

**LA TRADICIÓN CULINARIA DE POZUZO.  
UNA COCINA PARA DESCUBRIR  
A TRAVÉS DE RUTAS INNOVADORAS**

**THE CULINARY TRADITION OF POZUZO.  
A CUISINE TO DISCOVER THROUGH  
INNOVATIVE ROUTES**

*Frida Lina Morcia Rivera\**

*Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología*

Recibido: 29 de agosto de 2014

Aceptado: 2 de octubre de 2014

---

**RESUMEN**

En la Región Pasco, provincia de Oxapampa, está ubicado el distrito de Pozuzo, cuyos pobladores de origen austro-alemán han hecho de este lugar una interesante propuesta para disfrutar de una cultura suspendida en el tiempo; donde la tradición culinaria se ha mantenido a través de más de un siglo; y de un turismo no convencional muy especial, vinculado directamente con la naturaleza en la que, aprovechando las tendencias actuales, es posible el desarrollo de otras modalidades de turismo con la finalidad de dar a conocer la cultura del pueblo, integrar a la comunidad y a los productores locales, poniendo en valor la riqueza de su patrimonio gastronómico.

**Palabras clave:** Tradición culinaria, cocina, turismo, Strukala, Pozuzo.

**ABSTRACT**

In the Pasco region, province of Oxapampa, lies the district of Pozuzo, whose settlers of German origin have made this place an interesting proposal for a culture suspended in time. The culinary tradition has been maintained through more than a century in that place and a very special

non-conventional tourism linked directly to nature. Taking advantage of the current trends makes it possible for the development of other forms of tourism in order to learn the culture of the people, integrate the community and the local producers highlighting the richness of its gastronomic heritage.

**Key words:** Tradition, cuisine, tourism, Strukala, Pozuzo

---

## Introducción

El Perú, por muchos años, ha recibido aportes de grupos humanos de distintas partes del mundo, con diferentes culturas y costumbres propias, que llegaron a esta tierra como inmigrantes, buscando mejorar su calidad de vida, esperanzados en la posibilidad de encontrar trabajo y riqueza que el Perú, en esos momentos, les ofrecía. Estos grupos humanos han participado en el desarrollo nacional y forman parte de nuestra historia, colaborando de algún modo con la diversidad peruana; manteniendo, muchos de ellos, sus costumbres, formas de vida y alimentación o reemplazándolas, en algunos casos, con productos locales. Así, durante el siglo XIX, llegaron a nuestro país inmigrantes chinos, japoneses, italianos, austríacos y alemanes.

Los pobladores de Pozuzo, un grupo humano que radica en el país desde hace 154 años, manteniendo sus tradiciones, gastronomía, música, danzas, celebraciones y hasta construcciones de madera de estilo europeo, son una colonia que ha sabido desarrollar su potencial agrícola, ganadero, maderero, cafetalero y turístico, con enormes posibilidades para el turismo especializado, ecológico y de aventura, que busca mantener vigente las costumbres y tradición en sus jóvenes descendientes (Arrese, 2008).

La Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), sostiene que desde hace algunos años, el turismo gastronómico está conquistando cada vez mayor número de turistas en el Perú (APEGA, 2009). El distrito de Pozuzo es poseedor de una cocina tradicional y mestiza, cuya oferta gastronómica está llegando a ser uno de los motivos principales para el desplazamiento de turistas nacionales y extranjeros, convirtiéndose en un atractivo turístico y pilar fundamental para la economía local.

## Nuevo comienzo

Al no contar con alimentos propios de su tierra natal, los colonos se vieron forzados a alimentarse con lo que la nueva tierra les brindaba. En sus inicios la cocina de Pozuzo fue bastante sencilla. María Schmidt Schuler sostiene, entre otras cosas, que la gastronomía pozucina es muy variada, debido a que los inmigrantes austro-alemanes que llegaron a Pozuzo, se vieron obligados a modificar sus comidas tradicionales, adaptándolas a las condiciones que brindaba el lugar. Con el paso del tiempo fueron estableciendo sus propios platos típicos con los productos que cultivaban en el mismo valle (Municipalidad Distrital de Pozuzo, 2006).

