



# Resolución Viceministerial

Nro. 160-2015-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° 307-2015-DPI-DGPC/MC, emitido por la Dirección de Patrimonio Inmaterial; y,

## CONSIDERANDO:

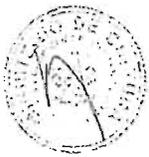
Que, el numeral 2) del artículo 1 de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, establece que *"Integran el Patrimonio Cultural de la Nación las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unilateral o grupal, y que reconocidamente 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° 505-2015-DGPC-VMPCIC/MC, la Dirección General de Patrimonio Cultural eleva al Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales el Informe N° 307-2015-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 de La Libertad 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 La Libertad, las picanterías son espacios culturales de preparación y consumo de alimentos y bebidas tradicionales; y a pesar de su reducido número actual es posible aún encontrar algunos locales de expendio en los cuales se encuentran vigentes técnicas de preparación de alimentos y chicha de maíz así como también tradiciones asociadas al sabor heredados de generación en generación;





# Resolución Viceministerial

**Nro. 160-2015-VMPCIC-MC**

Que, la picantería de La Libertad es un establecimiento que tuvo su origen en las denominadas chicherías, espacios de expendio e ingesta de chicha de maíz, existentes desde la Colonia en la zona rural de este departamento. No es posible encontrar chicherías actualmente en La Libertad aunque puede apreciarse en otras zonas de la costa norte peruana, sin embargo algunas familias liberteñas conservan la tradición de preparar la chicha de maíz en sus hogares para su propio consumo;

Que, la picantería de La Libertad se especializa en la preparación de alimentos a los que denominan *piqueos* y que son degustados de un solo plato por varios comensales a la vez, acompañando este consumo con la ingesta de chicha de maíz preparada exclusivamente en el local;

Que, debido a varios factores, este espacio cultural se encuentra en riesgo, sin embargo es posible aun definir sus principales características y su valor para algunos sectores de la población;

Que, las características geográficas y climatológicas del departamento han sido la base de la gran diversidad biológica de su territorio y permitieron la presencia de grandes culturas, entre las que destacan la cultura Moche y la cultura Chimú. La gran potencialidad de los suelos del departamento, unido a las ventajas de riego debido a la presencia de varios ríos que lo recorren, han sido determinantes en la diversa producción agraria; de otro lado, la labor de los pescadores artesanales, herederos de técnicas de origen precolombino, es también fundamental en la consolidación de los saberes de la cocina regional y determinan los insumos utilizados en las picanterías de La Libertad;

Que, entre las características destacadas de su infraestructura tradicional se pueden mencionar el piso de tierra, los muros hechos a partir de adobe y los techos de caña y bambú. Para el caso de la preparación de la chicha, el espacio destinado cuenta con un fogón a leña y mayormente por una cocina a gas. En otro espacio se realiza la preparación de los alimentos, este espacio debe ser amplio, cómodo y ventilado con acceso a agua para el lavado de los insumos. El espacio para los comensales es el patio de la casa que presenta mesas y sillas de madera alrededor de una pequeña huerta y un techo que cubre y protege del viento y rayos del sol;

Que, en la picantería de La Libertad se han podido encontrar las siguientes técnicas de cocción: *sudar*, que consiste en cocer el alimento en su propio jugo o en chicha a fuego lento; *tostar*, que consiste en cocer el alimento en seco en una olla de barro o cazuela a fuego lento; *freír*, que consiste en cocer el alimento en un medio aceitoso; *saltear*, técnica que utiliza manteca o aceite para la cocción de trozos pequeños de alimento a fuego vivo; y *hervir*, que se refiere a cocinar el alimento en un medio líquido en estado de ebullición como el agua o la chicha;

Que, en cuanto al maíz, La Libertad cuenta con varios tipos, siendo los más utilizados para la preparación de la chicha los siguientes: Alazán, Colorado, Arizona, y Mochero. El proceso de elaboración de la chicha se inicia con el acopio de los granos de



maíz, los cuales son remojados en agua por largas horas para que germinen, una vez ello se secan y se muelen en batanes. La harina resultante es hervida durante medio día y luego se cuela separando el líquido del afrecho y colocándolo en un recipiente para que se fermente. Luego de dos o tres días la chicha se encuentra lista para el consumo;

Que, entre los tipos de chicha existentes en La Libertad se encuentran: la *chicha blanca* o *suave*, que es elaborada solamente con maíz y sin azúcar ni chancaca, esta chicha es conocida también como *mellicera* porque se cree que la mujer que la beba concebirá mellizos; la *chicha picante, fuerte o trepadora*, es aquella que posee cierto grado alcohólico, siendo sus insumos principales la jora de chuño, la cebada tostada, las habas, la chancaca y a veces el garbanzo; y la *chicha embotellada*, bebida propia del distrito de Magdalena de Cao, conocida también como *Añejo de Cao*, que es preparada con jora de maíz, cebada y azúcar la cual es embotellada para venta y consumo;

Que, entre los utensilios tradicionales presentes en la picantería de La Libertad se pueden mencionar: el batán, las tinajas y los cántaros de arcilla, así como un recipiente elaborado de calabaza conocido como *cojudito*. Estos elementos, sin embargo, vienen siendo dejados de lado paulatinamente;

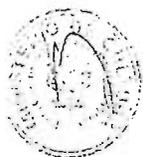
Que, es posible encontrar referencias literarias al consumo tradicional de chicha de maíz en publicaciones de La Libertad y así como de su vinculación histórica con los sectores populares. De otro lado, en la marinera, género musical representativo del departamento, se encuentran temas referidos a la ingesta y preparación de chicha de maíz, reforzando con ello la identidad y el orgullo regional;

Que, conjuntamente con las referencias históricas, el Informe N° 307-2015-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 del departamento de La Libertad, motivo por el cual constituye parte integrante de la presente resolución, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 6.2 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





# Resolución Viceministerial

**Nro. 160-2015-VMPCIC-MC**

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 a la Picantería del departamento de La Libertad, por ser un espacio social cuya naturaleza primordial es la preparación y venta de comida y bebida tradicional, así como por ser un espacio cultural que ha resultado vital en el afianzamiento y continuidad de una serie de técnicas de preparación de alimentos propias y que definen la culinaria de este departamento, cumpliendo asimismo un rol importante en la consolidación de la chicha de maíz como bebida representativa de la región.

**Artículo 2°.-** Disponer la publicación de la presente Resolución en el diario oficial El Peruano y la difusión del Informe N° 307-2015-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° 307-2015-DPI-DGPC/MC a la Dirección Desconcentrada de Cultura de La Libertad 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 Brunka  
Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales