



# Resolución Viceministerial

Nro. 157-2015-VMPCIC-MC

Lima, 04 NOV. 2015

**VISTOS**, la solicitud de fecha 1 de setiembre de 2014 presentada por el doctor Johan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, el Informe N° 303-2015-DPI-DGPC/MC, emitido por la Dirección de Patrimonio Inmaterial; y,

## CONSIDERANDO:

Que, el numeral 2) del artículo 1 de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, establece que *"Integran el Patrimonio Cultural de la Nación las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unilateral o grupal, y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad, como expresión de la identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos originarios, el saber y conocimientos tradicionales, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural"*;



Que, el literal b) del artículo 7 de la Ley N° 29565, Ley de Creación del Ministerio de Cultura, establece que *"es función exclusiva de esta entidad realizar acciones de declaración, investigación, protección, conservación, puesta en valor, promoción y difusión del Patrimonio Cultural de la Nación"*;

Que, mediante solicitud de fecha 1 de setiembre de 2014, del Doctor Johan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, se presenta el expediente mediante el cual se solicita, al amparo de las normas vigentes, la declaratoria de las picanterías del Perú concernientes a los departamentos de Arequipa, Cusco, La Libertad, Lambayeque, Piura y Tumbes, como Patrimonio Cultural de la Nación; dicho expediente fue trabajado por un equipo interdisciplinario dirigido por la distinguida socióloga Isabel Álvarez Novoa;



Que, mediante Informe N° 501-2015-DGPC-VMPCIC/MC, la Dirección General de Patrimonio Cultural eleva al Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales el Informe N° 303-2015-DPI-DGPC/MC de fecha 1 de setiembre del 2015, emitido por la Dirección de Patrimonio Inmaterial, a través del cual se recomienda la declaratoria de la Picantería y la Chichería cusqueñas como Patrimonio Cultural de la Nación;



Que, se ha identificado en el expediente remitido, así como en diversas publicaciones académicas y periodísticas, que los espacios culturales de preparación y consumo de alimentos tradicionales denominados como picanterías y en algunos casos, chicherías, se encuentran vigentes en los departamentos de Arequipa, Cusco, La Libertad, Lambayeque, Piura y Tumbes;



Que, las picanterías y chicherías se diferencian de otro tipo de instalaciones debido a la especialización en la venta y consumo de platos tradicionales condimentados con diversas variedades de ají y en los cuales la chicha de maíz tiene carácter central e imprescindible;

Que, las picanterías y chicherías son comúnmente las propias viviendas de las familias acondicionadas para la venta y consumo de comida y chicha y donde todos los miembros participan activamente en su funcionamiento.

Que, cada uno de estos espacios culturales ha alcanzado una particularidad que permite diferenciarlos regionalmente entre sí, ya sea con respecto al conocimiento y uso de insumos propios de cada región, así como con respecto a los utensilios que se usan para la preparación y consumo de alimentos y de chicha. Por ello, a pesar de que existe un expediente que solicita la declaratoria de las picanterías en general como Patrimonio Cultural de la Nación, se ha optado, en coordinación con la socióloga Isabel Álvarez Novoa y su equipo, realizar una declaratoria diferenciada regionalmente;

Que, debido a sus particulares características, las picanterías y las chicherías existentes en las diversas regiones del país se han consolidado como espacios de encuentro de la población local reforzando los lazos sociales, reafirmando la identidad cultural y sirviendo como escenario de importantes manifestaciones culturales asociadas. Como ejemplo de ello, el espacio cultural de la picantería arequipeña fue declarado como Patrimonio Cultural de la Nación mediante RVM N° 033-2014- VMPCIC-MC de fecha 16 de abril de 2014;

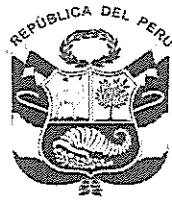
Que, se ha comprobado en el expediente presentado la vigencia del valor simbólico e identitario de las picanterías para las comunidades de portadores, es decir aquellas personas que han mantenido la tradición de estos espacios, diferenciándolos de otro tipo de locales de expendio de comida. Se resalta el rol fundamental de las mujeres en la dirección de la picantería y en la continuidad de los saberes culinarios, base de las llamadas cocinas regionales;

Que, es posible apreciar el valor histórico de las picanterías y chicherías contemporáneas dado que son herederas de aquellos espacios de expendio de comida tradicional y de acceso mayoritario existentes en diversas zonas rurales y urbanas del país;

Que, es necesario resaltar el uso de insumos locales representativos de cada región en la preparación de los alimentos y bebidas en las picanterías, lo cual asegura la frescura y el sabor característico de los mismos, haciendo imposible la réplica exacta de los saberes culinarios fuera de cada región;

Que, en el departamento de Cusco, las picanterías y las chicherías son espacios culturales donde la bebida principal es la chicha de *wiñapu* preparada en el mismo local y acompañada del consumo de comida tradicional. Ambos tipos de locales comparten muchas características, sin embargo se diferencian en que las picanterías se encuentran asociadas principalmente a espacios urbanos y tienen el expendio de comida





# Resolución Viceministerial

## Nro. 157-2015-VMPCIC-MC

como eje fundamental siendo el consumo de chicha una actividad complementaria; y las chicherías por su parte suelen estar ligadas a espacios más bien rurales donde la ingesta y venta de chicha es la actividad principal, siendo el consumo de comida una práctica suplementaria;

Que, no se descarta que las picanterías cusqueñas actuales sean una reconfiguración de las chicherías existentes en épocas pasadas, sin embargo ambos tipos de locales continúan vigentes como espacios sociales y no son considerados excluyentes, persistiendo de manera armoniosa en el imaginario cusqueño como referentes de identidad;

Que, en diversas fuentes escritas se consigna la existencia de estos espacios de expendio de comida bajo la dirección de mujeres, resaltando la gran importancia que tienen en la generación de ingresos económicos para las familias de origen rural;

Que, se destaca el establecimiento de las picanterías y chicherías cusqueñas como espacios de transmisión de técnicas y saberes culinarios de origen prehispánico y colonial que se han transmitido constantemente de maestra a aprendiz, otorgando de este modo a la población cusqueña de un sentimiento de orgullo;

Que, una de las características primordiales de la picantería y de la chichería cusqueñas es que ofrecen sus platillos principalmente en horas de la tarde, fuera del horario de almuerzo. El término picantería deriva de la palabra "picante" que designa a un tipo de comida tradicional que se sirve en pequeñas cantidades; usualmente se trata de guisos calientes a base de insumos de origen local como la papa, la quinua o el *tarwi* que son aderezados con ají. Este tipo de comida, para el caso de las chicherías, se ofrece de gracia a los comensales en agradecimiento al consumo de la chicha de *wiñapu*;

Que, las picanterías cusqueñas se especializan además en platos diversos que han logrado gran aprecio entre los comensales urbanos, destacándose las preparaciones que tienen como base la carne y las vísceras de cordero y de vacuno. Las principales técnicas de preparación en estos locales son la *fritura* y el *hervido* y en menor medida el *guisado*;

Que, en la picantería cusqueña, los acompañamientos de las carnes consisten en productos regionales como la papa, la moraya, el chuño, el mote, el maíz tostado y es también común, en las últimas décadas, la presencia de arroz y verduras como lechuga y tomate. Entre los insumos de los guisos resaltan las hierbas aromáticas y las algas de río comestibles como el *cochayuyo*;

Que, tanto en las picanterías cusqueñas como en las chicherías, el local suele estar dividido en dos ambientes: la cocina, en la cual se preparan la chicha y los platos que se servirán, y al costado de ésta, separado por un muro, se ubica el salón o sala donde están las mesas y bancos de madera donde se reúnen los comensales. La facilidad de tránsito entre uno y otro ambiente, así como la cercanía entre cocinera y



comensal, son dos de las características más importantes de ambos tipos de locales dado que otorgan al establecimiento de un alto grado de intimidad y cercanía. Estas particularidades tienen su origen en los establecimientos existentes desde la Colonia y distinguen a las picanterías y chicherías de otros locales de expendio de comida;

Que, la picantería y la chichería cusqueñas cuentan en su cocina con un conjunto de enseres bien identificados con los que se prepara y en los que se sirven los alimentos y bebidas. Entre ellos se resaltan los siguientes: la *ankana*, olla de barro; el *batán*, piedra lisa sobre la cual se muelen muchos de los insumos con ayuda de otra piedra; la *chomba* o *raki*, vasija grande de barro cocido que se usa para la fermentación de la chicha y como recipiente para servir; el *caporal*, vaso de vidrio de grandes dimensiones donde se sirve la chicha de *wiñapu*; y la *isanga*, canasta grande que se usa para colar la chicha luego de hervida. El fogón a leña es también característico de estos locales a pesar de que comparte espacio con otros artefactos de cocina;

Que, dado que es la chicha de *wiñapu* la bebida de mayor consumo tanto en la picantería como en chichería cusqueñas, cada local cuenta con una tradición particular de técnicas de preparación y saberes asociados al sabor que fueron transmitidos familiarmente de generación en generación. Se utiliza como base el maíz amarillo conocido como *chaminko* y para el caso particular del tipo de chicha llamada *frutillada* se utiliza también una variedad local de fresa que crece durante la estación lluviosa. Una de las principales características que diferencia la chicha cusqueña de la de otras regiones es el uso del trigo molido como uno de sus insumos imprescindibles;

Que, la elaboración de la chicha en las picanterías y chicherías cusqueñas demora tres días. Los dos primeros se hierve el *wiñapu* o maíz germinado y el tercero se deja fermentar la preparación para ser servida por la tarde. En el caso de la picantería, el *wiñapu* ya no se elabora sino que es adquirido en el mercado o de proveedores de confianza. Durante los dos primeros días se añade el trigo molido, lo que le otorga un cuerpo particular, y se realizan dos hervidos, el primero llamado *upi* y el segundo *seqe*. Como parte del proceso de fermentación se añade una ración de chicha de días anteriores conocida como *concho*. La chicha de *wiñapu*, llamada *aqá* en quechua, es considerada la bebida emblemática del Tawantinsuyu y es símbolo de la continuidad histórica y cultural del Cusco;

Que, la chichería cusqueña y luego la picantería como espacios culturales fueron muy importantes para la consolidación y expansión del pensamiento indigenista cusqueño de las primeras décadas del siglo XX, esto debido principalmente a su acceso mayoritario por parte de la población de diversos sectores sociales y su condición de espacio de reunión de intelectuales y artistas cusqueños durante décadas. Muchos de ellos han plasmado en investigaciones, artículos y obras de arte la función del espacio cultural de la picantería y la chichería en Cusco como espacios de memoria y salvaguardia de tradiciones culinarias;

Que, los espacios culturales de la chichería y la picantería, como lo testimonian documentos literarios que datan del siglo XVII, fueron y son escenarios donde





# Resolución Viceministerial

**Nro. 157-2015-VMPCIC-MC**

se realizan actividades culturales que permiten la socialización entre sus participantes entre los que destacan la música, el baile, los juegos como la briscan o juego de naipes españoles, el juego del sapo, el juego de tejas, entre otros. Estas actividades giraban en torno a la ingesta de chicha y se convirtieron luego en manifestaciones que reforzaron la identidad cusqueña;

Que, conjuntamente con las referencias históricas, el Informe N° 303-2015-DPI-DGPC/MC de la Dirección de Patrimonio Inmaterial el cual detalla las características, importancia, valor, alcance, y significado de los espacios culturales de la Picantería y de la Chichería cusqueñas, motivo por el cual constituye parte integrante de la presente resolución, de conformidad a lo dispuesto por el numeral 6.2 del artículo 6 de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 338-2015-MC, se aprobó la Directiva N° 003-2015-MC, "Declaratoria de las Manifestaciones de Patrimonio Cultural de la Nación y Declaratoria de Interés Cultural", en la que se señala los lineamientos y normas para la tramitación interna del expediente de declaratoria de Patrimonio Cultural de la Nación de las manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial, correspondiendo al Despacho del Viceministerio de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales, declarar las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación;

Con el visado de la Directora General de la Dirección General de Patrimonio Cultural, de la Directora de la Dirección de Patrimonio Inmaterial y de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y,

De conformidad con lo dispuesto por la Ley N° 29565, Ley de Creación del Ministerio de Cultura; Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación; su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 011-2006-ED; la Directiva N° 003-2015-MC, aprobada por Resolución Ministerial N° 338-2015-MC; y el Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 005-2013-MC;

## SE RESUELVE:

**Artículo 1°.-** Declarar Patrimonio Cultural de la Nación los espacios culturales de la Picantería y de la Chichería cusqueñas por tratarse de espacios sociales cuya naturaleza es la preparación y expendio de comidas tradicionales y de la chicha de *wiñapu*; asimismo debido a que ambos espacios se mantienen vigentes y conviven de manera armoniosa en el imaginario cusqueño como referentes de identidad, vinculados con sectores urbanos y rurales, destacándose como lugares de cohesión y encuentro entre los diversos estratos sociales por lo que han resultado fundamentales para la consolidación de corrientes artísticas e intelectuales propias del departamento de Cusco, reforzando con ello la identidad regional y nacional.

**Artículo 2°.-** Disponer la publicación de la presente Resolución en el diario oficial El Peruano y la difusión del Informe N° 303-2015-DPI-DGPC/MC y la presente Resolución en el Portal Institucional del Ministerio de Cultura ([www.cultura.gob.pe](http://www.cultura.gob.pe)).





**Artículo 3°.-** Notificar la presente Resolución y el Informe N° 303-2015-DPI-DGPC/MC a la Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco y a la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, para los fines pertinentes.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE**



**Ministerio de Cultura**

.....  
**Juan Pablo de la Puente Brunke**  
Vice Ministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales