

# SARAÑANI!

Conservación Sostenible en Comunidad



SARAÑANI!

CALLAO, CONSERVACIÓN, COCINA

3º FESTIVAL DE ARKITEKTURAS  
NATIVAS DEL MUNDO  
SARAÑANI! - CALLAO 2023



# SARAÑANI! - CAMINA!

## CONSERVACIÓN SOSTENIBLE

©Fundación Altiplano  
Número 8. Abril 2024.

**Equipo a cargo:** Carolina Fuenzalida, Constanza Tapia y Cristian Heinsen.

**Transcripción de textos y edición:** Lony Vargas.

**Fotografías:** Archivo FA, Centro Tierra y autores invitad@s .

**Arte de portada:** Andrea Lértora.

**Colaboraciones en esta edición:** Colaboraciones en esta edición: Andrea Bocco, Andrés Ugaz, Ángela Calvo, Antonio Quiroz, Arturo y Gustavo Ghezzi, César Benavides, Claudia Ranaboldo, Ximena Joanon, Cristian Sáez, Cristian Jamett, Diana Guerra, Érika Stigler, Gabriela Wuest, Giuseppina Meli, Harriet Wennbert, Hugo Benavides, Irving Sánchez, Israel Quispe, José Rodríguez, Juan Pablo de la Puente, Julio Vargas Neumann, Junji Miyaoku, José Luis Valencia, Cinthia Giménez, Liliam Aubert, Luis Fernando Guerrero, Magdalena Pereira, María Alice Mendes Correia, María del Pilar Fortunic, Marco Dadamo, Mariano Cutipa, Mariella Balbi, Martina Bocci, Norma Barbacci, Octavio López, Pedro Guedes, Roberto Haudry de Soucy, Rodrigo Moreno, Rodrigo Pérez de Arce, Ronald Caicedo, Ruwaq Cusco, Sergio Alfaro, Silvia Onnis, Stefano Gandolini, Sofía Rodríguez Larraín, Diego Pino, Lucía Otero, Beatriz Yuste.

Fundación Altiplano  
Andrés Bello 1515, Arica - Chile  
(58) 2 253616  
contacto@fundacionaltiplano.cl  
[www.fundacionaltiplano.cl](http://www.fundacionaltiplano.cl)

 /altiplanoFA

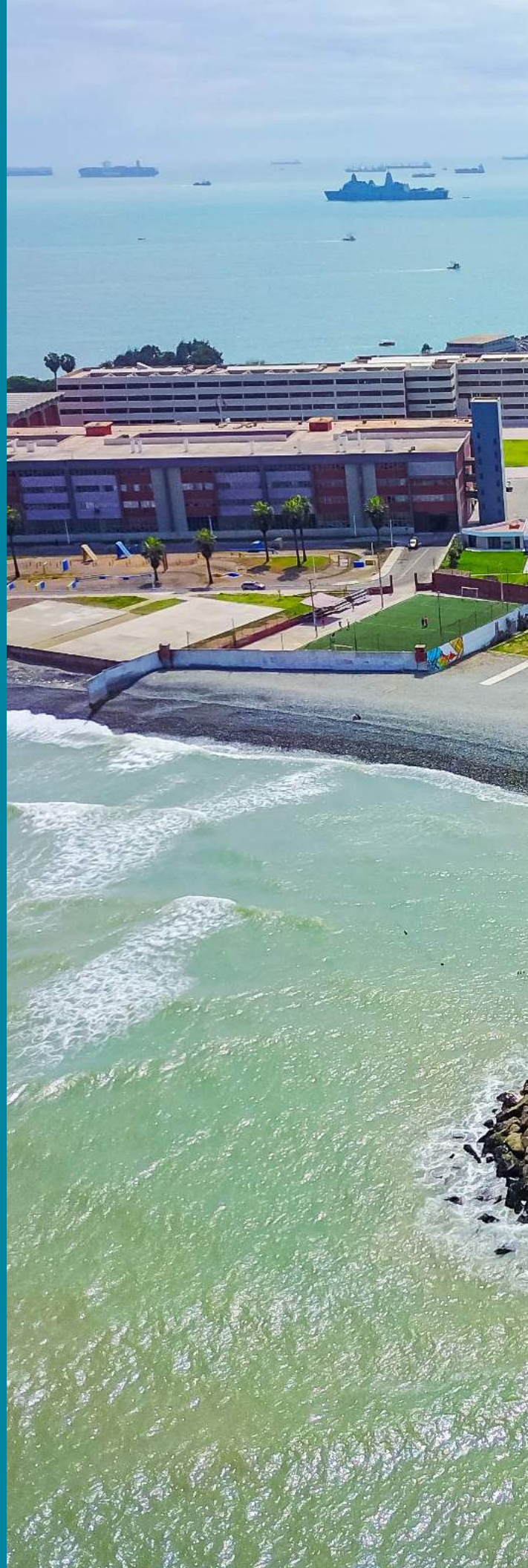
 @altiplanoFA

 @fundacionaltiplano

 /fundacionaltiplano

 /company/fundacionaltiplano

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o transmitida, mediante cualquier sistema, sin la expresa autorización de Fundación Altiplano.











# SARAÑANI! EN EL CALLAO

## PRESENTACIÓN

Conozco a la Fundación Altiplano hace más de 10 años, casi el mismo tiempo que estoy en el Callao. Y adelanto que estas líneas no buscan sumar más halagos – muy merecidos eso sí – al trabajo que realizan y el que me tocó conocer desde los testimonios de gente de las comunidades a donde ellos llegan inicialmente, a hablarles de conservación. Para luego reconocer recorriendo con ellos mismos aquellos espacios que el antropólogo Guillermo Salas llama lugares parientes. Espacios donde se cohabita, comparte y celebra inconscientemente ser parte de un todo. Un todo no ajeno, sino cercano, propio y familiar. Iglesias, plazas, chacras, viñedos, lagunas, caletas, cerros y andenes; son testimonios del vínculo y la naturaleza de las relaciones que una comunidad tiene con los lugares. Cuando esto ocurre, automáticamente se resignifica el concepto de tesoros compartidos, emergen como seres sociales y es más fácil hablar de la importancia de conservarlos. A mí me tocó el privilegio de además recrear ese mismo método hacia la cocina de estos pueblos. Cohabitar espacios y compartir picantes, sopas, huatias, vinos pintatani, calatantas y mates de piedra con





cocineras mitológicas me obligó a replantear la mirada únicamente gastronómica que se tiene de la cocina e enriquecer los múltiples planos y dimensiones desde donde se puede entender algo tan cotidiano, imperturbable y familiar como es el compartir una sopa chairó en un mercado; y entenderlo como un hecho fundamental. Soy muy consciente que la cocina en un territorio no lo es todo, pero sin ella todo lo demás es nada. Y esto lo entendí con mucha nitidez una década después cuando mis amigos de la Fundación Altiplano llegaron al primer puerto del Perú, proponiendo un eje transversal: la Conservación. Arquitectura, cocina, pesca y música. Estas fueron formas misteriosas de entender que ese primer viaje a Arica, modeló mi enfoque integral hacia la cocina y el que he podido experimentar en otras geografías y ahora mismo y en tiempo real en el Callao y nuestro Patronato.

Puedo caer en el terreno de la exageración y lo que es peor, en el plano cursi. Pero voy igual con la impresión que tuve al término del evento. Sarañani! ha sido la llegada de Melquíades y los

gitanos a Macondo. Este evento lo cambia todo y no sé si mis amigos altiplánicos son conscientes de lo que han provocado. Nos ayudaron a mostrar un Callao desde muchas texturas, sin perder la alegría, el sabor y la emoción en un sabor o en un quiebre de baile. Presentamos por esos días a pescadores, cocineras, músicos, arquitectos, historiadores mostrando la pauta del que será una conmemoración en todos los diciembre: un proyecto de construcción colectivo sin dejar de mostrar las tensiones que lo atraviesan. Finalmente estas líneas son para agradecer el enorme cariño y profesionalismo que demostró todo el equipo de la Fundación Altiplano antes, durante y después del Sarañani Callao 2023. Y claro, hacerlos parte de este Callao soñado e imaginado que nos ayudaron a proyectar a los vecinos del barrio.

Andrés Ugaz  
Patronato por la Cocina del Callao.



# SARAÑANI!

## CONSERVACIÓN SOSTENIBLE EN COMUNIDAD

### ÍNDICE

- 04** **Presentación: Sarañani! en El Callao.** Andrés Ugaz
- 08** **Callao ahorado, chalaco y monumental.** Érika Stigler
- 10** **Timonear el barco sobre las olas del cambio - en gastronomía y arquitectura.** Andrea Bocco
- 14** **Estrategias de preservación y desarrollo sostenible para el Callao.** Norma Barbacci
- 16** **Diversidad de la construcción con tierra entramada.** Luis Fernando Guerrero
- 20** **Bantú en Angola.** Maria Alice Mendes Correia y Ovídio Pahula
- 22** **El bajareque como una opción ecotecnológica.** Octavio López
- 24** **Madera + Tierra + Fibras: posibilidad de innovación.** Silvia Onnis
- 26** **Olas, puertos y otros sabores en la arquitectura en tierra.** Pedro Guedes
- 30** **¡Conservemos Lasana!** José Luis Valencia y Cinthia Giménez
- 32** **Un planeta sensible, cambio climático, riesgos y soluciones.** Julio Vargas Neumann
- 38** **Terrachidia y las tradiciones vivas de Marruecos.** Ángela Calvo
- 40** **Kalatanta, panadería e impacto social.** Gabriela Wuest
- 42** **Cocinas Machaqas: propósito y diseño.** Sergio Alfaro
- 44** **Patrimonio Alimentario regional, turismo y desarrollo territorial.** Andrés Ugaz
- 48** **Pisco es Perú.** Mariella Balbi
- 52** **Anotaciones sobre la Escuela del vino en Codpa.** Stefano Gandolini
- 54** **Viña Maquis e Iglesia de la Veracruz.** Ximena Joannon y Cristian Sáez
- 58** **Lagares/Lugares.** Arturo y Gustavo Ghezzi
- 60** **10 años del Centro Tierra: procesos de la tierra.** Sofía Rodríguez Larraín
- 62** **Progresamos Callao: recuperando la Zona Monumental del Callao.** Hugo Benavides
- 64** **Territorios en movimiento: cambios e innovaciones.** Claudia Ranaboldo



# ÍNDICE

- 68 Vernáculo vs global. Dos o tres cosas a propósito de Valparaíso, ciudad puerto.**  
Rodrigo Pérez de Arce
- 72 De puerto en puerto: El intangible y las arquitecturas singulares.** Magdalena Pereira
- 74 El otro Barranco.** José Rodríguez
- 78 El Callao y Valparaíso.** Rodrigo Moreno
- 80 Puerto y arquitectura. Valparaíso 1860-1960.** Ronald Caicedo
- 84 Protección y mejora de la biodiversidad y del patrimonio cultural en el mar pequeño de Taranto. Proyectos de regeneración territorial.** Marco Dadamo
- 88 La Isla de San Lorenzo.** María del Pilar Fortunic
- 90 Recuperación del centro de Bari: una obra de los protagonistas del territorio.**  
Roberto Haudry de Soucy
- 92 Rutas y caminos culturales.** Diana Guerra
- 94 Desafíos para conservar la Zona Monumental del Callao.** César Benavides
- 98 Viaje INTBAU: formando una red mundial para la conservación.** Harriet Wennberg
- 102 Ruwaq Comunidad y hoja de ruta.**  
Wilmer Gregori, Elio Puma, Obdulia Pareja, Katerine Rado
- 104 Restauración del Consulado General del Perú en Arica.** Israel Quispe
- 106 Patrimonio y propiedad.** Juan Pablo de la Puente
- 108 Construcción del muro de la pagoda este del Templo Yakushi-ji, Tesoro Nacional de Japón.** Junji Miyaoku
- 110 Universidad y Territorio: El caso de un proyecto de circuito cultural y patrimonial en el centro histórico de Iquique-Chile.** Cristian Jamett
- 112 Resultados Festival Sarañani! 2023**
- 114 Viaja al Callao, Lima - Perú.**
- \* Campaña Sarañani! 2023/2024.**



## CALLAO ACHORADO, CHALACO Y MONUMENTAL

ÉRIKA STIGLER

Se dice que, “El Chalaco nace donde quiere” y la evidencia histórica ratifica esta afirmación; de hecho, el hombre más antiguo de la costa central peruana es chalaco: ¡El Hombre de Chivateros! Con quien empieza el Callao y su imperecedera relación con el mar. Su rastro inicia en lo que hoy es el distrito de Ventanilla, en la margen derecha del río Chillón, a pocos kilómetros de su desembocadura al mar. Aquí se genera una línea temporal con muy pocos silencios en la evidencia de ocupación, dando luces de ese magnetismo encantador y envolvente que hasta el día de hoy ostenta orgulloso El Callao. Tenemos evidencia monumental como la hallada en Pampa de los Perros, aparentemente tan antigua como la Ciudad Sagrada de Caral, Huaca Cerro Culebras (Cultura Lima) donde yace enterrado un mural polícromo de poco más de 20 metros y Cerro Respiro, inicialmente Colli que los Incas (la última gran cultura inmediatamente anterior a la llegada de los españoles) integraron a su sistema vial como sede administrativa y comercial. Otra evidencia monumental importante es el Palacio Inca de Oquendo y los caminos epimurales del QhapaqÑan, uno de los pocos caminos que presenta muros elevados, sin claridad absoluta del por qué; tal vez por su cercanía al agua (mar y ríos) pudieron ser una forma de protección a los pasos del chasqui.

El Callao, además, tiene a la isla San Lorenzo como su gran “Apu” tutelar, santuario que registra evidencia desde preinca hasta republicana y es parte de un sistema de islas e islotes que quizá, por su composición, tallaron su costa continental como un puerto natural, sellando así -desde la prehistoria- su notable destino.



Puerto y despensa natural, meca de intercambio cultural, comercial, espiritual y recreo que acogió a propios y a visitantes por igual a lo largo del tiempo. Al convertirse en el Primer Puerto del Perú, El Callao recibió navegantes de ultramar, barcos que trajeron a los “chalacos” provenientes de Europa, África y Asia; personas de etnias, costumbres y espiritualidad distintas, tradiciones, saberes y productos propios. Debido a esto podemos decir que, si bien la ocupación europea no comenzó propiamente aquí, sí lo hizo y el mestizaje ya que El Callao los albergó, refugio y sobre todo, los aceptó y unió con calidez de tierra madre y protegió con la misma fuerza.

Aquí es que se pone simpática la cosa. A continuación, explico con unos pocos ejemplos las dimensiones monumentales del achoramiento chalaco: Al Callao llegaron la guitarra, las castañuelas y el vals europeos y en sus calles nacieron la primera guitarra criolla, Oscar Avilés, los compositores Eduardo Márquez Talledo y Chato Raygada (cuyas obras son Patrimonio Cultural de la Nación) armándose una jarana criolla de “rompe y raja”. Llegaron también los ingleses, quienes trajeron el fútbol y El Callao dio inicio a la mejor afición (hinchada) del mundo para un deporte que une

y desune a todos los peruanos, siendo el Sport Boys del Callao un equipo de fútbol querido por todos. Llegaron asimismo la cebolla y el limón... ¡¿tengo que decir más?! Finalmente, los Patronos del Callao constituyen los protagonistas de dos de las festividades religiosas más antiguas del continente: La Virgen del Carmen de la Legua y El Señor del Mar.

El Callao es tan achorado que no necesitó ser fundado ni descubierto, siempre estuvo, siempre fue, será y estará y el día para celebrar su existencia es hoy. Sin embargo, debido a la humana necesidad de tener fechas de celebración específicas y el derecho ganado a una autonomía para el manejo de asuntos internos, el 20 de agosto de 1836 se le declara Provincia Litoral, pero ya había otras provincias que contaban con esa categoría. El 22 de abril de 1857, gracias a la valentía de su población que defendió los mandamientos constitucionales, es elevado al rango de Provincia Constitucional, esta sí única en su especie. Ese mismo pueblo achorado, conocedor de sus derechos y orgulloso de su historia, defendió y consolidó la independencia del Perú y autonomía americana en el Combate del Callao del 2 de mayo de 1866.





Desde la gestión cultural, identificamos todos los elementos que constituyen el “Patrimonio, historia e identidad chalaca”, aglutinándolos en tres grandes pilares simbióticos: la población chalaca, el patrimonio cultural y las industrias culturales y artes.

El patrimonio cultural, ya sea material o inmaterial, es la fuente de inspiración para recrear y recuperar la identidad dormida del chalaco -que ahora, algunos, confunden achoramiento con malcriadez o bravuconería- generando valor y aportando al desarrollo social y económico, siendo ésta la mejor manera de salvaguardarlo,

protegerlo y conservarlo, convirtiendo al poblador inmediato en guardián de primera línea y portador de su tradición, generando bienestar propio y común. Para ello, propiciar el desarrollo de las industrias culturales a partir de las artes es crucial, así como la generación de espacios de encuentro, discusión, capacitación, ensayo, etc. Lamentablemente, una buena parte de los logros y avances de 10 años se perdieron con la emergencia sanitaria debido a la pandemia por COVID.

El festival: ¡Sarañani! abre nuevamente la posibilidad de juntarnos, escucharnos, entender que no estamos solos con nues-

tro predicamento, que podemos tender puentes, generar alianzas, ponernos en el centro de atención de manera positiva, generar comunidad, modelos de gestión y desarrollo sostenibles y sustentables.

Ponemos en evidencia que el patrimonio cultural no goza de dicha calidad simplemente por cumplir con elementos técnicos basados en normativa internacional, sino que depende de la valoración que le dé la población y esta valoración se logra a partir de la generación de valor y expectativa de bienestar que éste les signifique.



Érika Stigler (Callao, Perú). Administradora y Gestora Cultural de la Dirección Desconcentrada de Cultura del Callao – Ministerio de Cultura desde 2013. Administradora de empresas por la Universidad San Ignacio de Loyola y Diplomada en Gestión Cultural y Ciencias de la Comunicación.



## TIMONEAR EL BARCO SOBRE LAS OLAS DEL CAMBIO - EN GASTRONOMÍA Y ARQUITECTURA

ANDREA BOCCO

Mi discurso se aplica a todo el patrimonio construido, excepto a muy sencillos edificios monumentales, que suele mantener lo más inalterados posible. No obstante, hay que recordar, primero, que el propio concepto de patrimonio es occidental/colonial. Segundo, que nadie puede pretender ser puro. Todos somos híbridos hasta cierto punto; ya no existen (si es que alguna vez existieron) portadores puros de una tradición que puedan pretender la exclusividad sobre ella. Y tercero, que la tradición expresa una continuidad en el tiempo, no fijación del pasado.

Empezamos con dos platos estereotípicos de la cocina italiana: en el norte, polenta; en el sur, pasta con salsa de tomate. La polenta suele elaborarse con harina de maíz, originario de México y popular en la dieta campesina europea desde mediados del siglo XVIII. El tomate también es de origen americano y su uso alimentario en Europa comenzó probablemente a finales del siglo



XVII en el sur de Italia (la pasta, en cambio, tiene un antiguo origen mediterráneo). Ninguno de los dos platos más típicos de Italia se elabora, por tanto, sólo con ingredientes de origen local: aunque ambas plantas lleven siglos aclimatadas y formen parte importante del paisaje agrícola y de la renta campesina en Italia.

Analizamos, en cambio, dos productos tan “típicos” que no sólo constituyen motivos de identidad local de una región alpina llamada Valtellina, sino que también son

objeto de medidas legales de protección (IGP). La bresaola es un embuchado de vacuno, muy apreciado en Italia y exportado a otros países. Debe producirse en una zona bien delimitada y según procedimientos codificados, pero la carne procede en su mayor parte de ganado nacido, criado y matado en América del sur. Los pizzoccheri son un tipo de pasta cuya producción también está regulada con precisión; el ingrediente principal es la harina de alforfón: no sólo es originario de Asia, sino que la harina utilizada para hacer pizzoccheri es mayoritariamente importada desde allá. La producción local tanto de carne como de alforfón es pequeña en comparación con las cantidades necesarias para producir estos dos alimentos “típicos”.

El pesto genovese es uno de los mojos más conocidos y populares de Italia. Se suele decir que sus ingredientes sean albahaca, aceite de oliva virgen extra, queso pecorino “fiore sardo”, parmesano, ajo, piñones y sal: estos están codificados como los únicos permitidos en la receta “original” por las especificaciones del ministerio italiano. En el mercado, en cambio, hay muchos productos etiquetados como pesto “alla” genovese, en los que varios ingredientes se sustituyen por sucedáneos más bara-







tos: aceite de oliva ordinario y otros aceites; quesos de menor valor; y otros frutos secos, como anacardos. La diferencia de sabor es evidente y quienes quieren proteger la receta “auténtica” tienen sus razones. Sin embargo, la tradición del pesto es muy antigua y, probablemente, en su origen era una mezcla de nueces y ajo molidos, aderezada con queso pecorino local y aceite, ingredientes todos ellos disponibles en la zona. Un investigador que lleva años estudiando los Apeninos ligures, las montañas situadas por encima de la ciudad de Génova, ha recogido testimonios de mujeres ancianas que no utilizaban todos los ingredientes ahora fosilizados en la receta “auténtica”. Algunas de ellas no utilizan en absoluto albahaca - el ingrediente más peculiar del pesto -, sino otras hierbas aromáticas, como la mejorana, o la utilizan a su gusto, dependiendo entre otras cosas de la disponibilidad estacional (la albahaca es una planta anual que muere cuando llega el invierno). ¿Quién se atrevería a decirle a la anciana habitante de la montaña de Génova que la receta que su familia transmitió durante generacio-

nes no es auténtica? ¿De dónde procede la exigencia contemporánea de establecer lo que es auténtico y lo que no lo es, sino de una tendencia a la estandarización y a la explotación comercial de determinados productos? Las tradiciones siempre han cambiado, y han sido interpretadas libremente tanto colectivamente, por culturas vivas, como por individuos.

La pasta a la carbonara es un ejemplo emblemático de una tradición inventada. Todo el mundo conoce este plato como “típico” italiano y, de hecho, ha tenido tanto éxito que hoy en día lo preparan en casa muchas familias italianas, además de ofrecerlo en restaurantes para turistas (no se considera un plato lo bastante refinado para ofrecerlo en muchos restaurantes). Su origen es muy reciente: 1944, durante la ocupación de Roma por las tropas americanas. Se trata de un híbrido entre un plato local (pasta *cacio e ova*) y un ingrediente importado, especialmente apreciado por los soldados americanos (el bacon). ¿Es, por tanto, un plato “italiano”, o más bien “romano”? Sí, por supuesto, pero también

debemos ser conscientes de la posibilidad de innovación y de la capacidad de las culturas locales de asimilar e interpretar elementos importados para formar nuevas configuraciones. Sin fetichismos ni hipocresías.

Los edificios vernáculos siempre han estado sujetos a cambios, para adaptarse a nuevas necesidades de sus usuarios, a nuevas funciones, etc., o incluso para responder a nuevas normas; han incorporado nuevos materiales e instalado equipos de nueva introducción. Los tejados de los primeros edificios habitados permanentemente que se construyeron en los Alpes eran probablemente de paja; las tejas o losas de piedra que hoy en día se consideran tradiciones “típicas” de la construcción son a menudo una introducción posterior, que se remonta en su mayor parte al siglo XIX, cuando llegaron de la ciudad las normas de seguridad contra incendios. ¿Debería prohibirse la sustitución de los tejados por chapas metálicas sólo para adherirse a estas tradiciones? O ¿deberían tenerse en cuenta otros factores, por ejemplo el impacto medioambiental y el desarrollo económico local?

Los edificios que se han conservado “intactos”, es decir, que corresponden a una imagen estereotipada de lo “auténtico”, muchas veces suelen estar abandonados o musealizados. Por supuesto, incluso estos edificios, cuando se investigan, revelan una historia de estratificación material y de usos que contradice la fijación a un pasado idealizado al que se les atribuye.

En cambio, los edificios vernáculos que siguen habitados son a menudo objeto de intervenciones calificadas de impropias por especialistas no nativos. Algunos de los materiales industriales disponibles actualmente en el mercado son de hecho técnicamente incompatibles, por ejemplo al introducir una rigidez excesiva que modifica el comportamiento estático (incluso en caso de sismo) o capas no permeables al vapor, que atentan contra la conservación y el confort del edificio. Pero ¿es mejor tener un edificio “auténtico” y abandonado o uno en el que los habitantes se las arreglan de alguna manera para seguir viviendo, manteniendo una presencia en zonas a veces remotas con riesgo de despoblación? ¿Quién “posee” la tradición local, quién





puede erigirse en su custodio y por qué motivos? A veces, nuevos grupos alóctonos se asientan en pueblos abandonados y llevan allí los signos, incluido materiales, de su cultura. O los elementos compositivos de una tradición constructiva pueden reinterpretarse con nuevos materiales y formas, gracias a la disponibilidad de productos de construcción contemporáneos, y para atender a un estilo de vida muy distinto del campesino original.

El mito de la buena y antigua vida en el campo es apreciado por las clases acomodadas urbanas, que nunca aceptarían la dureza de la antigua vida rural, ni sus penurias económicas y sanitarias. Para los turistas occidentales adinerados, en los cuatro puntos cardinales se construyen complejos turísticos “típicos” que reproducen (con muchas distorsiones) la apariencia de los edificios tradicionales locales. Paradójicamente, podría decirse que si un edificio nuevo tiene tejado de palma, está situado en un complejo turístico de lujo.

Por otra parte, los pobres urbanos no pueden permitirse una alimentación sana, que no esté procesada industrialmente, lo que le priva de muchas de sus propiedades nutritivas y saludables, y que esté libre de productos químicos. Los edificios que construyen los pobres urbanos, en parte debido a la precariedad de la tenencia de la tierra, están hechos apresuradamente con materiales industriales de baja calidad, y ofrecen menos confort climático que las viviendas vernáculas tradicionales.

Existe una “tercera vía”: alimentos sanos y saludables al alcance de todos. Pero es muy raro encontrarlos, y encontrar tenderos y posaderos que decidan no explotar a sus clientes. Del mismo modo que es raro encontrar edificios construidos hoy por arquitectos conscientes que empleen libremente tradiciones y materiales locales, creando obras de valor no sólo estético, sino sobre todo cívico, que respondan radicalmente a las necesidades de las comunidades locales.

Introducir normas formales (sobre los materiales a utilizar, sobre las morfologías...) es muy arriesgado si se hace desde fuera y no se practica, día a día, con sensatez y acompañando los procesos “desde abajo”. Es necesario verificar rigurosamente la disponibilidad de material, la disponibilidad de competencias y conocimientos asociados, la aceptabilidad técnica, la aceptabilidad reglamentaria, la aceptabilidad sociocultural, el coste. De lo contrario, las normas, por muy bienintencionadas que sean, se quedan en papel mojado o se eluden con algunos trucos.

Todo es auténticamente local, lo que se produce respetuosamente con materiales locales. En nueva construcción así como en la rehabilitación de edificios patrimoniales hay mucho espacio para la creatividad y la innovación, si se mantienen las limitaciones y las habilidades locales, la compatibilidad, la adecuación, la aceptabilidad. El vernáculo del futuro (como lo del pasado) se basa en el reconocimiento de los recur-

sos locales, en analogía con la autosuficiencia alimentaria: hay que sacar lo mejor de lo que está o podría estar disponible localmente. No es una cuestión de preferencias culturales, sino de cómo se elige de asignar recursos y valor económico, tanto a nivel individual como colectivo.

Y de la misma manera que en una dieta sana hay que privilegiar los hidratos de carbono, las verduras y las frutas, reservando un papel secundario a las proteínas de origen animal, las grasas y los alimentos voluptuosos como los dulces, excluyendo la comida basura, del mismo modo la mayor parte de la masa de un edificio tendría que estar constituida por materiales naturales, mínimamente procesados, a ser posible de origen vegetal, mientras que los productos de construcción más sofisticados (que conllevan un mayor impacto ambiental) deben utilizarse con moderación, sólo para conseguir aquellas prestaciones que el edificio no pueda proporcionar pasivamente.



Andrea Bocco (Torino, Italia). Arquitecto y PhD. Profesor de Tecnología de la Arquitectura y Director del Departamento Interuniversitario de Ciencias, Proyectos y Políticas Territoriales del Politécnico de Turín.









## ESTRATEGIAS DE PRESERVACIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE PARA EL CALLAO

NORMA BARBACCI

Un componente importante que el empresario mexicano Carlos Slim generó, además del desarrollo de bienes raíces y de inversionistas, es una fundación sin fines de lucro que apoya proyectos sociales con micropréstamos para personas que vivían en el centro histórico de la Ciudad de México. Esta iniciativa multidisciplinaria y a diferentes niveles empezó a obtener resultados y, a pesar de que este consejo consultivo perdió vigencia después de años, fue como una bola de nieve. Cada uno continuó con su papel, el sector privado y el sector público siguieron con los proyectos de conservación y rehabilitación, mientras que el plan integral del centro histórico del 2017 al 2022 continuó enfocándose en la participación del sector privado y en apoyar temas como la claridad normativa.

El casco antiguo de Panamá es otro caso digno de mención, designado como patrimonio mundial en 1997. En 1999 el canal de Panamá dejó de ser manejado por Estados Unidos y volvió a ser administrado por su país. Esta transferencia atrajo muchos inversores, pero, a pesar de este impulso económico, el casco antiguo enfrentaba muchos problemas de conservación, seguridad y un deterioro bastante avanzado. Para abordar este problema el gobierno implementó un decreto de Ley N°9 de 1997 que ofrecía incentivos fiscales para promover la inversión en la zona.

Es importante que los propietarios de un patrimonio puedan acceder a fondos o incentivos para desarrollar y conservar el patrimonio que utilizan como residencia. Para ello se ofrecieron incentivos, préstamos de bajo interés y exenciones de impuestos, entre otras medidas. Además, la ley categorizó las propiedades en función de su valor arquitectónico e histórico, haciendo una diferenciación entre las que eran inmuebles de mucho valor histórico y otras que no lo tenían tanto, pudiendo estas últimas ser modificadas. También se fijaron plazos estrictos, ya que en un momento muchos mantienen sus propiedades, pero no las desarrollaban

y se veía un centro histórico abandonado y deteriorado. Esta ley entregó plazos concretos para el desarrollo de la puesta en valor de las propiedades y se sancionó a aquellos que las mantuvieran abandonadas.

Estas iniciativas atrajeron inversionistas importantes, como la organización Conservatorio S.A. una empresa con fines de lucro que promueve la rehabilitación humana sostenible y que además tiene un área sin fines de lucro que trabaja programas sociales, parecido a lo que hizo Slim en centro histórico de México. Uno de estos programas, llamado Sur (Rehabilitación urbana sostenible) busca crear programas que limiten los resultados negativos que podría generar una puesta en valor abrupta, tales como la gentrificación y el desalojo. Para esto tienen un sistema interesante, vendiendo las propiedades residenciales para generar más propietarios en el centro histórico, pero alquilando las propiedades comerciales, pudiendo mantener un cierto control, evitando el aumento descontrolado de bares y museos, balanceando así el uso de los inmuebles.

Cuando le preguntaron a K.C. Hardin, director ejecutivo de Conservatorio S.A., cuáles son las fallas de estas iniciativas que, aparentemente, tuvieron efectos bastante positivo, dijo que la ley no proporcionó el suficiente balance para la inclusión de vivencias sociales y que tampoco abordó adecuadamente la especulación, a pesar de que trataron de hacerlo desde las propiedades que ellos manejaban. Además, consideró que no le dio suficiente poder y recursos a la oficina del casco histórico, que era la entidad gubernamental encargada de administrar este proceso. De todas maneras, se crearon viviendas accesibles, capacitaron y contrataron a mucha gente local y se vio un cambio bastante importante en algunos años.



El último ejemplo que quería mencionar es el centro histórico de Lima. Este fue declarado como Patrimonio Mundial desde 1888, pero al igual que Panamá y México, enfrenta problemas de deterioro, problemas sociales, falta de espacios verdes y contaminación ambiental. Todo esto, a pesar del gran trabajo que está haciendo Pro Lima con el plan maestro del centro histórico, parte del plan 2029 con visión al 2035. Este es un proyecto bastante a largo plazo que busca revitalizar la zona del centro de Lima, trata de promover la inversión privada, mejorar la condición de vida de los habitantes y mejorar el trabajo y el comercio en la zona.



En el año 2021 colaboramos con Juan Pablo de la Puente en un taller sobre la participación privada en la gestión patrimonial del Perú, el cual fue financiado por la Unión Europea. Fue interesante porque se invitó a un grupo de empresarios, usuarios y diferentes representantes de actores que tienen que ver con el patrimonio del centro histórico limeño de Lima. Luego de un debate y presentaciones bastante interesantes se llegó a ciertas conclusiones. Lo primero que se dijo es que el presupuesto público del Perú y de la mayoría de los países que tienen mucha riqueza patrimonial, no alcanza para el cuidado, la protección y la puesta en valor de todo el patrimonio que tengan, por lo que se necesita la participación activa del sector privado.



También se concluyó que las decisiones sobre el patrimonio cultural en el Perú se basaban en criterios ideológicos y subjetivos, en lugar de considerar fundamentos técnicos y que la capacidad técnica y gestión en el sector cultural, en algunos casos, es bastante limitada.

La tercera conclusión es que la mayoría de los inmuebles históricos son de propiedad privada, pero la mayoría de los beneficios se dan a aquellos que son de propiedad estatal y si bien hay algunos modelos exitosos de buenas prácticas en gestión del patrimonio cultural en los que participa el sector privado y tiene un papel importante, sería necesario fomentar y regular esta participación formalmente y que no sólo sea porque los planetas se alineen y resulta bien. Es importante regularizar y visibilizar estos casos, para que se repliquen.

Se conversó también como la burocracia en el sector público puede retrasar o hacer perder oportunidades de inversión y se sugirió que las entidades financieras ofrecieran préstamos de bajo interés para incentivar la inversión privada y la necesidad de tener roles muy claros en las colaboraciones público-privadas, con reglas y plazos establecidos y, además, una ley de incentivos fiscales para la recuperación del patrimonio.

Creo que estos ejemplos demuestran que, a pesar de que existe un interés por parte de los gobiernos en una colaboración con el sector privado y las entidades gestoras de los centros históricos de América Latina en fomentar esta participación, en la realidad hay muchos obstáculos, además de algunos problemas como mencionamos en la subjetividad, la evaluación de proyectos, la falta de capacidad técnica y que no hay suficientes incentivos fiscales, por lo que estas buenas prácticas no se llegan a formalizar.

En el contexto del Callao, que tiene un valioso patrimonio cultural y una comunidad orgullosa de su ciudad, lo que es una parte importante del trabajo ya hecho, esperamos que se puedan superar estos desafíos para llegar a crear las condiciones necesarias para una protección efectiva del patrimonio y un desarrollo sostenible.



*Norma Barbacci (Nueva York, EE.UU.-Perú). Arquitecta de la Universidad Carnegie Mellon, Máster en Preservación Histórica en la Universidad de Columbia.*



## DIVERSIDAD DE LA CONSTRUCCIÓN CON TIERRA ENTAMADA

LUIS FERNANDO GUERRERO

La construcción con tierra entramada, conocida popularmente como quincha, embarrado, bahareque o bajareque, es una práctica arraigada en la historia de la arquitectura que ha logrado trascender gracias a su notable resistencia, versatilidad, resiliencia, sostenibilidad ecológica, economía y capacidad para adaptarse a distintos contextos geográficos. Este método constructivo, que utiliza la tierra como principal componente, ha sido clave en la edificación de viviendas y estructuras en diversas culturas alrededor del mundo.

Por estos motivos no solo se trata de un proceso edilicio más, sino de un testimonio de la relación entre el ser humano y su entorno, lo que le confiere valores como un patrimonio que merece ser reconocido y preservado.

La construcción con tierra entramada ha sido una respuesta ingeniosa a las necesidades de vivienda de comunidades a lo largo de la historia. La adaptación de esta técnica a diferentes climas y condiciones

geográficas es evidencia de la sabiduría acumulada por generaciones a partir de continuos ensayos y errores que permitieron su depuración.

La tierra entramada tiene sus raíces en prácticas constructivas milenarias, habiendo sido utilizada por la mayor parte de las civilizaciones antiguas en momentos determinados de su historia. Sin embargo, su presencia en América Latina resalta por la continuidad de sus soluciones a lo largo de milenios puesto que sigue siendo parte de la realidad de muchos contextos rurales y urbanos.

En regiones como los Andes, la quincha se ha convertido en un emblema arquitectónico. Los pueblos preincaicos ya utilizaban esta técnica, y su legado se puede observar en construcciones como las ruinas de Caral en Perú, donde restos de muros de tierra entramada han resistido el paso del tiempo y el efecto de los terremotos tanto durante su vigencia como parte de espacios habitables como en su actual condición de ruina.

### Materiales y contextos geográficos

Aunque la tierra es el componente principal del sistema constructivo, la capacidad resistente y flexible de la técnica se basa en la integración de una amplia variedad de materiales locales, lo que contribuye a su diversidad y adaptabilidad.

La madera o el bambú, por ejemplo, se utilizan comúnmente para conformar pies derechos o marcos que confinan componentes vegetales de menor diámetro ya sea por amarre o entretejido. La trama intermedia que puede ser de cañas, regletas de madera, carrizo, rajás de bambú, varas o incluso pajas largas, se entrelazan con la tierra para formar muros tan delgados o robustos como el clima local lo demande. Esta amalgama de materiales confiere a la construcción una resistencia excepcional ante esfuerzos dinámicos como los que se producen por sismos y huracanes, así como una notable capacidad de regulación higrótérmica que se adapta a climas diversos. La versatilidad de la tierra entramada ha permitido su aplicación en entornos montañosos, tropicales o desérticos.

Se tiende a pensar que la eficacia del sistema está en función solamente de las dimensiones y calidad de estos componentes vegetales y que, por lo tanto, entre mayor cantidad de ellos contengan los muros, van a resistir más. No obstante, la clave del buen desempeño de las estructuras depende en gran medida de la tierra que los recubre.







El lodo que se añade por capas sobre los entramados, pies derechos y marcos, además de protegerlos de la pudrición gracias a la regulación de la humedad y la temperatura dentro de los muros, articula al sistema para que se comporte como un todo. La tierra que se busca para tal fin debe poseer una elevada plasticidad por lo que normalmente tiende a fisurarse durante su secado y es por eso que se le agregan importantes volúmenes de fibras, generalmente paja.

El acomodo y distanciamiento de los componentes del entramado tienen un papel fundamental en el comportamiento del sistema porque de ellos depende la manera en que se asientan los morteros de tierra y paja. En inmuebles muy antiguos como los de Caral, Perú y Joya de Cerén, El Salvador, se evidencia el uso de tramas separadas que para rellenarse requirieron de fibras largas que iban envolviendo al conjunto. No se trata de un simple relleno de lodo sino un verdadero entretejido de las fibras embarradas y el entramado.

Estudios realizados recientemente en la Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco en la Ciudad de México, han permitido demostrar que componentes de tierra entramada de solamente 3cm de ancho son capaces de resistir alrededor de 5.5 kg/cm<sup>2</sup>, y si el espesor de las probetas alcanza los 7cm la resistencia supera los 9 kg/cm<sup>2</sup>. Estos datos permiten poner en valor a la virtuosa combinación entre tierra y paja cuya simbiosis con las tramas portantes y los enmarcamientos hacen posible generar componentes constructivos dúctiles.



Sin embargo, existen otras tradiciones en las que la trama resulta ser sumamente cerrada por la cantidad de cañas o carrizos que incorpora. En ese caso el barro con las fibras se aplica simplemente como un revoque y la plasticidad del conjunto deriva de la adecuada adherencia de las arcillas.

Una vez que se realiza esta conformación del núcleo de los muros, se van aplicando progresivamente capas superficiales que ayudan a tapan las fisuras derivadas de la retracción del barro y a generar superficies uniformes que finalmente se protegen con pintura de tierra, de cal o de combinaciones de ambas.





## Patrimonio Biocultural y sostenibilidad

La tierra entramada no es un método constructivo más, se trata de una manifestación tangible de la relación profunda entre las comunidades y su entorno. Al conservar y promover su conservación y puesta en valor se preserva no solo un patrimonio arquitectónico, sino también una conexión con la historia, la cultura y la naturaleza. Esta preservación contribuye a la diversidad biocultural, reconociendo que las construcciones deben resistir al tiempo, pero también reflejar y honrar la identidad de las comunidades.

