PÁGS. 2-3 |||| RUTA INCA UNE ÁNCASH CON HUÁNUCO

Desafío en las alturas

Caminar por uno de los tramos del Camino Inca, descubrir en ese transitar el cautivador paisaje serrano es la mejor manera de conocer el Perú.

PÁG. 6 |||| ESCAPES

FULL DAY A HUARAL

El norte chico se agranda

Disfrute de sus atractivos en un recorrido sin pausa.

Año 5. Edición Nº 279. Jueves 22 de noviembre de 2018

Lo Nuestro

TURISMO, DESTINOS Y RUTAS DEL PAÍS

SUPLEMENTO SEMANAL
DIARIO OFICIAL DEL BICENTENARIO
El Peruano

La tediosa rutina que nos agobia cada día puede ser el detonante para decidir, una vez más, coger nuestras maletas e ir en busca de ese destino apacible que ofrece Ayacucho, lleno de historia, tradición, fe y naturaleza siempre por descubrir. Aquí la propuesta.

ROMPA LA RUTINA

AYACUCHO ES LIBERTAD

Texto y fotos:
Rolly Valdivia

Decidido. Sin alegatos ni acalorados argumentos, sin intervenciones de terceros ni entregas de salvoconductos, buscarás asilo en las calles de una ciudad que ya conoces, en un destino al que partirás tan solo para escapar de tus implacables perseguidores: la rutina, la tensión, el caos urbano que te estresa, te consume, te acorrala en un proceso nefasto que podría condenarte a ser prisionero de tu propia cotidianidad.

Días, semanas, meses de horas iguales, sin sorpresas ni aventuras, sin inspiración ni aires de libertad. Eso es lo que estás viviendo ahora, pero no eres el único, muchos esperan la misma sentencia. Quizá ellos, al igual que tú, deberían de escapar y buscar refugio lejos de casa, para volver a sentirse plenos en espacios cargados de historia y tradición, de creatividad y buen sabor, de plegarias y dulces tentaciones.

CONTINÚA EN LAS **PÁGS. 4-5**

AVENTURA

INKA NAANI

Andar en los Andes

Caminar en las montañas antes que la lluvia nos quite ese sorbo de libertad. Andar los más de 100 kilómetros del Inka Naani, ese tramo del Camino Inca que une los pueblos de Áncash y Huánuco. Transitar como en la vida misma, donde el camino es el único destino.

Texto **y fotos:** Claudia **Ugarte**

Las nubes se han reunido sobre el cielo de Huari, pequeña ciudad de Áncash de rasgos coloniales y un extraño fervor felino. Me dejo seducir por su plaza y su pileta llena de azulejos y esculturas de gatos dorados. Son ocho gatos machos de insólitos gestos macabros. En el centro, un bebé también dorado sostiene una corneta que apunta hacia el cielo, como esperando la lluvia que parece próxima.

Me reúno allí con dos viajeros y con ellos recorremos la iglesia de Huari, donde 5 mujeres nos saludan en quechua ancashino, como anunciando los 5 días que nos esperan en medio de las montañas, a través de un camino construido por sus antepasados y los nuestros.

Nos surtimos en el mercado local antes de enrumbar a Pomachaca (30 minutos). Es aquí donde el grupo viajero crece a 9 personas y donde, según lo anuncia un cartel azul, comenzaremos un recorrido pedestre de 105 km antes de llegar a Huánuco Pampa, la capital del Chinchaysuyo y el ineludible lugar de descanso del Inca en su travesía oficial entre Cusco y Quito.

Camino Inca

Es mediodía cuando mis ojos intentan dibujar el recorrido que nos espera por el fastuoso Inka Naani, ese tramo del Qapaq Ñam o Camino Inca, que sigue siendo una vía bastante transitada por las comunidades campesinas y ganaderas que habitan el sureste de Áncash y la provincia de Dos de Mayo, en Huánuco.

El charango de Aurelio es el último sonido de la civilización que dejamos en la localidad de Pomachaca.

Es en vano. La cadena montañosa me muestra solo un trazo serpentino que se pierde en la siguiente curva. El charango de Aurelio es el último sonido de la civilización que dejamos en Pomachaca. El silencio lo ha cubier-

El Peruano **Lo Nuestro** TURISMO, DESTINOS Y RUTAS DEL PERÚ
Director: Ricardo Montero Reyes | **Subdirector:** Omar Swayne Recuenco | **Edición:** Gabriel Valdivia Vélez (jvaldivia@editoraperu.com.pe)
Fotografía: Luis Iparraguirre Quiñones | **Jefe de Diagramación:** Julio Rivadeneyra Usurín | **Teléfono:** 315-0400 (2120)

to todo y la única tregua se la ha ganado el río Mosna, que parece convencernos de que el cansancio puede también ser placentero.

Las primeras horas son de dolorosa subida que contrarrestamos con hojas de coca. Una pequeña localidad, Huachis, aparece como un oasis de humanidad y anuncia nuestra proximidad a Castillo, comunidad instalada a ambos lados del Inka Naani y en cuyas casas figuran pequeños letreros con el título de "Camino Inca".

Importante saber

- La mejor temporada para caminar en los Andes es de mayo a octubre. De todos modos nunca está de más llevar un poncho de lluvia.
- Es indispensable llevar zapatillas de trekking, protector solar, gorro para el sol y chullo o gorro de lana para el frío, guantes, ropa abrigadora, pero también algo de ropa ligera.
- Hay que llevar bolsa de dormir o frazada de polar. Nunca están demás, especialmente si falla su plan de hospedaje bajo techo.
- Puede prescindirse de la carpa si va a dormir en casas o alojamientos locales, en los que hay que pagar, en promedio, 10 soles por persona.

Soledad de Tambo

De Castillo a Soledad de Tambo, lugar que nos albergará esta primera noche, hay solo 40 minutos, pero es necesario comer y bajar el peso de las mochilas. Una breve parada es agradecida por todo el grupo de caminantes.

Una fina lluvia y una pareja de pobladores nos recibe finalmente en Soledad de Tambo. Sus paredes de adobe y sus tejados nos cobijan del frío antes de iniciar la segunda jornada. El charango vuelve a entonar unos huainos y le robamos un poco de aguardiente de caña a los apus (dioses andinos) para celebrar el camino transitado y el que vendrá.

Desde mi habitación sin ventanas, que comparto con otras cuatro andarinas, es difícil evitar que el amanecer se nos adelante. Nuestros planes de salir a las 6 de la mañana se postergan las dos horas que nos toma preparar el cuerpo para los 22 km que nos esperan hasta el pueblo de Ayash.

"Tenemos que acelerar si queremos llegar antes del anochecer", nos dice Augusto mientras terminamos la avena y la sopa de harina que nos han preparado por 6 soles. Desayuno de lujo si tomamos en cuenta la austeridad del poblado.

El décimo viajero

Iniciamos la marcha al lado del ganado vacuno y porcino que un poblador va guiando por el empedrado camino sin darnos cuenta de que ahora somos 10.

Cómo llegar

→ Para hacer esta ruta es recomendable llegar a Huari (hay buses directos desde Lima/10 horas) y tomar un auto hasta el cruce de Pomachaca (3 soles/30 minutos), donde comienza la caminata.

→ Desde Lima también se puede tomar buses hasta Huaraz. El recorrido tarda 8 horas y luego hasta Pomachaca, otro vehículo lo llevará tras cuatro horas de recorrido.

Las paredes bien conservadas de un tambo incaico (Pincos) capturan nuestra atención. El Ushnu o centro ceremonial ubicado al lado del camino, a solo unos minutos de Soledad de Tambo, se convierte en el lugar ideal para realizar un pago a la tierra.

El flaco Spinetta modifica en mi mente una de sus canciones y canta Plegaria para un perro dormido".

Hojas de coca, tabaco, aguardiente de caña, agradecimientos y ruegos. Seguimos siendo diez, pero nadie quiere mencionarlo ya que todo apunta a que la compañía del décimo viajero será temporal.

La subida es menos empinada que el día anterior, pero mucho más larga. Hay mucho en qué pensar. El silencio y el cansancio van de la mano otra vez, y en este tramo tampoco nadie habla del nuevo peregrino.

Ya en la cima del abra Huaga, a casi 4,500 msnm, durante una impostergable parada todos comentan que debemos repartir la merienda entre 10. Felizmente notamos que el nuevo aventurero come literalmente de todo y va de mano en mano recibiendo cancha, frutos secos, pan, atún y queso.

"Ya se regresará", pensamos al unísono, pero el cachorro mestizo de hocico negro se nos ha unido con firmeza. Quiere seguir transitando los duros, aunque bellísimos kilómetros del Inka Naani. Eso le dicta su alma rebelde y campestre. Luego de cruzar con dificultad un riachuelo profundo en el que tenemos que cargarlo sabemos que ya no hay retorno posible.

Unas horas más tarde está durmiendo en nuestra habitación de Ayash. Un pellejo de cordero lo protegerá del frío esta noche. El flaco Spinetta modifica en mi cabeza una de sus canciones y canta "Plegaria para un perro dormido" mientras pienso también en los niños de Ayash, que tienen un río que no los abastece de agua debido a la contaminación minera. Aún nos esperan 3 días de caminata.

ESPECIAL

AYACUCHO, SIEMPRE

33 razones para visitarla

Solo la ruta de la
definen el sentido r
o visitar el sar
Pampa, donde se lo
de América, revelan
la ciudad ofrece al v
tradición, cultura v

VIENE DE LA **PÁGINA1**»

Tienes que ponerle fin a esos días sin matices. No importan los dichos de aquellos que no se atreven y aconsejan desde la conformidad de su condena citadina: que lo mejor es quedarse, que en diciembre hay muchos gastos, que lo prioritario es ahorrar y guardar pan para mayo; pero, lo lamento, eso es prácticamente imposible cuando el pan está calientito y recién salido de un horno artesanal, antiguo, centenario.

Y es que las chaplas huelen bien rico, esas chaplas humeantes que comerás hoy o mañana en Ayacucho (2,761 m.s.n.m.), la región y la ciudad que será tu asilo y tu refugio. Allí, en sus calles y plazas, en sus templos coloniales y barrios de artesanos, en sus zonas arqueológicas y en su pampa libertaria, te sacudirás al fin de esa rutina que te limita y que llega a ser tan perversa que se roba tus palabras.

Así empezarás tus días, comiendo ese pan doradito y con poca miga que lleva anís, sal y su poquito de azúcar. Se vende en el mercado y en panaderías modestas y sin artilugios tecnológicos, en las que se prepara con leña y desde siempre, ese auténtico clásico ayacuchano. No lo dices tú, lo afirma Pippo Maryober Yupari, guía, amigo, conocedor de ese y otros lugares que debes recorrer durante tu escape.

Recorrido de fe

Tu ruta de liberación incluye un recorrido por alguna de las 33 iglesias erigidas en tiempos virreinales en Huamanga, el nombre oficial de la ciudad hasta el 15 de febrero de 1825, cuando por un decreto de Simón Bolívar sería llamada Ayacucho, en honor a la pampa en la que los patriotas derrotaron a los realistas. Fue entonces que José de Canterac, jefe del estado mayor de los vencidos, firmaría la capitulación.

Vientos de libertad en el Santuario Histórico de la Pampa de Ayacucho (3,275 m.s.n.m.) y en el Museo de Sitio de Quinua. Lo sientes y lo respiras en el Obelisco de 44 metros de altura, erigido en el campo de batalla al conmemorarse los 150 años de la gloriosa jornada del 9 de diciembre de 1824; también en la llamada Casa de la Capitulación, donde se sellaría la independencia de la América española.

Ahora, ya no sientes las ataduras de la rutina. Vas ganando en tu par-

as 33 iglesias que
eligioso de Ayacucho
ntuario histórico de la
ogró la independencia
las posibilidades que
viajero. Pero hay más:
viva, gastronomía. No
se lo puede perder.

Historia, sabores y artesanía

- Ayacucho es accesible por vía terrestre en un recorrido aproximado de 10 horas y por vía aérea, tras un vuelo de una hora.
- La Pampa de Ayacucho recibió la denominación de santuario el 14 de agosto de 1980, por ser el escenario de una de las batallas por la independencia de Sudamérica.
- La antigua cárcel de Huamanga, hoy galería de artesanos, se ubica en la plazoleta María Parado de Bellido.
- Chapla: la panadería Bolívar, al costado del templo de la Buena Muerte, es una de las más tradicionales.
- Visite el monasterio de Santa Teresa, donde las monjas preparan postres de sabor celestial.

ticular batalla contra el estrés. Pero la victoria aún no es definitiva. Falta despertar tu creatividad dormida. No será difícil. Ayacucho es tierra de artistas que moldean iglesias de campanarios torcidos, que encajonan sus fiestas y costumbres en coloridos retablos, que esculpen pesebres en piedra de Huamanga. Aquí también se canta, se pinta, se teje.

Una vuelta por Quinua

Visitar los talleres de Quinua para aprender un poquito del arte de sus alfareros. Ver el proceso creativo de sus obras, enterarse que muchos de ellos continuaron moldeando y pintando en los años sombríos del terror. Volver a la centenaria Huamanga, a su plaza enorme en la que Antonio José de Sucre cabalga eternamente, a los atrios de sus iglesias y a las calles que conducen al barrio de artesanos de Santa Ana.

Encuentro con pintores, tejedores y escultores. Regocijo para los sentidos. Visiones que te relajan y te revitalizan tanto que te dan ganas de prolongar tu estadía y de seguir explorando. Todavía te falta mucho. Aún no has ido a la cárcel convertida en galería. Y es que hoy, donde antes se purgaban penas, los miembros de la asociación de artesanos Shosaku Nagase exhiben y comercializan sus mejores creaciones.

"Quedas preso de la impresión ante tanta variedad de objetos hechos por manos ayacuchanas".

Quedas preso de la impresión ante tanta variedad. Al contemplar tantas piezas y objetos creados por manos ayacuchanas, te acuerdas de los que te aconsejaban la conformidad citadina. Les sacarás pica, les llevarás un regalo que los invite a romper con sus rutinas, que los anime a alejarse de la opresión urbana para que el 2019 sea un año viajero.

Así podrían conocer la cueva de Pikimachay, donde el arqueólogo Richard MacNeish encontraría restos de instrumentos líticos de 20000 años de antigüedad –los cuales habrían sido elaborados por humanos–; o la pétrea capital de los wari, la ciudad que albergó los sueños de expansión de un pueblo que entre los años 600 y 1100 a. C. consolidó el primer imperio de esta parte del mundo.

Un viaje a las raíces de la civilización y el desarrollo andino. Una travesía que continúa en las zonas arqueológicas de Pumacocha o Intiwatana –un palacio, un torreón, un reloj solar, unos baños para el hijo del sol, una piedra ritual– y la famosa Vilcashuamán, con su usnu –espacio ceremonial– que revela la importancia de esta llacta (ciudad) prehispánica. Quizá por eso, los ibéricos levantaron una iglesia sobre las piedras incas.

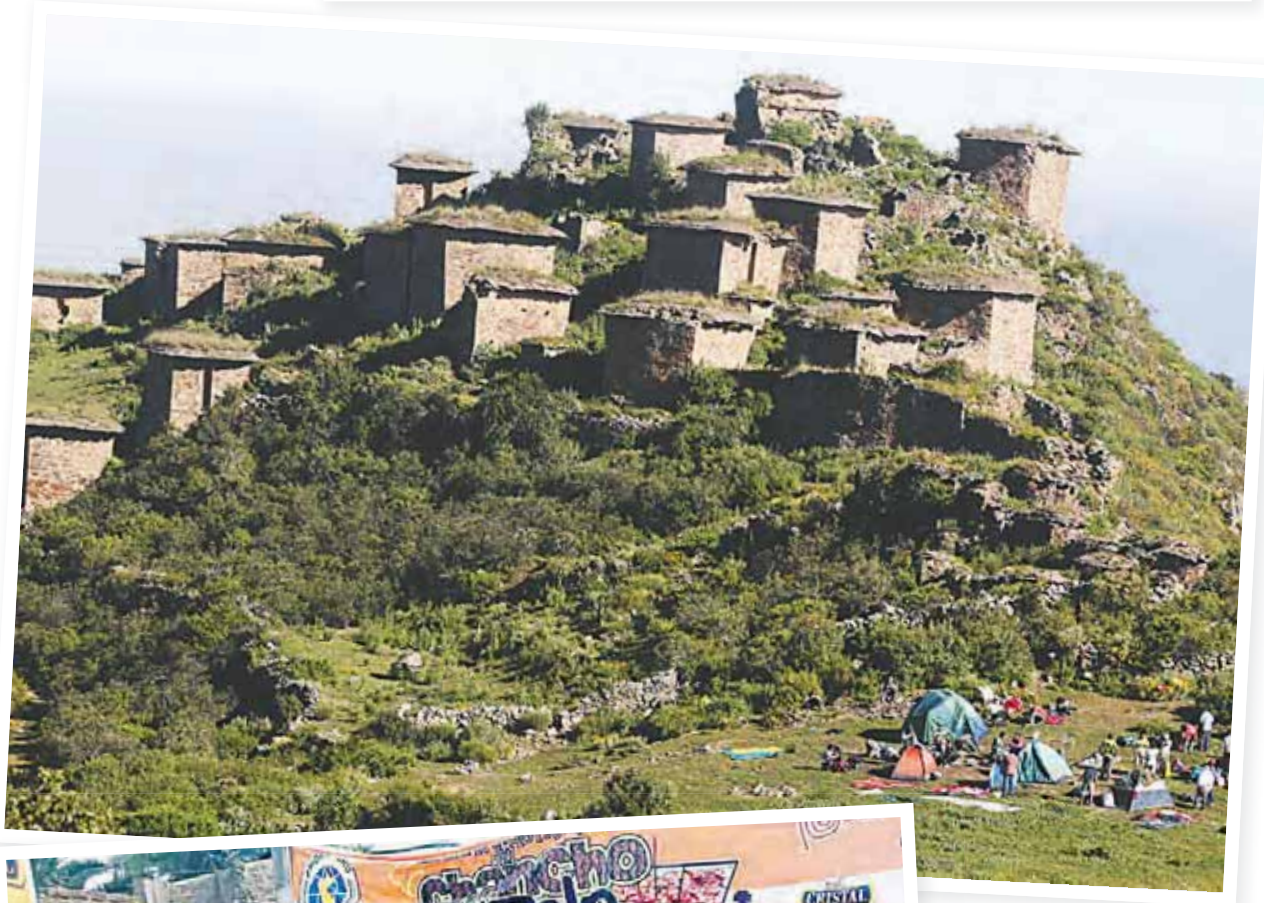
Una estampa clásica de Ayacucho. Lo andino y lo español en fusión o en contraposición. Depende de la percepción del viajero. ¿Tú qué piensas?... es sencillo, seguirás peleando contra la tensión cotidiana en el bosque de puyas de Titancayoc, en las cataratas de Cangallo, en la Ruta de la Papa sembrada en Condorcocha.

VISITA EL NORTE CHICO

Full day a **Huaral**

Diversos atractivos turísticos, paisajísticos arqueológicos y gastronómicos nos ofrece Huaral, ciudad conocida como la Capital de la agricultura o la Puerta grande del norte chico. Está a solo un paso de Lima ¿Nos vemos allá?

Escribe **Patricia Palomino**



Se trata de una gran alternativa para realizar un "full day", pues se ubica a solo 80 kilómetros al norte de Lima, a la altura del kilómetro 58 de la Panamericana Norte.

Huaral está enclavada en pleno valle de Chancay, a 8 kilómetros de la margen derecha del río Pasamayo o el "río de la luna", rodeado del verdor de un fértil valle donde se asentó la cultura Chancay (1200 y 1470 d. C.), civilización preínca que se desarrolló en la costa central del Perú tras la caída del Imperio Wari (700 a 1200 d. C.).

Atractivos

A sus alrededores hay varios vestigios históricos como el impresionante complejo arqueológico Rúpac, la principal ciudadela preínca ubicada a 3,580 metros de altitud en el distrito huaralino de Atavillos, a donde llegas después de tres horas de caminata desde Pampas, el pueblo fantasma. La ciudadela tiene una muralla protectora, construcciones de piedra rectangulares con triples cornisas, terrazas escalonadas y techos de loza pesada que están intactos a pesar del tiempo.

Arqueólogos de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos descubrieron recientemente restos de un cementerio preínca en el centro poblado Santísima Cruz de Sacachispa, donde se han recuperado hasta 180 cerámicas enteras de la cultura Chancay, entre textiles, quenas de hueso de auquénidos, vasijas utilitarias, cántaros con gollete ancho, en los que hay modelados rostros y figurinas que representan a hombres y mujeres con los brazos en alto, llamados "cuchimilcos".

La mayor parte de la provincia es terreno agrícola y natural, por ello no extraña que a solo 4 kilómetros al este de Huaral se hallen vestigios de la hacienda Huando, que comprendió 1,450 hectáreas y que durante la bonanza económica de las décadas de 1950 y 1960 –propiedad de Antonio y Fernando Graña– se ubicara a la vanguardia del desarrollo agrícola y se hiciera famosa por producir y exportar las famosas y deliciosas naranjas Huando (sin pepas), que la convirtió en una de las haciendas de mayor prestigio del Perú.

La antigua casa hacienda Huando mantiene su color blanco y celeste con cenefas de azulejos, sus puertas de madera de Guatemala, su fachada con cinco arcos y continúa siendo un lugar atractivo para visitar por su historia y por la bella capilla de estilo colonial donde se observan sus escalinatas y dos bellos leones de mármol en la entrada.

Ubicada en el kilómetro 75 de la carretera Panamericana Norte, casi al final del Pasamayo, Chacra y Mar es como su nombre lo describe, un conjunto de chacras que llegan hasta las orillas del mar. El lugar es muy visitado por la población huaralina y por los limeños que gustan de los balnearios del norte chico.

Eco Trulis

En sus costas se pueden observar los famosos "Eco Trulis", finca ecológica y espiritual levantada por los hare krishna. Se ubica a la altura del kilómetro 63 de la variante de Pasamayo, en la playa Chacra y Mar del distrito de Aucallama. Los trulys, construcciones ovaladas y de cono invertido, hechos a base de barro y residuos orgánicos, son parte de un bello complejo arquitectónico .

La fundación española de Huaral se realizó el 21 de marzo de 1551, con una ordenanza real, durante la gestión del virrey Antonio de Mendoza.

Tome nota

→ Huaral vive hoy un auge del turismo interno por sus atractivos históricos y de naturaleza. Cuenta con una infraestructura hotelera en desarrollo.

→ Huaral es hoy un centro gastronómico. Cada año es sede del Festival del chancho al palo, que se disfruta junto con otros emblemáticos como el pato en ají, la pachamanca huaralina y la sopa García.

ECOAN

INCENDIOS FORESTALES

Amenaza **candente**

El fuego no hace diferencias, quema todo, pero es más devastador donde la población crece indiferente viendo el daño ecológico que ocasiona esta práctica habitual. Urge cambiar entonces, hay que lograr que germine una nueva conciencia ambiental.

Escribe **Juan Puelles**

Los campesinos prenden fuego a grandes extensiones de tierra, en la errónea creencia de que así preparan los terrenos, o llaman a la lluvia, cuando esta se retrasa. A pesar de que no existe una razón que justifique este crimen ecológico, siguen haciéndolo sin tomar conciencia, ni medir las peligrosas consecuencias que ello acarrea para el medioambiente y para su seguridad.

Casos hay muchos. Hace poco, en la región Amazonas, una de estas quemas –felizmente controlada– amenazó la ciudadela de Kuélap, uno de los emblemas del turismo en el norte peruano.

No todo se controla. También en el norte se ubica una de las rutas de avistamiento de aves más espectaculares del Perú, la cual junta a varias regiones, entre ellas Cajamarca, es el cañón de Sangal, a 18 kilómetros al este de la capital regional. Se trata de un lugar verdaderamente privilegiado para avistar al endémico colibrí Cometa Ventrigrís, solo que ahora su hábitat fue devastado, precisamente, por culpa de uno de esos incendios que arrasó más de 150 de las 180 hectáreas que forman este singular rincón natural.

Alerta máxima

Manuel Roncal, de Cajacho Birders y profesor de la Universidad Nacional de Cajamarca, junto con Carlos Díaz, de Green Tours, alertaron sobre este desastre ecológico. El fuego quemó nidos, huevos y pichones del endémico colibrí; también insectos, reptiles y mamíferos del lugar; así como flora vital para la sustentación de la vida de las especies que cobija el cañón de Sangal.

Reforestación

Alertados del lamentable hecho, Ecoan (Asociación Ecosistemas Andinos) y su presidente, Constantino Aucca, se involucraron en el tema y consiguieron el apoyo de American Bird Conservancy para ejecutar un plan que, en el mediano plazo, busca la recuperación de la flora perdida, comprometiendo a la comunidad local en las acciones de reforestación. La idea es preservar el ecosistema y salvar de la desaparición al emblemático Cometa Ventrigrís.

MANUEL RONCAL

En setiembre pasado, en la ciudad de Cajamarca, con la participación de pobladores y estudiantes de un colegio de la zona de Sangal se realizaron ponencias y un taller de concientización, para que la comunidad deje la nefasta costumbre de quemar las tierras y se involucre con las tareas de conservación, esfuerzo que traerá no solo beneficios para el entorno natural, sino también para ellos.

Uno de los acuerdos es iniciar un plan de reforestación de la naturaleza afectada por el incendio. Para eso se proyecta la creación de un vivero que producirá alrededor de 50,000 plantones de las especies nativas arrasadas y que en su momento servirán para iniciar la recuperación del hábitat en Sangal, posiblemente en los primeros meses del 2019.

Todas estas actividades se coordinan con los líderes de la comunidad local y el éxito de ellas se consigue por el conocimiento del problema y el compromiso asumido para contrarrestarlo. Esto representa una oportunidad única para iniciar un programa de conservación sostenible, participativo y a largo plazo, lo que traerá como consecuencia la salvación del colibrí Cometa Ventrigrís y de muchas de las especies que viven en el valle de Sangal, en la hermosa Cajamarca.

Ave Fénix

➔ La vida crece en lugares sorprendentes. En Cajamarca, en lo que antes era una planta de tratamiento de aguas residuales, ha surgido un refugio de vida silvestre que permite la observación de varias especies de aves migratorias y residentes.

➔ Pregunte en las oficinas de Sedacaj (empresa pública que brinda el servicio de agua potable en Cajamarca.

➔ Visite el blog: avesdecajamarca.blogspot.com, para conocer la variedad que alberga la zona.

CULINARIA

Lo Nuestro

TRADICIÓN CHIMBOTANA

Por una **buena causa**

Declarado plato típico de la provincia del Santa, es uno de los más representativos de nuestra gastronomía. Su insumo básico es el pescado que se preserva en sal como lo hicieron los antiguos peruanos. Sí, es la causa de pescado cuya presentación depende de dónde se consuma.

Escribe **Hugo Grandez**
Fotos: **David Roncal**

Desde tiempos preíncas, el pescado se "salaba" en el norte del país. Se sacaba del mar y se le untaban varias capas de sal, para así conservarlo en buen estado, almacenarlo o trasladarlo a otros lugares, lo que suponía varios días. Fresco no duraba, así que era necesario salarlo.

Por esta razón, pescado salado siempre había entre las familias del norte. La yuca también era propia de la zona, así como la hoja del plátano. La necesidad y el toque del sabor de los lugareños hicieron que juntaran estos tres insumos básicos para, junto a un encebollado, elaborar uno de los platos más exquisitos de la provincia ancashina del Santa: la causa de pescado.

Uno de los lugares más representativos de este potaje es Vinzos, poblado en el que, desde 1876, se detenía el tren que iba de Chimbote a Huallanca. Los viajantes disponían de poco tiempo para abastecerse de alimentos, así que compraban la causa, que se entregaba envuelta en hoja de plátano.

Para preparar la causa de pescado, primero se deben cocinar la yuca y el pescado, por separado, y para sacarle un mejor sabor al ají amarillo, se sugiere molerlo en batán.

Los expertos nos brindan dos claves para la preparación. La primera es que se logrará un mejor sabor si se cocina con leña. Y la segunda, que se debe envolver o servir la causa en hoja de plátano. Si bien el pescado y el encebollado son obligados en su presentación, la causa puede presentar algunas variantes, eso depende de los lugares donde se sirva. No siempre será con yuca, también se puede acompañar de papa o camote. En otros, el encebollado incluirá tomate.

La ruta

Para David Roncal, impulsor del proyecto Gustar de Chimbote, no se puede empezar la ruta de la causa del pescado, sin referirse al centro poblado de Vinzos, ubicado a 40 minutos de Chimbote. Allí, justo en la zona conocida como La Pampa, ubicaremos a las señoras Julia Acero y Suli Alva, las principales exponentes de este plato.

En Chimbote, parece ser que el barrio de 2 de Junio es una especie de capital de la causa de la ciudad. Allí, la señora Rosa Bazán, a sus 85 años, sigue satisfaciendo el paladar de muchos comensales.

En el mismo barrio se puede visitar la cevichería Casa blanca, de don César Aquino. Su presentación es más contundente, el precio también, pero es un plato que fácilmente satisface el hambre de dos personas. También del lugar, doña Alicia Alejos prepara una causa de pulpo, que es una innovación que puede degustar por quince soles.

En Coischo, la causa de Julisa Acero tiene una presentación gourmet. La variante aquí es que se acompaña de camote, y no de yuca. Se le ubica en el jirón Los Incas, cerca de la municipalidad del distrito.

En otros lugares, como San Jacinto, la causa se sirve con papa y el encebollado incorpora tomate. El detalle está en la cebolla: se cocina al dente. Aquí, los dos lugares más visitados son el restaurante de doña Rocío Pérez y La Olla de barro de Lidia Villanueva.

Ya sabe. Si llega a Chimbote, disfrute de esta expresión gastronómica de esta parte del país, llena de gusto, historia y tradición.

La más grande

- El 6 de junio del 2015 se preparó en Chimbote la causa más grande del mundo. Se utilizaron 100 kilos de caballa y jurel, 80 kilos de yuca y 50 de cebolla, ajíes. En Chimbote también puede visitar las playas de Atahualpa y Besique, la plaza de Armas, su malecón, el centro de recreación Vivero forestal y el cerro de la Juventud.
- Si se aventura a salir un poco más allá, puede trasladarse una hora hacia Casma, donde está la playa Tortugas, una de las mejores del norte.

Tome nota

→ La causa de pescado fue declarada Plato Típico de la provincia del Santa en el 2015.

→ A partir de ese año se ha institucionalizado el cuarto domingo de junio como el "Día de la Causa de Pescado", aunque se consume durante todo el año.

→ Un impulsor de este reconocimiento fue Augusto Riega Rodríguez, subgerente de Turismo y Mype de ese entonces.