

Crónica

Política, sociedad y cultura

EDICIÓN
SEMANAL
Nº 062

Arequipa,
07 de junio de 2026

**50 mil jóvenes
no estudian
ni trabajan**

(Pág. 03)

**¿Cuáles son las
enfermedades
más comunes?**

(Pág. 06)



**Agro arequipeño conquista
52 mercados internacionales**

(Págs. 04 y 05)

Erika Vanessa Ccari Alvarez

Jorge Luis Pinto Ccama

El Archivo Arzobispal de Arequipa (A.A.A.) custodia, dentro de la Sección Vicarías, Serie Camaná, Subserie Acarí, los pliegos matrimoniales de la Doctrina de Acarí, agrupados en cuatro legajos que contienen variada información.

Los pliegos o expedientes matrimoniales son aquellos que se forman cuando una pareja solicita contraer matrimonio en la Iglesia y constituye fuente rica en información, ya que en ellos podemos encontrar los nombres de los contrayentes, los lugares donde nacieron (Patria), edades, los nombres de sus padres, anteriores esposas o esposos fallecidos, su condición de vecinos o residentes y otros. Por ejemplo, el 2 de setiembre de 1807 Urbano Moreno soltero de 21 años, nacido en el valle de Acarí pretendía desposar a Manuela Moreno, soltera de 16 años nacida en el mismo valle ambos eran afrodescendiente esclavizados de la Hacienda Chocavento, pliego presentado ante Don José Apolinar Suarez, cura de la Doctrina de Acarí. (Exp. Matrimonial - Acarí, legajo 2)

LOS PLIEGOS DE LA HACIENDA CHOCAVENTO

La Hacienda Chocavento está ubicada en distrito Acarí, provincia de Caraveli, región de Arequipa, albergo a españoles, criollos, indígenas, africanos y afrodescendientes esclavizados y chinos; dedicados principalmente al cultivo de la caña de azúcar y algodón.

La presencia de esclavizados en Chocavento las podemos rastrear a través de testamentos, partidas sacramentales, expedientes matrimoniales, entre otros.

La Hacienda Chocavento estuvo

“Este negro no es de aquí, este negro es de Acarí.”

(Landó – Toro Mata)

RELACIÓN DE LOS PLIEGOS MATRIMONIALES DE LOS ESCLAVOS DE LA HACIENDA CHOCAVENTO

Nº	CONTRAYENTE VARÓN	CONTRAYENTE MUJER	AÑO DEL EXPEDIENTE
1	Pedro Arenasas	Maria de O.	Junio 1789
2	Juan del Barrio	Maria Josefa del Barrio	Marzo 1803
3	Ambrocio Davila	Mrselina Moreno	Marzo 1803
4	Tomas Chaves	Eusebia Moreno	Marzo 1803
5	Estanilao Davila	Acencion Moreno	Marzo 1803
6	Domingo Moreno	Dionicio Davila	Marzo 1803
7	Leon Davila	Magdalena Davila	Marzo 1803
8	Bernave Moreno	Maria Natividad Moreno	Marzo 1803
9	Luis Moreno	Paula Moreno	Abril 1803
10	Manuel Dolores Davila	Maria Moreno	Mayo 1805
11	Faustino Palazuelos	Josefa Moreno	Mayo 1805
12	Manuel Garcia de la Plata (Manuel Barragan)	Ambrocia Davila	Mayo 1805
13	Manuel del Espíritu Santo Moreno	Maria Gracia Gamero Davila	Septiembre 1807
14	Urbano Moreno	Manuela Moreno	Setiembre 1807
15	Balentin Moreno	Maria Matilde Yraola	Octubre 1807
16	Manuel Dolores Moreno	Juliana Davila	Julio 1811

administrada en 1788 y 1789 por el Reverendo Padre Fray Jossef de Yraola del orden de predicadores; según parece una de sus esclavizadas Maria Matilde Yraola ‘negra criolla’ de la Hacienda Chocavento contrae matrimonio con Balentin Moreno ‘negro criollo’ de la misma hacienda en octubre de 1807.