En un contexto global de creciente conciencia ambiental, la construcción con tierra entramada resurge como una opción sostenible y eficiente desde el punto de vista energético. La capacidad de la tierra

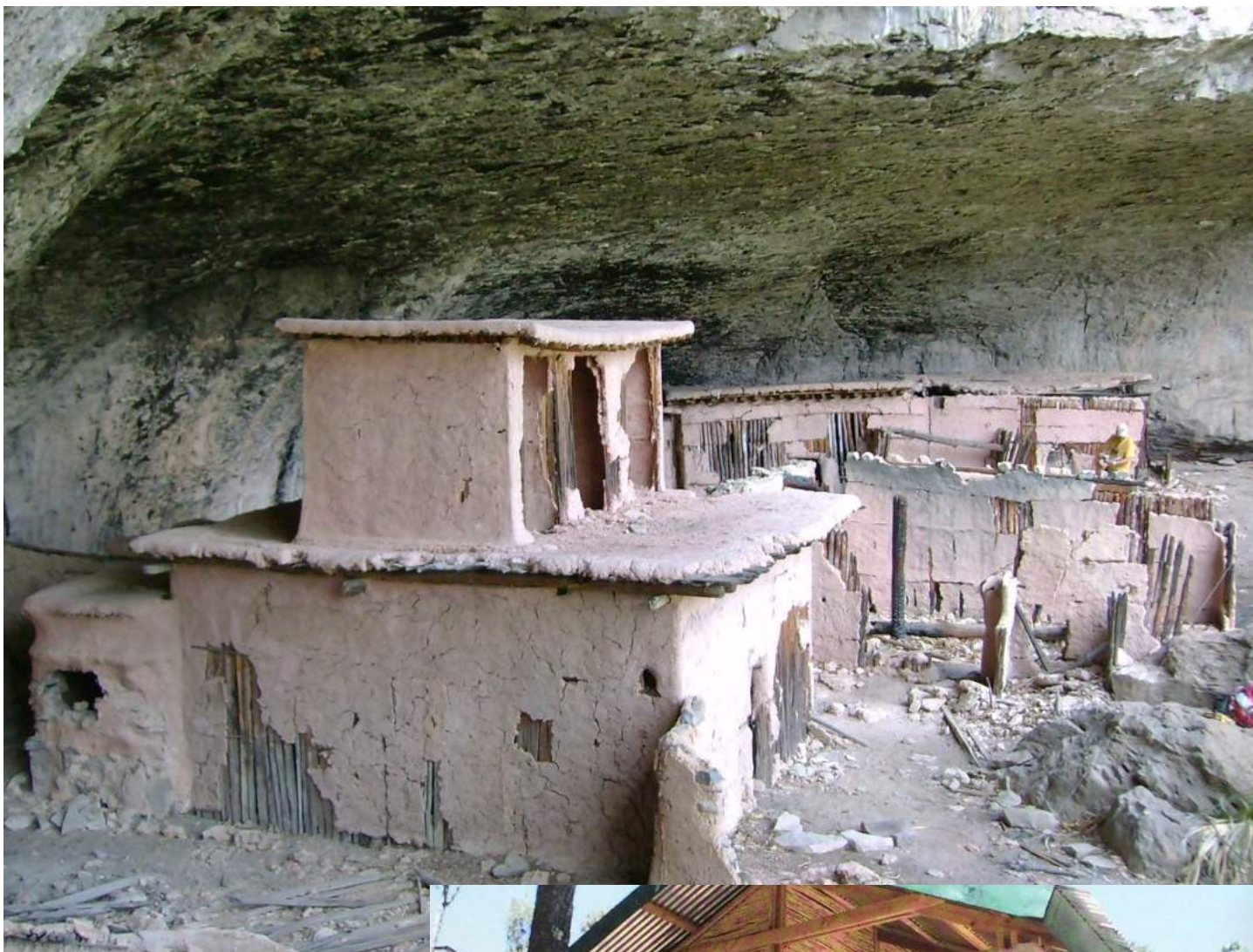
para almacenar y liberar calor de manera gradual contribuye a un ambiente interior confortable durante todo el año, reduciendo la necesidad de sistemas de calefacción y refrigeración. Además, las arcillas de manera cotidiana intercambian vapor de agua con su entorno, con lo que los espacios tienen largos periodos con humedades relativas en condiciones de confort. Esto beneficia a los ocupantes de las estructuras y reduce el consumo de energía al no requerir de sistemas activos de acondicionamiento higrotérmico, marcando un paso significativo hacia la edificación verde y sostenible.

La técnica destaca por su enfoque respetuoso con el medio ambiente. Utilizando la tierra como material principal, se aprovechan los recursos locales de manera eficiente. Se reduce la huella de carbono asociada con la producción y transporte

de materiales convencionales de construcción, promoviendo la sostenibilidad y la autenticidad cultural. Esta relación estrecha con el entorno se traduce en beneficios medioambientales, y crea estructuras que armonizan con el paisaje, respetando la identidad cultural y geográfica.

Por estos motivos resulta imperativa la documentación de las obras existentes construidas con las diversas formas de tierra entramada, así como los conocimientos tradicionales que permitieron que llegaran a nuestros días. Se trata de una fusión entre patrimonio tangible e intangible, natural y cultural que tiene la notable cualidad de ser fácilmente restaurable.





## Entramando el pasado y el futuro

A pesar de sus innegables ventajas, la quinchá enfrenta desafíos en un mundo donde las prácticas constructivas modernas a menudo priorizan la rapidez y la uniformidad sobre la sostenibilidad y la diversidad cultural. Sin embargo, la creciente conciencia sobre ambos campos ofrece oportunidades para el rescate de sus obras y la revitalización de su puesta en práctica.

La educación y la sensibilización son clave para fomentar la apreciación de la tierra entramada como un legado valioso. La investigación continua sobre técnicas de construcción que han resistido la prueba del tiempo y el desarrollo de normativas que fomenten el uso de métodos tradicionales y sostenibles, seguramente abonarán en su continuidad y evolución.



La construcción con tierra entramada constituye un puente que conecta el pasado con el futuro. No solo resuelve necesidades de espacios habitables, sino que genera vínculos entre personas, comunidades y la naturaleza. Se trata de un ejemplo que ha de ser transmitido a las generaciones venideras, como una lección de sabiduría ancestral con un potencial significativo para modelar un futuro más armonioso y respetuoso con el planeta.



Luis Fernando Guerrero (CDMX, México). Arquitecto, Máster en Restauración y Doctor en Conservación. Investigó sobre sistemas constructivos tradicionales y edificación sostenible con tierra.



## BANTÚ EN ANGOLA

MARIA ALICE MENDES CORREIA Y  
OVIDIO PAHULA

El bantú no es un pueblo ni una etnia. Se considera más bien una lengua que dio origen a otras lenguas en África. En la actualidad existen más de 400 grupos étnicos que hablan lenguas bantúes, todos ellos situados al sur del Ecuador.

La provincia de Cunene, a diferencia de otras provincias del centro y norte de Angola, alberga una gran diversidad sociocultural, ya que cuenta con tres grandes grupos etnolingüísticos con características profundamente diferentes.

La investigación se refiere a la etnia bantú, la más numerosa de Angola. Procedían de Camerún y Nigeria (África Central) en torno al siglo X a.C. Emigraron al sur y al este de África y, dos siglos más tarde, llegaron a ocupar casi todo el territorio de las selvas tropicales situadas entre los océanos Atlántico e Índico (WEIMER, 2014).

La palabra bantú significa pueblo, derivado de ba y ntu, donde ntu significa persona o humano y ba da el plural de las palabras. Estos son los pueblos que empujaron a los Buchimanes hacia el sur y sureste de Angola. La diferencia entre ellos radica en que los buchimanes son recolectores y viven de la pesca y el pastoreo, y los bantúes son agricultores, criadores de animales y trabajadores del metal (DAVIDSON, 1981). Ocuparon toda Angola y se cree que existen más de 118 dialectos bantúes.

Hay un grupo de lenguas que descienden del bantú, como el xhosa y el zulo, en Zimbabue y Mozambique, y el herero y el tonga, en Angola, Namibia y Botsuana, esta última considerada la de mayor número de hablantes.

Una justificación para la llegada de estos individuos tiene que ver con el aumento de la población, el registro de nuevas técnicas agrícolas con herramientas de hierro, lo que resulta en nuevos productos para



una dieta más equilibrada y la posibilidad de conservar el excedente, así como la posibilidad de comerciar.

### INTRODUCCIÓN

La provincia de Cunene, de 77.213 km<sup>2</sup>, está situada en el extremo sur del país. Limita al norte con la provincia de Huíla, al sur con la República de Namibia, al este con la provincia de Kuando-Kubango y al oeste con la provincia de Namibe. Su clima es del tipo megatérmico semiárido, con precipitaciones irregulares que no superan los 600 mm anuales. La temperatura media es de 23 °C con variaciones térmicas diarias. Las mayores concentraciones de lluvia caen en los meses de enero, febrero y marzo, con gran irregularidad en su distribución.

Cuenta con seis municipios: Kuroca, Kahama, Ombadja, Kwanhama, Namacunde y Kuvelai; y veinte Comunas: Ondjiva, Nehone, Môngua, Evale, Tchimporo, Xangongo, Naulila, Nhkumbi (Humbe), Mucope, Kahama, Ombala-yoMungu, Otchinjau, Tchitado, Mucologondjo, Mupa, Kalonga, Kuvelai, Oncócu, Namacunde y Chiedi.

Hoy se suele decir que el activo más importante de la provincia de Cunene es su ganado. Sin embargo, la principal riqueza de esta zona reside inexorablemente en su

diversidad sociocultural, que forma su admirable mosaico poblacional.

### COMPOSICIÓN ETNOLINGÜÍSTICA DE LA PROVINCIA DE CUNENE

La provincia de Cunene es heterogénea en cuanto a grupos etnolingüísticos, pero cuenta con tres grandes grupos (Nhaneka-Nkhumbi, Ambó y Herero) de origen bantú, que son también los tres grupos etnolingüísticos más numerosos. También viven pueblos no bantúes. En la actualidad, la mayoría de los historiadores consideran que estos grupos no son bantúes, aunque en el pasado se consideraban bantúes. ]: San (Kamussequeles, Buchimanes o Hententotes) y Mútuas, cuya extinción parece inminente si el Estado angoleño no toma medidas urgentes y pertinentes para su protección y conservación.

### NHANEKA-NKHUMBI

Los Nhaneka-Nkhumbi son los más numerosos del sur del país y viven sólo dentro de las fronteras del territorio nacional, como en los Kimbundos y Umbundos, al sur de Benguela (municipios de Kaimbambo y Chongoroi), en la provincia de Huila (mu-



nicipios de Quilengues, Cacula, Lubango, Humpata, Chibia, Quipungo, Matala, Jamba (parte norte) y Gambos); en la provincia de Namibe (municipios de Camucuo y Bibala y gran influencia en la ciudad de Namibe); y en la provincia de Cunene (Cahama, Ombadja, Cuvelai y sur de Curoca). El grupo etnolingüístico Nhaneka-Nkhumbi es un amplio grupo de población del sur de Angola (sur de Benguela, Huíla, Namibe y Cunene) con una unidad étnica bien definida y que utiliza dialectos muy similares, Olumwila para los Ovanyaneka (Ovamwila, Ovangambwé y Ovatchilenge) y Olunkhumbi para los Ova-nkhumbi (Ovatchipungu, Ovahanda y Ovankhumbi) en los municipios:

**a)** Municipio de Kahama - al norte y al este (frontera con el Municipio de Gambos - Chianje - Provincia de Huila y la Comuna de Mucope - Municipio de Ombadja) y al sur (frontera con la Comuna de Nkhumbi o Humbe - Municipio de Ombadja).

**b)** Municipio de Ombadja (Norte, Este y Noreste, comunas de Mucope, Nkhumbi o Humbe, Xangongo y Naulila).

**c)** Municipio de Kuvelai (comunidades de Mupa-Noroeste, Este y Sur, Mukholongondjo y Kalonga).

**d)** Municipio de Kuroca (comuna de Tchitodo).

La circuncisión (Etanda, Ekwendje) para la población masculina es obligatoria y representa un ritual principal e importante para la comunidad Nhaneka-Nkhumbi. Todos los que no están circuncidados en esta comunidad son tratados con desdén y repulsión; para ellos, el hombre no circuncidado carece de valor en su interior y en sus actos y no es "puro" en términos de higiene genital, por lo que constituye un peligro de enfermedades de transmisión sexual; por lo tanto, una vez detectado en la comunidad Nhaneka-Nkhumbi, corre el riesgo de no contraer matrimonio. La fiesta de la pubertad (efico, efuco) es sumamente importante para las mujeres. El propósito de la ceremonia es certificar a la joven adolescente para la vida adulta. Antiguamente, la fiesta de la pubertad se celebraba después de los diecisiete años y hoy en día a partir de los quince, para evitar embarazos antes de este ritual.

Es importante mostrar a los Nhaneka Humbe, que se sitúan entre los Owambo, los



Ovimbundo, los Ganguela y los Herero y limitan con la República de Namibia. Son pastores y agricultores, producen para su subsistencia y utilizan silos para almacenar el grano. También fabrican herramientas para la agricultura, la caza, la pesca y el pastoreo.

Un individuo elige un lugar, lo delimita y define sus usos: así es un asentamiento Nhaneka-Nkhumbi. A su alrededor hay arados y una reserva de hierba para alimentar al ganado. Las viviendas tienen forma circular o rectangular y están formadas por cercas de bahareque. Cada cerca corresponde a una casa, en la que pueden vivir una persona y dos esposas. Alrededor hay graneros y corrales para el ganado. En la vivienda de Nhaneka-Nkhumbi, la casa se limita a una sola habitación que sirve para dormir, cocinar y almacenar alimentos. Otra peculiaridad es el hecho de que

practican la trashumancia, lo que significa que necesitan dos viviendas para una sola familia.

Hay que subrayar que estos individuos poseen muchas tierras y ganado, lo que, evaluado, permite afirmar que están en condiciones de ser considerados ricos. Si estos individuos quieren vivir en otro lugar o desean mejorar su vivienda y quieren ponerse en contacto con un arquitecto, ¿estarán todos los arquitectos angoleños preparados para satisfacer las necesidades de este tipo de clientes?

Cada año es necesario situar a los nuevos arquitectos en el contexto cultural de las etnias que habitan la República de Angola. La Universidad Lusíada ya ha dado grandes pasos en este sentido, pero la falta de investigación sobre las etnias angoleñas no facilita mucho su conocimiento.



## CONCLUSIÓN

Hay muchos como este grupo étnico en Angola e incluso en África. Hay una gran necesidad de conocerlos mejor para entender sus culturas. Sólo así podremos respetarlas como es debido. Para ello, se debería continuar la enseñanza de estas etnias en las universidades, especialmente en la enseñanza de arquitectura y urbanismo para formar a los arquitectos de esta Angola que tanto amamos.

## AGRADECIMIENTOS

A la Fundación Altiplano, organizadora del Festival Saranani!, por sugerir a las arquitectas María Alice Mendes Correia y Susana Matos que investigaran sobre los pueblos que habitan el territorio de la República de Angola.

Al Dr. Ovidio Pahula, coautor de este texto, por su gran conocimiento de los Nhanka-Nkhumbi y su voluntad de escribir este texto sencillo pero muy importante para la sociedad angoleña y fuera de ella.

Al arquitecto Osvaldo Fortes y al ingeniero Fabiano, también coautores de este texto, por su apoyo en el estudio del Nhanka-Nkhumbi.



*María Alice Mendes Correia (Luanda, Angola). Arquitecta de la Universidad Agostinho Neto, Doctora de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de São Paulo. Parte del Instituto de Planificación y gestión urbana en Luanda.*



*Ovidio Pahula (Luanda, Angola). Abogado y Jurisconsulto. Profesor Asociado, con agregación, en la Facultad de Derecho de la Universidad "Mandume-Ya-Ndemufayo" - Lubango y en la Facultad de Derecho de la Universidad Agostinho Neto.*







## BIBLIOGRAFÍA

DAVIDSON, Basil. *À descoberta do passado da África*. Editorial Sá da Costa. Lisboa 1981.

· KI-ZERBO, Joseph. *História da África Negra* – I. 3ª Edición. Portugal. Marzo de 1999.

WEIMER, Gunter. *Inter-Relações Afro Brasileiras*. PUCPress. ediPUCRS. 2014.

· REDINHA, José. *A habitação tradicional angolana, aspectos da sua evolução*. Centro de Informação e Turismo de Angola, Luanda 1964.

· ESTERMANN, Carlos – *Junta de Investigações do Ultramar – Memórias – serie Antropológica e Etnológica – Etnografia do Sudoeste de Angola – três volumes – 1960 à 1961*.

· FITUNI, L. L. – *Angola – Natureza, População, Economia – Em Russo – tradução de Humberto Gonçalves – Progresso Edições – 1985*.

· GUEBE, António – *Região dos VA-NYANEKA-VA-NKHUM-*

*BI E DOS VA-AMBO (1850-1917) – RESISTENCIA À OCUPAÇÃO COLONIAL DO SUL DE ANGOLA – ARTE VIVA – 1-ª edición – Luanda – 2008*.

· KUNENE – *1-º Encontro Nacional sobre A Autoridade Tradicional em Angola – Ministério da Administração do Território – Editorial Nzila – 1-ª edición – Luanda, Marzo de 2004*.

· KAJIBANGA, Victor – *Sociedades Étnicas e Espaços Socioculturais (uma contribuição ao estudo da problemática das culturas étnicas e da cultura Nacional em Angola) – Angola: Etnias e Nação. Publicação bilingue (Russo e Português) – M.ª Casa Editorial “LEAN”- 2003*.

· LUSAKALALU, Pedro – *Línguas e Unidades glossonímicas – Editorial Nzila – coleção/Ensaio/Língua e Cultura – Luanda – Abril – 2005*.

· MBENZI, P. – *Elukomadhina mokati kaawambo – Namíbia – 1996*.

· NDAMBUCA, JOSÉ MIÚDO – *Conheça a Província da Huíla (artículo inédito)*.

· NAMOLO, GERALDO – *O Código das Línguas no Mundo globalizado – Braga – Portugal - Novembro de 2010*.

· PAHULA, OVÍDIO; MUPINGA BENEDITO DOS SANTOS – *O grupo Etnolinguístico Nhaneka – Nkhumbi no contexto Nacional – uma Breve Reflexão sobre a sua Estrutura social, Económica e Cultural – Trabalho Publicado no livro – 1-º Encontro Nacional sobre a Autoridade Tradicional em Angola – Luanda – de 20 al 22 de Marzo de 2002 – Editorial Nzila – MAT – 2004*.

PAHULA, OVÍDIO; VANDA, ANSELMO CLEMENTE – *Ritos de Propiciação nos Nhanekas – Nkhumbis – Ondjiva – 2006 (inédito)*.



## EL BAJAREQUE COMO UNA OPCIÓN ECOTECNOLÓGICA

OCTAVIO LÓPEZ

Los humanos estamos en este planeta desde hace ya tiempo. Tenemos unos 10.000 años viviendo una vida sedentaria y desarrollando técnicas de construcción diversas. Hace muy poco, unos 170 años aproximadamente, estas técnicas empezaron a perder diversidad por razones asociadas a la cantidad de habitantes, problemas ambientales y ecológicos que es desde donde se posiciona este proyecto, en lugar de hacerlo desde la restauración o la conservación de patrimonio.

Es un proyecto muy amplio, titulado “Vivienda Ecotecnológica Básica” y financiado por los Programas Nacionales Estratégicos (México), sobre vivienda ecotecnológica y se desarrolla en seis líneas de trabajo relacionadas al agua, energía, saneamiento, alimentación, cobijo y residuos. Particularmente en el área de cobijo, una de las opciones que contemplamos fue hacer intervenciones con la técnica del bahareque. Trabajamos en pequeñas localidades de tres estados del país: Baja California, Michoacán y Oaxaca, donde participé, específicamente en la comunidad Morelos Uno, la cual tiene un acceso muy complicado desde la ciudad de Oaxaca.

Dentro de este proyecto se define como ecotecnología a los dispositivos, métodos y procesos que buscan una relación armónica con el medio ambiente, brindando beneficios sociales y económicos para un contexto socio ecológico específico. Se consideran alternativas como fresqueras, estufas ahorradoras y sanitarios secos, además de sistemas constructivos tradicionales como el adobe, el tapial y el bajareque como opciones para realizar intervenciones.



El primer trabajo que hicimos fue intervenir la cocina comunitaria. Aprovechando las experiencias que teníamos como equipo en otras construcciones de bahareque, veíamos importante incluir esta técnica en las opciones que podíamos presentarles, aunque no se había trabajado en la comunidad como sistema constructivo; tenían conocimiento sobre el adobe, pero en los últimos años se había dejado de utilizar. Se presentaron unas fichas para dar a conocer las ventajas y desventajas de esta clase de ecotecnología, una herramienta que utilizamos para hacer la información accesible para las comunidades. Para dar inicio al proyecto, se planteó una primera intervención comunitaria antes de empezar a trabajar con las familias, de tal manera que pudieran conocer algunas de las tecnologías y comenzar a establecer vínculos de confianza entre el equipo de trabajo y la localidad.

Luego proseguimos con la cocina que cumplía varias funciones, pues era un área donde se realizaban, además de las comi-

das, reuniones de diversos tipos, pues no se contaba con otros espacios para ello. Sin embargo, tenía varios problemas. Estaba dividida en dos espacios, una parte para el comedor y otra para cocinar, esta última era de lámina metálica, lo que la hacía demasiado fría o muy calurosa, dependiendo la época del año, sin confort térmico, con una envolvente muy delgada y simple.

El espacio contaba con una estructura de concreto y en base a ella trabajamos bastantes propuestas, pero la elección se realizó con la comunidad, comparando diferentes opciones y estrategias. Las ventajas que encontramos en esta propuesta era mejorar la ventilación, un elemento que no existía porque se acumulaba el humo, haciendo aberturas en la parte norte para lograr una ventilación cruzada; mejorar el espesor de los muros, haciendo la propuesta reconstrucción de muros de bajareque; reubicar los lavaderos que eran muy sencillos y se propuso la aplicación de un biofiltro de agua de lluvias.





La parte más demandante de tiempo para la comunidad fue la intervención de bajareque. Había mucha curiosidad, aunque requirió de capacitaciones para que pudieran realizarlo también en sus viviendas. Hicimos un tequio, nombre que se le da a una reunión con apoyo colaborativo, una suerte de “mano de vuelta”, donde trabajamos en la construcción de los paneles que se ubicaron en las columnas concreto que ya existían, para luego, entre todos, hacer el relleno de los muros, para luego continuar con los acabados. Nos pareció muy valioso hacer la reflexión y compartirla, aprovechando estos proyectos para conservar el uso de la tierra como un sistema constructivo sostenible y que abre posibilidades para la vivienda.



*Octavio López (Oaxaca, México). Arquitecto y Maestro en Ciencias con la especialidad de Ecología Humana. Estudiante del Programa Interinstitucional de Doctorado en Arquitectura por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH).*





## MADERA + TIERRA + FIBRAS: POSIBILIDAD DE INNOVACIÓN

SILVIA ONNIS

Como hemos visto en las charlas del 39 Festival Sarañani!, las técnicas tradicionales se encuentran en todo el mundo; tenemos casos en Latinoamérica, Asia y también en Europa. Mientras hacía mi tesis en Cerdeña encontré un muro divisorio llamado tabicu, lo que denota la relación de las regiones españolas con la isla. Es una técnica que de alguna manera pudo haber migrado en el Mediterráneo hecha con los mismos elementos y técnicas que vemos en Latinoamérica, solo varían los materiales. Vemos que estas técnicas están difundidas en España, Francia, Alemania y más al norte.

Esta diversidad de técnicas se relaciona con las condiciones de los recursos naturales disponibles, el clima y las tradiciones constructivas locales. Si vemos el caso peruano vemos que en Caral, hace 5.000 años, utilizaban la quincha, como demuestran los restos de sitios arqueológicos. Esta técnica permanece en el campo mediante la quincha rústica, la que es muy interesante pues no utiliza madera, solo cañas de diferente espesor; luego están los casos de la quincha tradicional que podemos ver en los centros históricos del Callao, Lima y Barranco; y luego los ejemplos más contemporáneos que nacen de los estudios ingenieriles realizados por investigadores de la Universidad Católica del Perú en torno a la quincha, porque habían visto que históricamente mostraba una cierta sísmoresistencia y notaron su potencial para construir viviendas de bajo costo y para la restauración.

El estado de la normativa actual en el Perú es que tenemos una ordenanza vi-



reinal desde 1746 dice que en la costa no se pueden construir viviendas de dos pisos utilizando adobe o tapial, es necesario recurrir a una técnica mixta con madera y tierra desde el segundo piso en adelante, como se ve en el centro histórico. Luego del sismo de Huaraz, en 1970, comenzó el estudio ingenieril sobre la resistencia de la quincha, que fue reconocida como una técnica constructiva no convencional para el Estado y aunque no esté vigente este reconocimiento, se sigue confiando mucho ella y ahora se está trabajando para introducirla en la normativa nacional. Tenemos algunos casos reconocidos, como el de la Casa Velarde, diseñada por la arquitecta Sofía Rodríguez Larraín en el 2013, un ejemplo contemporáneo de arquitectura de dos pisos de quincha o la ampliación de la Biblioteca IFEA en Barranco, en el 2021, donde además del uso de la quincha se experimentó la prefabricación in situ de paneles.

Como Universidad y academia, nos hemos preguntado qué espacio de innovación hay para una técnica milenaria como esta. Con el grupo de Centro Tierra de la Pontificia Universidad Católica investigamos si la quincha podía tener un mayor nivel de aislamiento térmico, porque al cambiar

la norma, la prohibición de construir dos pisos de adobe llegó a los Andes, la zona más crítica y tenemos que construir en sitios más fríos y es necesario ofrecer mayor aislamiento. Para ello hemos probado técnicas de aplicación en seco y técnicas húmedas, aplicando una mezcla de paja y tierra húmeda y se deja secar en el muro.

Estamos estudiando las mezclas de fibras de tierra, cuáles son las características físicas que determinan su funcionamiento térmico y concluimos que a mayor ligereza del material corresponde un aislamiento técnico mayor, cuánto más aire contiene el material, más aislamiento y conductividad térmica tiene. Nos encantó la posibilidad de trabajar con elementos secos; al inicio lo pensamos ancho y lo atornillamos a la estructura de quincha para darle 4cm más de aislamiento térmico, pero la investigación suele generar más interrogantes, y nos preguntamos si sería posible un nuevo sistema constructivo que se adapte al concepto peruano y parta de la aplicación de estos muros secos. Con eso en mente, generamos una propuesta en seco y prefabricada, en la cual un taller local pueda preparar los elementos de madera, otro trabaje la madera alivianada y lleguen a la obra directamente para ser armados.





En este proceso constructivo comenzamos con una estructura en madera, luego los bloques de tierra alivianada reforzada por diagonales que la hacen resistente frente a sismos, y finalmente utilizamos un revestimiento de paja y barro de una pulgada de espesor que, además de ser decorativo, también ayuda a la resistencia sísmica. Pusimos a prueba este prototipo en una mesa vibradora, simulando lo ocurrido en el sismo de Huaraz, de 7.9 grados y tuvo un desplazamiento de 12cm y pese a que se movía bastante, no cayó ningún elemento y tras el estudio comprobamos que la mayoría de los daños era superficial y la estructura se mantuvo intacta. Esto quiere decir que si apuntamos a sistemas constructivos muy ligeros nos estamos respaldando contra los sismos y esta propuesta es mucho más ligera que la quincha tradicional por el uso de la tierra alivianada.

Hemos construido un módulo en este material en el Centro Tierra y continuamos haciendo pruebas y preguntándonos entre estudiantes, profesionales y docentes qué futuro tenemos para las técnicas mixtas. En el 2023 estudiamos ejemplos de técnicas mixtas en el mundo, con las técnicas peruanas que están muy arraigadas a la quincha, técnicas en países cercanos como Chile, en el que la tierra va dentro de los elementos delgados de madera, además de casos en México, Haití y Alemania, en el cual el muro debe crecer de espesor para la regulación térmica. Como resultado, tenemos algunas de estas maquetas disponibles en la Universidad.

Este trabajo se realiza gracias a los alumnos, practicantes y voluntarios del Centro Tierra y nos dejan un mensaje de esperanza, porque si cada alumno construye una casa de tierra o materiales naturales, seguro podríamos tener muchos más referentes para nuestras investigaciones. Creo que es importante la colaboración de todos, incluso a nivel nacional e internacional para avanzar con estos conocimientos.



*Silvia Onnis (Lima, Perú-Italia). Arquitecta y Magíster por la Universidad de Florencia (Italia). Miembro fundador e investigadora del grupo de investigación Centro Tierra de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Especialista en arquitectura y construcción con tierra, innovación y sismo-resistencia.*





## OLAS, PUERTOS Y OTROS SABORES EN LA ARQUITECTURA EN TIERRA

PEDRO GUEDES

Debo comenzar con dos confesiones. Primero, sé poco o nada sobre artes culinarias aparte de gustarme la buena comida. Y segundo, no conozco lo suficiente sobre los duros aspectos científicos de la construcción en tierra. Entonces, permítenme por mis especulaciones muy personales. Espero distraerlos con una serie de historias cortas, en su mayoría temáticas sobre la tierra y sus curvas. Muchas de África, el continente donde nació con el que siento afinidad.

### Cuento uno: madres de pan

El vacío que da origen al pan pertenece a muchas culturas del mundo. La anatomía de estas madres de la comida es reconocible aunque sus caracteres en diferentes lugares puedan ser distintos. Casi invariablemente están contruidos con tierra cocida por el fuego.

Un antiguo egipcio reconocería fácilmente un horno Chines de hoy como otros por el mundo.

Algunos hornos sirven a familias, otros reúnen a su alrededor comunidades que producen muchos tipos de pan. A lo largo de los años, los panaderos y cocineros se han visto estimulados a ampliar sus repertorios de recetas de platos y pasteles horneados.

Lamentablemente, la industria moderna ha reemplazado las habilidades de los panaderos con termómetros y formas que limitan los sabores naturales de los panes.



### Cuento dos: Almacenamiento de grano

Hacer que el grano dure entre cosechas y sequías ha sido una preocupación de todas las culturas sedentarias.

En África se han desarrollado muchas estructuras ingeniosas, incluidos los enormes graneros del antiguo Egipto de 3.000 años de antigüedad con sus bóvedas de ladrillos de adobe.

En el otro extremo del espectro, los especialistas siguen construyendo con aglutinantes vegetales estructuras más modestas con paredes de tierra espectacularmente delgadas.

Los graneros egipcios y otros en África dan fe del ingenio de los constructores tradicionales para perfeccionar soluciones en sintonía con las habilidades, tradiciones y materiales disponibles locales.

### Cuento tres: ladrillos egipcios

A diferencia de muchos otros constructores de tierra en África, los antiguos egipcios construyeron con ladrillos secados al sol hechos de barro del Nilo utilizando desechos de sus cereales. Sobreviven moldes para fabricar estos ladrillos, de varios



miles de años de antigüedad, al igual que pinturas y modelos de personas que fabricaban ladrillos. Estas tradiciones de ladrillos de adobe han existido en paralelo con otras formas de construcción con tierra en muchas culturas.

### Cuento cuarto: palomas

Los antiguos egipcios tenían tradiciones culinarias que valoraban mucho las palomas. Las palomas no sólo son una importante fuente de alimento, sino que también proporcionan un valioso fertilizante para regenerar el suelo. Maravillosas estructuras, algunas de tamaño impresionante, albergan enormes comunidades de palomas. Estas estructuras de adobe están repartidas por todo el paisaje y celebran las tradiciones locales con variadas formas orgánicas.





### Cuento quinto: Cubrir espacio sin madera

Las culturas establecidas en regiones áridas tenían poco acceso a la madera. Muchos desarrollaron métodos ingeniosos para cubrir el espacio con bóvedas de adobe resistentes y duraderas.

En Nubia, los anillos de la bóveda tienen una pendiente que permite la adhesión de ladrillos sin soportes temporales de madera, mientras que en Siria se construyeron delgadas cúpulas de adobe mediante anillos continuos en espiral.

En áreas del Sahel de África occidental, los espacios están cubiertos con magníficos arcos de adobe, lo que demuestra el poder de la tradición para desarrollar formas locales apropiadas.

Por supuesto, estas estructuras son vulnerables a los terremotos, pero en Irán parecen haberse desarrollado algunas estrategias de mitigación.



### Cuento sexto: Resistencia a través de forma

Descubrimientos recientes realizados por arqueólogos egipcios han revelado muros de adobe delgados que obtienen su resistencia desde su forma serpentina. Estos muros, que tienen más de 4.000 años de antigüedad, no pueden derribarse fácilmente por presión lateral.

Como principio estructural sólido, esta idea ha sido revivida - por ejemplo: Thomas Jefferson de la Universidad de Virginia y por el gran ingeniero uruguayo Eladio Dieste.

### Cuento siete: Anna Heringer en Bangladesh y África

Anna realizó un intercambio de estudiantes a Bangladesh, quedó fascinada por la construcción colectiva con recursos limitados y decidió estudiar arquitectura, tras lo cual regresó para ayudar a construir una escuela rural.

Aquí, las vacas que caminan en círculo amasan la arcilla mezclada con paja. Luego, se incorporan trozos de la mezcla a las paredes dándoles forma antes de recubrirlos a mano con barro fresco.





### Cuento nueve: Muros y bordes fofos y suaves

Mi preferencia personal son las construcciones de tierra que delatan su carácter de hechas a mano. En muchos países africanos, donde hay breves períodos de fuertes lluvias, las estructuras necesitan ser reparadas y renovadas anualmente y han crecido tradiciones locales que unen a las comunidades en una alegre cooperación de renovación.

Otras partes de la estructura son de bambú, que crece rápidamente y es fácil de trabajar. Las vigas se fabrican uniendo varas de bambú con pernos metálicos, creando luces amplias. El bambú complementa la construcción en tierra sin recurrir a los valiosos recursos de la madera forestal de lento crecimiento.

En esta elegante escuela de Bangladesh, Heringer ha creado maravillosos espacios de refugio curvilíneos para los niños, a los que sólo pueden acceder desde las aulas.

Anna llevó sus habilidades y experiencia a Ghana, en África occidental, y trabajó con los lugareños, construyendo una escuela

con paredes de tierra con trozos de arcilla arrojados donde eran necesarios.

### Cuento ocho: Olas coloreadas: Joelle Eyeson

También en Ghana, una joven arquitecta y empresaria trabajó con capas de arena de diferentes colores para crear impresionantes muros de tierra apisonada, aportando color natural al edificio. Anteriormente se habían construido estructuras similares en Canadá a un gran costo, mientras que en un concurso de casas suntuosas para Luanda, la idea ha ganado aceptación.

### Cuento diez: Identidad a través del ornamento

Muchas culturas africanas tienen fuertes tradiciones ornamentales que embellecen su ropa, otros artefactos y sus edificios de tierra. Algunas de estas expresiones se obtienen mediante patrones en relieve en las superficies de los edificios, que a menudo enfatizan características importantes como las entradas. Otros usan pigmentos de tierra para formar patrones distintivos con significado y magia local, mientras que pigmentos disponibles comercialmente aumenta la exuberancia de estas celebraciones de identidad.

### Cuento once: Arquitecturas curvas y suaves

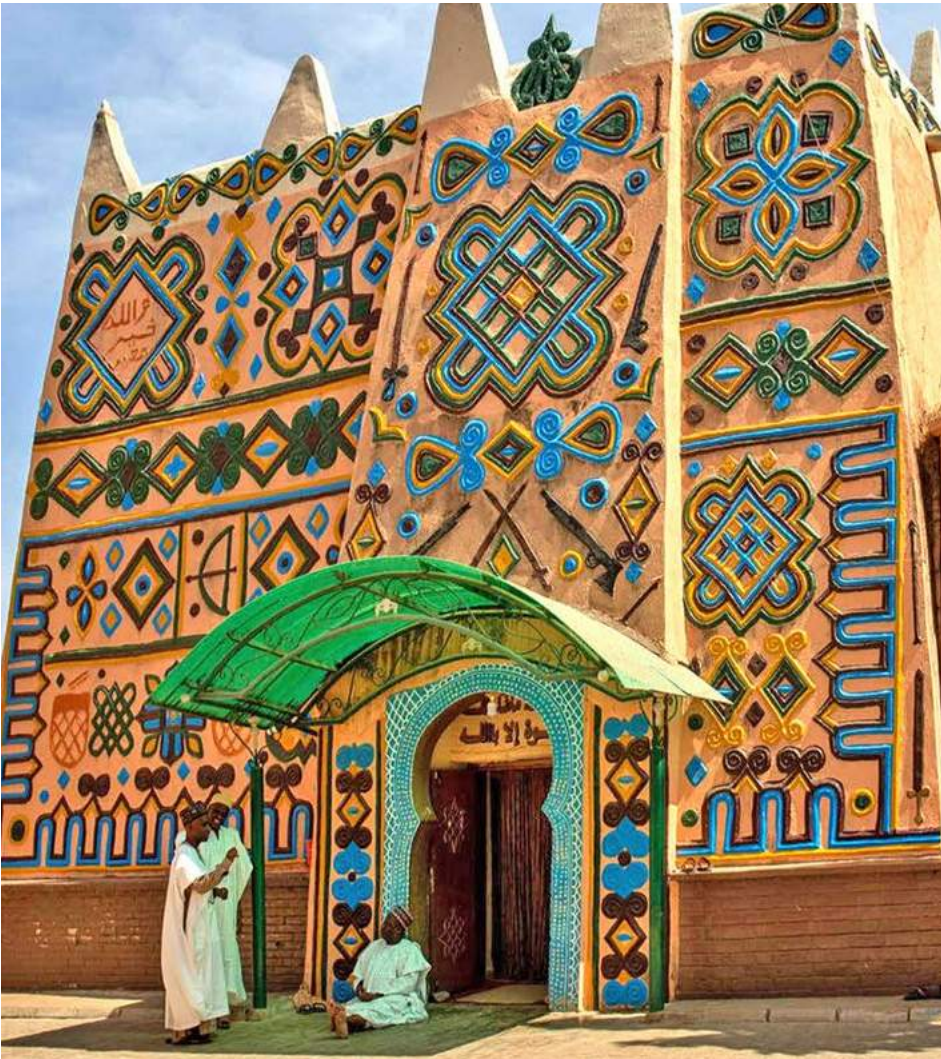
Muchas arquitecturas africanas están construidas con tierra, desde densas aglomeraciones urbanas hasta pequeñas granjas rurales. Gran parte de la vida se desarrolla en patios o en espacios moldeados y amueblados con bancos de tierra, muros, portales, etc. ¡Todo hecho a mano!

Los edificios no están limitados por paredes rectas nacidas de la disciplina de los ladrillos rectangulares.

Las construcciones proclaman identidad a través de forma sin geometría rígida, en muchos casos sintonizadas con la tradición local.







Pedro Guedes (Lisboa, Portugal). Arquitecto y profesor en la Universidad de Queensland en Australia. Pasó su juventud en Mozambique y sus estudios en Inglaterra. Ha vagabundado en África, Asia y las Américas.



## ¡CONSERVEMOS LASANA!

JOSÉ LUIS VALENCIA Y  
CINTHIA GIMÉNEZ



El programa de capacitación en restauración de viviendas patrimoniales del pueblo de Lasana es un proyecto del Taller de Conservación de Fundación Altiplano, organización que ya tiene más de 20 años de experiencia. La Fundación tiene experiencia conservando tesoros, como templos andinos y viviendas tradicionales, junto a comunidades principalmente del norte de Chile, con una metodología que crece con los profesionales, maestros y toda la gente que ha pasado por el taller, mejorando su fórmula de trabajo.

Desde el taller se trabaja con la metodología de conservación sostenible en comunidad, la que surge de la existencia de un tesoro valioso, la necesidad de una comunidad que custodia ese tesoro y de un riesgo latente. Proponemos que el rescate de sus tesoros es una necesidad de esa comunidad y al estar en riesgo por daños y otros peligros, debe trabajarse con las personas del lugar, a través de gobernanzas, educación y capacitaciones para llegar a una conservación sostenible.

Este programa que estamos desarrollando hoy en el valle de Lasana, en el sector de Alto Loa de la región de Antofagasta, comenzó en octubre del 2023 y se mantendrá hasta mayo de 2024. Es el décimo programa de viviendas y fachadas que trabaja Fundación Altiplano y el primero fuera de la región de Arica y Parinacota. En este proceso se ha mejorado la visión de estos proyectos y también la metodología de trabajo con la comunidad en el entorno, la formación y el intercambio de conocimientos entre los maestros y técnicos y la comunidad del lugar.

El programa conserva techumbres y fachadas de viviendas y se realiza a través de tres líneas fundamentales: la gobernanza comunitaria, el aprendizaje en comunidad y la conservación sostenible. La gobernanza significa trabajar de la mano de la comunidad, generando un comité de representantes de la comunidad quienes hacen un acompañamiento directo al trabajo técnico y a las actividades participativas junto a las familias del Valle. El aprendizaje en comunidad es el segundo pilar, y busca crear aprendizajes compartidos junto a los sabios locales y los técnicos especializados en un mismo espacio, sacando lo mejor de todos para llegar a conclusiones no solo desde el ámbito académico, sino también desde el conocimiento local. Finalmente, la conservación sostenible es el trabajo en la obra y la arquitectura que va acompañada de capacitaciones y la escuela aprendizaje o escuela taller, con formación a maestros locales.

