



## CIRCULAR N° 5

En la presente comunicación se desarrollan los siguientes aspectos del seminario:

1. Visita a edificaciones patrimoniales en el centro Histórico de Lima (páginas 1 a 4).
2. Visita post-seminario a las bodegas vitivinícolas y pisqueras de Ica (páginas 4 a 9).

### 1. VISITA AL CENTRO HISTÓRICO DE LIMA.

**Objetivo:** Ofrecer a los expositores al 5° SIPA, el recorrido por tres de los ejemplos más significativos de la arquitectura virreinal limeña. El primero, relativo a la arquitectura religiosa, y los dos siguientes correspondientes a la arquitectura civil, todos edificados en los siglos XVIII y XIX y ubicados en el Centro Histórico de Lima.

Para la selección de los inmuebles de la arquitectura civil, se han considerado aquellos que no se encuentran abiertos a la visita del público. El permiso de ingreso es una situación excepcional en atención a los expositores participantes al 5° SIPA.

**Fecha:** miércoles 21 de setiembre de 2016

**Hora de salida:** 08:30 horas

**Hora de retorno:** 14.30 horas

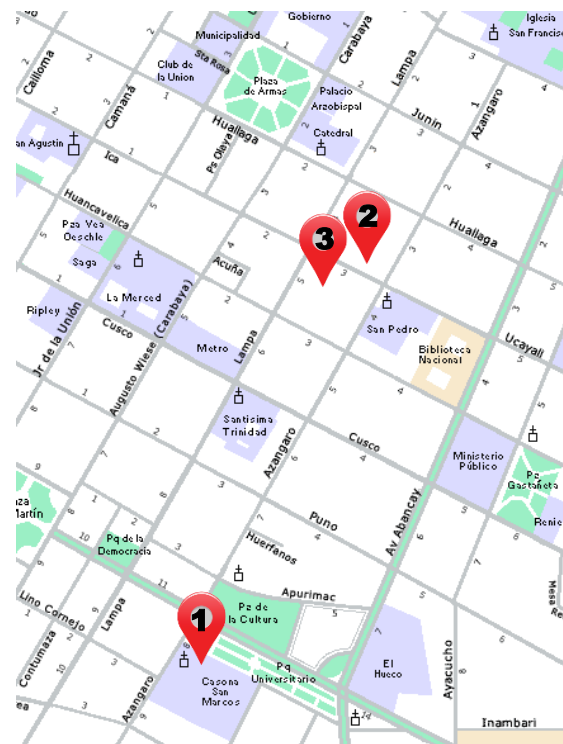
**Medio de transporte:** ómnibus de la Universidad Ricardo Palma.

**Participantes:** mínimo 10 y máximo 25 personas.

**Inscripción:** Hasta el día 15 de julio al correo [sipa2016lima@gmail.com](mailto:sipa2016lima@gmail.com) (una vez alcanzado el número máximo de visitantes, la inscripción quedará cerrada, ya que está vinculada a la capacidad del medio de transporte y el permiso otorgado para la visita a la casa Torre Tagle).

**Costo:** 15.00 USD que se pagarán en efectivo el día lunes 19 de setiembre de 10:00 a 12:00 y de 14:00 a 19:00 horas. Quienes una vez inscritos, no hayan pagado el costo en el día y horas indicadas, no podrán hacerlo después de esta fecha, ya que es necesario hacer las reservaciones con pago anticipado. En este caso, otros interesados podrán inscribirse hasta llegar al máximo de 25 personas.

**Incluye:** transporte de ida a los inmuebles a ser visitados y retorno al Centro Cultural CCori Wasi, costo de ingreso al Centro Cultural de la Universidad Mayor de San Marcos, el almuerzo en el Restaurante L'Eau Vive.



1





## Inmuebles a visitar:

### ANTIGUO NOVICIADO JESUITA SAN ANTONIO ABAD.

Entre 1608 y 1613 los jesuitas edificaron su Casa de Probación y Noviciado. El edificio actual es posterior al terremoto de 1746, aun cuando se siguió el trazado del conjunto anterior tanto en la ubicación de los patios, como en la distribución de sus principales ambientes. Después de la expulsión de los jesuitas en 1767, el virrey Manuel de Amat y Juniet destinó el local al Real Convictorio de San Carlos en 1769, unificando a los antiguos Colegios Mayores de San Martín, San Felipe y San Marcos. Después de la Independencia del Perú, el Real Convictorio se denominó Colegio Mayor de San Carlos y a partir de 1862 formó parte de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Finalmente, en 1867 la universidad ocupó el local del antiguo Convictorio y se denominó desde entonces Casona de San Marcos.

El conjunto está organizado alrededor de seis patios, sobresaliendo por su diseño arquitectónico el Patio Principal o de Derecho, el Patio de Machos o de Ciencias y el Patio de los Naranjos o de Letras.

Los ambientes arquitectónicamente más importantes son: la antigua capilla de Nuestra Señora de Loreto y el Salón conocido como el "General", donde se llevaron a cabo importantes debates académicos.

En 1990 la Agencia Española de Cooperación Internacional, inició el proyecto de restauración y la adecuación de la casona a Centro Cultural de la Universidad Mayor de San Marcos, la cual concluyó en el año 2009.

Adyacente a la Casona de San Marcos, se encuentra la Iglesia de San Carlos, hoy Panteón de los Próceres, donde destacan el retablo mayor y el púlpito de notable influencia rococó.

2



Patio de Derecho



Detalle de la bóveda trilobulada de la Capilla Nuestra Señora de Loreto





### CASA DEL MARQUÉS DE TORRE TAGLE.

Esta casa está considerada como el máximo exponente de la arquitectura civil virreinal limeña, donde se conjugan armoniosamente elementos renacentistas, mudéjares y barrocos. Perteneció a don José Bernardo de Tagle Bracho y Pérez de Riva, oriundo de Santander (España), quien fuera desde 1730 el primer Marqués de Torre Tagle. El inmueble habría sido construido entre 1733 y 1740, siendo una de las 20 casas que resistieron el terremoto de 1746.

En la fachada destacan la portada, que mantiene el esquema renacentista en la organización de los cuerpos, aunque presenta una volumetría barroca. Otro componente fundamental de la elevación está constituido por el diseño de los balcones cerrados, que resaltan por su peculiar tratamiento ornamental y por ser los únicos ejemplares que todavía perduran de la primera mitad del siglo XVIII. De otra parte, el diseño interior corresponde a la tipología de las casas-patio limeñas posteriores al terremoto de Lima de 1687.



En 1918 el Estado peruano adquirió el inmueble a Manuel Ortiz de Zevallos y Tagle, para convertirlo dos años más tarde en la sede del Ministerio de Relaciones Exteriores.

3

### CASA GOYENECHÉ.

El terreno donde se ubica la vivienda fue adquirido por la familia Cavero, luego del sismo que devastó Lima en 1746. Por entonces, los propietarios mandaron a hacer los balcones cerrados y la portada, que caracterizaron su fachada en la segunda mitad del siglo XVIII. El inmueble reproduce la tipología general de la planta de las casas principales de Lima, que están organizadas sobre la base de crujías que definen un patio principal y otro patio secundario.

La casa perteneció a la familia Cavero hasta 1859, cuando la vendieron al coronel Juan Mariano de Goyeneche y Barreda. En 1928, la última descendiente de Goyeneche la legó a Pablo Antonio Rada y Gamio, quien a su vez la vendió a Enrique Ayulo Pardo. Por último, el Banco de Crédito del Perú la adquirió de Ayulo Pardo en 1971. Esta entidad bancaria, intervino en ese momento el primer piso de la fachada y el interior de la morada, otorgándole la apariencia que exhibe al presente.





## ALMUERZO: RESTAURANTE L'EAU VIVE

Jirón Ucayali 370, Lima Cercado

El restaurante ocupa una vivienda del último tercio del siglo XIX, adyacente a la casa Goyeneche y está a cargo —desde el año 1981— de las religiosas de la Asociación de Trabajadoras Misioneras de La Inmaculada.

Ofrece diversas alternativas de entradas y platos de fondo.



## 2. VISITA POST-SEMINARIO A LAS BODEGAS DE VINO Y PISCO EN LA REGIÓN DE ICA

**Objetivo:** Conocer diversas bodegas fabricantes de vinos y piscos, desde aquellas que trabajan con métodos artesanales hasta las industrializadas, con la finalidad de conocer los procedimientos productivos, los tipos de pisco existentes a partir de las variedades de cepas pisqueras reconocidas oficialmente (negra corriente, quebranta, mollar, Italia, torontel, moscatel, y albilla), la arquitectura agroindustrial y habitacional vinculada, así como los métodos y técnicas constructivos tradicionales utilizados.

