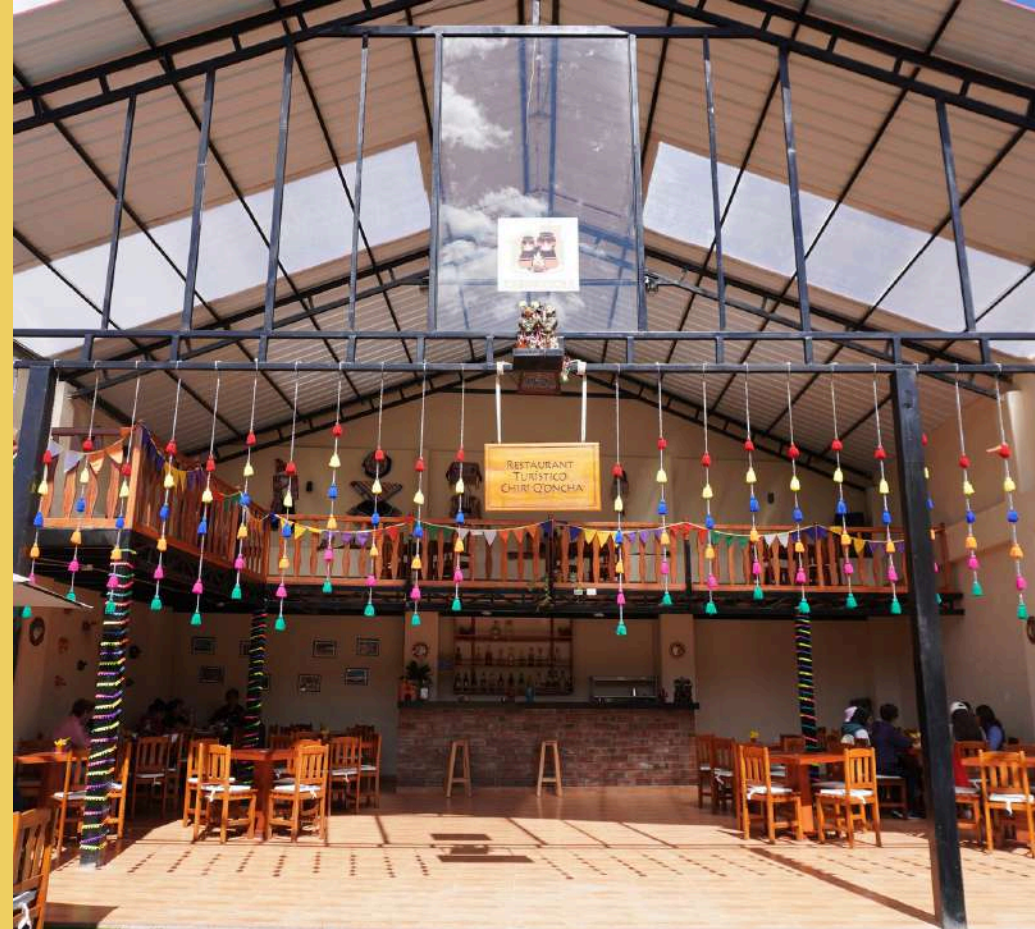




CHIRI'QONCHA



**GUION INTERPRETATIVO
DE LA RUTA CULTURAL Y
GASTRONÓMICA
DE QUISPICANCHI**



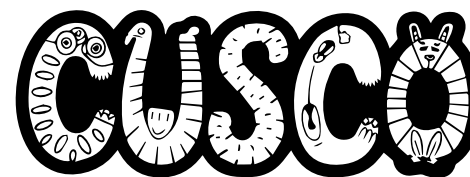
PRESENTACIÓN

Quispicanchi es una de las provincias más representativas del Cusco, donde la historia, la cultura y la gastronomía se entrelazan en un legado vivo. Su pasado se remonta a tiempos ancestrales, cuando las comunidades originarias habitaron estas tierras fértiles, desarrollando una cosmovisión basada en el respeto a la naturaleza y a sus dioses tutelares. Posteriormente, con la llegada del Tahuantinsuyo y más tarde la influencia española, la identidad de Quispicanchi se enriqueció, dando lugar a una fusión de costumbres y tradiciones que aún se preservan en sus distritos.

Ocongate, cuna de festividades religiosas y de la venerada peregrinación al Señor de Qoyllur Riti, es un destino que cautiva con su devoción y paisajes andinos imponentes. Sus habitantes, herederos de la tradición agrícola y ganadera, nos ofrecen productos como la papa nativa y la carne de alpaca, elementos esenciales de su gastronomía.

Ccatcca es reconocida por su riqueza en productos agrícolas y su ferviente conexión con la tierra. Durante el año, sus ferias gastronómicas ponen en valor platos típicos preparados con insumos locales como el maíz, la oca y la mashua. Aquí, la hospitalidad de su gente y sus tradiciones culinarias convierten cada visita en una experiencia única.

Urcos, con su emblemática laguna, es un centro de actividad cultural y comercial. A lo largo del año, sus festividades reflejan la fusión de tradiciones prehispánicas y coloniales. Sus mercados ofrecen una variedad de productos frescos, mientras que su gastronomía resalta con platos emblemáticos como la chiriuchu y el lechón cusqueño.



Huaro es un pueblo que conserva la esencia de la tradición panadera cusqueña. Sus panes, elaborados en hornos de barro, junto con la diversidad de maíces cultivados en sus tierras, son símbolos de su riqueza gastronómica. Además, su legado arquitectónico y artístico, reflejado en su iglesia colonial, hace de Huaro un destino imprescindible para quienes buscan conocer el esplendor del arte religioso andino.

Andahuaylillas, conocida como la "Capilla Sixtina de América", nos invita a sumergirnos en su historia y fervor religioso. Sus festividades, como las celebraciones en honor a San Pedro y San Pablo y la Virgen del Rosario, son momentos de gran expresión cultural y gastronómica. Platos como el cuy al horno, la gallina sancochada y las bebidas a base de molle, son delicias que acompañan cada festividad, reflejando la identidad de sus pobladores.

Por todas estas razones, se presenta este guion interpretativo, de la orientación e interpretación turística de la Ruta Cultural Gastronómica de Quispicanchi. Este documento busca contribuir a la adecuada gestión del recorrido turístico, resaltando la riqueza patrimonial, cultural y gastronómica de los distritos de Ocongate, Ccatcca, Urcos, Huaro y Andahuaylillas.

La provincia de Quispicanchi posee una vasta cultura, impresionantes recursos naturales, un clima privilegiado y una calidez humana que la convierte en un destino inigualable. Por ello, este guion interpretativo servirá como una herramienta fundamental para operadores turísticos, guías, orientadores y público en general, promoviendo un turismo sostenible y consciente en esta región del Cusco.



DESARROLLO DE LA RUTA CULTURAL GASTRONÓMICA

La Ruta Cultural Gastronómica de Quispicanchi es una experiencia diseñada para resaltar la riqueza culinaria, histórica y cultural de esta provincia andina. A través de este recorrido dentro del restaurante, los visitantes serán transportados simbólicamente a los distritos de Ocongate, Ccatca, Urcos, Huaro y Andahuaylillas. Cada etapa de la ruta estará acompañada de explicaciones detalladas, degustaciones de platos tradicionales y demostraciones en vivo, con el objetivo de conectar a los asistentes con la identidad gastronómica y cultural de Quispicanchi.

Mensaje principal

Quispicanchi, cuna de historia, cultura y sabores ancestrales, ofrece una experiencia gastronómica única donde cada plato cuenta una historia y cada ingrediente es parte del legado andino.

- La gastronomía tradicional de Quispicanchi y su vínculo con la cultura andina.
- Los insumos autóctonos y su importancia en la alimentación local.
- Técnicas de cocina tradicional y su evolución a lo largo del tiempo.
- Costumbres y rituales asociados a la comida en la región.
- El impacto del turismo gastronómico en las comunidades locales.