Uno de los retos de este programa de vivienda en relación a los anteriores es que las actuaciones deben realizarse a lo largo de todo el valle de Lasana, que es una quebrada larga habitada por familias que se dedican mayormente a la agricultura del maíz y otras hortalizas, por lo que las instalaciones y viviendas no se dan sólo en el núcleo urbano, como en otros casos. Por este motivo, trabajamos en una propuesta de conservación que tenía como línea conceptual la integración de todos los sectores del valle. Para eso trabajamos con la comunidad, porque sabíamos que las tradiciones nos darían las respuestas. Una de las ideas más significativas nació desde la tradición del Carnaval que recorre todo el

valle y que finalmente se utilizó como el nexo de las actuaciones arquitectónicas de los 6 sectores. En estos 8 meses se trabajará en 19 viviendas y 2 prototipos comunitarios. En el valle, ubicado en la región de Antofagasta, se encuentran sistemas constructivos de viviendas particulares como muros de adobe construcciones, mixtas de piedras rústicas, tal como son sacadas de las canteras y algunas cubiertas tradicionales de brea y elementos vegetales.

En la Escuela Taller se trabaja con maestros locales que viven en el sector. Las capacitaciones se realizan por módulo, según los trabajos sean requeridos en la obra. Entre los conocimientos se encuentran cantería, carpintería, cubiertas y soldadura. Cada taller cuenta con dos sesiones, teóricas y prácticas. Finalmente, se hace una evaluación del aprendizaje. Se cuenta con profesionales de sitio y relatores que cuentan sus experiencias de oficio y trabajo, en la que explican cómo realizan los trabajos. Es una experiencia compartida entre los maestros de Fundación Altiplano y maestros locales que conocen muy bien su trabajo en el territorio.



*José Luis Valencia (Cusco, Perú). Maestro mayor restaurador de la Fundación Altiplano. Formado en la ciudad de Arequipa en el oficio de la cantería tradicional, se ha especializado en la conservación de construcciones patrimoniales del Sur Andino.*





*Cinthia Giménez (Santa Cruz, Bolivia). Arquitecta de la Universidad Privada de Santa Cruz de la Sierra (UPSA), Bolivia. Máster en Gestión y Evaluación de Patrimonio Cultural, Salamanca, España. Arquitecta del Taller de Conservación en Fundación Altiplano.*



## UN PLANETA SENSIBLE: CAMBIO CLIMÁTICO, RIESGOS Y SOLUCIONES

JULIO VARGAS NEUMANN

Tal vez el tema más importante en estos tiempos es tomar conciencia de la sensibilidad del planeta. El hombre no ha estado prevenido de que habitamos en un planeta que, frente a cambios de temperatura como lo que están ocurriendo actualmente, presenta reacciones que no conocemos y que recién estamos tratando de evaluar.

Esta problemática se asocia al cambio climático; el planeta ha tenido alrededor de cinco colapsos masivos con fallecimientos de toda la vida del planeta y eso debe enviarnos un mensaje de lo que podría ocurrir en adelante. Tres o cuatro extinciones masivas han tenido como causa el calentamiento del planeta, algo que estamos generando ahora y debemos remediar. La otra causa de extinción ha sido el impacto de asteroides, pero a diferencia de esto, que es algo que puede ocurrir en cualquier momento, el cambio climático es algo que estamos ocasionando con la quema de carbón, combustión de productos fósiles y otros elementos.

A finales del 2023 se realizó la COP 28 en Emiratos Árabes, reuniendo unos 198 países para discutir cuáles pueden ser las soluciones para evitar este calentamiento del planeta, algo que resulta muy difícil, porque implica ponerse de acuerdo entre quienes venden y generan petróleo y aquellos que simplemente estamos asumiendo las graves consecuencias de esta contaminación. Uno de los

ejemplos más significativos de aquello es que nuestras cordilleras están perdiendo los nevados que riegan los numerosos ríos que tenemos en la costa, con lo que perdemos los beneficios del agua que viene desde las alturas hasta el mar, generando vida y no por un tiempo, sino que para siempre. Es algo que está ocurriendo en el Perú, pero se replica en diferentes lugares.

Esto junto a otros problemas asociados, como la sequía y el exceso de temperatura, son el principal motivo por el que estas extinciones pueden volver a ocurrir si no actuamos de forma sensata. Justamente, en la reunión del 2023 de Naciones Unidas se habló de un aumento de la temperatura global de 1.1º, pero no creo que esa cifra sea tan cierta, porque en los últimos 50 años, según mis cálculos, hemos aumentado en 1.32º la temperatura en promedio. Es una curva que tiende a ascender en lugar de inclinarse, lo que implica que estamos cada vez peor.

Es importante conocer cuáles son las metas que han manejado los países en las reuniones sobre el clima, para saber si vamos por el camino correcto, o seguimos tímidos. El CO2 es uno de esos gases de efecto invernadero que no saben salir al espacio y, siendo el 82% de estos gases, diríamos que es el enemigo número uno; cuando hablamos de contaminación, hablamos de CO2. Los efectos nocivos de estos gases se miden en emisiones por los millones de toneladas que produce cada país, calculando el daño que provoca cada uno, responsabilizándose proporcionalmente del daño que ocurre. En el hemisferio norte se produce casi seis veces más que el hemisferio sur, incluyendo a Australia, que no es un país de renta baja. Los países de renta alta producen 44 veces más CO2 (Dióxido de carbono o anhídrido carbónico) que los de renta baja. En otras palabras, generan el 75% de lo que se ha producido. Más específicamente, Estados Unidos, Rusia, China e India son responsables de más de la mitad del CO2 que se genera en el mundo; Japón, Reino Unido, Alemania, Irán, Corea y Canadá generan 17% más y el resto de los países, el porcentaje faltante.





Para entender un poco la sensibilidad del planeta, debemos partir por el comienzo. Hace alrededor de 14.000 millones de años una región de densidad y temperaturas infinitas explotó y sigue expandiéndose, aunque no lo veamos. Esta singularidad es el Big Bang y así se creó el universo. Hace casi 4.500 millones de años se creó el sistema solar, porque la naturaleza se tomó su tiempo para lograr generarlo.

Surgen también los meteoritos, que divagan en el espacio, atraídos por la fuerza de la gravedad de la misma forma que el sol genera atracción al planeta Tierra. Debemos saber, entonces, que en cualquier momento vamos a atraer meteoritos, y según el tamaño y masa que tengan, esto podría ser nocivo para el planeta. Pero también ha tenido una gracia. Es el mismo universo que, no sabemos cómo, transportó elementos necesarios para la vida a nuestro sistema solar, a nuestro planeta. Y con ello surgieron un montón de animales, cosas y plantas. Como si el que cayera un asteroide en la Tierra nos trajera vida.

Hace 350 millones de años los estromatolitos aparecen con la primera forma de vida compleja. Esto ocurre en el mar, porque el agua los protege de los rayos solares. A través del fenómeno de la fotosíntesis el CO<sub>2</sub> se transforma en glucosa, expulsando oxígeno hacia el exterior y llenando los océanos, lo que se conoce como la Gran Oxidación. Más tarde aparece otro tipo de bacteria hasta que finalmente, hace 370 millones de años, apareció la capa de ozono que tenemos hasta hoy. La ventaja que esta capa nos dio es que podía proteger la vida fuera del mar, y así utilizar la zona terrestre. Con eso las aletas se convirtieron en piernas, y creció la vegetación.



Es bueno saber de la primera extinción para tener consciencia de lo frágil que es el planeta. Esta primera extinción masiva ocurrió hace 443 millones de años, en la era Paleozoica. Todos los seres vivos en ese momento estaban en el fondo del mar. La segunda extinción similar ocurrió hace 367 millones de años, y recibió el nombre de Devónico-Carbonífero, también llamada de la Edad de los Peces. En el período Triásico hace 251 millones de años se produce la tercera extinción, en la que desapareció el 90% de las especies debido a un gran volumen de gases de efecto invernadero, como el CO<sub>2</sub>, provocado por millones de kilómetros cúbicos de lava que estaban emergiendo hacia la corteza terrestre. Así se generó un calentamiento global, pero por otras razones.

Más tarde hay una nueva serie de evolución de especies, sin que aún aparezca el ser humano. Hace unos 210 millones de años, una nueva extinción ocurrió cuando el único continente de la Tierra, Pangea, se dividió en segmentos arrastrados por las corrientes del magma interior, creando lo que hoy conocemos como continentes y océanos. Con la fragmentación de Pangea, se generaron erupciones masivas, y nuevamente un calentamiento global, con efectos letales en la vida marina y terrestre. Llegamos a la quinta y última extinción masiva: la llegada de un asteroide de 12 km de largo a Yucatán hace 66 millones de años, ocasionando la desaparición de los dinosaurios y tres cuartas partes de la vida terrestre. Hasta que, finalmente, aparece el hombre hace solo 200.000 años.

Probablemente, si seguimos incautos y conduciéndonos de esta forma, tengamos un nuevo caso de extinción masiva. El ser humano, físicamente menos fuerte y más pequeño que otras especies, ha pasado por diversas transformaciones hasta llegar al homo sapiens sapiens, que al parecer que no era muy sensato y en una milésima de segundo, comparado con el tiempo de la Tierra, destabilizó cosas tremendas. Contaminando el aire, por ejemplo, destruyendo este equilibrio y clima del planeta. Ya hemos variado el eje y la regularidad del ritmo del planeta y alterado la posición de los polos. Los científicos creen que estamos iniciando, si no cambiamos la actitud pronto, la sexta extinción masiva.







Nuestro valioso sistema solar es sensible y delicado, pero lo estamos malogrando. La vida en él es mucho más delicada, y ya hemos cruzado ocho de los diez umbrales que permiten la vida en la tierra: contaminación, calentamiento, sequías, incendios, aluviones, tormentas, inundaciones y escasez de agua dulce son cosas que ya enfrentamos. Si llegamos a la crisis alimentaria y la pérdida de paz, será el desastre. Estamos frente a una sexta extinción masiva, esta vez causada por el hombre. Es algo que debemos decir y reflexionar, para ver cómo podemos evitarlo.

Esto podría lograrse si nos pusiéramos de acuerdo. En la COP 28 quizá no se discutió lo suficiente. La gran discusión es qué hacer con el petróleo. Brasil, por ejemplo, intenta seguir vendiéndolo y todo el hemisferio norte quiere seguir consumiéndolo, y ante eso las emisiones de CO<sub>2</sub> son difíciles de controlar. No se puede minimizar algo si sigue funcionando de esa manera. Podríamos estar de acuerdo entre todos los países en reducir las emisiones de carbono, pero eso traería consecuencias a la industria, que fue la que generó el problema del calentamiento.

La industria influyó en esto en sus diversas etapas, como en 1760, cuando Inglaterra comenzó a producir vapor y movilizar otro tipo de energías. Si la mitad de las emisiones de gas de efecto invernadero proceden del 10% más rico de la población, es este el que obviamente debe reaccionar. La población más rica está situada en el hemisferio norte, por ende es la que más CO<sub>2</sub> produce, pero el precio también lo pagamos en el hemisferio sur, con infertilidad del suelo y desaparición de las especies.

Esto último es bastante grave, pues ya suman 617 especies de vertebrados desaparecidas. Esto significa que vivimos los inicios de la sexta extinción masiva del planeta y si es el hombre culpable o no, dependerá de lo que hagamos de aquí en adelante. Vivimos una era de destrucción de hábitats, sobreexplotación de especies,

contaminación, calentamiento y cambio climático. Los científicos han anunciado una y otra vez que esta etapa terminaría alrededor del año 2100, es decir, si seguimos cómo estamos hoy, hablando de la importancia de bajar un poco la emisión de gases pero sin demasiada voluntad, en ese año estaremos en niveles de irreversibilidad. Todos llegan a la conclusión de que esto no debería ser así, pero nadie quiere pagar esa deuda.

La primera consecuencia del aumento de temperatura es el calentamiento global que ya todos reconocemos que existe. Pudimos apreciar que el 2023 fue un año casi sin invierno. El cambio se confirma por el aumento de la temperatura en 1.1º C desde que comenzó la era industrial. En el Acuerdo de París se estableció que un aumento de 2º C sería el máximo, pero el objetivo de la comunidad internacional es limitar esa subida a 1.5º C. En caso de superar esa cifra, veremos más tormentas fuertes, más olas de calor, sequías más prolongadas, precipitaciones torrenciales, muerte masiva de bosques, etc. Y si continuamos con la tendencia actual, estaríamos hablando de un aumento de entre los 2,3º C y 2,7º C, lo que es, sin duda, otra extinción.

Los umbrales que nos faltan cruzar son la inseguridad alimentaria y la escasez de agua. Algunos cultivos ya están siendo afectados, según estudios. Se ha reducido en un 5% la producción de los tres principales cultivos del mundo: maíz, trigo y arroz. Con un aumento de 2º C, la seguridad alimentaria en regiones como África subsahariana, Asia del sur y América central se verá considerablemente afectada. También habrá una escasez de agua, como ya lo sabemos. Con ese aumento, entre 800 a 3.000 millones de personas en el mundo sufrirán escasez de agua crónica, y si llegásemos a los 4º C, la cifra ascendería a 4.000 millones, es decir, la mitad de la población. Con esas cifras, la paz mundial definitivamente no tendría un buen final.



Una comprobación alarmante del estado en el que nos encontramos es la extinción y desplazamiento de las especies. Expertos dicen que esto ya se ha provocado porque la mitad de las especies evaluadas a nivel mundial se han ido desplazando hacia los polos o hacia mayores alturas. Además, se han producido las primeras extinciones de especies provocadas por el cambio climático. Debemos alertar que el riesgo de extinción de las especies amenazadas será al menos 10 veces mayor con un aumento de 3º C en comparación con el aumento de 1.5º C. No es necesario extrapolar hacia arriba porque tendremos muerte, pero con lo que tenemos hasta ahora y un poquito más, ya estamos lo bastante afectados.

Se teme también un aumento irreversible a nivel del mar asociado al cambio climático y a los cambios hidrológicos que ya están comenzando a producirse. Con un aumento de 1,5º C, muchos glaciares perderán su masa. En cuanto al ámbito económico del cambio climático, este hará que entre 32 y 132 millones de personas caigan en una pobreza extrema durante los próximos 10 años. La salud también se verá fuertemente afectada, pues se provocarán más enfermedades cardíacas, aumento de la incidencia de la mortalidad relacionada por el calor, y con el aumento de riesgo de inundaciones, podríamos contar 48.000 muertes adicionales en niños menores de 15 años causadas por la diarrea para el verano de 2030, es decir, dentro de 6 años.



Entre las cosas que ocurrirán entre hoy y mañana, por decirlo de algún modo, vamos a tener muy altas temperaturas, inundaciones, sequías, incendios forestales que irán aumentando paulatinamente, como podemos comprobar ya en los periódicos; así como pronto será una batalla la disponibilidad de agua dulce. La biodiversidad y variación de los suelos se irá perdiendo, lo que afectará tremendamente a Perú, que tiene uno de los territorios más diversos del planeta. Algo de lo que deberíamos preocuparnos también es lo que ocurrirá con el ambiente marino por la cantidad de basura que le estamos arrojando. En el futuro inmediato del planeta ya sabemos que habrá un incremento de luz solar, pérdida de energía calorífica del núcleo de la Tierra, perturbaciones por cuerpos cercanos del sistema solar y variaciones bioquímicas de la superficie.

El mundo se acabaría cuando paulatinamente se incrementen las erupciones volcánicas masivas y casi continuas. Las enormes cantidades de ceniza y gases afectarán gravemente nuestra atmós-

fera, acelerando el calentamiento global. El clima a futuro tendrá desajustes que ya se pueden observar como una serie de fenómenos naturales de gran impacto y que ocurrirán cada vez más rápido y más seguido.

Ocurren hoy incendios forestales cada vez más frecuentes, periodos más prolongados de sequía en ciertas regiones y un aumento en la duración e intensidad de las tormentas tropicales, como el fenómeno de el Niño global. Calentamiento global y desertificación debido al aumento en los niveles de CO2 y otros contaminantes atmosféricos son otros de los desastres.

Cabe preguntarnos si vamos a la era de la Ebullición Global, un estado con nivel de temperaturas más elevadas que las del actual calentamiento global, que da inicio a la crisis ambiental que alcanzaría un punto crítico final, algo a lo que estamos demasiado cerca. El secretario general de la ONU, Antonio Guterres, explicó a la prensa que julio del 2023 fue el mes más caluroso jamás registrado, posiblemente en los últimos 120.000 años. Estos datos del secretario general de la ONU no son una tontería. Hay un récord del consumo de petróleo y combustibles fósiles. El suministro y consumo de carbón es máximo y mientras los gigantes del petróleo gozan de beneficios extremos, el costo lo paga la humanidad, lo que claramente no desean cambiar.

La primera tarea para cambiar esto es la educación. Los países se reúnen en la ONU y realizan compromisos, pero la principal solución es cambiar los sistemas de producción industrial y eso es algo que toma su tiempo, como todos sabemos. Se debe evitar producir los gases de efecto invernadero que se utilizan hoy, si seguimos en lo mismo vamos a reventar. No es algo fácil, pero es indispensable y urgente, por lo que es necesario establecer fechas límites para cambios obligatorios de los procesos industriales contaminantes.

Eso es algo que debemos discutir ahora. Hay países desarrollados que han ofrecido disminuir la emisión de esos gases hasta en un 60%, lo que creen que es un anuncio muy importante y que en función de eso pueden seguir utilizando petróleo y carbón en su industria, pero con disminuir ya no estamos resolviendo nada. Pero la verdad de las cosas es que no hay un entendimiento entre los países grandes y los más chicos y ese es un problema entre el hemisferio norte y el hemisferio sur.



Las COP, la mayor y más importante reunión mundial, son determinantes para el futuro climático que estamos comentando. Esta 28ª conferencia de las partes de Naciones Unidas llegará a contarnos qué han resuelto para impulsar a los 198 países miembros hacia un futuro climático dentro de los márgenes compatibles con la vida.

El panorama mundial actual que se revisó el 2023 fue que el cambio climático, que podría ser natural, se está acelerando desde el siglo XIX por nuestra causa. Desde el COP 27 se planteó establecer sistemas de compensaciones de los países ricos hacia los países más pobres, por ser quienes provocan mayormente este problema debido a la revolución industrial y la disminución del uso de combustibles fósiles. Sin embargo, creo que, además de las compensaciones, que también deben realizarse, lo urgente es cambiar la forma de producir para no continuar emitiendo CO2 y otros gases pesados.

Es obvio que la educación es un factor que podría generar una reacción mundial. Debemos ser sensibles y estar conscientes, formarnos en temas ambientales para entender cómo desarrollar tecnologías y energías renovables y limpias, como la solar, de viento, olas marítimas, geotérmica, etc. Todo esto se fomenta con la creación de parques científicos y tecnológicos; la Universidad Católica del Perú está tardando en crear algunos en Santa María del Mar, donde se ubicarían empresas tecnológicas para trabajar junto con la academia y el Estado en esto que estamos hablando, desarrollar tecnología y usar energías renovables. También debemos manifestarnos y exigir a empresas y gobiernos la certificación de las obras para lograr una sostenibilidad obligatoria.

Es importante transmitir la problemática y consecuencias de no actuar, porque en el lío de no ponerse de acuerdo van pasando los años. Es obvio que, además, tenemos que alentar la construcción con materiales naturales y locales como madera, tierra, caña y bambú en áreas rurales, sin transportar materiales constructivos contaminantes. Las construcciones rurales no tienen porque hacerse con materiales contaminantes como el cemento, que produce el 8% del CO2 mundial. Que no se construya con concreto armado parece algo difícil de lograr, pero hay que advertir que, además de su comportamiento limitado y durabilidad, debe ser reemplazado para eliminar los gases contaminantes y así se pueda sobrevivir este mundo.



*Julio Vargas (Lima, Perú). Ingeniero estructural. Referencia mundial en reforzamiento de estructuras de tierra. Autor de soluciones de reforzamiento aplicadas en normativas y proyectos a nivel mundial.*









## TERRACHIDIA Y LAS TRADICIONES VIVAS DE MARRUECOS

ÁNGELA CALVO

Terrachidia es una organización sin fines de lucro dedicada a la salvaguarda de paisajes culturales. Trabajamos en lugares en los que el patrimonio arquitectónico está en riesgo de perderse y, con ello, las memorias y tradiciones de las personas que ayudan a conservarlas.

Para ello, buscamos lugares y comunidades en las que la arquitectura, el lugar y la población local son un conjunto que no se puede separar, digamos que son tres patas de un mismo organismo. Trabajamos en estos lugares directamente con los maestros de la tradición local, quienes enseñan a estudiantes y profesionales internacionales que vienen a aprender de ellos.

Somos unas apasionadas y apasionados del patrimonio y creemos que la salvaguarda del patrimonio arquitectónico y de los paisajes culturales es un medio para el desarrollo tanto económico como cultural de las poblaciones.

El título de esta charla es “Tradiciones Vivas” y mientras la preparaba, pensaba en que las tradiciones están en un cambio constante; son un organismo vivo que evoluciona y se transforma. Comienzo con la foto de un hombre en M’Hamid El Ghizlane, uno de los pueblos donde más trabajamos en Marruecos. Me encanta esta foto porque él va siempre con su turbante, no se olvida nunca de la tradición que ha aprendido, pero lleva su móvil porque quiere vivir conectado en este siglo XXI. Él es una tradición viva, una tradición en cambio, una tradición resiliente. También quería mostraros una foto de estos chicos, del mismo pueblo. Ellos mantienen su indumentaria tradicional, y a la vez han cogido los ins-



trumentos de hoy para hacer la música de siempre. Por eso, es importante mirar la tradición viva con una perspectiva amplia. A la vez hablamos de tradiciones en riesgo; ese riesgo implica la pérdida de un gran valor. En relación al patrimonio arquitectónico, se produce una paradoja: muchas veces, el edificio construido vive muchos más años que la tradición constructiva que lo ha hecho posible.

Hace diez años, cuando llegamos al Oasis de M’hamid, nos enfrentamos a un panorama complejo y lleno de desafíos. Nuestra apuesta fue buscar en el saber tradicional las soluciones ubicadas desde el conocimiento profundo del territorio y que dieran respuestas interesantes a estos retos que en muchas ocasiones son también retos globales.

En primer lugar, nos encontramos con edificaciones en mal estado de conservación por el abandono, la falta de medios o la despoblación. Y aunque esta foto muestra lo que está pasando en Marruecos, hay poblados en Castilla (por cercanía) u otros lugares de Europa y del mundo en los que se encuentran con el mismo aspecto que vemos aquí: un edificio lleno de grie-

tas que no son recientes, sino que se han formado con el tiempo. La causa principal, haber olvidado las técnicas tradicionales y la costumbre de cuidar y mantener el edificio periódicamente.

Otro problema que encontramos fue debido a ideas implantadas de modernidad, futuro y mejora. Se podría debatir mucho al respecto, pero por ejemplo: este edificio de bloques de hormigón está en Marruecos pero podría estar en cualquier lugar del mundo. Es completamente ajeno al territorio y, por lo tanto, no va a actuar ante las problemáticas reales que tienen las personas que viven ahí.

También nos enfrentamos a la crisis climática, que es algo que estamos empezando a ver a nivel mundial y tenemos que afrontar ya. En estos oasis que están a los pies del Sáhara, en los que la desertificación avanza de una manera tangible e impresionante, ya lo podemos empezar a vivir.

En Terrachidia nos acercamos a esta situación general, que tiene además una serie de circunstancias y problemáticas más concretas, desde los paisajes culturales vivos. No sólo desde la tradición constructiva viva, sino del paisaje cultural vivo





porque, al final, esa arquitectura sin pobladores y sin estar ligada a su territorio, no tiene mucho sentido.

Si viajamos un poco hacia el norte, en el Alto Atlas de Marruecos podemos encontrar pueblos en los que es más visible el contraste pues la precariedad económica y las promesas modernas de soluciones rápidas han ido cambiando las casas de piedra y barro por casas de bloques de hormigón. Aunque hay una cierta mimesis con el paisaje por el uso de colores terrosos que hacen que el bloque de cemento acabe convirtiéndose casi en un elemento pétreo, estas construcciones pierden su relación con la comunidad y con la tradición y con el porqué se vivía allí de esa manera. En este contexto, unos meses atrás, tuvo lugar uno de los terremotos más mortíferos del norte de África en 100 años, creando una gran emergencia humanitaria.

La primera acción que tomó el gobierno fue realojar a las personas supervivientes, porque hubo muchos fallecidos en este desastre producto del derrumbe de edificios. Por ejemplo, en la región de Al-Houz, epicentro del terremoto, hay lugares en que la mezquita se mantuvo a duras penas en pie, con bastantes daños estructurales, algunas casas han resistido con muchas patologías, pero prácticamente todo el pueblo ha desaparecido.

Al cubrir esta noticia, muchos medios explicaban la tragedia con titulares tales como: “Las comunidades más humildes conviven en casas de adobe y piedra que

pueden ser poco resistentes” o mostrando fotos con casas de tierra derrumbadas y con edificios de concreto de pie, culpando, de esa manera, a la arquitectura tradicional del desastre. Sin embargo, el mapa del impacto del seísmo revela que el área afectada cubre gran parte del país, llegando incluso a regiones del norte como Casablanca y, con una magnitud de 6,8 grados, son pocas las construcciones, de tierra u hormigón, que podrían haber resistido al sismo.

Es una pena desacreditar así la tradición constructiva que supone gran parte del patrimonio nacional y que conforma muchos paisajes identitarios de un país. Por eso, es importante no dar una respuesta rápida y descontextualizada. En estas situaciones entran en juego la calidad de los materiales, la calidad constructiva, la precariedad y falta de medios tanto para la construcción como en el mantenimiento, se trate de unas técnicas u otras.

¿Qué quiero decir con todo esto? Al final, la respuesta no es inmediata y tampoco es tan sencilla. En las imágenes que hemos visto del terremoto, entre los restos derrumbes hay tapias de tierra y también estructuras, bloques y revestimientos de hormigón. Hay muchos y grandes daños en viviendas pero además el terremoto afectó también a edificios patrimoniales y monumentales, como la gran mezquita de Tinmel, que había sido restaurada recientemente. Impresiona ver cómo todos estos muros de tapia que se han mantenido durante siglos se han conservado en buena

parte tras el terremoto tanto como la manera en que otros han quedado derrumbados.

Para actuar de manera adecuada, hace falta un trabajo intenso de diagnóstico y búsqueda de las causas específicas, tanto de la destrucción como de la resistencia de estas edificaciones ante el terremoto. Y también es necesario determinar qué daños fueron provocados por el sismo y cuáles eran patologías ya existentes en las edificaciones.

Así mismo qué soluciones se pueden encontrar en la arquitectura tradicional que estén a la mano de las personas de a pie y sirvan para una reconstrucción, reparación y mantenimiento tanto de los edificios afectados por el terremoto como de todo el parque edificado tradicional. Claramente, la respuesta aún no está resuelta y quizá es una que debemos construir junto a otros países y pueblos que también están expuestos a estos eventos sísmicos, como Chile y Perú.

Pero, a pesar de esta realidad quizá pesimista, tenemos un equipo obstinado y vamos a seguir trabajando para que estas técnicas tradicionales de construcción no se pierdan.

Tenemos claro que uno de los primeros pasos para avanzar es la formación de nuevos maestros y profesionales especializados en construcciones tradicionales, trabajaremos en ello. Pero además, lo más importante es escuchar y compartir ideas con las poblaciones locales, porque si queremos reconstruir o recuperar el patrimonio arquitectónico, éste tiene que ser un paisaje cultural vivo.



Ángela Calvo García (Madrid, España). Arquitecta por la Universidad Politécnica de Madrid con formación en Yildiz

Teknik Üniversitesi, Estambul y Posgrado en Sociedades del Mediterráneo, Univ. Valencia. Apasionada por el Patrimonio y el Folklore, trabaja en Arquitectura y Urbanismo, proyectos educativos y de dinamización cultural.





## KALATANTA, PANADERÍA E IMPACTO SOCIAL

GABRIELA WUEST

Somos una panadería familiar que lleva su producción a diferentes restaurantes y nos enfocamos en lo social, con la idea de darle a nuestros empleados una buena calidad de vida y estamos orgullosos, por ejemplo, de no trabajar de noche. Empezamos en un barrio del Callao que, como decimos con humor, tiene “picante”. Allí nacimos y estuvimos durante tres años, hasta que nos cambiamos de lugar, pero seguimos en el Callao.

En el sector donde estamos hay una alta criminalidad, muchos jóvenes que incurrir en la delincuencia, madres de familias con sus hijos presos, y hemos tratado de que nuestros trabajadores sean del entorno. Más que personas con experiencia, queremos que sean del Callao y que estén dispuestas a aprender el oficio. Nos interesa que sean de nuestra región porque en el Callao, el 27,3% de los jóvenes no trabajan ni estudian, por diferentes razones

Actualmente trabajamos para diversos restaurantes que nos dieron la oportunidad de tener este emprendimiento, siendo el primero una importante cadena de la ciudad de Lima y estamos orgullosos de lo que hemos logrado con nuestros panaderos. Tenemos, por ejemplo, el caso de Anderson, que trabajó como seguridad de la Embajada de Italia, hasta que llegó a nosotros y terminó siendo una revelación, porque aprendió muy bien y se quedó con nosotros 10 años.

Estas cosas son importantes para nosotros, porque como empresarios siempre estamos pensando en el bienestar de nuestros empleados. A diferencia de otros panaderos, en Kalatanta entran a trabajar a las 5:00 de la mañana y luego pueden llevar una vida descansada, algo muy raro en este oficio. Pero estos cambios han traído beneficios para todo el equipo, y se han podido desarrollar mucho más con este régimen.

Uno de los objetivos que tiene Kalatanta es devolverle al Callao

parte de lo que nos ha dado; estamos agradecidos de su comida, sus costas y todo, pero como empresarios, tenemos que devolver esa mano y estar atentos a qué está pasando en nuestras regiones. En nuestra región los índices de criminalidad son altos, y cuando estas personas cumplen su condena, necesitan reintegrarse a la sociedad y tener una oportunidad laboral, así como también la buscan las mujeres que cuidan a sus nietos y los jóvenes que terminaron el colegio y no pueden seguir estudiando. Es parte de nuestro deber como empresarios chalacos brindar oportunidades para hacer mejor nuestra región. Si no nos comprometemos con la sociedad y nos quedamos solo en los agradecimientos, nos perdemos del entorno.

Estamos convencidos que podemos cambiar la vida de las personas si las miramos sin prejuicios. Ese es el caso de Víctor, que llegó un día a pedir trabajo y lo mandamos con un triciclo panadero a vender. El primer día llegó como un alma en pena, porque sólo logró vender una bolsa y casi le roban el triciclo. Le dijimos que no se desanimara y regresara al día siguiente, pero nos pidió aprender a hacer pan. No tenía experiencia, solo las ganas y, aunque en ese momento no necesitábamos una persona más en producción, comenzó a trabajar allí al día siguiente. Hoy lleva 3 años y ha crecido muchísimo.

Con estos testimonios queremos transmitirle a los colegas y compañeros del Patronato por la Cocina del Callao que debemos entregar oportunidades, porque la única forma en que nuestra región mejore es cambiar la mirada y comprender que la gente con la que trabajamos es nuestra familia. Muchas veces los vemos más que a nuestros hijos y tener eso presente nos permitirá crecer.

Como cuenta nuestro panadero Félix Amador, es una oportunidad y esas hay que aprovecharlas. Se puede pensar, por ejemplo, que las personas que han salido de prisión son una moneda al aire.





Félix llevaba tres semanas libre, y tenía la experiencia de haber trabajado en la panadería San Miguelito, del Centro Penal Miguel Castro, el que contó con el apoyo de Andrés Ugaz en el trabajo con las masas madre, y se encontró con su profesor, quien le habló de Kalatanta. Siete años después, sigue en la panadería, en un área muy específica: el desarrollo de nuevas recetas.

Félix se siente bastante orgulloso de su crecimiento como persona y como panificador. Recuerda como el panetón que hizo con sus compañeros en San Miguelito le gustó tanto a un Ministro de Justicia, que creó el slogan “Quedará preso del sabor”. Algo parecido ocurrió cuando una de sus creaciones tuvo una reacción a la masa fermentada y empezó a ofrecerse como una “explosión de sabor”. El trabajo duro en el centro penitenciario le hizo tomar conciencia de un nuevo tipo de libertad, después de todo, cada uno pone sus propios barrotes, así como también puede librarse de ellos, como eligió Félix, gracias a la harina.



*Gabriela Wuest (Callao, Perú). Fundadora y gerenta de la panadería Kalatanta en el Callao, Perú, panadería artesanal y social con foco en la formación y empleo de jóvenes chalacos, desde el que distribuyen a restaurantes y hoteles de Lima y otras ciudades del Perú.*





## COCINAS MACHAQAS: PROPÓSITO Y DISEÑO

SERGIO ALFARO

En esta ocasión, quería partir hablando un poco desde mi experiencia. Soy nieto de un italiano y nací en la zona central de Chile. Mi abuelo llegó de Italia huyendo de situaciones difíciles y encontró en ese país una tremenda oportunidad. De alguna manera, yo también me fui formando en la cocina, con la nona, con mi abuela que además era descendiente de escoceses y que también había llegado por ese entonces a Valparaíso. Eso es algo que tienen los puertos, que de alguna manera se van metiendo en nuestras vidas y ellas empiezan a seguir su curso, construyendo su propio mundo.

Cuando comenzamos a coordinar esta mesa junto a Gabriela Wuest, nos pusimos la meta de ayudar a constituir lo que era necesario para armar una cocina con una perspectiva social, y cómo desde el diseño, desde la arquitectura podíamos poner un foco en esta tarea. Ahora, si bien yo cocino, no soy experto como algunos que están acá; me gusta, pero como dicen algunos: “pastelero a tus pasteles”. Por eso, yo les vengo a hablar de la arquitectura de las cocinas. Y para ello, les traigo un caso.

En Chile, luego del estallido social del año 2019, muchas familias enfrentaron situaciones muy difíciles, donde las cocinas surgieron como espacios de reunión, solidaridad y colaboración, a través de las ollas comunes. Esta estrategia comunitaria, de alguna manera, preparó para poder afrontar de mejor manera el desastre del COVID-19. En la ciudad de Antofagasta, se organizaron 70 puntos de ollas comunes, comedores, populares y “rutas calle” que entregaron cientos de raciones de alimentos semanalmente a vecinos y vecinas de la ciudad, y que surgieron de modo espontáneo bajo la consigna “el pueblo ayuda al pueblo”, permitiendo que la comunidad más vulnerable pudiese tener acceso a un alimento seguro.

La tecnología, en este sentido, es muy atingente y necesaria. Aún hay espacio para la tradición, sin duda alguna, pero la tecnología nos puede echar una mano para resolver problemas de mejor manera. En el caso de las ollas comunes de Antofagasta, por ejemplo,

utilizamos la herramienta My Maps de Google, lo que nos permitió conocer cuántas ollas comunes existían operativas en la ciudad con su ubicación georreferenciada y una ficha que contenía la dirección exacta, horario y días de funcionamiento, el contacto de su coordinador o coordinadora y una reseña de cada lugar. De esa manera, pudimos entregar información a la comunidad podía dirigirse para entregar ayuda directamente a quienes estaban a cargo de estos espacios a lo largo de Antofagasta y de cerro a mar.

A partir de este mapa, se armaron también organizaciones de base y mesas territoriales, que nos ayudaron también a coordinarnos. Cuando hay situaciones críticas, la coordinación es esencial. En una guerra hay que saber organizarse, si no, estamos perdidos; lo mismo pasa en la cocina de un restaurante, que necesita coordinación para seguir funcionando. En nuestro caso, se destinaron algunos puntos estratégicos como centros de acopio para recibir donaciones que permitían tener las cocinas funcionando.

El mapa nos ayudó a visibilizar la accesibilidad a los recursos alimenticios, pero también construyó lazos comunitarios a partir de las ollas comunes y a canalizar el apoyo solidario, vinculando a la comunidad externa y la comunidad interna. Como equipo de la Universidad Católica del Norte, también fuimos parte de esta iniciativa. En estas tareas. Desde nuestras instalaciones se les llevó





remedios a las personas mayores con problemas de movilidad, por ejemplo, y eso nació desde algunas ideas creativas del equipo para poder ponernos al servicio de la comunidad.

Yo me he estado preguntando, preparando esta presentación, ¿qué regalo nos entrega la cocina? Sobre todo aquí en Latinoamérica, donde tenemos poblaciones afectadas por la desnutrición y la anemia. Hay algunos principios que toda buena cocina debe tener independientemente de su origen geográfico o cultural: ingredientes de calidad, equilibrio en sus sabores, técnicas de cocina apropiadas, presentación y estética, respeto por la tradición e innovación, consistencia, nutrición y salud, sostenibilidad y conciencia ambiental.

La cocina es un espacio de preservación de la diversidad cultural y gastronómica, nos permite un desarrollo de economías locales, nos acerca a la educación y generación de una conciencia ambiental y sus equilibrios ecosistémicos, nos abre la oportunidad para la innovación gastronómica y nutricional. Nos permite el empoderamiento de comunidades marginadas y nos entrega herramientas para el cambio social y de nuestro modelo de desarrollo.

A mis estudiantes de arquitectura siempre les digo que un arquitecto que quiera ser buen arquitecto tiene que saber cocinar, componer con sabores, colores y olores. La arquitectura tiene también mucho de gastronomía y viceversa. Son mundos, digamos, que se pueden alimentar. Entonces, ¿cómo podemos diseñar una buena cocina? Dos asuntos fundamentales son el espacio y la distribución. Hay reglas, hay ciertos principios de diseño que hay que respetar. Otro punto a considerar son las superficies de trabajo, que tienen que tener condiciones de higiene, tienen que permitir la preparación inmediata, sin tener que dedicarles tanto tiempo a su mantención y limpieza. El almacenamiento también es clave, aunque hay algunos modelos de cocina que trabajan con productos siempre frescos y no almacenan ningún ingrediente; ese también es una característica a considerar en el diseño y tiene que ver mucho con el enfoque que la cocinera o cocinero encargado le quiera dar. Los equipamientos y los electrodomésticos también son fundamentales y tienen que estar ordenados, pues son parte del layout de producción. La adaptabilidad y accesibilidad guardan relación con quiénes acceden a nuestros comedores, y hoy en día hay ordenanzas y leyes de accesibilidad universal para la inclusión, por lo que no se puede perdonar si esto está ausente de nuestros diseños.

Finalmente, el componente estético es el que marca el estilo personal o particular de cada cocina. Les pongo como ejemplo este restaurante en Madrid, al lado de la Plaza Mayor, que tiene un entorno de lujo. Allí se puede degustar alimentos de todos los rincones y su cocina está muy bien diseñada: hay accesibilidad, seguridad, higiene, pero su estética permite visibilizar una cocina de autor, donde los ingredientes locales juegan un rol importante. Exponer un alimento, requiere de un marco escénico, pero también hay roles: tal como está el rol del chef, está el rol del diseñador. Son mundos distintos, pero complementarios, y tienen que dialogar. En ese sentido, los arquitectos debemos ser capaces de poder comunicarnos y pedir el briefing de lo que necesitamos que vaya a implementar en lo que estamos diseñando. El cocinero, en

este caso, tiene que indicar las necesidades del establecimiento, organizar las rutas de trabajo, disponer de las áreas de trabajo, mientras que el diseñador debe organizar los espacios de trabajo, cumplir las normas de seguridad e higiene, gestionar la eliminación de residuos y la limpieza, y asegurar el cumplimiento de los requisitos mínimos de dimensión.

Un proceso de diseño implica planificar y tirar líneas, pero antes de eso hay que dialogar conceptualmente. El plano, el plano requiere de dimensiones y medidas, que es el código de comunicación que todos los arquitectos manejamos. Ellos determinan la manera en que las personas se mueven dentro de un espacio acotado, que también va a permitir que las tareas de preparación puedan ser más eficientes y se optimice mejor el tiempo.

Un buen diseño debe tener en cuenta cada uno de los espacios necesarios para su buen funcionamiento: el área de recepción de productos, bodegas secas, cuartos fríos, estaciones de servicio, comedores, un área de lavado y mucho más, pero todo esto depende del tipo de negocio y de las características del menú que se ofrece.

El segundo paso es establecer los puntos de entrada y salida de los productos, y los puntos por donde saldrán las basuras y desechos, pues eso determinará el programa de funcionamiento de una cocina y los flujos de las tareas que allí se desarrollan.

