



## **Emprendedoras de Pucusana se llevó el título el Mejor ceviche del Sur**

Juanita del Socorro Guzmán Zapata, con su ceviche “El Mellicero” preparado con los pescados cabrilla, pintadilla y cabinsa, fue la ganadora de la primera categoría del Concurso Sabores de Cañete 2018 que organizó el Instituto Condoray. Ella participa del Programa de responsabilidad social “Comunidad Destapando mi emprendimiento” de Arca Continental Lindley.

Juanita usó también langostas, langostinos, cangrejos, conchas de abanico y pulpo, todos procedentes del mar de Pucusana y preparó una potente leche de tigre con el chilcano de langosta, de cangrejos y pescado. Según comentó sus compañeras y los buzos de esa zona la ayudaron a extraer esas especies marinas que eran del día.

Mujer emprendedora, nacida en Piura, heredó de su madre la destreza en la cocina. Ambos trabajaban en una empresa atunera de Paita que quebró y por eso ante la incertidumbre, su esposo Óscar Roca la convenció para trasladarse a Pucusana.

Primero incursionó con salchipapas que vendía en el muelle hasta altas horas de la noche para ayudar sostener a sus 3 hijos. Su esposo pescador volvía a veces a su casa con las manos vacías cuando la pesca escaseaba y por eso pensó ayudarlo y se propuso iniciar un pequeño negocio de venta de comida: arroz con pato, cabrito a la norteña, tamalito verde, y otros que no tienen los puestos vecinos. Hasta en invierno abre su restaurante y vende chupe de pescado caliente.

Luchó arduamente para que le dieran un puesto en la asociación de vendedores de ceviche de Pucusana, pero su espíritu guerrero la llevó a perseverar en su meta y finalmente, pudo colocar el letrero de “Juanita Aquí me quedo. El Rico Norte”, en el malecón de ese distrito. Su historia como señala, “comenzó muy triste por las dificultades que tuvo que sortear, especialmente de tipo económico, pero hoy voy obteniendo muchos logros y la clientela se ha multiplicado”. ¿La razón? su sazón es especial y “siempre mi plato va acompañado de una sonrisa con corazón”.

Mariza Zapata, compañera con la que integró el equipo ganador, también tiene una historia de empuje. Una de sus más grandes pasiones ha sido siempre la cocina y, por ello, logró colocar su restaurante de menú “Maritza Purito Norte” hace 6 años. Primero empezó en un local alquilado y luego acondicionó el primer piso de su casa para emprender este gran reto. Ahora, su arroz con pato, su seco y ceviche a la norteña, son platos emblemáticos en esa zona. Su mezcla de sabores y su carisma personal, la han hecho muy conocida en la zona.

## **Comerse un ceviche es comerse un Perú.**

Nuestro plato bandera se lució y 17 concursantes compitieron en la primera categoría con creaciones con diferentes toques de sabor que dejaron admirados a los jurados. Es el caso de Miguel Ángel Cansaya Ascarza, joven cocinero de Comas, que impresionó con el “Señor de Sipán”, un ceviche elaborado con pescado charela de Paita y con productos de todo el Perú: maíz chulpi del cuzco; camote y palta cañetanos, zapallo loche de Lambayeque, limón de Chulucanas. Choclo de Apurímac, cebolla de Arequipa, ají mochero de Lambayeque, sarandaja de Chiclayo; Choclo de Apurímac entre otros. Por eso Miguel Ángel explicó al jurado que “comerse un ceviche es comerse un Perú”.

Crecí entre sartenes porque mis padres por necesidad económica se dedicaron a la venta de comida y tuvieron la visión de tener un restaurante. Desde los 15 años me metí a la cocina. Primero vendíamos anticuchos, pero luego nos dimos cuenta que en el ceviche se gana más. Trabajé duro y decidí estudiar en

el instituto Inteci. Luego viajé a Chile y Argentina para difundir la cocina peruana y para ganar experiencia. En realidad, este logro es para mis padres que madrugan para ir a los terminales de pescado de Ventanilla o Villa María, y se esfuerzan por sacar a delante nuestro restaurante Tradiciones Criollas, en Comas.

En la segunda categoría escuelas de Lima y Cañete resultó ganador la entrada “Tian de palta en dos texturas con aroma de Pasión, y como plato de fondo, “Arroz melosito de mariscos en aromas del norte”, que presentaron las alumnas del Instituto Condoray: Leonela Tulipán Martínez Vera Aidee Chumbes Quispe y Nathaly Morelia Reyes Santos. Ellas recibieron el Premio “Teresa Izquierdo: talentos juveniles de la cocina peruana”, instituido hace cuatro años por Condoray, en memoria de nuestra famosa cocinera de raíces cañetanas, que asistía a este concurso. Su hija Elena Santos entregó el premio a las jóvenes ganadoras.

## **De Arequipa a Lunahuaná**

Miriam Chalco López y Juan Francisco Yactayo Rojas obtuvieron el primer premio en la categoría de ceviche de camarones. Ella dejó los camarones arequipeños por los de Lunahuaná cuando se casó con Juan Francisco y con mucho empeño iniciaron su restaurante Valle Escondido donde realizan un turismo vivencial.

Gracias a su buena sazón y empeño, lograron educar a todos sus hijos. La mayor de cinco hermanos, Daysy, también obtuvo el tercer premio con un cheese cake horneado de camote. Participa del negocio familiar, pero optó por la panadería y pastelería y ha ideado para promocionar su producto un frasco ecológico que se puede utilizar una vez consumido el producto.

## **Festival de dulces peruanos**

En la tercera categoría hubo un despliegue de más de 25 postres peruanos que hicieron la delicia del público asistente. Se presentaron chapanas, picarones, chocotejas, bienmesabe, conservas de nísperos, frejol colado, picarones de yuca y camote, mazamorra de cayota y de uva, manjarblanco de guanábana, entre otros.

Participó también un grupo de mujeres de la Comunidad de Asia que integran el proyecto “Lomas de Asia”, impulsadas por su gestor, Iván Reyna, que preparan chocotejas especiales rellenas de lúcuma, pecanas y guanábana cultivadas en el mismo Asia; picarones elaborados con camote huayro, que tiene 2000 años de antigüedad, o de yuca y la mazamorra de “Reciento”, postre que data desde la época inca.

Rosa Delso quien presentó este dulce, explica que se hace con maíz blanco molido a batán, se tamiza y luego se echa en una olla de barro, se agrega agua y unas gotas de uva agria. Se tapa y se deja remojar para que floten las impurezas. Al otro día se extrae el agua y se pone a hervir hasta que espese. La receta la han heredado de los patriarcas de Asia y aún existen familias antiguas que mantienen esta tradición.

Las ganadoras de esta categoría destacaron por sus recetas celosamente guardadas de sus antepasados como la de Benita Cruz Anco, con “Mazamorra morada: la receta de la Abuela”. En el segundo lugar también fue muy alabada la “Cocada de la Abuela” que presentó Silvia Rey de la ciudad de Chincha.

### **Los productos que hacen grande la Cocina peruana**

El objetivo de este evento fue promover la cocina regional y facilitar alianzas entre productores y cocineros para que la riqueza de insumos de esta provincia se vea plasmada en innovadoras cartas gastronómicas que impulsen el desarrollo local del sector culinario.

Diversos agricultores expusieron variedad de frutas o productos innovadores como Luis Fernando Fujishima Martell, quien ha logrado producir mini verduras “baby”, cultivadas de manera orgánica en Cañete con tecnología japonesa. Mostró durante el evento toda la variedad de productos como el Heshima (sicua japonés), el Kiuri (pepinillo japonés), el Kale, además de espinacas, mini tomates, berenjenas, acelgas, beterragas, hierbas aromáticas y semillas ecológicas. Fujishima pasó muchos momentos difíciles en su trabajo agrícola y en Japón donde estuvo varios años, aprendió técnicas que ahora ha adaptado al Perú con óptimos resultados.

También desde Omas (provincia de Yauyos), César Castañeda trajo una variedad de platos originales y licores con maíz morado. Comentó que en las fiestas del pueblo confecciona panetones, turrón de doña Pepa; tamales, tortas y panes.

El jurado de las cuatro categorías estuvo integrado por reconocidos chefs: Flavio Solórzano, Palmiro Ocampo, Franco Kisic, Elena Santos Izquierdo, James Berckemeyer, Nilo Do Carmo, Luis Cordero, Jairo Félix, Francesca Ferreyros, entre otros.

### **Mujeres emprendedoras**

“Sabores de Cañete” nació hace doce años con el fin de resaltar el valor de nuestra cultura y cocina regional, rescatando y dando a conocer las historias humanas, de tenacidad, entrega y creatividad que están detrás de los emprendimientos de pequeños negocios y actividades vinculadas a la gastronomía.

En el marco del concurso se premió a mujeres que, con esfuerzo, han sacado adelante proyectos para mejorar sus comunidades. Entre ellas, la Asociación de Fruticultoras “UKS AJTZSHKTNA”, productora de paltas que está integrada por mujeres del pueblo de Tupe (provincia de Yauyos) que hablan la lengua andina jaqaru en peligro de extinción.

La población femenina de esa zona es muy aguerrida y continúa vistiendo los trajes tradicionales que desde antaño han heredado de sus antepasados. Ellas son las que salen al campo a trabajar. Algunas se dedican a tejer las trenzas, fajas o a fabricar el marate y la huaraca, accesorios que forman parte de su indumentaria típica.

En la cuarta categoría compitieron más de 24 grupos de colegios de Cañete y Mala. Tuvieron la oportunidad de demostrar su talento y creatividad ideando postres de zanahoria que se cultiva en el valle de Cañete.

Resultaron ganadoras: Daniela Andrea Muchaypiña Luyo, Juliette Ariana Jara Chumpitaz, Arianna Ormeño Sánchez y Lucía Fernández Castillo Sánchez, alumnas del I.E. Mx San José de Cerro Alegre. Su postre fue una original “Torta de zanahoria con manjar de chirimoya”, que fue muy aplaudida.

Ver también:

<https://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/mujeres-emprendedoras-ganan-concurso-sabores-canete-2018-noticia-551969?foto=5>

**Condoray: talentos de la Cocina regional brillaron en Sabores de Cañete. Reportaje de América Televisión Canal N.**