En los cuatro legajos custodiados por el A.A.A. encontramos 16 expedientes matrimoniales de los esclavizados en la Hacienda de Chocavento, comprendidos desde el 3 de junio de 1789 al 27 de julio de 1811. Los expedientes corresponden a 2 matrimonios de africanos, 13 de afrodescendientes y 1 que no consigna si es africano o afrodescendiente.

De los pliegos de africanos podemos mencionar a Juan del Barrio ‘de casta bosal’ soltero de 30 años que iba a contraer matrimonio con Maria Josefa del Barrio “nacida en los reinos de Guinea” soltera de 28 años, en su declaración “dijo que luego que ha desembarcado la condujeron para este valle y no ha conocido otro vecindario” (Exp. Matrimonial - Acarí, legajo 2)

Mientras que en los pliegos de los afrodescendientes esclavizados tenemos a Tomas Chaves, nacido en Lima, soltero de 30 años vecino y esclavo en Chocavento más de ocho años que contrajo matrimonio con Eusebia Moreno, nacida en este valle y de edad de treinta años. Otro caso es Manuel del Espíritu Santo ‘negro criollo’ esclavizado de la Hacienda de Chocavento hijo de Rafael Moreno y de Maria Ascencion Moreno que contrajo matrimonio con Maria Gracia ‘negra criolla’ esclava de Chocavento e hija natural de Felis Gamero y de Jasinta Davila. (Exp. Matrimonial - Acarí, legajo 2)

La documentación señala que los esclavizados de la Hacienda Chocavento para fines del siglo XVIII e inicios del XIX eran propiedad de Juan Garcia del Barrio, así lo demuestran los pliegos matrimoniales, toda vez que en ellos figura la licencia o permiso para casarse que otorga su amo o dueño. Así reza en los documentos “Consedo la licencia nesasaria, como de derecho se requiere, a mi criado Faustino Palazuelos, y a mi criada Josefa Moreno para que contraigan matrimonio, segun orden de nuestra Santa Madre Yglecia...”. (Exp. Matrimonial - Acarí, legajo 2)

La Hacienda Chocavento fue declarada patrimonio cultural el 3 de febrero de 2011 y cerca a ella permanece la única comunidad de afroperuanos del sur del Perú.

Los esclavizados que llegaron al valle de Acarí entre junio de 1789 y junio de 1813 provenían de África, Portugal, Chile, Lima, Arequipa e Ica según los pliegos matrimoniales; seguramente tambien llegaron de otros lugares a cultivar la caña de azúcar, algodón, olivos, frutales y a realizar actividades propias del valle.

Hemos registrado 26 pliegos matrimoniales de esclavizados en el valle de Acarí, de los cuales 16 eran de la Hacienda Chocavento y los restantes de propietarios particulares como Juan Navarro, Atanacio de la Calle Navarro (fue cura inter de la Doctrina de Acarí), Torivio Roman, Elias de la Torre y otros.



Arequipa no logra reducir la cantidad de “ninis”

Arequipa suele aparecer en los rankings económicos como una de las regiones más dinámicas del país. La minería, el comercio, los servicios y la manufactura sostienen una economía que, según los indicadores oficiales, mantiene niveles de pobreza por debajo del promedio nacional. Sin embargo, detrás de esas cifras alentadoras persiste una realidad preocupante que señala que más de 50 mil jóvenes arequipeños siguen sin estudiar ni trabajar.

De acuerdo con un reciente informe de la Red de Estudios para el Desarrollo (REDES), basado en el Censo 2025, el 15.1% de la población entre 15 y 29 años se encuentra fuera del sistema educativo y del mercado laboral. Aunque la cifra registró una ligera reducción respecto a años anteriores, continúa por encima de los niveles previos a la pandemia, cuando el indicador alcanzaba el 13.6%.

La magnitud del problema obliga a mirar más allá de las estadísticas. Detrás de cada número existe una historia de oportunidades perdidas, expectativas frustradas y dificultades para construir un proyecto de vida.

La paradoja es evidente. En 2025 la economía regional creció 2.3%, la tasa más alta de los últimos tres años. El empleo total aumentó 2.6%, mientras que el empleo formal asalariado registró un crecimiento de 5.7%. Asimismo, la pobreza se redujo hasta el 12.8%, convirtiendo a Arequipa en una de las regiones con mejores indicadores sociales del país.