- ✓ Bienvenida y presentación del evento por parte del anfitrión o guía.
- ✓ Presentación del equipo (chef, cocineros, guías culturales).
- ✓ Recomendaciones generales:
 - Respetar el espacio y la experiencia de los demás visitantes.
 - Seguir las indicaciones del personal para una mejor experiencia.
 - Valorar el origen de los ingredientes y el trabajo detrás de cada plato.



SECTOR 1

Ocongate: Espiritualidad y Tradición Andina

Este es Ocongate un pueblo ubicado en la parte sur de la provincia de Quispicanchi. Su nombre proviene del vocablo quechua Ucuntay "lugar de abajo" y este pueblo está en las faldas del nevado Ausangate, una montaña sagrada para los pobladores locales. Aquí, la tradición andina y la vida cotidiana se entrelazan de manera fascinante.



Además, los vacunos tienen un rol fundamental en la economía local. A partir de su leche, se producen diversos tipos de queso, cada uno con un sabor que refleja la identidad de cada comunidad. Estos quesos son el resultado de un saber ancestral, transmitido de generación en generación, que combina ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales.

La papa, el tubérculo sagrado de los Andes, se presenta aquí en una impresionante diversidad de variedades. En Quispicanchi, la papa es mucho más que un alimento: es una parte vital de la cultura local. Conocida y cultivada en más de tres mil tipos en Perú, este noble alimento refleja la increíble biodiversidad de la región y se prepara en una amplia gama de platos, desde los más simples hasta los más elaborados.



Además la montaña del Sinakara es donde se lleva a cabo la festividad del Señor de Qoyllurity, aquí las personas realizan una peregrinación sin precedentes con un recorrido de **8km, aproximadamente**. En el camino se observan comparsas y cánticos. Es una manifestación de la fe inigualable.

En Quispicanchi, la alpaca ocupa un lugar especial, no solo por su fina lana, que ha vestido a generaciones de pueblos andinos, sino también como una fuente de alimento tradicional.

SECTOR 2

Ccatca: La Tierra de la Papa

Ccatca, un pintoresco distrito en la provincia de Quispicanchi, se encuentra a una altitud de 3,700 metros sobre el nivel del mar. Su historia se remonta a la época colonial, cuando se construyeron la iglesia y la Plaza de Armas. En ella se lleva a cabo la fiesta del Pachamama Raymi

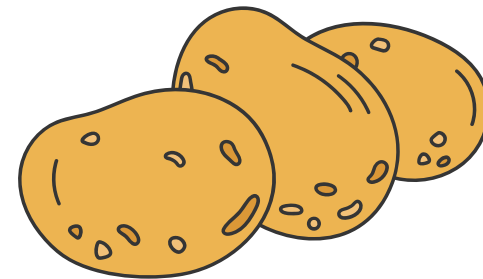


El Pachamama Raymi, o Fiesta de la Madre Tierra, es una de las celebraciones más importantes de Ccatca y de la cultura andina en general. Esta festividad, que tiene lugar en el mes de agosto, es un momento especial en el que los habitantes rinden homenaje a la Pachamama, la deidad protectora de la tierra, considerada la madre de todos los seres vivos.



Durante el Pachamama Raymi, la comunidad se reúne en una ceremonia que refleja el profundo respeto y agradecimiento hacia la tierra por todo lo que provee. Los pobladores ofrendan alimentos como maíz, papas, hojas de coca y hierbas, los cuales representan la fertilidad y la abundancia. Estas ofrendas son enterradas en un acto simbólico que busca nutrir a la tierra y asegurar buenas cosechas para el año venidero.

El ritual es acompañado por danzas y música tradicionales, en las cuales se mezclan la alegría y el agradecimiento. Las personas visten trajes coloridos y realizan cánticos en quechua, conservando así su lengua y sus costumbres. Es un **momento de unidad y de conexión entre el hombre y la naturaleza, un recordatorio de la importancia de cuidar y respetar el medio ambiente.** En este pueblo también encontramos diversos tipos de papa andina .

