

Arequipa,
15 de agosto del 2026

La
gastronomía
arequipeña constituye
una de las expresiones más
profundas de la identidad
de la Ciudad Blanca. En su
aniversario lugareños y
turistas la disfrutan.
(Pág.06 y 07)

**Cocina arequipeña, patrimonio
que conquista al mundo**

El latido del sillar: pasos y memoria rumbo al quinto centenario

Dr. Joaquín Cáceres Rosado

No hay un cielo como el nuestro, y eso lo sabemos bien quienes caminamos por aquí todos los días. La mañana arequipeña siempre empieza con ese frío seco que te despierta de golpe. Sales de casa y te sumas a la procesión diaria de nuestra ciudad. Es el mismo camino de siempre hacia el trabajo, la misma ruta para ir a estudiar o simplemente transitar, pero hoy, al conmemorar nuestros 486 años de fundación, las calles parecen dispuestas a susurrar sus secretos más antiguos. El tiempo en Arequipa no avanza en línea recta; se asienta. Desde aquí, pisando este suelo, la ciudad se lee como un viejo manuscrito donde cada siglo ha dejado una cicatriz de sillar, un nombre propio y una promesa. Empezamos a bajar por las callejuelas del Barrio de San Lázaro, esquivando el tráfico que apenas despierta. Mientras pisas el adoquín, es inevitable rozar con la mano esas paredes porosas. Para 1640, en nuestro primer siglo, la ciudad ya había aprendido su lección de humildad y de resistencia ante la tierra viva. Fue la herencia del teniente de gobernador Garcí Manuel de Carbajal, quien trazó a cordel nuestra cuadrícula original, y de vecinos fundadores como Juan de la Torre, cuya terquedad se impregnó en el trazado de las calles. En ese roce matutino están también los primeros hombres: los canteros anónimos. Ellos esculpieron el carácter de Arequipa a puro golpe de mazo, entendiendo que en este valle la arquitectura debía ser un pacto de supervivencia. Aceleramos el paso por la calle Santa Catalina, sorteando a la gente que mira su reloj. Al alzar la vista hacia los altísimos e impenetrables muros del monasterio, es inevitable evocar nuestro segundo centenario, 1740, y la figura de Sor Ana de los Ángeles Monteagudo. Fue el siglo del refugio de la fe y del mestizaje, en el que una ciudad ensimismada forjó su carácter. Bajo la mirada de teólogos y cronistas, comenzaba a cultivarse un orgullo mestizo que se cocinaba a fuego lento, donde las rígidas normas coloniales se diluían entre el calor de las tradicionales picanterías, los picantes y el fervor popular. Mientras esperamos que el semáforo cambie, caminamos bajo la sombra protectora del ingenio de los alarifes, aquellos arquitectos que idearon bóvedas robustas para resistir estoicamente los rugidos de la tierra. Llegamos al corazón de la rutina: la Plaza de Armas. La luz ya rebota en las cúpulas de la Catedral. Cruzamos los portales a paso ligero, con un café en la mano. Pero detente un segundo. Cien años más tarde, en 1840, este mismo cuadrilátero olía a pólvora. El tercer centenario nos encontró marcados a fuego por el sacrificio de Mariano Melgar, quien no solo nos legó la métrica triste del yaraví, sino también su sangre en Umachiri. Eran los días en que el Deán Valdivia encendía la rebeldía desde las barricadas, y pensadores brillantes como Francisco Xavier de Luna Pizarro ponían los cimientos de la República. Cada loseta que hoy pisamos es la herencia de quienes fueron la cuna de los caudillos, la pistola apuntada al pecho del centralismo y reconstruyeron la ciudad con fiereza republicana. El día avanza. Al caminar hacia el Puente Bolognesi o el Puente Grau, sintiendo la brisa del río Chili, vemos a nuestros eternos guardianes: el Misti, el Chachani y el Pichu Pichu. Esa misma brisa fue la que acompañó nuestro cuarto centenario en 1940, la época de la nostalgia y la modernidad. Arequipa celebró con vocación cívica, bajo la voz atronadora del tribuno Francisco Mostajo, defendiendo el alma tradicional frente al avance del cemento. Fue el momento en que la luz de nuestra campaña quedó retratada en las pinturas de Jorge Vinatea Reinoso y en que el espíritu de la ciudad se analizó en la prosa de Víctor Andrés Belaúnde. Las notas de las pampeñas y la tradición comenzaron a ensanchar sus fronteras para abrazar el asfalto. Ahora, la sombra del quinto centenario se proyecta sobre nosotros. Porque ver caer el atardecer, como luz frondosa, en la calle San Francisco, en cualquier rincón del centro de la ciudad o en cualquier lugar, es ver cómo el sol de los gentiles se deja apreciar cuando resplandece el sillar. En ese instante dorado, la ciudad entera parece suspirar, viva y tibia bajo nuestras suelas. Hoy camino con un nudo en la garganta y una esperanza inquebrantable por el futuro.

El desafío de cara al 2040 ya no es sobrevivir únicamente a los terremotos físicos, sino también a la desmemoria y al desorden. Lo que más anhelo para nuestra amada tierra no es solo que su inmensa memoria resista el tiempo, sino también retomar la vocación de aquellos próceres, juristas y poetas.





La Positiva Seguros celebra aniversario de Arequipa fortaleciendo vínculos con sus corredores



La Positiva Seguros organizó un cóctel de celebración en el marco del 486° aniversario de Arequipa, encuentro que reunió a sus principales corredores de la región.

Durante el evento, el gerente general, Alberto Vásquez destacó el significado especial que tiene esta fecha para la compañía.

"Crecer y llegar cada vez a más lugares no ha significado dejar atrás nuestras raíces. Todo lo

contrario. Arequipa forma parte de identidad y ocupa un lugar muy importante en nuestra historia", señaló Vásquez.