Luego, es importante reconocer los circuitos dentro de la cocina. Los cocineros saben que el flujo de la preparación siempre es hacia adelante, es decir, no podemos retroceder en los procesos porque eso influye en la calidad de los productos que estamos manipulando. No podemos mezclar productos de las zonas frías, las zonas calientes, las zonas sucias y las zonas limpias; todas estas áreas deben estar bien delimitadas y, por sobre todo, deben tener una secuencia ordenada.

Esto, por supuesto, está absolutamente estudiado por otros arquitectos, permitiéndonos tener un diseño básico con una estimación clara de los requerimientos programáticos. Existen los programas en U, en I, en L y en paralelo, por ejemplo.

Y, finalmente, hay otro punto novedoso e interesante que me gustaría mencionar: el equipamiento, el que también se puede adaptar de acuerdo a los espacios disponibles. Puede que esto pertenezca más al ámbito de las cocinas contemporáneas y no tanto a las cocinas domésticas, pero hay un caso interesante en Berlín, donde el mobiliario ha sido adaptado para las familias que las usan. Con esto quiero decir que, sea cual sea su propósito, las cocinas son siempre espacios sociales y de encuentros.



*Sergio Alfaro (Antofagasta, Chile) Arquitecto y académico de la Universidad Católica del Norte, de Chile, Doctor en proyectos de innovación tecnológica en la ingeniería del proceso y producto por la Universidad Politécnica de Cataluña, España, Máster en diseño industrial y creación de productos por la Fundación Politécnica de Cataluña, España.*





## PATRIMONIO ALIMENTARIO REGIONAL, TURISMO Y DESARROLLO TERRITORIAL

ANDRÉS UGAZ

Un tema que me parece importante es considerar con qué ventajas partimos en el Callao. El hecho de que el chalaco tenga un vínculo tan poderoso con su territorio es un buen punto de partida y tener un conjunto de elementos culturales, naturales y sociales es el segundo. A eso agregaría el tener tan cerca a Lima, un mercado muy atractivo para muchas regiones. Con 10 millones de habitantes, Lima concentra el 60% de la población de clase media, que son los que están moviendo la aguja. Ellos son quienes, en el tiempo de la pandemia, la pasaron en casa y cocinaron después de mucho tiempo, empezaron a hacer pan y generaron cambios. Con esto no quiero normalizar lo que ocurrió con la pandemia, pero es cierto que algunos perfiles cambiaron su forma de aproximarse a lo que van a consumir y a los servicios que van a adquirir.

Es en ese contexto que es importante mirar que portan estos saberes culturales: productores, pescadores artesanales y gente que está vinculada a la cultura. Son elementos muy próximos, cotidianos y que son herencia de los tesoros que tiene un territorio. Cuando vemos la cocina como un patrimonio no invitamos a que las entidades públicas como la Dirección Desconcentrada de Cultura y aquellas más grandes, como PromPerú, algún Gobierno regional o Municipio, se aproximen a la cocina para enseñarnos a preparar más rico el ceviche, algo en el Callao no se necesita o no es una prioridad. Los invitamos a que entiendan que la cocina es una forma de abordar el territorio y es una manera muy confiable de hacerlo. Es muy probable que el motivo de orgullo más próximo y democrático que tenemos sea la cocina.

Esa capacidad y posibilidad de que ese motivo de orgullo sea cercano es estratégico y, sobre todo, nos vincula con una red de activos culturales, naturales y sociales y no solamente como un hecho gastronómico; se pueden articular a la pequeña agricultura y a la cocina. Incluso podemos articularlo a la literatura, poesía, música, muralismo, etc, porque como arte es un conjunto de manifesta-

ciones que no ocurren de forma aislada, sino como parte de un proceso cultural, un disfrute y un encuentro.

A lo que nos lleva a la cocina como patrimonio alimentario es a abrir la posibilidad de que la gente se vincule a un hecho cultural no exclusivo, como se entendió por mucho tiempo la cocina, sino inclusivo. Entenderla como un patrimonio visibiliza, dinamiza, organiza y genera procesos. No es mágico, porque necesitamos un conjunto de cosas como las que se han expuesto en el Festival Sarañani!, entre ellas vincular artesanos de la cocina. Durante esta edición, por ejemplo, comimos musciame de atún, el que mientras más se consume, más trabajo brinda para los artesanos intermedios: panaderías, chicherías, mieles, quesos, etc. Todos esos mundos en el intermedio de la producción de consumo se visibilizan.

Cuando hablamos de patrimonio alimentario en el Callao tenemos dos opciones: hablar desde los textos, o contarlo desde un pan con pejerrey, lo que creo que es más interesante. Cuando hablamos de un pan con pejerrey hay una posibilidad de abrir un mundo. De encontrarnos, por ejemplo, con el restaurante Don Giuseppe, manejado actualmente por Juan Hernández, hijo de don Giuseppe, y Lidia Siles, que resumen lo que queremos contar. Uno de sus platos es el pan con pejerrey, parte del patrimonio que nos vincula al mundo de la pesca, de la cual debemos cuidar a las nuevas generaciones, para que se mantenga el oficio. Pensemos en la Ruta del pejerrey, en la que participan cerca de 400 miembros de Runners con Causa, quienes tras correr 15km llegan a comer su pejerrey y recibir su medalla, en un homenaje a las celebraciones de despedida de la veda.

Algo que debemos abordar, a propósito del reconocimiento de UNESCO al ceviche como Patrimonio Mundial de la Humanidad, las celebraciones y los barcos llenos de pescado, es que la cocina, como todo patrimonio cultural, necesita la atención de la

sociedad civil y de las autoridades, porque no dura para siempre. Muchas cocineras y cocineros, productores, pescadores, etc, están grandes, enfermos o nos dejaron y tenemos que hacer algo para hacernos cargo de aquello que empezó a pasar con mucha fuerza 30 años: el mal llamado boom de la gastronomía peruana, que nos mareó un poco, pero nos deja con una tarea, porque la información que tiene esa generación no solo se debe registrar, sino que debemos trasladarla a quienes vienen en el futuro.

Es eso en lo que estamos ahora. Tenemos el caso de El Colorado de Chucuito, que recibió el premio Summun 2023 al Mejor Huarique. Pero más que el reconocimiento, la utilidad que tuvo es que su hijo Eduardo, que como todo cocinero joven quería poner su propio restaurante, se dio cuenta que debía mantenerse en el lugar. Eso no significa que se quede allí para siempre, sino que como sociedad civil y como academia, necesitamos que estas decisiones sean tomadas o esto será un patrimonio que no va a durar.

Parte de estas decisiones tienen que ver con no romantizar ese sufrimiento. Si don Giuseppe recibe 600 personas para comer su pan con pejerrey el día domingo, ojalá Guisepi Jr. aplique la tecnología que le aporta una freidora, un hot box y equipos de conservación en frío, para que Don Guissepe y Doña Lidia pasen más tiempo en el salón recibiendo a los comensales mientras la tecnología hace su trabajo. Es para esto que están estas construcciones ingeniosas de palabras de ecosistemas, innovación, cadena de suministro y todo eso, para estar al servicio de la tradición.

También tenemos el trabajo de entender y asumir que no todo aquello que hay en un territorio es patrimonio. Toda selección de un patrimonio implica necesariamente discriminar información, en lo que participan las ciencias sociales, metodología y enfoques

que nos digan qué es patrimonio y qué no lo es. Una frase que resume muy bien esta lógica es una que vi en una panadería española, cuando estábamos definiendo qué significa hacer un pan artesanal: Hacemos a mano lo que se tiene que hacer a mano.

Actualmente, hacer panes artesanales es hacer unos pocos kilos, pero no se trata de la cantidad, sino ubicar qué parte de la información queremos que sea parte de la narrativa y la pongamos bajo la custodia de la tecnología.

Con esto, recuerdo el caso de una panadera de Ocoña, Rosita, que lleva 40 años haciendo pan todos los días. Al cumplir 30 años de labor, recibió un reconocimiento, y aprovechamos de preguntarle cuánto tiempo pasaba amasando. Nos respondió que 3 horas diarias, porque no tenía amasadora. Multiplicando ese tiempo por 30 años, era muchísimo, y la señora tenía la espalda ya lastimada. Le dijimos al alcalde que era necesario darle maquinaria para mejorar su calidad de vida y aumentar su productividad, y romper con el mito de que hacer pan artesanal significaba romperse la espalda, o arriesgarse a enfermedades broncopulmonares, como le ocurriría a su hijo por las horas que pasaba cerca del horno en las madrugadas. El facilitar vidas no significa que el producto sea menos artesanal, como pasa también en la pesca artesanal y la pequeña agricultura.

Es importante entender que ocurrido con el ceviche, por parte de la UNESCO no es un premio gastronómico, sino un reconocimiento cultural y tendría que ser una oportunidad para esa población de pescadores y sus familias que no solamente nos dan de comer el 70% de los pescados y mariscos que se consumen en el Perú, sino que en el caso del Callao y probablemente muchos otros lugares, le deben su carácter cultural.







Cuando hablamos del patrimonio alimentario podemos delinear caminos, rutas o productos turísticos lógicos, como pesca, cocina, pequeña agricultura, queserías, cecinas, chichas, etc. En el 2021 logramos lanzar nuestro primer pasaporte gastronómico, cuando éramos apenas 8 miembros del Patronato por la Cocina del Callao. Actualmente somos 20 integrantes, y la nueva versión del pasaporte incluye actividades en la orilla y algunas manifestaciones como el playlist de la ruta, que ha sido curado por Chaqueta Piaggio, y en algún momento tendremos la posibilidad de trabajar el tema de la restauración y otros saberes que el Callao puede entregar en coordinación con la Dirección Desconcentrada de Cultura.

La pregunta que una vez nos hicieron y en la que coincidimos más de uno en el Patronato era por qué hacíamos esto. Lo que decimos es que si tuviéramos que elegir un indicador de mayor importancia, ese tendrían que ser los cambios que se pueden generar en ingresos, diversificación, recuperación de especies, me-

joras laborales y planes de retiro para los pescadores de una zona específica, luego de los trabajos que realicemos. Creemos que a medida que hacemos un reconocimiento cultural de una población como los pescadores, hay más posibilidades de que tengan una mejor participación en la redistribución de los ingresos que de el mar donde trabajan y del que no reciben siempre la mejor parte.



*Andrés Ugaz (Callao, Perú). Cocinero, panadero, con estudio en ciencias sociales, docente e investigador en patrimonio alimentario. Formado en Francia y con experiencia asesorando y apoyando a comunidades en Perú, Bolivia, Chile, Argentina, Colombia y México. Junto a su esposa Gabriela, son fundadores de la panadería Kalatanta en el Callao, Perú.*







## PISCO ES PERÚ

MARIELLA BALBI

El pisco tiene mucho que ver con la arquitectura, porque ambos son productos que sintetizan mucho de la cultura peruana. El pisco tiene aristas económicas, culturales, sociales, etcétera y se relaciona muy bien con el mundo prehispánico.

Entonces, ¿qué es y qué caracteriza al pisco? Para salir de una discusión un poco decimonónica con los amigos de Chile sobre algo que no tiene nada que ver, es importante distinguir los procesos. Para producir una botella de pisco de 0,75 litros se requiere de 7 litros de uva piqueras, porque no se puede hacer con cualquier tipo de uva, o no sería pisco, sino otro tipo de aguardiente como la grapa, vodka, gín, orujo, aguardiente chileno, etc. Para esas elaboraciones utilizan solamente un kilo de uva. El pisco es un jugo de uva fermentado sin clarificar, llamado mosto, que luego se destila y no se le añade agua, por lo tanto, a diferencia de otros alcoholes, no pasa por un proceso de rectificación para llegar al grado alcohólico. Para alcanzar los 38º a 46º grados, que es la norma, el pisco no utiliza agua destilada o desmineralizada, como ocurre con los otros tipos de aguardiente, que llegan a los 60º y se rebajan hasta los 40º y algo utilizando agua.

En el caso del pisco este no pasa por un proceso industrial como otros licores, por eso es un arte. Se separa la cabeza y la cola, mientras el cuerpo se obtiene a través de la cata, es decir, depende del paladar de cada productor, como ocurre con el vino en cada viñedo y esto es lo que le da su singularidad. El pisco se trabaja con variedades específicas de uva pisquera: negra, mollar, quebranta, italia, moscatel, albilla y torontel. Muchas de estas uvas fueron traídas por los españoles a inicios de la colonia, porque en el mundo prehispánico no existía la uva, sino que otros alcoholes como la fermentación del maíz y la chicha.

Pocos son los términos que tienen tanto significado como la palabra pisco. El diccionario de peruanismos de Juan de Arona de 1883 lo define como el nombre genérico del aguardiente de uva que se elabora en las comarcas cercanas a Pisco y que se exporta por ese puerto. Pero un pisco o pisquito es también un botijuelo de barro cocido en el que viene envasado el famoso caldo, quizás uno de los más ricos de la tierra, como concluye el poeta. Pero “pisco” no solamente es aquel elaborado en el puerto de Pisco, en el departamento de Ica, el aguardiente y la botija, también es

una voz quechua que significa ave y es la que le da el nombre al valle de Pisco. Los yungas lo llamaron así porque hasta ahí bajaba el cóndor y en la zona había todo tipo de aves marinas, algo que también se ve en las telas prehispánicas de Paracas y de Nazca, con miles de aves en todo tipo de posiciones.

El pisco es el aguardiente del Perú y fue muy significativo económicamente en la época virreinal, así como el vino lo fue en Chile en ese tiempo. Cuando llegó el alcohol de la uva al virreinato, los pueblos prehispánicos, que no la conocían, tuvieron borracheras de padre y señor mío, como las que ya se armaban en Europa con el descubrimiento de la destilación. Pero acá en el Perú era desconocido y un cronista, Guaman Poma de Ayala, que hacía muchos dibujos muy bonitos, retrata las llamadas “borracheras de indios” en sus crónicas, donde aborda el asunto religioso y todo lo demás.

En el periodo virreinal, como bien se sabe, los alcoholes eran objeto de impuesto y sobre ellos pensaban infinidad de ordenanzas y registros que buscaban regular su acelerado crecimiento, tanto



en el campo de la agricultura como en el comercio. Obviamente la plata y los metales constituyen el principal flujo de bienes de intercambio entre Perú y España, sin embargo, el pisco, el aguardiente y el vino se convirtieron en una suerte de industria media que dinamizó enormemente la economía virreinal con el consiguiente disgusto del reino de España, que quería imponer un monopolio férreo sobre estos productos.

En el siglo XVII el cultivo de la vid y el comercio de los alcoholes del Perú se convirtieron en un verdadero dolor de cabeza para la corona española. El rey envió mil y un directivas para prohibir severamente la plantación de viñedos, así como la exportación de vino a tierra firme: Panamá, Nueva España, Centroamérica y ciertamente al reino de Castilla, porque la competencia entre lo que se producía aquí y allá era enorme. Se exportaba a España con muchos impuestos, pero se le echaba agua para duplicar las ganancias. Sin embargo, en el siglo XVIII la curva del aguardiente sube y el vino, por alguna razón, decae, como parece que se mantiene hasta hoy, pues comparado con Chile, Perú tiene una producción vitivinícola bastante minúscula.

Esta prohibición llegó cuando gobernaba el Virrey Fernando de Torres y Portugal. Ya desde 1585, el Virrey informa a la corona sobre el problema de la expansión de las viñas, las que veía crecer como una mala hierba. Le escribe al rey de España y le dice, con una gran dosis de realismo, que a pesar de los reglamentos, el crecimiento de los viñedos está desbordado, pues sus antecesores no ejecutaron las órdenes reales. Sin embargo, perpetuar la prohibición significaría revueltas feroces, especialmente si se quitan las licencias ya entregadas. Para ese tiempo, muchísima gente trabajaba en estas cosechas, tanto en los viñedos, aquellos pobres que vivían del “vino de la tierra”, que es mucho más barato, por lo que el virrey sabía que, por más que existiera alguna prohibición, esta actividad no se detendría, advirtiéndole, además que lejos

de detenerse, las viñas en un futuro solo irían en crecimiento.

En 1613 se tiene la primera noticia de la elaboración del aguardiente en el Perú, con el testamento que Pedro Manuel, el Griego, deja a la esclava criolla Isabel de Acosta: más de 30 tinajas de aguardiente, un barril de aguardiente y una caldera grande de cobre con su tapa y cañón para elaborarlo. Socialmente esta posición tiene que haber tenido valor para que Pedro

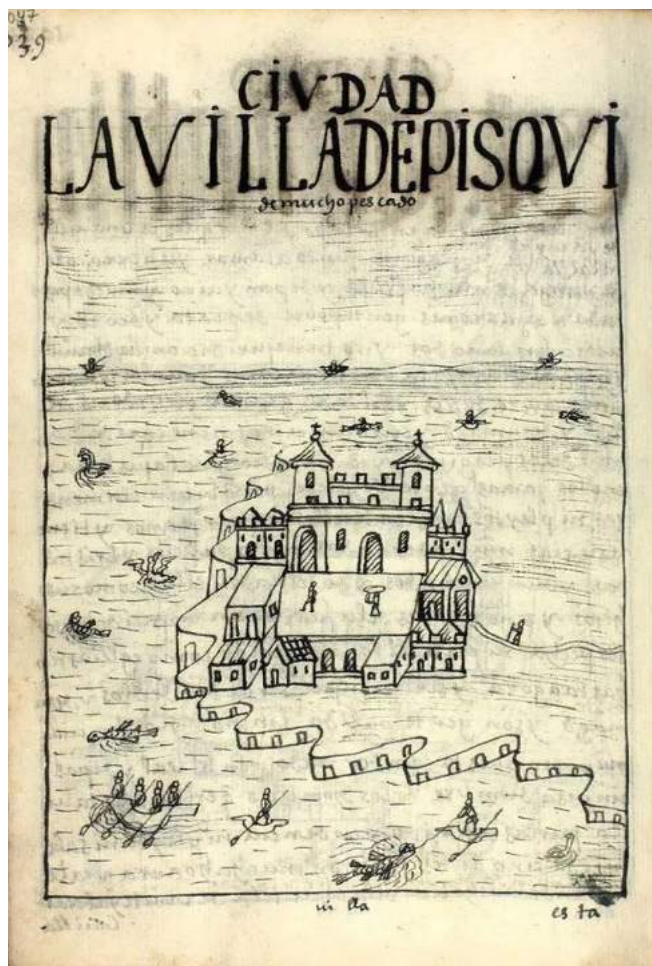
Para ambos, sin embargo, la cantidad de impuestos en los puertos era impresionante. De todos modos, por cómo es la economía desde siempre, los viñateros lograron que se prohibiera la producción de caña en todos los valles del sur hasta el norte y con eso la producción de ron no surgió.

Toda esta historia no deja dudas de que, desde siempre, la producción del aguardiente fue mestiza; en ella participaron indios, negros, españoles y religiosos como los jesuitas. Se elaboraba pisco en Pisco, Ica, Arequipa, Moquegua. Se transformó en un producto de bandera y un ingreso nacional de peso. Sin embargo, el que alcanzó mayor fama entre todos estos fue el que salía del puerto de Pisco, cobrando prestigio y renombre; siempre fue objeto de comentarios e interés en los relatos de los cronistas y viajeros y fue inevitable que se convirtiera en un convidado de cada festejo, acompañando a todos los productos peruanos y convirtiéndose en la bebida nacional por excelencia.

Se dice que en el tiempo de la independencia, las huestes de Lord Cochrane que se unieron a la expedición de San Martín encontraron una cantidad botijas en el puerto de Pisco, las rompieron y se pegaron una borrachera tan impresionante que al día siguiente no pudieron cumplir con la expedición del camino de San Martín y tuvieron que rezagarse. Debido al licor y a su relevancia nacional, el Callao era un puerto importante del que salía el pisco y si bien había muchos puertos

en el virreinato del Perú, Arequipa, Ica y otros, lo cierto es que el destilado tomó el nombre de Pisco y hacia 1820 tenemos el primer registro de que ese fuera su nombre.

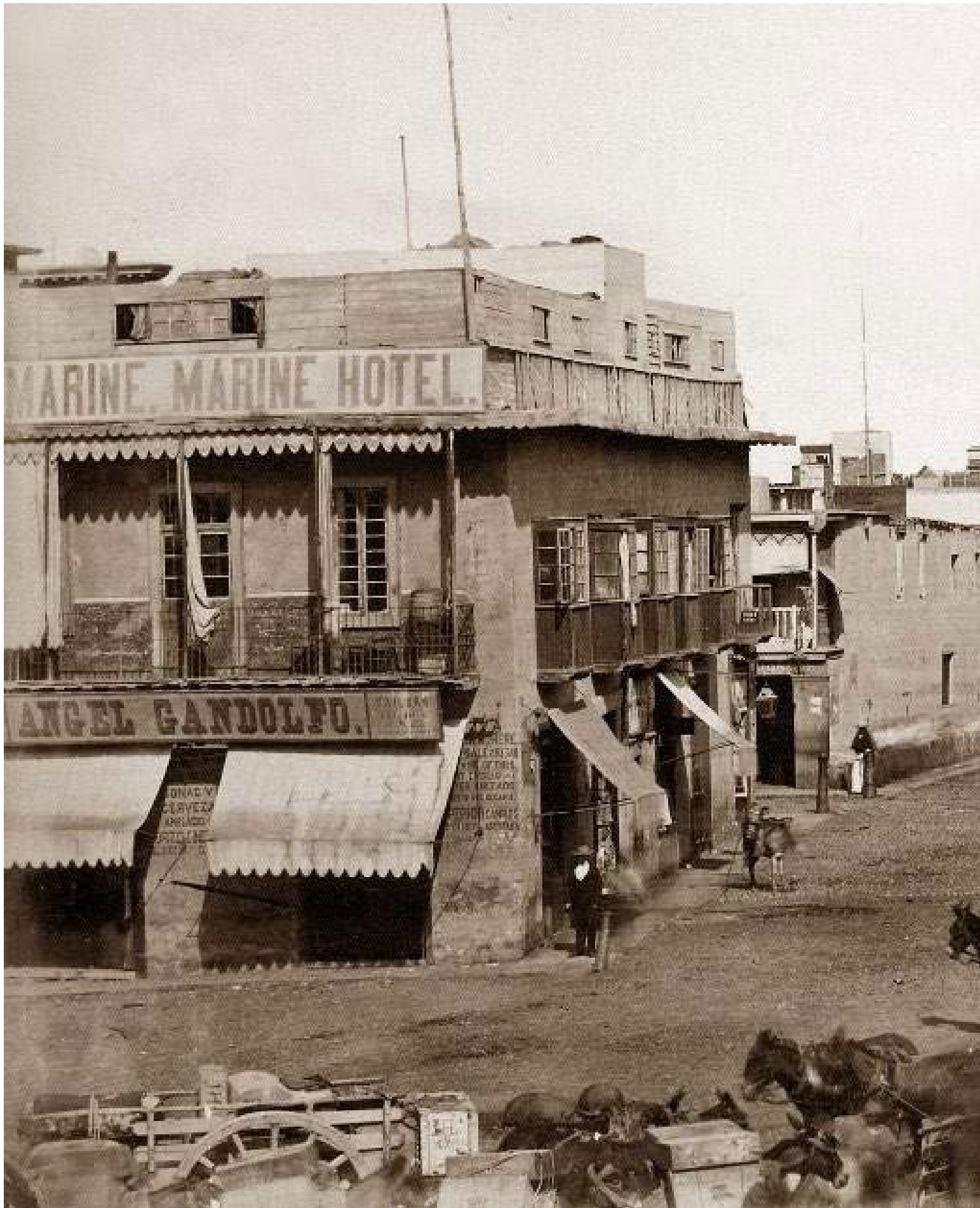
Fue tanto el impacto económico del virreinato que en el siglo XVIII Arequipa se volvió monocultivador, dejando de lado todos los cultivos adyacentes que tenía. Es realmente una tierra muy fértil que se ha visto rezagada por los terremotos, pero que en ese tiempo se dedicó solo a producir y exportar pisco para el Alto Perú.



Manuel la incluyera en su larga lista de bienes en su testamento. En el siglo XVI la destilación era una práctica común en Europa y aunque la materia prima eran los granos, la técnica llegó al Nuevo Mundo y se utilizó con la uva.

Cómo las restricciones para la producción de alcoholes en el Perú nunca se cumplieron y terminaron siendo letra muerta, en el siglo XVII el auge económico fue el vino, hasta el siglo XVIII, que el aguardiente lo destronó, por razones que desconozco.







Esta bebida fue muy descrita por los cronistas de la época. Encontramos un escrito del 1850, más o menos, de Max Radiguet, quien relata cómo se hospedó en la pensión La Fonda Marina, en el Callao, donde avista una casa de donde se escapa, mezclado con clamores discordantes, el estruendo cadencioso de las guitarras. La acción tenía por intérpretes a un negro y una zamba, con el hombre desnudo hasta la cintura y la mujer llevando un fustán muy adornado y coloreado de rojo y naranja, dejado caer un chal de lana azul que estorbaba su pantomima. Cuenta que llegó al desenlace de una resbalosa y durante la pausa coristas y bailarines pidieron el licor plateado para tener un aumento de energía. El pisco circulaba sin descanso, en un único vaso, pero bastante grande, capaz de contener muchas pintas, y lo señala como el coñac del Perú, del cual no se conoce ni reconoce nada que esté por encima.

Este, además, se trata de un cultivo familiar, donde además de los viñedos, lagares y bodegas, estaban la venta a caballo al paso, escondidos al costado del camino. Estaba por todas partes, cada uno con sus singularidades. Cada pequeño viñedo tenía su lagar, tinajas y botijas, algunas más vistosas que otras. Podían encontrarse algunas muy ornamentadas, o con inscripciones. Una que me gusta mucho es “Fui militar, perdí el tiempo; soy labrador y lo gano al lado de los míos”.

Encontramos otras haciendas de las que todavía podemos ver los restos, como ocurre en Moquegua e Ica. Tenemos también lagares y bodegas que siguen en funcionamiento, algunas industriales y otras artesanales, adaptándose al lugar donde se encuentran. En Moquegua y Vitor, por ejemplo, hay bodegas con techo de dos aguas y que tienen un palo en el medio donde está el lagar y la falca. La de Arequipa me parece preciosa, hecha de sillar y con inmensos lagares, donde se produjo pisco en el siglo XVIII. Las botijas también cambiaban de acuerdo a la región y departamento, mostrando un mundo muy rico y variado con una historia que abarca toda la historia del Perú, desde el mundo prehispánico hasta la actualidad.



*Mariella Balbi (Lima, Perú).*

*Periodista peruana, colaboradora de diversos medios nacionales e internacionales como los diarios El Comercio, La República y The Guardian. Autora de libros como “Pisco es Perú” y “Los chifas en el Perú. Historia y recetas”.*



## ANOTACIONES SOBRE LA ESCUELA DEL VINO EN CODPA

STEFANO GANDOLINI

Chile es un país abocado a la exportación de vinos que van hacia el consumidor final, por lo tanto, su lenguaje de producción y de lo que se entiende por esta bebida actualmente es muy distinto a lo que era antes. Hoy día se buscan hacer vinos sean muy limpios, expresivos en toda su pureza y que no tengan defectos. Seducen por su equilibrio, balance, profundidades y que tengan el carácter del lugar donde provienen.

Eso es a lo que me dedico y después de muchos años de trabajar en grandes industrias, hoy me dedico a mi propio proyecto y a proyectos pequeños de vinos que nacen en lugares únicos, con mucho sentido de pertenencia pues en Chile tenemos varios lugares que son pequeños tesoros para hacer vino de altísima gama.

Lo que me conecta con el proyecto de la Escuela del Vino de Codpa, en el norte de Chile, es muy especial. No es el lenguaje al que estoy acostumbrado, porque tengo una enología moderna y acercarse a rescatar este patrimonio era como reinventarse, pero como dice Cristian Heinsen, director de Fundación Altiplano, hay que desaprender para volver a aprender un nuevo lenguaje.

Cuando llegué a la Escuela del Vino, mi primer encuentro con 20 productores locales fue muy complicado, porque no es fácil entender estos productos que están llenos de defectos, pero con cualidades, gracia y encanto que hay que aprender a entender. Para eso hay que romper los paradigmas y lo que uno comprende por el concepto de un vino moderno e irse un poco hacia el pasado. En ese viaje uno entra en contacto con las personas, con el territorio y ahí te

das cuenta que hay un potencial enorme para darle vida a estos lugares.

Lo que tenemos en común con lo que hago en el valle central es que son vinos que tienen un sentido de pertenencia único. En el valle de Codpa se hace el vino Pintatani desde que llegaron los españoles. Lo trajeron los misioneros y nace para ser vino de misa y para celebraciones religiosas. Generalmente, estos vinos son bastante dulces pues las uvas se asolean por largos periodos. Antiguamente se hacían muchos de esta clase, y son estilos muy particulares, con un potencial enorme. Al ser locales, no están pensados para exportaciones, sino al contrario, llaman a la gente a ir a visitarlos y conocer los lagares, bodegas y los maravillosos territorios en los que habitan para encantarse y entenderlos, encontrándose con la gente, compartir y conocer sus historias, tradiciones y así captar realmente la profundidad que hay en estos vinos.

Hicimos un viaje de estudio con los productores de la Escuela del Vino al sur del Perú, visitando valles como Moquegua, Víctor y Arequipa. Hay una riqueza patrimonial enorme allí, con esas bodegas de adobe, que hay que dar a conocer, lo que es parte de nuestros objetivos en Codpa. Queremos incentivar a la gente a darse cuenta de la riqueza que tiene y que la rescaten, volviendo a cultivar sus propias viñas. Estos tesoros se están perdiendo, la gente se fue a vivir a Arica, abandonando los valles por necesidad, pero es importante volver a llevarlos arriba.

La Escuela de Fundación Altiplano ha hecho un trabajo espectacular en el rescate

de los templos que fueron destruidos con los terremotos; los han ido restaurando junto a sus comunidades y ese es un trabajo maravilloso. Ahora hay que darle vida a estos pueblos, que regrese su gente y vuelvan a cultivar lo que sabían hacer sus antepasados.

Uno de esos saberes era cultivar la viña y producir vino en estos lagares, donde se muele la uva en comunidad, con los pies, en un proceso muy alegre con la gente compartiendo de una forma única, que es lo que queremos recuperar con la Escuela. En un futuro nos gustaría que también se produjera en tinajas de greda, como en la antigua usanza, en construcciones con techos de caña y con quinchas, para utilizar la arquitectura propia del lugar. Queremos que todo, desde la arquitectura validada en el lugar, hasta el vino, tengan ese sentido de pertenencia, es por eso que queremos unir ambos mundos. Es muy lindo lo que se está tratando hacer en la Escuela del Vino de Codpa y esperamos que en un futuro se pueda cumplir el proyecto de tener 10 lagares para volver a atraer a la gente al valle y así atraer turistas, volver a generar la gastronomía propia y disfrutar de la riqueza única que tienen sus productos.



Stefano Gandolini (Maule, Chile). Enólogo y viñatero. Ingeniero agrónomo de la Universidad Católica, Master en

Enología de Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza y National Diploma of Oenology de la Université de Bordeaux. Fundador de la Viña Gandolini y de la GVV Terroirs.







## VIÑA MAQUIS E IGLESIA DE LA VERACRUZ

XIMENA JOANNON Y CRISTIAN SÁEZ

El primer proyecto que presentaremos es el de la Viña Maquis, que hicimos hace casi 20 años. Este fue uno de nuestros primeros proyectos, cuando en Chile había un boom del vino y se estaban haciendo muchas bodegas. Esta fue un poco distinta porque estaba al interior del campo, no daba la carretera, como muchas otras, que tenían una gran imagen industrial y corporativa.

En cambio, nos tocó trabajar en algo un poco parecido a lo que presentan los colegas peruanos, donde había vestigios de una viña anterior en el campo. Nos pidieron un primer proyecto de restauración de vasijas antiguas y después se decidió hacer una bodega nueva para el proceso de vinificación que estaba partiendo en la Viña Maquis. Esto se relaciona con los temas de nuestra arquitectura, porque hay dos elementos consideramos más importantes. El primero es el sentido de pertenencia de los proyectos en el lugar, pues siempre buscamos vincularnos al paisaje, el territorio, la parte tectónica, los movimientos de tierra, el suelo, la vegetación, los colores y, en este caso, a los procesos productivos.



En esta ocasión, la bodega es de barras lineales, ubicada en el mismo sentido de las parras, que están puestas en espaldera, es decir, verticales, generando una especie de naves o paredes con la medida justa para que pasara un camión cosechando y guardándolas. Nuestra primera premisa fue insertarnos de manera espacialmente fluida con el proceso productivo y también con la espacialidad que nos planteaban las parras. Trabajamos con la vegetación y luego fue intervenida por un paisajista belga. Tras 20 años, el jardín está muy bonito, tiene una laguna y es bastante llamativo.

Para esta bodega nos interesaba la espacialidad de la parra en espaldera, el estar en este entre parras, por lo que la espacialidad de la bodega es entre edificios, las barricas y las botellas e ir bajando de escalas desde la expansión de las parras, pasando a los cubos de acero inoxidable para luego ir las barricas y finalmente a las botellas hasta llegar a la copa de vino que degustamos. El proyecto se plantea como barras lineales que tienen las distintas formas de contener el vino. Se generó un patio central, el patio de vendimias, que separa la parte de barricas y acero inoxidable de la parte de guarda y embotellado.



El sistema de naves que utilizamos se inspiró en la posición de las parras y jugamos con ese esquema; son naves que se van sumando o separando, pues cuando se suman generan espacios mayores, como el patio de vinificación, o pasillos interiores más grandes. También se relacionan con la parte tridimensional, ya que como esto tiene mucha altura, algunas estructuras del segundo piso de la bodega pasan como puente y se puede apreciar todo el proceso del vino como un paseo.

Existía también una bodega antigua en base a cubas hormigón que tenían unos 60



años y que tenían configuración de barricas como si fueran racimos de uvas, generando calles centrales y una zona central donde se producía la vendimia. Para esta bodega se hizo un proyecto de restauración que aún no se ejecuta, pues se le dio prioridad a de mayor tamaño.

Visto desde lo alto, en el viñedo puede apreciarse cómo las bodegas siguen la linealidad de las parras en relación a las calles y que se mantiene en las distintas partes del proceso de vinificación. Los edificios son como parras verticales. En ellos se controla la temperatura más que nada por la acción del sol sobre las cubas de

acero inoxidable. El proyecto cuenta también con una forma de devolver el agua de los riles a la naturaleza para regar nuevamente. Como dice C.S. Lewis, el agua se puede convertir en vino y de hecho es así en un proceso natural en el cual la parra toma agua por sus raíces; por efecto del sol, la uva sigue su proceso y luego se fermenta para convertirse en vino, es decir, el agua se transforma en vino y lo que tratamos de hacer es continuar el proceso natural de vinificación que se da en la parra en nuestra bodega y luego tomar esta agua industrial de residuos y reutilizarla para finalmente reincorporarla a la naturaleza.

Volviendo a la pregunta que nos plantea este encuentro respecto a cuál es nuestra riqueza, para nosotros en este proyecto sería el proceso cíclico que integra todo y que devuelve la tierra lo que obtiene de ella, causando el menor impacto posible. Hemos tratado que todas nuestras obras reconstruyan la topografía que encontramos antes de hacer los movimientos de tierra para retomar el aspecto del lugar. Siempre decimos que las obras recién entregadas están en su peor momento porque después de 3 o 5 años la forma del lugar se habrá recuperado.







El segundo proyecto es una recuperación patrimonial que trabajamos fue la iglesia de la Veracruz. Durante el estallido social en Chile en el 2019, varias iglesias y edificios antiguos fueron incendiados. Nos llamaron para recuperar la iglesia de la Veracruz, que data de 1850. Esto nos motivó a visitar las iglesias del norte, ya que hay muy pocas tecnologías para recuperarlas. La Fundación Altiplano ha sido una de las que ha desarrollado mayor acercamiento a estas manos de obra más específicas. En cuanto a pintura, por ejemplo, esta iglesia tenía millones de capas, la mayoría de ellas puestas por los sucesivos párrocos. Muchas de estas pinturas tenían polímeros, por lo que estos muros de 90cm de adobe que habían sobrevivido a muchos terremotos no eran capaces de respirar y estaban bastante húmedos. Tenemos, entonces, que volver a tecnologías y estucos que sean respirables.

A partir de aquí queremos hacernos la misma pregunta que plantea este encuentro: ¿Cuál es nuestra riqueza? Para ello el Consejo de Monumentos Nacionales nos pide elaborar una tesis sobre cómo restaurar esta iglesia. Hacerla nos llevó casi un año. Estuvimos en una investigación profunda revisando los archivos, planimetrías antiguas, el archivo arzobispal, la hemeroteca nacional, etcétera. Buscamos planos y antecedentes de esta iglesia de 1850, ubicada en un solar que se cree que era la casa de Pedro de Valdivia pero no está comprobado.

Este conjunto patrimonial está formado por tres elementos: la iglesia y dos casas, una a cada lado. Le planteamos al Consejo hacer un proyecto integral con el fin de tener más espacio para abrirlo a la comunidad y poder realizar más actividades, permitiendo que la gente entre a este lugar y así recuperar el espacio central que era un patio antiguo como tenían las casas coloniales.

La restauración y rehabilitación implica elegir a qué momento volver. Al momento del incendio, la iglesia ya había sido restaurada, pero de una manera más barroca, con mucha decoración, le habían agregado muchas cosas que no tenía originalmente. Luego de hacer el estudio nos pareció que lo más interesante era regresar al proyecto original de François Brunet de Baines, pues esta iglesia se considera entre los primeros ejemplos de la arquitectura republicana con identidad chilena porque está hecho bajo los estándares del beaux arts, pero con la tecnología que había en la época, como adobe y piedra, siendo una especie de híbrido novedoso que había sido cubierto con otro estilo un poco más neoclásico y barroco. Creemos que la desnudez, la sobriedad y austeridad del edificio en su primera instancia eran lo más atractivos y quisimos volver a esta etapa.

Lo otro que nos pareció interesante fue un hallazgo que nos liga con el mundo del vino del sector, porque el sur del Cerro Santa Lucía está ubicado arriba de las zonas de plantaciones de parras, con lo cual

le planteamos a la Municipalidad de Santiago el hacer un proyecto de recuperación urbana sacando el pavimento y carpeta asfáltica de unos estacionamientos abandonados abandonados detrás del Centro Cultural Gabriela Mistral, justo detrás de la iglesia. Propusimos abrir las plazas que hay cerca y generar paseos conectivos donde vuelven a aparecer las parras como protagonistas del nuevo parque urbano. Esto con la idea de lanzar ejes de recorridos culturales que conecten y conduzcan al público a este corazón de las primeras arquitecturas de nuestro país.

La riqueza de este edificio está en que se juntan muchas cosas. Cuando comenzamos, ni siquiera sabíamos la carga que tenía. No partió como una iglesia, sino como un encargo del Congreso Nacional para poder hacer un memorial que celebrara la reconciliación peruana-chilena después de la guerra de la independencia. Como la iglesia tenía mucho protagonismo en esa época, se le encarga el arzobispado que eso sea un templo, pero en realidad es un memorial que resalta y consagra la reconciliación y que fue quemado por divisiones no resueltas que tenemos los chilenos, algo que nos parece curioso y muy bonito que se pueda rescatar. Así como sus capas de pintura, hay capas de significado y que esto nos puede volver a unir. El patrimonio es un vehículo que se resignifica cada ciertos ciclos de tiempo y ojalá que en este proyecto los chilenos también podamos reencontrarnos.

Así como se ha comentado en este Festival Sarañani!, ni Perú ni Chile se pueden entender sin la historia española, no sacamos nada con discutir si esto era o no de Pedro de Valdivia o si eso nos agrada; la calle del costado recibe el nombre del padre Luis de Valdivia, un jesuita que realizó el primer diccionario mapudungun-español español-mapudungun. Así hay muchas cosas que se unen, en eso está nuestra riqueza. Los edificios las envuelven y las consagran, pero tenemos que ser un poco más ambiciosos e ir un poco más allá. Hay que juntarse en las comidas, con los vecinos, en actividades locales, emprendimientos, etc.

Este, además, es un barrio gastronómico; quienes más nos piden que se restaure la iglesia pronto son los restaurantes. Actualmente estamos en la última etapa, la participación con los vecinos. Además, esperamos la colaboración de todas las cosas técnicas en las que nos puedan aportar nuestros amigos peruanos para poder contar con las especificaciones técnicas muy específicas que requiere este precioso monumento para ser restaurado y entregado a la comunidad. En el patrimonio, uno de los temas más importantes es darle vida al lugar. Que la gente se apropie de ellos hace que florezcan, mejoren y también se protejan. Una de las cosas que tenía esta iglesia es que estaba muy encerrada y eso produce inquietud. Creemos que una forma de respetar y cuidar el patrimonio es revitalizarlo, agregarle programas y darle vida. En este caso estamos agregando una plaza interior, una cafetería y un museo, cosas que permiten que el patrimonio vuelva a revitalizarse y a mantenerse en el tiempo.