No obstante, ese crecimiento no ha sido suficiente para integrar a miles de jóvenes al sistema productivo.

El informe de REDES advierte que una de las principales causas es la desconexión entre la formación educativa y las necesidades del



mercado laboral.

Muchas empresas demandan perfiles técnicos especializados que no siempre coinciden con las competencias adquiridas por los jóvenes durante su etapa escolar o incluso en estudios superiores.

La situación se agrava con la persistencia de la informalidad. Actualmente, el 63.7% de los trabajadores arequipeños labora en condiciones informales. Entre los jóvenes, la cifra alcanza

el 70%.

Esto significa que siete de cada diez jóvenes que consiguen empleo lo hacen sin estabilidad laboral, sin beneficios sociales y con ingresos limitados.

La educación tampoco escapa a esta problemática. Solo durante el último año más de 1,200 estudiantes de secundaria abandonaron las aulas. En muchos casos, la pobreza familiar empuja a los adolescentes

a incorporarse tempranamente al mercado laboral. Sin embargo, lejos de representar una solución, esta decisión suele conducir a empleos precarios y perpetuar los ciclos de pobreza.

“Cuando un joven no accede a educación, se limitan sus posibilidades de crecer como persona, como profesional y de integrarse plenamente a la sociedad. Esta exclusión termina afectando no solo al joven, sino también a su familia y al desarrollo de la región”, señala el informe de REDES.

Pero reducir el fenómeno de los llamados “ninis” (ni estudia ni trabaja) únicamente a un problema económico sería simplificar una realidad mucho más compleja.

Especialistas coinciden en que existen factores sociales y culturales que también influyen. La falta de expectativas de movilidad social, los problemas de salud mental, la ausencia de orientación vocacional, los embarazos tempranos y las responsabilidades familiares afectan especialmente a los jóvenes más vulnerables.

A ello se suma una creciente sensación de desencanto. Muchos jóvenes observan que incluso quienes concluyen estudios superiores enfrentan dificultades para encontrar empleos acordes con su formación. Cuando el esfuerzo no parece garantizar progreso, la motivación para estudiar o trabajar se debilita.

El costo de esta situación es enorme. Según estimaciones del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), si los jóvenes que actualmente no estudian ni trabajan se incorporaran al mercado laboral, podrían aportar alrededor del 5% adicional a la economía de América Latina y el Caribe.

Por ello, las soluciones requieren una mirada integral. REDES plantea fortalecer los programas de orientación vocacional, ampliar el acceso a la educación técnica y superior mediante becas y ayudas económicas, promover programas de capacitación laboral y establecer sistemas de mentoría que faciliten la transición de los jóvenes hacia el empleo.

Asimismo, resulta indispensable impulsar la inversión privada y la generación de empleo formal. No se trata únicamente de crear puestos de trabajo, sino de garantizar empleos estables, con derechos y posibilidades de crecimiento.

Arequipa ha demostrado que puede generar riqueza. El desafío pendiente es lograr que esa riqueza se traduzca en oportunidades reales para sus jóvenes. Porque mientras más de 50 mil arequipeños permanezcan fuera de las aulas y del mercado laboral, el crecimiento económico seguirá conviviendo con una deuda social que la región aún no consigue saldar.

El agro conquista 52 mercados internacionales

La producción agrícola de la región ya llega a 52 países y las proyecciones para este año apuntan a superar las 60 mil toneladas exportadas, una cifra que refleja no solo el dinamismo del sector, sino también el esfuerzo conjunto de miles de agricultores que han logrado adaptarse a las exigencias del mercado internacional.

Detrás de este avance existe una estrategia silenciosa pero decisiva: el control permanente de la mosca de la fruta, considerada una de las principales amenazas para la agricultura de exportación.

Según informó el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa), más de 46 mil productores arequipeños participan actualmente en acciones de prevención y control fitosanitario que buscan proteger la calidad de los cultivos regionales.

La intervención ya alcanza cerca de 15 mil hectáreas agrícolas distribuidas en distintos valles de la región.

Las autoridades sostienen que el éxito de la campaña radica en el compromiso de los propios agricultores, quienes realizan labores permanentes de limpieza de campos, eliminación de frutos infestados, podas sanitarias y monitoreo constante para evitar la propagación de la plaga.

Estas acciones, aunque muchas veces poco visibles, se han convertido en un requisito indispensable para mantener abiertos los mercados internacionales.

TRANSFORMACIÓN SILENCIOSA

Durante años, la agricultura regional estuvo enfocada principalmente en abastecer el mercado interno. Sin embargo, la apertura comercial y las nuevas oportunidades de exportación cambiaron progresivamente el panorama agrícola de Arequipa.

Hoy, el productor arequipeño no solo piensa en cosechar más, sino en cumplir estándares internacionales de calidad, trazabilidad y sanidad.

La agricultura regional empezó a tecnificarse y a incorporar prácticas modernas para competir en el exterior.

Ese cambio ha permitido que productos

cultivados en Arequipa ingresen a mercados altamente exigentes de América, Europa y Asia.

Las cifras evidencian esta transformación.

De acuerdo con el Senasa, entre el 2016 y el 2025 las exportaciones de productos vegetales de Arequipa crecieron de 15 mil 392 toneladas a más de 53 mil toneladas, registrando un incremento de 344 % en menos de diez años.

El crecimiento resulta significativo para una región que históricamente tuvo una economía vinculada principalmente al comercio y la minería.

Ahora, el agro empieza a convertirse en un actor clave dentro del desarrollo regional.

EXPORTACIONES CRECEN

Entre enero y abril del 2026 ya se exportaron 26 mil 724 toneladas de productos agrícolas, por lo que las autoridades estiman que la región podría cerrar el año superando las 60 mil toneladas enviadas a distintos mercados internacionales.

Actualmente, los productos agrícolas arequipeños llegan a 52 países.

Dentro de la oferta exportadora destacan principalmente la uva de mesa, la palta y la granada, además de otros cultivos estratégicos como la páprika y la mandarina.

La uva de mesa lidera la canasta exportadora con más de 6 mil 900 toneladas despachadas al exterior.

Le siguen la palta, con más de 5 mil 500



toneladas, y la granada, cuya producción supera las 3 mil 800 toneladas por campaña.

Cada envío representa un riguroso proceso de control sanitario antes de abandonar el país.

Por ello, el trabajo preventivo en los campos agrícolas se ha vuelto fundamental para sostener la competitividad regional.

ENEMIGO SILENCIOSO

La mosca de la fruta continúa siendo una de las principales preocupaciones de las autoridades sanitarias y de los productores.

La presencia de esta plaga puede generar severas restricciones comerciales y afectar directamente el ingreso de productos peruanos a mercados internacionales.

Por esa razón, el Senasa mantiene operativos permanentes de vigilancia y control en diversas zonas agrícolas de Arequipa.

Las campañas incluyen monitoreo técnico, instalación de trampas, supervisión de cultivos y capacitación a los agricultores.

El objetivo es reducir al máximo cualquier riesgo fitosanitario que comprometa la producción agrícola.

Las autoridades advierten que el acceso a nuevos mercados depende directamente del cumplimiento de estándares sanitarios internacionales.

En otras palabras, la competitividad agrícola ya no solo depende de la calidad del producto, sino también de la capacidad para mantener campos libres de plagas.

INVERSIONES

Con el propósito de fortalecer las acciones sanitarias y ampliar la cobertura de intervención, el Midagri ejecuta actualmente el Plan de Acción para el Control de la Mosca de la Fruta en Arequipa.

El programa cuenta con un presupuesto superior a los 6.5 millones de soles.

La inversión es coordinada entre el Gobierno Regional de Arequipa, el Senasa y la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto del Midagri.

Además, municipalidades y empresas privadas brindan apoyo logístico mediante la entrega de materiales, equipos e insumos necesarios para las campañas de control.

La articulación entre instituciones públicas y productores ha sido considerada uno de los factores claves para explicar el crecimiento exportador alcanzado por la región.

NUEVO ROSTRO DEL AREQUIPEÑO

El crecimiento agroexportador también está modificando la dinámica económica y social de distintas provincias arequipeñas.

En zonas agrícolas como Camaná, Castilla, Caravelí, La Joya y otros valles productivos, la agricultura genera cada vez más empleo temporal y movimiento económico.

Las campañas agrícolas movilizan mano de obra para cosecha, selección, embalaje y transporte de productos destinados al exterior.

Al mismo tiempo, muchos agricultores comenzaron a incorporar sistemas de riego tecnificado y manejo especializado de cultivos.

La imagen tradicional del agricultor ha cambiado progresivamente.

Hoy, gran parte de los productores necesitan capacitación constante, acceso a información técnica y adaptación permanente a las exigencias del mercado global.

Detrás de cada envío existe el trabajo silencioso de miles de agricultores que, desde sus parcelas, contribuyen al crecimiento económico regional y al fortalecimiento de la imagen del Perú en los mercados internacionales. El agro arequipeño ya no solo abastece mesas locales. Hoy también compete en el mundo.

Sin embargo, el sector todavía enfrenta desafíos importantes.

La escasez hídrica, el impacto del cambio climático, el incremento de costos de producción y la necesidad de mayor infraestructura hidráulica continúan siendo algunas de las principales preocupaciones del agro regional.

EL RETO

Las autoridades consideran que Arequipa tiene condiciones para consolidarse como una de las principales regiones agroexportadoras del país.

No obstante, sostener el crecimiento requerirá mantener políticas permanentes de sanidad agraria, tecnificación y fortalecimiento de cadenas productivas.

Especialistas advierten que el éxito del agro dependerá también de la capacidad para garantizar un uso eficiente del agua y adaptarse a escenarios climáticos cada vez más complejos.

La expansión agrícola debe ir acompañada de sostenibilidad y planificación.

Mientras tanto, los resultados ya empiezan a ser visibles.

Miles de toneladas de productos cultivados en Arequipa llegan actualmente a distintos continentes y posicionan a la región dentro de la creciente oferta agroexportadora peruana.

Los especialistas de la clínica Mayo advierten que gran parte de estas afecciones están relacionadas con hábitos de vida, alimentación inadecuada, estrés, contaminación ambiental y falta de prevención médica. En muchos casos, las enfermedades pueden evitarse o controlarse si son detectadas a tiempo.

Actualmente, las patologías más comunes se agrupan en enfermedades infecciosas, respiratorias, gastrointestinales, metabólicas, dermatológicas y trastornos vinculados a la salud mental.

INFECCIONES RESPIRATORIAS, LAS MÁS FRECUENTES

Entre las enfermedades más comunes figuran las infecciones respiratorias, especialmente durante temporadas de bajas temperaturas.

El resfriado común continúa siendo una de las afecciones más extendidas. Se trata de una infección viral leve que afecta la nariz y la garganta, provocando congestión, estornudos, dolor de cabeza y malestar general.

Aunque suele resolverse en pocos días, puede complicarse en personas vulnerables, como adultos mayores o niños pequeños.

Otra enfermedad frecuente es la gripe o influenza, causada también por un virus respiratorio. A diferencia del resfriado, la gripe suele generar fiebre

alta, dolores musculares intensos y agotamiento físico.

En los últimos años, el COVID-19 pasó a integrar la lista de enfermedades respiratorias más conocidas a nivel mundial. La infección causada por el virus SARS-CoV-2 modificó hábitos sociales y sanitarios en todo el planeta y evidenció la importancia de fortalecer los sistemas de salud pública.

También destacan la bronquitis y la faringitis, ambas relacionadas con inflamaciones de las vías respiratorias. Mientras la bronquitis afecta los bronquios y puede provocar tos persistente, la faringitis ocasiona dolor e irritación de garganta.

La sinusitis, por su parte, aparece frecuentemente después de un resfriado y produce inflamación de los senos paranasales, generando congestión y dolor facial.

problemas digestivos que afectan cada vez más

Las enfermedades gastrointestinales también forman parte de las consultas médicas más frecuentes.

La gastroenteritis, conocida popularmente como “gripe estomacal”, provoca inflamación del estómago y los intestinos, generando diarrea, vómitos y deshidratación.

Esta enfermedad suele estar relacionada con infecciones virales, bacterianas o el consumo de alimentos contaminados.

Otro problema común es la gastritis, inflamación de la mucosa del estómago que puede generar ardor, dolor abdominal y sensación de pesadez.

¿Cuáles son las 20 enfermedades más comunes?

Especialistas señalan que el estrés, el exceso de café, el consumo de alcohol y una alimentación inadecuada contribuyen al desarrollo de esta enfermedad.

En muchas ciudades, el ritmo acelerado de vida y los malos hábitos alimenticios incrementan los casos de trastornos digestivos.

LAS ALERGIAS

La rinitis alérgica es una de las más comunes y provoca congestión nasal, estornudos constantes y picazón debido a la exposición al polvo, polen, ácaros u otros alérgenos.

Por otro lado, el asma es una enfermedad crónica que inflama y estrecha las vías respiratorias, dificultando la respiración.

Los especialistas advierten que la contaminación ambiental, el humo y los cambios bruscos de temperatura pueden desencadenar crisis asmáticas.

En ciudades con altos niveles de contaminación del aire, las enfermedades respiratorias tienden a incrementarse, especialmente entre niños y adultos mayores.

La conjuntivitis también figura entre las afecciones frecuentes. Se trata de una inflamación o infección ocular que produce irritación, enrojecimiento y lagrimeo.

ENFERMEDADES CRÓNICAS Y SILENCIOSAS

Uno de los mayores desafíos para los sistemas de salud son las

enfermedades crónicas, debido a que muchas veces avanzan silenciosamente.

La hipertensión arterial es uno de los principales ejemplos. Esta enfermedad se caracteriza por el aumento de la presión sanguínea y puede provocar complicaciones graves como infartos o accidentes cerebrovasculares. Lo preocupante es que muchas personas desconocen que la padecen.

La diabetes tipo 2 también registra un crecimiento constante a nivel mundial. Esta enfermedad altera la manera en que el cuerpo procesa la glucosa y está estrechamente vinculada con la obesidad y el sedentarismo.

La Organización Mundial de la Salud advierte que los estilos de vida poco saludables han incrementado significativamente los casos de diabetes en las últimas décadas.

Otro problema frecuente es la dislipidemia, trastorno relacionado con niveles elevados de colesterol y grasas en la sangre.

Cuando no existe control médico, esta condición aumenta el riesgo cardiovascular.

La obesidad, considerada actualmente una epidemia global, también se ha convertido en un factor de riesgo para numerosas enfermedades.

Especialistas señalan que el exceso de peso está relacionado con hipertensión, diabetes, problemas cardíacos y trastornos articulares.



La distinción confirma lo que el chupe de camarones es mucho más que una receta tradicional. Es una expresión de identidad, memoria y territorio que ha sobrevivido al paso de los siglos y que hoy comparte lista con preparaciones emblemáticas de distintos continentes.

El primer lugar del ranking fue ocupado por el vorivori, una sopa paraguaya elaborada con pequeñas bolas de harina de maíz y queso cocidas en caldo.

Sin embargo, la presencia del chupe de camarones entre las mejores sopas del planeta representa un reconocimiento al valor histórico y cultural de una preparación que nació en los valles arequipeños y que terminó conquistando incluso a uno de los escritores más importantes de la lengua española.

Además, adquirió fama literaria gracias a que es cuna de los recuerdos gastronómicos preferidos del premio Nobel de Literatura Mario Vargas Llosa.

El autor de *La ciudad y los perros* evocó en más de una ocasión el impacto que le produjo descubrir este plato durante su infancia.

En el artículo *La casa de Arequipa*, publicado en su columna *Piedra de Toque* del diario *El País*, recordó uno de los momentos más significativos de su relación con la gastronomía arequipeña.

“Vivía solo, cuidado por la ama de llaves, la señora Inocencia, que puso bajo mis ojos, por primera vez, un chupe de camarones rojizo y candente, manjar supremo de la cocina arequipeña, que luego sería mi plato preferido”, escribió el Nobel.

La relación de Vargas Llosa con el chupe de camarones fue tan estrecha que quienes lo atendieron durante sus visitas a Arequipa recuerdan su especial predilección por esta sopa.

Mónica Huerta, propietaria de la tradicional picantería La Nueva Palomino, señala que el escritor

El plato favorito de Vargas Llosa en ranking mundial



El chupe de camarones volvió a poner el nombre de Arequipa en el mapa gastronómico internacional. El emblemático plato de la Ciudad Blanca figura en el puesto 24 del ranking de las 100 mejores sopas del mundo elaborado por TasteAtlas, una de las plataformas especializadas en gastronomía más consultadas a nivel global.

disfrutaba especialmente de la cocina arequipeña y del chupe de camarones, pero existía un inconveniente recurrente.

“El problema era que no siempre le podíamos servir ese plato porque solía venir en marzo, para su cumpleaños, y en esos días el camarón está en veda”, recuerda.

La fama del chupe no se explica únicamente por los recuerdos que despierta. Su importancia radica en que resume buena parte de la historia culinaria de Arequipa.

La receta combina camarones de río, papa amarilla, choclo, habas, leche, queso fresco, huevo escalfado y un aderezo elaborado con ají colorado. En muchas versiones también se incorpora

huacatay, que aporta un aroma característico.

Los historiadores gastronómicos sostienen que sus orígenes se remontan a tiempos anteriores a la llegada de los españoles. Diversas investigaciones señalan que evolucionó a partir de un guiso espeso denominado chuwa misa, preparado con papas, carne de llama y hierbas locales.

Con la conquista llegaron ingredientes como la leche y el queso, que terminaron fusionándose con los productos andinos y los camarones de río para dar forma al plato actual.

El chupe también representa una antigua costumbre arequipeña. Durante décadas, las picanterías organizaron sus menús en torno a una sopa distinta para cada día de la semana.

Entre todas ellas, el chupe de camarones terminó convirtiéndose en la preparación más prestigiosa y representativa.

Su permanencia se explica por tres factores esenciales: el uso de un producto local como el camarón de río; la combinación de ingredientes indígenas y europeos que caracteriza a la cocina mestiza; y la tradición picantera que ha transmitido la receta de generación en generación.

Hoy, mientras el chupe de camarones ocupa un lugar entre las mejores sopas del mundo según TasteAtlas, también conserva la capacidad de transportar a quienes lo prueban a la memoria de Arequipa. La misma memoria que acompañó a Mario Vargas Llosa durante toda su vida y que convirtió a un plato rojizo y humeante en uno de sus recuerdos más entrañables.



Sociales

PRINCIPALES EVENTOS
QUE ENGALANAN LA
BLANCA CIUDAD



JOSÉ ABSI, PAUL DÍAZ, WILLY DÍAZ, JOSÉ DELGADO, ATAHUALPA GAMARRA, HUDSON ZENTENO, VICTOR ARAMBULO, HEINER PERALTA Y JAVIER BUSTAMANTE, EN CEREMONIA DE ANIVERSARIO DE CRIADORES DE CABALLO PERUANO DE PASO.



ALEJANDRO ZEGARRA CHÁVEZ DIRECTOR ACADÉMICO DEL CETPRO ISABEL LA CATÓLICA RECIBE CONDECORACIÓN DURANTE LA CEREMONIA DE ANIVERSARIO DE JLBYR.



ALEJANDRO BOU-RONCLE Y EDUARDO CHIRINOS.



REENCUENTRO DE LA PROMOCIÓN XXL " SIEMPRE HERMANOS" 1972 - 1974 DEL COLEGIO MILITAR FRANCISCO BOLOGNESI.



PAOLA NÚÑEZ, CÉSAR PASTOR Y CESITAR ARIEL EN EL BABY SHOWER DE ALMUDENA.



PEDRO GARCÍA, JAVIER VELARDE Y PATRICIA STEIN EN CENA AMICAL.



CECILIA CASABONE, MARÍA EUGENIA REYNOSO, BEATRIZ PEREA CARMEN CHIRINOS, ROSARIO GAYTÁN Y NANCY RICKETTS EN EL CLUB DE AREQUIPA.



CLARA WEBER CELEBRANDO SU CUMPLEAÑOS CON ÍNTIMAS AMIGAS.