El hecho de encontrarse casi incomunicados por la falta de carreteras durante muchos años, fue un factor importante para poder conservar sus tradiciones. Queda claro que hubo un rico intercambio cultural y económico con poblaciones cercanas. La producción era poca y los colonos tuvieron que consumir aquello que estaba a su alcance. Frida Rufner<sup>1</sup>, nacida en Pozuzo, comentó que la comida cotidiana era la yuca sancochada y picada finamente para luego freírla y comerla con plátano también sancochado y un pedazo de pan de maíz. No había mantequilla ni queso, pero para acompañarlo se preparaban trozos de carne de cerdo fritos en su misma grasa, conocidos como chicharrones. De tal manera que balanceaban el consumo de carbohidratos con proteínas de cerdo.

Para hacer pan primero hacían la harina de maíz y la mezclaban con yuca sancochada triturada con un mazo. Usaban un instrumento de madera para batir la crema de leche, y transformarla en mantequilla. En Pozuzo aún se puede apreciar que las amas de casa preparan el pan, tanto para el desayuno como para otras comidas, en sus hornos a leña.

Se alimentaron también de la pesca artesanal y animales de caza. Los cazadores salían por una semana introduciéndose en la selva, llevando provisiones y por las noches iban al río a pescar. Además de la pesca, bajaban más o menos 10 km para llegar a un lugar en el que había agua salada, la cual tras ser hervida, les proporcionaba la sal requerida para su consumo.

---

<sup>1</sup> Información extraída de la entrevista realizada a Frida Rufner el 7 de diciembre de 2013.

En las noches pernoctaban en cuevas y utilizaban sus armas para complementar su dieta con la caza de mucas, armadillos y otros animales; los mataban y los llevaban a su casa para su alimentación (Harbicher-Schwarz, 2008).

El agricultor local se autoabastece de los productos principales para su consumo, durante todo el año, lo cual reduce sus gastos al comprar solo algunos productos que necesita para su alimentación. También elaboran carnes ahumadas, mantequillas, quesos y chorizos, preparaciones muy usadas en la elaboración de sus platos típicos.

### Relatos de viajeros

Resulta interesante conocer la descripción de ilustres viajeros durante su recorrido por el Perú, tal es el caso de Antonio Raimondi, quien en el libro *El Perú*, deja un testimonio de como habían implantado, los inmigrantes de Pozuzo, sus tradiciones y las mantenían invariables dos décadas después de su llegada al Perú (Raimondi, 1874).

En uno de sus múltiples relatos, Jorge Basadre (1964) refiere que entre los principales productos cultivados en Pozuzo, estaban el tabaco, la coca, el café, el arroz, la caña de azúcar, la yuca y todo tipo de animales domésticos para su autoconsumo y vida cotidiana.

El cultivo del café se realiza en la zona alto andina en ambas márgenes del río Santa Cruz. El potencial productivo de Pozuzo es la ganadería como principal actividad económica, también se considera al café y las frutas exóticas. La elaboración de quesos y otros derivados lácteos constituyen otro medio de ingreso para los productores.

El café que se produce en la zona es comercializado en su totalidad con la ciudad de Lima. El cultivo del café, y la cosecha de miel de abeja se realizan en la parte altoandina, mientras que en la parte baja la principal actividad es la ganadería.

La crianza de ganado vacuno y el cultivo de café son las principales actividades económicas de la zona. Se produce carne de gran calidad,

híbridos de Cebú y Brown Swiss. Su carne se comercializa en Lima y en menor cantidad en Junín (La Merced y Chanchamayo). Para el consumo interno se crían cerdos y aves de corral.

En el distrito de Santa Rosa y alrededores de la colonia se ubican los fundos ganaderos. Allí muchos de los dueños de los establos han acondicionado sus casas como hospedaje para ofrecer experiencias únicas de turismo rural y vivencial a los visitantes.

