



Resolución Viceministerial

Lima, **16 ABR. 2014**

Nro. 033-2014-VMPCIC-MC

Visto el Memorando N° 377-2013-DRC-ARE/MC, emitido por la Dirección Desconcentrada de Cultura de Arequipa, y el Informe N° 132-2014-DPI-DGPC/MC, emitido por la Dirección de Patrimonio Inmaterial; y,

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 21 de la Constitución Política del Perú señala que es función del Estado la protección del Patrimonio Cultural de la Nación;

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 Memorando N° 377-2013-DRC-ARE/MC, la Dirección Desconcentrada de Cultura de Arequipa remitió el Expediente N° 020743-2013 mediante el cual el Coordinador General de la Sociedad Picantera de Arequipa, solicitaba la declaratoria de la Picantería Arequipeña como Patrimonio Cultural de la Nación, al amparo de las normas vigentes;

Que, mediante Informe N° 154-2014-DGPC-VMPCIC/MC, la Dirección General de Patrimonio Cultural eleva al Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales el Informe N° 132-2014-DPI-DGPC/MC emitido por la Dirección de Patrimonio Inmaterial, a través del cual se recomienda la declaratoria de la Picantería Arequipeña, como Patrimonio Cultural de la Nación;

Que, la picantería arequipeña es un espacio cultural tradicional dedicado principalmente a la preparación, venta y consumo de alimentos. Posee una larga tradición cuyo origen se remonta a los locales de expendio de bebidas, principalmente de chicha de maíz, existentes desde inicios de la Colonia y que a su vez heredaron su carácter integrador de los llamados *qatus*, espacios prehispánicos de intercambio y consumo de alimentos;

Que, la existencia de las picanterías en Arequipa ha sido documentada desde el siglo XVI; y en diversas fuentes se les menciona como pequeños comercios de expendio

de chicha y otros licores llamados simplemente rancherías o tabernas y que se concentraban principalmente en las zonas periféricas de la ciudad y en espacios rurales;

Que, en el año 1575 el virrey Toledo buscó la regulación de estos comercios, obligándolos a ofrecer también platillos para acompañar la ingesta de la chicha; con el tiempo la asociación entre la chicha y la comida se afianzó en estos espacios, que pasaron a llamarse chicherías. El público que acudía a estos locales era diverso aunque predominaban aquellas personas ligadas al sector rural y a las clases populares urbanas;

Que, entre los siglos XIX y XX el consumo de los diferentes platillos tradicionales se volvió la principal actividad por lo que el apelativo de los locales cambió de "chichería" a "picantería";

Que, cada una de las actividades que se realizan dentro de este espacio cuenta con características peculiares que se han transmitido y consolidado a través del tiempo. En cuanto a la preparación de alimentos podemos mencionar que el espacio cultural de la picantería involucra la transmisión de saberes asociados a la selección de insumos propios de la región y cuya variedad se ha ido ampliando con los continuos intercambios culturales que se han sucedido históricamente;

Que, asimismo en este espacio se han reafirmado conocimientos culinarios así como el uso de utensilios y técnicas de transformación de alimentos cuyos orígenes se dieron en espacios caseros, tanto populares como de élite;

Que, la picantería arequipeña es considerada un lugar donde se han conservado modos de preparación que en otros espacios culinarios domésticos se han ido perdiendo, convirtiéndose en un importante depósito de la memoria local. La preparación y el expendio de comida ha sido un importante factor de desarrollo local durante los siglos XIX y XX, en especial para las mujeres de sectores populares, excluidas históricamente de los procesos sociales urbanos, pero que han consolidado una tradición familiar que se heredó de generación en generación;

Que, actualmente las picanterías arequipeñas poseen un conjunto de rasgos característicos que las diferencian de cualquier otro espacio de preparación de alimentos. Siendo así, dentro de su oferta gastronómica deben tener siempre la *chicha de guiñapo*, bebida hecha a base de maíz negro cuyo proceso de elaboración se remonta hasta antes de la conquista española;

Que, así también, las picanterías tienen una secuencia determinada de platillos a servir durante los almuerzos de la semana, correspondiendo un platillo particular a cada día, esta secuencia debe ser conocida por los comensales habituales;

Que, asimismo, las picanterías ofrecen una amplia gama de los llamados "picantes", preparaciones cuya condimentación es a base de ají y que se sirven a cualquier hora, resaltando los platos que integran varios potajes llamados "dobles", "triples" y "americanos";