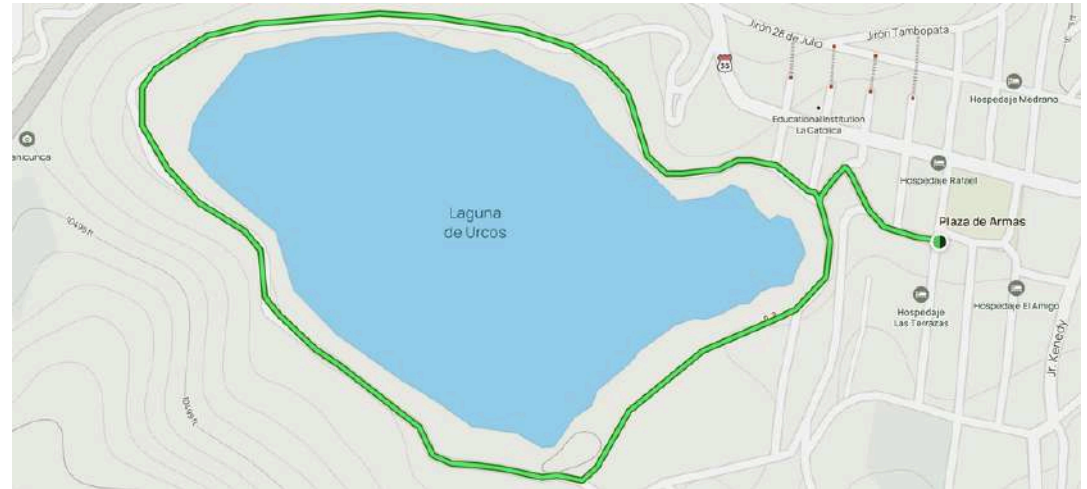


Cada tipo de papa tiene un uso especial y se integra en diversos aspectos de la cultura local. Los agricultores de Ccatca y otras comunidades de Quispicanchi conocen bien las propiedades y sabores de cada variedad, desde las más suaves hasta las de sabores más intensos. Esta riqueza se preserva mediante técnicas agrícolas tradicionales, transmitidas de generación en generación, que respetan el ciclo de la tierra y contribuyen a la sostenibilidad de los ecosistemas locales.

SECTOR 3

URCOS

Urcos, se encuentra a una altitud de 3,150 metros sobre el nivel del mar. Este encantador lugar alberga una pequeña laguna y ruinas. Según la leyenda, en el siglo XV, Hatun Tupaq Inca tuvo visiones del dios creador inca Viracocha en Urcos, y luego adoptó el nombre de Viracocha Inca, que mantuvo durante el resto de su reinado.



La Laguna de Urcos es uno de los mayores atractivos de la zona. tiene la forma del escudo nacional y está rodeada de flora, destacando la totora

Atractivos turísticos

- Mercado de Urcos: Un lugar donde se puede encontrar productos locales como maíz, papa, quesos y otros insumos andinos.
- Iglesia de San Salvador de Urcos: Templo colonial con una rica historia y elementos arquitectónicos que reflejan la influencia española en la región.



SECTOR 4

HUARO

Huaro está ubicado a 3,162 metros sobre el nivel del mar. Aquí, el Templo de San Juan Bautista, con sus pinturas murales y decorativas, es un testimonio de su pasado colonial. En este pueblo se realiza la festividad del Sara Raymi . Su nombre proviene del quechua y significa “fiesta del maíz”. Esta celebración tiene sus raíces en la época preincaica y está relacionada con el ciclo agrícola. Durante el solsticio de invierno, los habitantes de Huaro y otras comunidades andinas se reúnen para rendir homenaje a la Pachamama (Madre Tierra) y agradecer por las cosechas.

Las festividades incluyen danzas, música, coloridos trajes tradicionales y ofrendas de alimentos, especialmente maíz. Los participantes realizan procesiones, llevando consigo imágenes religiosas y símbolos ancestrales. El Sara Raymi es una oportunidad para fortalecer la identidad cultural y mantener vivas las tradiciones de la región.