Otro viajero, el escritor alemán Friedrich Gerstäcker, durante su viaje al Perú, visitó Pozuzo en 1861 y pudo observar la riqueza de esta zona confirmando lo dicho por Raimondi. En sus memorias menciona al café y hace referencia a su buen sabor, refiere además que el café peruano es famoso, pero que se exporta poco. Esto podría significar que no era muy conocido fuera de Pozuzo y mucho menos en el extranjero. Comenta además que el café de la zona supera al de Huánuco. También habla de otros cultivos y productos alimenticios como los señalados en los párrafos anteriores (Nuñez, 1973).

### **Cocina con sabor a tradición**

La cocina de Pozuzo, es una cocina tradicional y mestiza, variada, especial y única, ya que al llegar al Perú los colonos supieron aprovechar los productos que la zona le brindó y los adaptaron a sus preparaciones culinarias tradicionales. En la amplia oferta gastronómica de la zona se puede apreciar comida típicamente austríaca, alemana, mestiza y peruana. Un ejemplo de lo primero es el conocido *Strudel*, que sufre un mestizaje en cuanto al relleno, utilizando plátano y no manzana para convertirse en el *Strukala* símbolo de la cocina pozucina. Por la parte alemana está la charcutería y por la peruana las típicas pachamanca que también están presentes en la selva central.

### **Características de la culinaria de Pozuzo**

La cocina de Pozuzo es una cocina parcialmente suspendida en el tiempo. A pesar del paso de los años mantiene en gran medida su tradición, recetas e historia. Utiliza la carne de cerdo en la mayoría de sus comidas. Se

preparan frituras en manteca y horneados con leña. Con el tiempo los colonos adaptaron sus recetas austríacas y alemanas, y las prepararon con insumos nativos. Existe una gran variedad de panes y pasteles horneados en casa de manera artesanal. Los sabores en sus preparaciones son delicados, agridulces y ahumados. Utilizan frutos exóticos para la elaboración de mermeladas, postres, néctares y jugos. Un ingrediente importante para la preparación de las ensaladas y guisos es la cebolilla (muy parecida a la cebolla china pero de tallo corto). También se usa una especie de ají oriundo de la zona, al que llaman ají dulce, que no posee el picante típico de otros ajíes y otorga a las comidas un sabor especial. Se añade picado para dar color y aroma. Condimentan sus ensaladas con naranja agria, en vez del vinagre de manzana muy típico en la cocina austríaca. Para beber preparan zumos de frutas como naranjito, naranja, cocona, carambola, piña, papaya, maracuyá, entre otros.

La culinaria de Pozuzo, por su variedad, es considerada uno de sus principales atractivos. Estos son algunos de los platos típicos ofrecidos a los visitantes:

**Tabla 1**  
*Comidas típicas de Pozuzo y su descripción*

Plato típico	Descripción
Knodelsuppe	Albóndigas de arroz con carne
Eintropfsuppe	Sopa de harina de maíz tostado
Butternockensuppe	Sopa de mantequilla con gallina
Brennsuppe	Sopa de fritura
Frittatensuppe	Sopa de fritura
Fleisch Wurst	Especie de salchicha
Schiwel Wurst	Especie de salchicha
Wiener Schnitzel	Bisteck apanado
Gulasch	Estofado de carne
Spatzeln Strudel	Strudel hervido en leche
Schtrauben	Tipo de tortilla
Kasekechen	Pastel de queso
Kiachl	Buñuelo sin relleno y frito en manteca
KrapfenStrukala	Buñuelo relleno con plátano y maní pastel relleno con plátano
Karbanatl	Albóndiga de carne

Fuente: Elaboración propia basada en revisión documental.  
La ortografía de los nombres de los platos típicos es tal como se escribe comúnmente en Pozuzo.

Comparando algunas recetas de cocina austro-alemana y las que se preparan en Pozuzo, se observó que existen algunas similitudes en cuanto al uso de carne de cerdo en la mayoría de sus preparaciones, postres con harina y el uso de la manteca de cerdo para las frituras. En lo que sí varía es en el uso de vinagre de manzana como condimento en la cocina austríaca, ya que como en Pozuzo no existía la manzana, por ello se utilizaba y utiliza hasta hoy la naranja agria como aliño para condimentar las ensaladas y otras preparaciones.