Ximena Joannon (Santiago, Chile). Arquitecta por la Universidad Católica de Chile.

Junto a su esposo, Cristian Sáez, dirigen la oficina Sáez Joannon Arquitectos, dedicada al diseño de proyectos industriales, religiosos, educacionales, institucionales, patrimoniales y habitacionales, tanto de clientes privados como de concursos públicos o privados.





## LAGARES/LUGARES

ARTURO Y GUSTAVO GHEZZI

Queremos contar la experiencia que tuvimos con la marca de pisco Huamaní, que contactó nuestro estudio de arquitectura con la idea de hacer una bodega de pisco en un fundo en Paracas. A modo de introducción, nuestros intereses últimamente son los techos arqueológicos en las ruinas, ya sean prehispánicas o de cualquier tipo. Nos interesa la tensión entre sus techos arqueológicos que son temporales, puntuales y muy precisos, en contraste con las ruinas que están trabajándose en ese momento.

Lo que nos gusta de esto es la imagen arquitectónica que producen, muy equilibrada y balanceada, con una jerarquía que crea en conjunto. Nos agradan las sombras que producen estos techos, esta función muy primaria y básica que también protege el lugar. En Puno trabajamos en la restauración de una iglesia, con techos que sabemos que finalmente se sacarán, pero nos entregan imágenes temporales y frágiles que nos llamen la atención.

Hemos diseñado 2 bodegas para esta marca de pisco y se optó por una de ellas. Cuando nos contactaron de Huamaní, les dijimos que nosotros no sabíamos nada del proceso del pisco y debíamos investigar. Lo primero que hicimos fue ir con los dueños donde producían su pisco, en Ica, con don Juan Mendiola. El proceso es el siguiente: llega la uva, la despalillan, la meten a los lagares, fermentan el jugo que sale y luego lo pasan al alambique, en este caso de leña. De eso se obtiene la cabeza, el cuerpo y la cola. Posteriormente se prueba y se deja reposar por meses. Finalmente, el pisco es embotellado, embalado y distribuido.

Así llegamos a nuestro primer proyecto en el fundo agroindustrial de 600 hectáreas, perteneciente a una familia en Paracas.

Los parrones, junto a su sombra, daban un patrón muy interesante. Lo interesante de estos lotes, a los que llaman “lanchas”, es que antiguamente los jesuitas hacían huecos en la tierra para llegar un suelo un poco más abajo y tener otra calidad de uva. Eso nos interesó y quisimos aplicarlo en el proyecto que finalmente no se realizó. Era un poco más ambicioso porque tenía todo un circuito turístico, gastronómico y productivo. El proyecto se ubicaba en un lote en forma de dona. El proceso del pisco para nosotros era un circuito medio circular y en los esquemas del proyecto que se fueron dando se podían ver las lanchas, para que luego las uvas subieran a la “dona” y dieran la vuelta haciendo todo el proceso, desde su crecimiento hasta el consumo. Con eso iba un techo circular que cubría toda la dona y todo el programa de lo que ocurriría allí.

Nos interesó, además, que los muros fueran de adobe para rescatar ese tipo de construcción local. Al ver los planos arquitectónicos, la uva llega por abajo y luego va a los lagares que miran hacia la parra central. Toda la producción, los alambiques, la fermentación, el reposo y el embotellamiento, están allí, además de un circuito turístico y un circuito gastronómico teniendo siempre a los parrales al centro.

Posteriormente, la marca nos llamó y nos explicaron que tenían una estructura muy básica de ladrillo, donde había un negocio de telares con la producción local que ya no estaba funcionando y querían transformar en una bodega de pisco. La estructura nos pareció interesante y decidimos utilizarla en el nuevo proyecto que está en su

etapa final. Allí está el embotellamiento y el repaso del pisco, frente a ella están los lagares, el alambique y la fermentación, y cerca un techo, del mismo negocio, que da a los parrones, uno de ellos de 60 metros, más arquitectónico, que conecta todo el proyecto.

También se incluye una parra que brinda una estructura maravillosa. Son unos postes de madera redondos tensionados con cables, con una arquitectura muy interesante que recogimos para hacer este techo de 60m. de largo por 6m. de ancho y 3m. de alto para albergar toda la parte gastronómica y turística que amarra todo el espacio.

En el fundo hay también parrones que dan una sombra muy simpática y optamos por hacer el piso con piedras grandes que unifican el proyecto. Entre ellas hay un color morado, que es el orujo, el desperdicio que queda cada año después de la vendimia y que tiene un color y una textura muy llamativo y al ser orgánico, se desintegra y se repone cada año.



Arturo y Gustavo Ghezzi (Lima, Perú). Arquitectos por la Pontificia Universidad Católica del Perú. Desde el 2015

lideran el estudio de arquitectura Ghezzi Novak, basado en Lima y dedicado al diseño arquitectónico y la investigación dentro del territorio peruano, enfocándose en el significado entre lo construido y su contexto cultural, ambiental y sentido utilitario.











## PROCESOS DE LA TIERRA

### 1er Concurso Fotográfico Internacional

Con motivo de los 10 años de actividades del Grupo de Investigación Centro Tierra se propone el Concurso de Fotografía "Procesos de la Tierra". El concurso nace con el objetivo de poner en valor la arquitectura y el patrimonio cultural material e inmaterial en tierra, a través del registro fotográfico de los procesos constructivos y la transformación del material.

Se han recibido 160 fotografías de 64 participantes que nos hacen viajar alrededor del mundo:

Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Chile, Ecuador, México, Perú, España, Francia, Italia, Senegal y Marruecos, entre otros.

Para la presente exposición se seleccionaron 14 autores entre los cuales se encuentran los premiados y las menciones honoríficas. Además, se expone un panel con una fotografía de cada participante.

¡Gracias a cada autor por compartir su especial punto de vista y a los fotógrafos Eleazar Cuadros y Jero Gonzales por su generoso aporte a la muestra!

Agradecemos a la Unidad de Arquitectura PUCP y al Instituto de la Naturaleza, Tierra y Energía (INTEPUCP) por su valioso apoyo. Comité Organizador Centro Tierra.









## PROGRESAMOS CALLAO: RECUPERANDO LA ZONA MONUMENTAL DEL CALLAO

HUGO BENAVIDES



El programa Progresamos Callao es creado el 30 de enero del 2023 como materialización de la idea del alcalde Pedro Espadaro para la recuperación de la zona Monumental del Callao y de los sitios arqueológicos. Nuestro accionar está en los sitios arqueológicos de la provincia constitucional y también en la Zona Monumental, regulada por la Resolución Suprema N° 2900-72-ED y la N°159-90-NC/J de 1990.

El primer circuito que tenemos es un piloto, que aún puede ser cambiado, pero nos da la idea de un eje dónde se encuentran los principales espacios culturales de la Zona Monumental del Callao.

### Excavaciones en la Fortaleza Real Felipe

Una de nuestras primeras acciones ha sido la investigación y conservación en la fortaleza Real Felipe en un proyecto dirigido por la Magister Gianella Pacheco Neira, quien realiza excavaciones con el fin de conservar y poner en valor el Real Felipe, además de generar datos para la creación del expediente técnico, ya que en febrero de 2023 entró a la lista de nominación del Patrimonio Mundial de la Unesco.

Esto nos obliga a tener datos sobre la fortaleza, los que se están obteniendo a través de las excavaciones arqueológicas, siendo

esta la primera de ellas autorizada por el Ministerio de Cultura en la historia del Real Felipe.

En una de estas excavaciones, una de las unidades comprobó los datos históricos de la fortaleza, ya que el registro arqueológico no discrepa con lo que se conoce históricamente. En la parte final de las excavacio-

nes se han encontrado adobes y canales que, creemos, pertenecen a los primeros pobladores, pescadores conocidos como Piti-Piti. Encontramos también, la “capa del tsunami”, unión estratigráfica que corresponde al maremoto que hubo en el Callao en 1746, lo que ha sido registrado arqueológicamente e incluso, piedras preciosas trabajadas que posiblemente funcionaron como moneda en la época en la que se tomó la fortaleza por Rodil. Estas aparecen en la misma capa y corresponden más o menos al 1825, en que Rodil desconoce la capitulación y toma el Real Felipe por poco más de año. Esto es todavía una hipótesis de trabajo.

Algunos de los hallazgos que han ido apareciendo son cerámica vidriada virreinal y también republicana; porcelana y cráneos de perro que presentan cortes de cuchillo, lo que probablemente corrobora lo que dicen las fuentes históricas sobre la toma de Rodil, en la que hubo un asedio y la gente empezó a consumir aves guaneras, ratas y perros. Estos cortes aparentemente estarían borrando esta hipótesis, porque si el perro hubiese muerto por otra causa no tendría estos cortes.

Hemos encontrado también un pedernal francés, color caramelo, utilizado en las armas de entre 1820 y 1830. Además, tenemos unas 40 botellas de emulsión de Scott, las que por la forma del pico, calculamos que deben ser de 1920 a 1930. Es probable que se haya comprado una gran cantidad de estas botellas para darle a las tropas del Real Felipe o, quizás, pueden haber sido productos desechados, ya que en ese tiempo funcionaba la Aduana



## Proyectos ejecutados

Entre los proyectos que hemos ejecutado hasta la fecha se cuenta la plaza José Gálvez, la recuperación de la casa Conroy, apertura de Jirón Daniel Nieto, la pileta de la plaza de los Burros, la plaza Miguel Grau, recuperación del muelle de Guerra, excavaciones arqueológicas en el Real Felipe, la recuperación del Paseo de Anclas, el archivo histórico y la sala de investigación de la Beneficencia del Callao y la ordenanza de protección de la Zona Monumental, la primera que se ha creado en la historia de la municipalidad.

En la plaza José Gálvez, antes de comenzar, encontramos un lugar abandonado que era utilizado como urinario y donde hoy se han recuperado las áreas verdes. Antes de la recuperación estaba todo grafitado y abandonado; espacio que actualmente está recuperado por la gente, siendo bastante concurrido. La Casa de la Cultura fue otro proyecto que estaba pintarrajeada, en mal estado y con murales pintados sin autorización, por lo que retiramos la pintura que afectaba al monumento.

En el caso de la cuadra de Jirón Daniel Nieto teníamos la Casa Conroy, que se estaba cayendo por un incendio en el año 2019. Actualmente, la obra ha sido apuntalada y se encuentra estable. Además, como la casa representaba un peligro se tuvo que cerrar la calle; los coches tuvieron que utilizar otras vías, ocasionando caos. Con la recuperación del inmueble, se recuperó también el orden vial y se habilitó un escape, ya que se encuentra en zona de evacuación en caso de tsunami.

Trabajamos también en el Muelle de Guerra, luego de que a finales del 2022 tuviéramos oleajes anómalos, muy fuertes, que destruyeron el muelle. Luego de su reparación, implementamos iluminación ornamental. Otro proyecto fue en la pileta de los Burros, en la plaza San Román, que se conoce como plazuela Los burros, la que viene siendo materia de recuperación por el Área de conservación de Progresamos. La encontramos en total abandono, grafitada y vandalizada. Actualmente estamos trabajando en la recuperación de la pileta.



Otro de los espacios restaurados es la Plaza Miguel Grau, un espacio bastante descuidado, que luego de la intervención de la municipalidad y del equipo de Progresamos se encuentra en buen estado, con rampas que la hacen más inclusiva y con luminarias ornamentales. Se hizo una labor similar con el Paseo de Anclas, recuperado con las anclas, áreas verdes y de circulación, sacándolo de la lamentable función de urinario, que es para lo que se utilizaba.

Actualmente estamos trabajando en la recuperación de los colores del Antiguo Callao con un equipo de conservadores que se encuentra haciendo calas en diferentes inmuebles. A la fecha se han intervenido 64 inmuebles en la zona Monumental con un promedio de 3 calas en cada uno. Toda esta información sirve, además, para la elaboración del plan maestro que se encuentra en proceso.

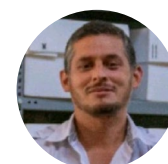
Hemos recuperado el archivo histórico de la Beneficencia del Callao. Encontramos una ruma de libros que no tenían inventario, es decir que si se perdían, nadie lo sabría. Empezamos a trabajar con conservadores especialistas, y luego de un año de trabajo, hemos recuperado el archivo histórico del Callao. Se ha creado, además, una sala de investigación, porque estas son fuentes que nunca han sido revisadas por los historiadores e investigadores del Callao, inaugurada en el 2023 por materia de los 175 años de la Fundación de la Beneficencia del Callao.

Y, finalmente, siempre que hay desorden y se quiere poner alto al caos, necesitamos

una base legal sólida. Para ello la Municipalidad ha creado la primera ordenanza histórica que pone restricciones a los cambios que se puedan hacer y que puedan afectar el patrimonio cultural.

Todos estos proyectos se han logrado durante el 2023. Para el 2024 tenemos la remodelación de la plaza Matriz, la plaza Cívica y de Jirón Constitución, que son proyectos que están formulados, junto a los trabajos en José Gálvez, el Teatro Municipal, la Biblioteca Municipal, la calle Saenz Peña, Pedro Ruiz Gallo y una serie de proyectos formulados y aprobados, muchos de ellos en la Dirección Desconcentrada de Cultura, en plena evaluación.

Para finalizar, quisiera agradecer a los organizadores y organizadoras del Festival Sarañani por haberse fijado en el Callao, a la Dirección Desconcentrada de Cultura, a través de su director César Benavides, Érika Stigler y de todo su personal, a quienes siempre estamos molestando con los permisos, porque todos los trabajos que hacemos se hacen con la autorización del Ministerio de Cultura en el Callao y al equipo de Progresamos por su esfuerzo.



Hugo Benavides (Lima, Perú). Arqueólogo y docente universitario. Gerente del Programa de Recuperación de Sitios Arqueológicos y Monumentales del Callao, de la Municipalidad Provincial del Callao.



## TERRITORIOS EN MOVIMIENTO: CAMBIOS E INNOVACIONES

CLAUDIA RANABOLDO

Pensé mucho qué caso abordar, porque viví en Bolivia casi 36 años. Pero como ahora estoy nuevamente más tiempo en Italia, pensé que podía comentar un caso italiano. Durante el Festival Sarañani! tuvimos un momento simbólico clave: la declaratoria del ceviche como Patrimonio Intangible de la UNESCO. En el Callao lo plantearon de una forma que me pareció extraordinaria, pues no fue sólo como un producto, un plato o una receta, como lo dijo claramente Andrés Ugaz, sino como un sistema que vincula al ceviche a aquellas personas que lo hacen posible, los pescadores y los cocineros. Eso significa pensar en una lógica territorial.

Entonces, esta presentación se basa en un abordaje territorial en el que el territorio y sus cambios no se hacen solo desde la gastronomía o desde el turismo, sino desde un enfoque sistémico. Por eso el nombre “Territorios en movimiento: cambios e innovaciones”, porque cuando hablamos de identidad y patrimonio cultural no podemos quedarnos en 500 años atrás, sino reconocer que nuestras identidades van cambiando, y nuestras alternativas también deben cambiar.

Quisiera contarles de una región de Italia, el Piemonte, que colinda con Francia, en dos claves: Torino que es una ciudad, y el área rural cercana que ha sido declarada por UNESCO en el 2014 Patrimonio y Paisaje Cultural Vitivinícola. He escogido este caso porque tenemos, así como comenta Marco Dadamo, algunas características similares al Callao, en tanto pasamos por una his-



toria de miseria, pobreza, migración, inmigración, violencia y conflictos. Por supuesto no me voy a referir a todos los desafíos que hay por delante: cuando usamos un caso no es para decir que es una maravilla, lo hacemos para ver históricamente qué ha pasado, sabiendo que todavía se tienen que enfrentar muchas dificultades.

Cuando hablamos de territorio no nos estamos refiriendo a un distrito administrativo o a una definición geográfica. Estamos hablando de un conjunto de personas y colectivos, de relaciones sociales, que comparten identidades y pertinencia. El Festival Sarañani y la misma Declaratoria del Ceviche nos hablan de territorios donde es clave conocer con qué tipo de activos y actores se cuenta, cómo se pueden articular y cómo se puede llegar a consensuar una agenda transformadora. En esta línea, entonces, es importante, por un lado, considerar, desde el Callao, así como desde Italia, que tenemos que dejar de pensar nos solo “urbanos” o solo “rurales”. Hoy en día en América Latina, al igual que en Italia, existe cada vez más interrelación entre la zona metropolitana, urbana, y las áreas rurales. Por otro lado hay nuevos temas que se van afirmando como los de la cultura, la diversidad cultural y la biodiversidad, y que antes no estaban en las agendas de desarrollo. Es más, hace un tiempo atrás, como decía un horroroso ministro italiano “la cultura no se come y por lo tanto, no

nos interesa”. Pero hoy, como señaló Érika Stigler, la cultura y la diversidad deben estar al centro de nuestras agendas.

Con estos elementos como telón de fondo, y volviendo a Italia, Torino fue la ciudad-base de la FIAT (Fabbrica Italiana Automobili Torino). En los años cincuenta del boom económico, Torino llegó a 1.200.000 habitantes, aumentando de medio millón de habitantes en 5 años, por la migración desde el Sur en búsqueda de nuevos empleos. Esto significó un impacto dramático a nivel social, cultural, urbanístico y también ambiental. Torino era definida como







la ciudad del modelo fordista de la industria, y era una ciudad gris y contaminada, poco sociable y poco visible... Se generaron muchas luchas sociales, en una ciudad obrera y sindicalizada, pero también tuvimos fenómenos terroristas como las Brigate Rosse que tuvieron impactos importantes en el tejido social y político.

Frente a esta urbanización acelerada, persistían áreas rurales que, en los mismos años, fueron completamente “ninguneadas”. Constituyan “el mundo de los vencidos”, un sector campesino rural que proveía de alimentos a la ciudad pero que era invisibilizado, eran “los nadies” en medio de la miseria. Muchos de ellos se fueron a trabajar a la FIAT, dejando sus tierras, o se embarcaron para las Américas. Justamente algunos de ellos llegaron al Callao y se quedaron”.

Torino hoy, pese a que no se tiene todo resuelto ni mucho menos, es un territorio bastante articulado que ha tratado de construir un “sistema” que incluye el área urbana y las áreas rurales aledañas. Esto ha implicado un cambio total del modelo de desarrollo. Por los cambios industriales de los últimos 20 años, ya prácticamente no está la Fiat o no es el motor clave de la economía de la ciudad. Sin embargo, hay empresas diversas que se han planteado un modelo de responsabilidad territorial empresarial, que pasa también por la innovación y el involucramiento del polo universitario. Ha habido bastante política e inversión pública en el ámbito cultural (sustentada en buena medida por los gobiernos regionales y locales) para poner en valor el patrimonio arquitectónico tangible y museal de la ciudad, simultáneamente al que Andrés Ugaz llama patrimonio agroali-

mentario, donde los restaurantes de todo tipo y naturaleza así como las tiendas de productos locales tienen un rol clave. Las residencias reales (Torino fue también capital de Italia entre 1861 y 1865), el centro histórico y las campiñas circunstantes constituyen lo que se define como la “Corona Verde” ya que también se están recuperando especies nativas, valorizando granjas y parques locales, constituyendo rutas urbano-rurales de interés. Hoy en día es una ciudad relativamente pequeña, de unos 900.000 habitantes, donde sin duda la calidad de vida, la convivencia y los espacios de esparcimientos y cultura son mucho más agradables que antes. Por supuesto hay nuevas migraciones, barrios complejos, carencia de servicios pero está instalada una nueva forma de vivir y esperanzas de mejoras posteriores.





En tiempos similares, ha habido también una evolución del área rural vinculada a lo que hoy en día es el Paisaje Cultural Vitivinícola Langhe-Roero-Monferrato (Declaratoria UNESCO 2014). Se trata de una zona que dista entre 50 y 100 km desde Torino, por lo tanto relativamente cercana y bien servida por infraestructura vial.

El Paisaje Vitivinícola se basa en el cultivo de distintas variedades de uva y en la producción de vinos, también muy diferentes. Sin embargo este “activo” territorial es acompañado hoy en día por una gastronomía de excelencia basada en recetas tradicionales pero también en productos refinados, como la trufa blanca. Se ha activado también todo un conjunto de infraestructuras de recepción desde hoteles, pasando por B&B y casas de familia. Alba, que es una ciudad que está al centro del Pasaje, ha sido reconocida, a su vez, como ciudad creativa UNESCO (2017). Cada vez más se trata de un turismo, en general, de alto poder adquisitivo que está generando también inversiones y distorsiones que será importante considerar y enfrentar sobre todo en clave ambiental. Hay múltiples iniciativas, al respecto, vinculadas con la economía circular y la economía creativa.

Tanto Torino como este Pasaje, no es Roma ni Venecia, no llega un turismo masivo, sino un tipo de visitantes atraídos por la cultural, la gastronomía, las bellezas paisajísticas, y estos son valores que hay que preservar porque hacen distinto y competitivo, y ojalá que sostenible, un territorio.

Para finalizar, quisiera mencionar algunos factores que son relevantes para un desarrollo territorial sostenible e inclusivo. Lo primero son las políticas públicas, porque si bien la responsabilidad de las empresas es importante, es fundamental que haya una ciudadanía activa y dinámica, porque sin ellos no se puede avanzar y operar transformaciones. Otro elemento clave es cómo construimos redes y relaciones de confianza que hacen a una gobernanza y donde tenemos que ser capaces de establecer nuevos pactos y alianzas. Normalmente somos muy capaces de hablar entre los que somos similares a nosotros: Entre pescadores, entre los académicos, entre los funcionarios públicos, etcétera. Pero mezclar artistas, músicos, pescadores, agricultores, tomadores de decisiones y empresarios, incluyendo aquellos empresarios que no necesariamente aportan al ambiente, es sumamente importante.

Es necesario diseñar y poner en marcha distintas estrategias creativas. No vamos a ninguna parte solo con el ceviche, así como no vamos a ninguna parte solo con el vino. Entonces la propuesta desde el enfoque territorial es que, en un lugar como el Callao o como Torino, donde existe una canasta de productos y servicios distintos, tenemos que valorizar y dinamizar el conjunto de esa canasta y no solo alguna cadena por separado. Finalmente, está el desarrollo de capacidades. Sin embargo, cuando hablamos de desarrollo de capacidades, inmediatamente desde la burocracia y la academia, pensamos en que hay que capacitar a los agricultores y los pescadores, o en general a los llamados “actores locales”. En mi experiencia de más de 35 años es que muchas veces a quienes tenemos que capacitar es a los funcionarios públicos, los académicos, los profesores, los investigadores y a los que hacen el desarrollo, porque a menudo son ellos que necesitan un cambio de switch, y no seguir haciendo lo mismo de siempre en su área de confort.





*Claudia Ranaboldo (Turín, Italia). Educadora especializada en Sociología Rural y Antropología Cultural (Università di Torino, Italia), Cofundadora de la Plataforma Diversidad Biocultural y Territorios.*

## VERNÁCULO VS GLOBAL. DOS O TRES COSAS A PROPÓSITO DE VALPARAÍSO, CIUDAD PUERTO

RODRIGO PÉREZ DE ARCE

En esta presentación, hablaré de ciudades puerto, como Valparaíso y el Callao, y sobre la transferencia tecnológica que en ellas existe, planteando la noción de lo vernáculo como una cosa que evoluciona y no como un fenómeno estático.

Valparaíso es una ciudad que se implanta cerca de Santiago, en un pequeño valle en la Cordillera de la Costa, pero que fue creciendo en base a aportes de materiales de rellenos que terminaron creando una extensión frente al borde marino. Además, se enfrenta a una dificultad topográfica importante, pues geográficamente está rodeada de una serie de acantilados y cerros. En torno a esta ciudad, me gustaría hacer una reflexión en torno al tema de lo vernáculo, y a la relación entre lo local y lo global. Las ciudades puerto como Valparaíso, el Callao y otros del Pacífico sur, siempre han sido puertas de intercambio que se abren al mundo, especialmente hacia la segunda mitad del siglo XIX.

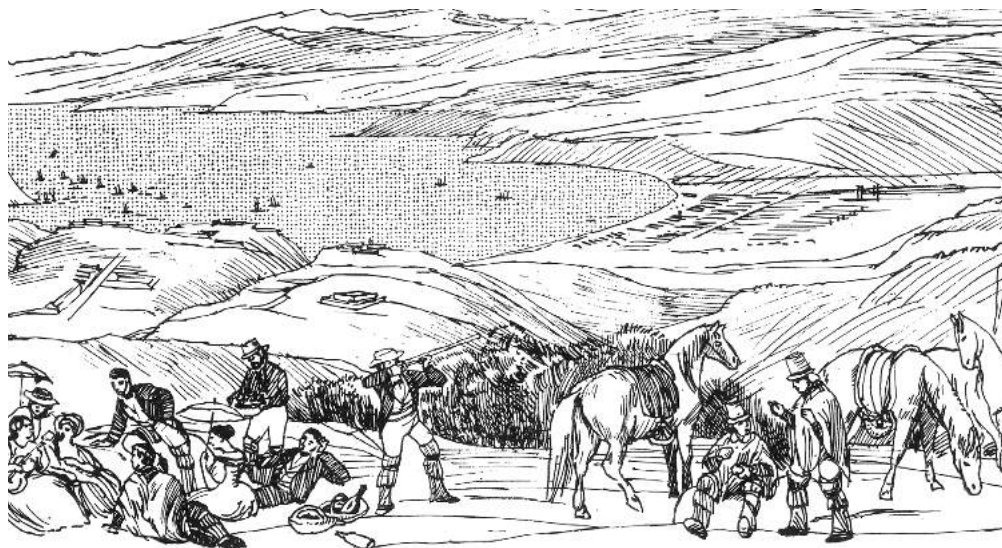
Es importante señalar que, en este sentido, la arquitectura de estas ciudades, aunque rudimentaria, nunca fue puramente vernácula. Muy por el contrario, las transferencias hispanas en un primer tiempo, y luego en la época republicana, se transformaron en un experimento masivo de importación, como si la ciudad entera

se tornara un laboratorio de ensamblaje de piezas y partes traídas en barco. Hoy en día consideramos estas piezas y partes como típicas y tradicionales y las salvaguardamos como monumentos patrimoniales.

En la colonización primera de Valparaíso, nos encontramos con viviendas con muros de adobe y techos de tejas, herencia claramente hispana. Estas casas no se diferencian de las técnicas constructivas que se utilizaban en la ciudad capital de Santiago en el mismo período, aunque en el caso de Valparaíso enfrentan una condición topográfica compleja y un trazado irregular. Hacia 1838, la ciudad ocupa un espacio en una pequeña planicie litoral y, poco a poco, comienza a expandirse hacia los cerros. Esto implicó una cierta inteligencia colectiva para ganarle lugar a un sitio tan complejo.

Al igual que los barrios residenciales, también los cementerios, cárceles y otras dependencias comienzan a instalarse en los cerros. Los terremotos, por su parte, se hicieron cargo de destruir prácticamente por completo esa ciudad colonial de tierra, de la cual no queda prácticamente nada. En el siglo XIX, sin embargo, surge un segundo tiempo de la arquitectura de Valparaíso. Es una

arquitectura en parte importada, en parte construida en terreno. La ciudad se convierte en un puerto de recalada de muchos buques, al menos hasta la construcción del Canal de Panamá, producto del auge salitrero en el norte de Chile y otros fenómenos relacionados al desarrollo económico del país. El aumento del comercio marítimo obligó, de igual manera, al crecimiento urbano eficiente. Junto a la aparición de infraestructuras portuarias, como almacenes y oficinas, también comenzaron a construirse viviendas y otras edificaciones con tabiquerías o chapas de quincha, divisiones interiores de pino Oregón, y carpinterías como puertas y ventanas, todo importado.





Esto resultó en una suerte de ensamblaje entre los talleres locales que recibían estos materiales y piezas prefabricadas, pero que terminaron adaptándose al contexto local y cobrando sentido en un ambiente distinto al de su origen. En Valparaíso se produjo un proceso de declinaciones, de intercambios, de asimilaciones, de invenciones y de hibridaciones. Si comparamos las casas de Valparaíso con los modelos de casas coloniales británicas en algunas localidades, nos encontramos con un léxico constructivo que viene de afuera, pero en el que también hay mucha interpretación por parte de los constructores y maestros locales.

Por ejemplo, la ventana de guillotina no es un elemento tradicional chileno o colonial hispano, fue más bien parte de este cabotaje porteño que se consolidó en esta arquitectura propia de Valparaíso y de otras ciudades del pacífico a través de procesos similares. Se trata de una arquitectura que se caracteriza por sus construcciones livianas, con estructuras de madera rellenos de adobillo, chapas protectoras y techos de metal. Las casas no tienen aleros, por lo tanto es importante protegerlas para que no se destruya este relleno; sus interiores son usualmente empapelados, que es una solución buena para este revocado de tierra. Esto genera un cierto léxico en donde las piezas son muy diversas, pero con elementos repetitivos a lo largo de la ciudad que le entregan una identidad unitaria.

Si bien hablamos de una arquitectura de importaciones y ensamblajes, su construcción es un problema absolutamente contingente y local. Los sistemas de aterrazamientos se fueron construyendo por partes, poco a poco, pero que finalmente terminaron por esculpir las paredes de los cerros para permitir su ocupación de los cerros.

Estas casas livianas se montan sobre unos sistemas de terrazas. Si quitamos las casas livianas de estas terrazas, veríamos el paisaje vernáculo que van formando en los cerros y si lo miramos en un diagrama, podemos apreciar los acantilados que había que sobrepasar para poder construir sobre la meseta superior, con sus distintas opciones y disyuntivas de ocupación.

En este punto se encuentran dos matrices urbanas distintas. En el plan se instaura la grilla de herencia española y en los cerros, en cambio, las manzanas tienen que negociar con la contextura topográfica. Aparecen también como un producto de importación los funiculares o ascensores con equipos provenientes, en su mayoría, de Escocia. Se alcanzan a instalar unos 22 ascensores en Valparaíso, de los cuales hay unos pocos en funcionamiento actualmente.

Gracias a estudios realizados por estudiantes del programa de Doctorado de la Universidad Católica de Chile, se ha podido develar el proceso y los agentes constructivos de las edificaciones de Valparaíso. En los cerros, por ejemplo, pequeñas empresas constructoras realizaron proyectos de viviendas llamadas colectivos, que eran edificios de apartamentos muy complejos que negociaban con las contenciones del cerro y con estas distintas situaciones y tipologías que convergen en la construcción de estos edificios. En el plan de Valparaíso, en cambio, se construyeron bodegas

portuarias y construcciones que son de planta regular, ocupan manzanas regulares, e incorporan el ladrillo como material, que de alguna manera son un aporte más local a los diseños importados desde los puertos británicos.

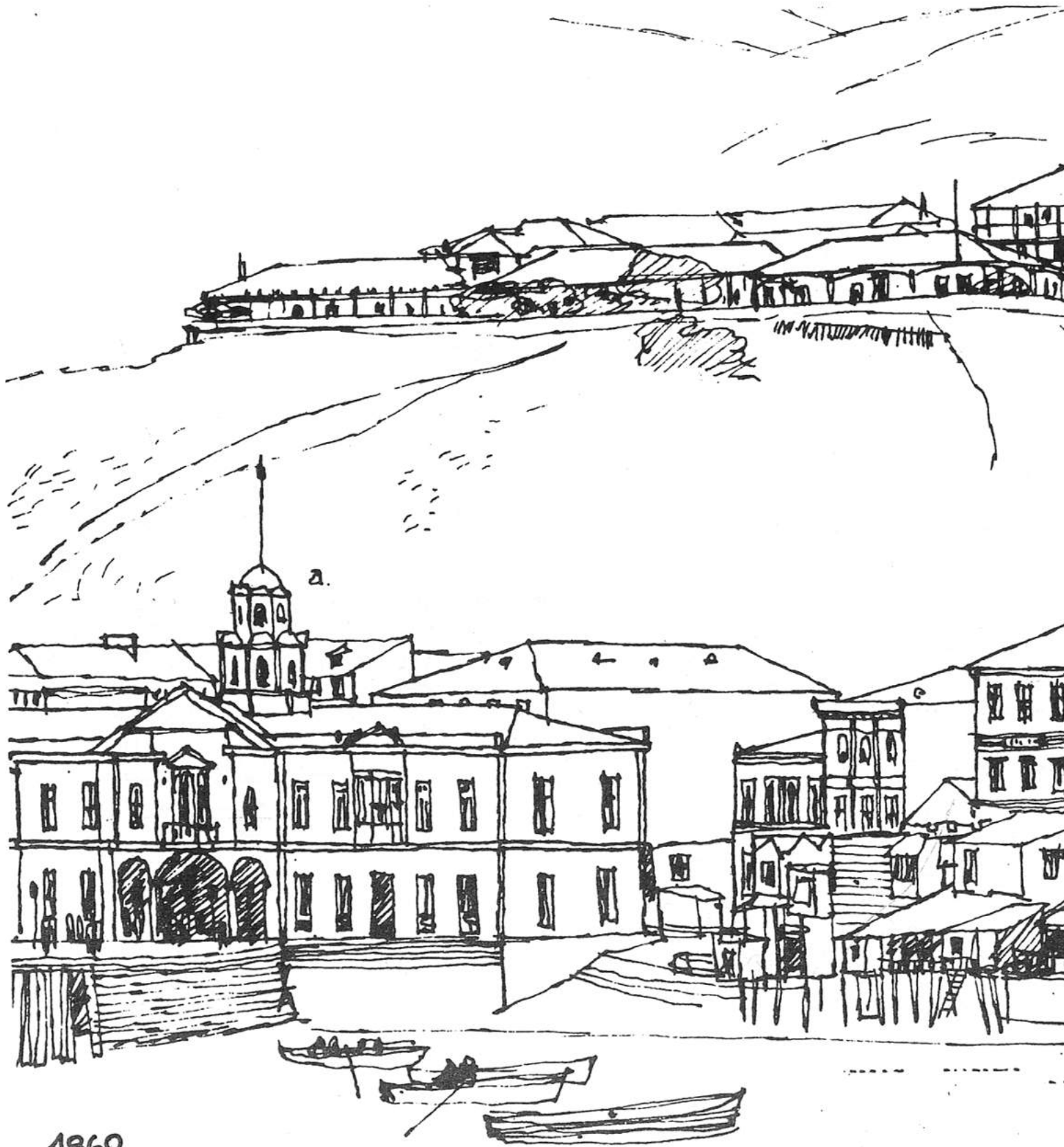
El estudio más detallado de esa tipología también fue realizado por un estudiante y nos ha permitido conocer que es un sistema constructivo muy racionalizado que responde a la provisión de espacios de bodega, oficinas y vivienda en un amplio sector de la ciudad. Como mencioné anteriormente, es infraestructura que emerge a la par con las viviendas en los cerros a partir de un determinado plan, con una historia particular de cruces y de hibridaciones.

La iglesia de la Matriz en Valparaíso, que es la primera iglesia que se construyó en la ciudad, y la iglesia de San Pancras en Londres guardan relaciones estilísticas evidentes, que conectan, a su vez, con el monumento a Lisícrates en Atenas, que forma parte de esta concepción neoclásica del mundo que mira como el mundo clásico y ensambla sus piezas para crear nuevas arquitecturas. La iglesia de la Matriz, lamentablemente, perdió uno de los pisos de la torre.

Finalmente, también creo que es muy interesante considerar el material vegetal en este panorama de préstamos, hibridaciones, adaptaciones, aportes locales y construcción de tradición. En los jardines de Valparaíso se plantaron casi en su totalidad árboles que vienen de otras latitudes del planeta, es decir, especies que no son nativas. Hay una mezcla, por supuesto, pero hay un gran aporte también de árboles y plantas exóticas que hoy en día forman parte del paisaje, de la cultura y de la tradición de esa ciudad. Se trata entonces de un juego de relaciones que es abierto y que siempre ha existido y que seguirá existiendo, en donde la inteligencia local, digamos, también utiliza, recicla y readapta cosas que vienen de afuera.



Rodrigo Pérez de Arce (Santiago, Chile). Arquitecto por la Universidad Católica de Chile y doctor de la Universidad Central de Venezuela. Profesor titular adjunto de la Escuela de Arquitectura UC.



a.

1860





## DE PUERTO EN PUERTO: EL INTANGIBLE Y LAS ARQUITECTURAS SINGULARES

MAGDALENA PEREIRA

Podemos acercarnos a la idea de los puertos, los intangibles y las arquitecturas singulares a partir de la bitácora de viaje de Hans Heinrich Brüning, ingeniero alemán de los alrededores de Hamburgo que en 1875 se trasladó a Lambayeque, en la zona norte del Perú, para trabajar en las azucareras. Luego de varios años fue a Hamburgo y posteriormente regresó a Perú, documentando en sus viajes no solo anécdotas, sino que también impresiones pseudocientíficas y lo que ocurría dentro del barco con los pasajeros de primera y segunda clase y los lugares donde va recalando en su traslado, cruzando la línea del Ecuador, pasando por Valparaíso y Arica hasta llegar al Callao. En Perú hoy existe el Museo Brüning, que resguarda cerámicas que recolectó durante su estadía en el norte peruano y posteriormente vendió al estado peruano, dando origen al museo. Parte de su colección, sin embargo, se encuentra en Hamburgo, en el Museo de Rotterdam.

La riqueza a la descripción de su viaje y la fotografía que toma hacia 1898 es bien interesante porque compra en Alemania una cámara fotográfica de último modelo y un grabador que utiliza para registrar la lengua mochica, haciendo una especie de salvataje de la lengua en grabaciones que hoy se encuentran en un Museo de Berlín. El viaje de Brüning desde Hamburgo comenzó el domingo 9 de octubre de 1898 a las 8 y cuarto. Realiza comentarios sobre los “amasis”, pasajeros del barco a vapor. Se trataba del segundo viaje del ingeniero, pues el primero fue de julio a septiembre en 1875, con un clima menos favorable. Explica que podían utilizar la misma ropa

más de medio día, algo imposible en Hamburgo por el abundante hollín.

En su viaje hace distintas observaciones, por ejemplo, los primeros peces voladores con los que se encuentra; habla de especímenes que estuvieron siguiéndolos, y de las golondrinas de mar, quedando fascinado por su resistencia y menciona una coloración verdosa que puede ver en el mar. También entrega detalles de la isla Boa Vista de Capo Verde y cómo el viento de la costa africana llevó saltamontes hasta el barco y diferentes tipos de pájaros.

Brüning va fotografiando los puertos, el avance los islotes y ceremonias realizadas en el barco, como el bautizo de Neptuno tras cruzar el Ecuador e incluye un cambio de roles entre los pasajeros. Estas improntas son parte de los intangibles que traen los inmigrantes durante la independencia

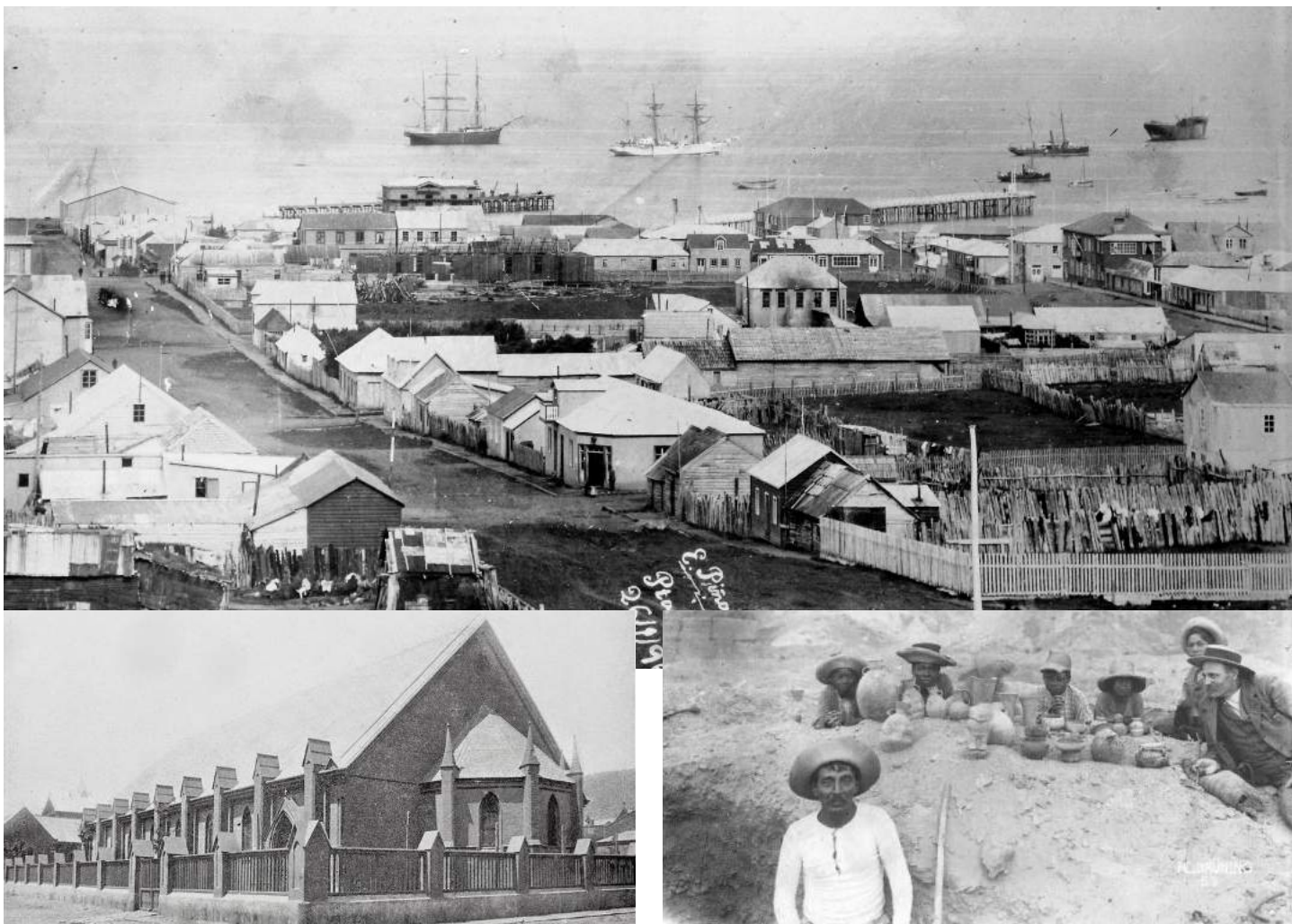
de las repúblicas a mediados del siglo XIX. Con la llegada a los puertos, van contribuyendo a nuevas arquitecturas, muchas veces de estilos coloniales victorianos ingleses o más afrancesados, como el neoclásico o incluso neo románicos.