Asimismo, la aseguradora compartió con sus corredores las principales iniciativas que viene desarrollando para fortalecer su presencia en la región y presentó su plan de prevención que viene impulsando frente al Fenómeno El Niño, reafirmando su compromiso con sus aliados y con las comunidades donde está presente.



Arequipa merece volver a ser el León del Sur

En vísperas de conmemorarse los 486 años de nuestra querida Arequipa, quiero hacer llegar un saludo fraterno a todos los arequipeños de nacimiento y también a quienes llegaron de otras tierras y aprendieron a amar esta ciudad como propia.

Saludo a nuestros paisanos que viven en nuestra tierra y a quienes se encuentran lejos, pero mantienen intacto el recuerdo de sus calles, sus tradiciones, su campiña, sus volcanes y el orgullo de sentirse arequipeños. Saludo también a las familias que, generación tras generación, han contribuido a construir esta ciudad y a quienes cada día, con esfuerzo y trabajo, sostienen el desarrollo de nuestra región.

Arequipa es una tierra de gente trabajadora, emprendedora, firme y contestataria. Somos herederos de una historia de lucha y de una identidad

que nos distingue. Por eso, celebrar nuestro aniversario no debe ser solamente recordar nuestro pasado; debe ser también mirar hacia el futuro y recuperar el liderazgo que Arequipa merece.

El León del Sur debe despertar. Nuestra región tiene recursos, talento, ubicación estratégica y enormes posibilidades de desarrollo. Lo que necesitamos es decisión, planificación y capacidad para convertir nuestras potencialidades en oportunidades para todos. Tenemos una generación joven que reclama empleo, familias que necesitan mejores servicios y emprendedores que requieren condiciones para crecer. Arequipa debe volver a ser una región que genere oportunidades y mire al futuro con confianza.

Nuestro compromiso parte de prioridades concretas: en salud, modernizar los establecimientos,



ALFREDO Zegarra.

implementar la historia clínica digital y la telemedicina, fortalecer el Hospital Honorio Delgado y promover una Gran Emergencia del Sur. En educación, impulsar colegios inteligentes, con tecnología y mejores condiciones para estudiantes y maestros. En infraestructura, mejorar las carreteras hacia la costa y la sierra y ejecutar nuevas vías que permitan descongestionar la ciudad. En transporte, evaluar soluciones modernas como el tranvía o el BRT para mejorar la movilidad urbana. En agricultura

e industria, promover la agroexportación, el valor agregado y la industrialización para generar empleo y nuevas oportunidades. También trabajaremos por Majes-Siguas II y la llegada del gas, proyectos estratégicos para transformar nuestra economía. Impulsaremos igualmente el Puerto de Corío como una gran plataforma logística y comercial para Arequipa y el sur del Perú, y promoveremos proyectos hídricos como Río Arma, indispensables para garantizar agua para la población y la producción.

Queridos hermanos arequipeños: este aniversario debe encontrarnos orgullosos de nuestra historia, pero también decididos a construir nuestro futuro. Que la celebración de estos 486 años sea una oportunidad para renovar nuestro compromiso con la tierra que amamos y recordar que el progreso no llega solo: se construye con unidad, trabajo, liderazgo y decisión.

Arequipa no puede detenerse. Arequipa tiene que volver a avanzar.

Que estos 486 años nos encuentren unidos, con esperanza y con la convicción de que podemos recuperar nuestro liderazgo y hacer de nuestra región una tierra de mayores oportunidades.

A todos los arequipeños, aquí y en cualquier lugar del mundo:

¡Feliz 486.º aniversario, Arequipa!

Benavente: “Arequipa volverá a sentirse orgullosa de su futuro”

Arequipa, al conmemorar sus 486 años de fundación española, Alfredo Benavente, candidato a la alcaldía provincial por el movimiento Ahora Nación, destacó la identidad, el orgullo y el profundo sentimiento que une a quienes nacieron en esta tierra y también a quienes llegaron de otras regiones y terminaron haciendo de la Ciudad Blanca su hogar.

Benavente considera que ser arequipeño no es solamente haber nacido en esta ciudad. Es asumir una identidad construida a través de sus tradiciones, costumbres, historia y carácter. Es emocionarse al escuchar y cantar el himno de Arequipa, sentir orgullo por sus símbolos y transmitir ese sentimiento a las nuevas generaciones.

“Tenemos que recuperar ese amor propio por nuestra ciudad”, sostiene, al señalar que las celebraciones por el aniversario deben servir no solo para recordar el pasado, sino también para reflexionar sobre el futuro que se quiere construir.

Y es precisamente en ese futuro donde el candidato coloca una palabra como eje de su propuesta: orden.

Benavente sostiene que Arequipa enfrenta problemas acumulados durante años y que la próxima gestión municipal deberá asumir decisiones firmes para reorganizar la ciudad. Uno de los principales desafíos, afirma, es el transporte urbano.

Cuestiona que el Sistema Integrado de Transportes (SIT) continúe sin alcanzar los objetivos para los que fue diseñado, pese a que su implementación comenzó a discutirse hace más de dos décadas. Para el candidato, los ciudadanos no pueden seguir soportando un sistema que considera caótico y que genera pérdida de tiempo, congestión y malestar.

Su propuesta apunta a una reestructuración integral del transporte, articulando rutas troncales, alimentadoras y subalimentadoras, con un sistema masivo que permita ordenar la circulación y mejorar

el servicio para los usuarios.

En materia vial, advierte que Arequipa necesita actuar antes de que el crecimiento urbano termine por bloquear sus principales corredores. Entre los puntos que considera críticos menciona la zona de Makro, en la avenida Metropolitana; el bypass de la avenida Jesús y la plataforma comercial Andrés Avelino Cáceres.

También plantea la necesidad de recuperar la planificación de los anillos viales y promover nuevos puentes e intercambios que permitan descongestionar las principales vías de la ciudad. Entre sus prioridades coloca la construcción de un nuevo puente en el sector de la vía del Lonco, al considerar que esta infraestructura será fundamental para evitar un eventual colapso del sistema vial.