Se han encontrado referencias de uso de interiores como hígado y tripas, que se siguen usando en ambas cocinas, para elaborar charcutería. Las *Leberknödeln* (albóndiga de hígado) cuya preparación es similar a la de *Karbanatl* (albóndiga de carne) solo cambia el tipo de carne que en Austria se prepara con hígado, y en Pozuzo con una mezcla de carne de res y cerdo.

El *Tirolean Strudel*, muy similar al Strudel o Strukala conocido popularmente en Pozuzo es un símbolo gastronómico distintivo del pueblo. El primero está relleno con pasas, azúcar y almendras y en algunos casos con manzana; y el segundo con plátano y canela, aprovechando los productos que se encontraban en la zona al momento de la llegada de los colonos a la zona de estudio. La masa sigue siendo la misma, solo varía el relleno y la cocción en leche.

El *Wiener Schnitzel* (bistec apanado) se sigue preparando de la misma forma que en Europa y según la *Guía turística de Austria* (Haywood & Walker, 2008) podría tener su origen en la provincia de Milán, Italia y no en Viena. En esta guía, indican que se popularizó en el año 1848 gracias a un cocinero llamado Field Marshal el mismo que lo llevó a Viena. Se prepara en la colonia de Pozuzo desde la llegada de los primeros pobladores y se acompaña con arroz graneado, yuca frita, plátano frito y ensaladas.

El *Krapfen* (buñuelo relleno de mermelada de damasco) austríaco, en Pozuzo se consume también desde el inicio de la formación de la colonia pero se rellena con plátano, canela y maní.

La *Kartoffelsalat* (Alemania), o la *Erdaepfelsalat* (Austria), se siguen preparando de la misma manera en Pozuzo, con la única variante que se usa la naranja agria y no el vinagre de manzana como aliño.

Las técnicas más utilizadas para la elaboración de sus preparaciones tradicionales son: ahumado, frito, sancochado, horneado y secado. El ahumado es un método muy antiguo de conservación de carnes, que consiste en exponerlos durante un periodo de tiempo al humo de una fogata. En Pozuzo se utiliza para la preparación de charcutería, se colocan las salchichas, cecinas o chorizos cerca de las cocinas a leña y se queman hojas silvestres frescas de árboles frutales. Lo interesante de esta técnica es que al ahumar la carne se seca, favoreciendo la acumulación de sustancias antisépticas y dándole una coloración oscura.

Freír es cocinar un alimento mediante su inmersión en una materia grasa a altas temperaturas. Utilizan la manteca de cerdo para freír carnes, chorizos, yucas, plátanos y masas. Según lo observado es una de las técnicas más usadas en Pozuzo.

La técnica del sancochado es utilizada para cocinar los alimentos y que sean más fáciles de comer, más suaves, y también contribuye con la conservación del alimento. Las carnes se ablandan y son más fáciles de digerir y disfrutar. La usan para preparar caldos y sopas, especialmente de cerdo, gallina y pollo.

Para hornear colocan los alimentos a diferentes temperaturas logrando que se vuelvan crujientes y de color dorado. Los hornos en Pozuzo son de baja temperatura (para lograr una cocción perfecta) y de leña. En el horno a leña colocan el pan y los pasteles usando latas engrasadas o fuentes resistentes al calor.

Para preservar la carne de cerdo y que tenga un sabor especial primero se hace ahumada y luego es secada al sol o cerca las cocinas de leña para que quede tipo cecina. Se usa también el término *acecinado*, que consistiría en un secado con humo, realizado después del salado de las carnes.

## Rescatando la tradición

Pozuzo cuenta con atractivos naturales y culturales de destacada importancia; entre ellos, también la gastronomía, consecuencia del mestizaje entre las recetas traídas por los colonos y la amplia variedad de productos



peruanos. El turista puede disfrutar de una cocina típica tradicional basada en carne de res y cerdo, harinas y derivados lácteos en restaurantes tradicionales y casas típicas que ofrecen un variado menú para disfrutar.