**Fecha de salida:** **viernes 23 a las 07:00 horas.** Es imprescindible la puntualidad porque debemos cruzar transversalmente la ciudad y más allá de esa hora el desplazamiento resulta en extensas demoras.

**Fecha de retorno:** **sábado 24 a las 21:30 horas.**

**Medio de transporte:** ómnibus de la Universidad Ricardo Palma.

**Lugar de encuentro:** Centro Cultural Ccori Wasi

**Participantes:** mínimo 10 y máximo 25 personas (una vez alcanzado el número máximo de visitantes, la inscripción quedará cerrada, ya que está vinculada a la capacidad del medio de transporte, la disponibilidad hotelera y el aforo de la cava subterránea de la bodega Tacama).

**Costo: 180.00 USD** *Se ha considerado la noche de hotel en habitación doble compartida. Si algún participante requiere el uso de una habitación individualmente, deberá abonar 35 dólares adicionales y hacerlo saber a los organizadores para las coordinaciones del caso.*

**Inscripción y cancelación del costo:** **hasta el día 15 de julio de 2016.**

**Es imprescindible el pago adelantado**, porque para realizar las confirmaciones de las reservas del hotel y restaurantes, nos solicitan un depósito del 50%. Algunas bodegas tienen un costo para realizar la visita, el mismo que en uno de los casos es considerablemente elevado y requiere un pago adelantado.

**Incluye:** transporte de ida y retorno a la ciudad de Ica (distancia Lima-Ica 310 km.), desplazamiento a las diversas bodegas, un desayuno en el camino de ida, el almuerzo de los días viernes y sábado, la cena del día viernes, pernoctación en la noche del viernes en un hotel de 3 estrellas (incluye el desayuno), el costo de la visita a una bodega (duración 2 horas y que comprende una cata de vinos y piscos en la cava subterránea).

4





## Modalidades de pago (solamente aplica para el pago de la visita a las bodegas de vino y pisco en la región de Ica).

Existen tres modalidades, pudiendo elegir libremente aquella que le resulte más sencilla de llevar a cabo:

### 1. Para peruanos o residentes extranjeros en el Perú.

Depositar los 180.00 USD (ciento ochenta dólares americanos) del costo de la visita en la

**Cuenta de Ahorros en Moneda Extranjera 095-7059053 del Banco Scotiabank**

Una vez realizado el depósito, el interesado deberá escanear el comprobante y enviarlo adjunto al correo: [samuel.amoros@patrimonioculturalperu.com](mailto:samuel.amoros@patrimonioculturalperu.com) especificando el nombre y apellidos para poder registrar el pago.

### 2. Extranjeros residentes en otros países, opción 1.

Depositar los 180.00 USD (ciento ochenta dólares americanos) del costo de la visita en la

**Código de Cuenta Interbancario Dólares 00927321095705905346 del Banco Scotiabank, Código SWIFT: BSUDPEPL.**

Cualquier gasto adicional que surgiera, será asumido por el participante. Una vez realizado el pago, el interesado deberá escanear el comprobante del depósito y enviarlo adjunto al correo: [samuel.amoros@patrimonioculturalperu.com](mailto:samuel.amoros@patrimonioculturalperu.com) especificando el nombre y apellidos para poder registrar el pago.

### 3. Ponentes extranjeros residentes en otros países, opción 2.

Enviar los 180.00 USD (ciento ochenta dólares americanos) del costo de la visita, por medio de **Western Union** a nombre de:

- Nombre: **Samuel Enrique Amorós Castañeda**  
Ciudad: Lima  
Provincia: Lima  
Departamento: Lima  
País: Perú

Es imprescindible que el participante envíe el comprobante escaneado del dinero transferido al correo [samuel.amoros@patrimonioculturalperu.com](mailto:samuel.amoros@patrimonioculturalperu.com) señalando el número de control correcto de la transferencia (MTCN), para poder recoger el dinero en Lima.

El envío del dinero por esta opción genera un cargo adicional sobre el monto transferido, el mismo que varía de acuerdo al impuesto que se paga en los distintos países de procedencia. Dicho gasto adicional será pagado por el participante.





### Desarrollo de la visita:

A través de la carretera Panamericana, iniciaremos el recorrido hasta la ciudad de Ica, situada a 310 km al sur de Lima. En el camino nos detendremos en el km. 90 para desayunar en la cafetería Doña Paulina, donde preparan exquisitos chicharrones de cerdo en hoguera a leña. Para quienes prefieran algo más ligero, la alternativa es un tamal de maíz, cocido en hojas de plátano.



A la izquierda: pan con chicharrón de cerdo servido con camote frito y cebollas cortadas en juliana, con ají y cilantro macerados en zumo de limón.

A la derecha: tamal de maíz relleno con un trozo de carne, de cerdo o de pollo y aceitunas.

A las 9:30 de la mañana, retomaremos nuestra ruta, atravesando el desierto que alterna con fértiles valles, tales como Mala, Omas, Cañete, Chincha y Pisco, así como numerosos poblados emplazados a lo largo del camino, para finalmente arribar hacia las 13:00 horas a la ciudad de Ica. Esta se sitúa en una franja desértica de la costa peruana, en el estrecho valle formado por el río del mismo nombre. Ica, también es el nombre con el cual se denomina a toda la región política así como a su capital, que alberga una población cercana a las 250 mil personas, quienes habitan en un apacible lugar, caracterizado por un clima cálido y seco, prácticamente sin lluvias, que en el mes de septiembre suele registrar 14°C al amanecer, para incrementarse notoriamente hacia el mediodía hasta alcanzar los 30°C, para decrecer significativamente por la noche.

La vinculación de la región de Ica con la vid tiene su inicio en la segunda mitad del siglo XVI y la subsecuente producción de vino. Desde comienzos del siglo XVII, una considerable proporción de los mostos fermentados fueron utilizados para el destilado del aguardiente de uva. La fecha documental más antigua es la de 1613 y proviene del testamento de Pedro Manuel "el griego", morador en la villa de Valverde en el valle de Ica. Esto no excluye que se hubiesen destilado los mostos antes del inicio de la segunda década del siglo XVII, ya que 1613 corresponde a sus últimas voluntades, como bien sostiene el historiador Lorenzo Huertas, quien hace algunos años logró ubicar este valioso documento en el Archivo General de la Nación de Lima.

Al llegar a Ica, nos dirigiremos al Restaurante La Olla de Juanita, situado en el distrito de Subtanjalla, donde degustaremos un pisco sour y platos típicos de la gastronomía regional. A continuación, realizaremos la visita a la bodega Doña Juanita, donde se produce el pisco Tres Generaciones con técnicas tradicionales. Si bien la destilería tuvo sus inicios en 1858, la bodega familiar estuvo liderada en las últimas décadas por la maestra pisquera Juanita Martínez de Gonzáles, quien empleando diversas variedades de cepas, produce pisco puro, acholado y mosto verde, ha sabido alcanzar un destacado lugar en la producción del pisco iqueño. Seguidamente visitaremos diversas bodegas de producción artesanal de pisco, tales como Sotelo, Lovera, Vista Alegre o aquellas del distrito de Los Aquijes entre otras, donde es significativo poder entender el proceso de elaboración del pisco de manera tradicional, donde los conocimientos y técnicas ancestrales son las generatrices de variedades aromáticas y no aromáticas de pisco de extraordinario olor, sabor y textura en boca y nariz.





Lomo de res saltado de La Olla de Juanita



Lagar de una bodega artesanal

Al final de la tarde nos desplazaremos a la localidad de Huacachina, situada a unos 5 km. de la ciudad de Ica, al hotel de 3 estrellas concordado por los organizadores.

Huacachina es un oasis en medio del desierto, formado por el afloramiento de la capa freática del subsuelo, que genera una laguna de coloración verdosa por la rica presencia de algas. Los baños en la laguna se difundieron a partir de finales del siglo XIX, debido a las propiedades curativas de las algas.



A partir de 1940, este interés trajo consigo el gradual poblamiento en los alrededores de la laguna, transformando el lugar en un balneario con hoteles y otras facilidades vinculadas.

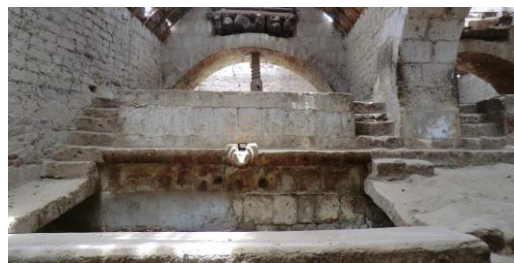
Contemporáneamente, empezaron a crecer en sus orillas diferentes variedades de palmeras y huarangos, que cobijan varias especies de aves migratorias. Paulatinamente se fue consolidando como un recurso turístico regional.

Una vez instalados en el hotel, dispondremos de tiempo para pasear por los alrededores y conocer la arquitectura tradicional de las primeras décadas del siglo pasado. La cena ha sido coordinada en el Hotel Mossone, diseñado por el arquitecto Héctor Velarde en 1942 y patrimonio monumental de la nación.

A la mañana siguiente, después de desayunar queda tiempo para pasear por el malecón a orillas de la laguna o por las dunas, hasta la hora de partida fijada a las 9:00 horas.

7





Comenzamos el día con la visita a la bodega La Caravedo establecida en 1684 y que actualmente produce el Pisco Portón Ultra Premium y el Pisco Pago de los Frailes.

La visita abarca de galera de uvas donde se exhiben 7 variedades de cepas pisqueras, el lagar circular decimonónico, la prensa de huarango y las botijas y tinajas tradicionales.

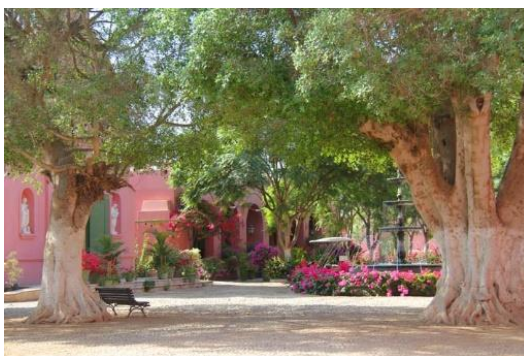
Si bien las cepas pisqueras son ocho, la octava que es la uvina no se cultiva en Ica, sino que está circunscrita al valle de Cañete situado a 170 km. al norte de Ica.

También visitaremos la planta industrial actual, con una capacidad de producción anual de un millón de litros de pisco. Concluiremos la visita con una cata de piscos.



Hacia el mediodía nos dirigiremos a la antigua hacienda Tacama. Este viñedo tuvo sus inicios a finales del siglo XVI, y a través del tiempo continuó con su producción de vino y pisco. En 1889, el doctor Manuel Pablo Olaechea Guerrero, adquirió a la Orden de los religiosos agustinos, el viñedo y la bodega Tacama. A partir de entonces, se inició un proceso de producir vinos y piscos con técnicas modernas, que se ha extendido a través del tiempo hasta el presente. Desde la década del 60' del siglo pasado, mantienen una consultoría permanente con prestigiosos enólogos franceses, lo que les ha permitido obtener vinos de alta gama y piscos reconocidos y premiados internacionalmente. En la elaboración del pisco, destacan el Gran Demonio y el Demonio de los Andes.

8



Antigua hacienda Tacama



Restaurante Tambo de Tacama





Almorzaremos en el restaurante Tambo de Tacama, con platos típicos regionales, entre los que destaca la morusa de pallares (tipo de la alubia o judía blanca, grande y plana). Durante el almuerzo podremos visualizar una marinera tradicional norteña, donde el baile es un coloquio amoroso en el cual la dama coquetea con picardía, astucia e inteligencia expresando su afectividad, mientras el varón galantea, acompaña, acecha y conquista a su pareja montado en un caballo de paso peruano.



Tambo de Tacama: sábana de lomo con morusa de pallares y arroz



Tradicional danza de la marinera

9

A continuación realizaremos la visita a los viñedos, conoceremos la historia y arquitectura de la propiedad, la antigua bodega con una prensa y lagar de valor patrimonial, visualizaremos las antiguas botijas y tinajas de arcilla y las actuales instalaciones asociadas con la producción industrial de vinos y piscos. La visita concluye con una cata de vinos y piscos en la cava subterránea.

Hacia las 17:00 horas iniciaremos el retorno a Lima, donde estaremos llegando nuevamente al Centro Cultural Ccori Wasi alrededor de las 21:30 horas.