Otro de sus ejes es la seguridad ciudadana. Benavente plantea una estrategia que combine prevención, coordinación entre municipios y tecnología. Su propuesta contempla el uso de



ALFREDO Benavente.

inteligencia artificial, drones y vehículos eléctricos para fortalecer la vigilancia.

Pero precisa que la seguridad no puede ser abordada de manera aislada por la Municipalidad Provincial. Propone una coordinación permanente con los gobiernos distritales para construir un sistema integrado de prevención y respuesta.

En ese esquema, explica, la inteligencia artificial podría utilizarse para analizar información de las cámaras de videovigilancia, identificar patrones de riesgo, detectar situaciones sospechosas y mejorar la capacidad de respuesta del serenazgo. La tecnología, remarca, debe estar al servicio de una estrategia de seguridad y no convertirse simplemente en la adquisición de equipos.

INDECOPI saluda a Arequipa por el 486.º aniversario de su fundación

Con motivo de conmemorarse el 486.º aniversario de la fundación de Arequipa, la Oficina Regional del INDECOPI Arequipa, expresa su cordial saludo a toda la población arequipeña y reafirma su compromiso de continuar trabajando por una región más competitiva, formal, innovadora y respetuosa de los derechos de sus ciudadanos.

A lo largo de los años, el INDECOPI ha contribuido al desarrollo y posicionamiento de Arequipa mediante la promoción y protección de las herramientas de propiedad intelectual. Gracias a ello, nuestra ciudad se distingue por contar con uno de los mayores números de registros de marcas del país, después de Lima, lo que refleja el espíritu emprendedor y la voluntad de formalización de sus empresarios, independientemente del tamaño de sus negocios.

Estas herramientas también permiten proteger y poner en valor las expresiones culturales y gastronómicas que forman parte de la identidad arequipeña. Un ejemplo de ello es la obtención de la Especialidad Tradicional Garantizada para la ocopa arequipeña, reconocimiento que contribuye a preservar su forma tradicional de preparación y garantiza que este plato emblemático continúe transmitiéndose de generación en generación. Este logro constituye, además, un punto de partida para seguir promoviendo la protección y valorización de otros platos tradicionales, como el adobo arequipeño, el chupe de camarones y el rocoto relleno.

De esta manera, el trabajo del INDECOPI beneficia directamente a la población, pues fomenta la formalización de los emprendimientos, fortalece la confianza de los consumidores, promueve la innovación y contribuye a que los productos, servicios, conocimientos tradicionales y manifestaciones culturales de Arequipa alcancen mayor reconocimiento y valor.

La Oficina Regional del INDECOPI en Arequipa fue inaugurada el 2 de enero de 1997, en virtud de un convenio con la Universidad Nacional de San Agustín, e inició sus funciones con solo dos trabajadores. En aquella época, sus principales actividades eran la tramitación de reclamos y la orientación a la ciudadanía sobre las funciones y los procedimientos que podían realizar a través de la Oficina.

Desde entonces, la Oficina Regional ha experimentado un importante crecimiento y se ha consolidado como una entidad pública moderna y cercana a la población. Este avance ha sido posible gracias a una política integrada de gestión que comprende la gestión de la calidad, la seguridad de la información, la prevención del soborno, el cumplimiento normativo, el control interno y la seguridad y salud en el trabajo.

En 1997 se tramitaron 234 reclamos en materia de protección al consumidor. Actualmente, esta cifra ha sido ampliamente superada, pues la Oficina Regional atiende, en promedio, alrededor de 1 000 reclamos mensuales. Este crecimiento evidencia la mayor confianza de la ciudadanía en los mecanismos de orientación, atención y defensa que brinda el INDECOPI.

En este aniversario, la Oficina Regional del INDECOPI renueva su compromiso de seguir trabajando por Arequipa, promoviendo una cultura de respeto de los derechos de los consumidores, impulsando la formalización y competitividad empresarial, y protegiendo los elementos que hacen de nuestra ciudad una tierra de identidad, tradición y oportunidades.

¡Feliz 486.º aniversario, Arequipa!



Detrás de cada plato existe una historia que se remonta a generaciones. La cocina regional es resultado de una formidable herencia ancestral, construida a partir de insumos provenientes de una amplia biodiversidad y de técnicas culinarias cuyos orígenes se encuentran en tiempos preincas. Con la llegada de los españoles, esta tradición se enriqueció con nuevos productos y formas de preparación, dando lugar a un mestizaje cultural que terminó configurando una gastronomía propia, variada y de enorme personalidad.

Ese encuentro entre las tradiciones andinas y la influencia europea permitió que la cocina arequipeña desarrollara sabores y preparaciones que hoy son reconocidos dentro y fuera del país. El chupe de camarones, el rocoto relleno, el costillar frito, el solterito, el adobo, el escribano, el queso helado, los buñuelos y la chicha de guíñapo son algunos de los principales embajadores de una culinaria que contribuye al prestigio internacional de la gastronomía peruana.

Pero la riqueza de esta cocina no está únicamente en sus recetas. Existe un espacio fundamental donde ese conocimiento permanece vivo: las picanterías. Estos establecimientos son considerados auténticos santuarios del sabor y del saber, porque han permitido conservar las recetas tradicionales y transmitir las de generación en generación. En sus fogones se mantiene una forma de cocinar que forma parte de la memoria colectiva de Arequipa.

Picanterías tradicionales de Yanahuara, Sachaca, Tiabaya y Cerro Colorado forman parte de ese circuito gastronómico que permite descubrir la esencia de la cocina regional. Entre ellas figuran La Lucila, La Palomino, Tradición Arequipeña, La Laurita Cau Cau, La Maruja y Sol de Mayo. En algunos de estos espacios todavía se cocina con leña, una práctica que contribuye a intensificar los aromas y sabores de los alimentos.