Que, de otro lado, las picanterías son comercios a los que se puede acceder sin ningún tipo de restricción, ya sea para disfrutar de las comidas y bebidas como de la música y el baile que suelen acompañarlas;



Resolución Viceministerial

Nro. 033-2014-VMPCIC-MC

Que, respecto al espacio físico de la picantería, este es variado, pero conserva algunos rasgos de corte rural tanto en la distribución de los ambientes como en el decorado donde prima las mesas de madera y los motivos bucólicos, cabe destacar el uso ininterrumpido de la cocina a leña y del batán de piedra. Existe la referencia de que en las construcciones más antiguas la cocina y el comedor formaban parte del mismo ambiente, por lo cual se fomentaba la interacción constante entre comensales y cocineras, sin embargo, en la actualidad muchas picanterías poseen varios ambientes separados sin perder su estética ligada al campo;

Que, las picanterías por su naturaleza poseen una gran capacidad de convocatoria constituyéndose espacios públicos de intercambio cultural y de encuentro entre pobladores de diversas clases sociales. La interacción que surge entre los comensales es una de las principales características de la picantería, ellos acuden a estos lugares no sólo para comer y beber sino también para disfrutar de la música, el baile y la alegría. De este modo, no son sólo espacios de esparcimiento, sino que también actúan como puntos de reunión de artistas, intelectuales y políticos donde celebran eventos considerados importantes y donde se debaten diversos temas de interés;

Que, en adición la picantería se ha convertido en un espacio de vigorización de un conjunto de expresiones culturales representativas de la región, principalmente ligadas a la música y al baile, resaltando el yaraví, la pampeña, el vals y la marinera, géneros de gran arraigo en Arequipa y en el Perú;

Que, así también existe una innumerable cantidad de relatos literarios vinculados a las picanterías los cuales constituyen un recurso valioso para el afianzamiento de la memoria regional. En ese sentido, se han creado y difundido numerosos neologismos asociados a la picantería, tanto en lo relacionado a los platos que sirven, como a las interacciones sociales que se producen en sus ambientes;

Que, la picantería arequipeña es un espacio social de interacción entre pobladores de diversas clases sociales cuya característica principal es la preparación y venta de comidas y bebidas típicas de la región. Posee rasgos heredados de la época prehispánica pero cuya consolidación se ha dado durante la Colonia y la República. Es un espacio vital para la reproducción y revitalización de muchas expresiones culturales, por un lado, aquellos conocimientos, saberes y prácticas asociados a la selección y preparación de alimentos, así como a la expresiones ligadas a la música y el baile, y por otro lado, se ha consolidado como un espacio de reflexión y encuentro para los diversos sectores de la población arequipeña, promoviendo la identidad local y convirtiéndose en símbolo de orgullo de la región. Por todo ello, se recomienda que el espacio cultural de la picantería arequipeña sea declarado como Patrimonio Cultural de la Nación.

Que, la Directiva N° 001-2011-MC, aprobada por Resolución Ministerial N° 080-2011-MC y modificada por Resolución Ministerial N° 103-2011-MC, establece el procedimiento para la declaratoria de las manifestaciones del Patrimonio Inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación y el otorgamiento de reconocimientos, correspondiendo al Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales, declarar las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial como Patrimonio Cultural de la Nación;

G. Pajuelo H.

Con el visado de la Directora General de la Dirección General de Patrimonio Cultural, de la Directora (e) de la Dirección de Patrimonio Inmaterial, y del Director 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, y la Directiva N° 001-2011-MC, aprobada por Resolución Ministerial N° 080-2011/MC, y modificada por Resolución Ministerial N° 103-2011/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 Arequipeña, por constituir un espacio social de interacción entre pobladores de diversas clases sociales cuya característica principal es la preparación y venta de comidas y bebidas típicas de la región, poseyendo rasgos heredados de la época prehispánica y cuya consolidación se dio durante la época de la Colonia y la República.

Artículo 2°.- Disponer la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial El Peruano; y la difusión del Informe N° 132-2014-DPI-DGPC/MC del 9 de abril de 2014, en el Portal Institucional del Ministerio de Cultura (www.cultura.gob.pe).

Artículo 3°.- Notificar la presente Resolución y el Informe N° 132-2014-DPI-DGPC/MC a la Sociedad Picantera de Arequipa, para los fines consiguientes.

Regístrese, comuníquese y publíquese

Ministerio de Cultura


Luis Jaime Castillo Butters
Vicerministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales