



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA
SECCIÓN DE POSGRADO**

**LA COCINA DE POZUZO COMO EJE CENTRAL DE UNA
RUTA GASTRONÓMICA PARA SU DESARROLLO TURÍSTICO**

**PRESENTADA POR
FRIDA LINA MORCIA RIVERA**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRO EN GESTIÓN
CULTURAL, PATRIMONIO Y TURISMO**

LIMA – PERÚ

2013



Reconocimiento - No comercial - Sin obra derivada

CC BY-NC-ND

El autor sólo permite que se pueda descargar esta obra y compartirla con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no se puede cambiar de ninguna manera ni se puede utilizar comercialmente.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTIN DE PORRES

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN TURISMO Y PSICOLOGÍA

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA

SECCIÓN DE POSTGRADO

**“LA COCINA DE POZUZO COMO EJE CENTRAL DE UNA RUTA
GASTRONÓMICA PARA SU DESARROLLO TURÍSTICO”**

MAESTRO

PRESENTADA POR: LIC. FRIDA LINA MORCIA RIVERA

Lima – 2013



A Dios por guiar mi camino

A mis mamushka por su amor eterno

A la razón de mi vida, mi familia

A mis asesores por su valioso apoyo.

ÍNDICE

	Pág.
Dedicatoria _____	2
Índice _____	3
Resumen _____	7
Introducción _____	9

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la realidad problemática _____	12
1.2. Formulación del problema _____	13
1.2.1. Problema general _____	13
1.2.2. Problemas específicos _____	13
1.3. Objetivos de la investigación _____	14
1.3.1. Objetivo general _____	14
1.3.2. Objetivos específicos _____	14
1.4. Justificación de la investigación _____	14
1.5. Limitaciones del estudio _____	15
1.6. Viabilidad del estudio _____	15

CAPÍTULO II: BALANCE DE LA LITERATURA

2.1. Antecedentes de la investigación _____	16
2.1.1. Las rutas gastronómicas como herramientas de revalorización de la culinaria _____	17

2.2. Información general de Pozuzo_____	24
2.2.1. Características de la zona de estudio_____	24
2.2.2. Historia de Pozuzo _____	30
2.2.3. Principales actividades económicas en la zona _____	38
2.2.4. Gastronomía_____	46
2.2.5. Productos industrializados_____	54
2.2.6. Técnicas utilizadas en la preparación de alimentos_____	59
2.2.7. Utensilios y herramientas de cocina_____	61
2.3. Recetas de preparaciones típicas_____	64
2.4. Tradiciones y costumbres culinarias_____	64
2.5. Turismo_____	66
2.5.1. Calendario Turístico_____	68
2.5.2. Principales atractivos turísticos_____	69
 CAPÍTULO III: MARCO TEÓRICO	
3.1. Concepto de Cocina_____	71
3.2. Concepto de Gastronomía_____	73
3.3. El turismo y las rutas gastronómicas-alimentarias _____	74
3.3.1. Rutas alimentarias y gastronómicas_____	76
3.4. Oferta turística en Pozuzo_____	78
3.4.1. Modalidades de turismo_____	79
3.5. Estudio de la demanda_____	83
3.6. Inventario de la planta turística_____	83

CAPÍTULO IV: DISEÑO METODOLÓGICO

4.1. Tipo de investigación_____	85
4.2. Descripción del diseño_____	86
4.2.1. Diseño Mixto_____	86
4.2.2. Tipo- Nivel_____	86
4.2.3. Enfoque_____	86
4.3. Población y muestra_____	87
4.4. Técnicas para la recolección de datos_____	87
4.5. Técnicas para el procesamiento y análisis de la información_____	89
4.6. Aspectos éticos_____	106

CAPÍTULO V: RESULTADOS

5.1. Propuestas_____	108
5.1.1. Ruta N°1_____	108
5.1.2. Ruta N°2_____	110
5.1.3. Mapa del diseño de las rutas propuestas_____	112

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones_____	113
6.2. Recomendaciones_____	120

CAPÍTULO VII: ANEXOS

7.1. Cuadro comparativo de recetas tradicionales_____	123
7.2. Recetas_____	124
7.3. Formulario de encuesta realizada a turistas_____	173

7.4. Formulario de encuesta realizada a las agencias de viaje_____	174
7.5. Mini recetario de bolsillo_____	175

FUENTES DE INFORMACIÓN

Referencias Bibliográficas_____	180
Referencias Electrónicas _____	184



RESUMEN

En el departamento de Pasco provincia de Oxapampa está ubicado el distrito llamado Pozuzo, cuyos pobladores; de origen austro-alemán; han hecho de este lugar una interesante propuesta para disfrutar de una cultura suspendida en el tiempo -donde la tradición se ha mantenido a través de más de un siglo- y de un turismo no convencional muy especial vinculado directamente a la naturaleza en la cual, aprovechando las tendencias actuales, sería posible el desarrollo de otras modalidades de turismo con la finalidad de dar a conocer la cultura del pueblo, integrar a la comunidad y a los productores locales en una interesante propuesta gastronómica que se analizará a continuación.

El estudio de investigación que se presenta se inició con la introducción del tema a tratar durante el desarrollo de esta tesis, seguido del planteamiento del problema general orientado al desconocimiento de la cocina del lugar y la poca afluencia de turistas. También se presentaron los objetivos a lograr con la investigación propuesta y las justificaciones sobre la importancia y relevancia de esta investigación. En el balance de la literatura se exponen ejemplos de rutas gastronómicas a través de experiencias desarrolladas en países como: España, Francia, Argentina, Chile, Colombia y Perú; como herramientas de revalorización de la culinaria. También se ha mostrado toda la información obtenida de fuentes secundarias y la obtenida a través de la observación directa en la colonia de Pozuzo, lo que permitió conocer la historia, ubicación costumbres y tradiciones de la única colonia austro- alemana ubicada en la selva central del Perú.

Durante el desarrollo del segundo capítulo se presenta una revisión profunda sobre la literatura en relación al tema central de este estudio comparando las fuentes consultadas con la finalidad de dar a conocer las distintas propuestas fuera del país. También se brinda información detallada sobre la zona de estudio y sus principales características para finalmente llegar a confrontar las propuestas de distintos autores en relación al tema central y obtener ideas propias en relación a los temas tratados.

Para concluir se dieron a conocer los resultados a través de las encuestas realizadas a los turistas que visitaron la zona durante el año 2011 y a las agencias de viajes miembros de APAVIT. Al término del presente documento se sugirió la propuesta de dos rutas turísticas: una alimentaria y otra gastronómica. También se elaboró un mini recetario de bolsillo como propuesta para mejorar la experiencia del turista que realice la ruta y además para contribuir con la tangibilización de una cocina tradicional, suspendida en el tiempo, que merece ser conocida, apreciada y difundida.

INTRODUCCIÓN

El Perú, por muchos años, ha recibido aportes de varios grupos humanos de distintas partes del mundo, de diferentes culturas y con costumbres propias, que llegaron a nuestra tierra como inmigrantes, buscando mejorar su calidad de vida, fascinados por la posibilidad de encontrar trabajo y riqueza que el Perú, en esos momentos, les ofrecía. Estos grupos humanos han participado del desarrollo nacional y forman parte de nuestra historia, colaborando de algún modo con sus aportes a la diversidad peruana, manteniendo, muchos de ellos, sus costumbres, formas de vida y alimentación o reemplazándolas, en algunos casos, con productos nacionales. Por lo anteriormente expuesto, durante el siglo XIX, llegaron a nuestro país inmigrantes chinos, japoneses, italianos, austriacos y alemanes.

Durante varios años, se han venido desarrollando diversas investigaciones sobre la importancia de algunas cocinas extranjeras, como española, francesa, china, italiana, japonesa y otras, en la gastronomía peruana. En la compilación: “Cultura, Identidad y Cocina en el Perú”, se presenta una interesante recopilación de ponencias, presentadas en el seminario “Arte, Cultura e Identidad sobre la mesa” organizado en Lima, del 8 al 12 de noviembre de 1992 por la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, en la cual varios expertos compartieron sus investigaciones acerca de temas relacionados con el aporte de otras culturas a la culinaria nacional.

Si, se han estudiado tantas culturas y sus aportes a la cocina peruana, si bien la colonia austro-alemana estuvo compuesta por un grupo relativamente pequeño de inmigrantes, ¿por qué no estudiar la cocina de Pozuzo?. Una de las razones que podemos esgrimir, sería el aporte cualitativo a la cocina regional, pues se trata de preparaciones que a pesar del tiempo mantienen costumbres propias y recetas originales.

Los pobladores de Pozuzo son más que un grupo humano que radica en nuestro país desde hace 153 años, manteniendo sus tradiciones, gastronomía, música, danzas, celebraciones y hasta construcciones de madera al estilo alemán, es una colonia que ha sabido desarrollar su potencial agrícola, ganadero, maderero, cafetalero y turístico, con enormes posibilidades para el turismo especializado, ecológico y de aventura, que busca mantener vigente, las costumbres y tradición en sus jóvenes descendientes.

Desde hace algunos años, el turismo gastronómico está conquistando cada vez mayor número turistas en el Perú. Aunque no existe aún un estudio detallado sobre el perfil de este tipo de turista, cuando se realizaron las encuestas en la zona de estudio, se supo que la gastronomía fue un aspecto altamente apreciado por el turista que visitó Pozuzo, independientemente del motivo principal que les hizo visitar el destino turístico.

En la encuesta publicada por PromPerú, sobre el perfil del turista extranjero 2007, la percepción de una buena sazón en la comida fue la razón principal para estar satisfecho con la gastronomía peruana. Otro atributo reconocido fue la variedad

de platos, resaltado por tres de cada diez turistas extranjeros. Esta valiosa información fue el eje de motivación para continuar investigando y revalorando la amplia oferta gastronómica regional en la selva central -muy poco estudiada- dentro de la culinaria nacional.

En tal sentido, el presente trabajo de investigación intenta demostrar la existencia de una cocina tradicional y mestiza, la cocina de Pozuzo, como atractivo principal, mediante el estudio de la única colonia austro-alemana en la selva central del Perú, donde la oferta gastronómica se está convirtiendo en uno de los motivos principales para el desplazamiento de turistas nacionales y extranjeros, convirtiéndose en una nueva modalidad de turismo que podría llegar a ser un pilar importante para la economía local.

A lo largo de la investigación presentaremos distintos aspectos que contribuirán con el enriquecimiento y consolidación de un destino en la selva central con gran potencial turístico, centrándose principalmente en el legado gastronómico de Pozuzo a través de la propuesta de dos interesantes rutas gastronómicas y alimentarias para su aprovechamiento.

CAPÍTULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad problemática

A pesar de contar con productos alimenticios de importancia como el café orgánico, el ganado vacuno y porcino, las frutas exóticas, productos agroindustriales como la miel, la leche, el queso, las salchichas y una culinaria tradicional de origen germano-tirolesa además de una amplia oferta gastronómica mestiza; el turismo vivencial en Pozuzo es aún incipiente. En los últimos tres años han recibido un promedio de 20,000 turistas. ¿Es quizá la falta de rutas gastronómicas-alimentarias en la zona la causa de este problema?

¿Qué pasaría si todas las fortalezas vinculadas con la gastronomía que existen en Pozuzo se combinaran con atractivos naturales como, cataratas, ríos, bellos paisajes, flora y fauna, además de museos y lugares históricos?, ¿se podría contar con un vasto potencial para planificar una innovadora oferta turística?, ¿sería factible trabajar de la mano con los

pobladores locales, ayudándolos a mejorar la calidad de vida del pueblo, conservando y difundiendo sus tradiciones para que con el tiempo pueda convertirse en un destino turístico consolidado, que pueda captar primero un turismo interno que le permita luego, desarrollar más adelante una solida oferta dirigida al turista extranjero?

Por lo tanto; si no se aprovechan las nuevas tendencias que se están desarrollando en cuanto al turismo gastronómico en el mundo a través de la creación de rutas alimentarias y gastronómicas, este pueblo podría correr el riesgo de perder con el paso del tiempo su cocina tradicional, la historia y las costumbres de los antiguos colonos, ya que al ser una cultura viva se encuentra expuesta a innumerables factores que podrían afectar el importante patrimonio cultural que posee.

1.2. Formulación del problema

1.2.1 Problema general

¿De qué manera el desconocimiento de la cocina de Pozuzo contribuye a su poco desarrollo turístico?

1.2.2 Problema específico

¿Podría la propuesta de rutas gastronómicas y alimentarias en Pozuzo incrementar la afluencia de turistas a la zona de estudio?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

Rescatar y dar a conocer la cocina de Pozuzo mediante una ruta gastronómica a fin de incentivar el desarrollo turístico de la zona.

1.3.2 Objetivos específicos

Proponer una ruta alimentaria y una gastronómica a fin de impulsar el desarrollo turístico de Pozuzo.

Elaborar un recetario de cocina pozucina que sustente el paso de la oralidad de su cocina a la textualización, tangibilización de su gastronomía.

Analizar la expresión culinaria de un grupo étnico, poseedor de una cocina cuyas raíces y evolución ameritan su estudio.

1.4. Justificación de la investigación

La selva central es una zona del Perú poco investigada y muy rica en información para poder realizar estudios de investigación en temas de gastronomía. Consideramos que este proyecto puede servir de consulta para los estudiantes de turismo, gastrónomos y cualquier persona que desee conocer, valorar y apreciar la gastronomía de la selva central y su importancia en la actividad turística sin dejar de mencionar a los pobladores locales, productores y personas vinculadas a la actividad turística.

1.5. Limitaciones del estudio

El tema tratado durante la presente investigación se limita al estudio de la cocina tradicional de Pozuzo (ingredientes, recetas, preparaciones, características, y la propuesta de una ruta alimentaria y una gastronómica durante el año 2013).

1.6. Viabilidad del estudio

La realización de la tesis pudo efectuarse de manera satisfactoria ya que se contó con recursos financieros propios para su realización. En el aspecto humano, se trabajó con dos estudiantes universitarios quienes se encargaron de realizar las encuestas de manera voluntaria. Las fotos que se utilizaron fueron tomadas por dos fotógrafos profesionales los mismos que cedieron sus fotografías para la realización de esta investigación. En cuanto al hospedaje no se generó ningún gasto, ya que se utilizó la casa de un familiar. Los materiales utilizados fueron las fuentes bibliográficas, una laptop, papel bond y útiles de escritorio. Los procedimientos metodológicos utilizados contribuyeron con el desarrollo de la tesis, resultando un trabajo 100% viable, confiable y original en su tema.

CAPÍTULO II BALANCE DE LA LITERATURA

Durante este capítulo presentaremos una revisión profunda sobre la literatura con relación al tema central de este estudio comparando las fuentes consultadas con la finalidad de dar a conocer las distintas propuestas que existen fuera del territorio peruano y un caso nacional relacionado a la bebida de bandera, el Pisco. También dará a conocer los aspectos generales de la zona de estudio y sus principales características para finalmente llegar a confrontar las propuestas de distintos autores en relación al tema central y de acuerdo a ello obtener nuestras propias ideas en relación a los temas tratados durante la investigación.

2.1 Antecedentes de la investigación

En este acápite de la tesis abordaremos los temas referidos a las rutas gastronómicas tanto en los casos que se presentan a nivel mundial como en el ámbito nacional y las definiciones conceptuales principales utilizadas en este estudio.

2.1.1 Las rutas gastronómicas como herramientas de revalorización de la culinaria.

El uso de las rutas gastronómicas como instrumento de salvaguarda de la culinaria tradicional es cada vez mayor como veremos en los casos que se presentan y discuten a continuación, en ellos la constante es partir de la importancia que tienen tanto los alimentos como las técnicas culinarias y la relación con las comunidades, es decir, las formas y usos de comer -además se observan casos donde la relación se va más a la naturaleza, (producción alimentaria) o a lo geográfico (espacios)- y otros donde el eje central es lo cultural. Todo ello nos lleva a reflexionar sobre la importancia de este tema, poco estudiado pero de gran interés.

La primera ruta presentada es en Sevilla, España y está relacionada al aceite de oliva y la aceituna de mesa.

A. La Ruta del Aceite y la Aceituna de Mesa en la Provincia de Sevilla (España)

El olivo es uno de los cultivos más antiguos de la agricultura mediterránea cuya historia va ligada a la evolución de la raza humana y la domesticación de la agricultura. El cultivo del olivo comenzó a desarrollarse hacia los años 4,000-3,000 a/C. y el centro de origen podría ser Siria, Irán, Palestina o Líbano. (March y Ríos, 1989)

Prodetur, es una sociedad instrumental de la Diputación de Sevilla que tiene como objetivos la innovación, la promoción y el desarrollo económico local en la Provincia de Sevilla que tiene entre sus campos de acción el desarrollo y fomento del turismo. La riqueza monumental, patrimonial, natural y gastronómica constituyen los pilares fundamentales en los que se sustenta la oferta turística de este destino. Por ello han creado la “Ruta del Aceite y Aceituna de Mesa”, un recorrido trazado por cuarenta y tres municipios de la geografía sevillana que destacan por su variedad y riqueza en la producción y exportación de aceite de oliva y aceitunas de mesa, común denominador de todo el itinerario.

Lo que se busca en esta propuesta es impulsar el aprovechamiento turístico de Sevilla considerando como eje central dos de los valores gastronómicos que más destacan en la provincia de Sevilla, el aceite de oliva y la aceituna de mesa dos productos importantes para la economía local.

Mediante la ruta presentada por Prodetur, se trata de cautivar el alma y la imaginación del viajero, haciéndole partícipe del interesante mundo que se encuentra detrás de un fruto, único y singular, que casi nadie conoce- salvo los productores- que cambia de color con el tiempo, que encierra todos los sabores: ácido, dulce, salado y amargo, que es una muestra de la identidad sevillana: la aceituna.

El recorrido se inicia en la sierra norte de Sevilla, sugiriendo la visita de lugares como: El Pedroso, Constantina, Guadalcanal, Cazalla de la Sierra,

Almadén de la Plata La Puebla los Infantes, Gerena, Villanueva del Río y Minas, Alcolea del Río, Albaida del Aljarafe, Dos Hermanas, Pilas , Huévar del Aljarafe, Bollullos de la Mitación, El Viso del Alcor, Mairena del Alcor, Alcalá de Guadaíra, Utrera, Los Molares, Arahál, Paradas, Marchena, La Campana, Écija, La Puebla de Cazalla, Osuna, El Rubio, Marinaleda, Morón de la Frontera, El Coronil, Montellano, Coripe, Pruna, Agudulce, Pedrera, La Roda de Andalucía, Gilena, Lora de Estepa, Corcoya, Badalatosá, Casariche, Herrera, Estepa, brindando al turista, referencias sobre cada uno de estos valles, conociendo su geografía, historia, lugares para visitar, gastronomía típica, y hospedajes. Una ruta gastronómica muy completa y bien organizada. (www.turismosevilla.org)

Para la realización de este proyecto, se ha contado con la experiencia y conocimiento de los organismos, asociaciones, entidades y profesionales más representativos del sector del aceite de oliva y aceituna de mesa en la provincia de Sevilla.

B. La Ruta del Vino por Alsacia (Francia)

El vino es una bebida alcohólica fermentada de bajo grado alcohólico, hecha de caldos de uva. A lo largo de la historia ha sido y sigue siendo uno de los acompañantes perfectos para una buena mesa. Se produce en muchos lugares del mundo y con distintos tipos de uva; pero ninguno es igual y esto dependerá de ciertos factores que le otorguen las características que harán de esta bebida una muy especial y apreciada.

Uno de los lugares más importantes en producción vitivinícola en el mundo es Francia, allí se producen vinos de excelente calidad especialmente los de Alsacia, tal como destaca el experto Johnson H. (1971) y menciona entre otras cosas que en Alsacia se hace vino alemán a la manera francesa, es decir un vino con fuerza. Comenta además que Riquewihr y Kaysersberg mantienen sus hermosas villas y que la capital del vino de Alsacia es Colmar. Pasos imperdibles para disfrutar de una maravillosa experiencia a través de la ruta del vino.

Las riveras del río Rin y las montañas de Los Vosgos, poseen lugares muy atractivos para el turista, además de brindar la posibilidad de apreciar los viñedos que van uniendo pueblos vecinos, donde se hace obligatorio parar, no solo por la arquitectura medieval, sino por su tradición enología. Aquí se encuentran pequeñas bodegas familiares, que generación tras generación, dedican toda una vida a la elaboración del vino. (www.acampamos.com)

C. La nueva ruta de la yerba mate (Argentina)

Esta ruta ha sido diseñada y desarrollada por el Área de Turismo Rural de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, la RYM. Fue desarrollada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate. La propuesta se suma a la reciente oferta turística Argentina en la creación de variadas e interesantes rutas temáticas ligadas a la producción regional y al patrimonio cultural.

La Ruta de la Yerba Mate es un itinerario turístico cuyo eje central está en la cultura y tradición de la yerba mate, que propone transitar un corredor que atraviesa las provincias de Corrientes y Misiones, la zona de mayor producción de yerba mate, conociendo “una vida en verde yerba”: El proceso productivo, su pasado, su presente y el de su gente con sus mitos y costumbres. (www.rutadelayerbamate.org).

D. La ruta de La Serena, Vicuña y Ovalle (Chile)

Esta ruta se elaboró con el objetivo de rescatar las tradiciones y potenciar las cualidades de los territorios referidos. La variada gastronomía en base al trigo, carne de res y las frutas tropicales (papayas, chirimoyas y lúcumas), resulta el eje central para esta ruta. Para completar las comidas es posible disfrutar de sus vinos asoleados, higos secos, huesillos, nueces confitadas y carne de cabrito.

La zona de Coquimbo, frente a La Serena, es un puerto de gran valor histórico. Se menciona además el balneario de Zapallar donde es posible disfrutar de una gastronomía marina abundante. Destacan las preparaciones con pez-espada y congrios colorados, erizos de mar, choros y todos los mariscos posibles, acompañados con papas y cochayuyo. Aquí vale la pena interpretar los petroglifos y los conchales y el friso en la Bahía de la Herradura. Las historias de piratas y corsarios por esa zona, sus botines y tesoros ocultos que han sido siempre contadas por los lugareños,

son también parte del interesante recorrido que se presenta al visitante.
(Ascanio , 2009)

E. La ruta del café de Colombia.

La fama y tradición de un producto emblemático colombiano como el café, es ya conocida y apreciada no solo por los colombianos sino también por el mundo entero. Esta ruta se ubica en el Eje Cafetero en los departamentos de Risaralda, Quindío y Caldas. En el Quindío donde este tipo de turismo se ha desarrollado más, se presenta un ejemplo del potencial de la actividad y del valor turístico de los alimentos principales de una región. Todo el proyecto ha sido realizado gracias a la colaboración y determinación política que tuvieron los gobiernos locales para darle continuidad a la estrategia y en una política activa de formación de los recursos humanos. Para alcanzar el éxito logrado ha sido muy importante el apoyo del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), el mismo que se encargó de una etapa fundamental en todo proyecto turístico: la capacitación y además creó una escuela de cocina.

El proceso se inició con cuatro haciendas cafetaleras en 1995 y ahora se han incorporado más de seiscientas. “Vive el mejor aroma de un parque con sabor a diversión”, es el lema de este parque de café, que centra su oferta en las atracciones mecánicas, para captar a un segmento más joven, vinculándolo de manera inductiva con este producto agroindustrial, importante para la economía de este país.

En este parque se puede visitar el museo del café, muestra de danzas típicas relacionadas con el café, shows artísticos, y mucho más. (www.parquenacionaldelcafe.com)

F. La ruta etno-gastronómica judía en Santa Fé (Argentina)

La inmigración judía comenzó a llegar a Argentina hacia fines de 1800, en busca de un mejor futuro y oportunidades de trabajo. Una de las colonias que más importancia tuvo fue Moisés Ville, en la provincia de Santa Fé. Este fue el primer asentamiento y el que posee un patrimonio cultural que se mantiene en el tiempo. Una cocina que nació de la pobreza y la escasez, que los obligó a inventar nuevas recetas y adecuar las propias a lo que el lugar les ofrecía. Para esta ruta se ofrecen dos itinerarios. Durante el primer recorrido se visitan las colonias de Moisés Ville, Palmeras, Palacios y Monigotes. En el segundo itinerario los lugares a visitar son: Ceres, Montefiori y San Cristóbal. Ambos itinerarios duran tres días y permitirán al turista conocer de cerca las tradiciones culinarias de un pueblo con una gastronomía muy rica y variada. (Lacanau y Norrild, 2003).

G. La ruta del Pisco (Perú)

Desde Lima, esta ruta comprende recorridos que podrían abarcar desde la zona alta del Valle de Cañete, pasando por la ciudad de Pisco, Ica, Arequipa (valles de Majes, Vitor y Caravelí), Moquegua hasta llegar a la región de Tacna, en el extremo sur de la costa peruana.

La ruta del pisco comprende el recorrido y visita a los establecimientos productores de nuestro aguardiente ubicados entre Lima y Tacna, también es posible realizar rutas del pisco que comprendan una región geográfica en particular. Tal es el caso específico de la conocida ruta del pisco en la campiña moqueguana, la misma que comprende la visita a una docena de bodegas con tradición pisquera. (Zapata, 2008)

2.2. Información general de Pozuzo

En este acápite del estudio se presentan datos obtenidos durante la revisión de la bibliografía de la zona, el viaje de campo realizado y la observación directa. Se analizará la etimología del nombre Pozuzo, los aspectos geográficos, la historia del pueblo entre otros datos relevantes para el presente estudio.

2.2.1 Características de la zona de estudio

Investigadores como Arrese Godbersen, (2005, pág. 77-78) al referirse a la colonia del Pozuzo y su origen comentan que: “La ciudad de Pozuzo fue fundada el 25 de julio de 1859 (día del colono del Pozuzo). Dicha ciudad se encuentra ubicada a una distancia de 462 km. de la ciudad de Lima, a 82 km. de la ciudad de Oxapampa y a 360 km. de su capital departamental Cerro de Pasco. Es la única colonia en el mundo austro-alemana. Sus principales actividades económicas son la ganadería y la agricultura. Teniendo un gran potencial turístico que día a día va aumentando, ya que es un lugar paradisíaco y acogedor” (Arrese

G. 2005, 77-78). Esto facilitaría la realización una serie de actividades como turismo de aventura, actividades eco turísticas, agroturismo, turismo gastronómico y científico. Además se comparte con los pobladores, las tradiciones y costumbres que fueron traídas por los primeros colonos austro-alemanes, que se mantienen a pesar del tiempo transcurrido, constituyendo una fortaleza como atractivo turístico.

A.- Etimología

Pozuzo, antiguamente Pozuzu, es uno de los numerosos pueblos en la selva central, en la Cordillera Oriental. El pueblo lleva el nombre del río Pozuzo. Según lo consultado a través de la información en la página web de PromPerú (<http://www.turismoperu.info>) Pozuzo significaría “río de agua salada” en la lengua amuesha, que es la lengua oriunda del lugar. En el libro *Literatura Pozucina*, (VV.AA, 1999) confirman lo mencionado en el párrafo anterior y afirman que el nombre Pozuzo, viene de las palabras amueshas: pozo-zú, agua de sal. Hay en efecto una vertiente de agua salada llamada río Santa Cruz, que en cierto tramo se une al río Huancabamba para formar el río Pozuzo. Inicialmente los nativos amueshas lo llamaron Poshusho y posteriormente los colonos Pozuzo.

Considerando esta referencia se podría esgrimir que el origen de la palabra Pozuzo, tendría relación con la sal, elemento indispensable para la vida humana, que ayuda a mejorar el sabor de los alimentos, preservarlos, curar heridas y otros.

B.- Ubicación y vías de acceso

El escenario de la presente investigación fue el ámbito del distrito de Pozuzo, provincia de Oxapampa, departamento de Pasco y región Pasco. Teniendo como fronteras naturales por el norte con el distrito del Codo de Pozuzo y el distrito de Chaglla, por el oeste con el distrito de Panao, por el este el distrito de Palcazú y por el sur con el distrito de Huancabamba.

Las principales vías de acceso al departamento de Pasco son las carreteras. La ruta Lima – Cerro de Pasco se da por medio de la Carretera Central a través de Ticlio. Otra ruta es la de Lima – Canta – La Viuda, a través del abra de la viuda y el Bosque de Rocas de Huayllay. La tercera vía de acceso es la ruta La Merced (Junín) – Puerto Bermúdez, que atraviesa la localidad de San Luis de Shuaro para entrar en territorio de Pasco, en donde, luego de pasar por Villa Rica, continúa hacia Oxapampa, Huancabamba y Pozuzo o hacia Puerto Bermúdez. (PEISA, 2004)

C.- Extensión y localización

La extensión superficial del ámbito de Pozuzo es de 1,300.00 km². distribuidos en su gran parte a la colonia Austro - Alemana y en un menor porcentaje a los pobladores alto andinos.

Geográficamente Pozuzo se encuentra localizado en los paralelos, sur: 9°52'30" y

10°18'30" longitud oeste 77°03'33" y 77°52'30" del meridiano de Greenwich. La altitud promedio es de 734 m.s.n.m. ubicado en el centro La Colonia (Iglesia San José). Con un rango que fluctúa entre los 600 m.s.n.m y 1850 m.s.n.m. Esto se debe a la transición de la selva alta hasta la ceja de selva.

D.- Demografía

En el distrito de Pozuzo se pueden encontrar dos tipos de poblaciones, la colonia Austro Alemana y la población alto-andina. Su población total asciende a 8,500 personas.

La Colonia Austro Alemana de Pozuzo, está formada por descendientes de los primeros colonos y tiene como principal actividad económica la crianza y venta de ganado vacuno, teniendo como mercado principal la ciudad de Lima. También se desarrolla la apicultura pero en menor escala. Esta colonia tiene una riqueza cultural importante que ha dado origen al turismo, en tal sentido la población ha optado por prestar servicios a los turistas, en restaurantes, hostales, hospedajes y casas familiares para dar a conocer sus tradiciones.

Los pobladores alto-andinos, que emigran del distrito de Pano y de la ciudad de Huánuco en su mayoría, se encuentran establecidos en gran parte, en las zonas altas del distrito de Pozuzo.

La agricultura y la apicultura son la principal fuente de ingreso de los pobladores alto-andinos. La comunidad campesina de Chumalle, es la única en Pozuzo y

está conformada por algunos centros poblados, como Tingo Mal Paso, lugar donde se realizan ferias (de comercio) una vez por semana cada viernes.

E.- Topografía y Clima

Está conformado por montañas, con valles que generalmente forman paisajes de mosaicos muy vistosos por los contrastes entre la vegetación natural y pasturas artificiales (pastizales), presenta una terraza inundable, cuya topografía es moderadamente plana con una pendiente de 0-5%.

En las zonas de vida del bosque húmedo -tropical transicional a bosque muy húmedo- con una temperatura media anual variable entre 22.5° C y 24° C y un promedio de precipitación total por año variado entre 2,300 y 2,600 milímetros.

Presenta un clima cálido, con épocas lluviosas (enero-marzo) y épocas de sequía (abril-diciembre). Es fresco y agradable con variaciones de temperaturas, mínima: 14°C y máxima: 28.9°C.

F.- Hidrografía

Pozuzo cuenta con dos ríos importantes los cuales forman el río Pozuzo, estos son: el río Huancabamba con recorrido dentro de la jurisdicción, inicia en el sector de Tunqui hasta el sector de Tilingo. El caudal promedio máximo determinado es de 250 m³/seg para los meses lluviosos de febrero a marzo y de 80 m³/seg para los meses secos, como referencia el mes de agosto.

El río Santa Cruz con recorrido dentro de la jurisdicción, inicia en el sector de Cañachacra hasta el sector de Tillingo. El caudal promedio máximo determinado es de 200 m³/seg para los meses lluviosos de febrero a marzo y de 75 m³/seg para los meses secos, como referencia el mes de agosto. Estos dos ríos mencionados forman la confluencia del río Pozuzo en el sector de Tillingo, con caudal promedio máximo determinado de 450 m³/seg para los meses lluviosos de febrero a marzo y de 155 m³/seg para los meses secos, como referencia el mes de agosto.

Además, existen otros ríos más pequeños que desembocan en los ríos señalados como son el río San José, ubicado en la zona norte y el río Chontabamba ubicado al oeste del distrito.

En la zona de estudio existen riachuelos y quebradas que en su mayoría son de aguas cristalinas como: río Negro, Quebrada Tunqui, Delfín, río Palmapampa, Juitz, Quebrada Honda y río Tigre.

G.- Flora

Uno de sus atractivos es la innumerable cantidad de especies de helechos, orquídeas, flores, arbustos, cañas y árboles que allí se encuentran. Entre las especies de valor económico se encuentran el ulcumano "*Podocarpus rospigliosi*" y "*podocarpus glomeratus*", el diablo fuerte "*Podocarpus oleifolius* y "*Podocarpus utilior*", el cedro "*Cedrela lilloi* y "*Cedrela montana*", el nogal "*Juglans neotropica*",

caoba "*Swietenia macrophylla*", el roble "*Lauráceas*", lupuna "*chorisia integrifolia*", sangre de grado "*Brosimum sp*", copaiba "*copaifera sp*", caimitillo "*lucuma caimito*" y muchos otros. También hay palmeras de diferentes especies. (INRENA, 1997)

H.- Fauna

El Perú es uno de los países de mayor diversidad faunística en el mundo considerando al valle de Pozuzo como una zona húmeda tropical con una fauna silvestre comprendida por 59 especies de mamíferos, como el lobo de río (*Pteronura brasiliensis*), el jaguar (*Panthera onca*), el oso de anteojos, el venado enano (*Pudu mephistophiles*), el machetero (*Dinomys branickii*), todas ellas amenazadas, y el manco (*Eira barbara*).

De las 427 especies de aves, las más representativas son el águila harpía (*Harpia harpyja*), el gallito de las rocas o tunque (*Rupicola peruviana*), el relojero (*Momotus momota*), el quetzal (*Pharomachrus sp.*) y tucanetas de altura, entre otras. También se encuentran 16 especies de reptiles, entre las que podemos mencionar el lamón y el jergón (*Bothrops sp.*), la shushupe (*Lachesis muta*) y la naka naka (*Micrurus sp.*). (INRENA, 1997)

2.1.2 Historia de Pozuzo

La explotación y evangelización del Amazonas por los padres Misioneros Franciscanos del Convento de Ocopa, dieron conocimiento que el valle del Pozuzo estuvo habitado por Comunidades Indígenas (Amages) y nativos

(Amueshas o Yaneshas).

Datos interesantes del Instituto Nacional de Recursos Naturales (INRENA, 1997) confirman que se han encontrado vestigios líticos (hachitas, raspadores, puntas y otros); restos de cerámica incipiente y mejor trabajada; armas de piedra de origen inca y en los últimos años se han encontrado también restos fósiles en el río Seso carretera a Santa Rosa. Con respecto a la presencia de la cultura Inca, La Cámara de Comercio y Turismo de Pozuzo, (www.pozuzo.org/), refiere que se han hallado restos de andenes que naturalmente indican un avance Inca a la zona del Pozuzo, en el lugar de Toropampa camino al caserío de Seso existe un mirador antiguo. Información histórica muy valiosa que debería seguir investigándose.

Los proyectos peruanos de colonización buscaban lograr la apertura de la selva tropical en la región norte-oriental del Amazonas (Loreto), en la riberia de los ríos Ucayali y Huallaga. Debido a la falta de preparación y al difícil acceso a la zona, no se realizaron colonizaciones a este lugar. Entonces se cambió de idea y se determinó un nuevo territorio para ser colonizado, sería la región de los ríos Pozuzo, Mairo y Palcazú. Desde 1849 se recibieron siete proyectos y se realizaron en parte sólo seis.

El primer proyecto estuvo a cargo de Rudolf Antolín y trajo al Perú 1096 alemanes, la mitad murió dentro de los primeros 6 meses. 120 de los inmigrantes llegaron a Toropampa y Moyobamba, por las condiciones inhumanas se trasladaron a Trujillo y el resto buscó trabajo en distintas actividades en Lima. La poca seriedad de este proyecto fue duramente criticado por el gobierno prusiano.

El segundo proyecto de inmigración dirigido por Manuel Ijurra y Damian Schütz, en 1853 fue aceptado por el gobierno peruano, pero por retrasos por parte del Perú, los empresarios no pudieron cumplir los plazos y no se pudo llevar a cabo el proyecto.

El 5 de diciembre del 1855, Damian Schütz, acordó con el gobierno peruano un tercer proyecto de colonización, que a partir de 1857 se traerían al Perú, más de 10 000 colonos alemanes, para establecerse en la zona de Pozuzo, Este primer grupo estuvo compuesto por 304 tiroleeses y renanos.

La colonización austro-alemana en Pozuzo, se inicia durante la segunda mitad del siglo XIX (1857-1859). En el libro Pozuzo-Tiroleeses, renanos y bávaros en la selva del Perú, Harbicher-Schwarz sostiene entre otras cosas que las personas que emigraron voluntariamente tenían razones muy diversas pero fundamentalmente un objetivo en común: “la esperanza de encontrar condiciones de vida y fuentes de ingreso mejores que en su patria, donde la situación económica y socio-política ofrecía posibilidades limitadas de liberarse de miserias y dependencias”. No podían contraer matrimonio a no ser que tuvieran tierras, bienes o una profesión. Motivo por el cual muchos de ellos dejaron sus hogares y su patria para venir al Perú.

El barco en el cual los inmigrantes llegaron al Perú era un velero inglés llamado Norton. Esta embarcación era usada para transportar guano del Perú a Europa. Las condiciones del viaje fueron duras, poca comida y mala ventilación.

Partieron de Amberes el 2 de abril de 1857. Llegaron a la isla San Lorenzo el 21 de julio de 1857, luego se dirigieron a Huacho, el 28 de julio del mismo año. De Huacho salieron el 3 de agosto de 1857, con destino a Cerro de Pasco del 22 al 25 de agosto de 1857. Llegan a Acobamba en setiembre de 1857, en donde permanecen casi un año. Luego viajan hacia Santa Cruz (Pampa Hermosa) en 1858 y llegan finalmente a Pozuzo en julio de 1859. Más de dos años para llegar a la tierra prometida.

Al no haber un estudio profundo de la colonización por parte del gobierno peruano acerca de la zona donde iban a llegar los colonos se prometió mucho, pero al final no pudieron cumplir. La situación de los campesinos europeos era bastante triste social y económicamente. (Arrese G, 2005)

Los prusianos se ubicaron en las orillas del Río Huancabamba y los tiroleses cerca al río Pozuzo. En poco tiempo sembraron y cosecharon lo indispensable para subsistir, pero también se dieron cuenta de las dificultades del clima, muy distinto al que ellos estaban acostumbrados. Fueron momentos duros, pero con la ayuda del Padre Jossé Egg, pudieron sobrellevar las dificultades y continuar sus vidas en un lugar extraño pero con muchas riquezas naturales. La mayoría estaba sorprendido con la fertilidad de la tierra y el paisaje tan parecido al del Tirol.

El gobierno peruano aportó 1,000 pesos mensuales para apoyar a la colonia de Pozuzo, hasta que en 1860 el Congreso de la República eliminó la subvención, dejándolos en un profundo abandono. (Concytec: 1986)

Así pasaron los años con mucho trabajo y dedicación hasta que en 1867, a pedido de los colonizadores de Pozuzo, llegaron 321 nuevos inmigrantes tiroleses y bávaros, para continuar el desarrollo de la única colonia austro-alemana en la selva central del Perú.

En 1870 el padre José Egg, censa 349 habitantes en 65 parcelas. El Dr. Robert Abendroth censa 457 habitantes, entre ellos, 280 tiroleses y 177 alemanes. 8 años más tarde se registra una población de 493 habitantes en 111 parcelas y se coloniza el río Santa Cruz y el río Seso.

El 30 de agosto de 1891 un grupo de pozucinos encabezados por Enrique Bottger Treu fundan Oxapampa. En 1928 otro grupo funda Villa Rica.

La comunidad pozucina, en 1936, colocó un monumento en honor al padre José Egg, guía espiritual y fundador de la colonia, fallecido en 1905. Basadre (1964) lo describe como una persona abnegada, caritativa, trabajadora y prudente que hizo más que cualquiera por su colonia. No solo fue sacerdote, sino además médico, consejero y conductor de un grupo humano alejado de su patria que encontró en él el camino para aliviar sus pesares.

Durante el censo realizado el 14 de julio de 1958, se registraron 1465 habitantes, 226 casas, 497 hablan alemán, 159 leen en alemán y 55 escriben en alemán.

El primer centenario de Pozuzo en 1959, contó con la ayuda de los gobiernos de Austria, Alemania y Perú. Se realizaron varias obras a beneficio del pueblo, nueva

iglesia y centro de salud.

En 1966, llega la luz a Pozuzo, se construye la planta eléctrica, pero durante la época de terrorismo fue incendiada. No hubo corriente por casi un año.

El distrito de Pozuzo es integrado a la provincia de Oxapampa en 1972 y comienza a funcionar el Municipio.

Recién en 1975, se pudo concluir la carretera desde Oxapampa y Huancabamba hasta Pozuzo. Esta especie de aislamiento podría haber sido un factor clave para contribuir con la conservación de costumbres y tradiciones propias de los primeros inmigrantes.

En 1994, en la localidad de Delfín, a 8 km. de Pozuzo, el Presidente Alberto Fujimori inauguró la nueva planta eléctrica, atrayendo muchos visitantes y beneficios a la zona.

Durante 1996 Pozuzo recibe la presencia de Bárbara Würnig, encargada de la enseñanza del idioma alemán y del mantenimiento de las costumbres y tradiciones propias.

En el 2009 se conmemoraron los 150 años de la colonización austro-alemana en Pozuzo, con una gran celebración. Con motivo de este aniversario llegaron delegaciones de Alemania y Austria y la provincia vivió un variado programa de actividades tradicionales.

A partir de julio del 2010, la gestión municipal viene trabajando bajo la perspectiva de tener un Plan de Desarrollo Turístico del Distrito de Pozuzo, cuna madre de las colonias austro-alemanas en la selva central del Perú.

Son muchas las actividades que viene realizando el Municipio de Pozuzo en beneficio del medio ambiente y de la población, entre ellas:

-Promueve la protección ambiental y la conservación de áreas naturales. La Municipalidad de Pozuzo ha creado el área de conservación municipal Camino de los colonos Delfín-Chumalle, cuya extensión reservada es de 5,200ha. La conservación de esta área es importante porque preserva la biodiversidad y la cabecera de dos ríos importantes: río Delfín y río Negro.

-Previene la contaminación del agua y promueve el uso racional de este recurso: logrando disminuir los botaderos de basura en las quebradas y los ríos, supervisando a domicilio los caños malogrados y fugas de agua. Realiza la limpieza y mantenimiento de los pozos sépticos y tanques de pre-colación para dar un tratamiento a los desagües y que no contaminen el río.

-Promueve el uso de tecnologías limpias:

Aprovecha las fuentes de agua para producir energía eléctrica, en la actualidad existen 14 turbinas en la zona rural y produce compost, muy útil para los cultivos orgánicos.

-Desarrolla trabajos coordinados con las instituciones en los temas de: áreas verdes, residuos sólidos, y educación ambiental.

-En coordinación con la población y demás instituciones promueve campañas de educación ambiental como: Diadesol, Pontepilas, Pozuzo te quiero limpio.

- Promueve el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales de la localidad e impulsa el valor agregado, promoviendo: la comercialización de los residuos sólidos, producción de artesanía y la producción de frutas y hortalizas a través de proyectos productivos.

- Gestión adecuada de residuos sólidos de la mano con la población.

- Promueve los valores, actitudes y comportamiento ambiental en la población a través de la capacitación y sensibilización en los diferentes niveles educativos, comercio en general, amas de casa, organizaciones de base, padres de familia y población en general.

Todos estos datos se dan a conocer mensualmente a través de un folleto llamado *el ambientalito*, publicado por la oficina de medio ambiente de la Municipalidad local, mediante el cual se concientiza a los pobladores sobre temas de sostenibilidad.

Es importante considerar que cuando los gobiernos locales trabajan de la mano con la población, se pueden lograr grandes beneficios para todos, y sobre todo

demostrar que la identidad cultural se logra a través del cuidado sostenible por el medioambiente y el amor por lo nuestro, como una alternativa para preservar nuestro legado.

2.2.3 Principales actividades económicas en la zona

La economía de Pozuzo está basada en la ganadería (crianza de ganado vacuno) y el cultivo de café. Estas dos actividades representan al 65% de la población económicamente activa, así como la industrialización de productos agropecuarios en forma artesanal que son introducidos en el mercado local y nacional.

En uno de sus múltiples relatos, Jorge Basadre (1964) refiere que entre los principales productos cultivados en Pozuzo, estaban el tabaco, la coca, el café, el arroz, la caña de azúcar, la yuca y todo tipo de animales domésticos para su autoconsumo y vida cotidiana, muchos de ellos se siguen produciendo en la actualidad como el maíz, el arroz, la yuca, y otros también importantes como la pituca, el plátano y gran variedad de frutas.

La producción del café se realiza en la zona alto andina en ambos márgenes del río Santa Cruz. El potencial productivo de Pozuzo es la ganadería como principal actividad económica, también se considera al café, las frutas exóticas y las posibilidades de transformación agroindustrial así como la elaboración del queso y los derivados lácteos, como medios de ingreso económicos para los productores.

Para el caso del café no se tienen datos exactos por no existir un control de salida, sin embargo por fuentes de los principales acopiadores se podría decir que Pozuzo comercializa 300 TM al año¹ y es vendido en su totalidad a la ciudad de Lima. El cultivo del café, y la recolección de miel de abeja se realizan en la parte alto andina, mientras que en la parte baja la principal actividad es la ganadería.

A.- Ganadería

Luego de haber visitado la zona de estudio coincidimos con que: “la actividad más importante es la ganadería vacuna, seguida por una variada producción de especies agrícolas tropicales que principalmente son de autoconsumo”... “liebre, sajino, misho, son muy buscadas para la cacería y el consumo ya que su carne es muy apreciada por su sabor²”.

La actividad económica de Pozuzo se basa en la crianza y comercialización de ganado vacuno, en su mayoría híbridos de Cebú y Brown Swiss. El promedio anual es de 10 000 cabezas de ganado que dan un promedio de 820 (30% del Codo del Pozuzo) al mes, y se comercializan 95% en Lima, y 5% van a Junín (La Merced y Chanchamayo)³

Durante su viaje por el Perú, Antonio Raimondi, en el libro El Perú, narra lo siguiente: “...con la más agradable sorpresa observé en la mayor parte de las casas algunas hermosas vacas amarradas a un pesebre construido a la europea, las que proveen a sus moradores de leche, queso, mantequilla y carne; en fin, vi

¹ Datos obtenidos en la Municipalidad de Pozuzo en entrevista al Regidor: Juan Carlos Witting.

² Información obtenida en la Asociación de Historia y Cultura de Pozuzo.

³ Datos obtenidos en la Municipalidad de Pozuzo en entrevista al Regidor: Juan Carlos Witting.

sus cultivos de plátanos, yucas, caña y arroz. Marchando por sendas sombreadas por verdes y floridos arbustos de café”. (Imprenta del Estado, 1874)

En Santa Rosa, alrededores de La Prusia, Delfín y zonas aledañas a La Colonia principalmente se ubican los fundos ganaderos en los cuales se viene mejorando las razas Cebú y Brown Swiss. Muchos de los propietarios de los establos de ganado vacuno han adaptado sus viviendas como hospedaje para ofrecer experiencias de turismo rural y vivencial.

Luego de lo apreciado durante la observación en la zona de estudio es posible afirmar que la colonia austro-alemana de Pozuzo, tiene como principal actividad económica la crianza de ganado vacuno, realizada por casi el 65% de su población, teniendo como mercado principal la ciudad de Lima. Para el consumo interno se crían cerdos, y aves de corral.

B.- Agricultura

Al inicio de la colonización el alimento era escaso. Pese a que el gobierno peruano había enviado indígenas a realizar plantaciones para que los colonos pudieran subsistir mientras cultivaban otros productos. Lo que se encontró a la llegada de los colonos sólo sirvió para alimentarlos unas cuantas semanas. Primero plantaron maíz y yuca, luego añadieron arroz y plátanos. El alimento diario de los colonos consistía en harina de maíz, mezclada con harina de yuca o arroz y huevos.

Es importante mencionar que el escritor alemán Friedrich Gerstäcker , (Nuñez, 1973:) durante su viaje al Perú, pudo observar la riqueza de la colonia del Pozuzo,

y confirma el párrafo anterior, es por ello que en sus memorias menciona al café y hace referencia a su buen sabor, dice además que el café peruano es famoso, pero que se exporta poco. Esto podría significar que no era muy conocido fuera de Pozuzo, y mucho menos en el extranjero. Refiere que el café de la zona supera al de Huánuco. También habla de otros cultivos y productos alimenticios como: plátanos, caña de azúcar (elaboran azúcar, guarapo, y chancaca), maíz, tabaco, habas, carnes de res, cerdo salvaje, tapir, perdiz y carnes secas, gallos, gallinas, leche, mantequilla, arroz, azafrán, coca, manteca, yuca, pan hecho de harina de maíz, con huevos y harina de yuca.

Al momento de visitar Pozuzo se observó que en la actualidad se cultiva una gran variedad de plantas para consumo interno, entre ellas: col, vainita, berenjena, lechuga, yuca, pituca, racacha, zanahoria, cebolla, maíz, ají dulce, rocoto y gran variedad de frutas como el naranjito, la cocona, el durazno de monte, papaya, piña, naranja agria, carambola, noni, cacao, palta, plátano, café, choloque, entre otras.

El café es el segundo producto de importancia comercial en Pozuzo y el principal en la zona alto andina como Chumalle, Buena Vista, Lucmapata, Cañachacra, San Juan, Santa Virginia, Leonpampa, toda la producción es comercializada en la ciudad de Lima, en Pozuzo es acopiada por 2 compradores principales en el sector de Tingo Malpaso. La economía del café es muy estacional ya que los ingresos se dan solo en tiempo de cosecha que en Pozuzo vendría a ser en los meses de junio a setiembre y durante el resto del año, la seguridad alimentaria de la familia depende del resto de cultivos y sobre todo de la crianza de abejas. Una alternativa para un mejor precio es la agrupación empresarial de estos cafetaleros

y la certificación de sus cafetales ecológicos, y los productos derivados de este cultivo⁴.

C.- Apicultura

La actividad se realiza durante el verano de agosto a octubre. De una colmena se puede obtener 25 a 30 kg.de miel, en tan solo un mes y medio. Se usa para comer con pan y endulzar jugos. La miel de Pozuzo tiene una característica que salta a la vista, no se azucara, está siempre líquida y muy perfumada. El precio promedio del litro es de S/. 15.00. Se puede comprar en las bodegas de Pozuzo y una de las marcas que destacan es Dulce Pozuzo, de Enzo Egg Ballesteros, que también se vende en supermercados de Lima.

D.- Pesca

En el Diagnostico de los Recursos Hidrobiológicos de la Amazonia (1995). Se refiere que las especies de marinas que se encuentran en los ríos de Pozuzo son las siguientes: lisa sábalo cola roja "*Leporinus sp*", bagre, "*Bagre bagre*". carachama "*Pterigoplichthys spp*", boquichico "*Prochilodus nigricans*", o chupadora, la corvina "*Iglooscion spp*". Respecto a las especies de crustáceos tenemos al camarón de río "*Cryphiops caementarius*". La pesca es una de las actividades preferidas en esta zona, por los jóvenes y turistas.

E.- Industria maderera

Al revisar bibliografía oriunda del lugar se encontró que el Colegio Nacional Túpac Amaru de Pozuzo organiza con frecuencia concursos de pequeñas iniciativas locales. Durante el año 2006 un grupo de alumnos presentó un trabajo

⁴ Información obtenida en la Municipalidad de Pozuzo en entrevista al Regidor: Juan Carlos Witting.

muy interesante titulado: Especies nativas de Pozuzo... Tesoro del Perú , en el cual se refiere entre otras cosas que la zona de estudio posee gran variedad de especies nativas vegetales, que son de mucha utilidad para la industria maderera. Entre las principales está: la Capirona (*Capirona decorticans*), también conocida como Capirona negra, puede llegar a medir 25 metros y es usada en la construcción de viviendas, vigas, tablas, muebles, mangos para herramientas, escultura, arcos, leña y parquet, tiene un alto precio en el mercado del parquet y esto es una gran ventaja y oportunidad de negocio.

El almendro colorado (*Cariocar glabrum*) es otra especie nativa de América, conocida también como almendro. Llega a medir casi 50 metros de altura. Su madera es de buena calidad, compacta y pesada. Se emplea en construcción civil y naval, carrocerías de camiones, cercos y otros. El fruto se utiliza para la industria cosmética, y sirve además para alimento de la fauna silvestre como mishos, ardillas y liebres.

El cedro (*Cedrela odorata*), también conocido como cedro rojo o cedro colorado, es un árbol silvestre, que puede llegar a medir de 25-50 m. Su madera es muy popular y preferida por ser fácil de trabajar y pulir. Se utiliza en carpintería, ebanistería fina, construcción de canoas, instrumentos musicales, etcétera. Sus hojas, corteza y madera tienen usos medicinales. Esta especie posee gran potencial económico y ecológico.

Palo veneno (*Hurra crepitans*), también se le conoce como catahua, arceirao javilla. Puede llegar a medir hasta 40m. Posee una savia altamente irritante para

la vista. Los agricultores utilizan su resina diluida como insecticida para cultivos de maíz, yuca y hortalizas. Sirve para anidamiento y alimento de aves e insectos. Se utiliza para cercos, embarcaciones, viviendas, leña y para la protección de riberas.

El nogal (*Juglans neotropica*), se le conoce como nogal del país o nogal negro. Puede superar los 30 m. de altura. Sus semillas son apreciadas por roedores. Su madera es resistente y de buena calidad. Se usa en ebanistería, carpintería interior, torno, instalaciones, decoración, fines medicinales y artesanía.

El huampo (*Ochroma pyramidale*), se le conoce como palo balsa o topa. Puede medir entre 15 y 30 m. Tiene usos múltiples como: el algodón del interior de los frutos sirve para rellenar almohadas, cojines, colchones, sofás. Su madera se usa para partes de aeroplanos, flotadores de redes, salvavidas, producción de papel, juguetes, botes y canoas.

Los pozucinos utilizan distintos materiales para la elaboración de souvenirs, o recuerdos para la venta a los turistas. Entre los materiales utilizados está el pijuayo, la madera del tallo tiene fibra fuerte y durable. Es fácil de trabajar y se usa para confeccionar pequeñas casas típicas y llaveros. También se usa el nogal, el huampo, el marfil vegetal, las plumas de loros y papagayos, semillas, mariposas disecadas, y otros más. Entre los trabajos que se realizan destacan los cuadros pintados a mano con dibujos de orquídeas, aves, trajes y casas típicas, llaveros, figuras talladas, collares, adornos en cerámica al frío, trabajos a crochet, bordados, polos estampados y pintados a mano, servilleteros, entre otros.

F.- Tratamiento de residuos⁵

Los habitantes de Pozuzo practican el reciclaje. El área de medio ambiente de la Municipalidad de Pozuzo, a cargo de Lilian Rengifo Gstyr, reparte tres bolsas de diferentes colores a cada casa, la gente saca la basura diferenciada, se recolecta y se separa la basura en el relleno sanitario. Se reciclan latas, botellas plásticas, fierro y todo lo que puede ser vendido.

Las botellas plásticas se llevan a la planta picadora, se reduce el volumen, para luego ser vendido en Lima a S/ 1.30 el kg. Este programa está siendo trabajado desde hace 5 años atrás, ha crecido mucho y cobrado gran importancia, se considera a Pozuzo como un pueblo modelo en cuanto a reutilizar los residuos, las experiencias de reciclaje son compartidas y difundidas en otras provincias, las que se admiran del trabajo y del valor de la población.

Todos tienen la costumbre de guardar la basura, no botarla en la calle y sacan la basura los días permitidos lunes y jueves. Si alguien que es de fuera se olvida o no conoce de estas normas, inmediatamente se les educa y orienta para que contribuyan con el ornato y la no contaminación. La opción del reciclaje es muy interesante porque todo esto podría contaminar los ríos, las calles y el ornato de la ciudad, por ello el apoyo de la población y su contribución es fundamental para lograr este fin. Anualmente se reciclan 5 toneladas de botellas plásticas, obteniendo un ingreso de 6,000 a 7,000 soles anuales.

⁵ Datos extraídos de la entrevista realizada a Lilian Rengifo Gstyr, responsable del área de Medio Ambiente de la Municipalidad de Pozuzo. Diciembre 2010

La población produce ½ kg de basura al día, a diferencia de Lima que se produce 1 Kg. Según nos comentó Liliana Rengifo. Ella considera que ya han echado raíces. Existen vigilantes ambientales, Comisión Ambiental Municipal CAM, ellos informan si ven que algún poblador bota basura. Colaboran además las brigadas verdes, docentes y la misma población. Un requisito fundamental para renovar la licencia de funcionamiento para establecimientos comerciales en Pozuzo, es haber llevado un curso de capacitación de manejo de residuos sólidos.

Periódicamente se realizan concursos para los colegios que inserten cursos relacionados con la conservación del medio ambiente, se obsequian computadoras, incentivando y motivando el interés por este tema. El gobierno local de la mano con su población tiene que hacer que su pueblo cuídalo que le pertenece.

2.1.4 Gastronomía

Para el desarrollo de este punto se ha considerado definir la cocina de Pozuzo a fin de interpretar las observaciones realizadas en la zona investigada. También se ha recopilado valiosa información sobre las tradiciones relacionadas a la culinaria, presentando además las características de la cocina pozucina y la oferta gastronómica local.

A.- Definición

Luego de haber visitado Pozuzo, entrevistado a los pobladores locales, consumido las comidas típicas y revisado bibliografía de la zona de estudio es posible sostener que la cocina de Pozuzo, es una cocina tradicional y mestiza,

muy variada, especial y única, ya que al llegar al Perú, los colonos supieron aprovechar los productos que la zona le brindó y los adaptaron a sus preparaciones culinarias tradicionales. En la revista Pisco (pág. 16, 2012) hacen un reportaje sobre Pozuzo e indican entre otras cosas que todavía los descendientes de los colonos, mantienen sus costumbres y comidas, resaltado de manera positiva la mezcla o mestizaje de ambas culturas (peruana y austro-alemana). Reforzando aun más la idea que se viene sosteniendo en el desarrollo de este trabajo de investigación.

En la amplia oferta gastronómica de la zona se puede apreciar comida típicamente austríaca, alemana, mestiza y peruana. Algo típicamente austriaco sería el conocido Strudel, que sufre un mestizaje en cuanto al relleno, utilizando plátano y no manzana para convertirse en el Strukala símbolo de la cocina pozucina. Por la parte alemana está la charcutería y por la peruana las típicas pachamancas que también están presentes en la selva central.

En el libro Colonización Alemana en la Selva Central del Perú, (Arrese G, 2003, 85) se menciona que “en Pozuzo se puede encontrar una gran variedad de platos y bebidas típicas, que combinan ingredientes locales con recetas nativas y otras traídas por los colonos. Entre las comidas destacan la sopa de shitelasuppe, sopa de knödel suppe, sopa del gutschuppe, Karbanatalan, Raiserchmarren, Wirler. Entre los postres figuran los pasteles como el Strukala, Kiachela y gugelhupf (panetón navideño), y entre las bebidas el infaltable café preparado con granos de la región”. Café orgánico de alta calidad.

B.- Tradición

María Schmidt Schuler, en la Guía oficial histórica y turística de Pozuzo sostiene lo siguiente: “La gastronomía Pozucina es muy variada, ya que los 170 austro-alemanes que en 1859 llegaron al valle del Pozuzo, en su nuevo terruño, se vieron obligados a modificar sus comidas típicas europeas, adecuándolas a las condiciones que brindaba Pozuzo. Lentamente fueron estableciendo sus propios platos típicos con los productos que adquirirían en el mismo valle”. Resulta lógico pensar, entonces, que al no contar con alimentos propios de su tierra natal, se adecuaron a lo que la nueva tierra les brindaba. Es por ello que en sus inicios la cocina de Pozuzo fue bastante sencilla. El hecho de encontrarse casi incomunicados por la falta de carreteras durante muchos años, pudo haber sido un factor importante para poder conservar sus tradiciones. Lo que sí pudo existir es un intercambio cultural y económico con poblaciones cercanas.

En la bibliografía pozucina consultada se han encontrado párrafos alusivos a temas gastronómicos en los que se afirma que las comidas que los pozucinos han consumido normalmente no eran muy variadas como es de imaginarse, la producción era poca y ellos tenían que consumir aquello que estaba a su alcance. Entre las comidas más frecuentes están: la yuca sancochada, yuca frita o greas⁶, esa era una comida consumida en el desayuno, almuerzo y comida. Plátano sancochado, pan de maíz cuando era posible, pues inicialmente no se tenía la oportunidad de tener mantequilla, queso o algo con que combinar, entonces se tenía que comer con el chicharrón. (VV.AA, 1999, pág. 26)

⁶ Yuca picada finamente y luego tostada.

En relación a las comidas cotidianas “el pan de maíz, la yuca greas, y el plátano eran las comidas más usadas diariamente, ya con el pasar de los años se han ido combinando y preparando nuevos alimentos, como las bolitas de plátano con harina de trigo o de maíz. También hacían las ushtalas o salchichas, carbonatadas y así otras comidas que hasta la fecha se vienen consumiendo”. (VV.AA, 1999, pág. 25-26)

Se alimentaron de la pesca artesanal y animales de caza, “Los cazadores se iban por una semana llevando sus provisiones, por las noches se iban al río a pescar. Estos hombres bajaban más o menos 10 km. para llegar a las aguas saladas para hacerlas hervir para luego llevar a sus casas la sal que extraían. En las noches se quedaban en una cueva cerca a sus armas, para evitar cualquier peligro, en las noches llegaban a esos lugares las mucas, armadillos; ellos los mataban y los llevaban a su casa para su alimento”. (Harbicher , 2008)

Los principales cultivos que se siembran son yuca, plátano, maíz, arroz, árboles frutales como cítricos, papaya, entre otros. Sirven netamente para el autoconsumo de la población y alimento para sus animales como el cerdo, gallinas, cuyes. Ésta actividad es muy importante ya que el agricultor se autoabastece durante todo el año, lo cual reduce sus gastos de compra en los principales productos. También elaboran carnes ahumadas, salchichas, mantequilla, quesos y chorizos. Preparaciones muy usadas en la elaboración de sus platos típicos.

C.- Características de la culinaria de Pozuzo

Luego de visitar la zona, degustar las comidas y observar la preparación de los platillos típicos del lugar es posible asumir que las características principales de la culinaria pozucina serían:

- Cocina suspendida en el tiempo. A pesar del paso de los años mantiene su tradición, recetas e historia.
- Uso de carne de cerdo para la mayoría de sus preparaciones.
- Frituras en manteca y horneados en leña.
- Adaptación de recetas austríacas con insumos nativos.
- Gran variedad de panes y pasteles horneados en casa de manera artesanal.
- Sabores delicados, agridulces y ahumados.
- Utilización de frutos exóticos para la elaboración de mermeladas, postres, néctares y jugos.
- Se utiliza mucho la cebolilla en las ensaladas y los guisos (es muy parecida a la cebolla china pero de tallo corto). También se usa el ají dulce (*Capsicum chinense*) picado para dar color y aroma a las comidas.
- La naranja agria es usada para aliñar ensaladas, en vez del vinagre de manzana muy típico en la cocina austríaca.
- La yuca y el plátano (sancochados y/o fritos) están casi siempre presentes acompañando los guisos y estofados.
- Las bebidas consumidas son básicamente jugos y zumos de frutas como naranjito, naranja, cocona, carambola, piña, papaya, maracuyá, entre otras.

La culinaria de Pozuzo es muy variada, y es considerada dentro de sus principales atractivos, estos son algunos de los platos típicos ofrecidos a los visitantes:

Plato Típico	Especificación
Knodelsuppe	Albóndigas de arroz con carne
Eintropfsuppe	Sopa de harina de maíz tostado
Butternockensuppe	Sopa de mantequilla con gallina
Brennsuppe	Sopa de maíz tostado
Frittatensuppe	Sopa de fritura
Fleisch Wurst	Especie de salchicha
Schiwel Wurst	Especie de salchicha
Wiener Schnitzel	Bisteck apanado
Gulasch	Tipo de estofado de carne
Spatzeln Strudel	Strudel hervido en leche
Schrauben	Tipo de tortilla
Kasekechen	Pastel de queso
Kiachl	Tipo de buñuelo sin relleno
Krapfen	Buñuelo relleno de plátano
Strukala	Pionono con plátano
Karbanatl	Albóndiga de carne

D.- Oferta gastronómica

Pozuzo cuenta con atractivos naturales y culturales de significativa importancia; entre ellos destaca también la gastronomía, consecuencia del mestizaje entre las recetas austríacas y la amplia variedad de productos peruanos. El turista puede disfrutar de una cocina típica tradicional basada en carne de res y cerdo, harinas, y derivados lácteos en restaurantes y casas típicas.

Las comidas y bebidas que se presentarán a continuación son una muestra de la oferta gastronómica que presenta el restaurant: El Mango⁷.

⁷ Restaurant hospedaje: El Mango, ubicado en Calle Pacificación 110, La Colonia- Pozuzo.

Desayunos típicos - Typischefrühstück	
Torta, enrollado de plátano, pan, queso, café, o leche y jugo	
Salchichas con huevo revuelto, pan, café o leche y jugo	
Huevos y plátanos fritos, pan, café o leche y jugo	
Jugos	Säfte
Papaya	Papaya
Guanábana	Guanábana
Naranja	Orange
Quitó ó naranjito	Quitó
Bebidas	Getränke
Cervezas	Biener
Gaseosas	Alkoholfrie getranke
Café	Kaffe
Té	Tee
Leche	Milch
Salat	Ensaladas
Papas	Kartoffelsalat
Lechuga, col y zanahoria	Mixta
Postres	Nachspeisen
Buñuelo relleno con plátano	Kräpfen
Enrollado de plátano	Bananen strudel
Pastel de manzana	Apfelstrudel
Segundos	Hauptgerichte
Pastel de carne, arroz, plátano y huevo frito	Strammermax
Salchichas, plátano frito y arroz	Würost
Cecina de cerdo, plátano frito y arroz	Rauchschwein
Chuletas de cerdo ahumadas, arroz y ensalada	Geräuchertes Kotelett
Albóndigas de carne, arroz y ensalada	Karbanadeln
Chicharrón de cerdo con plátano frito y arroz	Gebratenes Schweinefleisch
Bisteck apanado, arroz y ensalada	Schnitzel
Bisteck	Beefsteak
Pollo dorado con papas y arroz	Brathänchen
Tortilla de verduras	Gemüse.

Los siguientes platos típicos que se presentarán a continuación son una muestra de la oferta que presenta el restaurant: Típico Tiroler Adler, El típico pozucino⁸.

⁸ El restaurante: Típico Tiroler Adler, El Típico Pozucino está ubicado en la Av. Los Colonos S/N – Pozuzo.

Jugos	Säfte
Papaya	Papaya
Piña	Ananas
Naranjito	Naranjito
Naranja	Orange
Carambola	Carambola
Surtido	Assortierte Saft
Sánguches	Sandwich
Mermelada	Marmelade.
Queso mantecoso	Käse.
Spiegelei	Huevo.
Fleisch	Carne.
Hamburguesa	Hamburguer.
Salchicha casera	Würstchen nach Art des hauses.
Frituras	Gebratenes
Yucas fritas	Yuca fritiert.
Plátano	Frittierte bananen.
Papas fritas	Pommes frites.
Yucas y plátanos fritos	Frittierte yuca and bananen.

Ensaladas	Salate
Papas	Kartoffelsalat.
Mixtas (lechuga y zanahoria)	Gemischter salat.
Criolla	Kreolischer salat.
Sopas, Caldos	Suppen
Caldo de gallina	Hühnersuppe
Sopa a la minuta	Minutensuppe
Dieta de pollo	Hühnersuppe mit nudeln und Gemüse

Bebidas	Getränke
Leche	Tasse milch
Café	Tasse kaffee
Te	Tasse schwarzer tee
Infusiones	Tasse kräutertee
Cerveza	Bier
Gaseosa	Cola
Agua mineral	Mineralwasser
Segundos	Hauptgerichte
Albóndigas de carne	Karbonade.

Milanesa de res	Wiener Schnitzel.
Pan de carne	Leberkas
Bisteck a lo pobre.	Steak mit Spiegelei und Banane
Bisteck de res.	Rindersteak
Salchichas Pozucinas	Wurst-Pozucinas
Cecina.	Rauchschwein
Gallo al jugo estilo pozucino.	Hahn Saft Stil Pozucino
Chicharrón de chanco	Gebratenes Schweinefleisch
Lomo saltado.	Filet gebraten mit Pommes frites
Pollo a la plancha con papas fritas.	Hähnchen gegrillt mit Pommes frites
Spaguetti con gulash de ternera.	Spaghetti mit Kalbfleisch-Gulasch
Mixto (albóndigas con salchichas)	Karbonade mit Würstchen
Asado de res con puré y arroz	Roastbeef mit Maische und Reis

Hay tanto por probar en la culinaria de Pozuzo que la especialidad son las albóndigas de carne (carbanadel) acompañadas con salchichas, pequeñas rodajas de plátano frito y ensalada de papas (kartoffelsalat)...la sopa de maíz tostado (brennsuppe), bistec apanado, pastel de queso y el refrescante y riquísimo jugo de naranjito.(www.viajerosperu.com/soloparaviajeros)

2.2.5 Productos industrializados.

A continuación se detallará la importancia de los productos industrializados preparados en la zona de estudio, sus características principales y su contribución dentro de la economía local, tales como: cerveza, mermeladas, néctares, charcutería y derivados lácteos.

A.- Cerveza

Dörcher bier⁹

⁹ Extracto de la entrevista realizada al Sr. Enzo Egg Ballesteros, dueño de la cervecera Dörcher Bier, en diciembre del 2009.

En Pozuzo es posible degustar cerveza tipo Lager, hecha con maquinaria ensamblada en el Perú y lúpulo argentino. Enzo Egg Ballesteros es un joven empresario capacitado en elaboración de cerveza, que con mucho ingenio y dedicación ha podido diseñar las máquinas necesarias para la industrialización en pequeña escala de esta bebida alcohólica.

Preparación

Para preparar cerveza es necesario macerar los granos (cebada malteada y molida) en agua caliente a 42° por 15 minutos, luego se va calentando hasta 52°, 62°, 72°, 78°, después se lava el grano, y se hace hervir, a los 5 minutos se añade el lúpulo amargo, 55 minutos después que ha hervido se añade el lúpulo aromático, en total una hora (proceso de cocción 8 horas, fermenta en 8 días y madura en 8 días más) No se usan químicos. Luego de la cocción, se continúa con el proceso de captación del grano, en forma de remolino; las cervecerías usan un coagulante para que todos los sólidos, se sedimenten y se forma como una gelatina en este caso se hace de manera natural; luego se obtiene el mosto a baja temperatura.

Se deja fermentar a 14° por 8 días, después 9 días más de maduración, temperatura bajo cero, -1°, -2°, como mínimo 48 horas bajo cero. Luego se saca el líquido y se pasa por un filtro de prensa. Y de ahí pasa a los tanques, se enfría a 6° y se agrega CO₂, cuando se filtra se pierde CO₂ por ello se le agrega más. El contenido de alcohol es de 4.5°. Esta cerveza es de tipo lager.

El dueño tiene la idea de abrir un local para vender la cerveza y hacer tours para mostrar a los visitantes como se elabora la cerveza y luego degustarla. Venderá además recuerdos del lugar, y cada uno de los clientes tendrá su propio vaso cervecero con su nombre, muy personalizado.

B.- Mermeladas y néctares.

Se ha podido observar que las frutas que crecen en la zona son variadas y abundantes; la tierra, el clima y el cuidado del hombre son los factores que han contribuido con que esto sea posible. El aprovechamiento de estas materias primas para la industria gastronómica es fundamental, ya que permiten que el visitante conozca, valore y disfrute los productos de la zona en distintas variedades y presentaciones.

Las mermeladas se producen de forma artesanal y casera, con frutos oriundos de la selva, destacando la cocona, guayaba, quito, papaya y carambola. Existen también pozucinos que se han capacitado en la preparación de mermeladas de manera industrializada como la Sra. Esther Villar, que tiene su pequeña empresa de elaboración de mermelada en la zona de Prusia, llamada "Frutti Pura". Con la visión de empresaria, está agrandando su fábrica para poder recibir a los turistas y mostrar el proceso para elaborar mermeladas y néctares de frutas. También se realizarán degustaciones y ventas de todos sus productos. Una interesante alternativa para poder beneficiarse del turismo y diversificar la oferta turística orientándola hacia la parte vivencial y las experiencias.

C.- Charcutería.

Dentro de los productos típicos de Pozuzo destacan las salchichas, cecinas y chorizos de muy buena calidad y gran sabor, muy apreciadas por los visitantes. Estas preparaciones están elaboradas de acuerdo a la tradición alemana.

“En la cocina germana medieval las preparaciones a base de cerdo eran las preferidas y las más consumidas...los maestros salchicheros tenían rango de artesanos. Fue en esta época cuando se forjó la salchichería alemana, cuyo prestigio subsiste aún hasta nuestros días” (Monroy y Martínez, 2007).

Las salchichas, cecinas y chorizos de Pozuzo, se pueden adquirir en restaurantes y carnicerías. La venta es al peso y el costo de un kilo de chorizo es aproximadamente s/.20.

Entre las principales características del chorizo pozucino que se han observado destacan que está hecho de carne de cerdo, es de sabor ligeramente ahumado, color castaño tostado, con suave aroma de ajos, toque medio de sal, granuloso y poco compacto, se siente un ligero toque de vinagre y está pre cocido, esto significa que para cocinarlo no se necesita mucho tiempo. Se consume hervido, con albóndigas en una especie de guiso llamado karbonade y también en el desayuno, frito, revuelto o picado con huevos.

D.- Derivados lácteos.

Al tener una gran actividad ganadera, la leche es sin lugar a duda de excelente sabor y calidad, es por ello que se preparan quesos mantecosos, mantequilla, requesón y yogur.

La tradición de la utilización de los lácteos para elaborar productos para su autoconsumo es una actividad muy antigua y es mencionada en el libro *Frutos de Paz* de Carlos B. Cisneros (1908) 51 años luego de la fundación oficial de Pozuzo y refiriéndose a la leche dice lo siguiente: “La leche es consumida pura por los colonos y el resto se aprovecha en la fabricación de mantequilla. La desnatada sirve para la elaboración de quesos frescos, aunque el uso más frecuente que de ella se hace es la alimentación de las terneras y de los chanchos que constituyen una explotación importante”. Tradición que por más de 100 años sigue siendo vital para la colonia y no ha variado en nada el paso a paso para su elaboración artesanal. Confirma lo anteriormente mencionado un párrafo

La venta de estos productos lácteos se hace en las bodegas y panaderías y es para el consumo interno. El precio del molde de queso varía entre S/ 3.0 y S/4.0 (peso aproximado de 250 grs. por molde)

Para preparar queso mantecoso típico pozucino, se toma una parte de leche vinagre¹⁰ y otra parte de leche fresca (1lt.), se pone a calentar a 60° C. removiendo hasta que se forme un trozo fresco, luego se cuela. Después se coloca mantequilla (20 gr.) en una sartén se agrega la mezcla, sal (1cdta.), se mezcla bien hasta obtener una masa homogénea y se verte en moldes¹¹. El proceso de cuajado se da gracias a la acidificación de la leche vinagre.

Otra forma de preparar el queso en la zona de Santa Rosa¹² (pueblo ubicado a 20 minutos del centro de Pozuzo), es dejando reposar toda la noche leche fresca (10 litros), para obtener el cuajado. Al día siguiente luego que la leche ha reposado

¹⁰ La leche vinagre se obtiene dejando el líquido reposar de un día para otro en un lugar fresco.

¹¹ Información brindada por Esther Villar, habitante de Prusia, Pozuzo.

¹² Información brindada por Duselia Echevarria Schaus, habitante de Santa Rosa-Pozuzo

toda la noche, se separa la leche en dos partes, una parte se coloca en una olla (5 litros) y se hace hervir con 5 lts. más de leche fresca recién ordeñada. Luego de 20 minutos se va retirando el suero y se coloca el resto de la leche que reposó la noche anterior, se sigue batiendo con la ayuda de un cucharón, y luego de 20 minutos más se separa el suero y el quesillo que se obtiene se coloca en una sartén grande, se le agrega una cda. de sal, una cda. de bicarbonato y se procede a batir en sartén por media hora, hasta obtener una consistencia mantecosa. Luego se deja reposar unos minutos, se separa en cuatro pates y se coloca en moldes rectangulares. El suero que se retira al momento de la preparación de este queso mantecoso, no se elimina, se da de beber al ganado porcino.

Entre las principales características observadas destacan que el queso mantecoso que se prepara en Pozuzo es pasteurizado artesanalmente. Es de color blanco marfil, muy cremoso, con poco sabor a mantequilla, bajo en sal y bien compacto, poco ácido y muy sabroso. Se consume en el desayuno o lonche sobre el pan recién horneado y algunos lo acompañan con mermeladas. Se utiliza también para preparar el pastel de queso. El sabor en boca del queso y la mermelada resulta una mezcla grata para algunas personas y extraña para otras ya que el agridulce no es muy común para el paladar nacional, pero si para los descendientes de los colonos y personas de otros lugares del mundo.

2.2.6 Técnicas utilizadas en la preparación de alimentos

Las más importantes técnicas utilizadas para la elaboración de sus preparaciones tradicionales son: ahumado, frito, sancochado, horneado y secado.

A.- Ahumado

Método muy antiguo de conservación de carnes, que consiste en exponerlos durante un periodo de tiempo al humo de una fogata. En Pozuzo se utiliza para la preparación de charcutería, se colocan las salchichas, cecinas o chorizos cerca de las cocinas a leña y se queman hojas silvestres frescas de árboles frutales. Lo interesante de esta técnica es que al ahumar la carne se seca favoreciendo la acumulación de sustancias antisépticas y dándole una coloración oscura.

B.- Frito

Freír es cocinar un alimento mediante su inmersión en una solución grasa a altas temperatura. Para freír utilizan la manteca de cerdo. Frién carnes, chorizos, yucas, plátanos y masas. Según lo observado es una de las técnicas más usadas en Pozuzo y usan la manteca de cerdo para sus frituras.

C.- Sancochado

Esta técnica es utilizada para cocinar los alimentos y que sean más fáciles de comer, más suaves, y también contribuye con la conservación del alimento. Las carnes se ablandan y son más fáciles de digerir y disfrutar. La usan para preparar caldos y sopas, especialmente de cerdo, gallina y pollo.

D.- Horneado

Se colocan los alimentos a diferentes temperaturas y se vuelven crujientes y de color dorado. Los hornos en Pozuzo son de baja temperatura (para lograr una cocción perfecta) y de leña. Se prepara gran cantidad de pasteles y panes horneados. En el horno a leña colocan el pan y los pasteles usando latas engrasadas o fuentes resistentes al calor.

E.- Secado

Para preservar la carne de cerdo y que tenga un sabor especial primero se hace ahumada y luego es secada al sol o cerca las cocinas de leña para que quede tipo cecina. Se usa también el término *acecinado*, que consistiría en un secado con humo, realizado después del salado de las carnes.

2.2.7 Utensilios y herramientas de cocina

Visitando el museo Schafferer se observó que el padre Francisco Schafferer- quien llegó a Pozuzo en 1895- inventó una maquina despulpadora de café que dejó en su testamento para uso comunal de los pobladores de la colonia. Fabricó además todos los objetos necesarios para la cocina: sartenes, tazas, cucharas, tenedores, cuchillos, entre otros. (VV.AA, 1999,pág.48)

La Sra. Eva Solleder ; encargada y guía del museo Schafferer, nos comentó además que la coronta de maíz, la usaron como carbón para las planchas y cocinas. Los antiguos colonos cocinaban haciendo un cajón de madera, lo rellenaban con barro y ponían barras de fierro, y en la parte superior colocaban una parrilla.

El ingenio, necesidad y habilidad los hizo inventar un tostador de café metálico. Usaron también morteros de piedra para triturar los granos. La carne de cerdo frita la colocaban en un cubo de madera, con una rendija como una especie de

colador, para que toda la grasa se escurra y quede la carne seca. La comida se servía en fuentes.

De un manantial o quebrada aprovechaban el agua acercándola a sus casas con un sistema de tubos hechos de cañas o maderas delgadas sobre puestas entre sí. Utilizaron una especie de fibra vegetal para limpiar las ollas.

Hacían hervir la ceniza de la leña en una olla de cobre o fierro, esa agua era como una especie de lejía con la cual lavaban sus vestimentas. También el choloque se usaba para lavar ropa delicada.

Tenían trampas para poder cazar sin estar presentes. Les colocaban pólvora y fulminantes, colocaban las trampas con una estaca y con taquitos de madera mantenían la trampa levantada y la tensaban con un cordel, cuando pasaba el animal se enganchara, caía la trampa y salía la bala para cazar al animal.

El trapiche lo usaron para presionar la caña y hacer el guarapo y la miel de caña. Hacían hervir el zumo de la caña de azúcar y en moldes engrasados con manteca, las vertían y las vendían en moldes.

Curtían las pieles de las reses, las juntaban, las remojaban en agua con cal, para sacar el pelo y la grasa, una vez que estaba limpio, lo remojaban con agua y hojas de arboles para curtirlos.

Chancaban el Arroz y el café con ayuda de la rueda hidráulica, todo en Pozuzo era cuestión de ingenio, según lo mencionado por la guía del museo.

Nos mostraron además un invento pozucino, llamado chino, que consistía en un palo con una ranura y un eje, en el cual se colocaba un mortero y un cajón lleno de agua. Cuando el cajón está lleno el peso es mayor que el pilón, levanta y automáticamente vacía, y de vuela cae con fuerza, por el peso que tiene y otra vez va llenado el agua. El pilón era de madera pesada. “Usaron también una Ventiladora, para separar la cáscara del arroz ya chancado, antiguamente echaban el arroz y al girar las hélices botaba viento y a la vez vibraba, el arroz va resbalando lentamente y el viento que sopla deja para un lado la cáscara y el arroz va a un recipiente ya limpio”¹³.

La sal la guardaban en un cajón detrás de la cocina para que no se humedezca. La obtenían de río Santa Cruz, donde hay vertientes de agua salada, ahí hacían hervir el agua hasta que se evapora, cada cierto tiempo iban a buscar sal. Usaron también el Tinke herramienta traída de Europa, para remolcar los troncos de madera.

Usaban una mochila de madera, la colocaban en la espalda y ponían allí sus víveres para el viaje de cacería. La podía usar también como una silla para poder cargar y trasladar a los enfermos o heridos.

2.3 Recetas de preparaciones típicas

¹³ Datos extraídos de la entrevista realizada a la guía del Museo Schafferer : Sra. Eva Solleder en diciembre del 2010.

La cocina de Pozuzo, es muy variada y tradicional, ha experimentado un mestizaje en cuanto a productos y asimilado algunas preparaciones típicas de los pueblos aledaños, demostrando su gran valor dentro del patrimonio cultural en la zona investigada. (Para ver las recetas dirigirse al anexo N°2)

2.4 Tradiciones y costumbres culinarias.

La experta Eva Solleder –durante el recorrido realizado en el Museo Schafferer– comentó que los matrimonios eran grandes fiestas populares, y en una población pequeña donde todos eran familiares, no era necesario cursar invitaciones, porque se suponía que todos ya estaban enterados e invitados; la abundancia, la amabilidad de su gente y variedad de potajes que preparaban para las fiestas permitía todavía estos lujos que ya están pasando a la historia. Las bodas se realizaban los días miércoles. Después de la misa todos iban a la casa del novio, donde se preparaba un almuerzo y se servían varias fuentes. Primero se servía una sopa de fideos, luego la ensalada llamada “rábano de mar” (especie de encurtido) preparado por ellos mismos con carne sancochada y salchichas, posteriormente se continuaba con el arroz y la carbanatla (albóndigas de carne) y de postre queques, buñuelos, krofun¹⁴, mermelada de naranjito. Al concluir el almuerzo se iniciaba la fiesta al compás del acordeón. Josefa Schmidt -una de las colaboradoras del libro Literatura Pozucina (1999)- comenta que a las siete u ocho se servía la cena y que para beber se servía anisado, aguardiente y guarapo.

¹⁴ Especie de buñuelo relleno con plátano, canela y maní .

Antiguamente, en Pozuzo, los trabajos de siembra y cosecha de productos (maíz, arroz, café) se realizaban con la ayuda de otras familias, organizándose así para hacerlo en forma rápida y divertida, si determinada familia tenía su maíz para cosechar, dos o tres familias vecinas les ayudaban y al concluir el trabajo, ya en la noche, luego de pilar y acomodar el maíz en su lugar, se tenía preparada una cena, donde tocaban con acordeón o rondín música típica y bailaban unas cuantas horas; luego se retiraban a descansar. Al día siguiente se ayudaba a otra familia que lo necesitara.

Para los pozucinos, participar en la misa dominical, ha sido desde el inicio de la colonia un acto importante dentro de sus creencias religiosas. Muchos se reunían en la plaza frente a la iglesia. Después de la misa habían familias como las señoras Walpurga Baumann, Gertrudes Köhel, y la maestra Carolina Egg, quienes invitaban a tomar café a todos los que asistían a la misa, para ello dichas señoras se dedicaban desde el día sábado a preparar panes, tortas, quesos, mantequillas, etc. y así poder asistir puntualmente a misa. (VV.AA, 1999)

Para hacer pan primero hacían la harina de maíz y la mezclaban con yuca sancochada triturada con un mazo. Tenían un aparato de madera para batir la crema de leche, y transformarla en mantequilla, hoy en día se hace con licuadora. En Pozuzo aun se puede apreciar que las amas de casa preparan el pan por la mañana o la tarde en sus hornos a leña.

En la actualidad, durante el mes de Diciembre, se realizan “las promociones”, es decir las fiestas de promoción de los colegiales que terminan su formación

primaria y secundaria. Estas fiestas son muy celebradas y se invitan a varias personas. La familia de cada estudiante es responsable de la comida que se ofrecerá a sus invitados durante la fiesta. Para ello cada estudiante tiene tarjetas con números, para que el invitado recoja su porción de comida en una zona especial destinada al reparto. Fuera del salón de baile están organizados varios espacios, uno al lado del otro, (de acuerdo a la cantidad de alumnos, si son dieciocho en la promoción, habrán dieciocho espacios), cada uno con un número colocado en la parte superior, correspondiente a cada estudiante, así los invitados saben en donde recoger la comida. La comida que se sirve es la pachamanca, que consiste en un plato de tecnopor, que contiene una porción de carne (casi 300gr.), yuca, camote y papa, todo bien sazonado y preparado bajo tierra. El sabor es muy agradable. No se ofrecen bebidas ya que estas se venden para recaudar fondos para la promoción. Por lo general las promociones se realizan los sábados durante la segunda y tercera semana de diciembre. Son motivo de alegría y reencuentro.

2.5 Turismo

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 1998), “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros”. Importante definición que será utilizada a lo largo del presente estudio.

Es importante recordar que uno de los objetivos principales del turismo es el conocimiento de otros pueblos y culturas, convirtiéndose la gastronomía, indirectamente, en un objetivo turístico al formar parte de esta cultura o como claramente menciona el experto internacional Alain Spaey (1998): “El turismo y la gastronomía son, por la naturaleza de ambos, la pareja ideal”. Dos elementos que se vinculan al presente estudio.

El especialista en inmigración alemana Arrese (2003) indica que Pozuzo es considerado un valioso recurso turístico para la región, por la gran variedad de recursos naturales que posee, principalmente para la práctica del Ecoturismo y deportes de aventura. La zona cuenta con trochas ideales para hacer caminatas o trekking y apreciar la fauna y flora locales.

Las actividades turísticas que se pueden realizar en la zona son muy variadas, ya que el pueblo cuenta con atractivos naturales y culturales que despiertan el interés del visitante.

Entre los atractivos culturales es posible visitar casonas antiguas hechas por los primeros colonos, todas de madera, con techo a dos aguas y singulares balcones. La mayoría de casas en la zona no están hechas al ras del suelo, sino que utilizan algunas maderas como base para que los insectos no puedan entrar en las casas. Para iniciar el recorrido por las casas antiguas, resulta interesante considerar la casa típica Palmatambo, construida al estilo tirolés, tiene más de cincuenta años y está abierta al público para que puedan darse una idea de las estructuras de la construcción y el modo de vida de los primeros colonos.

Pertenece a la familia Egg. La antigua casona cuenta con cuatro pisos, balcones, una chimenea y el techo está hecho con tejas de nogal y es a dos aguas.

A casi 5 kilómetros de la colonia se ubica el fundo Toropampa, una construcción con más de un siglo de antigüedad que brinda servicios de alojamiento hasta para 25 personas. Otra buena alternativa para visitar es la casa típica Egg Vogt en la cual es posible realizar diferentes actividades de turismo vivencial. La familia cuenta con un pequeño museo de piezas antiguas traídas por los colonos y ofrecen al turista la experiencia para la elaboración de puros por Helmut Egg Vogt.

2.5.1 Calendario Turístico

A continuación se presentan las fiestas más importantes celebradas en el distrito de Pozuzo encontradas en el portal de la Cámara de Comercio y Turismo de Pozuzo. (http://www.pozuzo.org/pozuzo_calendario.htm)

Mes	Festividad
Febrero	Carnaval Infantil (Club Cultural Prusia)
	Carnaval de Mayores (La Colonia y Prusia).
Marzo	Día 19: Fiesta del Patrono "San José" De Pozuzo. (Misas tradicionales, Procesiones, city tour, retiro, exposición y venta de artesanías, entre otros)
Abril	Semana Santa en Pozuzo (Peregrinación a la Cruz de la Paz, procesiones, retiro, entre otras actividades).
Mayo	Día 01: Aniversario del Club Cultural de Prusia (actividades culturales, artísticas, entre otros).
	Día 30: Aniversario de la Asociación de Historia y Cultura de Pozuzo (Actividades culturales, artísticas, entre otros).
Junio	Día 12 y 13: Fiesta del Patrono San Antonio de Padua, Yanahuanca - Pozuzo. (Deporte, actividades culturales, artísticas, Sociales, gustación de platos típicos, entre otros).

	Día 24 al 30: Semana Turística de la Selva Central (City Tour, canotaje, ciclismo, exposición de artesanías, fogata, visita a lugares turísticos: cataratas, fundos).
Julio	Día 24 al 30: Aniversario de la Llegada de los Colonos Austro Alemanes a Pozuzo - "Semana Turística de Pozuzo" y Aniversario Patrio. (Certamen de belleza, Tarde Costumbrista, city tour, desfile, exposición de artesanías, baile social, deporte de aventura, entre otros)
Agosto	Día 29 al 31: Aniversario y Fiesta Patronal de Santa Rosa - Caserío de Pozuzo. (Tarde Costumbrista, certamen de belleza, rodeo, deporte, baile social, Etc.)
Septiembre	Día 23 Y 24: Festival de las Orquídeas y las Flores. (Restaurant "Las Orquídeas" - La Colonia, con certamen de belleza, exposición de orquídeas, exposición de artesanías, baile social, entre otros)
Octubre	Día 08 y 09: Festival Ganadero y Ecoturístico de Pozuzo. (Feria ganadera, concurso de destreza forestal, rodeo, exposición de artesanías, baile social, visita a fundos ganaderos, entre otros.)
Noviembre	Día 11: San Martín de tours, organizado por el Club Cultural Prusia.
Diciembre	Día 05: San Nicolás, Organizado Por El Club Cultural Prusia.

2.5.2 Principales atractivos turísticos

Entre los atractivos turísticos se pudieron observar los de tipo cultural, entre ellos los de tipo material (casonas, museos, puentes) y los de tipo inmaterial (danzas típicas, tradiciones, entre otros) los de naturaleza, los deportes de aventura entre otros.

A continuación un listado de los atractivos culturales

A.- Atractivos Culturales
Puente Emperador Guillermo I.
Puente Colgante Tingo Malpaso.
Cementerio los Colonos.
Casa Típica de Palmatambo.
Minicentral Helmuth Papich.
Casa del Señor Pedro Köhel.
Casa del Señor Francisco Köhel.
Casa del Señor Antonio Ballesteros.
Casa de la familia Crisanto Nossing.
Casa de la Cultura.

Catarata Delfín.
Catarata Yulitunqui.
Casa de la Señora Clara Schaus – Delfín.
Casa Budwiesser.
Recreo Guacamayo
Albergue Toropampa.
Albergue Egg Vogt.
Iglesia Sagrado Corazón de Jesús.
Parroquia San José.
Iglesia San José.
Museo Schafferer.
Caseríos andinos, del Valle Santa Cruz.
Cementerio de los Colonos.
Restos Arqueológicos – Seso.

B.- Danzas típicas

Entre sus bailes –patrimonio intangible- destacan la Mazurca, el Vals alemán , la Payrisshpolka y el baile de las cintas.

Danza	Tema
Beirish Polka	(Yo apuesto Contigo)
Finger Polka	(La Polka de las Manos)
Vier Schritt	(4 Pasos)
Zur dir bin ich gonga	(Fui donde ti)
Herr Schmidt	(Señor Schmidt)
Mazurca	(Federica)
Hack der Katz den Schwanz Ab	(Corten la cola al Gato)

CAPÍTULO III MARCO TEÓRICO

En ese acápite de la investigación se han citado una serie de elementos conceptuales que han servido de base para la realización de la presente tesis, presentando las investigaciones realizadas por otros autores incluyendo citas textuales de sus investigaciones.

3.1. Concepto de cocina

Es posible entender la idea de cocina revisando algunas definiciones de gastrónomos como Revel (2006:36) que consideran que “la cocina es un arte normativo donde descripción y prescripción van obligatoriamente juntas”. La cocina según Revel procedería entonces de dos fuentes: una popular, la otra sabia. La primera sería la del terruño, la del mercado, utilizando productos de la zona y de temporada, una cocina que va de la mano de la naturaleza, se basa en el saber hacer, en la tradición y la costumbre del pueblo. La cocina sabia, se fundamenta en la invención, la renovación y la experimentación. “La cocina es un perfeccionamiento de la alimentación y la gastronomía es un perfeccionamiento de la cocina misma”. Frente a esta postura encontramos otra como la del investigador gastronómico Sergio Zapata (2009:443) el cual sostiene que “de lo que se trata, entonces, es de lograr combinaciones armoniosas desde el punto de vista del sabor, donde se obtengan ante todo afinidades y el realce entre los ingredientes escogidos”.

También podemos considerar el concepto de cocina que Olivas (1993:11) presenta donde la importancia radica en la cultura: “La cocina es, sin lugar a

duda, una fuente riquísima e inagotable de expresión cultural”. A lo largo de toda nuestra existencia nos acompañan ritos, costumbres y creencias. Suele otorgarse valores particulares a las comidas y bebidas. Tres años después (1996), la misma investigadora profundiza la definición de cocina y sostiene que: “no es una simple acumulación de elementos, sino una mezcla artística de estos en un encuentro armonioso con los valores sociales, económicos, morales, culturales y religiosos del pueblo que los practica”.

Gastrónomos como Curnonsky (VV.AA, 1998:35) decían que sólo había dos clases de cocina: la buena y la mala, y que una buena receta es la que guarda el sabor natural de sus ingredientes. Por su parte Farb y Armelagos (Álvarez, 2005:20) han definido la cocina como una estructura que incluye cuatro elementos: ingredientes, preparaciones, condimentación y costumbres alimenticias.

Otros expertos utilizan la palabra culinaria en vez de cocina; basándose en la ciencia y la tecnología, tal es el caso de Benavides de Rivero (2001,33) que define la culinaria como: “el conjunto de técnicas reglamentadas y complementadas por leyes de la ciencia para el preparado de los alimentos”. Estos procesos tendrían base científica.

3.2 Concepto de Gastronomía

Investigadores culinarios como Revel sostienen que: (1996,38) “La cocina es un perfeccionamiento de la alimentación, la gastronomía es un perfeccionamiento de

la cocina misma”. Por otro lado el gastrónomo internacional Alain Spaey (VV.AA, 1998,33) define la gastronomía como “la expresión cualitativa del modo de alimentación que caracteriza la cultura alimenticia de un país o de una región”. Entre otras cosas Alcorta (VV.AA, 1998,45) vincula a la gastronomía con la identidad nacional considerándola un arte y un acto cultural, “una brillante forma de mostrar nuestro país”.

Autores como Pla, sostienen que: “la cocina de un país es la de los productos presentes en sus mercados puestos en la mesa” (Garrido, 1998:18). Además es pertinente referirse a la definición que da Benavides de Rivero (2001,34:) “La gastronomía es el arte de comer bien y tiene que ver con alimentarse de acuerdo con una precisa técnica culinaria”. Entre otras cosas hace alusión al disfrute de los alimentos, al sabor, al placer que estos brindan y a la buena compañía, ya que cuando hay crítica en la mesa hay gastronomía. Esto elevaría a la gastronomía a una dimensión más social.

También podemos rescatar la definición más amplia que nos brinda Méndez (VV.AA: 2008,121) sobre gastronomía sosteniendo que es: “un conjunto de normas que rigen la correcta comida”. Complementando el párrafo anterior dice además que es “un conjunto de aportes individuales y colectivos con tendencia a mejorar, valorar, fijar y difundir los grandes y pequeños logros de las actividades culinarias (...) dentro de un marco social y cultural”

Por último no se puede dejar de mencionar la posición de Zapata (2003) cuando sostiene entre otras cosas que nuestra gastronomía es el resultado de la cocina tradicional familiar y su principal característica es su variedad y diversidad.

3.3 El turismo y las rutas gastronómicas – alimentarias

Según lo consultado se puede deducir que desde hace muchos siglos el hombre ha buscado siempre conocer nuevos lugares y vivir interesantes experiencias a través de los viajes turísticos. A medida que pasó el tiempo fueron cambiando los gustos y preferencias de los turistas y la realización de viajes convencionales por la búsqueda de experiencias distintas a las de su entorno habitual, desarrollándose un turismo conocido como vivencial en el que las experiencias y actividades cotidianas de grupos humanos generaban interés y admiración para los viajeros. Actividades como ordeñar vacas, hacer pan, cocinar, esquilar ovejas, deleitarse de la culinaria local y hasta cosechar, forman parte de las muchas actividades que los visitantes desean realizar en el destino.

Después de haber revisado los conceptos y posturas de distintos autores es probable que las rutas gastronómicas- alimentarias se hayan organizado con el objetivo de dar a conocer y promocionar alimentos regionales mediante el incremento del consumo local por parte de los turistas y de los pobladores de la zona, pero especialmente como una estrategia dirigida a posicionarlos en los mercados internos y externos. En 1999 en la República Argentina se comenzó a trabajar formalmente en la temática de las rutas alimentarias cuando el Banco

Interamericano de Desarrollo financió el proyecto “Rutas y Circuitos Alimentarios Argentinos”. (<http://etudescaribeennes.revues.org/3828>)

Una ruta gastronómica consiste principalmente en el traslado de personas o grupos siguiendo un itinerario, bajo un esquema central relacionado a la culinaria, pudiendo ser este conformado por un grupo de restaurantes que ofrezcan preparaciones similares o por uno que ofrezca productos complementarios entre sí, mientras que la ruta alimentaria es un desplazamiento organizado de un grupo de personas hacia atractivos agroindustriales vinculados a la gastronomía como el café, el ganado, lácteos, néctares, que a su vez se podrían considerar como el inicio de la cadena gastronómica.

Los productos y materias primas con los que cuenta cada pueblo, forman parte de las riquezas que la madre tierra les ha proporcionado, generando en los pobladores locales identidad y aprecio por lo suyo. Muchos pueblos con ayuda de instituciones públicas y privadas han sabido aprovechar las bondades de su tierra para fabricar productos únicos con denominación de origen brindando un valor agregado, haciéndolos distintivos y muy deseados. En Pozuzo es el caso de la preparación “strukala” postre típico de la zona hecho de manera artesanal por las mujeres del lugar.

Muchos productos como el Pisco, el vino, los quesos, el aceite de oliva, entre otros han sido utilizados de manera sostenible para la elaboración de rutas alimentarias combinadas con atractivos turísticos naturales, ofreciendo la posibilidad de conocer y disfrutar de estos productos únicos y especiales.

Algo que resulta interesante considerar es el carácter inclusivo de una ruta alimentaria, ya que vincula al los productores locales con los prestadores de servicios turísticos y estos a su vez con los turistas que llegan a la zona, refuerza la identidad local, y el desarrollo económico del destino. Es además una manera de promocionar sus productos y llegar a más mercados. El efecto multiplicador del turismo beneficia a más personas y por ende mejora también la calidad de vida de todos los involucrados.

3.3.1 Rutas gastronómicas y alimentarias

Otro concepto que hay que dejar claro es el de ruta alimentaria. Barrera (2006) afirma que: “una ruta alimentaria es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional”. Nuevamente Barrera en colaboración con Bringas (2008) , profundizan el concepto y sostienen que “las rutas alimentarias son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento desde la producción primaria hasta el plato. Cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que la norman”.

Por su parte Arriola (2006) indica que la ruta alimentaria consiste en: “un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional”, mientras que la

ruta gastronómica es “una modalidad de turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local o regional”.

Posturas como la de Zapata (2008) afirman que una ruta gastronómica “consiste en la realización de un desplazamiento de acuerdo a un itinerario pre concebido bajo un determinado eje temático (productos alimentarios y agroindustriales incluyendo procesos; platos y cocinas regionales; así como manifestaciones culturales étnicas), pudiendo enlazarse con otros atractivos (culturales, históricos, paisajísticos-naturales o deportivos), además de brindar durante su recorrido, los servicios necesarios (transporte, alojamiento, guiado y restauración) que permitirán al turista su completo disfrute y valoración”.

Luego de haber presentado lo que opinan los expertos se ha podido entender de manera sencilla la diferencia que existe entre los conceptos presentados para el desarrollo de esta investigación, clarificando los significados de cocina y gastronomía muchas veces confundidos por falta de información o porque hay pocas investigaciones sobre el tema, es importante establecer la diferencia entre ambas, en tanto que la cocina es anónima, abierta y sobre todo tradicional, mientras que la gastronomía es también llamada cocina de autor, cerrada y elitista. Por otro lado existe también una diferencia entre las rutas alimentarias y las gastronómicas, ya que la primera presenta productos agroindustriales mientras que la segunda se podría centrar en comidas elaboradas, tal como se presentará más adelante.

3.4 Oferta turística en Pozuzo

La oferta turística es el “conjunto de productos turísticos y servicios puestos a disposición del usuario turístico en un destino determinado, para su disfrute y consumo” (Sancho, 1998). Pozuzo es un lugar con un gran potencial turístico. Posee variada naturaleza, especies endémicas, culturas vivas, gastronomía tradicional, danzas típicas, y mucho más. Pozuzo como destino turístico actualmente vende: Turismo de Naturaleza, Científico y de Aventura (Ecoturismo), Turismo Histórico Cultural (Turismo Vivencial) y Agroturismo (Turismo Rural - Vivencial)

Existe también la posibilidad de realizar turismo gastronómico, ya que la tradición de la culinaria de los antiguos colonos, se ha visto enriquecida con los productos de la zona, creando una cocina muy especial y original, que podría ser conocida y difundida en todo el Perú y el mundo.

Cuando un turista se desplaza, resulta fundamental que el lugar visitado brinde como mínimo las facilidades básicas para su cómoda permanencia satisfaciendo sus necesidades de alimentación, transporte y alojamiento. Por tal motivo resulta imposible hablar de turismo sin alimentación, y más si la culinaria de la zona es típica, única y tradicional, se podría convertir en sí misma en un atractivo que logre desplazar grupos para deleitarse con la oferta gastronómica del lugar.

3.4.1 Modalidades de turismo

Luego de haber observado y visitado la zona de estudio es posible indicar que en Pozuzo se desarrolla la actividad turística aprovechando los recursos naturales para la realización de turismo no convencional especializado y dirigido a nichos mercado que disfrutan de la aventura, la ciencia y el contacto con la naturaleza y las actividades cotidianas propias de una comunidad. Entre las modalidades de turismo que se ofertan en la zona destacan:

A.- Turismo de aventura

Según lo observado en Pozuzo existen varios senderos para realizar caminatas y bicicleta de montaña en la modalidad de Cross Country. Este circuito posee todas las características para la realización de eventos internacionales, ya que cuenta con zonas para velocidad, destreza y resistencia.

Durante los meses de diciembre a mayo, cuando el río crece más, se hace canotaje y kayak. Con la cámara de un camión es posible realizar el deporte del “camarotaje” que consiste en deslizarse por los ríos sobre una cámara inflable a gran velocidad. Una experiencia muy divertida para compartir en familia.

B.- Turismo científico

Luego de haber visitado la zona de estudio es importante mencionar que Pozuzo ofrece a los visitantes e investigadores la biodiversidad y manifestaciones culturales de la selva central del Perú. La observación de aves, insectos, flores, mamíferos, recursos forestales, entre otros de interés científico, tanto para escolares como para especialistas.

En la zona de Delfín a través de la confluencia del río Delfín y el río Huancabamba, que forma lugares inaccesibles con caídas de agua, se puede disfrutar del avistamiento de aves endémicas igual que en la zona de Palmapampa. En Prusia camino al recreo Guacamayo se encontraron caídas de agua, musgos, insectos y aves que componen un atractivo especial, y en La Colonia, en la cuenca alta de río Negro se pueden apreciar gran variedad de orquídeas en su hábitat natural, también se ubica el sendero Emperador Guillermo I, el cual se puede observar la flora y fauna típica de la selva central y el Jardín Botánico de Missouri, ubicado muy cerca de La Colonia. En la zona del Valle Santa Cruz especialmente en el Caserío de Pucayacu, se pueden ver muchas orquídeas. En la vía de herradura que lleva a Puerto Mayro, en la zona más alta perteneciente al Área de Conservación Municipal Yanachaga Mirador se pueden apreciar innumerables especies de aves, lugar ideal para realizar avistamientos (birdwatching). Existen datos de hallazgos de vestigios de antiguas poblaciones, como ollas de barro en cuevas, collares con dientes de felinos, pero que carecen de investigaciones especializadas. La zona de Seso, también posee valor cultural, pues son constantes los hallazgos por parte de pobladores y trabajadores de piezas arqueológicas. Una interesante propuesta para realizar turismo científico para los especialistas que quieren hacer nuevos descubrimientos en zonas que aun no se les ha dado la importancia que merecen.

En algunos colegios de Lima, como el Carmelitas, se realizan viajes de investigación en las zonas de Chanchamayo, Oxapampa y Pozuzo. Estos viajes son coordinados con el área de ciencias del mismo colegio. La finalidad es experimentar el turismo científico durante cinco días para explorar distintos

aspectos. Solo participan los 30 mejores alumnos de la clase. Durante el tercer día visitan Pozuzo e ingresan al Parque Nacional Yanachaga – Chemillen donde realizan caminatas por un sendero interpretativo y pueden apreciar la vegetación, fauna silvestre y puente colgante; contando con el guiado del guarda parque. También visitan la catarata de Yulitunqui y disfrutan de un refrescante baño. Luego de este recorrido se deleitan con un almuerzo típico y conocen los alrededores del pueblo¹⁵. Toda una experiencia para una educación en base a experiencias que enriquecen el conocimiento.

C.- Agroturismo

Este tipo de turismo se desarrolla en el campo estableciendo un contacto e interacción con la naturaleza. A su vez, se podrían incluir actividades cotidianas del pueblo, como el ordeño, elaboración de quesos y yogurt, salchichas, usar el trapiche para elaborar huarapo, el cultivo y cosecha de yuca, pituca o plátano, talado de árboles, arreo de ganado, entre otras actividades diarias en Pozuzo.

La zona del Valle Santa Cruz (productora de café), Chancarizo y Tingo Mal Paso, son llamadas Alto Andinas, en ellas se produce rocoto, café, plátano, crianza de ganado, vacuno, equino, ovino. En Santa Rosa, alrededores de La Prusia, Delfín y La Colonia, se ubican los establos de ganado vacuno mejorado de las razas Cebú y Brown Swiss, muchas de estas personas han adaptado sus viviendas como hospedaje para ofrecer experiencias de turismo vivencial.

¹⁵ Datos obtenidos en base a entrevista realizada a la estudiante del colegio Carmelitas: Ariana Bérnizon.

El agroturismo, es importante para el desarrollo regional, debido a que los mismos pobladores podrían participar y colaborar en la conservación de los atractivos naturales y verse beneficiados económicamente con los ingresos generados por la actividad turística.

Algunos especialistas en temas de Agroturismo señalan que: “el enfoque agroturístico se beneficia de que las áreas naturales y sobre todo los viejos paisajes culturales, que permiten reconocer cómo vivieron y trabajaron generaciones pasadas, atraen a numerosas excursionistas y turistas”. (People & Biodiv, s/f). Pozuzo reúne las características que se mencionan líneas arriba, ya que luego de lo observado es posible referir que es un pueblo con una cultura viva, que mantiene sus tradiciones en un medio natural, atractivo para el visitante y que puede ofrecer no solo turismo tradicional sino además otras alternativas que vayan de la mano de la naturaleza.

Entre las actividades que el turista podría realizar se podrían ofrecer realizar el ordeño de las vacas, la preparación de quesos y mantequilla, el cultivo o cosecha del café orgánico, la preparación de platos típicos, como el Strukala, entre otras múltiples actividades relacionadas con las labores diarias y la culinaria del pueblo.

3.5 Estudio de la demanda

Para el desarrollo de este punto se consultó información en el libro *Introducción al Turismo* (OMT, 1998) en cual se define a la demanda turística como: “el número total de personas que viajan o desean viajar, para disfrutar de facilidades

turísticas y de servicios en lugares distintos al lugar de trabajo y de residencia habitual”. Interesante definición que comprende a todos los visitantes o posibles visitantes que estarían dispuestos a conocer el destino turístico.

Además se obtuvo información en los datos publicados en cuadros estadísticos presentados en la web del Ministerio del Comercio Exterior y Turismo, considerando la información brindada por los establecimientos de hospedaje de Pozuzo durante el 2011 llegando a un total de 7302 turistas. Es importante acotar que la cifra es referencial ya que muchos de los visitantes se alojan en casas de familiares y amigos.

(<http://www.mincetur.gob.pe/turismo/estadistica/clasificados/ocupabilidad>)

3.6 Inventario de la Planta Turística

La planta turística está conformada por las empresas que facilitan la permanencia del turista en un destino, y hacen que su visita sea más placentera, estos son los hoteles, restaurantes, lugares de esparcimiento, entre otros. A continuación se detalla un listado de restaurantes y casas de hospedaje inventariados en Pozuzo¹⁶.

A.- Restaurantes	Dirección
-Restaurant hospedaje recreo “Las Orquídeas”	Av. Los Colonos 111.
-Restaurant “Los Colonos”	Av. Los Colonos 191.
- El Típico Pozucino Tiroler Adler	Av. Los Colonos 571
- Restaurant Santa Rosita	Av. Los Colonos s/n

¹⁶ Para el inventario solamente se ha considerado Pozuzo La Colonia, sin incluir a la zona de Prusia.

- Restaurant Yalico	Av. Los Colonos 351
- Restaurant Denis	Av. Los Colonos s/n
- Restaurant "Paisanita	Av. Los colonos 378
- Restaurant Primavera	Calle. Juan Peiset 100
- Cafetín Don Pedrito	Calle Tovar 161
B.- Casas de Hospedaje	
- Hospedaje Saldani.	Av. Los Colonos 431
- Haus Verónica.	Calle José Egg 251
- Hospedaje "Schilling".	Calle José Egg 160.
- Hospedaje El Mango.	Calle Pacificación 110

Fuente: elaboración propia.





CAPÍTULO IV DISEÑO METODOLÓGICO

Para poder lograr el objetivo de esta tesis que consiste en rescatar y dar a conocer la cocina de Pozuzo a fin de incentivar el desarrollo turístico de la zona a través del reconocimiento y la revalorización de su cocina tradicional mediante el planteamiento de rutas gastronómicas-alimentarias como estrategia para desarrollar el turismo gastronómico y otros complementarios (vivencial, rural, histórico, etcétera) en Pozuzo. Se ha trabajado de la siguiente manera.

4.1. Tipo de investigación

El enfoque utilizado para la investigación es mixto. La parte cuantitativa está representada por el uso del método estadístico a través de las encuestas realizadas a los turistas en el distrito de Pozuzo durante el mes de julio (del 15 al 30) del año 2012. La parte cualitativa se presenta a través del análisis de recetas y textos referentes a la zona de estudio, a través de un estudio profundo de los resultados obtenidos durante el periodo de investigación y la

observación moderada, para obtener posteriormente la información in situ de las actividades cotidianas del pueblo relacionadas a la culinaria.

4.2. Descripción del diseño

4.2.1 Diseño Mixto

El diseño utilizado para la realización de la presente investigación es Mixto, ya que se utilizaron herramientas cualitativas como la observación y no se han presentado hipótesis, además gracias a este enfoque hemos proporcionado profundidad a los datos obtenidos y dado a conocer detalles, tradiciones y experiencias únicas en su género, además se ha tomado también un enfoque cuantitativo para generalizar y obtener resultados medibles en cifras a través de de las encuesta realizadas. Los dos enfoques se complementan para poder lograr el objetivo de la tesis.

4.2.2 Tipo – nivel: Exploratorio

El alcance utilizado es exploratorio ya que el tema investigado ha sido poco estudiado y ha permitido familiarizarnos con el tema y obtener información más completa de la zona de estudio.

4.2.3 Enfoque: Interpretativo

Se usó un enfoque Interpretativo ya que se utilizaron fuentes secundarias para la elaboración del estudio.

4.3 Población y Muestra

Para el desarrollo de la parte cuantitativa de la investigación se obtuvo una población de 7302 turistas. La cifra se calculó de acuerdo a los datos publicados en los cuadros estadísticos presentados en la web del Ministerio del Comercio Exterior y Turismo, se consideró el número de arivos mensuales durante todo el año 2011 y a través de un programa estadístico se calculó la muestra estadística que dio como resultado 246 turistas representando el 3.37% de la población total. (<http://www.mincetur.gob.pe/turismo/estadistica/clasificados/ocupabilidad>)

Año	Meses												Total anual
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
2011	271	360	567	780	505	547	1079	925	388	1160	424	296	7302
Fuente: www.mincetur.gob.pe													

Fórmula utilizada para hallar la muestra

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N-1)) + k^2 * p * q}$$

4.4 Técnicas de recolección de datos.

Las principales técnicas de recolección de datos usadas para este estudio han sido: la encuesta y el análisis de contenidos.

Para el diseño de la encuesta que se presentó a los turistas se consideraron once preguntas, de las cuales cuatro de ellas estaban dirigidas a obtener datos personales relacionados a la edad, sexo, lugar de residencia y acompañante de

viaje de las personas encuestadas. Dos preguntas estuvieron orientadas a conseguir información sobre la estadía y el número de visitas a Pozuzo. Una pregunta se enfocó en el grado de instrucción de los visitantes. Las preguntas ocho y once fueron diseñadas de opción múltiple, es decir para que el encuestado pueda marcar varias alternativas relacionadas a lo que más le gustó en el destino y a lo que se produce en la zona de estudio. Dentro de todas las preguntas se presentó una con la intención de conocer los motivos del viaje y sólo una pregunta se dirigió hacia la capacidad de gasto del viajero.

Luego de haber desarrollado la encuesta en físico, se procedió a ir a la zona de estudio y solicitar la colaboración de los turistas que se encontraban en la zona para que respondieran las preguntas (246 encuestados), luego de este proceso y para la obtención de resultados, se usaron las tablas Microsoft Excel para presentar la información y diseñar en los diagramas para graficar cada uno de los resultados obtenidos con la herramienta utilizada. Utilizando el mismo paquete estadístico usado para calcular la muestra, se entrevistó a 79 agencias de viajes (de 114 miembros de APAVIT al 2011) La encuesta se realizó con 3 preguntas cerradas, los datos obtenidos se trabajaron del mismo modo que el caso anterior. Para el análisis de contenidos se inició un trabajo minucioso de búsqueda de bibliografía la misma que ha sido citada al final de este trabajo de investigación. De cada texto revisado se hicieron fichas bibliográficas que sirvieron para el desarrollo del presente documento. Se revisó un recetario alemán y dos austríacos del siglo XIX, los mismo que brindaron valiosa información para la comparación de recetas.

4.5 Técnicas para el procesamiento y análisis de la información.

Para la parte cuantitativa se utilizó la Estadística, para la elaboración, diseño y realización de encuestas y gráficos; mientras que para el análisis de la información se utilizó la Hermenéutica -ciencia de la interpretación- estableciendo los principios para dar sentido a lo observado y a lo escrito.

A continuación se presentan los datos obtenidos en la encuesta realizada a 246 turistas encuestados que visitaron la zona de estudio. La información obtenida ha sido presentada a través de cuadros y gráficos realizados en Microsoft Excell. (Para ver el cuestionario diríjase a los anexo 3 y 4)

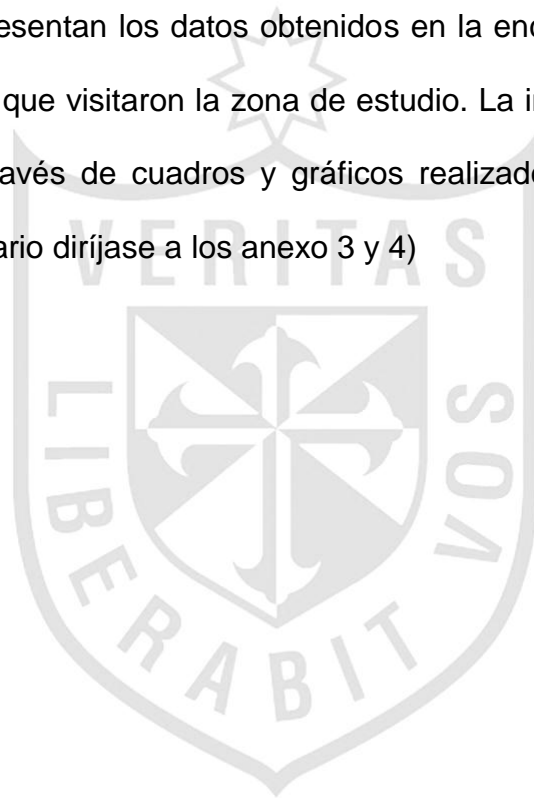
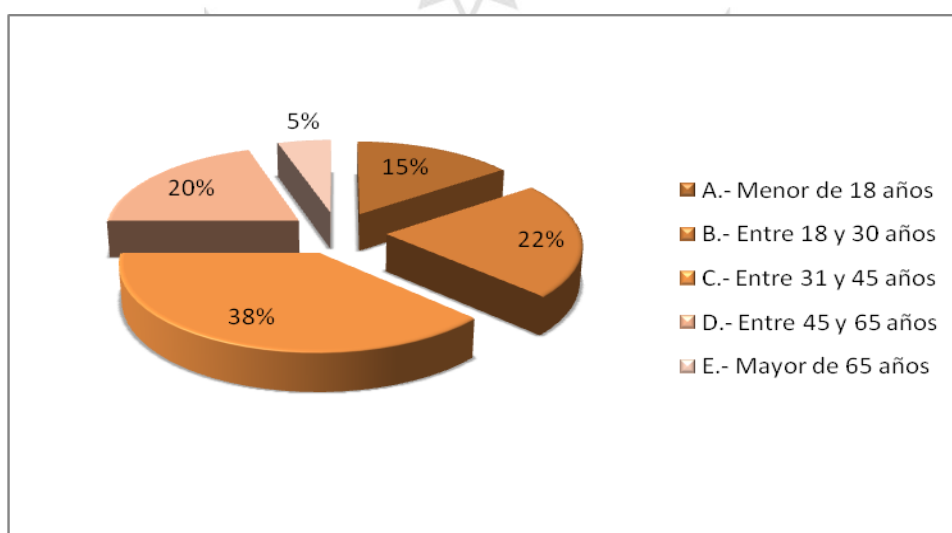


Gráfico N°1

Rango de edades	Porcentaje	Números
A.- Menor de 18 años	6.1%	15
B.- Entre 18 y 30 años	27.6%	68
C.- Entre 31 y 45 años	56.1%	138
D.- Entre 45 y 65 años	8.1%	20
E.- Mayor de 65 años	2.1%	5

Cuadro 1: Rango de edades



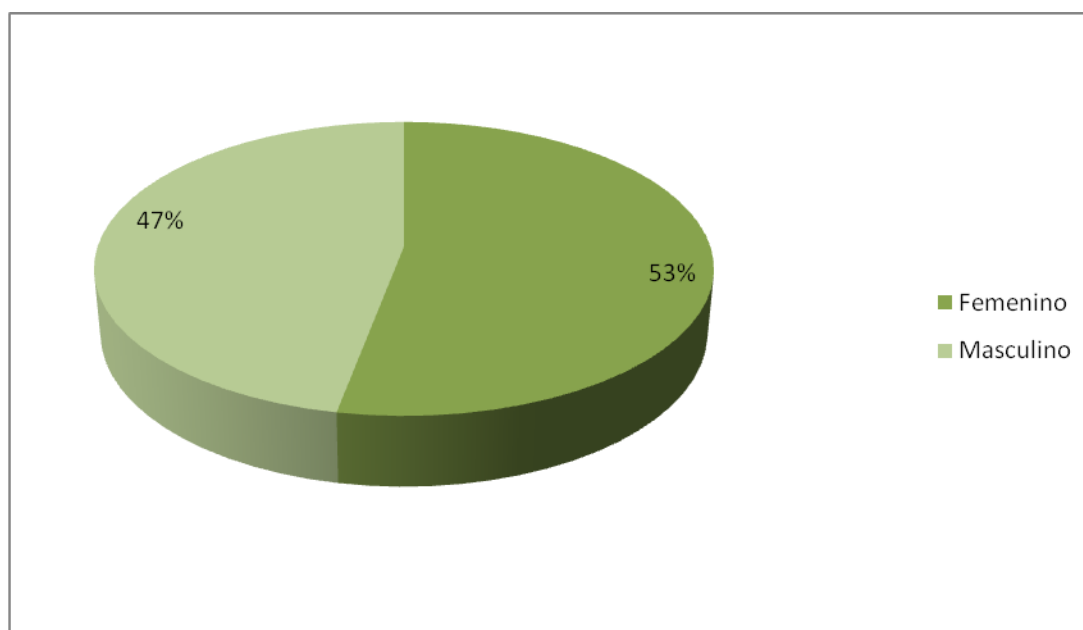
Fuente: elaboración propia.

Luego de realizar las encuestas pudimos observar que el mayor número de viajeros a Pozuzo 56.1%, está en un rango de edad entre 31 y 45 años, luego el 27.6% está comprendido en los valores entre 18 y 30 años y posteriormente entre 45 y 64 años en un 8.1%. el 6.1% forma parte de los menores de 18 años, tal vez en este grupo se encuentren los estudiantes o miembros menores de las familias que visitaron la zona durante el 2011. Lo que nos lleva suponer que el mayor número de personas que viajan a la zona son mayores de edad. Siendo el 2.1% el rango menor, lo que nos hace pensar que son pocas las personas de la tercer edad que viajan a la zona, por el difícil acceso al destino.

Cuadro 2: Sexo

Sexo	Porcentaje	Números
Femenino	53%	132
Masculino	47%	114

Gráfico 2: Sexo



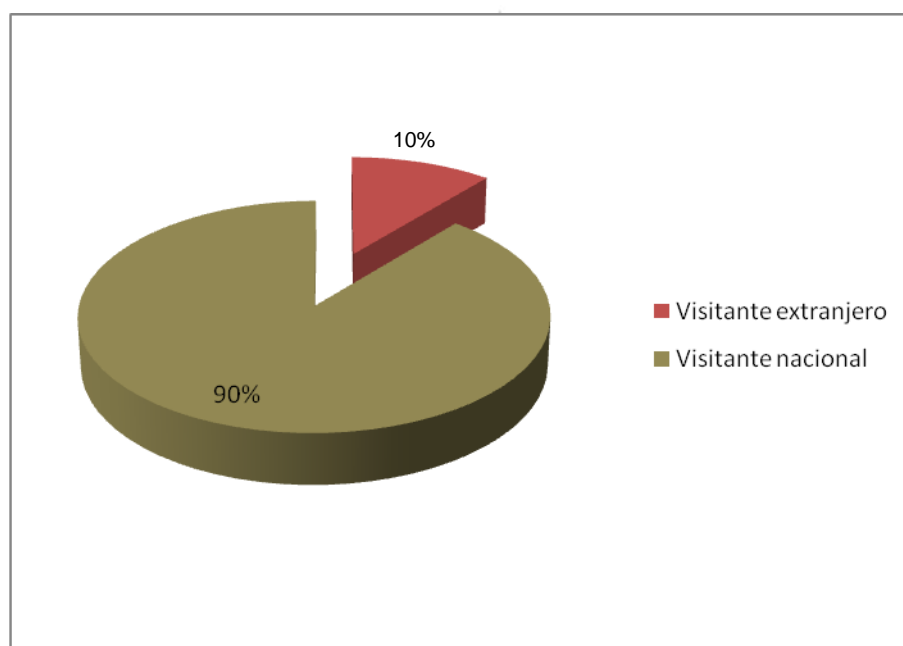
Fuente: elaboración propia.

Del total de encuestados el mayor porcentaje se inclinó hacia el sexo femenino en 53%, mientras que el menor porcentaje fue hacia el lado masculino con 47%. Esto nos hace suponer que muchos de los turistas que visitan la zona viajan en pareja, ello podría explicar la cercanía porcentual entre ambos sexos.

Cuadro 3: Tipo de encuestado

Tipo de encuestado	
Visitante extranjero	4%
Visitante nacional	96%

Gráfico 3: Tipo de encuestado



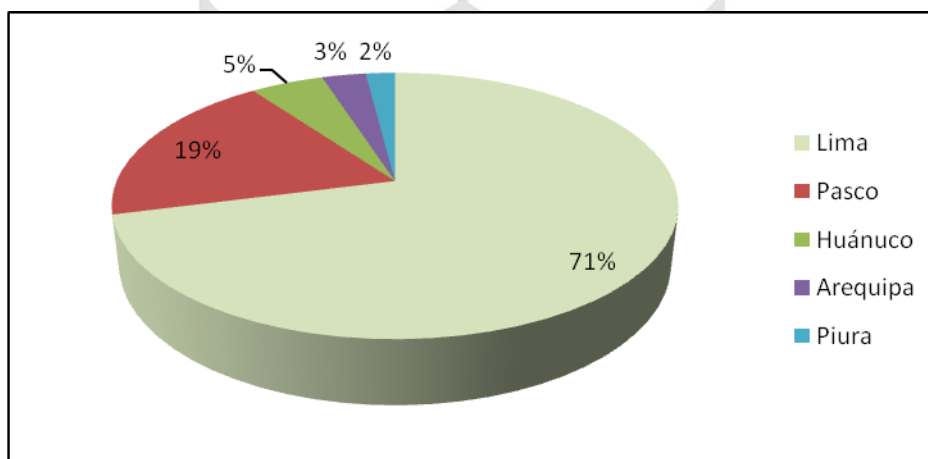
Fuente: elaboración propia.

Ante la pregunta sobre el lugar de procedencia, el 96% (236 turistas) de los encuestados respondió ser peruano mientras que el resto, 4% (10 turistas) refirió ser extranjero. Esto confirmaría que Pozuzo es un destino que en su mayoría capta turismo interno. El 10% de los encuestados extranjeros refirió que visitó el lugar para disfrutar de la fiesta de aniversario de Pozuzo, que se celebra el 25 de julio.

Cuadro 4: Lugar de procedencia

Lugar de procedencia	Porcentaje	Número
Lima	71%	168
Pasco	19%	45
Huánuco	5%	12
Arequipa	3%	7
Piura	2%	4

Gráfico 4: Lugar de procedencia



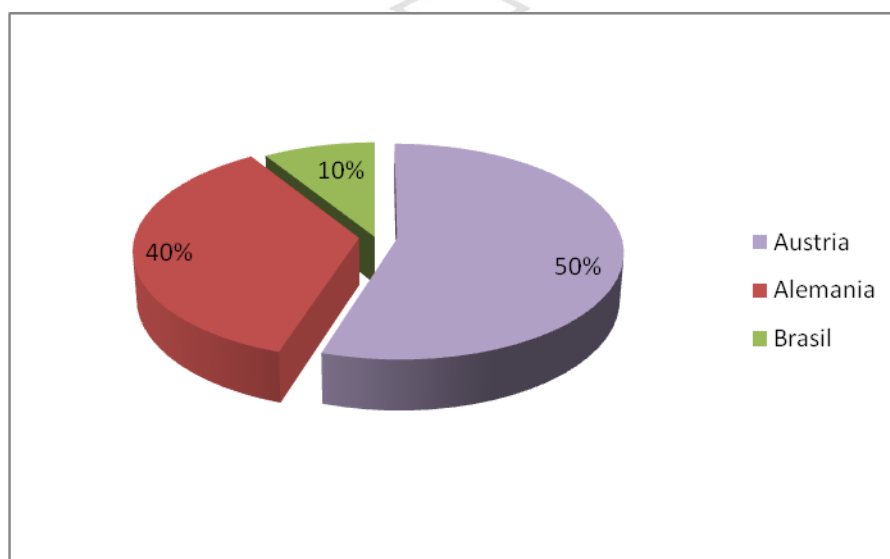
Fuente: elaboración propia.

Se preguntó a los nacionales sobre su lugar de residencia y en su mayoría el 71% refirió ser de Lima, el 19 % de Pasco, es decir de alguna de las zonas cercanas al distrito de Pozuzo. (Algunos indicaron: Oxapamapa, Villa Rica y San Ramón). Luego el 5% de Huánuco y en menor porcentaje Arequipa 3% y Piura 2%, por lo que podríamos suponer que de estos lugares podrían venir los estudiantes de los colegios para viajes de promoción.

Cuadro 5: País de residencia

País de residencia	Porcentaje	Número
Austria	50%	5
Alemania	40%	4
Brasil	10%	1

Gráfico 5: País de residencia



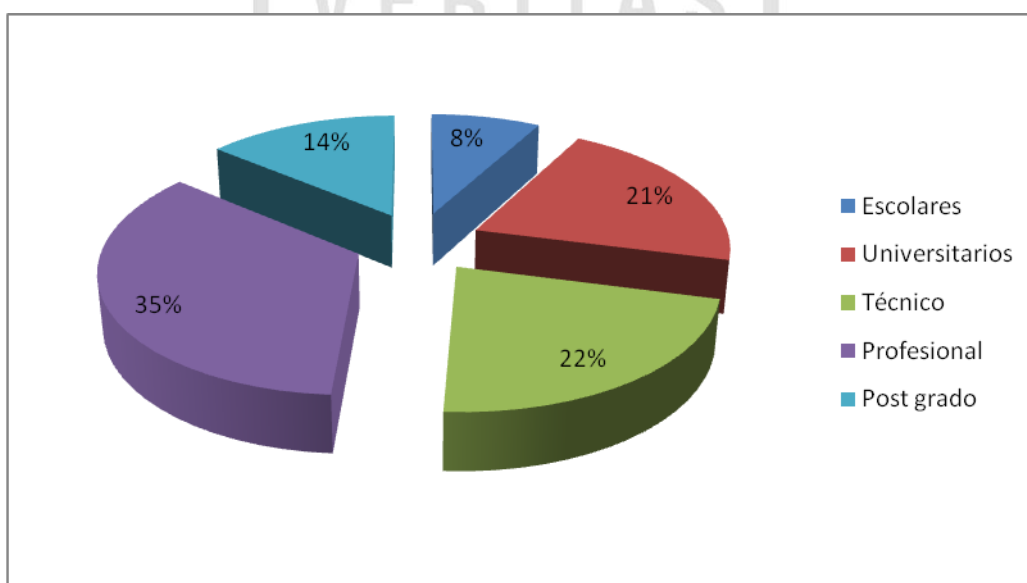
Fuente: elaboración propia.

A la pregunta sobre el país de residencia, la mayoría de encuestados respondió venir de Austria 50%, luego de Alemania 40% y en menor medida de Brasil 10%. Resulta lógico pensar que como Pozuzo es una colonia austro-alemana, los visitantes de estos dos lugares tengan interés en conocer parte de su cultura fuera de su lugar natal a través de los inmigrantes que llegaron al Perú durante el siglo XIX.

Cuadro 6: Grado de instrucción

Grado de instrucción	Porcentaje	Número
Escolares	8%	20
Universitarios	21%	51
Técnico	22%	54
Profesional	35%	86
Post grado	14%	35

Gráfico 6: Grado de instrucción



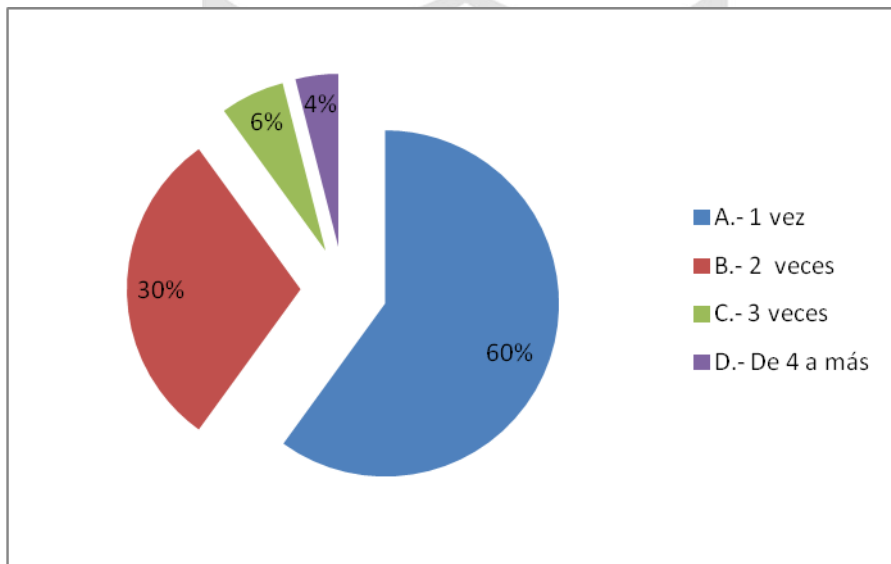
Fuente: elaboración propia.

Sobre el grado de instrucción de los encuestados, el 35% contestó ser profesional, mientras que el 8% sostuvo ser escolar. Un número significativo de universitarios alcanzó el 21% y un dato interesante es que existen personas con posgrado en un 14% que están interesadas en este tipo de destinos. También viajaron al destino los técnicos en un 22%.

Cuadro 7: Frecuencia de visitas al destino

N° de visitas	Porcentaje
A.- 1 vez	60%
B.- 2 veces	30%
C.- 3 veces	6%
D.- De 4 a más	4%

Gráfico 7: Frecuencia de visitas al destino



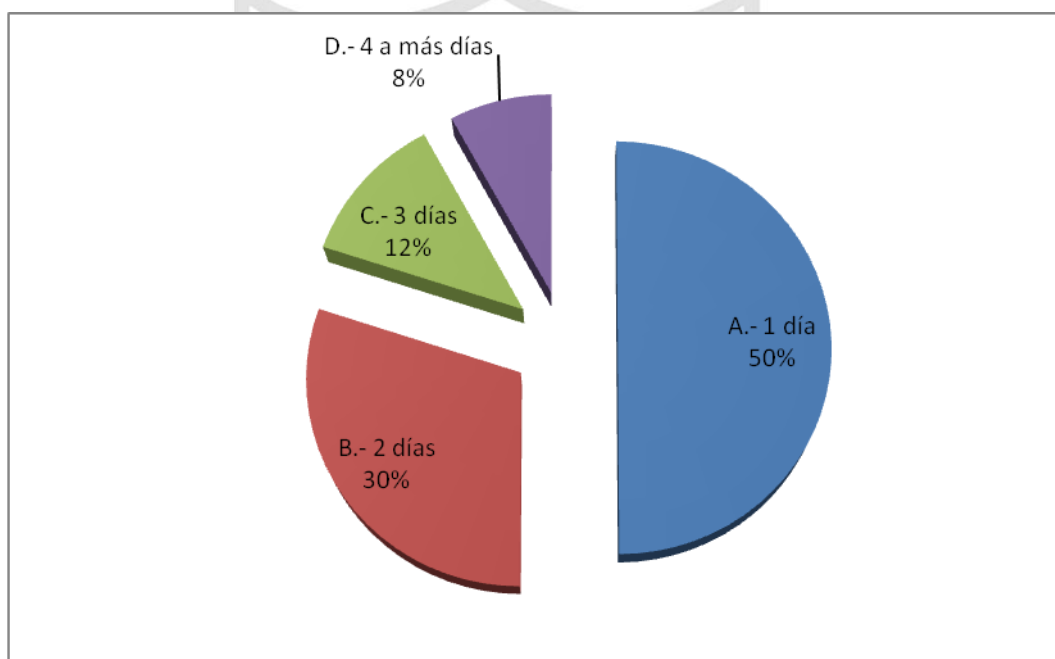
Fuente: Elaboración propia.