Un elemento especialmente significativo es el papel que cumplen las mujeres. Son ellas quienes tradicionalmente han liderado las picanterías y han asumido la responsabilidad de preservar los conocimientos culinarios heredados. Su trabajo ha sido fundamental para que recetas, técnicas y costumbres permanezcan vigentes y puedan ser transmitidas a las nuevas

La cocina arequipeña, un patrimonio que conquista al mundo



La gastronomía arequipeña constituye una de las expresiones más profundas de la identidad de la Ciudad Blanca. Su diversidad, historia y capacidad para preservar antiguas tradiciones la han convertido no solo en motivo de orgullo para sus habitantes, sino también en una poderosa razón para visitar Arequipa, especialmente durante agosto, mes en el que la ciudad celebra su 486.º aniversario.

generaciones.

El valor cultural de esta tradición fue reconocido oficialmente en abril de 2014, cuando el Ministerio de Cultura declaró a las picanterías de Arequipa como Patrimonio Cultural de la Nación. Cinco años después llegó uno de los mayores reconocimientos internacionales: en 2019, Arequipa fue incorporada por la Unesco a la Red Mundial de Ciudades Creativas en Gastronomía.

La distinción internacional no se ha quedado en un reconocimiento institucional. La cocina arequipeña también ha llamado la atención de publicaciones especializadas y rankings gastronómicos. En mayo de 2022, la Sociedad Picantera de Arequipa recibió el II Premio Internacional Guardianas de la Tradición, otorgado durante el Congreso de Gastronomía, Mujeres y Medio Rural realizado en Asturias, España.

En abril de 2023, el chupe de camarones fue incluido por Taste Atlas entre las 50 mejores sopas del planeta. Este plato, de raíces ancestrales, combina camarones de los ríos arequipeños con papas, choclo, habas, arvejas y zanahoria, además de un aderezo de ajo, cebolla y tomate. La preparación se completa con leche, huevos y queso, dando como resultado una sopa contundente que se ha convertido en uno de los grandes símbolos culinarios de la región.

Ese mismo reconocimiento internacional alcanzó al queso helado. En junio de 2023, Taste Atlas lo ubicó en el segundo lugar entre los 50 mejores postres helados del mundo, por encima de propuestas de países tradicionalmente vinculados con la elaboración de helados. El postre arequipeño destaca por una preparación basada en leche, canela, clavo, coco y azúcar.

La proyección internacional continuó en julio de 2025, cuando la revista Food & Wine incluyó a Arequipa entre las 10 ciudades emergentes del mundo para comer y beber. La publicación destacó el patrimonio culinario de la Ciudad Blanca y sus tradiciones gastronómicas conservadas durante siglos.

SABORES QUE IDENTIFICAN A UNA CIUDAD

Entre los platos que mejor representan la identidad gastronómica arequipeña se encuentra el rocoto relleno. El ají, previamente tratado para reducir su picor, es relleno con carne picada y una preparación condimentada con ajo, cebolla, orégano, comino, ají panca y otros ingredientes. Finalmente, se cubre con queso y se lleva al horno. Su acompañante inseparable es el pastel de papa.

El chupe de camarones ocupa también un lugar especial. Aunque actualmente se consume como plato principal, sus raíces se remontan a tiempos preincas. Los camarones

de los ríos arequipeños se combinan con productos de la campiña y otros ingredientes que producen una preparación de gran intensidad y riqueza.

El solterito representa otra faceta de la cocina regional. Esta ensalada reúne cebolla roja, aceitunas, habas, choclo y queso, ingredientes vinculados con la producción de la campiña. Su preparación sencilla permite apreciar directamente el sabor de sus productos.

El costillar, por su parte, destaca por una preparación que convierte una pieza de carne previamente condimentada en una fritura crocante, acompañada tradicionalmente de papas, choclo y una sarza de cebolla y rocoto. El pastel de papa, elaborado con papas, queso, leche, huevos y otros ingredientes, completa una de las combinaciones más representativas cuando acompaña al rocoto relleno.

El adobo arequipeño tiene también un lugar privilegiado. Elaborado principalmente con carne de cerdo marinada en ajo, ají y vinagre o chicha de guíñapo, tradicionalmente se cocina en olla de barro. Es un plato asociado especialmente con los desayunos y suele acompañarse con pan de tres puntas.

La ocopa, el caldo blanco, la malaya frita y el cuy chactado amplían todavía más el repertorio. Este último tiene como protagonista al cuy, alimento ancestral de los Andes, cuya preparación consiste en freirlo bajo presión para conseguir una textura crujiente.

En el terreno de los postres y bebidas, los buñuelos, la chicha de guíñapo y el queso helado son indispensables. La chicha se prepara con guíñapo, una variedad de maíz característica de la zona, y constituye un acompañamiento tradicional de los potajes

En cada rocoto relleno, cada chupe de camarones, cada plato de adobo y cada porción de queso helado se mantiene una parte de la historia de Arequipa. Por ello, celebrar su gastronomía durante este aniversario es también celebrar a las mujeres y hombres que durante generaciones han conservado sus sabores y han permitido que la Ciudad Blanca sea reconocida como uno de los grandes destinos gastronómicos del Perú y del mundo.

regionales. Su presencia está estrechamente vinculada con las chicherías, identificadas tradicionalmente por una bandera roja en sus puertas.

El queso helado, pese a su nombre, no contiene queso. Su denominación responde a la apariencia que adquiere la leche congelada, semejante a trozos de queso blanco. Es uno de los postres más queridos de Arequipa y cuenta incluso con una celebración propia organizada por la Municipalidad Provincial de Arequipa desde 2012.

Así, mientras Arequipa celebra sus 486 años, su gastronomía demuestra que la identidad de una ciudad no solo se encuentra en sus monumentos, sus paisajes o su arquitectura de sillar. También está presente en sus mercados, picanterías, chicherías y hogares; en las recetas transmitidas por las madres y abuelas; en los productos de la campiña y en cada plato que llega a la mesa.