En Pozuzo es posible degustar cerveza tipo lager, hecha con maquinaria ensamblada en el Perú y lúpulo argentino. El ingenio heredado de sus antepasados alemanes y el cariño por los productos tradicionales de sus ancestros han llevado a algunos jóvenes pozucinos a desarrollar industrias locales dedicadas a la producción de cerveza, como el caso de la Dörcher bier.<sup>2</sup>

Las frutas que crecen en la zona son variadas y abundantes; la tierra, el clima y el cuidado de la agricultura son los factores que han contribuido a que esto sea posible. El aprovechamiento de estas materias primas para la industria gastronómica es fundamental, ya que permite que el visitante conozca, valore y disfrute los productos de la zona en distintas variedades y presentaciones. Las mermeladas se producen de forma artesanal y casera, con frutos oriundos de la selva, destacando la cocona, guayaba, quito, papaya entre otros.

La charcutería es muy apreciada por los visitantes. Estas preparaciones están elaboradas de manera tradicional. «En la cocina germana medieval las preparaciones a base de cerdo eran las preferidas y las más consumidas (...) los maestros salchicheros tenían rango de artesanos. Fue en esta época cuando se forjó la salchichería alemana, cuyo prestigio subsiste aún hasta nuestros días» (Monroy & Martínez, 2007, p. 53).

Todos estos productos se pueden adquirir en restaurantes y carnicerías locales. Algunas de las particularidades más notables del chorizo pozucino son: sabor ligeramente ahumado, color castaño tostado, con suave aroma de ajos, toque medio de sal, granuloso y poco compacto, se siente un ligero toque de vinagre y está precocido, lo que reduce el tiempo de cocción. Se consume hervido, con albóndigas en una especie de guiso llamado localmente karbonade y también en el desayuno, frito, revuelto o picado con huevos.

---

<sup>2</sup> Enzo Egg Ballesteros es un joven empresario capacitado en la elaboración de cerveza, que con mucho ingenio y dedicación ha podido diseñar las máquinas necesarias para la industrialización en pequeña escala de esta bebida alcohólica.

Al tener una gran actividad ganadera, la leche es sin lugar a duda de excelente sabor y calidad, es por ello que se preparan quesos mantecosos, mantequilla, requesón y yogur.

La tradición en la utilización de los lácteos para elaborar productos para su autoconsumo es una actividad muy antigua y es mencionada en el libro *Frutos de Paz* (Cisneros, 1908) años luego de la fundación oficial de Pozuzo y refiriéndose a la leche que se produce en la zona refiere lo siguiente:

La leche es consumida pura por los colonos y el resto se aprovecha en la fabricación de mantequilla. La desnatada sirve para la elaboración de quesos frescos, aunque el uso más frecuente que de ella se hace es la alimentación de las terneras y de los chanchos que constituyen una explotación importante. (p. 319)

Esta tradición se ha mantenido sin variaciones por más de 100 años y sigue siendo vital para la colonia.

El queso de la zona es pasteurizado artesanalmente, de color blanco marfil, muy cremoso, con poco sabor a mantequilla, bajo en sal y bien compacto, poco ácido y muy sabroso. Se consume en el desayuno o lonche sobre el pan recién horneado y algunos lo acompañan con mermeladas. Se utiliza también para preparar el pastel de queso. El sabor en boca del queso y la mermelada resulta una mezcla grata para algunas personas y extraña para otras ya que el agridulce no es muy común para el paladar nacional, pero sí para los descendientes de los colonos y personas de otros lugares del mundo.

### **La solidaridad del colono**

La colonia de Pozuzo alcanzó un desarrollo apreciable (Padilla, 1998) ya que antiguamente, los trabajos de siembra y cosecha de productos (maíz, arroz, café) se realizaban con la ayuda de otras familias, organizándose así para hacerlo en forma rápida y divertida. Si determinada familia tenía su maíz para cosechar, dos o tres familias vecinas le ayudaban y al concluir el trabajo, ya en la noche, luego de pillar y acomodar el maíz en su lugar, se tenía preparada una cena, donde tocaban con acordeón o rondín música

típica y bailaban unas cuantas horas; luego se retiraban a descansar. Al día siguiente se ayudaba a otra familia que lo necesitara. Tradición que no fue ajena para los lugareños pues es similar a la práctica de reciprocidad andina llamada Ayni.

## **Festividades y comida típica**

La semana turística de Pozuzo, que se festeja del 24 al 30 de julio, resulta la mejor época para visitar la ciudad y disfrutar de las celebraciones tradicionales por el aniversario de la llegada de los primeros colonos y por Fiestas Patrias. Durante este periodo festivo no faltan los desfiles en trajes típicos, danzas, concursos y degustación de comidas propias, exposiciones de artesanía local, competencias deportivas y concursos de belleza.

En la actualidad, durante el mes de diciembre, se realizan «las promociones», es decir las fiestas de promoción de los colegiales que terminan su formación primaria y secundaria. Estas fiestas son muy celebradas y se invita a varias personas. La familia de cada estudiante es responsable de la comida que se ofrecerá a sus invitados durante la fiesta. Para ello cada estudiante tiene tarjetas con números, para que el invitado recoja su porción de comida en una zona especial destinada al reparto. Fuera del salón de baile están organizados varios espacios, uno al lado del otro, (de acuerdo a la cantidad de alumnos, si son dieciocho en la promoción, habrán dieciocho espacios), cada uno con un número colocado en la parte superior, correspondiente a cada estudiante, así los invitados saben donde recoger la comida. Lo que se sirve es la pachamanca, que consiste en una porción de carne de 300 g aproximadamente, yuca, camote y papa, todo bien sazonado y preparado bajo tierra.

Especialistas en el tema como Gutarra y Valderrama (2001), comentan entre otras cosas que la pachamanca en la selva central se caracteriza por el uso de plátano verde o maduro, yuca, rajacho o verraca, los tamales envueltos en hojas de plátano y la carne de caza: añuje, sajino, mono, huangana y venado.

El sabor de esta pachamanca pozucina es muy agradable. No se ofrecen bebidas ya que estas se venden para recaudar fondos para la promoción.

Por lo general, las «promociones» se realizan los sábados durante la segunda y tercera semana de diciembre. Son motivo de alegría y reencuentro.

## Propuestas innovadoras

Una ruta gastronómica es un valor agregado para un destino, ya que resalta las bondades del lugar y da a conocer al turista aquello que el pueblo posee y que solo verá en ese lugar. Es el caso de Pozuzo y sus atractivos más importantes, los cuales han sido considerados para la elaboración de rutas alimentarias-gastronómicas (Morcia, 2013).

**Tabla 2**

*Datos generales sobre la ruta de productos agroalimentarios*

### Ruta N° 1

Eje temático	: Productos agroalimentarios
Tipo de ruta	: Alimentaria
Ámbito	: Distrital
Duración	: 5 horas
Punto de encuentro	: Centro de Prusia
Objetivo	: Dar a conocer al turista las actividades agroindustriales realizadas en Pozuzo y hacerlos partícipe de las más importantes



**Figura 1.** Esquema de la ruta: Productos agroalimentarios. Ilustraciones de Johnny Morales

### **Itinerario:**

Tal como se observa en la Figura 1, la ruta se iniciaría en uno de los fundos ganaderos ubicados en Prusia, a cinco minutos del centro de Pozuzo. En este lugar los turistas apreciarán el ganado vacuno, principal fuente de ingresos en Pozuzo, participando activamente del ordeño de las vacas. También se podrá observar la elaboración del queso típico pozucino: el queso mantecoso.

Después de esto podrán desayunar al modo tradicional pozucino en los restaurantes típicos de Prusia: pan recién horneado, mermeladas, quesos, leche, huevos y salchichas. Después del desayuno visitarían una fábrica de mermeladas y néctares, de allí se explicará el proceso de elaboración de estos productos, tan apreciados en la zona de Prusia. También será posible la degustación y compra de productos.

Luego podrán visitar el centro de Pozuzo y conocer las carnicerías del centro de la colonia, donde los expertos en la preparación de salchichas y cecinas preparadas artesanalmente mostrarán al turista toda la variedad de productos elaborados en el lugar. Caminando durante diez minutos, admirando el paisaje natural podrán visitar una de las cervecerías típicas y les explicarán el proceso para elaborar cerveza pozucina al estilo alemán, posterior a ello degustarla.

Fin de la ruta: Centro de Pozuzo.

Tabla 3

*Datos generales sobre la ruta de productos agroalimentarios*

**Ruta N° 2**

Eje temático	: Strukala
Eje temático complementario	: Observación de aves
Tipo de ruta	: Gastronómica
Ámbito	: Distrital
Duración	: 1 día
Punto de encuentro	: Centro de Pozuzo
Objetivo	: Dar a conocer al turista las principales comidas típicas de Pozuzo que han perdurado a través del tiempo

Fuente: Elaboración propia basada en la observación.



Figura 2. Esquema de la ruta: Gastronomía: Strukala. Ilustraciones de Johnny Morales.

### **Itinerario:**

La ruta se iniciará con un desayuno típico en un restaurant local, donde disfrutarán de pan de maíz, tortillas, salchichas, mermeladas caseras, leche fresca, mantequilla, quesos típicos y otras exclusividades de la zona.

Se dirigirán luego al Recreo Guacamayo, hecho de piscinas naturales (a 15 minutos del centro de Pozuzo), donde podrán sumergirse y disfrutar de la frescura de sus aguas, para luego realizar observación de aves endémicas y mariposas multicolor. Luego se podrán dirigir a la Hacienda Nossing caminando aproximadamente 45 minutos, allí se podrá observar al gallito de las rocas en su habitat natural. Al regreso de esta caminata se disfrutará de refrescantes jugos hechos con frutos exóticos de la zona. También se podría apreciar los cafetos y recibir información sobre las bondades del café orgánico, así como participar en el proceso de tostado del café.

Después de haber tenido contacto directo con la naturaleza se dirigirán al centro de Prusia y disfrutarán de un almuerzo típico en uno de los muchos restaurantes ubicados en la zona, para deleitarse con el tradicional pastel de carne (Strammermax), las albóndigas (Karbonadeln), apanado (Schnitzel) y la tortilla de verduras (Gemüse), entre otros manjares tradicionales. Luego de este delicioso almuerzo, será posible observar primero como se prepara el postre tradicional de Pozuzo: el Strukala, (pastel relleno de plátano), para finalmente ser degustado por los visitantes.

Fin de la ruta: Centro de Prusia.

## Conclusiones

En el presente artículo se pretende dar los primeros pasos desde la oralidad en la cocina de Pozuzo a la tangibilización de su gastronomía. Se ha analizado la expresión culinaria de un grupo étnico, poseedor de una cocina, cuyas raíces y evolución ameritan su estudio y difusión.

Esta cocina ha sufrido un mestizaje con los productos de la zona, manteniendo muchas de sus recetas tradicionales y adaptándose otras a los productos que se encontraban en el lugar al momento de la llegada de los primeros colonos. Una de las preparaciones que no es oriunda y que se prepara y ofrece en Pozuzo durante las fiestas de promoción de los colegios aledaños y los matrimonios es la pachamanca. Una cocción ancestral que no tiene relación con la comida típica austro-alemana, pero es posible que con la llegada de poblaciones aledañas a la zona, llevaran también sus costumbres culinarias. Resultó entonces muy fácil hacer que los colonos se cautivasen con esta deliciosa y condimentada preparación.

Para que Pozuzo pueda convertirse en un destino turístico consolidado y visitado por su gastronomía, es necesario crear rutas gastronómicas, que permitan enlazar atractivos y ofrecer novedosas alternativas dentro de la oferta turística y gastronómica en la selva central del Perú. Involucrar a los pobladores para dar valor a sus tierras y actividades cotidianas, resultaría un atractivo adicional a la propuesta turística, aprovechando la coyuntura del turismo vivencial.

La importancia de crear rutas alimentarias o gastronómicas ha sido comprobada en muchos lugares del mundo gracias a los importantes aportes económicos a beneficio directo e indirecto de las personas vinculadas a la ruta y por la creciente tendencia que existe hoy en día hacia el turismo especializado, así como vivencial y de naturaleza (UNSAM, 2008).

La creación y difusión de rutas gastronómicas en Pozuzo, permitiría diversificar la economía de la zona, generar empleo, insertar segmentos no tradicionales al mercado de trabajo, rescatando y revalorizando las costumbres del pueblo. Por este motivo debe ser bien planificada para obtener los resultados que se esperan en beneficio del poblador y la



satisfacción del turista. Sería importante que los gobiernos locales interactúen con los pobladores, brindando capacitación turística en aspectos como atención al turista, orden, higiene alimentaria y BPM<sup>3</sup>, dando la oportunidad a egresados y practicantes de la especialidad a colaborar con la capacitación, diseño de nuevas rutas y la puesta en práctica (Morcia, 2013).

Resulta fundamental compartir el mensaje dado por el expresidente Fernando Belaúnde Terry durante su presencia en la colonia del Pozuzo para la inauguración de la antigua planta eléctrica. En esa oportunidad el mandatario dijo lo siguiente: «La inmigración de los tirolese, renanos y bávaros hace más de 100 años puede ser vista como el mejor aporte del Viejo Mundo para el desarrollo del Perú en esta parte del país ya que mostró tan ejemplarmente la posibilidad de roturación y cultivo de la selva». Hoy cinco décadas después estas palabras siguen vigentes y «la herencia de los primeros colonos tirolese se mantiene viva, no solo en sus costumbres, sino también en sus comidas» (Habicher-Schwarz, 2008, pp. 180-181). De esta manera se convierte en un interesante destino esperando ser visitado.

## Referencias

- APEGA, (2009). *El Boom de la gastronomía peruana*. Lima: Arellano Marketing.
- Arrese, M. (2008). *Comunidad Alemana en el Perú*. Lima: Servicios Generales A. C.
- Basadre, J. (1964). *Historia de la República del Perú* (3ª ed. 3 tomos) Lima: Perúamérica S. A.
- UNSAM, Centro de Investigación y Desarrollo del Turismo, Universidad Nacional de San Martín. Escuela de Economía y Negocios (2008). *La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Recuperado de <http://www.unsam.edu.ar/escuelas/economia/cidetur>
- Cisneros, C. (1908). *Frutos de paz*. Lima: La Opinión Nacional.
- Gerstácker, F. (1973). *Viaje por el Perú* (1ª ed.). Estudio preliminar: En Estuardo Núñez (1973). Lima: Biblioteca Nacional.
- Gutarra, J. & Valderrama, M. (2001). *Pachamanca el festín terrenal*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería y Prom Perú.
- Harbicher-Schwarz, E. (2008). *Pozuzo- Tirolese, renanos y bávaros en la selva del Perú*. Innsbruck: Pro Kulturverein Pozuzo.
- Haywood, A. & Walker, K. (2008). *Guía turística de Austria*. Por: Lonely Planet. Recuperado de <http://books.google.com.pe>
- Monroy, P. & Martínez, G. (2007). *Introducción a la historia de la Gastronomía* (2ª ed.). México DF: Limusa, Noriega Editores.
- Morcia, F. (2013). *La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico* (Tesis de postgrado). Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

- Municipalidad Distrital de Pozuzo. (2006). *Guía oficial histórica y turística de Pozuzo*, Pasco. Pozuzo: Autor.
- Padilla, A. (1998). Inmigración europea. Inmigración española, alemana e irlandesa. *Boletín de Lima*, 114, 19-24.
- Raimondi, A. (1874). *El Perú* (2ª ed.). Lima: Imprenta del Estado.