El maíz, pilar fundamental de Huaro, cuenta con diversas variedades cultivadas en sus campos fértiles. En sus variedades blanco y amarillo que en sus diferentes etapas de maduración tienen un uso especial en la cocina local. Este grano ancestral es utilizado en preparaciones tradicionales como el tostado, la humita y la famosa chicha de jora, una bebida fermentada que tiene gran valor ceremonial y cultural.

La panadería en Huaro es una tradición que combina técnicas ancestrales con el uso de ingredientes locales, lo que da como resultado panes de sabor único, con texturas y aromas que representan el alma de la comunidad. Elaborados en hornos de barro y con recetas transmitidas de generación en generación, estos panes se han convertido en una parte esencial de la vida diaria y de las festividades de la zona.



SECTOR 5

ANDAHUAYLILLAS



Andahuaylillas, nuestro lugar, nuestro pueblo. Donde todo se conjuga para poder transmitirles a ustedes lo mejor de cada rincón. Aquí se encuentra la Capilla Sixtina de América. La decoración en pan de oro y los murales prácticamente no dejan espacio libre. Construida a finales del siglo XVI, esta iglesia es un verdadero tesoro artístico.



Sus festividades más destacadas incluyen las celebraciones de San Pedro y San Pablo, la Virgen del Rosario y la Semana Santa. Durante estas fechas, la comunidad se une en fervor religioso con procesiones, danzas tradicionales y música, creando un ambiente cargado de devoción y orgullo cultural.

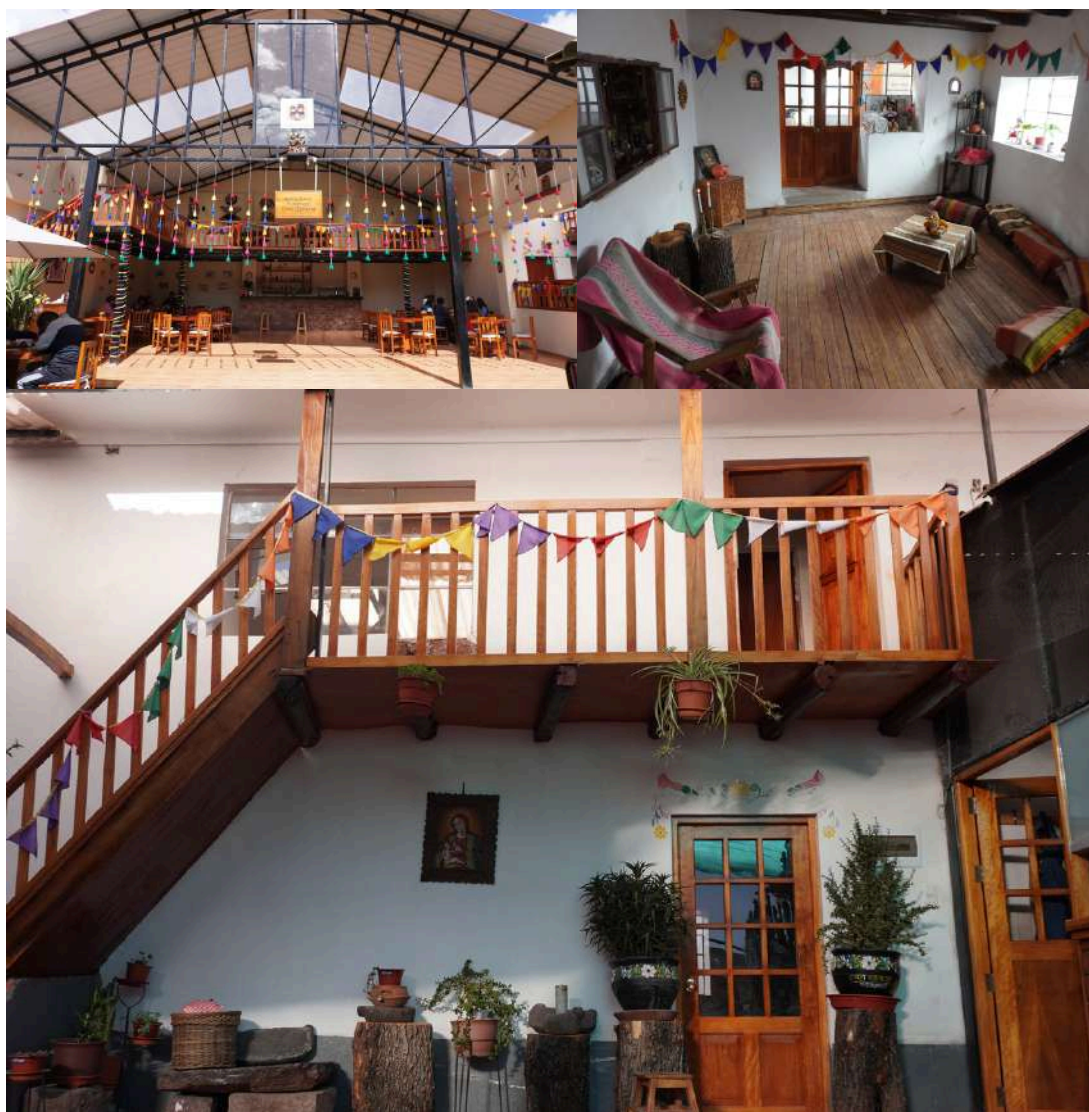
En Andahuaylillas, la cultura se vive también a través de la gastronomía. Aquí, la cocina andina se enriquece con ingredientes como el molle, una especia nativa que aporta un sabor especial a las comidas; el cuy, una fuente de proteína muy valorada en la región; el maíz, usado en preparaciones como la chicha de jora; y la gallina, ingrediente esencial en platos de celebración.



Estos alimentos, preparados con recetas tradicionales, reflejan el ingenio culinario y la conexión con la tierra que caracteriza a la comunidad.

La combinación de festividades religiosas y cocina típica convierte a Andahuaylillas en un destino ideal para aquellos que buscan sumergirse en la riqueza cultural y espiritual de los Andes. Aquí, la tradición no solo se vive en las celebraciones, sino también en cada plato compartido, en cada sabor, que es a su vez un reflejo de la historia y el espíritu de este lugar único.

Y a tan solo una cuadra de este hermoso lugar, nos encontramos con este, su restaurante Chiriq'oncha, **fundado en el año 2012** logrando hasta el día de hoy, ser el restaurante más representativo y reconocido del distrito de Andahuaylillas. Aquí podremos disfrutar mediante nuestros platos toda la cultura y sabor de la provincia de Quispicanchi.



Duración del recorrido

Etapa	Duración	Elementos Principales
Bienvenida	10 min	Introducción con música en vivo y bebida tradicional de bienvenida.
Ocongata	20 min	Relato cultural, de las costumbres y degustación de mate de coca.
Ccatca	25 min	Explicación sobre la papa, sus tradiciones y platos típicos. Prueban variedades de papa
Urcos	20 min	Historia de la laguna de Urcos, ritual andino y degustación de un cóctel andino.
Huaro	25 min	Explicación sobre Sara Raymi. Degustación de choclo y pan.
Andahuaylillas	30 min	Interpretación sobre arte religioso, taller de pintura colonial y cierre.
Cierre	10 min	Música en vivo, danza típica y mensaje de despedida.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Gómez, P. (2015). Religiosidad andina y peregrinación al Señor de Qoyllur Rit'i. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.
- Vargas, J. (2018). Cultivos andinos y su impacto en la economía local. Editorial Andina.
- Ramírez, L. (2020). Arte y arquitectura colonial en los Andes: La iglesia de Andahuaylillas. Instituto de Cultura Peruana.
- Instituto Nacional de Cultura del Perú (2012). Turismo y patrimonio cultural en el Valle Sagrado de los Incas.
- Huillca Expedition. (s.f.). Iglesia de Andahuaylillas. Recuperado de: https://www.huillcaexpedition.com/es/blog/iglesia-de-andahuaylillas#google_vignette
- Gómez, P. (2015). Religiosidad andina y peregrinación al Señor de Qoyllur Rit'i. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.
- Vargas, J. (2018). Cultivos andinos y su impacto en la economía local. Editorial Andina.