La cocina arequipeña ha logrado convertir tradición en patrimonio y patrimonio en una herramienta de proyección turística y cultural. Su reconocimiento por instituciones nacionales, organismos internacionales y publicaciones gastronómicas confirma el valor de una tradición que sigue viva.



Reina de la ciudad llama a celebrar las fiestas con orden y limpieza

Kassandra Bejarano invitó a la población a disfrutar las actividades por el aniversario cuidando los espacios públicos.

A vísperas de las celebraciones centrales por el 486.º aniversario de Arequipa, la Reina de la Ciudad 2026, Kassandra Bejarano, envió un efusivo mensaje a toda la población, invitando a sumarse a las actividades programadas y a vivir las

fiestas de manera responsable.

“Los invito a todos a participar de nuestras festividades. Hago un llamado para mantener la limpieza y que mantengamos el orden para poder pasar bien nuestras fiestas”, manifestó Bejarano.

Con el desarrollo de los pasacalles entre otros encuentros propios de la fecha se prevé una masiva afluencia de familias y visitantes en los

principales puntos de la ciudad. Mantener el orden y el civismo en cada evento resulta indispensable para prevenir incidentes, garantizar la seguridad de los asistentes y permitir que las celebraciones transcurran en un ambiente festivo y tranquilo.



Por: Heidi Paiva

Directora de Comunicación Corporativa de la
agencia Number6

Arequipa cumple un nuevo aniversario y, como cada 15 de agosto, la Ciudad Blanca se viste de gala para celebrar su historia, su cultura y la identidad de un pueblo que ha sabido forjar su destino con tenacidad y orgullo. Pero este año quiero saludarla no solo desde el afecto, sino también desde la profunda convicción de que su grandeza también se sostiene sobre la verdad. Y en esa verdad, hay un nombre que resuena con más de un siglo de trayectoria: el diario El Pueblo.

Vivimos una época en la que la información viaja a la velocidad de un clic. Estamos acostumbrados a consumir noticias rápidas, fragmentadas, muchas veces falsas. Los datos se distorsionan, los titulares se vuelven virales sin verificación y, en ese torrente de ruido, tomar decisiones informadas se convierte en un desafío cada vez mayor. Las fake news no son un accidente; son un negocio, una trampa y, en muchos casos, un arma. Y frente a esa industria del engaño, la rigurosidad no es un lujo: es una necesidad democrática.

Por eso, en el aniversario de Arequipa, es necesario reivindicar el valor de un periodismo que no se rinde ante la inmediatez.



Arequipa: una lección de periodismo en tiempos de ruido

El diario El Pueblo, fundado el 1 de enero de 1905 por Edilberto Zegarra Ballón, es mucho más que un periódico. Es el decano de la prensa sureña y el vicedecano de la prensa nacional, un testigo de lujo de la historia regional y un baluarte de la información veraz y objetiva. A lo largo de 121 años, sus páginas han defendido la justicia, la libertad y, sobre todo, la verdad. No es casualidad que el primer editorial del diario dijera: “Venimos, pues, a decir la verdad, para que el pueblo, que ya perdió la costumbre de oírla, se habitúe a respetarla y amarla”. En un entorno donde la velocidad y el alcance se han convertido en los verdaderos dioses del periodismo digital, El Pueblo mantiene firme un compromiso que muchos han olvidado: la calidad de la información por encima de la cantidad de clics. La responsabilidad en el tratamiento de los hechos, la verificación de las fuentes y el contraste de versiones no son procedimientos menores; son la esencia misma de un periodismo que respeta a sus lectores y

que entiende que una noticia mal contada puede inducir al error, distorsionar la realidad y, en última instancia, perjudicar a la sociedad. Y hay algo más, algo que pocos entienden en la era de las pantallas: la experiencia de tocar el papel al leerlo. El sonido de las páginas, el olor a tinta, la pausa de la lectura impresa frente al deslizamiento frenético del dedo por una pantalla. Ese gesto, casi un ritual, nos recuerda que el periodismo real aún existe. Que hay medios que no priorizan necesariamente la velocidad ni el alcance, sino la calidad. Que todavía hay quienes entienden que informar es un acto de responsabilidad, no de entretenimiento. Arequipa merece esa verdad. Sus ciudadanos merecen decidir con fundamento, no con rumores. Y en ese esfuerzo, El Pueblo ha sido, es y seguirá siendo un aliado indispensable. Feliz aniversario a la Ciudad Blanca. Que su grandeza siga escribiéndose con verdad y con el compromiso inquebrantable de quienes entienden que informar bien es la mejor forma de construir el futuro.

Por: Danna Felipe B.

Antes de que salga el sol, nuestros ancestros arequipeños ya estaban despiertos. Alistaron los productos para comercializar desde el día anterior; productos que sus manos obtenían, agradeciendo en todo momento a la madre naturaleza por darles de comer y beber. Se vestían para viajar, pero no en vehículos motorizados como nosotros. Ellos no iban a ningún terminal. Tenían listas prendas para protegerse del frío y el calor, y por supuesto alimento, se dirigían al establo donde les esperaban sus compañeros de viaje: bestias de carga, animales con mucha fuerza y porte altivo.

Estos seres de cuatro patas fueron muy importantes para el desarrollo de hoy en día, porque sin ellos de ninguna manera hubiera habido viajes comerciales, la conexión entre poblaciones y la fundación de ciudades. Nuestros ancestros lo sabían, sabían de la importancia de sus compañeros para su propia supervivencia y progreso. Por eso, los trataban con sumo respeto, protegiendo su lomo con mantas acolchadas y distribuyendo equilibradamente la carga para no lastimar su columna. Asimismo, los alimentaban bien antes de partir. Por nada del mundo el animal se podía lastimar o enfermar. Humano y animal eran un equipo en el que cada uno era consciente de la relevancia del otro; algo que se ha ido perdiendo.