Siguiendo el Atlántico y aproximándose hacia el estrecho de Magallanes se encuentran con la primera ciudad importante, Punta Arenas. En su bitácora relata que en el puerto debe bajarse una enamorada que estaba buscando a un marinero, pero lamentablemente en lugar de estar allí, su novio fue enviado a las Malvinas. Los pasajeros convencen a la joven de quedarse en el puerto para reunirse con su pareja y retoman su viaje.

Se describe también en los puertos incipientes una mezcla de arquitecturas que, especialmente en Valparaíso y el Callao,







van a ser reminiscencias coloniales y sistemas constructivos como las quinchas, además de comenzar la inclusión de otras materialidades. En el viaje aparecen las canoas de indígenas que buscan hacer intercambios para conseguir tabaco a cambio de cuero y galletas. Desde sus canoas, hechas de una pieza de madera, suben a las embarcaciones y se toman fotografías, como lo registró Brüning. Se trata de las experiencias que vivirán los viajeros e inmigrantes durante su recorrido.

El caso de Valparaíso, el ingeniero se encuentra con inmigrantes ingleses y alemanes en gran cantidad y que ejercen influencia, cómo se ve en la iglesia anglicana Saint Paul, en cuyo interior se encuentran tecnologías que no solo responden a nuevas materialidades, como el mármol que comienza a llegar, sino que vemos sistemas constructivos como la techumbre de madera que tiene que ver con la influencia de los ferrocarriles y de los carpinteros de ferrocarriles. Estos maestros comienzan

a ser contratados para hacer estructuras bastante sofisticadas para mediados del siglo XIX. Otro ejemplo es el Templo de los Sagrados Corazones Sagrado en Valparaíso, que pierde su cúpula en el terremoto de Valparaíso en 1906. Nos encontramos entonces con una estética neo romántica y neogótica, un templo que en la actualidad está bien conservado y tiene un sistema constructivo en tierra que se mezcla con la piedra y decoraciones internas.

En su recorrido llega hasta el norte grande, un espacio más desértico, donde se encuentra con puertos reconocidos como Mejillones y Antofagasta, donde recalán poco después de la guerra del Pacífico. Pasa también por Arica, reconocible por el Morro, donde ya estaba la catedral San Marcos, también llamada erróneamente de Eiffel, pues ha sido desmentida su participación en la construcción. Nuevas investigaciones de una arquitecta de la Universidad Alas Peruanas señalan que el presidente peruano José Balta en 1874

hace un contrato con Estados Unidos y recibe la estructura en fierro prefabricada desde allí.

La llegada de Brüning al Callao se sella con las fotografías que toma del puerto. Llegando en pleno carnaval, se encuentra con otras familias alemanas que los acogen, y registra cómo los inmigrantes van asentándose en pequeñas colonias en los puertos. Es una perspectiva interesante el observar los puertos desde la experiencia del viajero y la impronta de los inmigrantes.



*Magdalena Pereira (Viña del Mar, Chile). Doctora en Historia del Arte por la Universidad de Sevilla. Fundadora y directora de Fundación Altiplano. Directora del Centro del Patrimonio de la Universidad Adolfo Ibáñez.*

## EL OTRO BARRANCO

JOSÉ RODRÍGUEZ

La experiencia que voy a compartir la desarrollamos en el distrito de Barranco en el 2019 y de alguna manera es un resumen en la práctica de muchos de los criterios que se han presentado en las conferencias del 39 Festival Sarañani!. La intervención se desarrolló en un barrio de Barranco, Malambo, uno de los sitios más olvidados que puede haber tenido este distrito.

La gente conoce las casonas, paisajes, el mar y el Puente de los Suspiros del distrito de Barranco, que son las cosas que más recordamos de allí y que han llevado a que sea considerado un distrito cool a nivel mundial, uno de los más hipster y cosas de ese tipo. Barranco es un distrito chiquito de 3 km<sup>2</sup> y la zona dónde sucede lo que comentamos aquí solo ocupa una tercera parte del total de su superficie. Existen otros lugares del distrito donde las cosas no son esta idealización que tenemos y probablemente mucha gente no los conozca. Son lugares que viven desde hace años postergados, con problemas de falta de servicios, pobreza, problemas sociales, delincuencia y cosas que no han sido tratadas durante mucho tiempo.

En este contexto, que es parte del mismo centro histórico, se encuentra el barrio Malambo, el que encontramos en 2019 con la gente viviendo con la basura encima, sin atención de servicios municipales o muy poca presencia municipal, nada de seguridad, una población infantil bastante grande, muchas madres adolescentes, familias disfuncionales, padres en la cárcel y niños que están acostumbrados a ver que muchos de sus parientes son privados de libertad, dándoles la idea que de en algún momento a ellos también les tocará pasar por esa situación. Allí empezamos a inter-



venir y lo primero que hicimos fue limpiar y tratar de sostener el principio de que las cosas tienen que estar limpias y ordenadas.

Desarrollamos un programa de trabajo con los niños del barrio en el que todos los fines de semana estábamos presentes. Llevamos libros y creamos nuestra primera biblioteca móvil y empezamos a tener una serie de actividades educativas, culturales, recreativas, deportivas, etcétera. Además del personal municipal, que dicho sea de paso es bastante pequeño en el distrito, estas iniciativas estaban movidas especialmente con un voluntariado de vecinos que comprendieron el problema y la necesidad de participar en la solución. Ya para mayo logramos una actividad cultural muy intensa; artistas del distrito se involucraron y fueron a muralizar las paredes y cambiar el rostro de esta zona olvidada, la municipalidad empezó a invertir parte de los recursos en veredas que fueran fáciles de mantener y pusieron árboles, transformamos los lugares que eran depósitos de basura en espacios habitables con algunos gimnasios en la vía pública, porque buscábamos convertir la calle no solo en un lugar de problemas, sino un lugar donde se puedan comenzar desarrollarse algunas acciones. Los artistas, por otro lado, comenzaron a plasmar algo muy interesante: la imagen de los mismos vecinos del distrito, que se convirtieron en protagonistas de

sus barrios y se les dio visibilidad a quienes vivían allí.

Cuando tienes un buen tiempo trabajando con los chicos, los padres también comienzan a llegar. En este caso fueron las señoras que empezaron a acercarse y a preguntar. Comenzamos a reclutarlas, ver qué talentos comunes tenían y descubrimos que era la cocina. Empezamos a reunir las y les planteamos la posibilidad de hacer un proyecto de comida popular que se desarrollara en el distrito de Barranco, en el Parque Municipal, pero nos preguntamos si no era mejor hacer que la gente que venga a disfrutar lo haga en nuestros barrios populares y no solamente en el centro del distrito. Fue cuando comenzamos a trabajar con ellas, hicimos capacitaciones, charlas y concursos para ir midiendo su capacidad creativa y su sazón. Tuvimos algunos meses de trabajo hasta que finalmente en una conferencia de prensa dimos a conocer el proyecto Malambo Sabroso, el que fue el siguiente componente de esta intervención.

Tras estas acciones, que comenzaron con la labor educativa-social y luego potenciar la capacidad productiva, ya que necesitamos que las personas tengan la capacidad de producir ingresos. Hicimos una conferencia de prensa en la que una de las preguntas que hicieron los reporteros a las



señoras fue qué sentían con este proyecto que realiza la Municipalidad y una dijo que por primera vez ellas mismas se daban cuenta que existían. Esto fue algo bastante duro para los políticos, al darse cuenta que la gente cuando no es atendida, se siente invisible y que no cuenta. Estas señoras empezaron a sentir que sí valían y eran importantes.

Seguimos en paralelo el trabajo con los chicos interviniendo, compartiendo e involucrando a cuanta gente podíamos, hasta que desarrollamos nuestra primera feria gastronómica en Malambo. Para eso hicimos una estrategia bastante interesante que se llamó “Barranco camina” lo que no era otra cosa que aprovechar el gran flujo turístico de Barranco que se concentra en el Puente de los Suspiros. Quisimos llevar a todos estos turistas desde el Parque Municipal a Malambo y para ello hicimos un caminito, como en la historia de Hansel y Gretel, poniéndoles miguitas en el camino para que fueran caminando desde el Puente hasta el barrio, que está a unas 8 cuadras de distancia, pero que parecieran ser kilómetros. En cada esquina del camino pusimos una instalación artística, un puestito o grupos de música, en lo cual nos ayudó la embajada de Suiza, por ejemplo. También se colocaron nuestros artesanos y ferias en todo el camino, atrayendo el inte-

rés de los visitantes, que poco a poco iban avanzando a Malambo sin que ellos lo supieran, porque si les decíamos se podían asustar. Siguiendo las diferentes actividades, cruzaron el límite invisible que separa a este Barranco no muy conocido. Incluso nuestros vecinos se sorprendían de estar allí, donde los esperaban las señoras con su sazón, su alegría y su música. Se montaron unas ferias bastante interesantes, donde las personas no sólo activaban una economía, sino que conocían y compartían una realidad, integrándose como vecinos. Empezamos a mostrar que nuestros barrios, calificados como “rojos” al principio, si bien tienen gente que se dedica a la delincuencia, en su gran mayoría quieren salir adelante, como todos nosotros.

A partir del mes de agosto de ese año, Malambo tenía otra imagen; no era un sitio de basura, sino el lugar donde los niños juegan tranquilos, podías hacer deporte, etc. Por supuesto que había presencia de serenazgo y redoblamos la iluminación, pues hay cosas que de todas maneras necesitan atención, pero seguimos con el trabajo. Ya en octubre nos dijimos que era necesario capacitar a las señoras; logramos abrir plazas en la Universidad San Ignacio de Loyola para enseñarles técnicas de cocina, con la idea de que perfeccionaran sus productos, porque queríamos que se volvieran más

populares. Tras unos meses, se graduaron y continuaron con el proyecto.

Otra arista de nuestra labor era intervenir físicamente, con la presencia permanente de la Municipalidad. En Malambo estaba el depósito municipal, un lugar en donde se dejaban las cosas viejas, muebles dados de baja, y basura. Si bien era necesario tener almacenar esas cosas en algún lado, no podíamos tenerlo en medio este proyecto, así que decimos que este lugar debía ser otra cosa: la presencia institucionalizada de la Municipalidad. Comenzamos a proyectar la construcción de un local comunal, pero lamentablemente en el 2020 llegó la pandemia y se retrasó. Sin embargo, no paramos porque no todo se resuelve trabajando en Malambo, pues había que mejorar la conexión para que el barrio se integrara mejor. Fue entonces cuando comenzamos a intervenir en las ciclovías, algo que espero sigamos conservando. Generamos nuevas rutas de conexión para que llegaran los turistas desde Miraflores y el malecón hasta la zona popular del distrito. Además, participamos en diversas actividades para que la gente pueda tener desarrollo económico, incluyendo a los vecinos de Malambo en ferias que se hicieron en muchos distritos, donde los vecinos tuvieron espacio para sus iniciativas.

También construimos un plan de turismo, porque Barranco, a pesar de ser un distrito turístico, no tenía. En él incluimos las zonas populares del distrito, de manera que Malambo y nuestro mercado popular, entre otros, fuera parte de los atractivos turísticos inventariados, junto a la Biblioteca o el Puente de los Suspiros, lo que era necesario ya que tienen una carga cultural muy importante.

Junto con eso seguimos desarrollando la estrategia de integración, generando nuevas rutas para unificar el distrito. También empezamos a intervenir los mercados, ciclovías y las plazas de esta zona popular y a hacer servicios más accesibles, sobre todo para los menores y se incrementó la seguridad. En el 2021, llegó finalmente el programa Barrio Seguro y pusimos 40 policías que mantuvieran la seguridad de la zona, lo que seguía siendo un problema. En tanto, las ciclovías ya estaban funcionando muy bien, nuestro local comunal comenzó



a ejecutarse y las obras se terminaron en el 2021. En ese depósito de basura construimos un espacio libre e integrado con la calle en el primer piso, y permitía que los niños y la gente pudieran proyectar sus actividades tanto dentro como fuera del local. Contamos con una guardería, una gran biblioteca con computadoras e internet para que los chicos tengan asesoría en sus trabajos de colegio y espacios multiusos.

Pero esto no fue la conclusión, pues a finales de ese año postulamos a Barranco como Ciudad del Aprendizaje de la UNESCO, lo que logramos, y fue reconocido no solamente este sector en Malambo, si no lo que se intervino en todo el distrito, con el cuidado de adultos mayores, con la educación y actividades culturales. La inclusión en la lista de Ciudades del Aprendizaje llegó de la mano con la inauguración del local comunal. Actualmente, si entramos a la página de la UNESCO encontramos la descripción de Barranco con la foto de las señoras de Malambo, porque son parte de nuestra propuesta de aprendizaje.

El día del aniversario del distrito fue una verdadera una fiesta y la sesión solemne, que solía hacerse en el Parque Municipal, se realizó en nuestro barrio popular y nos sentimos orgullosos de mostrarle los vecinos, visitantes y agregados culturales que, además del Puente de los Suspiros, esto también es Barranco. El local comunitario de Malambo se convirtió en un sitio no sólo para actividades en la calle para los niños de la zona, sino que hemos organizado varios eventos de carácter distrital y es una especie de centro de convenciones donde llevamos a todas las personas que tengan que recibir algún servicio en el distrito.

A modo de conclusión, cuando decimos que la cultura es desarrollo, no es poesía: nos referimos a que es la cimentación del desarrollo, porque se deben integrar las características más fuertes que cada lugar tenga, como ocurre con nuestro distrito. Se trata del quehacer cultural y de la presen-

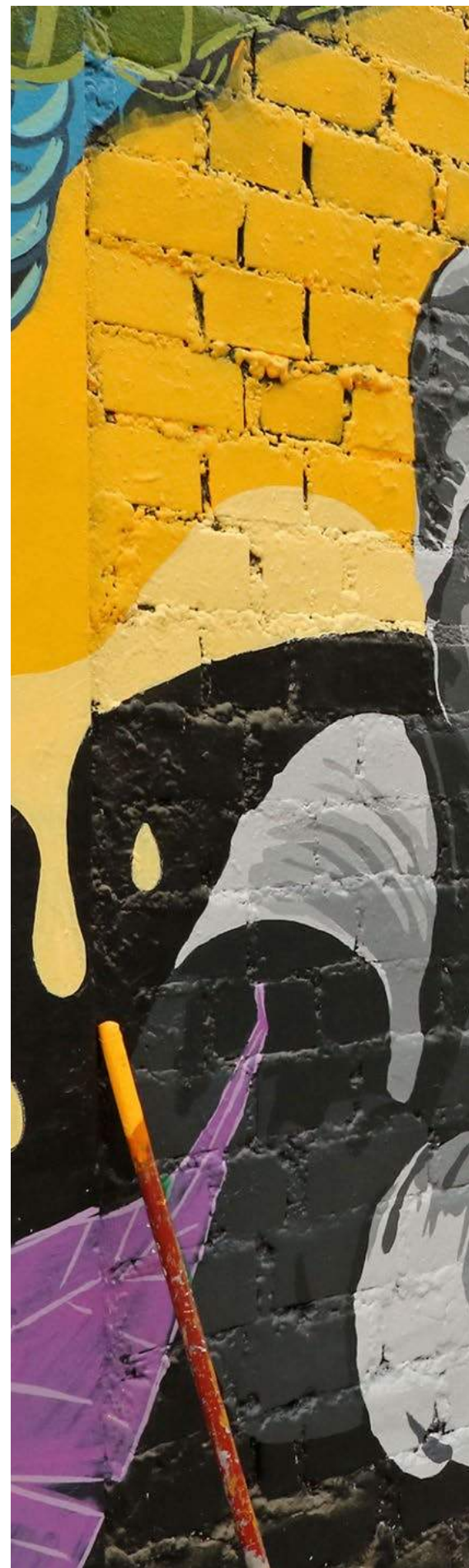
cia de quienes hacen arte y cultura todos los días, de forma popular. Para nosotros, no hay nada más popular y tradicional que la sazón de las señoras que hacen nuestra comida criolla y con ello vamos generando un proceso desarrollo urbano y no sólo individual, además de regeneración de barrios que han estado postergados durante mucho tiempo.

Otra cosa a la que apostamos es al fortalecimiento de las capacidades productivas, algo vital porque la gente necesita que su cultura y su vida tenga un sostén económico. También son importantes las redes comunitarias. El programa de voluntariado que se armó fue muy importante; teníamos vecinos que vivían en el malecón, sin conocer una realidad que no necesariamente quieren ver, pero muchos se volcaron a estas zonas y le dedicaban horas de su tiempo. Recuerdo el caso de una señora que llevó un horno y se puso hacer galletas con los niños durante varios fines de semana, les contaba cuentos en la calle y así empezó en una cadena de solidaridad que creo que si se sigue desarrollando, puede realizar cambios fundamentales. Este proyecto ganó varios premios, como Ciudadanos al día que en su versión del Bicentenario lo premió a la mejor propuesta de prácticas estatales y el premio Lima Cómo Vamos. Para nosotros, entonces, la inversión en educación es lo más importante que podemos tener.



José Rodríguez (Lima, Perú). Arquitecto titulado por la Universidad Ricardo Palma.

Director de Programa Sectorial III de la Dirección de Patrimonio Histórico Inmueble. Fue alcalde del distrito de Barranco, Lima.



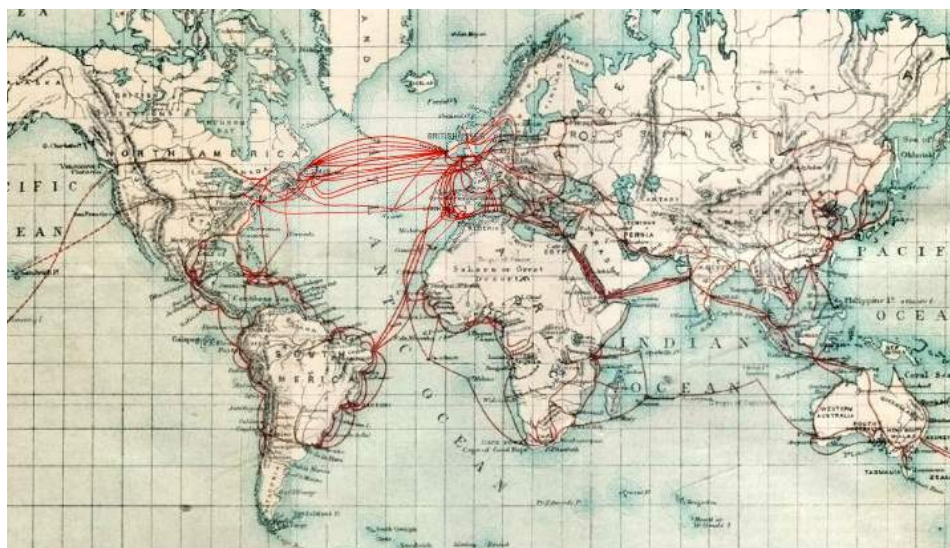






## EL CALLAO Y VALPARAÍSO

RODRIGO MORENO



Desde la cartografía podemos ver la relación entre dos puertos que han sido relevantes y tienen historias que confluyen en alguna forma y se distancian en otras. Por ejemplo, hoy el Callao, sigue siendo el principal puerto del Perú, mientras en el caso de Valparaíso, en Chile, perdió ese título y hoy el puerto de San Antonio es el más importante en cuanto al movimiento de carga, aunque Valparaíso sigue teniendo el nombre de puerto histórico y capital marítima del país, en cuanto las instituciones más importantes siguen estando allí. San Antonio, por otro lado, es esencialmente un puerto de carga y descarga, cumpliendo cada uno roles y teniendo una vocación distinta. Además, Valparaíso tiene una diferencia con el Callao, pues la base naval, los astilleros y todas las construcciones navales, que en el Callao están con-

centradas en el área portuaria, en Chile están en un tercer puerto, el de Talcahuano. Podríamos decir entonces que el Callao es un mega puerto que cumple las funciones que en Chile realizan Valparaíso, San Antonio y Talcahuano en conjunto.

Sin embargo, el recuerdo de Valparaíso como puerto importante sigue existiendo y todavía mucha gente hace esas comparaciones que no son muy válidas entre Valparaíso y el Callao, porque este último indudablemente fue el puerto del Pacífico durante siglos, y lo sigue siendo desde su primera fundación en 1537, dos años después de la fundación de Lima. Esto lo llevó a ser puerto del Virreinato, lo que significa hablar de la administración política más importante de todo Sudamérica, porque

durante dos siglos fue el único Virreinato hispano de Sudamérica. El Virreinato de Nueva Granada, lo que hoy es Colombia y el del Río La Plata nacieron el siglo XVIII, por lo tanto el Callao fue el puerto principal y al mismo tiempo la base naval española más importante de la época. De hecho, el apostadero naval más relevante de la marina española estuvo en el Callao, por eso cuando hablamos de la historia de la marina peruana, a diferencia de las demás latinoamericanas, hereda siglos de poder naval, porque la base naval estaba en el principal puerto del Perú.

Las primeras imágenes del Callao son muy antiguas, como los dibujos de Guamán Poma en 1615 en los cuales podemos observar la imagen del puerto. En las representaciones cartográficas anteriores el Callao siempre fue un hito relevante y un topónimo tan importante como Lima dentro de Sudamérica, porque habitualmente en la cartografía los topónimos relevantes eran los puertos, pues es donde se llegaba y lo primero que se reconocía en la costa.

Hoy tenemos una imagen de Lima con costa, pero en ese tiempo la costa de Lima no existía, sino que el Callao era el mundo costero de la capital, la que estaba hacia el interior, algo muy propio de las fundaciones españolas que solían realizarse tierra adentro, pero siempre con una conexión marítima a través de un puerto. Esta es la misma lógica de Valparaíso y Santiago, aunque el Callao y Lima están más cerca entre ellas.







Hacia 1655, el Callao era una ciudad que no solamente tenía su identidad, sino que además era una ciudad fortificada, como grafican los dibujos de Leonardo de Ferraris que muestran una ciudad casi al modo medieval, una verdadera fortaleza. Más adelante tenemos un mapa español que luego fue copiado por los ingleses, en 1684, en la que se observa que el Callao pasaba a ser el puerto más importante de todo el Pacífico Sur, que en ese entonces se llamaba Mar del Sur. Allí se ve a Valparaíso como un puerto de conexión importante con el Callao, por el puerto de la Gobernación de Chile, dependiente del Virreinato por lo tanto el Callao-Valparaíso era una conexión permanente. Además, Valparaíso era un camino para seguir hacia el sur y cruzar por las dos vías interoceánicas válidas para llegar al Atlántico y, por ende, a España: el estrecho de Magallanes y Cabo de Hornos, que se utilizaba con mayor regularidad.

Hay una imagen muy bonita del Callao en el año 1684 de un derrotero español, hecha posiblemente en Panamá, que nos muestra que como el Callao era antesala de Lima y tenía un carácter de fortificación y relevancia muy notorio, donde además se pueden reconocer los diferentes topónimos, como el río de Lima y deja ver lo importante de

la plaza y el mundo portuario. Ese mismo derrotero hace la diferencia entre el megapuerto del Callao, una urbe muy importante y Valparaíso, un puerto menor con bodegas que indicaba actividad comercial, y mostraba la zona de Viña del Mar, el borde costero de Concón y el río Aconcagua. En esta comparativa vemos el puerto mayor, Callao, y un puerto subsidiario, Valparaíso.

En 1717 el ingeniero francés Amadée Frezier publica una imagen del Callao y después unos españoles, Jorge Juan y Antonio de Ulloa en 1744 hicieron un primer levantamiento científico hecho por españoles del puerto, que puede ser menos llamativo que otros mapas, pero es la ciencia cartográfica que llega al Perú y es la misma que elabora el puerto de Valparaíso en el mismo año; además de ser marinos eran hidrógrafos y trabajaron en ambos lugares, relevando toda la costa del Pacífico, porque mientras mejor se conoce territorio, mejor se defiende.

Lamentablemente, poco después de esas gráficas vino el terremoto y tsunami del Callao, destruyendo el antiguo fuerte que antecedió al Real Felipe. Sin embargo, el Callao fue reconstruido y prueba de eso es que en 1756 tenemos otro mapa español, de

mano de Antonio Gómez Urerán, que cuenta con mediciones de fondos del puerto y nuevamente indicando que el Real Felipe está construido. En 1790, la marina española publicó un mapa en el cual mostraba los puertos de Callao y Valparaíso curiosamente en la misma página. Este mapa fue copiado por la marina francesa y posteriormente la marina inglesa lo toma como referencia.

Luego de la Independencia y post independencia se produce la renovación de esa relevancia de estos puertos: Valparaíso



Rodrigo Moreno (Valparaíso, Chile). Miembro de número de la Academia Chilena de la Historia del Instituto de Chile. Profesor de la Universidad Adolfo Ibáñez en pregrado y postgrado, y Facultad de Artes Liberales.

## PUERTO Y ARQUITECTURA. VALPARAÍSO 1860-1960

RONALD CAICEDO

Antes de la colonización española, la bahía de Valparaíso estuvo ocupada por los changos, pueblo vinculado a la pesca y la caza de lobos marinos, y por pequeños asentamientos de la cultura Aconcagua quienes llamaban al sector que se extiende entre Concón y Plancha Ancha como Alimapu (tierra arrasada por el fuego). Este extenso territorio se anexó al Virreinato del Perú en 1536, cuando Juan de Saavedra descubre la bahía y la bautiza Valparaíso.

Desde sus inicios el puerto creció de manera orgánica e improvisada, y nunca fue fundado formalmente, sin embargo, en el año 1789, el cabildo que se constituyó en la ciudad logró que el Rey de España le diera el título de Ciudad de Nuestra Señora de las Mercedes de Puerto Claro, aunque ese nombre no trascendió en el popular.

Entre los siglos XVI y XVIII, Valparaíso funcionó como un puerto menor por el cual se exportaba principalmente trigo y otras mercancías vinculadas a la agricultura, hacia Arica y el Callao. Sin embargo, a medida que el comercio criollo-hispano se consolidaba entre las distintas ciudades del virreinato, Valparaíso aumentaba su población, pero sin una planificación clara para ello.

El primer núcleo urbano que se generó en Valparaíso fue en los alrededores de la primera capilla de la ciudad: La Matriz. Construida originalmente en 1559, fue en torno a ella que se establecieron los primeros habitantes de la bahía de forma precaria y espontánea, sin un trazado urbano definido.



Desde el punto de vista constructivo, si bien en Lima la quincha fue protagonista de la construcción en el Virreinato, en Valparaíso este fenómeno fue distinto. En los inicios de la Colonia, las ciudades chilenas estuvieron construidas principalmente en adobe, por esto, el puerto colonial tuvo una impronta constructiva en tierra y de edificaciones bajas, donde solamente las torres de sus iglesias sobresalían del resto. Pero a medida que ocurrían terremotos con graves afectaciones materiales, las técnicas constructivas cambiaron y se incorporó la tabiquería madera como un elemento constructivo importante.

En grabados del Valparaíso de 1835 aún se observa esta herencia colonial. Sin embargo, fue a partir de su declaración como puerto libre en 1810 que la ciudad se abrió al mundo al dejar de comercializar exclusivamente con España, e incorporó por medio de migrantes norteamericanos y europeos anglosajones vinculados al comercio marítimo, otras costumbres y conocimientos constructivos. Aquí se inició el primer auge de la ciudad.

Por medio del sincretismo entre los conocimientos constructivos en madera de los migrantes alemanes e ingleses, y la herencia colonial en adobe que fusionó el saber ancestral con el español medieval, surgió una quincha muy local conocida como adobillo. Este sistema constructivo consistió en una estructura de piezas de madera

rellena de adobes y revestida principalmente con placas metálicas acanaladas.

Por su parte, desde lo urbanístico también se generó algo interesante en Valparaíso. Este auge constructivo que se inició a mediados del siglo XIX requirió de mucho espacio, con lo cual se comenzó a gestar los primeros rellenos para ganar terreno al mar y poder implementar infraestructura portuaria y financiera, que en esos años fue relevante para la economía del país. Edificios públicos de gran envergadura se construyeron en la costanera de la ciudad.

Antes de 1860, el borde costero estaba ocupado por precarias construcciones de madera que fueron reemplazadas por lujosos edificios a medida que aumentaba la superficie del plan de la ciudad. Una vez ejecutados estos rellenos no sólo se consolidó el primer auge constructivo, sino también las primeras fortunas del país, resultado de la incipiente globalización económica del planeta.

Uno de los principales elementos que influyó en el auge de la ciudad y que utilizó estos rellenos, fue el ferrocarril. Implementado en Chile a partir de 1851 –entre Copiapó y Caldera–, en Valparaíso fue inaugurado en 1863 y modificó para siempre el territorio regional, transformando su carácter colonial en un paisaje moderno e industrializado.



Desde lo estilístico, fue durante este auge sociocultural y constructivo de la ciudad que las tendencias artísticas y arquitectónicas comenzaron a llegar, especialmente desde Europa. Fue durante esos años que el romanticismo y los movimientos historicistas representados por el neoclásico, neorrománico y neogótico, comenzaron a dejar su huella en la estética constructiva de Valparaíso. Un caso emblemático fue la construcción de la iglesia de Saint Paul en 1858. De evidente estilo neogótico, fue diseñada por el arquitecto e ingeniero inglés William Lloyd, quien llegó a Chile contratado para construir el ferrocarril de Valparaíso a Santiago.

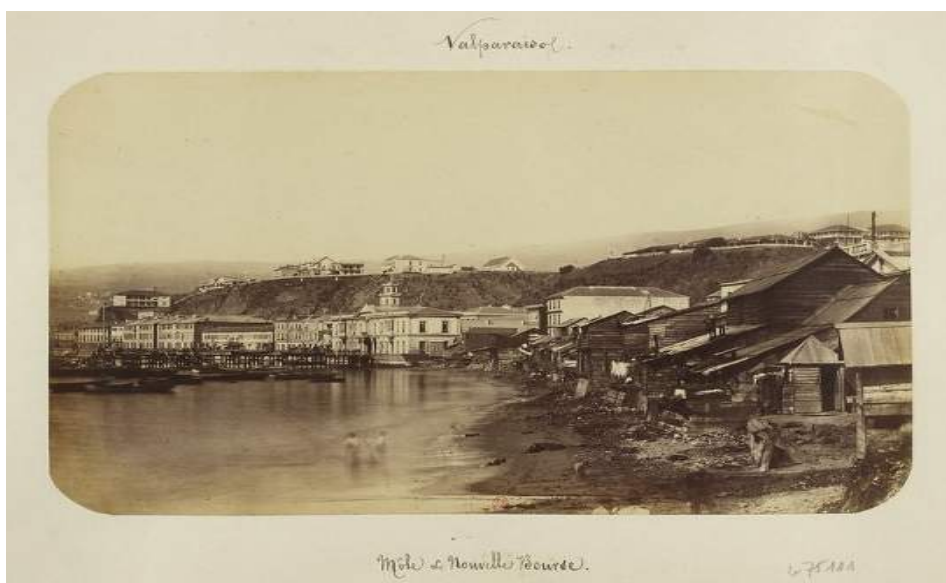
Esta influencia estilística europea se consolidó a través del academicismo francés que comenzó a ser bullente en Valparaíso a finales del siglo XIX. Este traspasó cultural no sólo se materializó en nuevos elementos ornamentales, sino también trajo consigo transformaciones de los sistemas constructivos locales. El adobe fue desplazado hacia las zonas rurales y reemplazado por estructuras de madera de pino oregón y roble americano que fueron utilizadas tanto en edificios importantes del plan de Valparaíso como en construcciones menores de los cerros. Por su parte, se masificó el uso de la albañilería simple para muros soportantes y medianeros, y de la mam-

postería de piedra, fundamental en Valparaíso tanto para la fundación de estos edificios como para hacer contención de terrenos. Por lo que la tierra quedó relegada a ser utilizada como relleno en otros sistemas constructivos, tal como se explicó anteriormente.

El resultado de este proceso fue la construcción de una serie de edificios de gran calidad constructiva y estilística, muchos de los cuales fueron levantados gracias a las grandes fortunas generadas por la industria del salitre y el mundo financiero, y que, por décadas, mantuvieron en Valparaíso sus palacios residenciales y casas matrices. Por ejemplo, la familia Ross Edwards construyó un enorme palacio frente a la actual plaza Victoria, y que, junto a otras construcciones, fueron otorgándole a Valparaíso un estilo europeizado a finales del siglo XIX. Otro caso relevante fue la antigua estación Bellavista, que, con un fuerte carácter francés, fue uno de los edificios academicistas más importantes de la ciudad.

Fueron años de bonanzas y auge, sin embargo, a principios del siglo XX ocurrió uno de los principales desastres siconaturales que ha azotado a la región: el terremoto de Valparaíso de 1906. Esto generó, a mi criterio, un parteaguas de la arquitectura porteña en sus dos auges constructivos. El sismo tuvo una escala de 8.6 Richter y destruyó gran parte de la ciudad-puerto, especialmente el sector de El Almendral, ocasionando graves afectaciones sociales (incendios, hambrunas, enfermedades y delincuencia), lo que gatilló una serie de políticas públicas para su pronta reconstrucción. Afortunadamente, este hecho coincidió con el Centenario del país, por tanto, existían recursos disponibles para ejecutar obras y reorganizar sectores de la ciudad con el objeto de mejorar la calidad de vida de sus habitantes desde el punto de vista urbanístico.

El terremoto colapsó muchos edificios, entre ellos, los de gran calidad estética y constructiva perdiéndose parte relevante del patrimonio construido del Valparaíso antiguo. Las construcciones emplazadas sobre rellenos ganados al mar y en el barrio de El Almendral fueron demolidos y reemplazados por nuevas estructuras. Sólo los edificios emplazados sobre roca o ubi-











cados en los cerros Concepción y Alegre, se mantuvieron en pie y son vestigios de este primer auge constructivo.

Por las consecuencias catastróficas del terremoto, pero también por los recursos disponibles por las celebraciones del Centenario de Chile, Valparaíso experimentó su segundo auge constructivo, lo que cambió para siempre la imagen constructiva y espacial del puerto.

Entre los años 1910 y 1930, la ciudad inició un segundo proceso de consolidación y expansión urbana financiada por algunos privados y el Estado, ya que Valparaíso debía seguir funcionando como puerto de la ruta marítima que conectaba a las costas de Estados Unidos y Europa. Sin embargo, también se comenzó a gestar el éxodo de las principales fortunas familiares que residían en Valparaíso hacia Viña del Mar, recientemente fundada y que fue elegida ante la “popularización” de Valparaíso por la llegada de inmigrantes españoles e italianos que comenzaron a controlar la zona de El Almendral y a trabajar en su reconstrucción.

Sin embargo, Valparaíso no perdía del todo su calidad como ciudad. Es así como aparecen nuevamente los edificios profusamente ornamentados, pero también prefabricados en acero u hormigón. Este interesante proceso constructivo tuvo su mayor auge hacia principios del siglo XX.

Fue durante esos difíciles años que se construyeron importantes edificios como El Mercurio de Valparaíso, la Intendencia, la Universidad Católica de Valparaíso y la Biblioteca Santiago Severín, lujosos inmuebles que reemplazaron a los edificios del primer auge constructivo desaparecidos por el terremoto de 1906.

Si bien, los edificios públicos o de mayor jerarquía reemplazaron las albañilerías y las mamposterías por elementos de acero prefabricados y sistemas constructivos en base a hormigón monolítico, en los cerros la arquitectura vernácula mantuvo su preferencia por el uso de piezas de madera, rellenos de tierra y revestimientos metálicos, tipología constructiva característica del Valparaíso actual.

Pese a ello, la sumatoria de los efectos de la inauguración del canal de Panamá en 1914, la crisis de 1929 y las dos guerras mundiales, produjo una lenta decadencia de la economía del puerto. Muchas familias y empresas privadas abandonaron la ciudad, por lo que la inversión inmobiliaria y en el rubro de la construcción fue realizada por el Estado, casi de manera exclusiva. Esto permitió el desarrollo de una arquitectura pública influenciada por el art decó y el movimiento moderno, estilos imperantes en esos años, que desplazaron definitivamente a la madera, la piedra y el ladrillo como materiales estructurantes. Así fue como, entre 1930 y 1960, el hormi-

gón armado se convirtió en el principal material para la construcción de conjuntos habitacionales y reconocidos edificios públicos, tales como la Población Quebrada Márquez y el edificio de Correos de Chile.

Actualmente, Valparaíso vive uno de sus periodos más críticos. El abandono de sus barrios emblemáticos y el duro golpe a su economía y fuentes de trabajo, primero por el estallido social y después por la pandemia, han menoscabado sus atributos patrimoniales. Sin embargo, si logramos construir una mirada de futuro de la ciudad a partir de su pasado, estaríamos a tiempo de revertir este escenario y potenciar a Valparaíso como una de las ciudades puerto más importantes de la costa Pacífico de América.



Ronald Caicedo (Valparaíso, Chile). Arquitecto de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso y Máster en

Conservación y Restauración de Bienes Culturales Inmuebles de la ENCRyM México. Fue jefe del Taller de Restauración Patrimonial de Fundación Altiplano y hoy se desempeña como jefe de proyecto en la consultora Paisaje Rural Ltda.

## PROTECCIÓN Y MEJORA DE LA BIODIVERSIDAD Y DEL PATRIMONIO CULTURAL EN EL MAR PEQUEÑO DE TARANTO. PROYECTOS DE REGENERACIÓN TERRITORIAL

MARCO DADAMO

Taranto es una de las ciudades más importantes del sur de Italia y está situada en el centro del mar Mediterráneo.

La historia de Taranto comienza en el siglo VIII a.C. con la fundación de Taras, la única colonia espartana en territorio italiano. Aún hoy los testimonios de este importante pasado son visibles en las calles de la ciudad (en la foto el templo de Poseidón en el centro de la ciudad). En el museo de la ciudad se encuentran los oros de Taranto, una colección única en el mundo del arte orfebre de Magna Grecia.

Esta es la ciudad de Taranto, también llamada la ciudad de los dos mares. El pequeño mar a la derecha de la ciudad en forma de 8 y el gran mar a la izquierda, puerta de

entrada al Mediterráneo. En 1965, el Estado italiano inauguró en Taranto (resaltada en el círculo rojo) la mayor acería de Europa.

A partir de ese momento, una zona caracterizada durante cientos de años por pastos y olivos se transformó para siempre.

Esta es la fábrica que transformó la historia de esta zona en unos 60 años. El acero generó empleo pero empobreció el territorio al requerir sólo una mano de obra poco calificada. El acero de Taranto enriqueció el norte de Italia y Europa. En Taranto, sin embargo, los venenos y contaminantes que envenenaban la ciudad persistieron, aumentando el número de enfermedades, especialmente entre los niños.

Sólo desde 2012 Taranto y su acería se han convertido en un problema medioambiental para Italia y Europa. Se ha emprendido un camino de mejora medioambiental que aún hoy ve más sombras que luces.

En los últimos años, la ciudad de Taranto busca su redención, pasando de un estado de emergencia crónico a un nuevo modelo basado en una gobernanza compartida, orientado a la transición ecológica y a la creación de nuevos modelos de desarrollo sostenible, comprometiéndose a cambiar su imagen vinculada en de manera casi indisoluble al centro industrial y al monocultivo siderúrgico sin poder compaginar trabajo, salud y sostenibilidad. Este camino de transición implica la implementación de numerosos proyectos.

En estas diapositivas presentaré dos proyectos que sigo personalmente, como Director del Parque Natural Regional Mar Piccolo de Taranto y de los que quiero hablarlos porque representan etapas de este camino de regeneración hacia una transición justa y ecológica.

Los proyectos se llevaron a cabo en el Mar Piccolo de Taranto y a lo largo de sus costas. El Mar Piccolo representa un patrimonio identitario para los tarantos y una fuente de riqueza natural e historia desde hace más de 2000 años.

El primer proyecto es el de protección y valorización del cultivo del mejillón de Taranto. De hecho, ya en época griega y





romana, fuentes literarias hablan de la riqueza y bondad de los mejillones de la ciudad de los dos mares. Los primeros documentos que hacen referencia al mejillón negro y su cultivo se remontan a 1525, y ya en el siglo XVI los regentes de Taranto escribieron normas precisas para evitar la sobreexplotación de las lagunas costeras.

Desgraciadamente, la llegada de la acería requirió mucha mano de obra, que también repercutió en los criadores de mejillones, muchos de los cuales abandonaron el mar para encontrar un trabajo más seguro en la gran fábrica.

Esta antigua tradición productiva y culinaria corría el riesgo de desaparecer en Taranto después de miles de años de conocimientos y tradiciones.

Afortunadamente, los criadores de mejillones de Taranto han resistido las sirenas de la industria y del trabajo permanente. Lamentablemente, la presencia de esta gran fábrica contaminante ha manchado la calidad del producto creando una mala campaña de comunicación.

Los mejillones de Taranto, con el paso de los años, se han convertido en los mejillones contaminados que hay que evitar por completo.

En este contexto, nuestro proyecto quería dignificar y valorar el comportamiento del cultivo del mejillón centrándose en una producción de calidad y mejorando métodos de cultivo innovadores y más sostenibles.

Gracias a un proyecto realizado con la Asociación Slow Food hemos devuelto el valor al producto describiendo sus bondades gastronómicas y su calidad medioambiental. Para ello también utilizamos mamparas biodegradables y compostables, desarrollando un proyecto de economía circular (una vez utilizadas, las mamparas se llevan a una planta de compostaje para convertirse en abono que se utilizará para el cuidado de las zonas verdes públicas).



En este vídeo, dos criadores de mejillones de Taranto preparan los “calcetines” utilizando redes biodegradables y compostables en lugar de redes de plástico.

Gracias a este proyecto, los productores de mejillón comenzaron a vender más su producto y a un precio más alto.

Algunos de ellos participaron en ferias y congresos y comenzaron a transformar su producto, contribuyendo a tener mayores ingresos económicos.

En las fotos se puede ver la salsa de mejillones elaborada con excelentes productos locales según una antigua receta de Taranto.

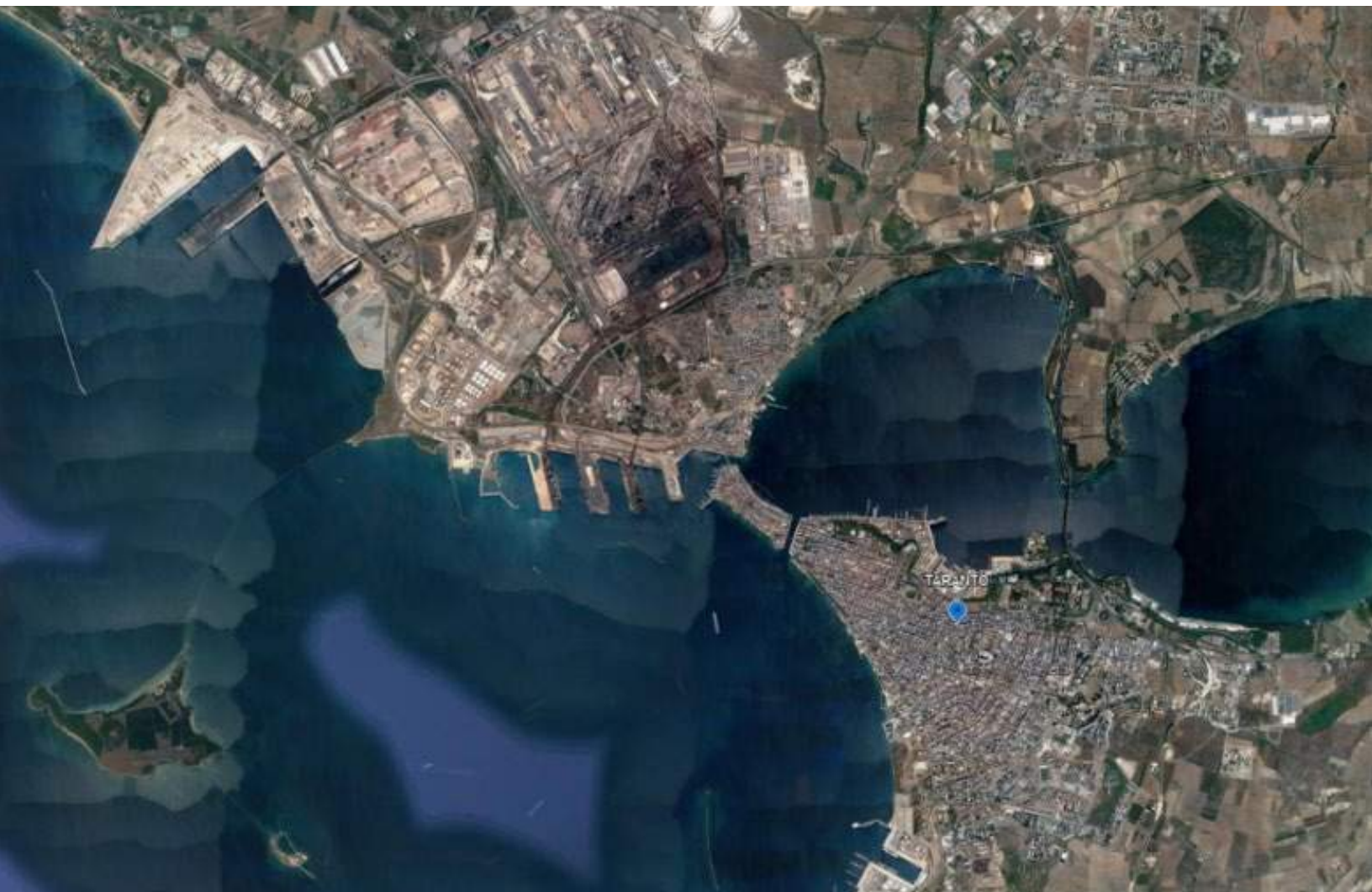
Hoy en día los mejillones son grandes aliados del parque y además participan acti-

vamente en las actividades de protección y seguimiento de la biodiversidad.

El segundo proyecto del que quiero hablarles es el que implica la valorización integrada de la franja costera de Mar Piccolo a través de un conjunto sistémico de obras públicas capaces de hacer la costa más accesible y mejorar las infraestructuras verdes, la biodiversidad y los servicios ecosistémicos.

En la imagen el plan maestro del proyecto, denominado REMAR Piccolo, con todas las obras previstas.

Una de las intervenciones más interesantes es la recuperación de un largo muelle en una zona militar ahora abandonada. El



proyecto supone su refuncionalización con la creación de amarres y puntos de venta de productos típicos para los mejilloneras. Además, el largo muelle se convertirá en un espacio de exhibición cultural para artistas, artesanos y un lugar para la realización de pequeños eventos musicales en el Parque.

Otra intervención importante es la creación de una red de caminos e infraestructuras para la movilidad lenta recuperando un antiguo ferrocarril en desuso que rodea el Mar Piccolo, utilizado con fines industriales y militares hasta finales de 1970. Esta red de caminos permite disfrutar del Parque de forma segura sin comprometer la biodiversidad de los lugares.

En las imágenes se pueden ver los métodos de recuperación del ferrocarril. La estructura metálica prevista no altera ni arruina el antiguo trazado ferroviario pro-

tegido por el Estado italiano como bien histórico cultural.

El carril bici así creado permitirá conectar la ciudad con los espacios más naturales del Parque Mar Piccolo.

Taranto y Callao son dos ciudades cuya historia e identidad está ligada al mar y cuyo fuerte deseo de redención y cambio tiene un punto de partida común: la protección y puesta en valor del patrimonio cultural y ambiental.

Los criadores de mejillones de Taranto y los pescadores del Callao tienen este objetivo común y son conscientes de que el respeto al mar es un requisito indispensable para salvar su trabajo y garantizar un futuro a su arte y a sus tradiciones.

En los primeros meses de 2024, una delegación de pescadores y administradores

de Taranto partirá para que los caminos emprendidos por ambas ciudades puedan entrelazarse cada vez más.

Diseñar un nuevo futuro para nuestras ciudades es posible y será más fácil si lo hacemos juntos: la regeneración del Mar Piccolo y el Callao será nuestro objetivo común.

¡Viva el Mar Piccolo, viva el Callao!



Marco Dadamo (Taranto, Italia). Biólogo licenciado en la Universidad de Salento con una tesis experimental

en ecología del paisaje. Actualmente es el presidente de la asociación Slow Food Sur Salento y es responsable de los Baluartes pesqueros de Slow Food Puglia.







## LA ISLA DE SAN LORENZO

MARÍA DEL PILAR FORTUNIC

La dimensión del patrimonio de la isla de San Lorenzo es notable. Tenemos un espacio en el que convergen dos vertientes: por un lado tenemos la cosmovisión prehispánica y el dominio del territorio y por otro, su importancia como puerto del Callao tanto en el virreinato como en la república. El punto de partida de esta investigación fue recuperar los santuarios ancestrales que quedaron sepultados con la conquista española.

Para ello se utilizaron como referencia varias investigaciones en las que se estudió la extirpación de idolatrías y la evangelización del espacio ritual nos daba el espacio prehispánico, es decir, el espacio religioso colonial nos llevaba el espacio religioso prehispánico. Así fue que el estudio del Señor del Mar, llegamos a una línea de cruces que va desde el Cerro San Cristóbal hasta la hasta la isla San Lorenzo.

La Cruz más conocida es la Cruz Blanca del maremoto de 1746, cuando se construye la cruz con el mástil del navío San Fermín. En esa oportunidad el Callao quedó devastado, en una suerte de hermandad con Valparaíso, y luego se fue reconstruyendo y se edificó la fortaleza del Real Felipe. En los derroteros se puede apreciar la cruz de la isla San Lorenzo. En todo el territorio peruano pueden verse cruces tanto en los cerros como en desembocadura del río y lagos porque era la manera de evangelizar el espacio sagrado prehispánico, como estaba estipulado desde el Concilio Limense 1552 y que también se usó en la Europa cristiana.

Es importante mencionar que el manuscrito de Huarochirí, en 1600, menciona que la princesa Kawillaka se introduce en el mar con su hijita y quedan convertidas en



pedra, lo curioso es que la única silueta de isla en forma de mujer y niño echados es San Lorenzo con el frontón. Con eso podemos ver que ya tenía categoría mítica. Esto entrega una información clave de esta investigación, pues al entender por qué estos espacios tuvieron categoría de santuario, la investigación nos dice que ha sido por una sumatoria de valores: astronómico, geográfico, geológico, biológico e hídrico y por eso fue un espacio ritual y alcanzó una categoría mítica. Estos lugares no sólo fueron relevantes en épocas pasadas, sino que también tienen valor en el presente y futuro.

Geológicamente también es interesante. Durante el 2007 se vieron unos rayos invertidos hacia el cielo, algo bastante impresionante. Posteriormente, establecimos vínculos con el proyecto Perú Magneto, respaldado por la NASA y la Universidad Católica, que ha puesto electromagnetronomos para ir midiendo la vibración de las placas tectónicas y dar alertas tempranas de eventos sísmicos y, si bien el proyecto aún se encuentra en etapa de investigación, es importante el rol que juega la isla en la aplicación de tecnologías actuales.

San Lorenzo es parte del levantamiento de la cordillera andina. Tiene 60 millones de años y se ha consolidado hasta los 2 millones de años; la línea de mar actual sur-



ge en el holoceno. Sabemos que en algún momento pasado fue un cerro, con grutas cuya exploración nos interesa muchísimo, pues creemos que algunas se conectan entre sí y podríamos encontrar vestigios de los primeros pobladores del litoral.

La biodiversidad de la isla es sumamente importante, por ser un yacimiento de biodiversidad donde viven 270 especies. Nos interesa crear láminas con ellas, ya que los inventarios científicos son vistos solo por unas cuantas personas, pero un formato más sencillo de entender ayudará a su protección por parte de la gente. Respecto a la agricultura, el agua dulce se consigue a través de la niebla, con un sistema de captadores de neblina, las que esperamos sean reemplazadas por una tecnología más actual porque sufren bastante con el clima.





En ella además encontramos conchales y elementos prehispánicos, como las terrazas de piedra. En excavaciones realizadas por el explorador Max Uhle en 1606 se hallaron piezas dedicadas a la fertilidad en las que pueden apreciarse la chakana, objetos de plata y telas pintadas, entre otros. La cumbre de la isla, con una visión espectacular, funcionó como un observatorio astronómico y geográfico y actualmente está en estudio. Además, pueden encontrarse construcciones como plataformas. En cuanto a la importancia del espacio en el presente hay energía solar, sismógrafos y constantemente se realizan estudios.

Durante la colonia, la isla perdió su connotación sagrada y pasó a ser un espacio estratégico y cementerio de pestes y guerra. En ella se ha encontrado una colección

sumamente interesante y nuestro esfuerzo en este momento es transmitir a las instituciones la importancia de crear el Museo del Mar.

En resumen, la isla San Lorenzo tiene presencia en todos los acontecimientos de importancia del país. Los pueblos originarios identificaron la figura de la chakana y es parte de su geografía sagrada, crearon el Manifiesto de San Lorenzo con la importancia de reivindicar a la mujer, pues sí la mujer desde niña es maltratada no podrá ser una buena madre y si no tiene el respeto no podrá criar bien a los hijos. Para ellos armonizar la sociedad depende de la realización de la mujer. Como parte de ceremonias modernas, estuvimos con el obispo del Callao, quien realizó la bendición de San Lorenzo, dado que la isla tiene

cementerios pre-incas, incas, coloniales y piratas. Es decir, la isla tiene un patrimonio muy rico que aborda muchísimo tiempo y merece toda nuestra atención.



María del Pilar Fortunio (Callao, Perú). Antropóloga por la Pontificia Universidad Católica del Perú. Desde 1990,

ha desarrollado el proyecto de La Geografía Sagrada del Perú, levantando un significativo banco de datos del Patrimonio Científico, Natural y Cultural de los Santuarios ancestrales del Perú.

## RECUPERACIÓN DEL CENTRO DE BARI: UNA OBRA DE LOS PROTAGONISTAS DEL TERRITORIO

ROBERTO HAUDRY DE SOUCY

La primera pregunta que uno tiene cuando vive en el centro histórico de Bari (Bari Vecchia), en el mar Adriático, Italia, es cómo hicieron para transformar una ciudad prohibida, donde ni siquiera la policía podía entrar hace 20 años, en un lugar donde hoy las calles están inmaculadas, no circulan los autos, la gente vive afuera, los niños juegan en la calle y la mayoría de las personas tiene la costumbre de dejar la puerta de la casa abierta sin llave.

La respuesta es que eso es posible en muchos lugares si se alinean los intereses de los actores locales y se realizan las buenas intervenciones. Las personas del lugar explican la transformación con varias teorías o enfoques. Unas dicen que hicieron un plano urbano maravilloso y se arreglaron los problemas. Otras que hubo un acuerdo muy claro entre el poder político y la delincuencia (mafia), que es muy potente. Pero la tercera teoría, que es la que más me gusta, es que los vecinos decidieron hacer el cambio y encontraron soluciones, donde confluían intereses comunes, con las autoridades de la municipalidad, la región y el Estado, construyeron juntos los planes urbanos y de inversión.

También decidieron poner elementos de su identidad propia por delante. Uno de ellos es la religiosidad. Tienen seis cultos distintos que corresponden a su historia milenaria, siendo uno de los principales el culto de San Nicola, que aglutina todo, tal como en Lima, Perú, ocurre con el Señor de los Milagros. A mi modo de ver, el elemento clave fueron los propios vecinos que, a través de sus organizaciones, voluntariados, cofradías religiosas y grupos organizados,

lograron tener interlocución con el sector privado y establecer un programa de trabajo en fases progresivas que acompañó la inversión pública y a las políticas nacionales y locales. Sin embargo, el motor de cambios es la organización ciudadana, su capital social.

Esta organización se hace posible, y podría replicarse en el Callao y otros lugares, si esto se genera desde los mismos vecinos, porque sin eso, sencillamente no va a resultar. Lo segundo es que haya continuidad en la inversión pública y privada, por al menos 20 años o 5 gobiernos.

Otro tema muy de fondo son las mujeres: madres y abuelas. Su preocupación principal era cómo reducir las violencias, en plural: la violencia contra la mujer, como ocurre en Bari, que aún tiene altas tasas de maternidad infantil; violencia de robos, de agresiones, y violencias como la corrupción. Se debe analizar cuáles son sus causas y cómo destruimos cada una de estas violencias particulares. Obviamente se necesita dinero y liderazgos.

Esta mirada, la de Bari, es ecosistémica. Si vamos a hablar de la recuperación de la gastronomía, por ejemplo, debemos saber quiénes son todos los actores que están en ese sector, cuáles son sus puntos de interés en común, sus conflictos y en base a eso vamos resolviendo los problemas. Se debe considerar el conjunto de ecosistemas, sus actores, conflictos y simbiosis

para ir construyendo en base a intereses comunes. Eso en la literatura de desarrollo urbano, economía y desarrollo del territorio todavía no está muy claro; la gente todavía no trabaja por sistemas, sino por sectores temáticos y juntar sectores temáticos es muy difícil porque no se conocen ni se encuentran.

En el caso particular de Bari, los ciudadanos tienen un orgullo territorial muy fuerte. Es más: tienen una lengua propia, diferente al italiano, que es el idioma que hablan los niños, pues su idioma materno es el barese, que se habla por todas partes. Ellos son un pueblo, no un grupo de personas que están en un barrio. Bari tiene 3.600 años de historia continua, no interrumpida, y está muy bien documentada. Los Bareses sufrieron y se construyeron mestizándose con todas las invasiones y destrucciones posibles (la última puede ser la del turismo masivo). Pero lo curioso de su identidad barese es que, al igual que muchos otros lugares de Italia, cuando alguien les pregunta de dónde vienen, hablan de los fenicios, griegos, romanos, aragoneses, lombardos, etc. Todas las personas, incluso las más humildes, se saben parte de esa, su historia. Bari es una joya, con un patrimonio monstruosamente bello, con arquitectura de cientos, de miles de años.

Es difícil decir hacia dónde se dirige Bari Vecchia. Hoy el turismo se está convirtiendo en la primera fuente de ingreso





para este barrio, al que hace 20 años no podía entrar ni la policía, pero también se ve mucha pequeña empresa en el barrio, hay mucho comercio y servicios. Y es muy probable que el turismo mantenga su parte, pero no sea Disneylandia; se busca que sea una ciudad viva que acoge al turista, pero hay temor a que se convierta en una especie de Airbnb colectivo, porque estos están creciendo de una forma micótica, como hongos. En cuanto a los números, en el 2022 se recibieron cerca de 447.000 personas, que habrían dejado unos €418 millones. Lo que 20 años antes era 0.

Sin embargo, para mí el principal factor de cambio de Bari son las señoras que preparan las orecchiette, un tipo de pasta propia de la ciudad; no hay persona que llegue a Bari y no los pruebe. Se trata de 74 señoras con microempresas familiares que trabajan con la puerta abierta y en la calle, porque el orecchiette se hace en la calle. Ellas han peleado por seguir produciendo así, aún cuando el Estado las amenazó con cerrar sus negocios por no cumplir con las normas sanitarias oficiales. En su respuesta al Estado, las señoras advirtieron que si les cerraban sus empresitas, ellas cerrarían la ciudad y no volvería a entrar nadie. Finalmente, quedó claro que las que mandan en Bari son las abuelas.

De hecho, fueron ellas quienes colaboraron para la relocalización de familias de delincuentes. Conocedoras de las cadenas de violencia de su barrio y en qué puntos se podían romper, participaron de un programa de re localización de las familias conflictivas a quienes se les entregaron departamentos fuera de la ciudad.

El cambio de Bari se explica, quizás poéticamente, porque todos los actores aceptaron que las abuelas son el corazón y el alma de su barrio.



*Roberto Haudry de Soucy (Bogotá, Colombia). Economista por la PUCP y Doctor en Economía por la Université Sorbonne Nouvelle Paris III. Es Oficial de Acción contra el Cambio Climático en Fundación Capital.*



## RUTAS Y CAMINOS CULTURALES

DIANA GUERRA

Esta mesa se titula “Entre Caminos” y vamos a hablar un poco sobre las rutas culturales y patrimoniales, sobre esos caminos históricos que nos permiten plantear rutas con potencial de desarrollo turístico. Quiero partir comentando sobre los conceptos y las diferencias que hay entre estas rutas.

Una de las primeras cosas a considerar es que las rutas son vectores y son, digamos, potenciadores de desarrollo económico en los territorios. Las rutas, evidentemente, pueden ser planteadas sobre caminos históricos, diseñados por culturas del pasado para transitar, intercambiar productos y movilizarse. Y uno de esos caminos históricos más importantes, de hecho, en América Latina, es el Qhapaq Ñan, que es este conjunto de rutas o trazos viales que construyeron diferentes culturas preincaicas y que se convirtieron en un conjunto de tramos muy importantes para el intercambio y comunicación en todo este territorio que se convirtió luego en el Tahuantinsuyo. Es preciso señalar que los intercambios no sólo fueron de tipo comercial, sino también religioso, económico, político, social, y que permitió, por supuesto, el crecimiento y desarrollo del posterior imperio Inca.

Este es un ejemplo cercano, en Sudamérica, y a nivel mundial hay muchos de estos caminos que han sido rescatados y que hoy llamamos rutas culturales. Pero hay también itinerarios que nacen desde otros sectores y motivaciones; por ejemplo, la industria turística ha diseñado rutas que tienen objetivos mucho más vinculados al ocio, al entretenimiento y al esparcimiento, para satisfacer las necesidades de ese



sector. El Consejo de Europa y el Instituto Europeo de Rutas Culturales han trabajado el concepto de itinerarios culturales y han creado una marca a partir él, poniendo en valor, recuperando áreas o territorios en los que han ocurrido hechos históricos de la cultura, de un patrimonio compartido, o han habido intercambios socioeconómicos entre fronteras, entre comunidades, e incluso entre países que, aún estando enfrentados en la actualidad, pueden recordar que tuvieron un pasado común, con relaciones mucho más armónicas de lo que tienen en el presente.

Un ejemplo de ello es la Ruta de la Seda, que proyecto muy bonito de UNESCO, junto a la Organización Mundial de Turismo, que intenta una de estas rutas de diálogos, cruzando los territorios de Medio Oriente y Asia en las que se comercializaba la seda y que hoy, muchos de ellos, están en conflicto.

Hay diferencias, sin embargo, entre las rutas urbanas y las rutas rurales. Rutas que se centran en el patrimonio cultural y rutas que se centran en el patrimonio natural; rutas que nacen concebidas desde la industria del turismo o rutas que nacen desde la cultura, la historia, la memoria; rutas que nacen pensadas en los elementos

identitarios vinculados, por ejemplo, a la producción local, como el cacao, café, agave, pisco, queso, mate, vino. Hay muchas de estas rutas de este último tipo que se están diseñando en el mundo y que muestran a los visitantes cómo es el proceso de producción, pero que además tienen que ver con paisajes culturales. También hay rutas vinculadas a la vida y obra y muerte de personajes ilustres, o vinculadas a la fe, a las peregrinaciones, a hechos históricos, batallas, por ejemplo, y rutas vinculadas a estilos arquitectónicos.

Todas estas rutas se están desarrollando en todo el mundo, pero principalmente en Europa. Otra ruta que trabaja el Instituto Europeo de Rutas Culturales es Santiago Compostela, un ejemplo de Gran Ruta que muchos tratan de emular porque además es un éxito turístico. Tenemos también la Ruta de los Vikingos y la Ruta de los Fenicios. Acá hay varias rutas que tienen además un modelo de gestión específico que es muy interesante de analizar porque obliga, de alguna manera, a las distintas comunidades y municipios a trabajar en conjunto.

Dos rutas que me parecen fantásticas y que son bastante más nuevas, creadas en 2022, son la Ruta de los Cafés Históricos y





la de Mujeres Escritoras, ambas en Europa, pues son rutas en espacios urbanos, que se relacionan a la vida cotidiana de las personas y que podrían aplicar al caso del Callao. En Sudamérica, tenemos la Ruta Jesuítica de Paraguay que ha puesto en valor los caminos jesuíticos compartidos con Argentina y parte de Brasil, y que además es Patrimonio Mundial de la Humanidad. Esta ruta cuenta con panoramas nocturnos y una serie de actividades artísticas que se pueden realizar de día.

Las rutas también pueden tener un origen lúdico o misterioso. Un caso muy exitoso es la ruta de Jack el Destripador, en la

ciudad de Londres. Esta ruta contiene un poco de juego y un poco de morbo, pero plantea un equilibrio interesante entre la historia y la literatura.

El desafío del Callao es pensar en el enfoque que se le quiera dar a esta ruta y, en función de eso, plantear estos esfuerzos de manera conjunta. Creo que hay muchísima creatividad y hay muchos avances, especialmente en el área de la cocina, pero la arquitectura o de personajes históricos chalacos también tienen mucho potencial. Espero que esta presentación sirva de antecedente para acercarnos a consolidar una ruta en torno a este gran puerto.



*Diana Guerra (Lima, Perú).  
Historiadora y especialista  
en turismo cultural. Master  
en Gestión Cultural por la  
Universidad de Barcelona (España), con estudios de  
Doctorado en Gestión de la Cultura y el Patrimonio.*





## DESAFÍOS PARA CONSERVAR LA ZONA MONUMENTAL DEL CALLAO

CÉSAR BENAVIDES

Cuando hablamos de conservar algo aparece terminología que se repite, como deterioro, ya sea por el paso del tiempo o por alguna catástrofe natural, como los terremotos que ha sufrido el Callao. También hablamos de decisión política, que debe existir una plataforma de inversión y estrategias rentables. Analizar estos casos nos permite identificar qué hoja de ruta se ha seguido en otros lugares y así poder diseñar nuestra propia estrategia. Para eso es importante conocer la zona y las diferentes propuestas y problemáticas que nos rodean.

El Callao tiene dos zonas monumentales, entendiéndose una zona monumental por un perímetro que agrupa manzanas en una zona de la ciudad y lo que está en ese polígono tiene carácter, consideraciones y una normativa especial. Es decir, hay una manera de hacer las cosas en esos polígonos, por tanto, tienen un nivel de protección. Dentro de estas zonas monumentales encontramos inmuebles que por su valor cuentan con la declaración de monumento.

Así tenemos un listado de 199 inmuebles declarados monumentos en estas zonas, 32 ambientes urbanos monumentales y dos bienes de valor monumental. Hablando únicamente de la zona monumental del Callao, comprende 31 manzanas, 101 monumentos de arquitectura civil y uno de arquitectura militar, el Real Felipe, uno de arquitectura religiosa, 25 ambientes urbanos monumentales y 17 inmuebles calificados como fincas ruinosas, es decir, en un estado de deterioro bastante avanzado. Dentro de estos límites existen más de 300 inmuebles con valor monumental que no tienen la declaración de monumento. Es decir, hay mucho por inventar para lograr esta declaración de monumento. Además, dentro de esta zona existe un conflicto de uso por el suelo, al tratarse de una zona semi Industrial marcada por una preponderante actividad portuaria.

El estado de estas edificaciones es malo por diversas razones, ya sea falta de mantenimiento, negligencia, abandono, bajos recursos de los habitantes. Muchas de ellas se encuentran invadidas, subutilizadas, vacías, abandonadas o tienen un uso inadecuado que no es compatible con sus cualidades arquitectónicas. Existen también grandes problemas sociales, lo que parecen ser puntos en común con casos como los presentados en México y Panamá. Se cree que más del 90% del patrimonio histórico inmueble de los 101 monumentos de arquitectura civil del Callao están en tenencia privada.

Revisando los elementos de gestión vemos que los actores que intervienen en el manejo del patrimonio son el sector privado, el sector público, propietarios, la academia y las organizaciones. En ese sentido, podemos destacar un problema con los propietarios, pues la ley establece que ellos están encargados de mantener y hacerse cargo de la protección de sus inmuebles monumento, pero en la realidad esto no se cumple por diversos motivos: carencia de recursos económicos, ignorancia de sus deberes, vacancia o abandono de propiedades, etc. Necesitamos un diagnóstico que nos brinde información del estado actual de los propietarios, de las familias que están habitando estos inmuebles en la zona Monumental del Callao porque nos vamos a encontrar con que, en muchos casos, no hay propietarios.

En eso se cae cualquier esquema básico de manejo del patrimonio, porque todos ellos señalan que tienes que tener al propietario para desarrollar una propuesta de gestión del patrimonio. Tenemos que agregar un paso adicional para lidiar con esta situación, y los resultados de este diagnóstico van permitir elaborar un programa social que responda a la realidad del sector. Es decir, primero recabar la información y luego tomar las decisiones.



Sería bueno, por ejemplo, actuar en el marco de un plan de desarrollo urbano de escala metropolitana, el cual actualmente el Callao no tiene. El 2022 el Ministerio de Vivienda le entregó a la gestión anterior de la Municipalidad del Callao un plan de desarrollo urbano metropolitano al 2040, pero no fue ratificado por el municipio. Esto significa que no tenemos un plan de escala metropolitana del cual se deberían desprender otros planes, por ejemplo, para la zona monumental del Callao.

El 2023, la municipalidad creó un programa para la recuperación de la zona monumental y de los sitios arqueológicos llamado Progresamos Callao, una versión chalaca del conocido Pro Lima. Este programa, que venimos trabajando desde sus inicios en la Dirección Desconcentrada de Cultura, tiene una cartera de proyectos priorizados y está intentando poner orden, pero como digo, estamos haciendo ingeniería inversa, estamos comenzando a trabajar con un programa sin un plan metropolitano. Este programa busca crear un plan maestro para la zona monumental.

Entre los mecanismos que nos facilitan la propuesta de estrategias tenemos el marco legal en el que existen leyes orgánicas de municipalidades y gobiernos regionales que establecen que los gobiernos locales están obligados a participar de la recuperación y de la protección del patrimonio. Bajo ese mandato, las estrategias que se planteen deben contar con esa información. Tenemos también el Programa de generación de suelos urbanos del Ministerio de Vivienda, los programas sociales de vivienda como Techo Propio y Mi Vivienda que sirven para plantear estrategias.

Una iniciativa muy interesante son los derechos adicionales de edificación transferible, o DAETS. Esto significa que en la ciudad se designa una zona dadora de DAET y una receptora. La zona que otorga estos derechos adicionales, por ejemplo, puede ser la zona Monumental, y en ella podemos escoger un inmueble del entorno, sin valor patrimonial y el propietario, que está esperando tener rentabilidad, puede diseñar un proyecto de 10 pisos en la zona monumental. Eso no va a suceder porque hay una norma que establece el límite de altura, pero para que no pierda esos pisos extra, puede venderlos a una zona receptora de DAET que está fuera de la zona monumental. De esta forma, el propietario vende los pisos que no puede construir a otra desarrolladora para realizarse en otra parte de la ciudad.



Es importante comprender que esta zona monumental está en el medio de una serie de proyectos de desarrollo de escala nacional que influyen de diversas maneras en la zona monumental y el distrito completo. Es el caso de la ampliación del Muelle Sur DP World Perú, que maneja alrededor del 80% de todas las importaciones y exportaciones del país. El hecho de que esto se amplíe va hacer que se refuerce la operatividad y el carácter de zona logística, por lo que debemos mirar qué ocurre alrededor y cómo estos proyectos generan impacto. También tenemos el proyecto de la ampliación del Aeropuerto Internacional que aumentará tres veces su tamaño actual y la línea 2 y 4 del metro, terminando una de ellas muy cerca de la zona monumental. Además, está el proyecto del viaducto elevado Santa Rosa y el tramo del Callao de la vía Costa Verde. Todos estos proyectos de desarrollo generan una tracción y hay que tomarlo en cuenta.

Los efectos de la privatización del puerto en la zona monumental del Callao han sido positivos para la economía del país, pero también ha tenido consecuencias en la zona monumental. Una de ellas es que tenemos un espacio marino restringido para otras actividades, lo que limita el disfrute del mar para los chalacos, además, el entorno inmediato del puerto es afectado por el aumento de la operación logística y la avenida Manco Cápac, por ejemplo, se convirtió en un corredor logístico de alto tránsito.

Estas son actividades no compatibles con una zona monumental, la que perdió contacto inmediato con el mar, un proceso que fue ocurriendo a lo largo de muchas décadas. La zona se volvió semi industrial y se generan problemas sociales derivados de la privatización del puerto; si retrocedemos 100 años, habían actividades portuarias de una menor escala y había muchas familias que se dedicaban a administrar su propia actividad portuaria, pero hoy eso no puede competir con un puerto privatizado. Todo eso ha influido en que el estado de conservación de las edificaciones decaiga debido a que los inmuebles se encuentran vacantes o tienen un uso inadecuado.

Los ejemplos que conforman una gestión de patrimonio según la UNESCO son la salvaguarda, como los apuntalamientos en Jirón Nieto; la investigación científica y todo aquello que nos permita reunir información; la puesta en valor y conservación y, finalmente, el plan de manejo administrativo. Este último permite la



sostenibilidad del patrimonio en el futuro y define quién se hará cargo de su administración, impedirá que se degrade nuevamente, evitará su mal uso y administrará los recursos que el patrimonio genere para su mantenimiento y sostenibilidad. Entonces, si vamos a invertir, es necesario saber a futuro cómo se va a hacer autosostenible y cómo va a ser administrador.

Hace 13 años realizó una propuesta donde ya se identificaba que iba a generarse una nueva lotización cuando la Costa Verde siguiera extendiéndose hasta llegar a su límite, determinando que ese suelo va a tener un valor en una cantidad de años, algo que está pasando hoy. Pero todos los planteamientos que se hacen alrededor de estos terrenos se ejecutan como si este fuera un lienzo en blanco, nadie viviera allí y pudiéramos construir edificios multifamiliares y convertirlo en una suerte de Nuevo Dubai, sin tomar en cuenta los graves problemas sociales que tiene esta zona. Si se va a proponer un plan de regeneración para la zona sur del Callao, este tiene que evitar la gentrificación y concentrarse en resolver los problemas sociales que tiene la zona.

Si vamos a decir que aumentará el desarrollo inmobiliario para solucionar el déficit de vivienda que tiene Lima, la realidad es que el panorama no está completo y debemos hacer un diagnóstico para saber de qué manera esta nueva expansión de la ciudad, o regeneración urbana como le llaman, soluciona los problemas que tiene tanto la Zona Monumental como el resto del distrito.



César Benavides (Callao, Perú). Arquitecto chalaco. Titulado en la Universidad Ricardo Palma con maestría en arquitectura sostenible. Director de la Dirección Desconcentrada de Cultura del Callao desde el año 2020.







## VIAJE INTBAU: FORMANDO UNA RED MUNDIAL PARA LA CONSERVACIÓN

HARRIET WENNBURG

INTBAU es una organización que se encarga del urbanismo y la arquitectura tradicional a nivel mundial y fue fundada hace 22 años por el Rey Carlos, quien en ese momento era el Príncipe de Gales. Estamos basados en la ciudad de Londres, pero esta organización fue diseñada para realizar proyectos alrededor del mundo. De hecho, hoy estamos presentes en más de 40 países distintos y nuestra misión es ayudar a expandir la comunidad que diseña, mantiene, estudia lugares y edificios tradicionales o vernáculos.

Nuestra estructura se compone de Capítulos o divisiones; en los próximos meses, esperamos tener un Capítulo en Brasil, lo que será una gran adición a nuestra red pues nos permitirá abarcar todos los continentes. Y nuestro trabajo está dividido en cuatro líneas u objetivos principales: educación, investigación, trabajo comunitario y divulgación. Explicaré brevemente cada una de estas líneas, pero quiero centrarme especialmente en la línea de educación, pues me parece relevante a esta charla de tradiciones vivas y al Festival Sarañani!

En este ámbito, INTBAU, a través de sus diferentes capítulos realiza cursos y talleres, que pueden ser cortos o largos, teóricos o prácticos, escuelas de verano, conferencias, seminarios, simposios, tanto presenciales como virtuales, y muchos otros contenidos educativos diferentes. El propósito de esto es lograr llenar algunos vacíos educativos que existen alrededor del mundo en torno a temáticas medioambientales, donde la mayoría de los estudiantes no tie-



nen exposición formal o entrenamiento en construcción tradicional, arquitectura o urbanismo. De este modo, queremos formar a los constructores y restauradores del futuro, que tienen en sus manos mantener vivas estas tradiciones y ayudar a que ellas puedan responder a necesidades locales basadas en, ya sea la identidad construida, ya sea en temas y aspectos de salud, y en particular también en el medio ambiente y la sostenibilidad.

Les voy a mostrar un par de ejemplos de programas educativos. Uno de ellos es el Climate Volunteer Program (Programa Voluntarios Climáticos) que estamos ejecutando en Pakistán junto a la Fundación Hereditaria de Pakistán, organización a cargo de nuestro Capítulo en ese país. Se trata de una serie de talleres: el primero de ellos se realizó en el mes de septiembre y el próximo se realizará hacia fines del mes de enero, y su objetivo es movilizar a personas de todo el mundo a la villa Pono, un área Sindh en el sur de Pakistán que fue muy afectada por inundaciones en el mes de agosto, para apoyar a las millones de personas que fueron desplazadas producto de esta catástrofe. Este programa busca trabajar con las comunidades locales, los pueblos, para construir casas, escuelas, cocinas y, especialmente, espacios resilientes que puedan ser vivos y que continúen ese gran sentido de comunidad. Esta es una

oportunidad para que el mundo venga a Pakistán para aprender de las cosas extraordinarias que se pueden construir utilizando materiales sencillos como el bambú, la tierra, el limo y la paja.

A partir de enero, se trabajará en lograr edificaciones flotantes que sean capaces de resistir inundaciones tales como las que se vivieron en agosto, introduciendo aspectos de los oficios y las tradiciones locales para lograr soluciones innovadoras y sostenibles de vivienda. Pero no sólo se trata de construir, sino también de que las personas que participen puedan convertir-







se en profesionales o artesanos capaces de enseñar y entrenar a otros; se trata de usar las tradiciones locales y materiales para transformar vidas y lograr un habitar más responsable.

Antes de los programas de voluntarios climáticos, tuvimos una colaboración en mayo de 2022 a través del Consejo Británico, donde tuvimos a chicas estudiantes de arquitectura de Bangladesh y Pakistán en el Reino Unido, con quienes construimos desde cero este pabellón de bambú, con estos hermosos tapices traídos desde Bangladesh y Pakistán en su interior. Lo construimos primero in situ en King's Cross, en el centro de Londres, y luego de nuevo en los jardines de Highgrove, una de las residencias de Su Majestad para la temporada de verano.

Otro programa educativo que hemos desarrollado fue una escuela de verano en el Capítulo de Países Bajos, llamada Let's Build a Beautiful City (Construyamos una ciudad bella), que se centró en el diseño urbano, pero más específicamente en el diseño de edificios que, a través del uso de materiales, técnicas y tradiciones, nos permiten tener una mirada más amplia del contexto urbano, priorizando a las personas y no a los coches. Los estudiantes de la escuela de verano, que se realizó en Utre-

cht, tuvieron clases en la misma ciudad, con cátedras, trabajos prácticos y dibujos, pero su proyecto principal fue elaborar una contrapropuesta sostenible para un barrio para el cual ya hay un proyecto de reurbanización que no es particularmente sensato. Los estudiantes generaron ideas para fortalecer el tejido urbano de esta área de Utrecht y pudieron presentar sus trabajos en una gran exhibición.

