

## PRESENTACIÓN

El presente año que finaliza, los peruanos hemos recibido varias buenas noticias en relación a nuestra gastronomía, tanto de potajes como de bebidas. Perú es elegido el mejor destino culinario de 2024, en la quinta edición de los World Culinary Awards, realizada en el Atlantis The Royal en Dubái, Emiratos Árabes Unidos, se distinguió a nuestra patria como el país como el mejor destino gastronómico de América Latina y a Lima como la mejor ciudad para comer; cabe resaltar, el hallazgo de manuscritos que atesora el Archivo General de la Nación (AGN) que fechan el origen del Pisco a 1587 y además fueron reconocidos e inscritos en el Programa Memoria del Mundo de UNESCO. La riqueza gastronómica regional peruana es numerosa y hasta la fecha no hay un inventario completo de potajes a nivel regional, provincial, distrital y anexos y caseríos, por ello la necesidad de difundir una comida que regionalmente es conocida, pero el resto del país nunca ha oído hablar de ella. El presente número lo iniciamos con la investigación de los académicos Juan Castañeda Murga y César Gálvez Mora, con “La sopa teóloga en su versión mochera: un potaje mestizo del Perú”, aporte a la historia de la gastronomía peruana. El territorio peruano en su vastedad de espacios ecológicos singulares y variados, alberga a una serie de restos arqueológicos arquitectónicos, cementerios, vasijas, momias y diferente evidencia a partir de la cual, los especialistas como Gaimer Huallpa Huyhua, con: “Los misterios estilos de cerámica para identificación en el valle del Mantaro-Huancaveli-Junín”, identifica y clasifica los estilos de cerámica para el valle del Mantaro y para su mejor ordenamiento, llegó a registrar diez estilos de cerámica como: Pirwapuquio, Cochachongos, Huacrapuquio, Caja, Coras, Calpish, Matapuquio, Arhuaturo, Asto e Inca. A casi siete décadas del fallecimiento del músico más resaltante de la ciudad de Arequipa, el maestro Benigno Ballón Farfán, el artículo de los historiadores Rocío Gómez Medina y Alejandro Málaga Núñez Zeballos, que develan los primeros años y formación del personaje, así como su numerosa producción en diferentes géneros musicales, por lo que es considerado en Arequipa, el músico mistiano más productivo del siglo XX. Finalmente, el aporte científico de la doctora María Constanza Ceruti, titulado: “Monte Tres Picos, Cerro Ceferino y Sierra de La Ventana: Dimensión simbólica y ritual de cumbres del sur de Buenos Aires”, trabajo planteado desde la perspectiva antropológica, reflexiona sobre las manifestaciones idiosincráticas y creencias populares. La cubierta de la revista, titulada “El viejo”, es la obra ganadora del concurso de ilustración “Ari Quepay Molle”, organizado por Maderas Urbanas, 2022, del autor artista-maestro Raúl Pinto Valdivia, a él y a todos los investigadores que colaboraron con sus trabajos en este número, nuestro agradecimiento.

Karol Yarasca Ramos - Juan Martínez Cedano - Alejandro Zenteno Zeballos  
Equipo de Producción

Arequipa, diciembre del 2024  
Bicentenario