Los caminos para ambos estaban previamente trazados por pisadas de seres como ellos. A través de esos senderos se comunicaban las poblaciones de Arequipa, con aquellas ubicadas en otras regiones del Perú y con países hermanos. Estas rutas y 'vías' movieron la economía de nuestra patria y nos trajeron desarrollo. Hicieron que el dinero y los productos circularan de mano en mano. Las personas salían cargadas de bienes locales o arriando ganado para su posterior trueque o venta, contribuyendo al progreso económico y social de las familias arequipeñas.

La Asociación de Cabalgantes de los Andes del Perú

Caminos que movieron la economía e historia de los pueblos de Arequipa

nació en la década pasada. Su presidente Wilbert Málaga Cáceres nos confía que todo comenzó por el amor a montar a caballo que compartía con sus amigos. Juntos, paso a paso, fueron redescubriendo los caminos que permitieron el comercio entre poblaciones dentro y fuera de Arequipa. Por ejemplo, desde el distrito de Yanque, en la provincia de Caylloma, se arreaban reses pasando por Viscachani, el cerro La Brota, el mirador de volcanes de Patapampa, Pampa de Arrieros y el distrito de Yura y por otro camino ganadero que salía desde el Valle del Colca e ingresaba a la ciudad de Arequipa por La Tomilla en Cayma. Eran viajes que a lomo de bestia duraban aproximadamente 3 días de ida.

Asimismo, había caminos que conectaban regiones peruanas. Desde Cusco, trayendo lana, pasaban por la provincia de Caylloma y su capital Chivay, donde se quedaban a descansar; luego salían para el mirador de los volcanes de Patapampa, Pampa de Arrieros, Yura y llegaban a la empresa Michell, principal productora y exportadora de hilados de alpaca en el mundo. El viaje duraba aproximadamente 12 días a lomo de bestia.

“Recuerdo que tenía unas conocidas que viajaban

desde el Valle del Colca hasta Arequipa con sus gallinitas, con sus huevos, con la finalidad de vender pan; terminaban de venderlo en 8 días, y otra vez se organizaban con productos de la zona y trasladaban. Ese era su medio de vida”, nos compartió Málaga Cáceres.

Waldo Ortega Franco, miembro también de la Asociación de Cabalgantes de los Andes del Perú, nos afirma que también había caminos que conectaban países. Desde la ciudad de Córdoba en Argentina, pasando por parte de Chile y parte de Bolivia, ingresando al Perú por Puno hasta nuestra región. “Ellos traían mulas de las pampas argentinas y cambiaban por caballos peruanos de paso. Eso es algo, por ejemplo, que hasta hoy los amigos argentinos promueven, la crianza de los caballos peruanos”.

Según los jinetes, los caminos ancestrales existen desde antes de la fundación de Arequipa, hace más de 486 años. En el Imperio Inca, las rutas y senderos eran utilizados para conectar poblaciones, facilitar el intercambio de bienes y transmitir cultura. El Incanato cayó tras la llegada de los españoles; no obstante, el objetivo de los caminos se mantuvo por muchos años

más, sumándose a las bestias de carga los caballos y las mulas, animales que fueron introducidos en el siglo XVI por los españoles. “El transporte a lomo de bestia, que podía ser a caballo o mula, o arreando llamas, los famosos llameritos en el imperio Inca, quienes cargaban productos como chuño y maíz”, nos dice Ortega Franco.

Sin embargo, los tiempos cambiaron, aparecieron los vehículos y las carreteras; poco a poco los caminos dejaron de utilizarse. También los pueblos cercanos dejaron de organizar faenas para evitar que desaparecieran bajo la vegetación y otras circunstancias vinculadas al fluir de los años; así que las pisadas comenzaron a borrarse. “Los caminos se hacen caminando. Eran los animales los que hacían el camino. El uso de los animales para trasladarse fue disminuyendo con la aparición de los vehículos y las carreteras, y el tiempo hizo lo suyo sobre estos caminos”, nos expresa Málaga Cáceres.

No obstante, los caminos no desaparecieron por completo. Varios de ellos son actualmente usados por hombres a caballo, pero para un objetivo distinto al de nuestros antepasados; va más por el hecho de conectar con la propia historia, de ponernos en el lugar de los antiguos viajeros, contemplar el mundo con otros ojos y, por ende, ser conscientes del valor de estas rutas y senderos. A ese nivel de conciencia, la preservación es el principal objetivo de la Asociación de Cabalgantes de los Andes del Perú que actualmente tiene 22 miembros que provienen de diferentes regiones de la Nación. El grupo de jinetes inició haciendo cabalgatas conjuntas por pasatiempo, para distraerse y alejarse del mundanal ruido de la ciudad. Así redescubrieron caminos, se encariñaron y decidieron amarlos. Hoy los defienden de quienes los quieren dañar.

“Estoy buscando que no invadan, que no se apropien de estos caminos que guardan tanta historia y trabajo; movieron la economía de los pueblos de Arequipa y del Perú, contribuyeron a nuestro desarrollo. Tenemos que protegerlos”, expresa Málaga Cáceres.]



“Los arequipeños juntos son más fuertes unidos”

El General FAP Luis Emilio Cortijo Rossel, Comandante General del Ala Aérea N.º 3, nos recordó que juntos somos más fuertes; que desde las Fuerzas Armadas del Perú están siempre listos a proteger e incluso morir por los suyos, ese es su fiel e irrevocable compromiso con los arequipeños y la Patria.

“Desde los cielos que custodiamos con orgullo, renovamos nuestro compromiso de estar siempre listos para servir, proteger y tender una mano cuando nuestra Patria y su gente más lo necesiten. Tengamos siempre presente que juntos somos más fuertes”.

Asimismo, el general FAP Cortijo Rossel mando un cálido saludo a la dama que este mes se viste de gala, Arequipa, por su onomástico. Enalteció los valores que caracterizan a su gente y les pidió continuar firmes en su compromiso con el desarrollo de su bella tierra.

“Queridos ciudadanos arequipeños. En el 486 aniversario de la fundación española de nuestra querida Arequipa, en nombre de los hombres y mujeres de la Fuerza Aérea del Perú en la región sur, les expreso nuestro más fraterno saludo. Hoy celebramos a la Ciudad Blanca, tierra de coraje, tradición y esperanza. Que el espíritu noble y valiente de Arequipa continúe inspirándonos a volar siempre más alto por el bienestar del Perú.

¡Feliz 486 aniversario, Arequipa! Arriba, Siempre Arriba!”



“La universidad es del pueblo, es un mes de unión para los arequipeños”

El médico Richard Alberto Paredes Orué ganó este año las elecciones al rectorado de la Universidad Nacional de San Agustín (UNSA), la universidad representativa de la Ciudad Blanca, pero que en los últimos años ha perdido prestigio, y es precisamente ese reto el que quiere superar el nuevo rector. Devolver la calidad y transparencia a la casa mayor por el bien de toda la comunidad.

Paredes Orué también muestra su preocupación por la ciudad: “Quisiéramos que Arequipa sea como hace 30 o 40 años cuando podíamos transitar con seguridad y que las autoridades se preocupen por tantos problemas, como el tráfico, vías y el orden. Da la impresión que las autoridades no transitan por la ciudad, puros huecos. Parece que no hay amor por Arequipa”.

También se compromete, desde su nuevo cargo, a revalorar el compromiso de la academia: “La universidad debe trabajar para la sociedad, no solo por la ley. La universidad nace del pueblo y vive por el pueblo, nuestro compromiso es con todos los arequipeños”. Finalmente, el doctor Paredes eleva un saludo a toda la región instando a todos a dejar diferencias de lado y crecer juntos: “Que sea un mes lindo de unión de los arequipeños y que todos trabajemos para

Regiones del Sur deben dejar de trabajar de manera aislada y construir agenda común

“Desde Moquegua saludo con profundo afecto a la ciudad de Arequipa por sus 486 años de historia, identidad y aporte al desarrollo del Perú”, manifestó la gobernadora regional de Moquegua, Lilia Gutiérrez. Añadió que ambas son regiones hermanas, unidas por su historia, sus potencialidades y el compromiso de construir un sur más integrado, competitivo y solidario.

Para Gutiérrez, el primer paso para consolidar esta integración es alcanzar una verdadera voluntad política entre los gobiernos regionales. Consideró indispensable dejar de lado el trabajo aislado y establecer una agenda común que permita atender problemas que trascienden las fronteras regionales. “Necesitamos ante todo voluntad política, confianza y una agenda común. Las regiones del Sur pueden y deben trabajar juntas siempre que exista esa voluntad”, señaló.

La gobernadora sostuvo que las regiones no buscan confrontación con el Gobierno Nacional, sino soluciones a problemas compartidos. Entre ellos identificó la escasez hídrica, las brechas existentes en salud y educación, la inseguridad, las deficiencias de conectividad y la necesidad de diversificar las economías regionales.

“El sur no pide privilegios; pide oportunidades”, enfatizó, al plantear que los gobiernos regionales, municipios, Gobierno Nacional y sector privado deben trabajar coordinadamente para lograr un desarrollo más equilibrado.

AGUA Y AGRO

Uno de los principales ejes de la propuesta de Gutiérrez es la seguridad hídrica. Consideró que el sur debe contar con una estrategia común frente al cambio climático, la escasez de agua y la necesidad de ampliar la frontera agrícola.

En ese marco, destacó la importancia de impulsar grandes proyectos de infraestructura hidráulica como Majes Sigüas II, en Arequipa, y otras iniciativas vinculadas al sistema hídrico del sur, entre ellas Paltutur, Yanapujio, Chilota, Coralaque, Cuturi y Tambillo. La gobernadora planteó que estos proyectos no deben ser considerados únicamente como obras individuales de cada región, sino como parte de una estrategia para convertir al sur en una gran plataforma productiva y agroindustrial.

“Ampliar la frontera agrícola y mejorar los sistemas de riego debe ser el objetivo para generar empleo y valor agregado en el Sur”, sostuvo.

RED VIAL PARA INTEGRAR MERCADO

Otro de los pilares de su propuesta es la conectividad. Gutiérrez consideró que no basta con ejecutar carreteras aisladas, sino que se requiere una red macrorregional que permita reducir costos logísticos, acercar mercados y facilitar el acceso de los productores a los puertos y mercados nacionales e internacionales.

Entre los proyectos mencionó los corredores Negromayo–Yauri–San Genaro, Yauri–Suykutambo y Chiguata–Santa Lucía–Yauri, además de la carretera Arequipa–La Joya y la mejora del corredor Arequipa–Matarani.

En el caso de Moquegua, destacó la carretera Moquegua–Omate–Arequipa como una

infraestructura importante para fortalecer la articulación entre ambas regiones.

La visión, explicó, debe superar los límites administrativos y comprender las carreteras como parte de un sistema que permita movilizar productos, personas e inversiones de manera más eficiente.

GAS Y ENERGÍA

Gutiérrez también consideró prioritario garantizar la seguridad energética del sur. En su opinión, las regiones no pueden continuar dependiendo de soluciones temporales para acceder al gas natural y deben avanzar hacia una política energética de largo plazo.

En ese sentido, planteó impulsar el Sistema Integrado de Transporte de Gas de la Zona Sur del Perú (SITGAS), concebido como una infraestructura estratégica para transportar gas desde Las Malvinas hacia Cusco, Apurímac, Puno, Arequipa, Moquegua y Tacna, además de atender los nodos energéticos de Mollendo e Ilo.

