

OCTUBRE 2007

COMIDA PERUANA: PATRIMONIO CULTURAL

El Perú ha declarado a su comida típica como patrimonio cultural del país. Así lo dispone una reciente norma emitida en Lima por el Instituto Nacional de Cultura. Para ello se ha tenido en cuenta la originalidad, calidad y variedad de ingredientes que caracterizan a la comida peruana, que cada vez seduce a más turistas y conquista nuevos mercados.

Los restaurantes que ofrecen platos peruanos suman varios centenares fuera del Perú, Holanda incluida. Y el culinario es una nueva forma de turismo receptivo que el Perú aprovecha en la actualidad, impulsado por afamados Chefs.

Al proclamar la comida peruana como parte de nuestro patrimonio, el Instituto Nacional de Cultura explicó que la cocina del país tiene una larga tradición, con un carácter "mágico-religioso" en el Perú incaico y previo, que le otorga un especial contenido simbólico.

En el menú del Perú de hace miles de años, entre otros potajes el Instituto señala la carapulcra, cuyo ingrediente principal es la papa seca; las humitas, hechas a base de maíz, y la pachamanca, que suele cocinarse en un agujero que se abre en la tierra cubierto con piedras calientes. También la quinua y kiwicha. Esta última, por su riqueza en proteínas, ha formado parte de la dieta alimenticia de astronautas norteamericanos durante sus misiones espaciales.

Además de esos artículos culinarios, otros platos populares en el Perú, y ahora en el extranjero, son el cebiche, tiradito, anticuchos, papa a la huancaína, pescado a la chorrillana, aguadito, ají de gallina, chupe de camarones, parihuela, sancochado, estofado, pepián de choclo, adobo de cerdo, lomito saltado, arroz tapado, cau-cau, causa rellena, chicharrones, cóctel de camarones, escabeche de pescado, seco, arroz con pollo, tallarines salteados, palta rellena, papas rellenas, tacu-tacu, bisté apanado, bisté encebollado, cabrito al horno, mondongo, locro de zapallo, asado al vino, ocopa de camarones, ollquito con charqui, papas con maní, picante de cuyes, rocoto relleno, chanfainita, tamales, butifarras, empanadas, frituras en variadas formas.

Entre acreditados postres, que pertenecen también a la riqueza gastronómica del Perú y se disfrutan dentro y fuera del país, se puede mencionar al turrón de Doña Pepa, mazamorra morada, mazamorra de cochino, sanguito de pasas, leche asada, arroz con leche, budín de Chancay, arroz zambito, frijoles colados, encanelados, crema volteada, suspiros de limeña, picarones, alfajores, ranfañote, machacado de membrillo, cocadas, tejas, manjarblanco, natillas, king kong.

Cabe subrayar que el peruanísimo pisco sour también ha sido declarado como Patrimonio Cultural del Perú, como aparece en otra nota de este Portal. Entre nuestras bebidas debemos recordar la chicha morada y de jora. No olvidemos la Inca Kola, que apareció en 1935 en el mercado peruano, para quedarse, y ahora se vende en muchos países de las Américas, Europa, Asia y Oceanía.

PISCO-SOUR, PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ

El peruanísimo pisco-sour ha sido declarado como "Patrimonio Cultural" de la Nación", según una publicación efectuada la última semana de octubre de 2007 en el Diario Oficial.

La norma respectiva, emitida por el Instituto Nacional de Cultura, indica que se ha tenido en cuenta la solicitud de gremios vinculados a la protección de los derechos de propiedad intelectual en el país, que consideran al pisco sour como cóctel tradicional que forma parte de la gastronomía republicana del Perú.

En la preparación del afamado cóctel intervienen el genuino pisco peruano de uva, jugo de limón, jarabe de goma o azúcar, clara de huevo, y hielo picado. Suele decorarse con gotas de angostura, o bitter.

Cabe precisar que muchos países y organizaciones extranjeras han reconocido al pisco como bebida original peruana.

