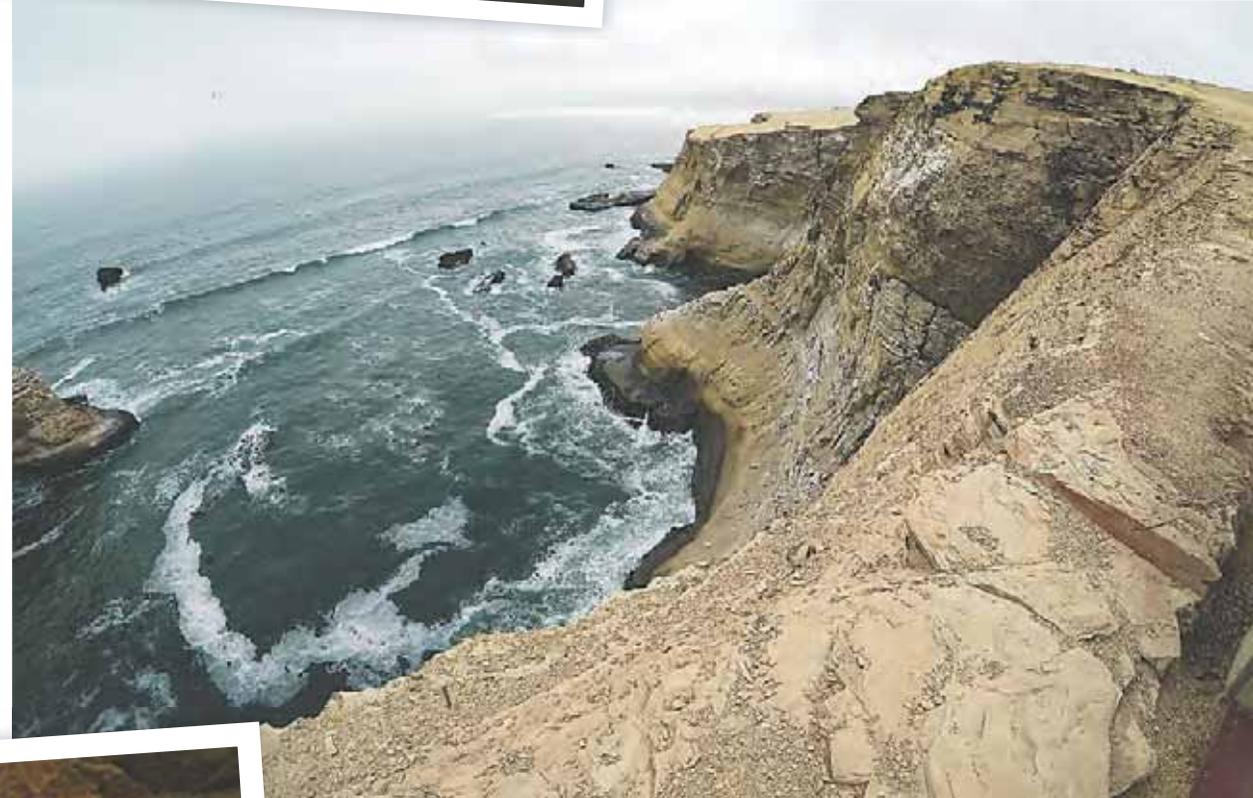
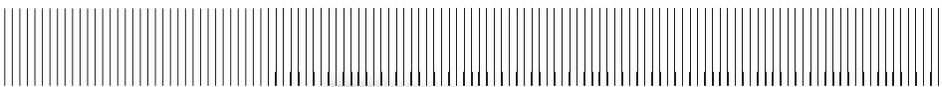
do a 261 kilómetros al sur de Lima. Desde Lima, son cuatro horas de viaje en bus aproximadamente, y tres si se viaja en auto. Al llegar a Pisco, solo hay que seguir la información de la carretera para virar a la derecha, recorrer unos veinte minutos más y listo.

Ballestas la integran tres pequeñas islas: Ballestas Norte, Centro y Sur, y para aventurarse a recorrerlas se debe tener en cuenta la hora. Las lanchas salen a partir de las 8 de la mañana y solo es posible hacerlo hasta las 12 debido a los vientos de Paracas, que se hacen más fuertes en la tarde

y pueden poner en riesgo la travesía.

El tour por Islas Ballestas dura aproximadamente tres horas, pero a solo minutos de zarpar, ya se puede observar su primera gran atracción: El Candelabro de Paracas, el más grande y famoso geoglifo de esta zona de





En los alrededores

► No puede dejar de visitar el Museo Julio C. Tello, reconocido como 'Mejor Nuevo Museo de Latinoamérica' por los Leading Culture Destinations Awards. El costo de ingreso es de 7 soles para adultos y un sol para escolares.