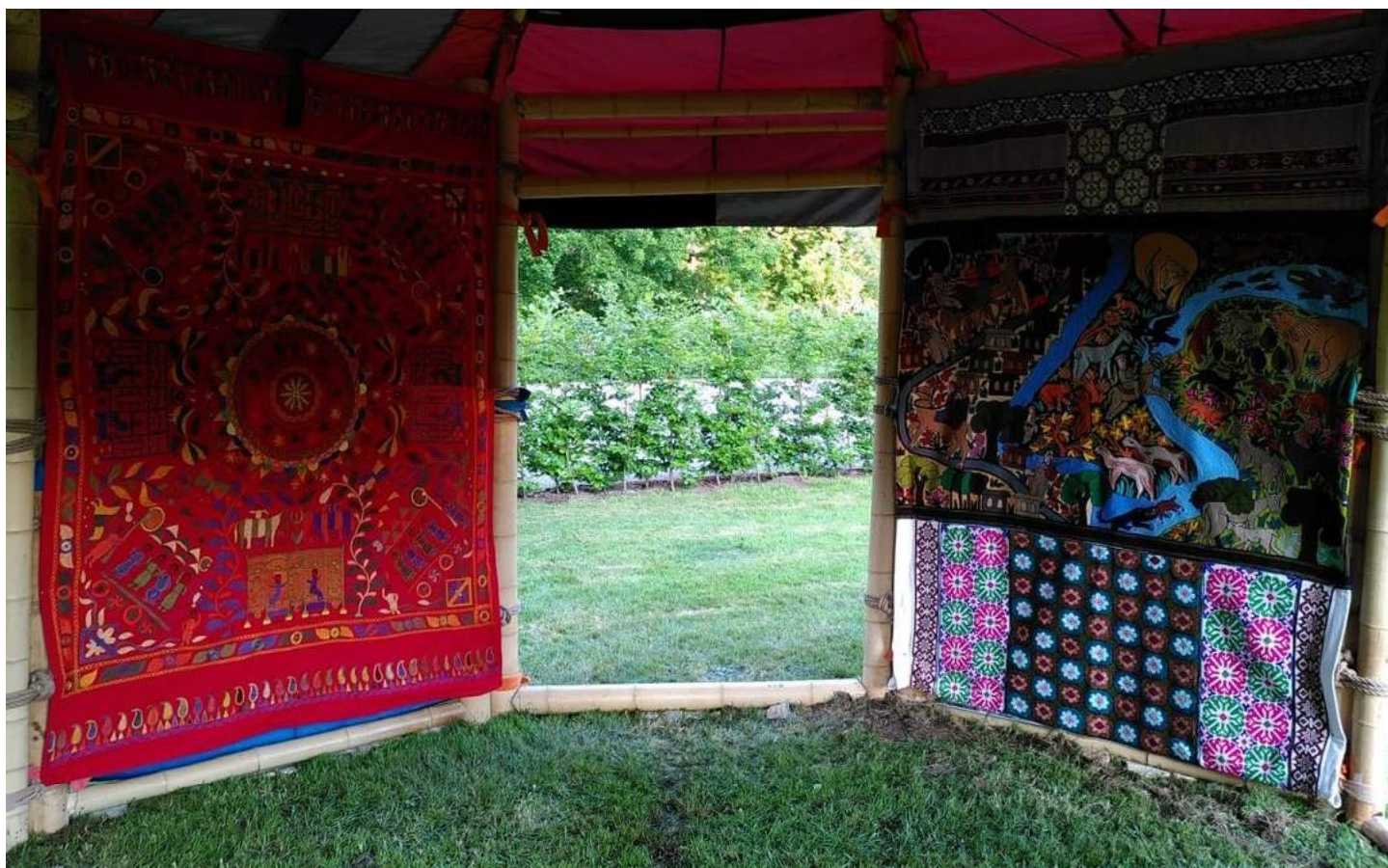
Otro aspecto importante de nuestro trabajo es la investigación. Hasta ahora, en INTBAU hemos realizado algunos estudios y escritos cortos; tenemos una revista de arquitectura y urbanismo tradicional, en la que los Capítulos de España y Portugal colaboran muy fuertemente, y también hemos publicado libros de conferencias, manuales de procedimientos y otros temas. Pero estamos buscando generar más colaboraciones en torno a la investigación. Si alguien que lee este artículo tiene un proyecto o escrito, o les gustaría escribir sobre algún tema de conservación, nos encantaría escucharlos y aprender de ustedes.

La tercera línea, de trabajo comunitario, es una nueva para nosotros, que se lanzó este año. Es un pequeño programa de apoyos financieros para ideas que utilizan soluciones locales y probadas en el tiempo pero que se adaptan a los desafíos ambientales

globales. Es un concurso simple y directo que otorgó un máximo de £5.000 a las mejores propuestas de organizaciones que proponen modelos basados en tradiciones locales para resolver los problemas de hoy y mañana. La primera fecha de aplicación fue a mediados de noviembre de 2023 y nos hemos sorprendido gratamente por el gran número de aplicaciones que recibimos, lo que nos demuestra que hay miles de personas en todo el mundo haciendo cosas tan maravillosas, pero que lamentablemente no cuentan con los recursos necesarios para seguir desarrollando sus proyectos.

Y nuestro cuarto objetivo tiene que ver con la divulgación, a partir de la cual buscamos difundir nuestra misión y algunos de los proyectos emblemáticos que desarrollamos, como el Desafío de Arquitectura (Architecture Challenge), que es una competencia de diseño habitacional que avanza, adapta y evoluciona las técnicas constructivas tradicionales y locales para cumplir con las necesidades urgentes de la vivienda actual. También tuvimos una gran convocatoria, al igual que nuestro fondo "Gratsroots", y hoy tenemos disponible en nuestra web una exhibición de las propuestas ganadoras, que provienen de distintos países de África, Europa y Asia.





Se trata de una selección muy variada. Una de las propuestas ganadoras, por ejemplo, fue un refugio para mujeres en Guinea Bissau; otra de ellas era un plan habitacional para construir casas de madera y paja en Nueva Zelanda; un diseño de escuela para preescolares en los Emiratos Árabes, un diseño de vivienda basado en modelos tradicionales de Addis Ababa, en Etiopía; la recuperación de técnicas constructivas de los Alpes franceses para generar mayor resiliencia climática; un diseño de un asilo para personas mayores en Estonia; miembros de la población de adultos en Estonia; una propuesta para aumentar la resistencia sísmica de las construcciones tradicionales de Filipinas y una solución de vivienda en la isla de Al-Warraq, en Egipto.





También en esta línea, hemos realizado esfuerzos para hacer más y más trabajo para la reconstrucción luego de catástrofes de gran magnitud. Creo que todos sabemos que hay más desastres ahora que en años anteriores, tanto causados por factores humanos como por factores naturales, así que la necesidad de poder responder a estas emergencias y ayudar a las comunidades que se ven afectadas por ellas es significativa. A partir del trabajo coordinado con nuestros diferentes Capítulos, estamos tratando de ayudar en lugares como Zolotiv, en Ucrania, y en la provincia de Hatay, en Antioquía, Turquía. El próximo año tendremos una conferencia simultánea en la Universidad de Cambridge y en el sitio de las forjas de Engelsberg, en Suecia, específicamente sobre la reconstrucción post desastres y el papel que los métodos y técnicas de construcción tradicionales pueden jugar en ayudar a reconstruir de manera responsable en comunidades.

Hacemos una invitación a todos quienes quieran sumarse a nuestra organización

como miembros generales, pueden hacerlo en nuestro sitio web, [www.intbau.org](http://www.intbau.org), en la sección "Join and Support" (Unirse y apoyar) y luego en "General Membership" (Membresía general). La membresía general es muy simple, solamente tienen que registrarse y es totalmente libre de costo; esto les permitirá acceder a nuestros boletines mensuales, donde se les va a informar sobre iniciativas, no solo de INTBAU, sino también la que lideran nuestras diferentes delegaciones y otras que van más allá de nuestra red.

También tenemos membresías profesionales, para unir y conectar a especialistas de diferentes ámbitos de la construcción sostenible y tradicional. Otra manera de vincularse a INTBAU es a través de nuestro programa educacional para profesionales jóvenes con menos de cinco años de experiencia en el campo, pero con gran potencial y entusiasmo. Y probablemente la forma más directa de unirse a nosotros es apoyando a sus Capítulos o delegaciones locales; si no existe una delegación local

en su país, pueden iniciar una a partir del trabajo colaborativo entre organizaciones. Como pudieron haber visto, no tenemos mucha presencia en Latinoamérica, a pesar del valioso patrimonio constructivo y cultural que allí existe. Sabemos que entre quienes nos leen hay arquitectos, artesanos, constructores, profesores, ingenieros y muchos otros profesionales más, y sería muy valioso si nuestra red pudiera contar con sus saberes y experiencias.



*Harriet Wennberg (Londres, Reino Unido). Directora Ejecutiva de INTBAU. Posee un máster en Historia de la Arquitectura, es miembro del comité ejecutivo del Georgian Group y miembro de la Royal Society of Arts.*



## RUWAQ COMUNIDAD Y HOJA DE RUTA

WILMER GREGORI, ELIO PUMA, OBDULIA PAREJA, KATERINE RADO



Ruwaq es un equipo de 4 arquitectos de la ciudad de Cusco. Toma su nombre de un término quechua que significa “quien hace” y lo elegimos porque buscamos hacer en comunidad. Nuestra base es en Cusco, región con diferentes ecosistemas, y cada miembro del equipo viene de un sector diferente: Obdulia de Cusco, Elio de Anta, Kath de Canas y Wilmer de La Convención. El tener lugares de origen con diferentes características territoriales y geográficas nos brinda la diversidad que necesitamos en las intervenciones.

Nuestro propósito es implementar soluciones sostenibles para viviendas, infraestructura comunitaria colaborativa y para las comunidades vulnerables de zonas urbanas y rurales del departamento. Estamos enfocados en el desarrollo sostenible que tiene como base la vivienda, los espacios comunitarios y el patrimonio cultural y natural. Para ello tenemos tres elementos principales: El primero es el co-aprendizaje, adquirir y compartir a través de experiencia y conocimientos de las comunidades. El segundo es co-construir en comunidad desde el conocimiento del

lugar y su problemática y el tercero es la sostenibilidad, buscando una armonía con el entorno aprovechando los recursos del lugar.

Cusco es una ciudad histórica con una fuerte carga de costumbres y tradiciones que se mantienen en el tiempo, similar a lo que ocurre con el Callao. Nos importa mucho la población y es por eso que como marco enfatizamos que en los proyectos que hacemos puedan vincularse desde un principio con la comunidad a través de una metodología horizontal y participativa. Una vez entendida la población, cómo piensan y cómo viven, comenzamos a ver el territorio, abordando temas constructivos patrimoniales, como son la quincha, la piedra, el adobe, la paja, etc. y de acuerdo a esas variables planteamos proyectos de manera sostenible. En esta primera etapa en la que nos encontramos tratamos de hacer todos los proyectos de manera auto sostenible, pues no tenemos una fuente de financiamiento de entidades públicas, sino que todo es en base a faenas, colaboración, apoyo y materiales que tienen las comunidades.

Nuestra metodología de trabajo se divide en cuatro etapas. La primera es la de presentación, ya que al tener un perfil un poco más técnico por ser arquitectos, nos cuesta vincularnos con las poblaciones vulnerables. Es por eso que tomamos la iniciativa y empezamos a buscar puntos vulnerables dentro de las ciudades. Trabajamos en zonas rurales, tropicales y zonas urbanas, donde nos estamos enfocando. Esto debido a que al ser Cusco la capital del departamento, presenta bastante migración desde la periferia. Entonces es en estos sitios donde la gente que viene de comunidades se tiende a asentar, por ende, nos interesa trabajar en estos sitios porque se mantiene esa colaboración y es un poco más factible trabajar este tipo de proyectos.

Luego de la presentación pasamos al diseño, donde trabajamos en mesas horizontales con la comunidad y la vinculamos en el proceso constructivo. Nos organizamos mediante faenas los domingos, que es cuando tienen más tiempo, para finalmente pasar a la etapa de entrega.





Cusco tiene muchas necesidades, especialmente desde la periferia y es ahí donde intervenimos con procesos participativos. Entre los proyectos que tenemos en nuestro registro está la Villa María, en la periferia de Cusco, donde trabajamos con niños; el parque Bambú, donde estuvimos en calidad de participantes y colaboradores con proyectos participativos en la selva y tratamos con materiales del sitio, como el bambú. Luego participamos en escuelas, con el objetivo de dar confort térmico a las aulas en escuelas que están sobre los 4000 metros sobre el nivel del mar que no tienen óptimas condiciones. Es allí donde entra Ruwak con el método participativo para poder hacer las intervenciones en este tipo de lugares.

Uno de los primeros proyectos que desarrollamos fue en la Asociación Pro Vivienda (APV) Villa María, el que tenía la necesidad de un parque que sea una solución para los niños, jóvenes y adultos. Realizamos talleres participativos con los niños y jóvenes, tuvimos reuniones y se hicieron sesiones de dibujo con los niños y recopilación de ideas con los adultos, buscando soluciones en conjunto desde la etapa del diseño hasta la construcción.

Otro de los proyectos que desarrollamos es la intervención de una casa-hogar para los niños sin techo, junto con organizaciones benéficas. Nuestro aporte técnico es desde la distribución del recinto, que requería trabajo, utilizando nuevamente metodología participativa. Hicimos intervenciones con autogestión principalmente en espacios privados, pues no tenemos financiamiento desde las instituciones.



Ruwaq Cusco (Cusco, Perú). Colectivo de arquitectos basados en Cusco, Perú. Escuela experimental que mejora las condiciones de habitabilidad en colaboración con comunidades andinas. Pre diseño de iniciativas de arquitectura y planificación.



## RESTAURACIÓN DEL CONSULADO GENERAL DEL PERÚ EN ARICA

ISRAEL QUISPE

El Consulado General del Perú está ubicado en lo que conocemos como el casco histórico de la ciudad de Arica. Fue edificado en 1908 por la familia Yanulaque, y posee el un sistema constructivo de quincha republicana. Posee una belleza única, no solo por su estética, sino que a nivel de programa es muy interesante. Podemos dividirlo en dos partes: el recinto patrimonial tiene la categoría de Inmueble de Conservación Histórica (ICH), pero además tiene una ampliación y remodelación que se entregó el 2013, la que corresponde a estructura moderna de albañilería reforzada, lo cual genera una dualidad muy curiosa, articulada por un vacío central de doble altura. Por lo tanto, no es solo un edificio estéticamente muy bello, sino que espacialmente es muy interesante para estudiarlo.

En el 2012 se comienza hacer la instalación de faena, una remodelación y mantención. Sin embargo, tan solo 2 años después Arica tuvo un sismo de magnitud 8.2 y el edificio quedó con algunos daños superficiales y estructurales que se mantuvieron por un par de años. En el 2022 nos invitaron a participar de una licitación en la que nos tocó medirnos con otras tres constructoras y se nos entregó un proyecto ya definitivo. Esto es importante, porque muchas veces queremos ser actores de la propuesta que se genera en un proyecto de restauración, pero en este caso fuimos como constructora y teníamos las partidas y los tiempos muy definidos y teníamos que ofertar un presupuesto para estos trabajos. Fuimos rápidamente a la visita en terreno para ver la situación del edificio y nos encontramos con imágenes bastante desalentadoras, de muchos daños, y esas serían las reglas de

juego. No podíamos hacer liberación para diagnosticar y ofertar, sino quedarnos con una inspección visual y hacer la propuesta.

Una vez ganada la licitación, comenzamos a trabajar con las liberaciones. Nos pareció raro ver tanto daño, porque estructuralmente la quincha funciona muy bien con los sismos, ya que al tener un cuerpo elástico de madera y fibras vegetales. Lo que pasó es que había un revestimiento de yeso de 3 a 4cm. Este es un material con una estructura muy compacta y la quincha tiene estructura más flexible, no bailaron en la misma sintonía y terminó por colapsar.

Rápidamente hicimos la liberación para tener una lectura más clara de los daños que tenía el consulado. Tuvimos que incorporar partidas propias que no estaban en el proyecto técnico, pero que son necesarias en un proyecto de restauración, como son los apuntalamientos. Cabe destacar que retiramos cerca de 35 m<sup>3</sup> de yeso, por lo tanto, todos los muros, de 4.7mt de altura, habían perdido resistencia y era importante hacer los apuntalamientos para que pudiéramos seguir trabajando. Una vez que tuvimos una lectura más general del edificio, pudimos saber cuáles eran las acciones que debíamos tomar para el bien del edificio.

Por ejemplo, el proyecto técnico del Consulado pedía un recambio de piezas de madera, lo que no era recomendable para el edificio, ya que son estructuras que funcionan con sus elementos en conjunto, los

bastidores se relacionan con los listones, pilares, entrepisos, cielos, etc. por tanto es muy complejo sacar una pieza y cambiarla. Propusimos, entonces, un afianzamiento estructural para reforzar las piezas dañadas, sin retirar las piezas de madera porque era demasiado complejo.

En su momento tuvimos algunas diferencias con el equipo técnico porque en Chile existe este prejuicio sobre los contratistas buscando hacer el menor trabajo posible, quizá nos veían un poco jóvenes y no nos tenía mucha confianza. Pero lo bonito de este proyecto es que naturalmente se fue sociabilizando con la comunidad; este edificio tiene ese carácter monumental y la gente al ir viéndolo, compartiéndolo y mostrándolo en redes sociales, despertó interés. Así fueron llegando expertos y personas reconocidas en el área de la restauración a ver el proceso de la obra, hicieron recomendaciones y observaciones que tenían mucho que ver con lo que nosotros decíamos inicialmente. De esta forma, poco a poco nos fuimos ganando la confianza del equipo técnico y la obra fue tomando una sintonía mucho más agradable.

Finalmente no hicimos el cambio de piezas; la estructura no tiene uniones de tornillos ni clavos, sino que son uniones "hembra-macho", conocida también como caja de espigas y por ello optamos por el afianzamiento estructural. Todos los materiales fueron locales: las cañas del valle de Lluta fueron unidas con la baba de tuna y







la tierra se sacó del sector de precordillera. Esta última es una tierra con la que ya habíamos trabajado. No teníamos mucho tiempo para experimentar, así que optamos por trabajar con un material que nos diera la garantía de que iba a funcionar bien. La tierra de Arica es un poco salada y hay que incorporarle otros ingredientes para que tenga la consistencia necesaria, lo que toma más tiempo, por lo que nos decidimos por la tierra de precordillera.

Otro de los aciertos que tuvo este proyecto fue la incorporación de la geomalla. En su momento fue muy polémico, porque cuando algunos expertos nos visitaron, consideraron que estaba sobredimensionado y no era necesario, pero no hay que olvidar que este es un edificio diplomático con oficinas que están funcionando y por tanto la seguridad de las personas es fundamental. La geomalla es una recomendación que se hace en la norma chilena N° 3233 para reforzar edificios con valor patrimonial, así que la utilizamos.

Para los revoques finos utilizamos una tierra de precordillera que requirió mucho trabajo, debimos filtrarla porque era muy arcillosa, le incorporamos arena fina, muy bien harneada, que nos daba una textura particular. Tuvimos la osadía de proponer dejar el edificio con el tono natural de la



tierra, más amarillento, pero no nos fue bien, porque el color y la imagen institucional es muy importante, a pesar de que nos gustaba el acabado. Otra partida que discutimos mucho fue que el proyecto contemplaba la aplicación de tinta cal, lo cual es muy sintético, pero propusimos reemplazarla por cal viva, que si bien requiere un tratamiento y tiene otros tiempos, era lo más recomendable para el edificio, lo que finalmente logramos, restaurando más de 1.000 m<sup>2</sup>.



*Israel Quispe (Arica, Chile). Arquitecto con experiencia en gestión, diseño y ejecución de proyectos de arquitectura, patrimonio y desarrollo sostenible. Fundador de PIRCA, estudio de arquitectura con pertinencia cultural.*

## PATRIMONIO Y PROPIEDAD

JUAN PABLO DE LA PUENTE

La idea de esta presentación es tratar de entender el patrimonio histórico inmueble de propiedad privada, es decir, las casas de la época virreinal republicana que integra el patrimonio cultural y por qué en la práctica es tan difícil sacar adelante un proyecto de puesta en valor y de recuperación de estas casas, de las cuales en gran mayoría está en un estado de conservación muy preocupante y es la minoría que está bien y en uso.

Los bienes culturales, el patrimonio cultural, son de una naturaleza muy particular porque en ellos se yuxtaponen intereses públicos y privados, que son dos esferas distintas. Por ejemplo, en el caso del ceviche, que durante el Festival Sarañani ha celebrado su declaratoria como patrimonio, es una maravilla y lo reconocemos como el plato insigne del Perú; es el testimonio de mestizaje de nuestra nación peruana porque no se puede entender el Perú sin España y si el mundo andino, lo que vemos en los ingredientes del ceviche, pues ni el limón ni la cebolla son nativos. Entonces, es la muestra de toda esta mezcla de civilizaciones que se han unido y han creado una nueva nación que es Perú.

En este caso hay un interés público por la inclusión en la lista del Patrimonio Inmaterial. Tiene un valor político nacional para el Perú decir que el ceviche es peruano y el público lo ha reconocido como tal, pero también hay una esfera privada, la de los pescadores, cocineros, agricultores del camote, etc. Es decir, funciona en estos dos planos, pero como veremos, lamentablemente para el caso de patrimonio edificado, la política pública se ha ido más al interés público y ha desatendido el privado.



El asunto es que todos estos valores que tienen los bienes culturales, dependiendo de cada caso, ya sea histórico, económico, científico, religioso o el que sea, se basa en la materialidad: sin la casa antigua, ya no existe ninguno de estos valores.

Por eso es tan importante fijarse en la esfera privada, específicamente en el caso del propietario, porque alguien tiene que pagar por su mantenimiento. Como hemos visto en esta edición del Festival Sarañani y el caso de Mejillones, que se recuperó tras perderse por el desarrollo desordenado, se requieren estrategias diferentes.

La ley que protege el patrimonio cultural, como las casonas antiguas, pide, como primera consecuencia, que toda obra tiene que ser previamente visada por la autoridad que, dependiendo de la obra, puede ser del Ministerio Cultura o de la municipalidad correspondiente, lo que es una carga muy grande. Como regla general, las obras que no fueron autorizadas no se regularizan, salvo algunas excepciones; el uso comercial requiere de autorización previa, la independización del lote debe ser regulada, tiene que referirse a la utilización de cultura y las subdivisiones está prohibida,

además de que el Estado es el comprador preferencial, es decir, se debe notificar al ministerio antes de vender la propiedad, o no se estipula la transferencia, entonces es una división en la que se restringe el derecho de propiedad con el objetivo de proteger y preservar ese bien.

Por otro lado, además de las restricciones, hay beneficios, pero si comparamos entre los que reciben los que son propiedad del estado y los que son propiedad de privados, hoy hay una gran diferencia. Creo que esta es una razón de porqué es tan difícil conservar las casonas.

Si comparamos cuáles son las herramientas de inversión para atraer financiamiento para recuperación de casonas, vemos que las que son de propiedad del estado tienen muchas más ventajas que las que son de propiedad privada. Por ejemplo, hay todo un sistema de asociación público-privada, en la que el estado financia y trata de atraer inversionistas, pero no aplica a inmuebles históricos que sean privados. Otra diferencia de la política pública con la propiedad del estado son las donaciones culturales, las que pueden ser recibidas solo por inmuebles estatales, pues el mo-





monumento objeto de la donación no puede ser privado. Misma cosa con el uso de la propiedad, que por regla general son máximo 30 años, pero si este es estatal, se aumenta a 99 años. Luego viene la inafectación del impuesto predial, que dice que los inmuebles que han sido declarados en la categoría de monumento histórico deben ser casa-habitación de los propietarios y no debe generar renta.

Respecto a esto último, por ejemplo, mi oficina es uno de estos inmuebles, una casita de inicios del siglo XX, monumento histórico en un barrio barranquino. Al ser una renta, la propietaria no accede al beneficio del impuesto predial, pero, aún si lo hiciera, sería de unos 70 soles al año, lo que le alcanza para comprar un galón de pintura y 2 brochas y ese sería todo su beneficio.

Otra de las ventajas, que en otros países ha tenido un éxito muy importante, es la transferencia de alturas. En el Perú hay un caso específico en Miraflores, en los años 2010 o 2012, qué sirve para recuperación de casas patrimoniales. La idea es que, al ser un monumento histórico no se puede edificar en altura, y lo que se propone en este sistema es que se venda un terreno en otro lugar, y esos ingresos se dediquen a la conservación del monumento. Si bien su aplicación es muy limitada, es formalmente uno de los pocos beneficios que aplican independientemente si sean propiedad privada o del Estado, entonces es una gran diferencia de tratamiento en función de quién es el dueño del monumento histórico y claramente todos los beneficios son para propiedades del estado.

Hay una data que no está considerada por el Ministerio de cultura y política relacionada hace algunos años y hace falta: un análisis de cuántos de estos inmuebles son de propiedad privada y cuántos son de propiedad del Estado, porque claramente vemos qué la opción tomada por las políticas públicas es de beneficiar habitualmente la propiedad del estado. En mi experiencia, podemos decir que el promedio de inmuebles propiedad del estado de la época virreinal y republicana es el 10% contra el 90% de propiedad privada. Donde sí se hizo un estudio en que participamos con el Banco Interamericano de Desarrollo fue en Trujillo, en el que la data arrojó que un 93% de los inmuebles declarados patrimonio histórico eran propiedad privada.

Creo que desde un punto de vista jurídico, las políticas públicas y estrategias actuales llevan a la gran mayoría de casonas virreinales republicanas a mantenerse en mal estado de conservación, ya que la gran mayoría son de propiedad privada y no hay un beneficio para sus dueños.

Se tiene que entender que el derecho es una ciencia social. No regula monumentos, pues nosotros como individuos somos los sujetos de derecho: un huaco no camina solito y sale la frontera Perú para venderse en Nueva York, alguien lo tiene que llevar. Desde ese punto de vista, la política pública tiene que entender que, para beneficiar estos bienes, para preservar que sean cuidados y bien utilizados, es necesario no perjudicar a los titulares, porque claramente se genera un incentivo negativo de abandono si invertir es un dolor de cabeza.

Lo que he conversado con personas que tienen cadenas de restaurantes y hoteles es que, lamentablemente, han tomado la decisión corporativa de no buscar desarrollar nuevos negocios en casonas del patrimonio cultural por las complicaciones que trae el sacar los permisos, y esa es la realidad. Hay que ser críticos de manera constructiva, es decir, se debe eliminar la asimetría que hemos visto en la comparación entre las restricciones y los beneficios que implica. No me refiero a centros comerciales, estoy hablando de casas, poniendo un rostro humano al monumento. Mientras exista esta asimetría, no habrá solución. Vemos esfuerzos muy interesantes de la municipalidad, pero también vemos como el mismo sistema impulsa lo que es más fácil desarrollar y es necesario, como recuperar espacios públicos, parques y calles, pero hay que atender las casonas, las casas y las viviendas.

Si hablamos de centros vivos que necesitan ser patrimonio, tenemos que hablar de residencia y de propiedad privada. Si no tocamos esos temas es incongruente hablar de patrimonio en un centro histórico porque poco a poco vemos que el efecto de la norma es negativo, no llega la inversión para usar de forma sostenible.

Finalmente, tiene sentido el término de políticas públicas que solo beneficie a la propiedad del estado cuándo es 10% de todos los monumentos históricos que vemos en el Perú. De esta forma, quería brindar una perspectiva jurídica del problema, porque creo que se tiene que complementar con esfuerzos como los que estamos viendo ahora, sino los valores, la singularidad de los bienes culturales y los edificios que materialmente no se conservan ni se preservan o dan un uso responsable, serán nuestra pérdida.



Juan Pablo de la Puente (Lima, Perú). Abogado y Magíster en Leyes en la Columbia Law School. Especialista en Patrimonio Cultural. Fue Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales.

## CONSTRUCCIÓN DEL MURO DE LA PAGODA ESTE DEL TEMPLO YAKUSHI-JI, TESORO NACIONAL DE JAPÓN

JUNJI MIYAOKU

El templo de Yakushiji, ubicado en Nara, es un templo grande y valioso, considerado como Tesoro Nacional de Japón. Se compone de dos torres grandes y antiguas de madera que, según se dice, fueron construidas en el año 730 d.C., por lo que han existido por casi 1.300 años, y presumen de una belleza sin igual. Se tardaron 138 meses, de 2009 a 2020, en completar la demolición y reparación.

Las torres se caracterizan por sus vigas de madera, sus techos de tejas y sus muros de tierra enlucidos en cal. En su restauración, participé como jefe yesero para construir una nueva pared de tierra en la pagoda

este y me gustaría presentarles un poco de lo que fue ese trabajo.

La base del muro se llama komai, que es como llamamos a esta técnica para armar el esqueleto del muro, y está construida con madera fina que son tejidas en un entramado de fibras horizontales y verticales con amarras de paja. Y para no desechar ninguna parte de las maderas, se utilizaron hachas, tal como se hacía en la época antigua. Como se trata de un edificio muy antiguo, para nosotros era muy importante conservar la tradición en cada uno de los trabajos ejecutados.

Cada uno de los muros de la torre tiene una estructura de madera, que conforman los pilares, vigas y columnas del edificio. Una vez que la malla de madera está formada, se comienza a preparar la tierra para el relleno del muro. La tierra, por naturaleza, es un material reciclable, entonces nosotros tratamos de reutilizar lo que ya existía y le agregamos nuevos materiales para que se pudiera generar el proceso de fermentación necesario. Hidratamos la tierra en una especie de piscina, donde se generó el proceso de fermentación, y le fuimos agregando las fibras vegetales, que en este caso provienen del arroz.





Utilizamos distintas maquinarias que se utilizan en la industria agrícola y constructiva pues, si bien nuestros antepasados lo hacían a mano con mucho cariño y cuidado, nosotros aprovechamos las tecnologías modernas para lograr la mezcla ideal.

Luego de aplicar una primera capa al muro, se elabora una segunda capa con una mezcla de arena más fina y, finalmente, se aplica una tercera capa que integra cal para que quede un poco más blanca. La clave es utilizar las herramientas adecuadas y dedicar el tiempo preciso para lograr una superficie lisa y resistente.

El yeso antiguo japonés se elabora mezclando la cal con fibras de cáñamo finamente manipuladas y una especie de pegamento obtenido a través del hervido de una alga nativa de Japón. El caldo de algas retiene el agua y permite mejorar la plasticidad de la tierra. Además, al contener mucha fibra de cáñamo, es posible producir un yeso grueso como el papel, aunque sea fino. Nosotros hervimos todos estos elementos para poder obtener finalmente esta mezcla plástica y lo mezclamos con cal para que quede finalmente la terminación.

Una vez seca la primera y segunda capa de tierra, se aplica la última mano con este material fino, tratando de lograr un grosor de 2 milímetros. Esa es la técnica tradicional japonesa con su característica apariencia blanca y lisa, casi como un maquillaje.

A partir de este trabajo, pudimos recuperar la torre tal cual era. Si algún día vienen a Japón, por favor, visiten esta torre. En ella podrán ver una técnica utilizada por más de 1.300 años en nuestro país y espero que esta tradición pueda seguir existiendo. Y con ese deseo profundo, les agradezco mucho.



*Junji Miyaoku (Nara, Japón). Constructor tradicional especializado en la técnica del tsuchikabe yen la restauración y conservación patrimonial. Ha participado en la restauración de diversos templos monumentales en Japón, incluyendo el sitio de Patrimonio Mundial Templo de Yakushiji.*





## UNIVERSIDAD Y TERRITORIO: EL CASO DE UN PROYECTO DE CIRCUITO CULTURAL Y PATRIMONIAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE IQUIQUE, CHILE

CRISTIAN JAMETT

La necesidad de superar la concepción tradicional de patrimonio de los edificios que dispone la universidad Arturo Prat en el casco histórico de Iquique, los cuales se entendían como propiedades museológicas e intocables, para considerarse como bienes públicos que pueden ponerse a la disposición de los intereses y objetivos del territorio, fue una consecuencia inesperada de nuestra participación como institución en la red Sus-Ter de la Unión Europea.

Si bien dicha red internacional se propuso impulsar procesos sostenibles e inclusivos de valorización territorial en lugares con un patrimonio biocultural diverso, fundamentalmente orientado a zonas rurales. No obstante, su paradigma sirvió de fundamento al nuevo quehacer universitario orientado al territorio, por ejemplo, en el caso de su definición de territorio “como conjunto de relaciones sociales que dan origen y a la vez expresan identidad, pertenencia y sentido compartido entre los distintos actores”, así como el concepto de patrimonio territorial a partir de los “recursos materiales e inmateriales: naturaleza, agrobiodiversidad, paisajes, sistemas agrarios locales, productos de origen, culturas, tradiciones y “saber hacer” (Cuaderno Suster, 2022) [“Cuaderno Suster” <<https://www.suster.org/wp-content/uploads/2022/03/Suster-completo-espanol-v16.pdf>>].

Todas definiciones que constituyeron el espíritu de la nueva política de vinculación con el medio de la universidad decretada a comienzos del 2022, donde se propuso como objetivo “articular de una forma permanente, pertinente, horizontal, intercultural y bi direccional la docencia, la investigación y la innovación, la cultura y la artes con el medio social (...) colocando un especial énfasis en el aporte que pueda realizar al desarrollo regional, territorial integral, así como a otros paradigmas de los pueblos

originarios relacionados con buen vivir/vivir bien”. Donde la extensión artística y cultural es entendida como la “promoción de la co-creación, conservación y difusión del arte, el rescate de la cultura originaria, tradicional y universal, y del patrimonio local, así como el diálogo constante con los núcleos artísticos y culturales presentes en el territorio” [“Nueva política general de vinculación con el medio” <[https://www.unap.cl/prontus\\_unap/site/docs/20210708/20210708230521/nueva\\_politica\\_general\\_vinculacion\\_con\\_medio.pdf](https://www.unap.cl/prontus_unap/site/docs/20210708/20210708230521/nueva_politica_general_vinculacion_con_medio.pdf)>].

Por ello y para implementar esta política en el área de la extensión artística y cultural, es que desde la dirección general de vinculación con el medio de la época se postuló a un fondo de fortalecimiento institucional del ministerio de educación del Estado Chile, mediante un proyecto titulado “circuito cultural y patrimonial” que buscaba reactivar y articular las actividades artísticas y culturales en torno a estos centros de extensión universitaria que disponía en el casco histórico como el palacio Astoreca, el teatro Veterano del 79, el Hall de la escuela de Arquitectura, entre otros, con el objeto de “difundir, promocionar y abrir un espacio para la cultura, al mismo tiempo, buscar mayor integración entre la academia y la comunidad”, como lo señalara en su momento el profesional y coordinador del Circuito, Mg. Carlos Olivares [“Memoria Circuito Cultural y Patrimonial 2021-2022” <[https://www.unap.cl/prontus\\_unap/site/edic/base/port/portalspatrimonial.html#Inicio](https://www.unap.cl/prontus_unap/site/edic/base/port/portalspatrimonial.html#Inicio)>].

Fue así que pudimos implementar esta nueva concepción de patrimonio a partir de la realizaron de una serie de actividades en un casco histórico golpeado por procesos gentrificación, formación de tugurios y la necesidad ciudadana de encontrar espacios de reactivación económica en el contexto de la pandemia, por





ejemplo, mediante la organización de la IX feria internacional del libro de la región Sur Andina como hito de reapertura al público del palacio Astoreca, donde las editoriales regionales independientes pudieran vender sus ejemplares, o en el caso del ciclo de ferias ciudadanas que permitió a pequeños emprendedores urbanos y originarios poner en valor el diverso patrimonio biocultural de la región, a partir de diferentes productos, expresiones artísticas y saber hacer de la comunidad.

En resumen, esta experiencia nos pareció un interesante ejemplo de cómo las universidades pueden generar un proceso cambio interno, dejando de entenderse como una entidad separada del territorio y sumarse como un actor más, generar alianzas y promover una perspectiva innovadora de desarrollo y la recuperación patrimonial como bienes públicos



*Cristian Jamett (Iquique, Chile). Sociólogo, Magíster en Relaciones Internacionales por la USACH y Doctor en Estudios Latinoamericanos por la UNAM (México). Ex Director General de Vinculación con el Medio y Relaciones Internacionales y actualmente Director de la carrera de administración y gestión pública de la facultad de ciencias jurídicas y políticas de la Universidad Arturo Prat.*





# RESULTADOS FESTIVAL SARAÑANI! 2023

Agradecemos a l@s **más de 50 invitad@s** y 1007 participantes (más de **1.800 participaciones**) que nos acompañaron, con:

- 10 Charlas Maestras
- 2 Mesas de diseño
- 2 Cursos de oficios
- 2 Películas Nativas
- 2 Jaranas chalacas
- 1 Exposición Fotográfica

Compartiendo la antigua costumbre de colaborar, para cuidar y conservar el saber habitar, en comunidad.

**¡JISINKAMA, NOS VEMOS EL PRÓXIMO AÑO!**

Invitad@s Festival Sarañani! 2023:

Andrea Bocco, Ángela Calvo, Antonio Quiroz, Arturo y Gustavo Ghezzi, Chaqueta Piaggio, Claudia Ranaboldo, Cristian Sáez, Cristian Jamett, Delia Ackerman, Diana Guerra, Gabriela Wuest, Harriet Wennbert, Hugo Benavides, Irving Sánchez, Israel Quispe, José Rodríguez, Juan Pablo de la Puente, Julio Vargas Neumann, Junji Miyaoku, Luis Fernando Guerrero, María Alice Mendes Correia, Maria del Pilar Fortunic, Marco Dadamo, Mariella Balbi, Martín Romero, Martina Bocci, Norma Barbacci, Octavio López, Pedro Guedes, Roberto Haudry de Soucy, Rodrigo Moreno, Rodrigo Pérez de Arce, Ronald Caicedo, Ruwaq Cusco, Sergio Alfaro, Ximena Joanon, Stefano Gandolini.









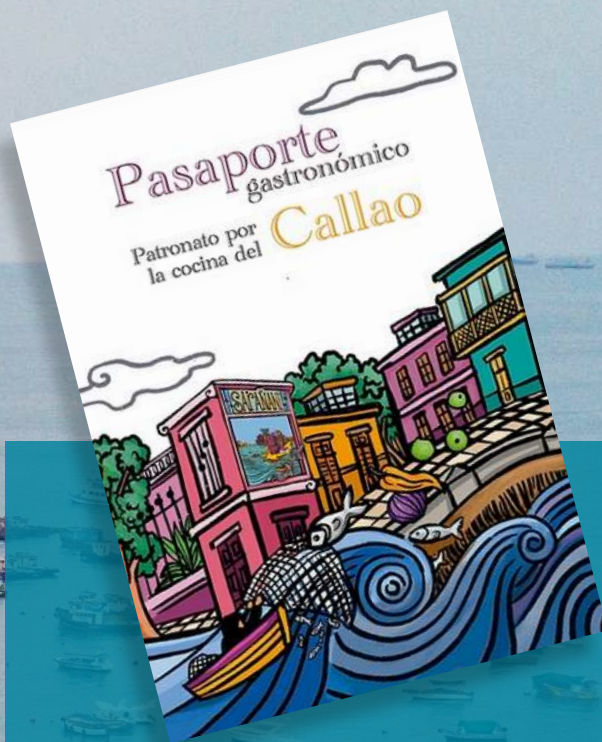
# VIAJA AL CALLAO LIMA - PERÚ

“Ser chalaco significa haber nacido en el Callao”

“El chalaco es ser una persona que le gusta ayudar, apoyar a las personas”

“Vengan y visiten el Callao, yo se que se van a llevar un bonito recuerdo de acá del Callao”





## PATRONATO POR LA COCINA DEL CALLAO

Recorre y conoce el Callao desde su cocina, encontrarás diversos emprendimientos, turismo, gastronomía, pesca artesanal, talleres, música, cultura chalaca y más...

## AVENTURA CALLAO

Play list Chalaco Temas para escuchar mientras vamos rumbo al Callao, mientras recorremos al Callao y -fundamental- para cuando extrañemos al Callao. Seleccionados por Chaqueta Piaggio y Erika Stigler.



Escuchar aquí





FUNDACIÓN ALTIPLANO

# ¡YUSPAJARPA, GRACIAS!

[www.fundacionaltiplano.cl](http://www.fundacionaltiplano.cl)

Sarañani! significa caminemos en lengua aymara. Y es el nombre que le dieron Mariano Cutipa y Hernán Mamani, primeros maestros mayores restauradores de Fundación Altiplano, a la Escuela de Conservación Sostenible, un espacio de aprendizaje compartido con organizaciones y personas amigas, donde intercambiamos saberes, técnicas, errores y cariños aprendidos conservando patrimonio en comunidades andinas y rurales. Estamos en campaña para lograr mejoras en el espacio Sarañani!, y seguir cumpliendo-compartiendo este oficio de conservar tesoros en riesgo, para lograr un habitar + justo + alegre + responsable... Puedes conocer más de la campaña y aportar en: [www.fundacionaltiplano.cl/donar](http://www.fundacionaltiplano.cl/donar)



Organizaciones colaboradoras año 2023