A ello sumó la necesidad de avanzar en la masificación del gas natural en Arequipa, Moquegua y Tacna, de manera que el recurso pueda llegar a hogares, comercios e industrias.

“El Sur necesita gas para las familias, energía competitiva para la industria y condiciones para atraer nuevas inversiones”, afirmó.

SALUD

Otro de los puntos planteados por Gutiérrez es la necesidad de desarrollar servicios públicos de alcance macrorregional, particularmente en el sector salud.

Consideró necesario fortalecer una red de establecimientos de referencia y alta complejidad, entre ellos el IREN Sur y los principales hospitales de Arequipa, Cusco y Puno, para que la población pueda acceder a servicios especializados sin que el traslado a Lima sea la única alternativa. La gobernadora sostuvo que la integración regional debe traducirse también en mejores servicios para los ciudadanos y no limitarse a la ejecución de infraestructura.

Finalmente, propuso que los gobernadores del sur construyan una cartera conjunta de proyectos estratégicos en materia de agua, carreteras, ferrocarriles, gas, energía, puertos, agroindustria y salud, para presentarla de manera coordinada ante el Gobierno Nacional, el Congreso y el sector privado.

“Si los gobernadores del Sur logramos ponernos de acuerdo en una cartera concreta de proyectos estratégicos y la defendemos juntos, podremos convertir esa voluntad de integración en una verdadera política de desarrollo macrorregional”, afirmó.

En el marco del aniversario de Arequipa, Gutiérrez remarcó que el reto consiste en mirar más allá de los períodos de gobierno y construir obras capaces de transformar el sur durante las próximas décadas.

“El Sur necesita una agenda de integración, inversión y desarrollo. Y esa agenda debe trascender a los gobiernos de turno”, concluyó, antes de enviar un saludo fraterno al pueblo arequipeño: “¡Feliz 486 aniversario, querida Arequipa!”.



AREQUIPA, LA ARTESANA

Por Ricardo Lucano.

La historia artesanal de esta tierra viene de muy atrás. Desde tiempos preincaicos, los pueblos que habitaron este territorio desarrollaron conocimientos para trabajar fibras, arcilla, piedra y otros materiales. Técnicas y motivos fueron transmitiéndose, transformándose con el tiempo y recibiendo nuevas influencias. Los incas dejaron también su huella, especialmente en el tejido, la cerámica y los diseños relacionados con su manera de comprender el mundo.

Después llegó la conquista española y con ella nuevas herramientas, materiales y formas de trabajar. Se produjo un encuentro —no siempre pacífico— entre tradiciones indígenas y técnicas europeas. De aquella mezcla surgieron expresiones que todavía reconocemos en la artesanía regional: cerámica vidriada, trabajos en madera, platería ornamentada y diversas formas de arte religioso y popular.

Pero la artesanía no pertenece solamente al pasado. Hoy, detrás de una chompa de alpaca, una pieza de sillar, un trabajo de cuero o una escultura, hay una persona que conoce un oficio aprendido de sus padres o de sus maestros. Hay tiempo, esfuerzo y conocimiento convertidos en algo que podemos tocar.

Por eso la artesanía tiene una doble importancia. Es cultura, pero también es trabajo. Para muchos artesanos representa la continuidad de un conocimiento que

Creo que ahora el artículo tiene una posición más clara y más contestataria, pero sin perder serenidad. La frase “También nosotros deberíamos vivirla” es, para mí, el corazón del texto: desplaza la artesanía del escaparate turístico hacia la vida cotidiana del ciudadano.

podría desaparecer si deja de transmitirse; para sus familias, constituye además una fuente de ingresos y una forma digna de ganarse la vida.

En Arequipa encontramos cuero, madera, fierro forjado, tallado de sillar, cerámica, textiles, platería, bisutería y trabajos con piedras naturales. Están las prendas de alpaca, los bolsos de cuero, el repujado, las piezas de cobre y las esculturas elaboradas con distintas técnicas. También están quienes trabajan la acuarela, el óleo o el grafito para representar nuestros paisajes, costumbres y escenas cotidianas. Las manos no solamente producen objetos: también cuentan historias.

Sin embargo, existe algo que deberíamos preguntarnos. ¿Por qué muchas veces recordamos nuestras artesanías solamente cuando queremos mostrarlas al turista?

Parece que hemos aprendido a mirar lo nuestro como una vitrina: algo que se exhibe, se fotografía y se vende al visitante. Y en esa mirada podemos olvidar lo esencial: la artesanía también es arte. No necesita de un turista para tener valor. No debería ser importante solamente porque alguien que viene de lejos está dispuesto a comprarla. También nosotros deberíamos vivirla.

¿Por qué no vestir una prenda de alpaca



porque nos gusta y no solamente porque es un recuerdo? ¿Por qué no tener en nuestra casa una pieza de sillar, madera, cerámica o cobre porque expresa algo de nuestra cultura? ¿Por qué no regalar una obra de un artesano local en lugar de buscar siempre algo producido en serie? No se trata de rechazar lo que viene de afuera. Se trata de no despreciar lo que tenemos cerca.

Detrás de cada pieza hecha a mano hay paciencia, aprendizaje y memoria. Hay alguien que decidió conservar un conocimiento en una época en la que casi todo puede producirse rápidamente y en serie, por eso una artesanía

puede ofrecer: la huella de quien la hizo.

Cuando compramos una pieza artesanal, no solamente adquirimos un objeto. Reconocemos un trabajo, sostenemos una tradición y, sobre todo, decimos que aquello que nació de nuestras propias manos también merece ser apreciado por nosotros.

Porque Arequipa no solamente se contempla. Arequipa también se hace, se toca, se usa, se disfruta y se transmite con las manos. Y quizá aprender a valorar lo nuestro no sea mirar menos hacia afuera, sino aprender, finalmente, a mirar con otros ojos lo que siempre estuvo cerca.

