

Por Cecilia Portella

“ La minería, la pesca, la agricultura y el turismo son las actividades principales que sustentan la vida económica de Ancash ”

La minería, la pesca, la agricultura y el turismo son las actividades principales que sustentan la vida económica de Ancash. Sin embargo, a pesar de la riqueza antes descrita, las autoridades regionales que sucesivamente han estado al frente de la administración pública, han demostrado falta de liderazgo, incapacidad de gestión y una gran corrupción institucionalizada.

No lo decimos nosotros. Esto sale a la luz, producto de la investigación de un programa que se plasmó en el plan de gobierno de una agrupación que, concienzudamente trazó los lineamientos de la ruta hacia la consolidación de Ancash y sus 20 provincias, pero que por sorpresas que –a veces- plantea la democracia, quedó en el camino.

Es necesario manifestar en este artículo, que si bien ha sido hasta el momento, la autoridad regional la que ha administrado, fiscalizado y decidido los destinos de esta noble tierra, también es cierto que Ancash ha tenido cinco representantes en el Congreso de la República, que poco o mucho pueden haber realizado a favor de su cuna. Algunos de salida y otros con intención de repetir el plato.

No estamos para hacer el balance de los resultados, pero sí queremos dejar en claro que Ancash, con sus recursos, turismo y manifestaciones culturales, es una de las regiones llamadas a ser la despensa del Perú –o mejor aún- a sostener con sus riquezas las escaseces de nuestro país.

**UNA MESA VARIADA**

Las manifestaciones culturales, entre ellas, la gastronomía, son la mejor manera de conocer un pueblo, una ciudad, una región o un país



## Repitiendo el plato Una mesa ancashina

**Costa, sierra y ceja de selva reunidos en una sola región. Historia y cultura pre incas: tesoro del pasado, esperanza del futuro. Bellos paisajes, diversos climas y recursos naturales. Generoso en su suelo y desprendido en su mar. Así es Ancash, una de las regiones más ricas del Perú.**

→ La costa ancashina tiene en las playas de Casma, Chimbote y Huarney, una inmensidad hidrobiológica, que bien podría surtir las mesas de todo el país. A ellas se suman las Bahías del Ferrol y de Samanco, así como el importante Proyecto Especial Chincas, nacido hace ya varios años, y que culminada su ejecución convertirá en cultivable extensas zonas desérticas de la costa ancashina.

En la sierra tenemos tanto la Cordillera Blanca como la Negra con el Callejón de Huaylas y la zona de Conchucos, que anualmente trae consigo una gran cantidad de turistas para sus pueblos. Paisajes naturales y proyectos surgidos gracias a la naturaleza tan particular de esta región.



No es raro tampoco, ver que un atado de papa, queso y cancha, acompañan las necesidades de los hombres del campo o de los viajeros que se desplazan a lomo de bestia, de una localidad a otra. En las mesas de las ciudades más importantes no faltan el jamón y el pan. Incluso en muchas de las casas de la zona de Conchucos se preparan y luego intercambian, obsequian o venden estos productos.

Así como la mesa ancashina muestra sus mejores productos para el aprovechamiento de sus beneficios, así también el panorama político muestra un abanico de posibilidades para ser atendidas en sus necesidades más urgentes y ser mejor representados en un Congreso variopinto en sus eventuales demandas.

De los más de 50 candidatos que postulan por un escaño en representación de Ancash para las elecciones que se avecinan, son tres los congresistas que intentan repetir el plato: dos del Partido Aprista Peruano, Wilder Calderón y Helvezia Balta; mientras que por la agrupación Gana Perú, es Freddy Otárola Peñaranda quien intenta un nuevo espacio en el Poder Legislativo. Son los electores ancashinos, quienes decidirán si permiten el ingreso de sangre nueva entre sus representantes o si optan por la fórmula conocida, que los representó durante cinco años.

### ANCASH EN LIMA

Una importante colonia ancashina radica hace ya varias décadas en la capital de la República; con ellos llegaron sus costumbres, sus manifestaciones culturales y sus ansias de un mejor futuro. Hace más de 50 años era difícil encontrar productos y recursos que vinieran de estas tierras para aplacar las añoranzas de los hijos de Ancash. Hoy, muchos años después, el transporte y las vías de comunicación han facilitado el comercio de estos, permitiendo tener presente un poco de su región en nuestra gran Lima.

Aprovechando ello, pasamos una tarde en el Club Ancash, la casa de los ancashinos en



“ No es raro ver que un atado de papa, queso y cancha, acompañan las necesidades de los hombres del campo o de los viajeros que se desplazan a lomo de bestia, de una localidad a otra ”

la capital y quisimos comprobar la diversidad y delicia de su gastronomía. Esta, aunque no es ajena para nosotros, siempre logra sorprendernos y nos reafirma en nuestras raíces. Si tuviéramos que adjetivar la culinaria de esta región, diríamos que es variada, cargada de historia y entrañable, pues trae a la memoria los orígenes de nuestra cultura.

Para quienes somos amantes de la cocina fresca y saludable, podemos encontrar el chocho, que en su preparación acevichada no hace extrañar los sabores picantes y bien sazonados de nuestro plato de bandera. Una porción de jamón, acompañado de mote fresco y rodajas de papa, cae perfecto para quienes prefieren los sabores tradicionales, hechos en casa a la usanza de las familias de antaño.

Otro plato que no falta tanto en los días comunes, como en las celebraciones más importantes, es el cuy, plato representativo



de Ancash, que en su forma de picante, se constituye en la delicia de todo ancashino. Para beber, la chicha de jora, dulce, ligeramente macerada y muy fresca, es el corolario de todo buen almuerzo ancashino.

Tomamos de Ancash solo una muestra, para que nos devolviera al sabor de la cocina de la abuela, para que reivindicáramos un legado milenario, que le pertenece al Perú entero, para que nos sumemos a esa gran legión de ancashinos e hijos de ellos en Lima, a fin de extender sus riquezas materiales y su herencia cultural.

Nos reafirmamos en que Ancash es una de las regiones más ricas del Perú, pero depende —a estas alturas— de sus gobernantes, aprovechar sus recursos, respetar la biodiversidad y su naturaleza y hacer de esta región uno de los focos turísticos más importantes del país. Historia y cultura, tiene de sobra... ■

“ Ancash, con sus recursos, turismo y manifestaciones culturales, es una de las regiones llamadas a ser la despensa del Perú ”

entero. Ancash tiene una gastronomía variada y muy particular. Ello, producto de la diversidad de sus recursos, sus suelos y su mar.

La zona costera destaca con sus platos hechos a base de pescado o sus guisos fundamentados en el ají. La zona sierra es aún mucho más diversa. La papa, las harinas de cereales, la gallina, el jamón, el tarwi y el cuy, son la base de una alimentación sana y nutritiva. Sopas y lawas, inician cualquier menú ávido de nutrientes y calorías. En las zonas caracterizadas por una altitud mayor a los 3,000 metros las consumen con mayor frecuencia.