



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de  
Patrimonio Cultural e  
Industrias Culturales

Dirección General de  
Patrimonio Cultural

"Año de La Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

**Informe N° 307-2015-DPI-DGPC/MC**

A : Dra. Ana María Hoyle Montalva  
Directora General (e) de Patrimonio Cultural

**Ministerio de Cultura**  
Dirección General de Patrimonio Cultural

De : Sra. Soledad Mujica Bayly  
Directora (e) de Patrimonio Inmaterial

**02 SET. 2015**

Ref. : Hoja de Ruta N° 246401/2014  
Expediente N° 036329/2014  
Carta s/n

**RECIBIDO**

Hora: 11:34 am Firma:

Asunto : Informe sobre Declaratoria de la de la Picantería de la Libertad como  
Patrimonio Cultural de la Nación.

Fecha : Lima, 01 de setiembre del 2015

---

Tengo el agrado de dirigirme a usted en relación al documento de la referencia mediante el cual 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, remite el expediente titulado *Expediente para la declaratoria de las picanterías del Perú como Patrimonio Cultural de la Nación*. Dicha solicitud fue consignada con el número de expediente 036329-2014.

Al respecto, informo a usted lo siguiente:

Se ha identificado en el expediente remitido por la Universidad de San Martín de Porres y elaborado por un equipo interdisciplinario dirigido por la distinguida socióloga: señora Isabel Alvarez Novoa, así como en diversas publicaciones académicas y periodísticas que los espacios culturales de preparación y consumo de alimentos tradicionales denominados como "picanterías" se encuentran vigentes en los departamentos de Arequipa, Cusco, La Libertad, Lambayeque, Piura y Tumbes.

Las picanterías se diferencian de otro tipo de instalaciones debido a la especialización en la venta y consumo de platos condimentados con diversas variedades de ají y en los cuales la chicha de maíz tiene carácter central e imprescindible. 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 Alvarez Novoa y su equipo, realizar una declaratoria diferenciada regionalmente.

Debido a sus particulares características, las picanterías 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 el 16 de abril de 2014 mediante RVM N°033-2014-VMPCIC-MC.



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de  
Patrimonio Cultural e  
Industrias Culturales

Dirección General de  
Patrimonio Cultural

"Año de La Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

Se ha comprobado en el expediente presentado la vigencia del valor simbólico e identitario 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. También se puede apreciar el valor histórico de las picanterías 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. Finalmente se resalta, 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.

En el departamento de La Libertad, las picanterías son espacios culturales de preparación y consumo de alimentos y bebidas tradicionales, 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.

La picantería liberteña es un tipo de establecimiento que tuvo su origen en las denominadas chicherías, espacios de expendio e ingesta de chicha de maíz, existentes desde la Colonia en los espacios rurales de este departamento. No es posible encontrar chicherías actualmente en La Libertad aunque puede apreciarse en otras zonas de la costa norte peruana. La picantería liberteña se especializa en la preparación de alimentos a los que denominan "piqueos" y que son degustados por varios comensales a la vez, acompañando este consumo con la ingesta de chicha de maíz preparada exclusivamente en el local. En la actualidad se encuentra en gran riesgo de desaparición como espacio tradicional pues ha venido siendo sustituida por los restaurantes campestres y otro tipo de locales de venta de comida.

Las características geográficas y climatológicas del departamento permitieron durante el período prehispánico la presencia de grandes culturas asentadas en su territorio, 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 de alimentos; 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 culinaria local y determinan los insumos utilizados en las picanterías liberteñas.

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 está compuesto por un fogón a leña y mayormente por una cocina a gas. La preparación de los alimentos se realiza en otro espacio, que 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.

En la picantería liberteña se han podido encontrar las siguientes técnicas de cocción: **Sudar**, consistente en cocer el alimento en su propio jugo a fuego lento. **Tostar**, que consiste en cocer el alimento en una olla de barro o cazuela a fuego lento sin ningún tipo de grasa. **Freír**, consiste en cocer el alimento en un medio aceitoso. **Saltear**, técnica que utiliza manteca o aceite para la cocción de trozos pequeños de alimento. **Hervir**, que se refiere a cocinar el alimento en un medio líquido en estado de ebullición como el agua o la chicha.



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de  
Patrimonio Cultural e  
Industrias Culturales

Dirección General de  
Patrimonio Cultural

"Año de La Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

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 separa el líquido del afrecho colocándolo en un recipiente para que se fermente. Luego de dos o tres días la chicha se encuentra apta para el consumo. 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 beba de esta chicha concebirá mellizos. **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 garbanzo. **Chicha embotellada**, bebida propia del distrito de Magdalena de Cao, conocida también como *Añejo de Cao*; es aquella chicha preparada con jora de maíz, cebada y azúcar y es embotellada para venta y consumo.

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

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.

Debido a todo ello podemos afirmar que:

La picantería liberteña es un espacio social cuya naturaleza primordial es la preparación y venta de comida y bebida tradicional, siendo además importantísimo su aporte en la consolidación de la chicha de maíz como bebida representativa de la región. 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. Como espacio cultural 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. Posee un tipo de infraestructura tradicional que permite la interrelación cercana entre los comensales con los cocineros logrando ser un espacio de socialización y refuerzo de la cohesión. La picantería y la chicha en La Libertad también están asociadas a la vigencia de otras manifestaciones culturales del patrimonio inmaterial como la literatura y la música. Por todo ello, se recomienda la declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación al espacio cultural de la Picantería de la Libertad.

Muy atentamente.

Ministerio de Cultura  
Dirección de Asesoría Jurídica

  
Soledad Mujica Bayly  
Directora