► Si va en bus, este lo dejará en el terminal de Pisco. De allí puede tomar un taxi hasta Paracas. Su costo es de 25 soles. Otra opción

es tomar un colectivo hasta la Plaza de Pisco (3 soles) y de allí otro hasta Paracas (3 soles más).

► No hay otra forma de recorrer las Islas Ballestas si no es mediante un tour. Su costo es 40 soles y puede contratarlo en el mismo puerto. Hay docenas de empresas que brindan el servicio y lo colocarán en una embarcación. Incluye guía.

La culinaria del balneario es una de las actividades que más movimiento genera por su gran calidad.

comprar algunos recuerdos en la nutrida feria artesanal, a solo una calle del embarcadero. Hay de todo.

La aventura continuará a unos diez minutos del puerto. Esta vez se trata de la Reserva Nacional de Paracas y en este recorrido nos acompaña Miguel Rodríguez, un carismático guía venezolano nacido en Isla de Margarita, que conoce la reserva al derecho y al revés.

Con Miguel llegamos a la primera parada: La Catedral, la escultura natural más emblemática de la Reserva, declarada Patrimonio de la Humanidad y cuya cúpula y arco se derrumbaron durante el terremoto del 2007.

Diez minutos más allá, dos playas son parte de la ruta dentro de la reserva. La primera es Supay o playa del demonio, cuyo nombre se debe a lo movido de sus aguas; y la segunda es Yumaque o lugar donde se saca con la mano, porque de sus orillas se extrae una gran cantidad de moluscos.

Otros atractivos dentro de la reserva se pueden observar desde El Mirador. Allí, Miguel nos muestra la espectacular imagen de las Islas Ballestas y el Puerto de Paracas; también Playa Roja, que le debe su nombre, dice, a las pequeñas piedras coloradas; Playa Lagunillas, cuyas aguas son tan calmas como las de una piscina; El Raspón, playa que le debe su nombre a su difícil acceso; y La Mina, llamada así por una antigua mina de carbón que funcionaba allí.

Así llegan las seis de la tarde, el sol empieza a caer y el viento se hace más fuerte. Miguel Rodríguez indica que es hora de salir de la Reserva. Y tras las huellas que dejan las ruedas de su cuatrimoto, también se quedan estampados los mejores recuerdos de esta inolvidable aventura vivida en Paracas. ●

180 metros de largo y cuyo significado aún sigue siendo un misterio.

A lo largo del camino, no dejará de ver interminables formas rocosas, las mismas que albergan al pingüino de Humboldt, excelente nadador; al pelícano peruano, que cuando vuela en grupo lo hace en una formación perfecta; el guanay, el mismo que producía el guano que el Perú exportaba en el siglo XIX; y la gaviota peruana, la segunda en tamaño en la reserva.

Pero, seguramente, la mayor atracción de chicos y grandes son los lobos marinos. Se les puede ver en el agua, haciendo de las suyas, pero es más común verlos reposando en las peñas o en las orillas de las islas. No son asustadizos, por lo que hay más de una oportunidad

de tomarse los inevitables *selfies* muy cerca de ellos, desde la embarcación.

La reserva

Después de este impresionante encuentro con las Islas Ballestas, es hora de disfrutar de la gastronomía que el balneario ofrece. El arte culinario es otra de las actividades que más movimiento genera. Lo primero será probar un ceviche o sudado de pescado; tal vez una chita al limón o un arroz con mariscos. Pero, claro, estando en el sur chico, no puede dejar de probar una sopa seca con su carapulcra. Lo encontrará en todos los restaurantes.

También podrá pasear en cuatrimotos, cuyo costo es de 50 soles por dos horas; pedalear en bicicleta por el balneario, o aprovechar en

Tome nota

→ Una buena opción para el recorrido en la Reserva Nacional de Paracas es subir a un boggie, un carro arenoso, cuyo servicio cuesta cien soles por dos personas.

→ En Paracas hay muchos operadores turísticos recomendables. El de "Almora" es de total garantía (939109906). A Miguel Rodríguez, lo ubican en el 918337148.

→ La mayoría de los servicios incluyen el recojo del hotel para mejorar su experiencia en las dunas donde hará el recorrido.

BENDITA DOÑA PEPA

Turrón, sabor y devoción

Un sabor que se ha convertido en una tradición de octubre es la del colorido y almibarado turrón de doña Pepa que quizá por estar vinculado su origen a la fe y a la religión, se ha convertido en un tema de culto entre los peruanos. El artículo que sigue explora en la historia de esta delicia.

Texto y fotos:
Juan Puelles

Octubre. Mes morado, mes de incienso, procesiones y criollismo. Es el mes de la devoción religiosa, esa que inspira el Señor de los Milagros, el Cristo Moreno o el Cristo de Pachacamilla como también se le reconoce. Es una devoción que no está sola pues aparece íntimamente ligada a la religiosidad quizá porque también tiene cultores. Hablamos de la cultura culinaria que le ha dado al tradicional turrón de doña Pepa una presencia indelible de la celebración que se inició en la época virreinal. Sin duda, una sabrosa bendición.

No existe limeño o peruano que no lo haya probado y no pocos admitirán que, en un arranque irrefrenable de gula, hayan sido víctimas de un atracón. Debo confesarlo, en mi caso han sido varias veces, pero antes de caer en tentación, hurgaré en la historia de esta delicia limeña.

La cocina peruana es una mixtura innegable de sabores, hispanos y locales. Precisamente, la génesis del turrón de doña Pepa está en el turrón español, un antiguo postre que endulza estas tierras desde el lejano siglo XV gracias al legado árabe que aportó varios de los insumos con los que se prepara esta receta.

Origen del turrón

Nuestro limeñísimo turrón de doña Pepa recoge estos aportes y se fusiona con insumos locales. Se elabora a partir de una masa hecha de harina, huevos, azúcar, sal, manteca y anís, con la que se forman los bastones. La miel de frutas y chancaca una cada pieza antes de recibir un baño de grajeas y confites que le dan ese toque colorido, especial; una tentación de la que pocos se resisten. Pero,



¿cómo así el turrón se hizo parte de la festividad del Cristo Morado? Existen un par de relatos.

Octubre también es el mes de los milagros. El relato que más destaca se refiere a un milagro sucedido un año

brantada mujer, al enterarse de los milagros atribuidos al Cristo de Pachacamilla, pidió permiso para viajar a Lima.

Gratitud

Se encomienda al Señor de los Milagros e implora sanación, la que le es concedida en forma casi inmediata. En agradecimiento, Josefa ofrece traer un presente. ¿Pero, qué? Según cuentan, en sueños le fue revelada la deliciosa receta del turrón. Ella preparó el manjar, con total devoción, impregnando la hacienda de deliciosos aromas. El día de la procesión se lo ofrece al Cristo Moreno. Luego lo repartió entre los feligreses, quedando todos embelesados por el sabor y la suavidad de aquella exquisitez.

Desde entonces, cada octubre, a los honores al Señor de los Milagros, se unió la deliciosa ofrenda que Josefa Marmanillo creara para él y que la gente, cariñosamente empezó a llamar turrón de doña Pepa.

El otro relato no es tan místico, pero también tiene como protagonista a Josefa Marmanillo y se refiere a que un determinado virrey, no se sabe cuál, encomendó un concurso para preparar un alimento que sea delicioso y duradero. Era octubre y se presentaron varias opciones, resultando ganador el dulce preparado por Josefa. Todos, desde ese momento, empezaron a llamar a la deliciosa creación, turrón de doña Pepa.

Actualmente, en el distrito de San Luis de la provincia limeña de Cañete, dos familias son las herederas de doña Pepa y preparan el turrón a la manera artesanal y tradicional. Está al pendiente una visita. Ahora sí, sabiendo un poco más de la historia de esta delicia de octubre y con la bendición del Señor de los Milagros, me dejaré seducir por esta tentadora tradición que adorna góndolas y mesas. ●

Morena tentación

- El nombre turrón de doña Pepa se popularizó en los inicios del siglo XX, antes se le conocía como turrón de miel y turrón de los milagros, según documentos de historia.
- Hoy se ofrecen, junto al tradicional turrón de doña Pepa, turrones

de chocolate, de coca, galletas y panqueques de turrón y hasta un helado de turrón de doña Pepa.

- Si viaja a San Luis, Cañete, visite a las familias García y Benavente, herederas de la tradición de doña Pepa y pruebe sus deliciosos turrones.

Cada octubre, a los honores al Señor de los Milagros se une la ofrenda que doña Pepa creara para él.

de finales del siglo XVIII, en octubre. En una hacienda de Cañete, al sur de Lima, en lo que hoy es San Luis, vivía Josefa Marmanillo, una esclava negra, una excelente cocinera a la que cariñosamente llamaban Pepa. Su vida dio un giro cuando empezó a tener problemas serios de salud. La que-

En una de las tantas presentaciones hechas por la doctora Ruth Shady para resaltar el carácter pluricultural y multilingüe del Perú, en todas puso como ejemplo a los pobladores que habitaron Caral, la primera civilización de América, ubicada en el valle de Supe-Barranca. Sostiene que se trató de una sociedad pacífica, en la que no hay evidencia de objeto alguno que se le identifique con disputas o enfrentamientos. Por el contrario, el resultado de los estudios realizados por el equipo de arqueólogos que lidera la doctora Shady desde hace 24 años en dicha zona arqueológica revela el nivel de acercamiento que tuvo esta cultura de la costa con otras comunidades de la sierra y de la selva, con las que establecieron un intercambio permanente.

Allí están los objetos descubiertos, las ofrendas que orgullosa ha mostrado su principal promotora, quien afirma que Caral es símbolo de integración.

Y así como hace poco nos sorprendimos con los llamados "Ojos de Dios" presentados a la comunidad, esta vez Shady, empeñada en la puesta en valor de la Ciudad Sagrada de Caral y once asentamientos adicionales de esta civilización costera, presentó los altares del fuego sagrado.

Altos conocimientos

Los altares del fuego, a los que solo tenían acceso las autoridades sociales, religiosas y políticas, se edificaron en los principales edificios públicos. En estos se incineraban las cuentas, los fragmentos de cuarzo, peces, moluscos y



CARAL SORPRENDENTE

Los altares del fuego

La Ciudad Sagrada de Caral no deja de sorprendernos por los mensajes develados por sus investigadores en 24 años de tarea. El más reciente, "Los altares del fuego", evidencia el profundo dominio que tuvieron de la física.

productos agrícolas que eran ofrendados. Los altares del fuego localizados, tanto en las partes altas como en las zonas bajas y cercanas a las residencias, son siete y se diferencian por su forma: unos son circulares, de piedra y otras de quincha o cuadrangulares.

Empero, llama la atención que estos presentan un sistema de ventilación subterráneo que insuflaba aire y aceleraba su velocidad en determinados tramos; un efecto físico que hoy se conoce como el principio de Venturi y demostrado recién en 1797 por el físico Giovanni Battista Venturi.

El diseño de cada "altar circular" comprende un pequeño habitáculo de forma circular

Tome nota

→ Uno de los "altares circulares", descubierto por el equipo de Shady, es el que se ubica en la pirámide del anfiteatro.

→ Shady afirma que el diseño y la construcción de los "altares" testimonian la producción de conocimiento que tuvo esta civilización en ciencia y tecnología.

→ Los días viernes 26 y sábado 27 de octubre se celebrarán diversas actividades culturales por el 24 aniversario de las investigaciones en la Ciudad Sagrada de Caral.

dentro de otro, cuadrado. Al centro del altar se perforaba un pozo poco profundo conectado a un conducto de ventilación que llegaba hasta el exterior del edificio.

En el primer nivel se encontraba el pozo y en el segundo, adosado a las paredes, se ubicaba el sacerdote encargado del ritual. En el interior se incineraban ofrendas y el fuego se mantenía vivo con el oxígeno que ingresaba por el ducto de ventilación.

Estas estructuras circulares servían de oráculos para comunicarse con sus dioses y, como respuesta a las ofrendas, recibir señales sobre el comportamiento de la naturaleza a fin de tomar decisiones que favorezca el agro y la pesca. ●



NOVEDADES TURÍSTICAS

TESORO DEL PERÚ

El Señor de Sipán en Nueva Delhi

Réplicas del ajuar funerario del Señor de Sipán se exponen desde el martes en el Museo Nacional de Nueva Delhi, considerado el más rico de la India al exhibir más de 200,000 piezas. Visitado por millones de turistas, la muestra Los tesoros fabulosos de Perú fue inaugurada por el embajador de Perú en la India, Jorge Castañeda, y el arqueólogo Walter Alva, descubridor de la tumba del jerarca moche. Esta es una ocasión para hacer un viaje imaginario por medio de la historia que se inicia con el antiguo Perú y el descubrimiento de la tumba de Sipán. Estará hasta el 30 de noviembre.



GASTRONOMÍA

Sabores de Huaral

Huaral espera la visita de 40,000 personas durante el VI Festival Gastronómico del Chanco al Palo y Comidas Huaralinas, que se realizará del 19 al 21 de octubre. Rosa Elena Balcázar, presidenta de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines (Ahora) de Huaral, dijo que 60 empresas participarán en este festival que se ubica entre los cuatro mejores del rubro gastronómico en el Perú. Además de la presentación del chanco al palo, el comensal disfrutará de chaufas y lomos con chanco al palo, pato al ají, cebiches.

PROYECCIÓN

Turismo de frontera

El ministro de Comercio Exterior y Turismo, Roger Valencia, informó que al cierre de este año el número de visitantes procedentes de Chile sumarán 1'500,000, cifra que representa un crecimiento de 5% si se compara con los resultados del 2017. El ministro declaró en la ciudad de Tacna, donde presidió la ultramaratón binacional Carrera sin Fronteras, competencia que cubre 60 kilómetros y que busca dar un mensaje claro de integración entre ambos países, más allá de la promoción de las ciudades de Tacna (Perú) y de Arica (Chile). La competencia reunió a 250 deportistas de varias nacionalidades: el 60% fueron chilenos; el 35%, peruanos; y el porcentaje restante, atletas de Colombia y Venezuela.

ESCAPES

Lo Nuestro**DIVERSIÓN ILIMITADA****De paso por Pachacámac**

Aunque el término paseo alude a un recorrido breve por un destino cercano, la visita a Pachacámac puede convertirse en un largo viaje si decidimos disfrutar los atractivos que ofrece: ecoturismo, gastronomía, historia, deportes, todo enmarcado con la calidez de su gente.

**Cómo llegar**

→ Para llegar hay que ir por la Panamericana Sur y tomar luego la salida a la altura del km 25 (antigua Panamericana, desvío por el puente Conchán) hasta el cruce que lo lleva a la Av. Paul Poblet y de allí hasta el pueblo.

→ El tiempo de viaje desde Lima es de 50 minutos en movilidad propia. Otra opción es tomar las líneas de transporte público que van al sur por la Panamericana.

Rural Comunitario. Además, en el cerro Pan de Azúcar encontrará la famosa Piedra del Amor.

Paseo en familia

Visitar los fundos agroecológicos Casablanca y Marengo es una decisión que no debería consultar. Acuda, acá el aire es puro y los frutales (fresas, frambuesas, mango, guanábana, lúcuma, chirimoya, manzanas, limón, maracuyá, paltas, tumbo y café) son una muestra de lo productiva que es esta tierra.

Y mientras pasea, deguste los helados artesanales, las cremoladas y mermeladas de pura fruta, así como sus vinos y piscos.

Visite el Museo del Pisco Máximo Lariena donde encontrará instrumentos del siglo XVII, que servían para elaborar los primeros piscos en el país.

Y con tantos productos de tan buena calidad, la gastronomía no podía quedarse atrás. Aquí sobresalen la huatia pachacamina, la sopa seca, la carapulcra, la pachamanca, el cuy y los exquisitos chicharrones. ●

Texto: **Silvia Céspedes****Una vuelta**

► El primer domingo de noviembre es festivo en Pachacámac, se celebra el Festival de la fresa y dos domingos después, el Festival de la cerveza artesanal.

► Visite la Iglesia Santísimo Salvador de Pachacámac, el primer

templo del Valle de Lurín que alberga piezas del arte virreinal.

► Acá encontrará todos los servicios, incluyendo bancarios, aunque son pocos los establecimientos comerciales que aceptan tarjetas de crédito.

incluso para los incas del Tahuantinsuyo.

Recorrer este santuario es reconectarse con la historia del Perú y nuestros ancestros. Hay un Museo de Sitio, donde se exhiben textiles, cerámica y nuevos descubrimientos. Este

templo es el epicentro de un distrito maravilloso, considerado el último valle verde de la metrópoli limeña, abarcando una extensión territorial de 267.87 km².

En esta época del año encontrará un clima templado,



bastante agradable, pero entre diciembre y marzo los días son más soleados y calurosos. En invierno por efecto de la neblina se llena de verdor. Entonces es posible ver más de ochenta especies de flora y fauna. De las primeras resaltan el huarango, tara, mito, flor de amancaes, orquídea de las lomas y cactus papa.

Entre las especies de fauna apreciará vizcachas, zorros costeos, aves como el turtupilín, aguilucho de pecho negro, periquito esmeralda, gorrión casero, lechuzas y otras.

Zona de ecoturismo

Pachacámac es un escenario perfecto para practicar deportes de aventura como ciclismo de montaña, parapente, cabalgatas, *trail running* y *trekking*. Existen dos circuitos para *trekking* en el centro poblado Quebrada Verde como parte del emprendimiento de Turismo