Frente a la pregunta: ¿cuántas veces ha visitado Pozuzo? , el 60% de los encuestados respondió haber visitado el destino una sola vez, mientras que el 30% refirió que lo hizo dos veces. Esto nos llevaría a analizar el hecho de volver al destino, entre los factores a considerar para esto podría ser la cercanía de otros pueblos, motivos de negocios, y también el hecho de visitar a familiares o amigos. El 6% de los encuestados indicó que ha visitado el lugar tres veces y sólo el 4% sostuvo haber visitado el destino más de 4 veces. Estos últimos indicaron que son pozucinos, pero viven en Lima por motivos de estudio o trabajo y solo viajan a Pozuzo para las fiestas de Julio.

Cuadro 8: Tiempo de estadía

Permanencia	Porcentaje
A.- 1 día	50%
B.- 2 días	30%
C.- 3 días	12%
D.- 4 a más días	8%

Gráfico 8: Tiempo de estadía



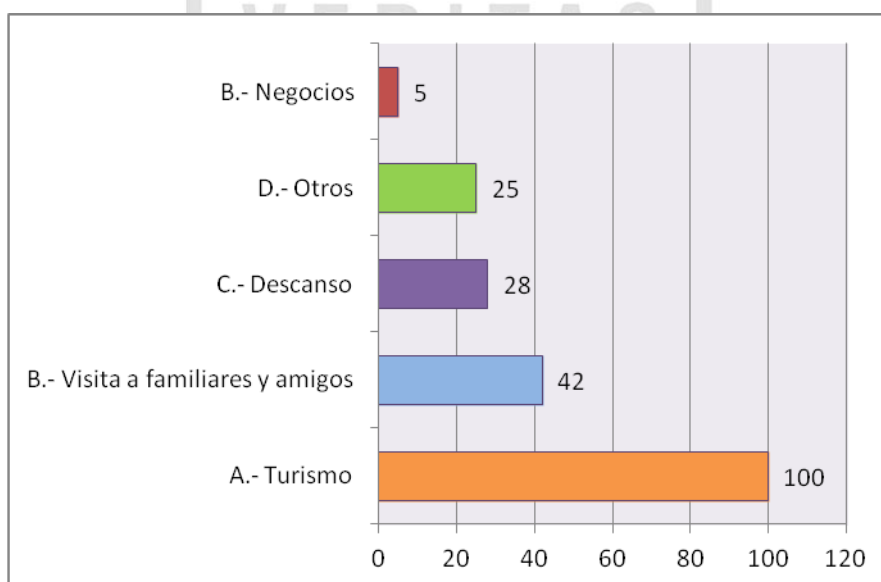
Fuente: Elaboración propia

Ante la pregunta: ¿cuántos días se quedó en Pozuzo? , el 50% respondió un día, luego el 30% sostuvo que permaneció en el destino por 2 días, el 12% 3 días y solo el 8% más de cuatro días. Este último grupo podría ser aquel que es de la zona, pero vive en Lima u otros departamentos del Perú y viaja solo por fiestas.

Cuadro 9: Motivación de viaje

Actividades	N° de veces
A.- Turismo	100
B.- Visita a familiares y amigos	42
C.- Descanso	28
D.- Otros	25
B.- Negocios	5

Gráfico 9: Motivación de viaje



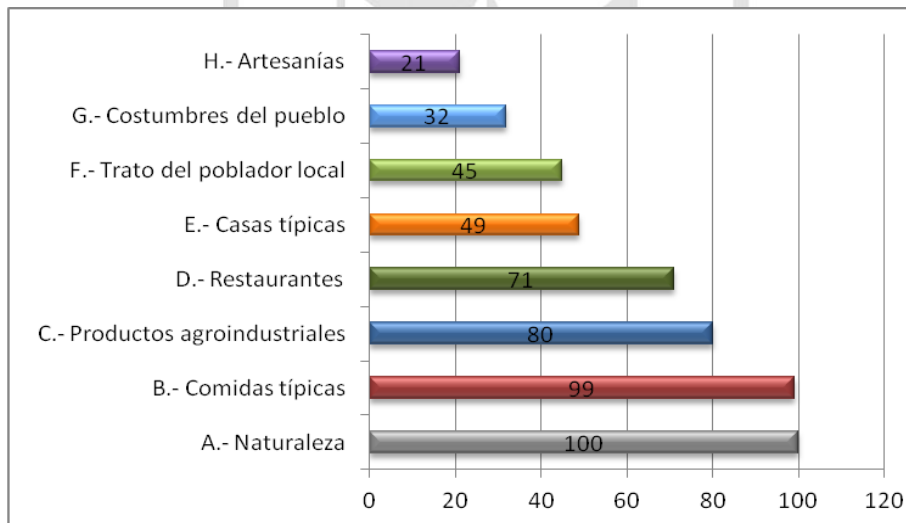
Fuente: Elaboración propia

La pregunta fue de opciones múltiples, por lo cual los encuestados pudieron marcar las dos más importantes motivaciones de viaje, la más elegida fue turismo 100 veces, luego con 42 visita a familiares y amigos, descanso 28 y 25 en el rubro de otros algunos de los encuestados especificaron que visitaron el destino como parte de su viaje de promoción, mientras que la opción con menor porcentaje fue negocios con 5.

Cuadro 10: Gustos y preferencias

Alternativas	N° veces
A.- Naturaleza	100
B.- Comidas típicas	99
C.- Productos agroindustriales	80
D.- Restaurantes	71
E.- Casas típicas	49
F.- Trato del poblador local	45
G.- Costumbres del pueblo	32
H.- Artesanías	21

Gráfico 10: Gustos y preferencias



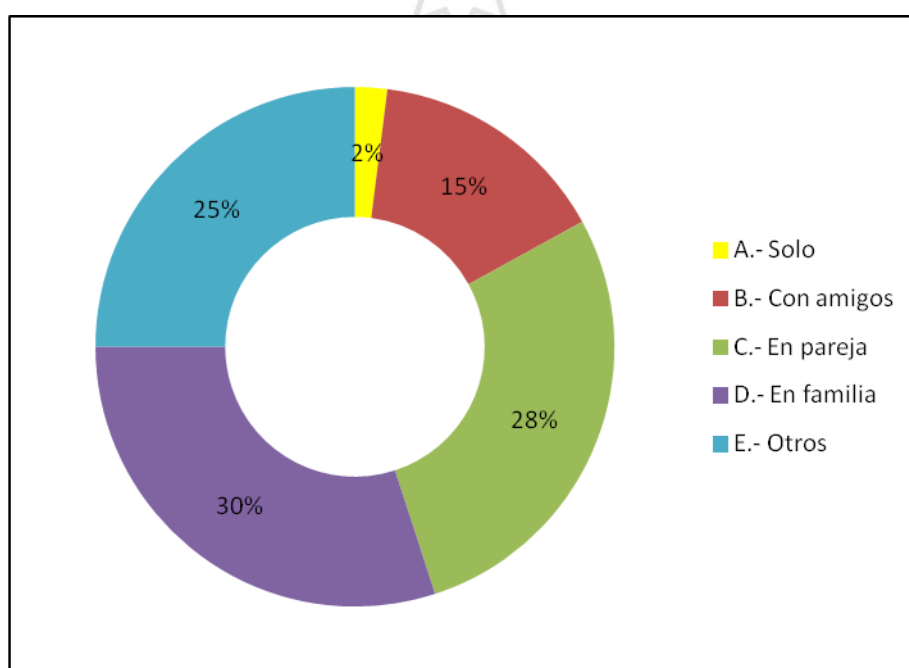
Fuente: Elaboración propia

Ante la pregunta ¿qué le gustó de Pozuzo? los turistas tuvieron opciones múltiples de respuesta, por lo cual pudieron marcar las tres alternativas más importantes para ellos. Como resultado tenemos que la más elegida fue la naturaleza 100 veces, altamente apreciada por los visitantes, luego 99 marcaron las comidas típicas por ser esta tradicional, única y original. Los productos agroindustriales tuvieron 80 y 71 para los restaurantes, mientras el de menor importancia fue para las artesanías con 21.

Cuadro 11: ¿Con quién viajó?

Alternativas	Porcentaje	Número
A.- Solo	2%	5
B.- Con amigos	15%	37
C.- En pareja	28%	69
D.- En familia	30%	74
E.- Otros	25%	61

Gráfico 11: ¿Con quién viajó?



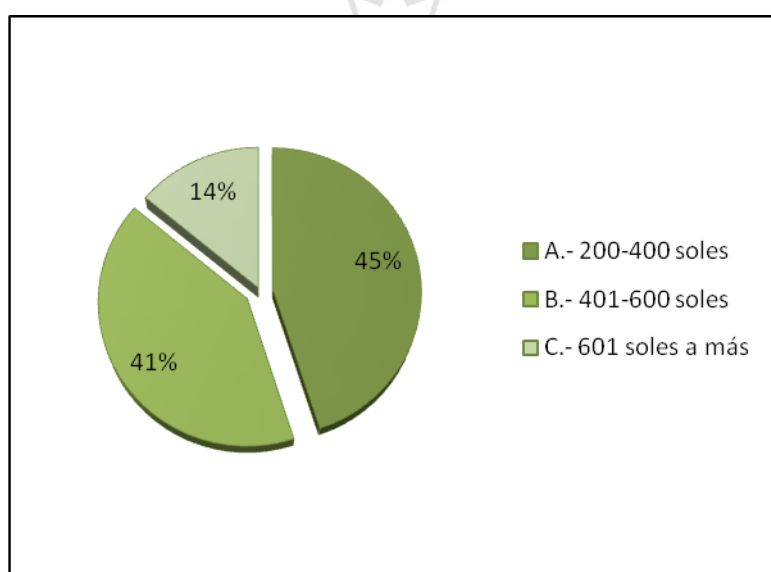
Fuente: Elaboración propia

Mediante esta pregunta pudimos darnos cuenta que la mayoría de personas que viajan a la zona estudiada lo hacen en familia 30%, mientras que el 28% lo hace acompañado de su pareja. El 25% que refirió otros especificó que viajó con compañeros de colegio para su viaje de promoción. El 15% indicó que este viaje lo realizó con sus amigos y solo el 2% refirió que visitó la zona solo.

Cuadro 12: Gasto promedio

Gasto promedio	Porcentaje	Número
A.- 200-400 soles	45%	111
B.- 401-600 soles	41%	101
C.- 601 soles a más	14%	34

Gráfico 12: Gasto promedio



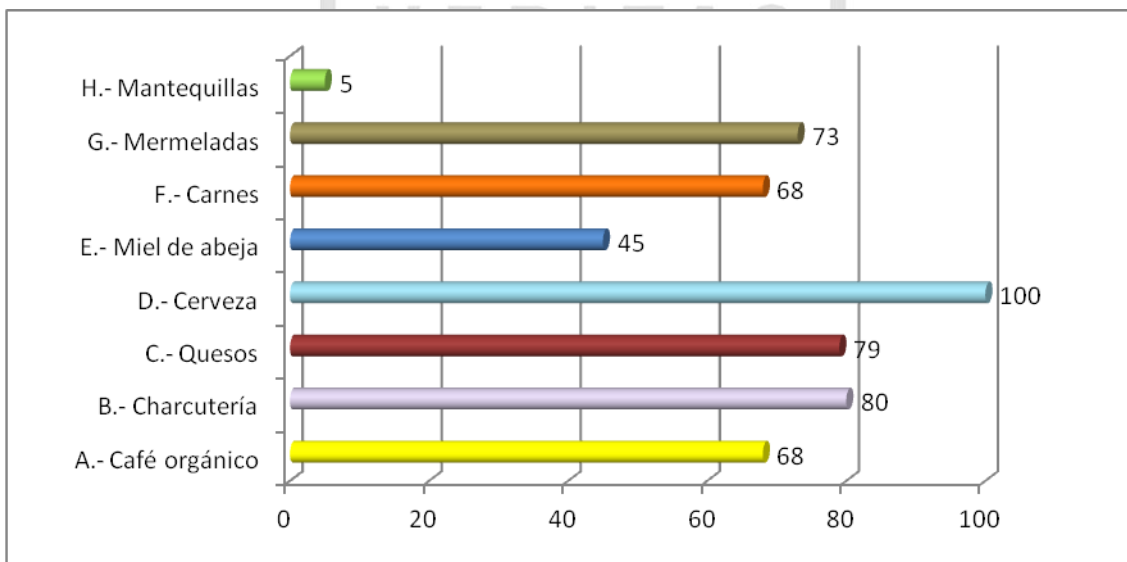
Fuente: Elaboración propia

La mayoría de encuestados 45% refirió que su gasto promedio para la realización de ese viaje fue entre 200 y 400 soles, mientras que el 41% indicó que gastó entre 200 y 400 soles. Un número reducido 14% contestó que gastó más de 601 soles. Lo más probable es que los que gastaron más utilizaron establecimientos de hospedajes y es probable que no hayan tenido familiares o amigos en la zona.

Cuadro 13: Deseo de conocer

Productos	N° de veces
A.- Café orgánico	68
B.- Charcutería	80
C.- Quesos	79
D.- Cerveza	100
E.- Miel de abeja	45
F.- Carnes	68
G.- Mermeladas	73
H.- Mantequillas	5

Gráfico 13: Deseo de conocer



Fuente: Elaboración propia

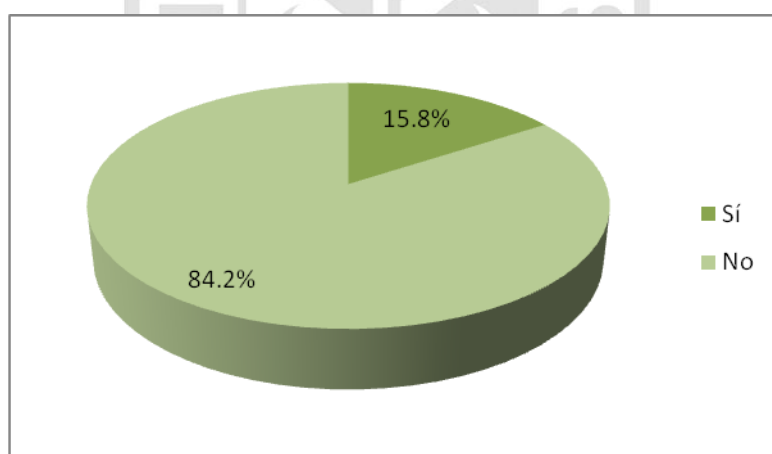
Ante la pregunta ¿cuáles de estos productos que produce Pozuzo le gustaría conocer y probar? , los turistas tuvieron opciones múltiples de respuesta, por lo cual pudieron marcar más de dos alternativas. La más elegida fue la cerveza con 100, luego la charcutería con 80 muy estrechamente seguida de los quesos con 79 votos , luego las mermeladas con 73 , 68 las carnes , 45 para la miel de abeja y por último la mantequilla con 5 interesados. Los datos obtenidos en esta pregunta fueron muy valiosos para el diseño de las rutas alimentarias y gastronómicas.

Encuesta a agencias de viaje: se entrevistó a 79 agencias de viajes (de 114 miembros de APAVIT al 2011) La encuesta se realizó con 3 preguntas cerradas, los datos obtenidos se trabajaron del mismo modo que el caso anterior. A continuación se presenta la información obtenida a través de cuadros y gráficos.

Cuadro N°1

Vende Pozuzo	Porcentaje
Sí	15.8%
No	84.2%

Gráfico N°1



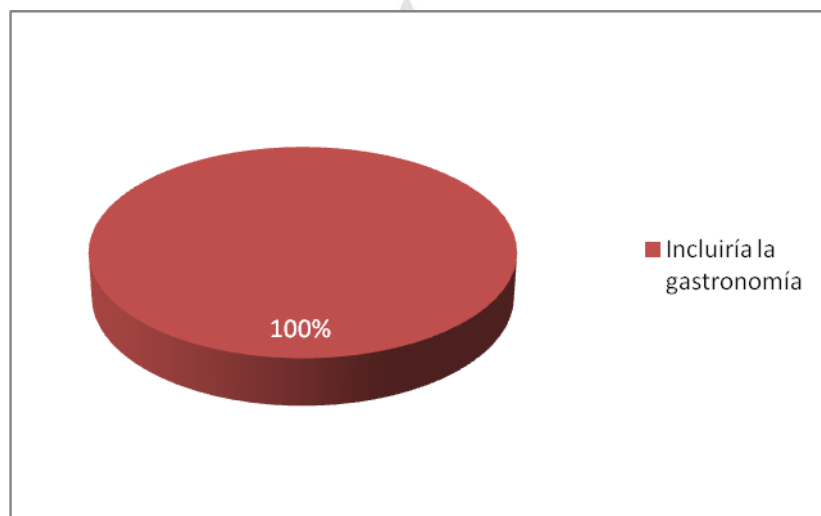
Fuente: Elaboración propia

Del total de agencias de viajes encuestadas ante la pregunta referida a la venta del destino Pozuzo dentro de los paquetes que ofrece la agencia de viajes el mayor porcentaje se inclinó hacia no, con 84.2% representado por 59 agencias, ya que según refirieron no es un destino solicitado por el turismo receptivo, mientras que en número menor 15.8% representado por 20 agencias de viajes respondió que sí.

Cuadro N°2

Si contestó afirmativamente	
Incluiría la gastronomía	100%
No incluiría la gastronomía	0%

Gráfico N°2



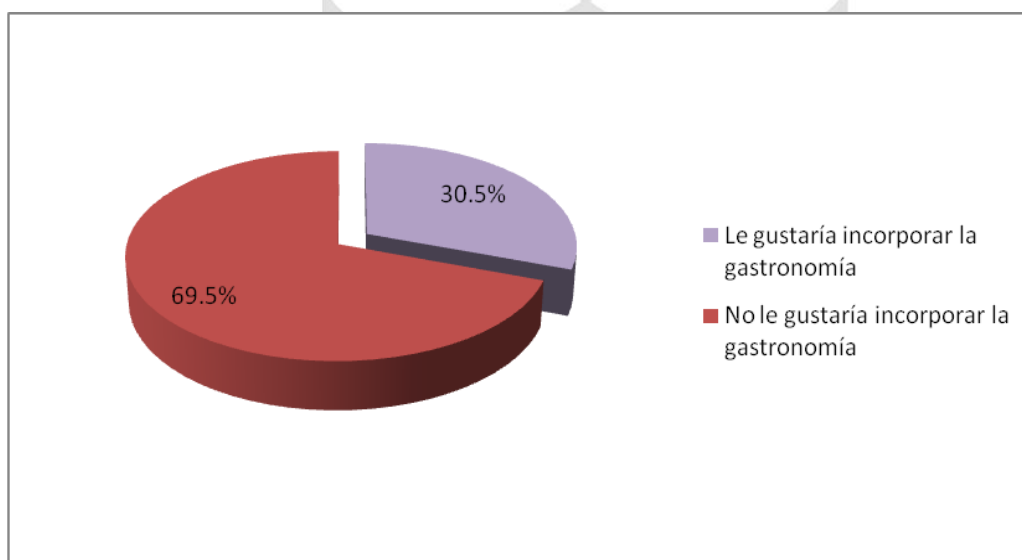
Fuente: Elaboración propia

Del total de agencias de viajes encuestadas se les hizo la segunda pregunta solamente a los que dieron una respuesta afirmativa a la pregunta número uno y el 100% (20) respondió que si incluiría la gastronomía de Pozuzo dentro de sus paquetes turísticos.

Cuadro N°3

Si respondió negativamente	Porcentaje
Le gustaría incorporar la gastronomía	30.5%
No le gustaría incorporar la gastronomía	69.5%

Gráfico N°3



Fuente: Elaboración propia

Del total de agencias de viajes encuestadas se les hizo la tercera pregunta solamente a los que dieron una respuesta negativa a la interrogante número uno y el 30.5 % (18) respondió que si les gustaría incorporar en su oferta la gastronomía de la zona de estudio, mientras que el 69.5% (41) refirió que no. Estos últimos venden principalmente al turismo receptivo por lo cual son otros los destinos tradicionales solicitados por dicho segmento.

4.6 Aspectos éticos.

Toda la información recopilada para el desarrollo de esta tesis se ha utilizado de manera responsable y se ha revisado fuentes confiables, citando a cada uno de los autores, publicaciones, autoridades y pobladores locales que han sido entrevistados respetando así la propiedad intelectual y la libertad de información.

En cuanto a la observación de actividades cotidianas vinculadas a la gastronomía se informó a las personas que colaboraron con este estudio, sobre el objetivo de este trabajo, contando con la autorización de cada uno de ellos para ser mencionados en este documento. De las entrevistas realizadas se ha mantenido las palabras exactas dichas por cada uno de los entrevistados. Del mismo modo la información obtenida y los datos observados en relación a la oferta gastronómica del lugar ha sido facilitada por autoridades municipales y algunos de los restaurantes de la zona.

Finalmente se ha explicado detalladamente el diseño metodológico utilizado para la elaboración de la tesis, describiendo paso a paso cómo ha sido desarrollada la investigación presentada.

CAPÍTULO V: RESULTADOS

Luego de haber realizado la encuesta a los turistas que visitaron Pozuzo, se pudo obtener valiosa información sobre los intereses y motivaciones de viaje, datos importantes para realizar las propuestas que se presentaran a continuación.

Investigadores como Barrera y Bringas, (2008) sostienen entre otras cosas que diseñar rutas alimentarias es un proceso que supone vincular al turismo con los alimentos y requiere considerar la naturaleza y el carácter económico del vínculo.

Es por ello que se presentan dos rutas; una primera ruta alimentaria y la segunda gastronómica. La primera tiene como eje central los productos agrícolas y ganaderos de la zona, vinculando al turista con las actividades cotidianas del pueblo. La segunda se centra en los platos más representativos de la cocina pozucina, siendo el eje de la ruta el famoso *strukala* o pastel de plátano, símbolo del mestizaje culinario de la zona en estudio, ya que los colonos, al no encontrar en la zona manzanas (ingrediente básico original del strudel) utilizaron plátanos

que abundaban en estas tierras. A continuación se presenta la descripción de cada ruta.

5.1 Propuestas

Una ruta gastronómica es un valor agregado para un destino, ya que resalta las bondades del lugar y da a conocer al turista aquello que el pueblo posee y que solo verá en ese lugar. Es el caso de Pozuzo y sus atractivos más importantes, los cuales han sido considerados para la elaboración de rutas alimentarias-gastronómicas.

5.1.1 Ruta 1

Eje temático: Productos agroalimentarios.

Tipo de ruta: Alimentaria.

Ámbito: Distrital.

Duración: 5 horas.

Punto de encuentro: Centro de Prusia.

Objetivo: Dar a conocer al turista las actividades agroindustriales realizadas en Pozuzo y hacerlos partícipe de las más importantes.

Itinerario:

La ruta se iniciaría en uno de los fundos ganaderos ubicados en Prusia, a cinco minutos del centro de Pozuzo. En este lugar los turistas apreciarán el ganado vacuno, principal fuente de ingresos en Pozuzo, participando activamente del ordeño de las vacas. También se podrá observar la elaboración del queso típico; el queso mantecoso.

Después de esto podrán desayunar al modo tradicional pozucino en los restaurantes típicos de Prusia, pan recién horneado, mermeladas, quesos, leche, huevos y salchichas. Después del desayuno visitarían una fábrica de mermeladas y néctares, de allí se explicará el proceso de elaboración de estos productos, tan apreciados en la zona de Prusia. También será posible la degustación y compra de productos.

Luego podrán visitar el centro de Pozuzo y conocer las carnicerías del centro de La Colonia, donde los expertos en la preparación de salchichas y cecinas con verdadera tradición alemana mostraran al turista toda la variedad de productos elaborados en el lugar. Caminado durante diez minutos, admirando el paisaje natural podrán visitar una de las cervecerías típicas, en la cual les explicarán el proceso para elaborar cerveza pozucina al estilo alemán y luego degustarla.

Fin de la ruta.

5.1.2 Ruta 2

Eje temático: Strukala

Tipo de ruta: Gastronómica

Ámbito: Distrital

Duración: 1 día

Punto de encuentro: Centro de La Colonia.

Objetivo: Dar a conocer al turista las principales comidas típicas de Pozuzo que han perdurado a través del tiempo.

Itinerario:

Desayuno típico en un restaurant local, donde disfrutarán de pan de maíz, tortillas, salchichas, mermeladas caseras, leche fresca, mantequilla, quesos típicos y otras exclusividades de la zona.

Se dirigirán luego al Recreo Guacamayo, hecho de piscinas naturales, (a 15 minutos del centro de Pozuzo), donde podrán sumergirse y disfrutar de la frescura de sus aguas, para luego realizar observación de aves endémicas y mariposas multicolor. Caminando aproximadamente 45 minutos se podrá observar al gallito de las rocas en su habitad natural. Al regreso de esta caminata se disfrutará de refrescantes jugos hechos con frutos exóticos de la zona. También se podrían apreciar los cafetos y recibir información sobre las bondades del café orgánico y participar en el proceso de tostado del café.

Después de haber estado en contacto directo con la naturaleza, regresarán al centro de la ciudad y disfrutarán de un almuerzo típico en

uno de los muchos restaurantes ubicados en el centro para deleitarse con el tradicional pastel de carne, (Strammermax), las albóndigas (Karbonadeln), apanado, (Schnitzel) y la tortilla de verduras (Gemüse) entre otros manjares tradicionales.

Luego de este delicioso almuerzo, será posible observar primero como se prepara el postre tradicional de Pozuzo: el Strukala, (tarta de plátano) para finalmente ser degustado por los visitantes.

Fin de la ruta.



5.1.3 Mapa del diseño de las rutas propuestas



Fuente: GoogleMaps.

Leyenda		
	Ruta 1	Ruta 2
A	Punto de encuentro	Punto de encuentro
B	Fundo ganadero	Desayuno típico
C	Desayuno típico	Recreo Guacamayo
D	Embutidos	Observatorio
E	Cervecería	Almuerzo típico

Diseño de rutas: Elaboración propia¹⁷

¹⁷ El trazo de las rutas propuestas es referencial.

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este acápite de la tesis se presentan las conclusiones finales luego de haber realizado un estudio profundo sobre la cocina tradicional de Pozuzo, rescatando las recetas y la tradición culinaria de este importante patrimonio cultural pozucino, dándolas a conocer a través de rutas turísticas vinculadas directamente con la gastronomía.

6.1 Conclusiones

Al final de la tesis se concluye lo siguiente:

Se logró el objetivo general de este estudio, al iniciar el rescate y el conocimiento de la cocina de Pozuzo, mediante una ruta gastronómica a fin de incentivar el desarrollo turístico de la zona; rescatando su cocina tradicional, dando a conocer las características principales de esta, la misma que se ha ido adaptando en el tiempo a los insumos propios del lugar. Siendo tradicional ha evolucionado y hecho suyas preparaciones locales. Del mismo modo se lograron los objetivos

específicos planteados al inicio de esta investigación; proponer una ruta alimentaria y una gastronómica para las agencias de viajes, municipio distrital o personas interesadas para incentivar el desarrollo turístico de Pozuzo y elaborar un mini recetario de cocina pozucina que sustente el paso de la oralidad de su cocina a la textualización y tangibilización de su gastronomía.

De las agencias de viajes encuestadas el 84.2% representado por 59 agencias, refirieron que Pozuzo no es un destino solicitado por el turismo receptivo y es por ello que no lo ofrecen, mientras que en número menor 15.8% la respuesta fue afirmativa y de ellas el 100% coincidió en que desearían incluir la gastronomía de la zona de estudio como un producto en sí. Este podría ser el grupo interesado en ofrecer las rutas propuestas. También se considera importante mencionar que de aquellas agencias que no venden actualmente el destino el 30.5 % refirió que sí les interesaría que la gastronomía de Pozuzo se pudiera incluir entre la propuesta para incorporar a la gastronomía tradicional dentro de una ruta ó paquete turístico, pero no simplemente como parte de la satisfacción de una necesidad básica que es alimentarse (como se ofrece actualmente) y que completa la experiencia del turista; sino como un producto en sí tal como se hace en países como España, Francia y en los lugares que se han presentado en el desarrollo del balance de la literatura. Es por ello que se propuso este modelo mediante las dos rutas presentadas y que pueden servir de base para continuar diversificando la oferta turística en la selva central del Perú.

El recetario que ha sido elaborado cumpliendo uno de los objetivos específicos de este trabajo de investigación (ver anexo N°5) junto con las rutas propuestas, son

solo una muestra de todo lo tangible que se puede ofrecer al turista al realizar los recorridos propuestos, presentando un mini recetario de bolsillo, realizado de manera clara , gráfica y fácil que indica ingredientes y preparaciones de los platillos más representativos de la cocina tradicional de Pozuzo, los mismos que han sido probados y disfrutados por los turistas durante su permanencia en el destino y la realización de una de las rutas propuestas. De este modo se podría lograr que el turista, llegando a su hogar, prepare alguna de las recetas presentadas en el recetario y haga de su viaje una experiencia plena y enriquecedora que se prolongue incluso hasta su país de origen, capaz de ser compartida con sus amigos y familiares. Importante efecto multiplicador beneficioso para el incremento del turismo gastronómico en la zona estudiada.

Con este trabajo estamos iniciando, dando los primeros pasos de la cocina de Pozuzo a la gastronomía de Pozuzo. Se ha analizado la expresión culinaria de un grupo étnico, poseedor de una cocina cuyas raíces y evolución ameritan su estudio y difusión. Se ha podido recopilar más de setenta recetas para presentarlas juntas en un compendio. Para lograr esto se revisó un recetario alemán y dos austríacos, así como también folletos de recetas locales, recetarios utilizados en cursos de capacitación organizados por el Municipio de Pozuzo y otras instituciones orientadas a conservar el patrimonio cultural del pueblo y algunas recetas caseras obtenidas en la zona de estudio. Gracias a ello se concluyó que la cocina de Pozuzo es tradicionalmente austríaca, aunque por la parte de la producción y elaboración de charcutería podría tener origen alemán.

Se ha logrado observar que ésta cocina ha sufrido un mestizaje con los productos de la zona, manteniendo muchas de sus recetas tradicionales y adaptándose otras a los productos que se encontraban en el lugar al momento de la llegada de los primeros colonos. Una de las preparaciones que no es original de la zona y que se consume en Pozuzo, durante las fiestas de promoción de los colegios aledaños y los matrimonios, es la Pachamanca. Especialistas en el tema como Gutarra y Valderrama (2001), comentan entre otras cosas que la pachamanca en la selva central se caracteriza por el uso de plátano, verde o maduro, yuca, rajacho o verraca, los tamales envueltos en hojas de plátano y la carne de caza: añuje, sajino, mono huangana y venado.

Dentro de lo que se observó en la zona de Pozuzo, la presentación de los platos variaría y constaría básicamente de yuca y carne de cerdo tierno. La yuca es un cultivo muy antiguo en Pozuzo y la carne de cerdo muy típica en la cocina tirolesa. El consumo en la zona, de esta preparación es bastante antiguo según los mismos pobladores, que refieren que desde hace algunos años ya se coloca además de la carne y la yuca, camote y papa. Esta nueva adaptación podría relacionarse con la llegada de nuevos pobladores procedentes de las zonas de Tarma y alrededores. La cantidad de carne por porción es de aproximadamente 250 gr. Existen tantas variedades de pachamanca en nuestro país y esto depende de los productos disponibles en cada zona y de las costumbres de cada pueblo.

Durante el tiempo de visita a la zona de estudio fue posible observar la preparación de diferentes comidas típicas entre ellas la pachamanca al estilo

pozucino: para su realización es necesario que se haga un surco en la tierra, se coloquen las yucas encima, cubriendo todo el espacio, luego se ponen las piedras calientes, la carne, más piedras, y luego más carne colocando todo intercalado y de manera uniforme sin tocar los lados del hueco, formando una pirámide en el medio. Se ponen las hojas de plátano sobre la carne cubriéndola por todos los lados. Se coloca la papa y el camote por los costados. Se cubre el hueco con costales abiertos y se echa la papa y el camote por los costados. Se cubre el hueco con costales abiertos y se echa tierra encima hasta que todo esté bien cubierto. Se deja cocinar por una hora y media. Se retira la tierra y tela con mucho cuidado. Se sacan las papas y el camote con la ayuda de un trapo mojado y las hojas de plátanos utilizando un cuchillo. Se retira la carne en una fuente y se sacan las piedras también con la ayuda de trapos mojados. Se deja enfriar la yuca para sacarla sin quemarse. Se parten las piezas de carne en trozos. Se sirve la pachamanca con yuca, camote y papa¹⁸.

Comparando algunas recetas de cocina austríaca y las que se hacen en Pozuzo, se observó que existen algunas similitudes en cuanto al uso de carne de cerdo en la mayoría de sus preparaciones, postres con harina y el uso de la manteca de cerdo para las frituras. Lo que si variaría sería el uso de vinagre de manzana como condimento en la cocina austríaca, ya que en Pozuzo no existía la manzana, por ello se utilizaba y utiliza hasta hoy la naranja agria como aliño para condimentar las ensaladas y otras preparaciones.

¹⁸ Receta de Hernán Ballesteros.

Se han encontrado referencias de uso de interiores como hígado y tripas, que se siguen usando en ambas cocinas, para elaborar albóndigas y salchichas. Las Leberknödeln (albóndigas de hígado) cuya preparación es similar a la de Karbanatl (Albóndiga de carne) solo cambia el tipo de carne que en Austria se prepara con hígado, y en Pozuzo con una mezcla de carne de res y cerdo.

El Tirolean Strudel, muy similar al Strudel, o Strukala conocido popularmente en Pozuzo es un símbolo gastronómico distintivo del pueblo. El primero está relleno con pasas, azúcar y almendras y en algunos casos con manzana y el segundo relleno con plátano y canela, aprovechando los productos que se encontraban en la zona al momento de la llegada de los colonos a la zona de estudio. La masa sigue siendo la misma solo variaría el relleno y la cocción en leche.

El Wiener Schnitzel (Bisteck apanado) se sigue preparando de la misma forma y podría tener origen italiano en la provincia de Milano, según la guía de Austria del Lonely Planet. (2008), y no en Viena. En esta guía, indican que se popularizó en el año 1848 gracias a un cocinero llamado Field Marshal el mismo que lo llevó a Viena. Se prepara en la colonia del Pozuzo desde la llegada de los primeros pobladores y se acompaña con arroz graneado, yuca frita, plátano frito y ensaladas.

El Krapfen (buñuelo relleno de mermelada de damasco) Austríaco, en Pozuzo se consume desde la llegada de los colonos, y se rellena con plátano, canela y maní.

La Kartoffelsalat (Alemania), o la Erdaepfelsalat (Austria), se siguen preparando de la misma manera en Pozuzo, con la única variante que se usa la naranja agria y no el vinagre de manzana como aliño.

Para que Pozuzo pueda convertirse en un destino turístico consolidado y visitado por su gastronomía, es necesario crear rutas gastronómicas, que permitan enlazar atractivos y ofrecer novedosas alternativas dentro de la oferta turística y gastronómica en la selva central del Perú. Involucrar a los pobladores para dar valor a sus tierras y actividades cotidianas, resultaría un atractivo adicional a la propuesta turística, aprovechando la coyuntura del turismo vivencial.

La importancia en la creación de rutas alimentarias o gastronómicas ha sido comprobada en muchos lugares del mundo gracias a los importantes aportes económicos a beneficio directo e indirecto de las personas vinculadas a la ruta y por la creciente tendencia que existe hoy en día hacia el turismo especializado, así como vivencial y de naturaleza.

La creación y difusión de rutas gastronómicas en Pozuzo, permitiría diversificar la economía de la zona, generar empleo, insertar segmentos no tradicionales al mercado de trabajo, rescatando y revalorizando las costumbres del pueblo. Por este motivo debe ser bien planificado para obtener los resultados que se esperan en beneficio del poblador y la satisfacción del turista. Sería recomendable que los gobiernos locales interactúen con los pobladores, brindando capacitación turística en aspectos como atención al turista, orden, higiene alimentaria y BPM¹⁹, dando

¹⁹ Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

la oportunidad a egresados y practicantes de la especialidad para que puedan colaborar con la capacitación, diseño de nuevas rutas y la puesta en práctica.

6.2 Recomendaciones

Existe una gran potencialidad en la cocina de Pozuzo, una cocina tradicional que se ha sufrido un mestizaje en cuanto a productos y ha asimilado algunas preparaciones típicas de los pueblos aledaños, demostrando su gran valor dentro del patrimonio cultural en la zona investigada. Existe una gran oportunidad en relación a los productos nativos de la zona, frutos exóticos, productos industrializados como el queso, la mermelada, los néctares, la miel envasada, la cerveza, entre otros que podrían formar parte de una ruta de productos agroindustriales relacionados con la gastronomía, en la cual se presente la historia y todo el proceso de elaboración del producto, haciendo que el turista se involucre en la actividad y pueda experimentar un día en la chacra o en la fábrica compartiendo de actividades cotidianas que son una alternativa de negocio y desarrollo, realizando de este modo un turismo vivencial al contacto directo con la naturaleza.

Una ruta gastronómica que trabaje de la mano con los pobladores locales, ayudando a mejorar la calidad de vida del pueblo, conservar y difundir sus tradiciones y lograr con el tiempo convertirse en un destino turístico, que pueda captar en sus inicios a un turismo interno (96%)²⁰, principalmente proveniente de

²⁰ Datos extraídos de la encuesta realizada a 246 turistas que visitaron la zona de estudio.

la ciudad de Lima (71%)²¹, podría sentar las bases para desarrollar más adelante una sólida oferta dirigida al turista extranjero.

Es por ello que se han propuesto dos rutas; una primera ruta alimentaria y la segunda gastronómica. La primera tiene como eje central los productos agrícolas y ganaderos de la zona, vinculando al turista con las actividades cotidianas del pueblo. La segunda se centra en los platos más representativos de la cocina pozucina, siendo el eje de la ruta el famoso *strukala* o pastel de plátano, símbolo del mestizaje culinario en la zona en estudio, ya que los colonos, al no encontrar en la zona manzanas (ingrediente básico original de este postre llamado strudel) utilizaron plátanos que abundaban en estas tierras.

Después de haber revisado información bibliográfica, electrónica y visitado la zona de estudio, conocido y admirado Pozuzo, se da por concluida esta investigación no sin antes compartir el mensaje dado por el ex presidente peruano Fernando Belaúnde Terry (Habicher-Schwars, 2008: 180,181) durante su presencia en la colonia del Pozuzo para la inauguración de la antigua planta eléctrica; en esa oportunidad el mandatario dijo lo siguiente: “La inmigración de los tiroleeses, renanos y bávaros hace más de 100 años puede ser vista como el mejor aporte del Viejo Mundo para el desarrollo del Perú en esta parte del país ya que mostró tan ejemplarmente la posibilidad de roturación y cultivo de la selva”. Hoy cinco décadas después estas palabras siguen vigentes.

²¹ Datos extraídos de la encuesta realizada a 246 turistas que visitaron la zona de estudio.

CAPÍTULO VII: ANEXOS

7.1 Anexo 1

Cuadro comparativo de recetas tradicionales con ingredientes presentados en recetarios austríacos con las recetas de la zona de Pozuzo.

Ingredientes	Nudeln		Análisis
	Austria	Pozuzo	
Harina	x	x	Existe una variación en los ingredientes, en Austria la masa para preparar los fideos, se hace con mantequilla mientras que en la zona de Pozuzo no se utiliza. En Austria tienen una consistencia mas dura y seca ya que no le agregan agua.
Mantequilla	x		
Huevo	x	x	
Sal	x	x	
Agua		x	
Ingredientes	Erdaepfelsalat		Análisis
	Austria	Pozuzo	
Papa	x	x	La variación más visible sería el uso de la naranja agria en vez de el vinagre de manzana, ya que en Pozuzo no hay manzanas por ello se adaptó la receta y se agrega jugo de naranja agria y además la cebolilla para darle color a la presentación.
Vinagre de manzana	x		
Aceite	x	x	
Sal	x	x	
Naranja agria		x	
Cebolilla picada		x	
Ingredientes	Strudel		Análisis
	Austria	Pozuzo	
Harina	x	x	En Austria se realizan muchas variedades de strudels, los ingredientes que se presentan en ésta , corresponden a una receta muy antigua y tradicional, que podría haber sido la que los primeros inmigrantes trajeron a su llegada. Esta receta tiene la variación; sobre todo en la simplicidad de ingredientes para el relleno; utilizando el plátano como base del relleno por los pobladores de Pozuzo. No se observa ninguna variación en cuanto a los ingredientes utilizados para la preparación de la masa.
Vino	x		
Almendras	x		
Cáscara de limón	x		
Huevos	x	x	
Pasas	x		
Azúcar	x	x	
Mantequilla	x	x	
Pan molido	x		
Plátano		x	
Sal		x	
Canela		x	
Clavo de olor		x	
Levadura	x	x	
Leche		x	
Ingredientes	Knoedel		Análisis
	Austria	Pozuzo	
Carne de cerdo		x	También conocidas como albóndigas. La receta tradicional austríaca utiliza carne de hígado de res, mientras que en Pozuzo ha variado y se prepara con carne de cerdo y de res. También se observa el uso del ajo como condimento en la preparación de las albóndigas que se consumen en la colonia. Al preparar la mezcla para las albóndigas los austríacos usan pan para darle consistencia a la preparación, en Pozuzo no es necesario porque es muy consistente por la cantidad de carne
Hígado de res	x		
Carne de res		x	
Ajo		x	
Pan francés	x		
Mantequilla	x	x	
Cebolla	x	x	
Sal	x	x	
Pimienta	x	x	
Harina	x	x	
Huevo	x	x	
Ingredientes	Gemüse salat		Análisis
	Austria	Pozuzo	
Zanahoria	x	x	Esta ensalada de verduras consta de algunos ingredientes similares y otros que no existen en la zona de Pozuzo. Lo importante es que ambas recetas presentan las verduras cocidas las verduras cocidas y condimentadas como acompañamiento para carnes. En Pozuzo se saltean con mantequilla y no lleva vinagre de manzana.
Arveja	x	x	
Brocoli		x	
Coliflor	x	x	
Palmitos		x	
Vainitas		x	
Espárragos		x	
Mantequilla		x	
Sal	x	x	
Vinagre de manzana	x		
Aceite	x		
Pimienta	x		
Remolacha amarilla	x		
Apio	x		
Frijoles	x		

Fuente: Elaboración propia

7.2 Anexo 2 - Recetas de cocina pozucina

A.- Kiajala (Por Regina Villar Köch)

Ingredientes

2 tazas de harina preparada.

3 cucharadas de azúcar.

2 huevos.

1½ cucharada de mantequilla.

½ taza de leche fresca.

1 pizca de sal.

Preparación

Mezclar todos los ingredientes, amasar hasta que la masa quede homogénea, estirar la masa con un rodillo, luego cortar en tiras de 7 cm. aprox y freírlas en manteca de cerdo bien caliente. Retirar cuando estén doradas. Se comen con mermelada hecha con frutos de la zona o solas.

B.- Briala de Cerdo (Por: Elizabeth Harbicher-Schwars)

Ingredientes

1 Kg. de carne de cerdo

5 dientes de ajo.

1 rocoto.

1 limón.

1 pedacito de kion.

Sal, pimienta, comino, cebolilla al gusto.

Preparación

Macerar la carne con limón y sal y luego freírla. Una vez frita agregar agua y hacer hervir con ajos, ají, kion, pimienta y cebolilla. Servir con arroz y yuca. También se puede acompañar con un plato de ensalada.

C.- Albóndigas de carne (Karbanadeln)

Ingredientes

½ kg. de carne de res.

1 huevo.
3 cucharadas de harina sin preparar.
1 tomate rayado.
4 dientes de ajo.
Cebolilla.
Pimienta, comino, sal.

Preparación

Mezclar la carne molida con el huevo, la harina, pimienta, comino, ajos y el tomate rayado. Luego hacer bolitas y freír. Cuando estén bien fritas colocarlas en una olla y hacerlas hervir por espacio de 5 minutos, cocinar con el ajo y la cebolilla. Servir con arroz y yuca.

D.- Kartoffel Gulash

Ingredientes

1 Kg. de papas.
1 cebolla grande.
1 diente de ajo.
Aceite.
1 caldo de res.(tableta)
Palillo, sal, pimienta, comino.

Preparación

Picar todos los ingredientes, en una cacerola, freír cebolla, ajo y palillo, luego agregar agua, el caldo de res concentrado y las papas picadas. Dejar cocinar hasta que las papas estén cocidas, luego agregar la sal, pimienta y comino entero. Se sirve con ensalada.

E.- Ensalada de zanahoria (Karotten salat)

Ingredientes

1 kg. de zanahoria
Aceite.
Limón o vinagre.
Sal.

Azúcar.

Cebolilla para decorar.

Preparación

Pelar y rallar las zanahorias finamente, agregar el zumo de limón, vinagre, sal, azúcar y aceite, mezclar bien, dejar marinar, decorar con la cebolilla y servir.

*Las recetas que se presentaran a continuación fueron obtenidas del curso de cocina tirolesa experimental dictado en junio del 2009. Bibliografía brindada por el propietario del Hospedaje Shilling.

A.- Costillar de los Alpes (Ripelen)

Ingredientes

1 Kg. de costilla de res.

1 Kg. de pecho de res.

½ Kg. de azúcar.

Sal.

Sillao.

Ajos.

Mantequilla.

Esencia de café.

1 lt. de caldo de res.

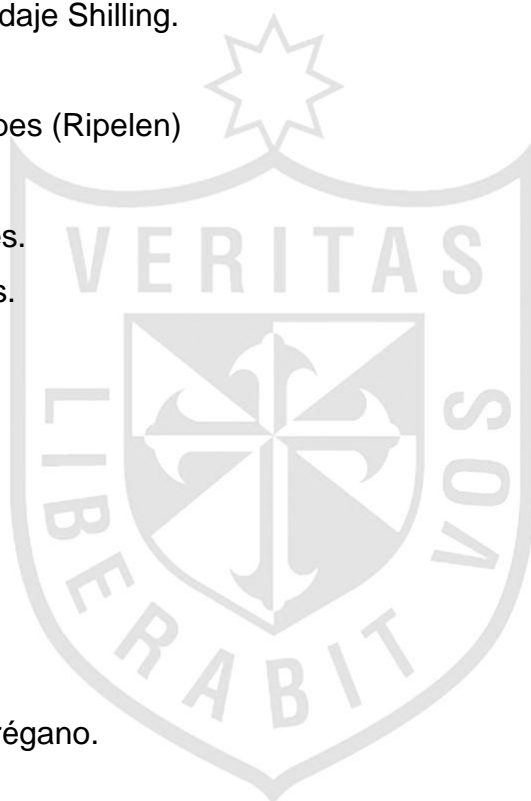
Pimienta, comino y orégano.

Preparación

Lavar y trozar en pedazos medianos el pecho y las costillas, agregarles sal y sellarlas en una sartén a fuego fuerte, luego retirarlas del fuego.

Hacer un aderezo ligero con ajos, sillao, sal, agua, pimienta, comino y orégano.

Derretir el azúcar con mantequilla a punto caramelo blando e incorporar la carne sellada y remover sin que se queme por espacio de tres minutos, añadir el aderezo remover y aumentar el caldo de res y agua suficiente para que no se queme y dejar hervir hasta que la carne esté reblandecida. Unos minutos antes de retirar del fuego añadir un chorrito de esencia de café.



Servir con ensalada de papa y decorar con ramita de perejil y una tajada de zanahoria sancochada.

B.- Ensalada tirolesa (Tirolean salat)

Ingredientes

100 gr. de queso fresco.

4 salchichas de pollo.

100 gr. de tocino. (Jamón ahumado o cecina)

200 gr. de tomatillos.

4 ramitas de albahaca.

01 lechuga.

Vinagre de manzana

2 limones rugosos (Zitrone)

Aceite de oliva.

Sal, pimienta blanca.

Preparación

Cortar el queso fresco en dados pequeños y las salchichas en ruedas transversales, picar finamente el tocino, cortar los tomatillos en cuatro y retirar las pepas. Deshojar la albahaca y romper las hojas de lechuga con los dedos en pedazos no uniformes. Mezclar todo en un tazón y añadir un chorrito de vinagre y de aceite de oliva con el jugo de los dos limones, sazonar con sal y pimienta blanca al gusto.

C.- Ensalada de papa (Kartoffelsalat)

Ingredientes

2 Kg. de papa blanca.

½ Kg. de cebolla.

Perejil graneado*.

Orégano seco.

Vinagre.

Mayonesa.

Sal y pimienta.

Preparación

Sancochar y picar la papa en hojuelas no uniformes, picar la cebolla en julianas y lavarla. Incorporar la cebolla en un recipiente junto con la papa, el perejil graneado y el orégano seco molido, rociar vinagre y añadir la mayonesa con un poco de pimienta, sal y comino.

*Para poder tener el perejil graneado, con la ayuda de una gasa, se exprimen hojas de perejil usando la gasa como un colador a fin de quitarle toda el agua.

D.- Sopa de apio y poros (Gurkensuppe)

Ingredientes

1 lt. de caldo de res o pollo.

150 gr. de salsa blanca.

2 apios grandes.

2 poros.

4 hogazas de pan tostado.

½ tarro de leche.

Orégano seco.

Sal y aji-no-moto.

Perejil graneado.

Preparación

Licuar el 75% de los apios y poros, con el caldo de res o pollo, el otro 25% picarlo en forma diagonal. Sofreír en mantequilla la verdura picada y luego añadirle la salsa blanca removiendo constantemente y luego añadir el licuado de verduras y dejar hervir por 15 minutos removiendo cada tres minutos aproximadamente. Sazonar con sal y aji-no- moto, dos minutos antes de retirar del fuego incorporar la leche y un poco de orégano seco molido. Servir y decorar con perejil graneado y pan tostado en cuadritos.

E.- Ensalada de legumbres (Gemüse salat)

Ingredientes

2 zanahorias.

100 gr. de arveja pelada.

½ brócoli o coliflor.

Palmitos, vainitas, espárragos.

Mantequilla y sal.

Preparación

Sancochar las legumbres y luego picar la zanahoria en cuadraditos de aproximadamente 2 centímetros. Quitar el tallo grueso a la brócoli o coliflor y cortarlo en pedazos medianos. Derretir la mantequilla y sofreír en esta las legumbres por un par de minutos sazonado con sal. Servir como guarnición con alguna carne.

F.- Manzanas marinadas en azúcar (Apfelzucker)

Ingredientes

6 manzanas medianas.

¼ kg. de azúcar rubia.

50 gr. de mantequilla.

250 gr. de pan o galletas molidas.

100 gr. de azúcar impalpable.

Preparación

Pelar las manzanas y cortar en hojuelas no uniformes. Verter el azúcar en una cacerola y dejar marchitar, agregar las manzanas picadas y un poco de mantequilla, remover hasta que las manzanas empiecen a marchitarse y soltar su jugo, añadir el pan molido y mover por unos minutos. Servir acompañado de una mermelada típica y un vaso de leche fresca fría.

G.- Crema de Cebollas (Zwiebelsuppe)

Ingredientes

4 cebollas

1 lt. de caldo de res.

150 gr. de salsa blanca.

50gr. de mantequilla.

½ tarro de leche.

Sal, pimienta, aji-no-moto.

Pan tostado.

Preparación

Picar las cebollas en julianas y sofreír con mantequilla lentamente hasta que tomen color, luego añadir la salsa blanca de manera lenta y pareja, agregar el caldo de res, dejar hervir por unos minutos y servir con pan tostado y perejil picado.

H.- Sopa de fritura (Fritatensuppe)

Ingredientes

1 lt. de caldo de res.

6 crepés.

200 gr. de carne de res en tiras.

½ atado de cebolla china.

Perejil picado.

1 cebolla roja picada.

Orégano.

Preparación

Hacer hervir el caldo de res y sazonar con sal, aji-no-moto y orégano. Picar los crepés en tiras a modo de fideo, la cebolla china picada muy fina al igual que la cebolla roja. Servir el caldo en platos y los crepés, las cebollas picadas y el perejil picado cada uno por separado sobre una pequeña tablita de picar.

I.- Sopa fría de melocotón (Geeiste melonensuppe)

Ingredientes

1 lt. de agua mineral con gas.

1 lata de conservas de duraznos.

1 copa de vino blanco.

1 manzana roja.

3 crepés en tiras.

Hojas de menta o hierba buena.

Preparación

Licuar los melocotones, reservando dos mitades, agregándole agua mineral y vino blanco. Servir en platos hondos, picar los creps en tiras y añadirlo en los platos, decorar con tres tajadas muy finas de manzana con cáscara y media mitad

K.- Sopa con bolitas de mantequilla (Butter Nöckl)

Ingredientes

2 huevos

2 cucharadas de harina de trigo

2 cucharadas de mantequilla.

Caldo de gallina con presas.

Preparación

Mezclar la mantequilla con la harina, huevos, y sal, batir y darle punto consistencia gruesa. Echar por cucharitas en el caldo de gallina hirviendo y dejarlas hasta que estén cocidas. El punto de cocción se detecta cuando empiezan a flotar.

Las recetas que se presentan a continuación han sido recopiladas por Ruth Haselmair para el proyecto: Transmisión y transformación de conocimiento local, Financiado por: Wissenschaftsfonds (FWF) de Austria durante el año 2009 y que aún no ha sido publicado de manera oficial. Esta información fue brindada por la propietaria del hospedaje Las Orquídeas.

A.- Sopas

1.- Brennsuppe (Por Rebecca Vogt)

Ingredientes

Maíz rayado.

Cebolilla.

Caldo de gallina.

Preparación

Se moja el maíz el día anterior en agua caliente, se deja remojar una noche, se raya al día siguiente para obtener harina de maíz. Se echa la harina de maíz en una olla con un poco de aceite y se tuesta sobre fuego lento hasta que se seque y dore.

Se hierve el caldo de gallina sin carne, se echa la harina de maíz tostada y se deja hervir por poco tiempo hasta que espese. Se sirve con cebolilla picada.

2.- Sopa de albóndigas de arroz (Por María Egg Gstyr)

Ingredientes para el caldo

1 gallina de chacra.

Agua fría.

Sal.

Albahaca.

Preparación del caldo

Poner la gallina limpia y cortada en presas en una cazuela, la cual se llena con agua fría hasta cubrir todas las presas, cocinar con sal por dos horas. Durante el proceso de cocción se acumula espuma encima del caldo, la cual se debe quitar con una espumadera. En una olla a presión el caldo se cocina en solo 25 minutos. Al último se agrega la albahaca para darle sabor.

Ingredientes para las albóndigas de arroz- Reisknödel

4 tazas de arroz.

1 puñado de hojas de cebolla de huerta picada.

3 dientes de ajo picado.

4 huevos.

1 pizca de sal.

1 pizca de pimienta.

Receta original

$\frac{3}{4}$ de taza de harina de maíz casera (se deja la mazorca remojar una noche en agua y se raya al siguiente día)

1 puñado de yuca cruda rayada.

Receta modernizada

$\frac{3}{4}$ de taza de sémola.

1 puñado de harina de trigo.

Preparación de las albóndigas de arroz- Reisknödel

El arroz se cocina con un poco de ajo y se deja enfriar. Cuando esté frío agregar todos los ingredientes y amasar bien.

Para formar las albóndigas se mojan las manos (para que la masa no se pegue) y se forman las bolitas apretando. Primero se prueba, si la masa está bien, echando una bolita al agua hirviendo. Si se deshace, se agrega un poco más de yuca rayada o harina a la masa, pero tampoco demasiada para que no salgan duras. Las albóndigas se echan al agua hervida y se espera a que floten para retirarlas del agua. Se sirve caldo de gallina con una presa y dos albóndigas de arroz. Si sobran albóndigas de arroz se pueden freír para acompañar otra comida.

3.- Sopa de albóndigas de arroz – Knödelsuppe (Por Rebecca Vogt)

Ingredientes para el caldo

Menudencias e hígado de una gallina de chacra.

Agua fría.

Sal.

Albahaca.

Preparación del caldo

Poner las presas en una olla llena con agua fría, cocinar con sal por una hora. Durante la cocción ir eliminando, con una espumadera, la espuma acumulada sobre el caldo. Agregar albahaca al final de la cocción para darle sabor.

Ingredientes para las albóndigas

2 tazas de arroz.

2 cdas. de cebolilla picada.

3 dientes de ajo picado.

2 huevos.

2 cdtas. de sal.

1 cdta. de aji-no-moto.

9 cdas. de maíz rayado.

3 cdas. de yuca cruda rayada.

Preparación de las albóndigas

El arroz se cocina y se deja enfriar. Cuando el caldo esté listo, se retiran las presas, se les saca la carne y se pica. Cuando está frío el arroz se agregan todos los demás ingredientes junto con la carne y se amasa bien. Para formar las albóndigas se mojan las manos (para que la masa no se pegue) y se forman las bolitas apretando. Primero se prueba, si la masa está bien, echando una bolita al caldo hirviendo. Si se deshace, se agrega un poco más de yuca rayada. Las albóndigas se echan al agua hervida y se espera a que floten para retirarlas del agua. Se sirven las albóndigas de arroz con el caldo. También se pueden freír las albóndigas de arroz para acompañar otra comida.

4.- Schittalansuppe (Por Josefa Gstir)

Ingredientes

1 Taza de harina de trigo.

4 huevos.

½ - 1 taza de agua.

1 puñado de cebolilla.

Preparación

Se mezcla la harina, los huevos y el agua hasta obtener una masa líquida sin grumos. Se agrega poco a poco y en chorritos, la masa al caldo hirviendo. Se retira del fuego. Se pica la cebolilla finita y se echa al caldo. Se sirve la sopa como entrada.

B.- Platos de fondo

1.- Arroz seco (Por María Egg)

Ingredientes

3 ½ tazas de arroz.

1 ½ kg. de carne de cerdo (columna o costillas)

(Opcional: conservado en manteca)

1 cda. de sal.

1 pizca de salsa de soya (siyao)

5 tazas de agua.

1 pizca de pimienta y comino.

3 dientes de ajo.

Preparación

Se pica la carne en trozos, se embadurna con la salsa de soya y la sal. Opcional se deja reposar una noche para que tome sabor. Se fríe la carne con un chorrillo de agua hasta que esté bien dorado. (Aprox. 10-15 minutos). Se cocina la carne en agua con sal y pimienta, (el agua debe cubrir las presas) en una olla tapada hasta que esté suave. La cocción en olla a presión dura ½ hora y en olla normal 1-2 horas.

Se lava el arroz y se coloca en una olla, se agregan las 5 tazas de agua, la misma que se usó para cocinar la carne de cerdo y se coloca la carne. Se cocina hasta que el arroz esté cocido. Se pela y raya ajo y se agrega encima del arroz, se tapa la olla un par de minutos para que absorba el sabor del ajo. Se mezcla con cuidado para que las presas no se desarmen. Se sirve con ensalada de col o vainitas, lechuga o nabo rayado y yuca sancochada.

2.- Guiso de Chancho (Por Josefa Gstyr)

Ingredientes

1 kg de carne de chancho fresca o guardada en manteca.

3 tomates.

1 ají amarillo.

5 dientes de ajo.

1 manojo de hojas de cebolla de huerta.

2 hojas de sachá culantro.

1 pizca de sal.

1 pizca de ají panca sin picar.

Preparación

Se fríe la carne en manteca hasta que esté dorada. Una vez dorada se retira y se coloca en una olla con agua hasta que hierva, se agrega la cebolla y el sachá culantro. Se hierve hasta que esté suave. Se licuan los tomates con el ají. Se retira la manteca de la sartén y se echa la salsa de tomate y el ajo a la misma sartén. Se fríe y se agrega el ají panca sin picar. Se echa la carne cocinada y el

agua a la sartén y se cocina un poco más hasta que la carne tenga jugo. Se sirve con arroz blanco y yuca.

3.- Caldo de res con Nockerlan y carne de res con rábano de mar

(Por: Maria Egg)

Ingredientes para el caldo

2 kg. de carne de res (de oso buco o pecho)

2 dientes de ajo.

1 cda. de sal.

3 hojas de albahaca.

1-2 ramitas de orégano. (Opcional)

1 puñado de cebolilla 'Schnittlig'

Ingredientes para las Nockerlan

1 taza de harina.

3 huevos.

1 pizca de sal.

2 cdas. de mantequilla.

Ingredientes para ½ kg. de raíces de rábano de mar 'Krea'

1/3 lt. de vinagre.

4 cdas. de azúcar.

Preparación del caldo de res

Se pica la carne en trozos y se lava. Se pone la carne en una olla con agua fría hasta que cubra las presas. Se aplasta y se pela el ajo y se agrega junto con la sal. Se hace hervir y se retira la espuma. Se deja cocinar tapado (En olla a presión aprox. ½ hora y en una olla normal aprox. 2 horas) hasta que la carne este suave. Se agrega la albahaca y el orégano y se hierve de 5 a 10 minutos más. Se retira la carne del caldo.

Preparación de las Nockerlan

Se mezcla la harina con los huevos, la sal y la mantequilla a temperatura ambiente hasta obtener una masa densa. Se hace hervir agua en una olla. Se

remoja una cucharadita en el agua hervida (para que la masa no se pegue), con la cual se saca un poco de la masa y se deja caer al agua hirviendo. Se repite el proceso hasta terminar la masa. Se retiran las Nockerlan cuando flotan.

Preparación del rábano de mar 'Krea' (especie de encurtido)

Se limpian las raíces, se retira la piel raspando con un cuchillo y se lavan. Se muelen con una maquina de moler carne y se agrega azúcar y vinagre o se pica, se licua con el vinagre y después se agrega el azúcar. Se mezcla y se prueba. Se coloca en frascos de vidrio para guardar en la refrigeradora.

Se sirve el caldo sin carne con las Nockerlan espolvoreadas con cebolilla Schnittlig. Se sirve la carne del caldo con arroz blanco, yuca y rábano de mar Krea.

4.- Albóndigas de carne - Carbanatalan (Por Hilda Ruiz)

Ingredientes para los Carbanatalan

½ kg. de carne molida (70% res y 30% cerdo)

1 huevo.

2 cdas. de harina de trigo.

1 pizca de sal.

1 pizca de pimienta y comino.

1 pizca de aji-no-moto o caldo maggi.

Opcional: zanahoria o tomate picado finamente.

Ingredientes para la salsa

1 manojo de cebollas de huerta

2 tomates licuados.

2 ajíes dulces picados.

2 dientes de ajo picados.

1 pizca de pimienta y comino.

1 pizca de aji-no-moto o caldo maggi.

1 cda. de harina de trigo.

1-2 tazas de agua.

Preparación

Se amasa todo con la mano y se forman bolitas. Se fríen en aceite caliente hasta que estén doradas. Se escurren. Se tuesta la cebolla, el tomate y el ají, se agrega pimienta, comino, aji-no-moto y se dora. Se echa una cda. de harina de trigo para espesar la salsa. Se agrega el agua. Se colocan las bolitas en la salsa y se cocinan tapadas por 10-15 minutos. Se puede agregar una salchicha ahumada para mejorar el sabor de la salsa. Se sirve con arroz blanco, yuca y ensalada.

5.- Morcilla – Blutwurst (Por Josefa Egg)

Ingredientes

(De un cerdo grande)

Aprox. 8 lt. de sangre de cerdo.

2 riñones de cerdo.

1 vaso de cerdo.

2 hígados blancos (pulmones).

5-6 tiras de piel de cerco

Tripa gruesa.

(Opcional: En vez de usar la carne de los intestinos del cerdo, se puede utilizar la carne de la cabeza sancochada)

4 rocotos.

1 manojo de hojas de cebolla de huerta.

15 dientes de ajo.

1 rama de albahaca.

1 rama de hierba buena.

1 rama de chincho (opcional).

3.6 gr. de aji-no-moto.

3 puñados de sal.

10 gr. de pimienta y comino.

2 cdas. de preservante (opcional).

Arroz cocinado (opcional).

Para rellenar: tripa delgada.

Preparación

Se cocinan todos los intestinos (menos la tripa delgada) y la piel del chancho en una olla grande con sal (aprox. 2 horas) hasta que la carne esté suave. Se deja enfriar, se pica y se muele con una máquina de moler carne.

Se quitan las semillas del rocoto y se pica. Se licua toda la sangre con el rocoto, el ajo y las hierbas. Se pican las hojas de cebolla fina y se agrega a la sangre licuada. Se echa el aji-no-moto, la sal, pimienta, comino, el preservante, los intestinos molidos, se mezcla y se prueba. Si está muy líquida se puede agregar un poco de arroz cocido. Las tripas delgadas se limpian, se cortan en pedazos de aprox. 50 cm. se amarra un lado con hilo y se rellena utilizando un embudo grueso. Se amarra el otro lado, dejando espacio para que el relleno se pueda expandir durante la cocción.

Se hace hervir agua y se agregan las morcillas al agua tibia. Se deja hervir solo por un momento, se retira del fuego y se deja reposar por aprox. 20-30 minutos hasta que estén cocinadas. Se sacan del agua y se dejan enfriar.

Se sirve la morcilla frita con yuca tostada y pan de casa.

6.- Pachamanca* (Por Hernán Ballesteros)

Ingredientes para 120 porciones.

30 kg. de carne de chancho.

¼ kg. de ajo.

300 gr. de hojas de chincho.

2 cdas. de pimienta.

1 kg. de rocoto picado.

800 gr. de sal.

1 lt. de vinagre.

250 ml. de salsa de soya.

35 gr. de aji-no-moto.

Agua lo necesario.

12 yucas.

5 kg. de camote.

5 kg. de papa.

15 hojas de plátano.

Preparación aderezo

Se pela el ajo, se deshoja el chincho, se quitan las venas y semillas al rocoto y se pica. Se licua de a pocos el chincho, el ajo con un poco de agua. Se coloca en una olla. Se licua el rocoto. Se agrega a la olla parte del rocoto licuado, la salsa de soya, la pimienta, el aji-no-moto y medio litro de vinagre y se agrega también a la olla. Se mezcla, se prueba el punto de sal y de picor.

Preparación del chanco

Se sala el chanco apenas se compra. Se utiliza el chanco partido por la mitad, sin cabeza, vísceras e intestino. Sacra la grasa de la panza del chanco. Cortar las mitades del chanco en tres partes, piernas, brazos y costillas. Partir las presas con hacha en rectángulos, sin partirlo totalmente, la piel del cerdo debe quedar junta. Se hace huecos con el cuchillo por el lado de la piel para que entre el aderezo. Se sumerge cada presa en el aderezo y se coloca en una olla, lo que sobra se echa encima y se deja reposar en el aderezo de 5-12 horas.

Preparación Pachamanca

Se buscan piedras (del río) que sean delgadas y compactas. Se lavan bien. Se hace un hueco en la tierra de un metro de ancho y 70 cm. de profundidad. Se prende fuego dentro del hueco y se colocan las piedras en forma de pirámide sobre la candela. Se deja el fuego de 1 a 2 horas (agregando más leña si se necesita) hasta que las piedras estén bien calientes. Se limpia la yuca, dejando la corteza blanca. Se limpia el camote y la papa. Se retiran las piedras del fuego y se colocan en una lata limpia con la ayuda de una pala. Se retira el carbón del hueco, dejando solo un poco al fondo.

Se ponen las yucas encima, cubriendo todo el espacio, se ponen las piedras calientes, luego la carne, más piedras, y luego más carne colocando todo intercalado y de manera uniforme sin tocar los lados del hueco, formando una pirámide en el medio. Se ponen las hojas de plátano sobre la carne cubriéndola por todos los lados. Se coloca la papa y el camote por los costados. Se cubre el hueco con costales abiertos y se echa la papa y el camote por los costados. Se cubre el hueco con costales abiertos y se echa tierra encima hasta que todo esté bien cubierto. Se deja cocinar por una hora y media. Se retira la tierra y tela con

mucho cuidado. Se sacan las papas y el camote con la ayuda de un trapo mojado y las hojas de plátanos utilizando un cuchillo. Se retira la carne en una fuente y se sacan las piedras también con la ayuda de trapos mojados. Se deja enfriar la yuca para sacarla sin quemarse. Se parten las piezas de carne en trozos. Se sirve la pachamanca con yuca, camote y papa.

*Comida típica que se ofrece en las Promociones (6to de primaria y 5to de secundaria).

7.- Tallarines – Nudeln (Receta de María Egg)

Ingredientes para 6 personas

750 gr. harina de trigo.

9 huevos (proporción de 11 huevos por kg. de harina)

1 pizca de sal.

Agua lo necesario.

Preparación

Se mezcla la harina de a pocos con los huevos y la sal. Si la masa está muy seca al amasar, se puede agregar un poco de agua. Se amasa todo muy bien con las manos o a máquina, hasta que la masa se haga fina.

Se extiende la masa delgada sobre la mesa y se cortan fideos del mismo tamaño, los cuales se sueltan con la harina y se forman nidos de fideos. Se echan los nidos al agua hirviendo con sal. Se hierven hasta tomar punto (aprox. 10 minutos). Se retiran. Se sirven con salsa roja, blanca o verde.

C.- Acompañamientos y ensaladas

1.- Crema de queso (Por Ana Randolph Crisanto)

Ingredientes

2 tazas de requesón.

½ taza de leche.

1 limón.

1 pizca de sal.

2 ajíes viudo.

Preparación

Se coloca el requesón en la licuadora y se agregan todos los ingredientes. Se licua todo, se pone la crema en un frasco y se deja enfriar.

Se sirve junto con carnes y ensaladas.

2.- Ensalada de Yuca (Por Rebeca Vogt)

Ingredientes

½ kg. de yuca sancochada.

½ limón.

½ cda. de sal al gusto.

2 cdas. de aceite o manteca.

1 puñado de cebolilla (opcional: hoja de cebolla de huerta o cebolla china)

Preparación

Se corta la yuca sancochada en cuadritos cuando todavía está caliente. Se pica la cebolilla y se pone en una sartén aceite o manteca para asarlo a fuego lento un poco. Se agrega el aceite con la cebolilla a la yuca, se agrega sal, jugo de limón. Se mezcla todo. Se sirve acompañando segundos.

3.- G´salzene Yucakiachalan (Tortillas de yuca) (Por Rebeca Vogt)

Ingredientes

1 kg. de yuca.

10 tomates pequeños (Cocktailtomaten)

5 ajíes viuditas.

1 cebolla de papa (opcional).

1 puñado de hoja de cebolla de huerta.

3 dientes de ajo.

1 cda. de sal.

½ cda. de pimienta y comino.

½ cda. de aji-no-moto (opcional).

2 cdas. de aceite (solo si se hornean)

Preparación

Se aplasta la yuca sancochada caliente con un tenedor. Se pica todo finito y se mezcla con la yuca aplastada. Se amasa todo bien a mano hasta obtener una masa espesa pero no dura. Se engrasa una lata para hornear, se mojan las manos para formar las tortillas y no se peguen y se ponen sobre la lata. Se hornean por 15 minutos. Se sirve acompañando platos principales.

4.- Tostado de yuca (por María Egg)

Ingredientes

1 ½ kg. de yuca.

1 pizca de sal.

1 chorro de agua.

½ taza de manteca.

Preparación

Se hacen hervir las yucas en agua caliente con sal y se cocinan hasta que estén suaves. Se escurre la yuca y se deja enfriar.

Se retira la hebra del medio de la yuca y se pica finamente. Se coloca manteca en una sartén, se calienta, se agrega la yuca, la sal y un chorrillo de agua. Se tapa y se deja a fuego lento para que dore. Luego se destapa, se machaca la yuca y se voltea. Nuevamente se tapa y se repite el proceso hasta que esté dorada. Se sirve con miel de caña o palta como acompañamiento de platos fuertes.

D.- Postres y pasteles

1.- Buñuelos con mermelada de cocona (Teresa Vásquez)

Buñuelos

Ingredientes

6 tazas de harina de trigo

1 cda. de sal.

2 cdta. de levadura seca.

½ - 1 cdta. de polvo de hornear.

1 taza de azúcar.

5 huevos.

½ taza de manteca derretida

2 tazas de leche tibia.

1 taza de agua tibia.

Preparación

Se pone la harina en una olla, se hace un espacio en medio de la harina, que se llena con sal, levadura, polvo de hornear, azúcar, huevos y la manteca derretida. Se mezcla la leche con el agua y se agrega un poco en el centro de la harina. Se mezcla primero todo en medio y de ahí se amasa todo agregando poco a poco la leche con agua. Se amasa hasta conseguir una mezcla suelta. Se deja la masa reposar en un lugar tibio para que madure y duplique su volumen.

Para freír los buñuelos se llena una sartén con bastante aceite o manteca. Cuando ya está caliente el aceite, se puede empezar a formar los buñuelos. Se unta aceite en las manos para que no la masa se pegue y se comienza a formar tortillas medianas con un agujero en el medio, se van colocando en aceite caliente, se fríen por ambos lados hasta que estén bien doradas. Se retiran y se colocan en una olla con papel absorbente.

2.- Confitura de cáscara de cítricos (Por Rebeca Vogt)

Ingredientes

½ kg. Cáscara de frutos cítricos (mandarina, limón, naranja)

2 cdas. de sal.

½ kg. de azúcar blanca.

Preparación

Se quita la parte blanca de las cáscaras y se pican finamente. Se ponen a remojar por una noche en agua con sal. Se cambia el agua por agua sin sal y se hace hervir por tres minutos. Se repite este proceso tres veces, para quitar el amargo de la cáscara.

Se retira el agua y se ponen las cáscaras con un poco de agua a hervir sobre fuego lento, se agrega $\frac{3}{4}$ del azúcar. Se cocina todo a fuego lento hasta que se

seque, aprox. Media hora. Cuando ya casi está seco se echa el azúcar y se asa hasta que seque totalmente. Se retiran las cáscaras de la sartén para que no se peguen y se dejan enfriar. Se ponen las cáscaras caramelizadas y secas en frascos de vidrio para guardarlas por máximo un mes.

Se sirve de postre o se utiliza como energizante. Se puede utilizar también como relleno para Strukl.

3.- Torrejas – Hasenohren (Por María Egg)

Ingredientes

2 tazas de harina de trigo.

1 yema (opcional 1 huevo).

1 cdta. de sal

2 cdas. de azúcar.

1 cda. de nata (opcional mantequilla).

¾ taza de agua tibia.

Opcional:

1 cdta. de polvo de hornear.

Preparación

Se mezcla todos los ingredientes y se amasa bien hasta obtener una masa fina y seca. Se estira la masa delgada y se corta en rectángulos. Se fríen los rectángulos echándoles el aceite hirviendo encima, para que se hinchen. Deben dorarse ligeramente. Retirar y ponerlos sobre el papel absorbente. Se sirven espolvoreando azúcar impalpable. Acompañar con miel de caña o miel de abeja.

4.- Mazamorra de plátano (Por Rebeca Vogt)

Ingredientes

8 cdas. de harina de plátano.

2 lt. de agua o leche.

1 pizca de sal.

1 taza de miel de caña (opcional azúcar).

1 cdta. de canela molida.

Preparación de la harina de plátano

Se pelan y se cortan los plátanos de sancochar por largo bien fino. Se ponen sobre un mantel y se tapa con otro mantel por una noche. Al día siguiente se ponen a secar todo el día al sol destapado. El día que sigue se colocan en el horno a fuego lento hasta que se sequen totalmente, no tenga olor a plátano y estén marrones. Se muelen para obtener la harina de plátano.

Preparación de la mazamorra

Se hace hervir el agua o la leche con la sal. Se mezcla la harina de plátano con un poco del agua hasta obtener una masa líquida, se echa esa masa al agua hirviendo moviendo constantemente. Se agrega la miel y se deja hervir 3 minutos moviendo con firmeza. Se sirve de postre.

5.- Kropfen de plátano y Hasenohren (Por Carolina Echevarria)

Ingredientes de la masa

4 tazas de harina de trigo.

4 cdas. de azúcar (1 cda. / taza de harina)

2 huevos.

1 cda. de sal.

1 cda. de mantequilla.

2 tazas de leche.

1 cda. de polvo de hornear.

Ingredientes del relleno

2 kg. de plátanos blancos maduros.

1 chorro de esencia de vainilla.

1 cda. de esencia de vainilla.

1 cda. de canela molida.

1 pizca de sal.

2 cdas. de azúcar.

1 pizca de pimienta.

50 gr. maní tostado y molido o pecanas picadas (opcional).

Preparación de la masa

Echar primero tres tazas de harina en un recipiente, agregar los demás ingredientes mezclar bien. Agregar la harina de a pocos y amasarla hasta obtener una masa manejable (ni seca ni dura) para poder extenderla.

Preparación del relleno

Se pelan los plátanos bien maduros, se cortan a lo largo, por el medio y se fríen por los dos lados. Se aplastan todavía calientes con un machacador, se echa canela molida, esencia de vainilla, sal, azúcar, pimienta, maní y se mezcla todo a mano hasta obtener una masa manejable. Se forman bolitas pequeñas.

Preparación de los Kropfen

Se divide la masa en tres. Se estiran las masas una por una de 2-3 mm, se colocan las bolitas de plátano sobre la mitad de la masa estirada dejando espacio entre ellas. Se tapa con la otra mitad de la masa extendida y se aplasta la masa en medio de las bolitas. Se corta la masa en los intermedios y se aplastan los lados de cada Kropfen, para que no se abra durante la cocción. Se fríen los Kropfen hasta que estén dorados.

Si queda masa se pueden formar rectángulos estirando la masa y luego se fríe para obtener "Hasenohren". Se sirven de postre.

6.- Strukl de plátano – Bananenstrudel (Por Carolina Echevarría)

Ingredientes de la masa

4 tazas de harina de trigo.

4 cdas. de azúcar (una por cada taza de harina).

2 huevos.

1 cda. de sal.

1 cda. de mantequilla.

2 tazas de leche.

1 cda. de polvo de hornear.

Ingredientes del relleno

2 kg. de plátanos blancos maduros.

1 chorro de esencia de vainilla.
1 cda. de canela molida.
1 pizca de sal.
2 cdas. de azúcar.
1 pizca de pimienta.
50 gr. de maní tostado y molido o pecanas picadas (opcional)

Preparación de la masa

Echar primero 3 tazas de harina en un recipiente, agregar los demás ingredientes, mezclar bien. Agregar la harina de a pocos y amasarla hasta obtener una masa manejable (ni seca ni dura) para poder extenderla.

Preparación del relleno

Se pelan los plátanos bien maduros, se cortan a lo largo, por el medio y se fríen por los dos lados. Se aplastan todavía estando calientes con un machacador y se agrega la canela molida, esencia de vainilla, sal, azúcar, pimienta, maní y se mezcla todo a mano hasta obtener una masa manejable.

Preparación del Strukl

Se parte la masa en 3 partes, se estira cada masa de 2-3 mm de grosor, se coloca el relleno y se distribuye sobre la masa estirada, se doblan los extremos más o menos por 2 cm y se enrolla la masa empezando por un lado. Se coloca mantequilla y luego harina en la lata y se ponen los Strkl. Se lleva al horno a fuego medio por una hora. Se retira del horno y se dejan enfriar. Se sirve como postre, cortado en rodajas o se le puede cocinar en leche con canela y azúcar.

7.- Strukl de plátano – Bananenstrudel (Por Josefa Gstir)

Ingredientes de la masa

2 cdas, de harina de trigo.
1cda. de azúcar.
½ taza de agua tibia.
1cda. de levadura seca.
5 cdas. de azúcar.
½ l. de leche.

1 cda. de sal.

3 huevos.

5 tazas de harina de trigo.

1 cda. de polvo de hornear.

1 chorrito de aceite.

Ingredientes del relleno

Aprox. 25 (3.5 kg) de plátanos blancos.

2 cdas. de canela molida.

3-4 cdas. de esencia de vainilla.

Preparación de la masa

Se disuelve la levadura seca en el agua tibia, con un poco de azúcar y harina de trigo. Se mezcla y se deja reposar hasta que crezca. Se agrega a la levadura, azúcar, leche, sal, huevos, polvo de hornear y la mitad de la harina. Se amasa y se echa de a pocos la harina restante para obtener una masa más o menos seca, que no sea demasiado dura. Se echa un chorrito de aceite y se distribuye sobre la masa. Se deja reposar hasta que duplique su volumen.

Preparación del relleno

Se pelan los plátanos bien maduros, se cortan a lo largo una y dos veces y se fríen por ambos lados. Se dejan enfriar, se muelen con una moladora de carne, se echa canela molida y al esencia de vainilla. Se mezcla todo.

Preparación del Strukl

Se estira la masa delgada (2-3mm), se coloca el relleno y se distribuye sobre la masa. Se esparce el relleno sobre la masa presionando con una cuchara o botella. Se enrolla la masa empezando por el lado largo. Se engrasa el molde y coloca el Strukl formando una herradura. Se deja reposar por media hora y se mete al horno a fuego medio por 45 minutos. Se sirve cortado en rodajes para el desayuno o lonche.

8.- Strukl de plátano – Bananenstrudel (Por María Egg para 10 personas)

Ingredientes de la masa

2 tazas de harina de trigo.

1 huevo.

½ cda. de sal.

1 cda. de azúcar

2 cdas de nata agria.

½ taza de leche.

Ingredientes del relleno

8-10 plátanos blancos.

1 pizca de clavo de olor molido.

1 pizca de canela molida.

Ingredientes de la leche

2.5 l. de leche fresca.

3 clavos de olor.

1 raja de canela.

½ taza de azúcar.

1 cda. de mantequilla.

Preparación de la masa

Se coloca la harina sobre una mesa bien limpia, en el centro se agrega el azúcar, la sal, el huevo y la nata. Se mezclan los ingredientes que están al centro, con la ayuda de un tenedor y se agrega la leche. Se mezcla primero con el tenedor todos los ingredientes del centro con harina hasta que se pueda amasar. Se amasa hasta obtener una masa suelta, se forma una bola y se deja reposar media hora.

Preparación del relleno

Se pelan los plátanos bien maduros, se cortan a lo largo por el medio y se fríen por ambos lados. Se aplastan todavía estando calientes con un machacador, se agrega canela molida y clavos de olor molidos, se mezcla todo.

Preparación del Strukl

Se estira la masa delgada 2-3mm, se echa el relleno, se distribuye sobre la masa estirada. Se pone un poco de mantequilla a todo el relleno, se echa un poco de azúcar y canela molida. Se enrolla la masa empezando por un lado. Se engrasa la

lata y se coloca el Strukl formando una herradura. Se pone al horno a fuego medio por 45 minutos. Se saca del horno se deja enfriar por 15 minutos.

Preparación de la leche

Se hace hervir la leche fresca con una raja de canela, clavo de olor y azúcar al gusto. Al hervir la leche se coloca el Strukl frío y se deja por 5 minutos, se retira del fuego, se agrega mantequilla y se deja reposar por media hora. Se sirve con leche y en rodajas.

9.- Strukl con confituras de cascaras de cítricos (Rebeca Vogt)

Ingredientes de la masa

½ kg de harina de trigo.

2 cdas. de azúcar.

1 cda. de sal.

3 cdas. de aceite.

1 cda. de levadura seca.

Leche (lo necesario).

Ingredientes del relleno

1 taza de confitura de cascara de cítricos.

1 chorro de aguardiente con vainilla macerada o ron.

Preparación

Se coloca la harina en una olla y se deja un espacio en medio, en el cual se coloca la sal, el azúcar, el aceite, parte de la leche y la levadura. Se deja reposar unos minutos. Se amasa todo agregando la leche necesaria hasta obtener una masa fina y seca. Se deja reposar la masa media hora. Se mezcla la confitura de cáscaras de cítricos con el aguardiente macerado. Se estira la masa delgada (2-3mm), se echa el relleno y se distribuye sobre la masa estirada. Se enrolla la masa empezando por un lado. Se engrasa el molde y se coloca el Strukl formando una herradura. Se deja reposar el Strukl por media hora y se pone al horno a fuego mediano por 45 minutos. Se sirve de postre.

10.- Tortillas de maíz - Mais Kiachalan (Por Carolina Echevarria)

Ingredientes

- 2 tazas de maíz rayado.
- 1 raja de yuca sancochada.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de sal.
- 3 cdas. de azúcar.
- ¼ de vaso de leche.
- 1 taza de leche
- 3 clavos de olor.
- 2 rajitas de canela.
- 2 cdas. de chancaca.

Preparación

Se remoja el maíz el día anterior en agua caliente por toda la noche, se raya al día siguiente para obtener harina de maíz. Se aplasta la yuca sancochada con un tenedor, se agrega el maíz, los huevos, la sal, el azúcar, la leche y el polvo de hornear. Se mezcla hasta obtener una masa homogénea. Se sumerge una cucharada en agua y con esta se saca un poco de masa y se coloca sobre el aceite caliente. Se fríen hasta que estén doradas. Opcional se pueden rellenar con bolitas de plátano.

Se hace hervir la leche con clavo de olor, canela y chancaca. Se agregan las tortillas, se les da un hervor y se deja reposar un poco. Se sirven secos o en leche como postre.

E.- Panes

1.- Pan de harina de trigo (Por María Egg Gstyr)

Ingredientes

- 1 cda. de levadura seca.
- 1 cda. de azúcar.
- 150 ml. de leche tibia.
- 50ml. de agua tibia.
- 2 cdas de harina de trigo.

700-800 gr. de harina de trigo.

3 cdas. de azúcar.

3 cdas. de mantequilla.

1 huevo.

1cda. de sal.

¼ l. de leche tibia.

Preparación

Se coloca la levadura seca junto con el azúcar en un recipiente, se agrega leche, agua y harina. Se mezcla todo con un tenedor y se deja tapado en un sitio tibio para que levante por aproximadamente 10 minutos. Se coloca la harina en una olla y se hace un centro en el cual se agrega azúcar, sal, mantequilla, huevo y leche y se mezcla. Posteriormente se añade la levadura madura y se mezcla todo hasta que se hace una masa, la cual se amasa bien con las manos en una mesa. Se deja la masa tapada en un sitio tibio por aproximadamente media hora.

Se amasa otra vez la masa elevada y se pone en un molde que este engrasado. Se embadurna la masa con mantequilla o con una yema. Se deja reposar la masa por aproximadamente una hora hasta que duplique su volumen.

Se pone el molde al horno y se cocina el pan a fuego medio de 45-60 minutos. Se retira del horno y del molde y se deja enfriar.

Se sirve el pan con nata y miel de caña o con mantequilla y mermelada.

2.- Pan de arroz (Por Rebeca Vogt)

Ingredientes

2 tazas de arroz.

1 kg. de yuca.

1 cda. de sal.

2 cdas. de azúcar.

4 cdas. de aceite (opcional: 3cdas. de manteca o 2 cdas. de mantequilla)

1 cda. de levadura seca.

1 taza de leche aprox.

1 hoja de plátano.

Preparación

Se moja el arroz, se escurre y se seca al aire libre. Se aplasta la yuca sancochada caliente con un tenedor. Se muele el arroz con una máquina de moler granos. Se amasa la yuca con el azúcar, sal y un poco de leche antes que se enfríe. Se agrega el arroz molido, se mezcla, se deja libre el centro y en ese espacio se coloca la levadura y un poco de leche. Se deja madurar la levadura y se amasa todo a mano hasta obtener una masa densa. Se coloca al hoja de plátano sobre el fuego para hacerla más suave. Se colocan los pedazos de la hoja de plátano forrando un molde, se coloca la masa y se deja reposar por una hora hasta que la masa se cuartee. Se hornea el pan por una hora. Se retira del horno y del molde. Se deja enfriar sobre una tela para que absorba la humedad.

3.- Pan de maíz (Por Carolina Echevarría)

Ingredientes para un pan grande

½ kg. de maíz rayado.

¼ de kg. de yuca sancochada.

1 vaso de agua de yuca.

1 cda. de sal.

3 cdas. de manteca derretida.

1 huevo.

1cda. levadura seca.

1cda. de azúcar.

½ taza de agua tibia.

1 cda. de azúcar.

1 cda. de manteca derretida.

Agua lo necesario.

Preparación

Se moja el maíz el día anterior en agua caliente, se deja remojar una noche, se raya al día siguiente para obtener harina de maíz. Se cocina y se aplasta la yuca. Se forma un puré de la yuca aplastada con el agua en la cual se cocinó, se agrega sal, manteca y huevo, mezclar bien. Al agua tibia agregar una cucharada de azúcar y la levadura seca. Dejar reposar hasta que madure. Se mezcla el puré de yuca con la levadura. Se agrega el azúcar, la manteca y se echa de a pocos la

harina de maíz y el agua necesaria para obtener una masa densa y suave. Se engrasa y enharina un molde, se vierte la masa en él y se deja reposar hasta que la masa duplique su volumen. Se hornea de 1 a 1 ½ hora, se retira del horno y se desmolda. Se voltea el pan para enfriar. Dejar secar y cortarlo cuando esté frío.

4.- Pan de plátano (Por María Egg)

Ingredientes

12-14 plátanos calvitos (opcional: plátano de postre o plátano para sancochar)

450 gr. de sémola de trigo (en lugar de maíz rayado)

1 cda. de sal.

½ taza de manteca (opcional: aceite o mantequilla)

1 pizca de clavo de olor molido

1 ½ taza de leche.

1 cda. de levadura seca.

1 cda. de azúcar.

½ taza de leche tibia.

1 cda. de harina de trigo.

Preparación

Se mezcla la levadura seca con el azúcar, las dos cucharas de leche tibia y al harina de trigo. Se deja en un lugar tibio hasta que la levadura levante. Se rayan los plátanos con un rayador grueso. Se junta la sémola con el plátano, la leche, la sal, la manteca, el clavo de olor y la levadura madura. Se amasa todo hasta obtener una masa suave. Se engrasa un molde, se echa la masa y se deja reposar por una hora hasta que la masa duplique su volumen. Se hornea el pan por aproximadamente una hora. Se retira del horno, se deja reposar 5 minutos y se retira del molde. Se pone sobre una rejilla, para que se ventile y se deja enfriar. Se sirve con mantequilla o nata.

F.- Bebidas

1.- Refresco de carambola (Por Josefa Gstir)

Ingredientes

5 carambolas

2 lt. agua hervida.

Azúcar al gusto.

Preparación

Se cortan las esquinas de la carambola y se corta la carne, se ponen en la licuadora y se licuan con un poco de agua. Se cuela y se agrega a una jarra, se coloca el agua que falta y se mezcla con el azúcar al gusto. También se preparan con naranjito o lulo, cocona y carambola.

*Las recetas que se presentan a continuación han sido extraídas de la Guía oficial histórica y turística de Pozuzo, realizada por la Asociación de Historia y Cultura de Pozuzo, (Pasco, 2002)

1.- Sopa de albóndigas – Knödelsuppe (Por María Schmidt Schuler)

Ingredientes (para seis personas)

1 gallina.

¼ kg. de arroz.

1 yuca pequeña.

1 ó 2 huevos.

½ atado de cebolilla.

Sal al gusto.

Preparación

Hervir la gallina, cuando está bien cocida retirar algunas presas grandes y picarlas. En un tazón se mezcla la carne picada con el arroz cocido, huevo, yuca rayada, harina de maíz, cebolilla y sal al gusto. Se amasa y se forman unas bolitas. En el caldo de gallina que está hirviendo colocar las bolitas o albóndigas. Dejar hervir hasta que estas floten. Se sirve con la sopa.

2.- Karbanatala (Por María Schmidt Schuler)

Ingredientes

1 kg. de carne de res molida.

¼ kg. de carne de cerdo molida.

100 gr. de harina.

4 dientes de ajo.

1 huevo.

Sal, pimienta, comino al gusto.

Aceite o manteca para freír.

Preparación

Mezclar la carne con los ingredientes, hacer las albóndigas y freírlas hasta que estén doradas. Guisarlos con salsa, pimiento y ajos. Se sirve con arroz, salchichas, yuca y ensalada.

3.- Salchichas

Ingredientes

1 kg. de carne de res molida.

¼ kg. de chancho molido.

8 dientes de ajo.

½ vaso de vinagre.

Sal, pimienta y comino al gusto.

1 kg. de intestino delgado de res.

Preparación

Mezclar la carne con los ingredientes, rellenar los intestinos con la mezcla y amarrarlos calculando el tamaño de las salchichas que se desea, luego ahumar, dejar reposar de un día para el otro; guisarlas. Se sirve con arroz, yuca, plátanos fritos, ensalada al gusto.

4.- El Strukala (Postre típico)

Ingredientes

2 kg. de plátano.

2 tazas de harina sin preparar.

2 cdas. de mantequilla.

1 cda. de azúcar.

2 huevos.

1 yema.

1 pizca de sal, canela, clavo de olor.

Preparación

Freír el plátano maduro, echar la canela y el clavo de olor, molido o chancado. Aparte preparar la harina mezclando azúcar, mantequilla, 2 huevos, pizca de sal, revolver todo hasta que forme una masa no tan suave, ni muy seca. Si queda un poco seca añadir un chorrito de leche, luego dejar reposar la masa unos 15 minutos. Extender la masa en la mesa con un rodillo o una botella, colocar una capa de plátanos sobre ella, luego enrollarlo y colocarlo sobre una fuente engrasada con mantequilla. Untarle la yema de huevo encima, hornear y dorar a fuego lento, luego colocarlo en una olla, para hervir con leche, canela molida y azúcar al gusto. También se puede servir sin hervir.

5.- Pastel de queso (Por Esther C. Villar)

Ingredientes para licuar

2 tazas de requesón sin sal.

1 taza de crema de leche.

1 taza de azúcar blanca.

Ingredientes para la masa.

1 ½ taza de harina preparada.

2 huevos.

1 taza de azúcar blanca.

120 gr. de margarina.

Preparación

Mezclar todos los ingredientes para la masa de manera homogénea, que no se peguen en las manos y colocar la masa en un molde engrasado. Luego licuar el resto de ingredientes y colocarlo sobre la masa previamente extendida en el molde. Llevar al horno hasta que dore, esperar que enfríe para desmoldar y servir.

6.- Torta de plátano (Por Esther C. Villar)

Ingredientes

3 tazas de plátano machacado (bizcochito o calvito)

1 ½ taza de harina sin preparar.

2 huevos.

120 gr. de mantequilla.

1 cucharadita de levadura preparada*.

1 cucharadita de bicarbonato disuelto en agua.

Preparación

La levadura se prepara agregándole una cuchara de azúcar y dos de harina, se hace una masa con la ayuda de agua tibia y se deja reposar por diez minutos.

Mezclar todos los ingredientes haciendo una masa homogénea y colocar en un molde engrasado. Dejar reposar por 20 minutos y llevar al horno hasta que dure. Sacarlo y dejar enfriar para desmoldar.

7.- Strudel de queso dulce (Por Esther C. Villar)

Ingredientes para la masa

1 ½ taza de harina sin preparar.

2 huevos.

120 gr. de margarina.

3 cucharadas de azúcar.

1 pizca de sal.

1 cucharadita de levadura preparada*

Ingredientes para el relleno

Dos tazas de requesón sin sal.

½ taza de azúcar.

2 cdtas. De canela molida.

Preparación

Mezclar todos los ingredientes para hacer la masa de manera homogénea. Extenderla con la ayuda de un rodillo. Mezclar el requesón, el azúcar y la canela y colocarla encima de la masa extendida y luego enrollar. Colocar en un molde barnizar con huevo y dejar reposar por treinta minutos. Colocar en el horno hasta que dore.

*Las recetas que se presentan a continuación han sido extraídas del Inventario Gastronómico de Pozuzo-Proyecto de desarrollo Empresarial en Turismo Vivencial-Ecoturismo del Programa de desarrollo alternativo en las áreas de

Pozuzo y Palcazú. Realizado por la Municipalidad Distrital de Pozuzo y el área de Promoción Turística.

1.- Brendsuppe (caldo de maíz)

Ingredientes

Maíz rallado (previamente remojado la noche anterior en agua hirviendo) y tostado en manteca o aceite.

Caldo de gallina con presas.

Schnitl (cebolilla)

Albahaca picada

Preparación

En el caldo hirviendo echar la harina de maíz tostada hasta tomar la consistencia deseada y dejar que cocine aproximadamente 10 minutos. Mover con tenedor para evitar la formación de grumos.

2.- Schüttelsuppe (caldo de trigo)

Ingredientes

Caldo de gallina (base)

3 huevos.

3 cdas. De harina de trigo.

Sal.

Schnitl (cebolilla)

Preparación

Mezclar los ingredientes con un tenedor y echar con una cuchara (en forma de hilo en sentido horizontal) de a pocos al caldo de gallina. Se agrega schnitl picada bien fina sobre el caldo. Servir caliente.

3.- Butternokel (caldo de bolas)

Ingredientes

Caldo de gallina con presas (base)

1 ½ taza de harina o sémola.

3 huevos.

2 cdas. de mantequilla.

Sal.

Preparación

En un tazón se mezcla la harina, huevos, sal y mantequilla hasta formar una masa un poco espesa, luego con una cucharita pasada por agua fría (para que no se pegue) se toma una porción pequeña y se va colocando en agua hirviendo con sal. Servir acompañado de caldo de gallina con presa.

4.- Knödel suppe (sopa de fideos)

Ingredientes

4 tazas de arroz sancochado (no muy graneado)

1 taza de harina de maíz rallado.

2 huevos.

½ taza de yuca rayada.

2 presas de gallina picada bien fina.

Sal, pimienta, ajo, comino.

Schnitl (cebolilla)

Preparación

Colocar todos los ingredientes en el tazón y agregar de a pocos la yuca hasta formar una masa que se ligue, con la consistencia para formar las albóndigas (bolitas). Luego colocar en agua hirviendo con sal hasta que se cosan. La manera de reconocer este punto es cuando las bolitas flotan. Por lo general se sirve el caldo de gallina con presa y acompañado de dos albóndigas. También se puede freír las albóndigas en abundante aceite caliente y servir como bocadillos.

5.- Fritantensuppe (sopa de fritura)

Ingredientes

1 lt. de caldo de res.

6 panqueques (creps)

200 gr. de carne de res en tiras.

½ atado de cebolla china.

Perejil picado.

1 cebolla roja picada finamente.

Orégano.

Preparación

Hacer hervir el caldo de res y sazonar con sal, ajinomoto y orégano. Picar los panqueques en tiras a modo de fideo; asimismo tener la cebolla roja y cebolla china picadas muy finamente.

Servir el caldo de res bien caliente, acompañado de una pequeña tablilla de picar conteniendo todo lo anteriormente picado.

6.- Reishnökel

Ingredientes

Arroz

Harina de maíz.

Yuca rallada (si la harina fuera de trigo)

Preparación

Se mezclan los ingredientes y con la ayuda de las manos mojadas se forman bolitas alargadas que luego se colocan en agua hirviendo con sal hasta que cosan. Se sirve el caldo de gallina con schnitl picada bien fina acompañada de 4 ó 5 bolitas.

7.- Karbanatla

Ingredientes

½ kg. de carne de res.

1 huevo.

3 cds. de harina sin preparar.

1 tomate rallado.

4 dientes de ajos.

Schnitl (cebolilla)

Pimienta, comino, sal.

Preparación

Mezclar la carne con huevo, harina, pimienta, comino, ajos, y el tomate rallado.

Con esta mezcla formar albóndigas (bolitas) y freír en aceite bien caliente.

Preparar un aderezo con aceite, ajo, ají, schnitl y ½ taza de agua, colocar las albóndigas y dejar cocinar por espacio de 5 minutos.

Servir con arroz y yuca sancochada. Acompañar con ensalada de lechuga y tomate.

8.- Wiener schnitzel (Apanado de res receta original)

Ingredientes

Pulpa de ternera.

Huevo.

Harina.

Pan rallado.

Sal.

Pimienta.

Salsa inglesa.

Preparación

Cortar bistecs delgados de 40 gm. Cada uno, cubrirlos con una bolsa plástica y martillarlos hasta dejarlos delgados, condimentar y empanar (pasar por harina, luego por huevo batido con sal y finalmente por pan rallado)

Esta receta se puede realizar con carne de res o cerdo y acompañar con ensalada de papa.

9.- Kartoffel Salat (Ensalada de papa)

Ingredientes

1 kg. de papa blanca sancochada.

1 cebolla grande picada en cuadritos pequeños.

4 cucharadas de schnitl (cebolilla)

Vinagre.

Aceite.

Sal y pimienta al gusto.

1 cubo de caldo derretido en agua tibia.

Preparación

Se pica la papa en cuadritos, se lava la cebolla picada, se mezcla con los demás ingredientes.

10.- Strommer max (pastel de carne)

Ingredientes

1 kg. de carne molida de res.

1 kg. de carne molida de chanco.

1 taza de galletas de soda molidas o pan rallado.

2 huevos.

Sal, pimienta.

Aji no moto.

Perejil picado.

Cebolla picada bien fina.

Preparación

Colocar la carne en un tazón y agregar los ingredientes, amasar bien, verter en un molde rectangular prensando, llevar al horno por una hora. Luego se corta en tajadas de aprox. 1 cm. Se fríe por ambos lados en un poco de aceite, se sirve con verduras salteadas y huevo frito.

11.- Fleisch wurst (salchichas de carne)

Ingredientes

Carne de res molida

Carne de chanco molida

Tripas de res.

Ajo, sal, pimienta, comino.

Preparación

Mezclar bien los ingredientes y embutir en la tripa limpia. Seguidamente ahumar (el tiempo de ahumado puede variar de acuerdo al plato que se desea preparar). Pueden freírse o guisarse.

12.- Schüblinge wurst (salchichas de menudencias)

Ingredientes

Tripa de res limpia.

Menudencia sancochada de cerdo (pulmón, intestinos, cueritos, corazón, riñón)

Carne molida cruda de cerdo.

Sal, pimienta, orégano, hierba buena, albahaca, ají, cebolla china.

Preparación

Mezclar bien la menudencia con los demás ingredientes y embutirlo en la tripa.

Ahumar 24 horas. Freír lentamente en una sartén con tapa.

13.- Morcilla

Ingredientes

Tripa de chancho.

Menudencia sancochada de cerdo (pulmón, intestinos, cueritos, corazón, riñón)

Carne molida y cruda de cerdo.

Sangre cruda de cerdo.

Ají.

Atado de cebolla china.

Sal, pimienta.

Orégano, hierba buena, albahaca.

Preparación

Moler toda la menudencia a excepción de las tripas para embutir y mezclar con los demás ingredientes. Se embute las tripas con la preparación amarrando los extremos y se las coloca en agua hirviendo a fuego lento. Se puede consumir sancochada y/o frita.

14.- Leberknoedel (albónigas de hígado)

Ingredientes

6-8 panes chicos.

¼ lt. de leche.

100 gr. de mantequilla.

300 gr. de hígado de res o chancho.

2 huevos, un poco de cebolla, perejil.

Sal al gusto, pimienta, ralladura de cáscara de limón.

1-2 dientes de ajo, pan rallado, caldo al gusto para hervir las albóndigas.

Preparación

Colocar el pan en trozos pequeños en un recipiente o tazón, mezclar con leche caliente y dejar reposar media hora. Cortar la cebolla y freír en mantequilla, a esto agregar el pan remojado. Al hígado molido añadir sal, huevo, perejil, pimienta, cáscara de limón rallado, ajos, para luego unirlo al pan.