2008: AÑO INTERNACIONAL DE LA PAPA

Atendiendo una propuesta del Perú, y en reconocimiento a su valor nutricional, que la ha convertido en uno de los alimentos básicos de la población mundial, así como por su contribución a la erradicación de la pobreza, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) oficializó el 18 de octubre de 2007 en Nueva York la designación de 2008 como el "Año Internacional de la Papa".

La oficialización de esta importante designación coincidió con el "Día Mundial de la Alimentación".

El Año Internacional de la Papa constituirá una oportunidad inmejorable para crear conciencia sobre los beneficios de este tubérculo de origen andino y domesticado por los antiguos pobladores del Perú.

A la ceremonia, que se realizó en la sede la ONU, asistió su Secretario General, Ban Ki-moon, entre otras personalidades. También estuvo presente el Ministro de Agricultura del Perú, Ing. Ismael Benavides, y el Presidente del Directorio del Centro Internacional de la Papa (CIP), institución de investigación ubicada en Lima.

La papa, llevada a Europa por los españoles, constituye una buena fuente de energía por su elevado grado de proteínas.

Con ocho mil años de antigüedad, según estudios científicos, la papa es el cuarto cultivo alimentario en el mundo, detrás del trigo, el maíz y el arroz. El Perú, país de donde proviene la papa domesticada, cuenta con más de tres mil variedades y produjo más de tres millones de toneladas el año pasado.

MISA EN ROTTERDAM EN HONOR DE NUESTRO SEÑOR DE LOS MILAGROS

Organizada por la Hermandad de Rotterdam, que preside la connacional senora Vilma de Strang, y auspiciada por el Consulado, el Domingo 28 de octubre de 2007 fue celebrada una Misa en honor de Nuestro Señor de los Milagros, en la Iglesia de la Sagrada Familia de esa ciudad.

El acto religioso fue oficiado en castellano por el Reverendo Padre Bert Wooning, de nacionalidad holandesa, ante unos 300 fieles, entre compatriotas, holandeses y personas de varios países, especialmente latinoamericanos. En su expresiva Homilía, el Padre Hubert –así llamado por la comunidad hispanohablante- destacó el significado que Nuestro Señor de los Milagros tiene para todos los peruanos, dentro y fuera del país, así como la profunda fe cristiana que caracteriza a nuestro pueblo.

Por su parte, la Cónsul Liliana de Torres-Muga hizo una breve reseña del Cristo de las Nazarenas, con mención a sus millones de devotos no sólo en el Perú sino en el extranjero, como lo reflejaba esa Misa en Rotterdam. Entre otras cosas, también se refirió al 18 de Octubre de cada año como fecha fijada en nuestro país para conmemorar el día de los peruanos residentes en el exterior.

Un conjunto musical complementó esa actividad religiosa entonando afinadamente el Himno del Señor de los Milagros, que fue coreado por los connacionales con evidente emoción cristiana y patriótica.

Luego de la Misa, dispuesto por la Hermandad, tuvo un lugar un almuerzo criollo de confraternidad Nazarena en uno de los salones de la Iglesia. El dinero recaudado por ese almuerzo, así como buena parte de las limosnas de la Misa, será utilizado para socorrer a personas damnificadas en Pisco por el terrible terremoto del 15 de agosto pasado.

Cabe recordar que dos semanas antes, el domingo 14, como se indica en otro espacio de este Portal, el Reverendo Padre Teo Beusink ofició una Misa en la Basílica de San Nicolás de Amsterdam para rendir culto al Cristo de Pachamamilla. El acto fue organizado por la Hermandad de esa ciudad, con el apoyo del Consulado.

CENSO NACIONAL EN EL PERÚ

Con absoluta normalidad, el domingo 21 de octubre de 2007 se desarrolló el Censo Nacional en todo el Perú. El proceso tuvo lugar entre las 8 am y las 6 pm. En un mensaje a la Nación, el Presidente Alan García agradeció la colaboración y resaltó la madurez de los peruanos por guardar el orden y la disciplina.

El Jefe de Estado manifestó haber podido constatar “la extraordinaria demostración de civismo, de cultura democrática que ha dado el pueblo peruano.” Dijo también que “en todos los hogares, en todas las calles, ha habido tranquilidad, voluntad de colaborar y de participar en este censo nacional.”

Precisó además el Mandatario que "Estamos convencidos que como resultado de este Censo hecho con seriedad, con responsabilidad, y de manera científica, podremos tener una visión muy clara y actualizada de cómo está nuestra Patria no sólo en población, sino también en vivienda, en situación económica y cuáles son las informaciones fundamentales con las que todos los peruanos debemos conocer a nuestro país."

El Censo, en el que participaron alrededor de medio millón de empadronadores, se hace extensivo a comunidades indígenas, que hacía cerca de quince años habían sido consultadas por última vez.

Éste es el Censo número once de población y el sexto de vivienda realizado en el Perú. De acuerdo con el efectuado en 2005, el país tiene más de 27 millones de habitantes y Lima más de ocho millones.

Los empadronadores también censaron a los pacientes de los hospitales, cuyo personal laboró con normalidad, puesto que fueron censados durante la semana.

TALLER TURÍSTICO SOBRE EL PERÚ

El miércoles 17 de octubre de 2007 tuvo lugar en el que fuera local de la Bolsa de Valores de Amsterdam, *Beurs van Berlage*, en el centro tradicional de la ciudad, un taller turístico audiovisual, exclusivamente para Agencias de Viaje de Holanda, con detalladas explicaciones de los directivos de Promperú señor Ricardo Baraybar y señora Rocío Florián, quienes vinieron expresamente a tal efecto.

Ante más de cien tour-operadores, la actividad fue inaugurada por el Embajador Gilbert Chauny, quien efectuó una exposición general sobre los atractivos turísticos del Perú, su amplia diversidad, variedad geográfica, riqueza de su historia y arqueología.

Terminada su presentación, el Sr. Baraybar y la Sra. Florián absolvieron preguntas de los tour-operadores, quienes demostraron vivo interés en la pluralidad del turismo receptivo que ofrece el Perú.

La Cónsul Liliana de Torres-Muga facilitó la inclusión de un fashion-show como fin de la actividad, con voluntarias modelos luciendo vistosos trajes representativos de regiones del Perú, que merecieron elogiosos comentarios de la concurrencia.

Seguidamente los asistentes pasaron a otro salón de ese histórico edificio, decorado con motivos peruanos, para saborear bocadillos y pisco-sour. Continuaron departiendo con los directivos de Promperú, quienes al día siguiente regresaron a Lima satisfechos por el éxito del taller.

MISA EN HONOR DEL SEÑOR DE LOS MILAGROS

Organizada por la Hermandad de Amsterdam, y con el auspicio del Consulado, el Domingo 14 de octubre fue celebrada una Misa en la Iglesia San Nicolás, en honor de Nuestro Señor de los Milagros. El acto religioso fue oficiado en castellano por el Reverendo Padre Theo Beusink, de nacionalidad holandesa, fundador de la Casa del Inmigrante, que proporciona permanente apoyo a miembros de la comunidad peruana. El Ministro Consejero de la Embajada del Perú, don Pedro Reátegui, estuvo a cargo de la Primera Lectura.

Las naves de la Iglesia estuvieron colmadas de centenares de compatriotas, holandeses y personas de varios países, especialmente latinoamericanos. Vestido con hábito color morado, el Sacerdote destacó en su Homilía, entre otros aspectos, que el Cristo de las Nazarenas sirve de estrecho lazo de unión entre los peruanos que viven en el extranjero, palabras que fueron complementadas por la Cónsul General.

Con profunda fe cristiana los connacionales entonaron el Himno del Señor de los Milagros, cuya Venerada Imagen fue conducida desde la entrada a la Iglesia hasta el Altar Mayor por miembros de la Hermandad que preside la Sra. Maria Eugenia Gortzak.