Si el preparado está suave agregarle el pan rallado, la masa no debe estar muy dura. Preparar las bolas con las manos mojadas. El caldo debe estar hirviendo lento, introducir las albóndigas y dejar hervir 20 minutos. Se puede consumir con caldo o separado de éste, en tal caso cortar en trozos y freír en aceite o mantequilla.

15.- Tiroler grostl (Por: Kony Ballesteros B.)

Ingredientes

1 kg. de papas blancas sancochadas.

400 gr. de carne de res cocinado.

Cebolla china

Aceite

Sal, pimienta, cominos.

Preparación

Se tuesta la carne de res previamente sancochada, se agrega las papas cortadas en media luna, la cebolla picada, sal, pimienta, cominos.

16.- Schtraisala (Por Lidia Ballesteros)

Ingredientes

Masa:

1 kg. de harina.

100 gr. de mantequilla.

100 gr. de azúcar.

3 huevos.

Levadura, leche, sal.

Sobre la masa:

80 gr. de azúcar.

150 gr. de harina.

100 gr. de mantequilla.

Preparación

Preparar la levadura para el pan, diluir la mantequilla, agregar todos los ingredientes y hacer una masa como para pan en molde.

Aparte mezclar la mantequilla, el azúcar y la harina y hacer una mezcla granulada y echar sobre la masa. Dejar madurar y luego hornear.

17.- Reis auf lauf (Por: Josefa Egg Heidinger)

Ingredientes

1 ½ taza de arroz.

2 tazas de leche.

1 taza de agua.

3 huevos.

7 cucharadas de azúcar.

1 cucaradita de sal.

Canela.

Preparación

Hervir el arroz con la leche, el agua, 4 cucharadas de azúcar, sal y canela hasta que granee como cualquier arroz. Esperar que enfríe el arroz.

Batir tres huevos a punto de nieve, agregar el resto de azúcar y mezclar con el arroz. Hacer una masa y echar en un molde engrasado y enharinado, horneando por 30 minutos.

18.- Germteigschnecken (Caracolitos)

Ingredientes

Para el relleno:

150 gr. de nueces picadas o maní tostado.

70 gr. de azúcar pulverizada.

Canela, clavo, leche.

Poner todos los ingredientes en una olla y hacer hervir hasta que tome punto.

Enfriar y colocar sobre la masa estirada.

Para la masa:

1 kg. de harina al granel.

100 gr. de mantequilla.

100 gr. de azúcar.

3 huevos.

Levadura, sal, leche.

Preparación:

Preparar la masa como para pan, dejar reposar. Separar en 4 partes y estirar con un rodillo hasta un grosor de $\frac{1}{2}$ cm, colocar relleno encima. Cortar tiras con el cortador de masa, enrollar y colocar sobre latas engrasadas, dejar reposar y hornear.

19.- Topfenkolatschen

Con la misma masa de los caracolitos, formar bolas, dejar reposar sobre latas engrasadas, luego abrir un poco y colocar el relleno, dejar reposar y hornear.

Ingredientes

Relleno:

300 gr. de requesón.

60 gr. de mantequilla.

1 huevo.

150gr. de azúcar.

Jugo de limón, pasas y vainilla.

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y hacer hervir hasta que tome punto, enfriar y colocar en la masa antes de hornear.

20.- Zukiachlan (buñuelos Martina)

Ingredientes

1 ½ taza de harina preparada.

1 ½ taza de harina sin preparar.

3 huevos.

1 cucharada de mantequilla.

4 cucharadas de azúcar.

½ cucharada de sal

1 cucharada de levadura diluida en agua tibia.

Leche.

Preparación

En un tazón se baten los huevos, mantequilla, azúcar, sal, levadura, luego se agrega la harina poco a poco moviendo constantemente hasta formar una masa que no se pegue al tazón ni a las manos, se deja reposar por una hora. Se forman las zukiachlan (buñuelos) y freír en abundante aceite.

21.- Banane mit Erdnuss-Bälle (Bolitas de plátano con maní)

Ingredientes para el relleno

Plátano tostado y molido.

Manía tostado y molido.

Mantequilla, pimienta, comino, canela.

Preparación

Se mezclan todos los ingredientes y se forman bolitas pequeñas.

Ingredientes para la masa:

2 tazas de harina.

3 huevos.

1 cucharada de azúcar.

Bicarbonato.

Preparación

Se mezclan los ingredientes con leche formando una masa sin grumos, en la cual se colocan las bolitas y con ayuda de una cuchara se colocan en una sartén con abundante aceite hasta que tomen un color dorado.

22.- Kiachlan (Torrejas)

Ingredientes

3 tazas de harina sin preparar.

1 huevo.

2 cdas. de mantequilla.

½ taza de azúcar.

½ cda. de sal.

Levadura.

Leche.

Preparación

Mezclar los ingredientes hasta formar una masa homogénea y extender sobre la mesa, se corta en cuadros o rombos y luego se fríen en aceite bien caliente.

23.- Apfelkiachlan (fritura de manzanas)

Ingredientes

3 manzanas, carambolas u otras frutas.

1 ½ taza de harina sin preparar.

2 huevos.

1 taza de leche.

Sal y poco de azúcar.

Aceite, lo necesario para freír.

Preparación

Pelar las manzanas o carambolas, aparte en un recipiente echar todos los ingredientes, mezclar bien y freír poco a poco con las manzanas.

24.- Blutbrot (pan de sangre)

Ingredientes

Maíz rallado.

Plátano bien maduro crudo y picado.

Sangre de cerdo.

Red de grasa (tejido que une los intestinos).

Grasa cruda.

Sal, levadura.

Hojas de plátano.

Preparación

Mesclar bien los ingredientes. Forrar el molde con las hojas de plátano, tender la red de grasa de cerdo y echar la masa. Cubrir la masa cerrando la red a manera de envoltura. Puede consumirse tibio o frío.

25.- Pan de plátanos.

Ingredientes

12 dedos de plátano maduro.

½ kg. de harina de maíz.

1 cda. de levadura.

1 huevo.

1 cda. de manteca.

½ taza de leche o agua.

Preparación

El plátano se corta en cuadritos, se mezcla con los demás ingredientes, se pone al horno de tres a 4 horas a fuego bajo.

26.- Apfel Schautrassel Brot (Por: María Kohell Schaus)

Ingredientes

½ kg. de harina.

2 tazas de leche.

1 cucharada de azúcar.

1 cucharada de aceite.

Una pizca de levadura.

Una pizca de sal.

1 huevo.

Para decorar

¼ kg. de manzana.

Canela en polvo.

Para el azucarado

1 taza de azúcar.

27.- Fenchelsuppe (Sopa de orégano)

Ingredientes

1 pechuga de pollo.

1 lt. de caldo de pollo.

¼ kg. de arroz cocinado.

1 cebolla picada finamente.

2 tomates picados finamente.

½ tarro de leche.

Legumbres (zanahoria, arvejas cocinadas)

Sal, comino, y pimienta.

Orégano seco.

Preparación

Sancochar la pechuga de pollo junto con las legumbres, luego retirar y picar la pechuga muy finamente, al igual que la zanahoria.

Saltear la cebolla con el tomate, una vez cocidos añadir la pechuga picada y las legumbres (zanahoria y arveja), agregar el orégano molido) con las manos ir presionando hasta que se triture el orégano), dejar hervir por unos 5 minutos y agregar el arroz con la leche y dejar hervir 5 minutos más antes de servir.

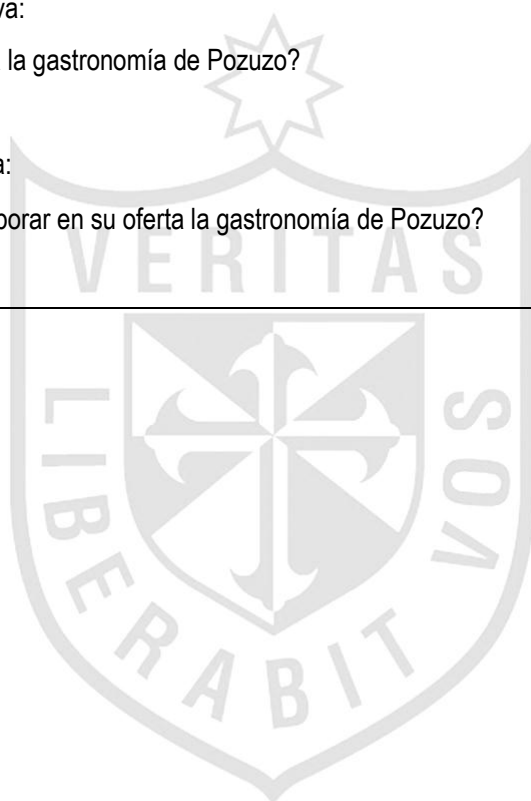
7.3 Anexo N°3 - Cuestionario de encuesta realizada a turistas.

<p>Buenos días , se está realizando una encuesta para un trabajo de tesis, le pedimos por favor unos minutos de su tiempo para que pueda responder este breve cuestionario. Muchas gracias por su colaboración.</p>					
					Encuesta N°
1.- Su edad:					
A.- 18-24	<input type="checkbox"/>	B.- 25-34	<input type="checkbox"/>	C.- 35-44	<input type="checkbox"/>
D.- 45-54	<input type="checkbox"/>	E.- 55-64	<input type="checkbox"/>	F.- 65 a más	<input type="checkbox"/>
2.- Sexo:					
Femenino		<input type="checkbox"/>	Masculino		<input type="checkbox"/>
3.- ¿De qué lugar del país viene Ud.? (Especificar)					
4.- Grado de instrucción:					
Escolar	<input type="checkbox"/>	Universitario	<input type="checkbox"/>	Técnico	<input type="checkbox"/>
Postgrado	<input type="checkbox"/>	Profesional <input type="checkbox"/>			
5.- ¿Cuántas veces ha visitado Pozuzo?					
A.- 1 vez	<input type="checkbox"/>	B.- 2 veces	<input type="checkbox"/>	C.- 3 veces	<input type="checkbox"/>
					D.- 4a + <input type="checkbox"/>
6.- ¿Cuántos días se quedó en Pozuzo en su última visita?					
A.- 1 día	<input type="checkbox"/>	B.- 2 días	<input type="checkbox"/>	C.- 3 días	<input type="checkbox"/>
					D.- 4a + <input type="checkbox"/>
7.- ¿Qué actividades realizó en Pozuzo? Marque las dos más importantes.					
A.- Turismo	<input type="checkbox"/>	B.- Negocios	<input type="checkbox"/>	C.- Visita a familiares /amigos	<input type="checkbox"/>
D.- Descanso	<input type="checkbox"/>	E.- Otros:	<input type="checkbox"/>	(Especificar)	
8.- ¿Qué le gustó de Pozuzo?. Marque las tres alternativas más importantes.					
A.- Naturaleza	<input type="checkbox"/>	E.- Productos agroindustriales			<input type="checkbox"/>
B.- Comida típica	<input type="checkbox"/>	F.- Casas típicas			<input type="checkbox"/>
C.- Artesanía	<input type="checkbox"/>	G.- Costumbres del pueblo			<input type="checkbox"/>
D.- Restaurantes	<input type="checkbox"/>	H.- Trato del poblador local			<input type="checkbox"/>
9.- ¿Con qué personas realizó el viaje a Pozuzo?					
Solo	<input type="checkbox"/>	Familia con hijos menores		<input type="checkbox"/>	
Con su pareja	<input type="checkbox"/>	Con amigos o parientes, sin niños		<input type="checkbox"/>	
Otros:	<input type="checkbox"/>	(Especificar)			
10.- ¿Cuál fue su gasto promedio en su último viaje a Pozuzo?					
200-400 soles	<input type="checkbox"/>	401-600 soles	<input type="checkbox"/>	601 soles a +	<input type="checkbox"/>
11.- ¿Cuáles de estos productos que produce Pozuzo, le gustaría conocer y probar?					
Café orgánico	<input type="checkbox"/>	Cerveza	<input type="checkbox"/>	Mermeladas	<input type="checkbox"/>
Embutidos	<input type="checkbox"/>	Miel de abejas	<input type="checkbox"/>	Carnes	<input type="checkbox"/>
Quesos	<input type="checkbox"/>	Néctares	<input type="checkbox"/>	Mantequilla	<input type="checkbox"/>
					Ninguno <input type="checkbox"/>

7.4 Anexo N°4- Cuestionario de encuesta realizada a las agencias de viaje.

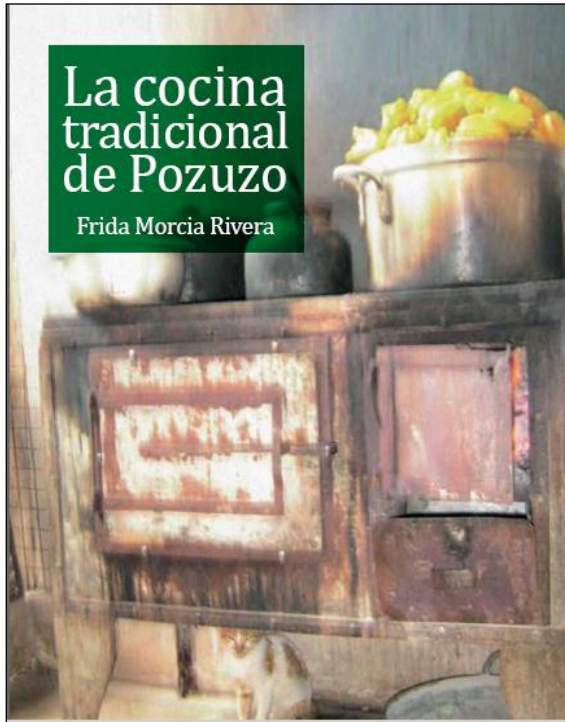
Buenos días, se está realizando una encuesta para un trabajo de tesis, le pedimos por favor unos minutos de su tiempo para que pueda responder este breve cuestionario. Muchas gracias por su colaboración.

	Si	No
1.- ¿Su agencia de viajes vende el destino Pozuzo?		
Si su respuesta fue afirmativa:	Si	No
2.- ¿Incorporaría a su oferta la gastronomía de Pozuzo?		
Si su respuesta fue negativa:	Si	No
3.- ¿Le gustaría a Ud. incorporar en su oferta la gastronomía de Pozuzo?		



7.5 Anexo N°5 - Mini recetario de bolsillo

Carátula



Contra-carátula



Hoja 1

La colonización austro-alemana en Pozuzo, se inicia durante la segunda mitad del siglo XIX (1857-1859). Las personas que emigraron voluntariamente tenían razones muy diversas pero fundamentalmente un objetivo en común: "la esperanza de encontrar condiciones de vida y fuentes de ingreso mejores que en su patria, donde la situación económica y socio-política ofrecía posibilidades limitadas de liberarse de miserias y dependencias".

La economía de Pozuzo está basada en la ganadería (crianza de ganado vacuno) y el cultivo de café, así como la industrialización de productos agropecuarios en forma artesanal que son introducidos en el mercado local y nacional.

La cocina de Pozuzo, es una cocina tradicional austríaca, muy variada, especial y única, ya que al llegar al Perú, los colonos supieron aprovechar los productos que la zona le brindó y los adaptaron a sus preparaciones culinarias tradicionales.

Los invitamos a disfrutar de las delicias pozucinas y a prepararlos ustedes mismos de manera fácil y rápida con este recetario en donde apreciará solo una muestra de lo más representativo de Pozuzo.

Strukala Strudel de plátano



Ingredientes

- 2 kg. de plátano
- 2 tazas de harina sin preparar
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de azúcar
- 2 huevos
- 1 yema
- 1 pizca de sal, canela, clavo de olor

Preparación

Freír el plátano maduro, echar la canela y el clavo de olor, molido o chancado. Aparte preparar la harina mezclando azúcar, mantequilla, 2 huevos, pizca de sal, revolver todo hasta que forme una masa no tan suave, ni muy seca. Si queda un poco seca añadir un chorrito de leche, luego dejar reposar la masa unos 15 minutos. Extender la masa en la mesa con un rodillo o una botella, colocar una capa de plátanos sobre ella, luego enrollarlo y colocarlo sobre una fuente engrasada con mantequilla. Untarle la yema de huevo encima, hornear y dorar a fuego lento, luego colocarlo en una olla, para hervir con leche, canela molida y azúcar al gusto. También se puede servir sin hervir.

Carbanatalan Albondigas

Receta de Hilda Ruiz



Ingredientes

Ingredientes para los Carbanatalan

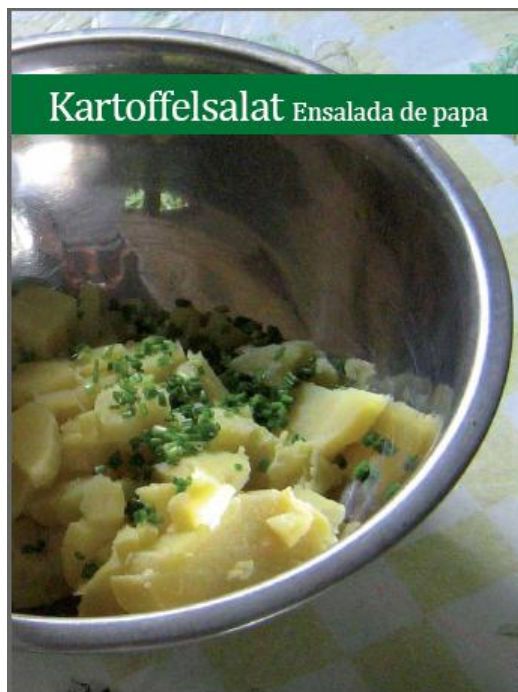
- 1/2 kg. de carne molida (70% res y 30% cerdo)
- 1 huevo
- 2 cdas. de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta y comino
- 1 pizca de aji-no-moto o caldo maggi
- Opcional: zanahoria o tomate picado finamente

Ingredientes para la salsa

- 1 manojo de cebollas de huerta
- 2 tomates licuados
- 2 ajíes dulces picados
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pizca de pimienta y comino
- 1 pizca de aji-no-moto o caldo maggi
- 1 cda. de harina de trigo
- 1-2 tazas de agua

Preparación

Se amasa todo con la mano y se forman bolitas. Se frien en aceite caliente hasta que estén doradas. Se escurren. Se tuesta la cebolla, el tomate y el ají, se agrega pimienta, comino, aji-no-moto y se dora. Se echa una cda. de harina de trigo para espesar la salsa. Se agrega el agua. Se colocan las bolitas en la salsa y se cocinan tapadas por 10-15 minutos. Se puede agregar una salchicha ahumada para mejorar el sabor de la salsa. Se sirve con arroz blanco, yuca y ensalada.



Kartoffelsalat Ensalada de papa

Ingredientes

- 2 Kg. de papa blanca
- 1/2 Kg. de cebolla
- Perejil graneado*
- Orégano seco
- Vinagre
- Mayonesa
- Sal y pimienta

Preparación

Sancochar y picar la papa en hojuelas no uniformes, picar la cebolla en julianas y lavarla. Incorporar la cebolla en un recipiente junto con la papa, el perejil graneado y el orégano seco molido, rociar vinagre y añadir la mayonesa con un poco de pimienta, sal y comino.

*Para poder tener el perejil graneado, con la ayuda de una gasa, se exprimen hojas de perejil usando la gasa como un colador a fin de quitarle toda el agua.



Queso mantecoso

Receta de María Egg

Ingredientes

- 15 lts. De leche fresca
- 1 cdta. de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato

Preparación

Para elaborar el queso en la zona de Santa Rosa (pueblito ubicado a 20 minutos del centro de Pozuzo), se deja reposar toda la noche leche fresca (10 lts), para obtener el cuajado. Al día siguiente luego que la leche ha reposado toda la noche, se separa la leche en dos partes, una parte se coloca en una olla (5 lts) y se hace hervir con 5 lts. más de leche fresca recién ordeñada. Luego de 20 minutos se va retirando el suero y se coloca el resto de la leche que reposó la noche anterior (5 litros), se sigue batiendo con la ayuda de un cucharón, y luego de 20 minutos más se separa el suero y el quesillo que se obtiene se coloca en una sartén grande, se le agrega una cdta. de sal, una cdta. de bicarbonato y se procede a batir en sartén por media hora, hasta obtener una consistencia mantecosa. Luego se deja reposar unos minutos, se separa en cuatro partes y se coloca en moldes rectangulares. El suero que se retira al momento de la preparación de este queso mantecoso, no se elimina, se da de beber al ganado porcino.

Características

Es un queso pasteurizado artesanalmente. Es de color blanco marfil, muy cremoso, con poco sabor a mantequilla, bajo en sal y bien compacto, poco ácido y muy sabroso. Se consume en el desayuno o lonche sobre el pan recién horneado y algunos lo acompañan con mermeladas. Se utiliza también para preparar el pastel de queso.

Hoja 4



Briala Estofado de gallina

Receta de Rebeca Vogt

Ingredientes
1 gallina de chacra
2 dientes de ajo
4 tomates pequeños
1 puñado de hojas de cebolla de huerta (cebollita)

Preparación
Se salan las presas de gallina limpia y se frien por 15 minutos en una sartén. Se retiran del aceite y se ponen en otra olla. Se deja el aceite necesario en la sartén donde se fríe el ajo, el tomate y la cebolla picada por poco tiempo. Se agrega esta salsa en la olla con la carne y se agrega un poco de agua. Se cocina la carne con la salsa por media hora.

Se sirve la Briala de gallina con yuca sancochada y arroz blanco.



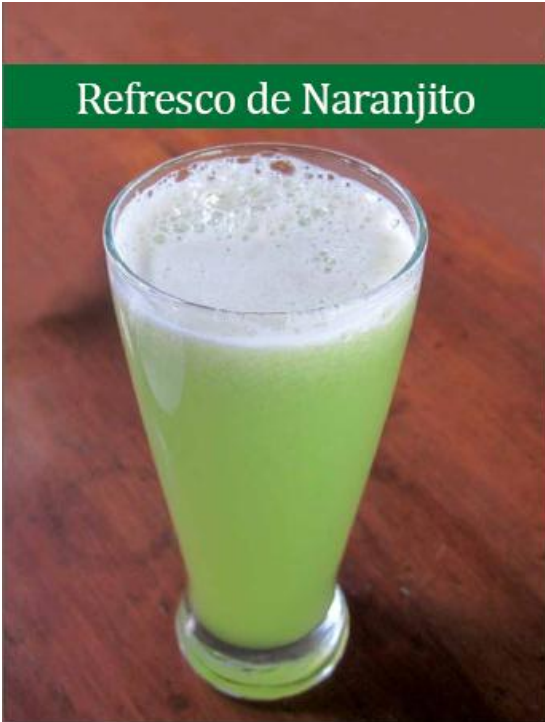
Nudeln Tallarines

6 personas
Receta de María Egg

Ingredientes
750 gr. harina de trigo
9 huevos (proporción de 11 huevos por kg. de harina)
1 pizca de sal
Agua lo necesario

Preparación
Se mezcla la harina de a pocos con los huevos y la sal. Si la masa está muy seca al amasar, se puede agregar un poco de agua. Se amasa todo muy bien con las manos o a máquina, hasta que la masa se haga fina.

Se extiende la masa delgada sobre la mesa y se cortan fideos del mismo tamaño, los cuales se sueltan con la harina y se forman nidos de fideos. Se echan los nidos al agua hirviendo con sal. Se hierven hasta tomar punto (aprox. 10 minutos). Se retiran. Se sirven con salsa roja, blanca o verde



Refresco de Naranja

Receta de Gustavo Alfaro

Ingredientes

- 1 lt. de agua
- 5 naranjitos medianos
- 3 cds. de azúcar
- 5 cubos de hielo

Preparación

Endulzar el litro de agua con las tres cucharadas de azúcar; luego colocar el líquido en el vaso de la licuadora agregar la pulpa de los cinco naranjitos y los cubos de hielo, licuar por unos segundos, colar y servir.



Maisbrot Pan de maíz

Receta de Regina Villar Köch

Ingredientes

- 5 tazas de maíz rayado
- 150 grs de puré de yuca
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharada de levadura en polvo

Preparación

Poner a remojar el maíz durante la noche en abundante agua hirviendo, al día siguiente retirarlo del agua, rayarlo y reservar. Sancochar la yuca y luego triturlarla con un tenedor hasta que tenga la consistencia de un puré. Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar durante dos horas, luego colocar en el horno a fuego lento durante 30 min aprox. Ir controlando la cocción. Retirar cuando esté cocido por dentro y dorado por fuera. Dejar enfriar y cortar.

FUENTES DE INFORMACIÓN

- Referencias Bibliográficas

ÁLVAREZ, I. (2005). *Desde los Andes al Mundo, Primer Congreso para la preservación y difusión de las cocinas regionales de los países andinos*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

ARRESE GODBERSEN, M. (2003). *Colonización Alemana en la Selva Central del Perú*. Lima: Servicios Generales S.A.C.

ARRESE GODBERSEN, M. (2005). *La Inmigración Alemana en el Perú*. Lima: Servicios Generales S.A.C.

ARRESE GODBERSEN, M. (2008). *Comunidad Alemana en el Perú*. Lima: Servicios Generales S.A.C.

ARRIOLA MIRANDA, A. (2006). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. *Revista Cultura*, 20.

ASCANIO A. (2009). *Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema*. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural (7, núm. 2). La Laguna , España: Universidad de La Laguna.

ASOCIACIÓN DE HISTORIA Y CULTURA DE POZUZO.(2002). *Guía oficial histórica y turística de Pozuzo*. Pasco: Autor.

AUTTON G. (2012). *El País que no conoces- Pozuzo*. Revista Pisco (febrero, 01). Lima: www.elpiscoesdelperu.com.

BARRERA E Y BRINGAS O. (2008, marzo). *Las Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas*.

BASADRE, J. (1964). *Historia de la República del Perú* (3 ed.). (3 tomos)
Lima: Perúamérica S.A.

BENAVIDES DE RIVERO, G. (2003). *Turismo y Patrimonio*, 3, 33. Lima:
USMP –EPTH.

BRACK EGG, A. (2003). *Frutas del Perú*, Cuadernos de Investigación
Turística, 2. Lima: USMP-EPTH.

CISNEROS, C. (1908). *Frutos de paz*, Lima: La Opinión Nacional.

CONCYTEC, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Primer Seminario
de poblaciones de inmigrantes. (1986). Fundación 80 Peruano Japonés.
Lima: del 9 al 10 de mayo.

EGG CUSÍS, B y BALLESTEROS, B. (2006). *Pozuzo...Naturaleza e
historia*. Pasco, Pozuzo: Municipalidad de Pozuzo.

FILLUNGER, J. (1914). *Kochrezepte Aus der kochschule des Wiener
Frauen Ermerb Verein*. Viena.

GARRIDO ARANDA, A. (1998). *Los sabores de España y América, Cultura
y Alimentación*. Barcelona: Huesca, La Val de Onsera.

GERSTÄCKER, F.(1973). *Viaje por el Perú* (1 ed.). Estudio preliminar:
Estuardo Núñez. Lima: Biblioteca Nacional.

GUTARRA, J y VALDERRAMA, M. (2001). *Pachamanca el festín terrenal*.
Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de
Turismo y Hotelería y PromPerú.

HARBICHER-SCHWARZ, E. (2008). *Pozuzo- Tiroleses, renanos y bávaros
en la selva del Perú*. Innsbruck : Pro Kulturverein Pozuzo.

HASELMAIR, R. (2009). *Transmisión y transformación de conocimiento local* (sin publicar). Viena: Wissenschaftsfonds.

HUANCAS CHINGA, M. (2009). *Ellos aman locamente al Perú* (a 20). Lima: El Comercio, a20, domingo 26 de Julio.

IMPRENTA DEL ESTADO. (1874). *El Perú* (2 ed.). Lima: Autor.

INRENA. (1997). *Estudio Nacional de la Diversidad Biológica* (Vol. 1). Lima: Autor.

JOHNSON H. (1971). *The World Atlas of wine*. Londres: Mitchell Beazley Limited.

KASTNER, R. (1855). *Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche Zweite mit vielen Zusätzen vermehrte Auflage*. Austria: University of Innsbruck.

LACANAU, G Y NORRILD, J. (2003). *Cultura al plato*, Buenos Aires: Centro de Investigaciones y estudios Turísticos.

LAURA CONTRERAS, W. (2007) *Pozuzo rumbo a los 150 años*, Pasco, Pozuzo: Asociación de Historia y Cultura de Pozuzo, Club Cultural Prusia, Museo Schafferer y Esergraf.

LEXUS. (1998). *Gran Enciclopedia del Perú* (1 ed.) Barcelona: Lexus,

MARCH, L. y RIOS, A. (1989). *El libro del aceite y la aceituna*. Madrid: Alianza Editorial.

MONROY, P y MARTINEZ, G. (2007). *Introducción a la historia de la Gastronomía* (2 ed.). México D.F.: LIMUSA, Noriega Editores.

OLIVAS WESTON, R. (1993). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: USMP-EPTH.

OLIVAS WESTON, R. (1996). *La cocina en el virreinato del Perú*. Lima: USMP-EPTH.

OMT, (1998). *Introducción al Turismo*. Madrid: Autor.

PEISA. (2004). *Atlas regional del Perú*. Tomo 15 – Pasco. Lima: Ediciones PEISA S.A.C.

REVEL, J.F. (2006). *Un festín en palabras. Historia de la sensibilidad gastronómica, de la antigüedad a nuestros días* (2 ed.). Madrid: Tusquets.

SECRETARÍA PRO TEMPORE. (1995). *Diagnostico de los Recursos Hidrobiológicos de la Amazonia*. Lima: Autor.

SPAHEY A. (1998). *La Gastronomía y el Turismo hoy*. En USMP-EPTH (Comp.), *La Academia en la olla* (pp.31-40). Lima: Autor.

VV.AA. (1999). *Literatura Pozucina*. Pasco, Pozuzo: Colegio Nacional Túpac Amaru.

VV.AA. (2006). *Guía oficial histórica y turística de Pozuzo*, Pasco, Pozuzo: Municipalidad Distrital de Pozuzo.

VV.AA. (2006). *Especies nativas de Pozuzo... Tesoro del Perú*, Pasco, Pozuzo: Colegio Nacional Túpac Amaru.

UNESCO. (2009). *Fiestas y rituales, Memorias X Encuentro noviembre*. Lima: Autor.

ZAPATA ACHA, S. (2003). *Gastronomía y Turismo, Canatur 25*. Lima: Cámara Nacional de Turismo.

ZAPATA ACHA, S. (2008) La gastronomía como recurso turístico: El reto de las rutas gastronómicas. *Rumbos* XII - 54, 121-124.

- Referencias Electrónicas

Cámara de Comercio y Cultura de Turismo de Pozuzo. (s/f). Pozuzo, Pasco: Revisado el 5 de enero del 2012 desde Internet: www.pozuzo.org

Ernesto Barrera et Olivia Bringas Alvarado, *Rutas Alimentarias una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas*. (Diciembre, 2009). Études caribéennes. Revisado el 6 de enero del 2013 desde Internet: <http://etudescaribeennes.revues.org/>

La ruta de la yerba mate. (s/f). Buenos Aires, Argentina: ARYM. Revisado el 25 de octubre del 2011 desde Internet: www.rutadelayerbamate.org.ar

La ruta del vino de Alsacia. (s/f). España: Guía de camping de España. Acampemos.com. Revisado el 7 de enero del 2013 desde Internet: <http://www.acampamos.com/mundo/continentes/europa/francia/regiones/alsacia/memorias%20de%20viaje/la%20ruta%20del%20vino/la%20ruta%20de%20vino%20de%20Alsacia.htm>

150 años de presencia austro alemana en Pozuzo. (2009, 13 de julio). Lima: El Comercio. Revisado el 20 de agosto del 2010 desde Internet: <http://blogs.elcomercio.com.pe/corresponsalesescolares/2008/06/150-anos-de-presencia-austro-a.html>

Parque Nacional del Café. (s/f). Colombia: *Información general del parque nacional del café*. Revisado el 8 de enero del 2013 desde Internet: <http://www.parquenacionaldelcafe.com/newpage/infgeneral.php>

Pozuzo. (s/f). Lima: Portal PromPerú. Revisado el 21 de agosto del 2010 desde Internet : <http://www.turismoperu.info/0/modulos/DES/DESVerDestino.aspx?PFL=0 &DES=64>

Pozuzo: Encuentro de dos mundos en la selva central. (s/f). Perú: Portal de Solo para viajeros.pe. Prensa turística online. Revisado el 28 de agosto del 2011 desde Internet: <http://www.soloparaviajeros.pe/edicion77/nota1.html>

Pozuzo 150 años. (2009, 15 de julio). Lima: Diario La República. Revisado el 20 de agosto del 2010 desde Internet: www.larepublica.pe

Provincia de Oxapampa. (s/f). Pasco: Dirección Regional de Turismo de Pasco. Revisado el 10 de agosto del 2009 desde Internet: www.dirceturpasco.gob.pe/oxapampa.htm

Reseña histórica. (2005). Pasco. Pozuzo: Cámara de Comercio y Turismo de Pozuzo. Revisado el 8 de noviembre del 2009 desde Internet: <http://pozuzo.org/pozuzo.htm>.

Calendario turístico. (2005). Pasco. Pozuzo: Cámara de Comercio y Turismo de Pozuzo. Revisado el 8 de noviembre del 2009 desde Internet: http://www.pozuzo.org/pozuzo_calendario.htm

Ruta del aceite y la aceituna de mesa. (s/f). Sevilla: PRODETUR. Revisado el 25 de octubre del 2011 desde Internet: www.turismosevilla.org

Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas. (Diciembre 2009). Guyana: Université des Antilles et de la Guyane. Revisado el 28 de octubre del 2013 desde Internet: <http://etudescaribeennes.revues.org/3828>

El agroturismo y la variedad agropecuaria. (s/f). Alemania, Eschborn: People & Biodiv-Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit - Proyecto Sectorial People and Biodiversity in Rural Areas. Revisado el 12

de agosto del 2010 desde internet: www2.gtz.de/dokumente/bib/04-5108a3.pdf

Haywood A. y Walker, K. (2008) .*Guía turística de Austria*. Por: Lonely Planet. Revisado el 10 de agosto del 2010 desde Internet: <http://books.google.com.pe>

Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos, (marzo 2008) *Food Trails: Tourist Architectures built on food identity*. Gastronomic Sciences. Food for Thought. Revisado el 12 de agosto del 2011 desde Internet: www.agro.uba.ar/

