Ceviche peruano es declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

¡Una gran noticia para nuestra gastronomía! El **ceviche peruano** fue declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, luego de aprobarse la resolución que recomienda incluir a este plato de bandera nacional en la lista representativa de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Cultura y la Ciencia **(UNESCO)**.

Lee también: Gastronomía peruana se luce en Lisboa con festival culinario

De esta manera, este plato marino es la primera tradición culinaria del país que ha sido declarado **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**. Dicha decisión se hizo oficial hoy, 6 de diciembre, en Botswana (África), durante la XVIII sesión del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Cabe precisar que el expediente para postular al ceviche peruano como Patrimonio Cultural Inmaterial se inició con el trabajo de Soledad Mujica, exdirectora de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura, y su equipo conformado por Miguel Ángel Hernández, Ricardo Reátegui, Fiorella Arteta, Silvana de los Heros y Zarela Zavala.

“Estamos orgullosos por esta incorporación. Quiero dar un agradecimiento especial a Soledad Mujica y a Miguel Ángel Hernández, quienes fueron los responsables de elaborar el expediente junto a un gran equipo de colaboradores. Su importante tarea fue recoger testimonios de cientos de pescadores, agricultores, cocineros y profesores”, expresó el

chef Adolfo Perret, presidente del Sector de Gastronomía del Gremio de Turismo de la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

Además, el representante del gremio empresarial destacó la participación de las comunidades, asociaciones y grupos de especialistas de 16 regiones del Perú que contribuyeron en este proyecto para colocar a nuestro plato de bandera: **el ceviche en los ojos del mundo**.

UNESCO Perú
@UnescoPeru

¡Felicitamos al Perú 🇵🇪 por la inclusión de la preparación y el consumo del ceviche en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO!
#PatrimonioVivo #PerúEsCeviche 🐟🍋🌶️

👉🏽Más información: bit.ly/3TaQnko

@MinCulturaPe @UNESCO_es

Durante el proceso de selección también se consultó a especialistas provenientes de distintas disciplinas y con una trayectoria relevante vinculada a la cocina peruana y prácticas alimentarias.

Entre esas personalidades destacan Ruth Shady, arqueóloga y directora del Proyecto Arqueológico Caral; Gastón Acurio, chef y promotor de la cocina peruana; Pedro Miguel Schiaffino, chef e investigador de la cocina amazónica; Isabel Álvarez, socióloga, chef e investigadora de la cocina peruana; Johan Leuridan, investigador y experto en turismo; Rosario Olivas Weston, investigadora de historia de la gastronomía peruana.

Además, participaron los recordados Bernardo Roca Rey, periodista y especialista en gastronomía, y Mariano Valderrama, filósofo y experto en ciencias económicas y sociales, entre otros.

Identidad nacional

La Lista Representativa del **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco** es uno de los mecanismos de difusión

más importantes para la cultura de los pueblos. Muchos países alrededor del mundo han postulado sus ricos y complejos sistemas culinarios o elementos de sus cocinas, tal es el caso de Corea del Sur, Francia, Haití, Italia, Japón, entre otros.

El órgano evaluador de la UNESCO dio su conformidad el último 6 de noviembre al expediente presentado por el Ministerio de Cultura, que sustenta el aporte del conjunto de tradiciones, prácticas y significados asociados alrededor de la preparación y consumo del ceviche, expresión de la cocina tradicional peruana.

Es importante mencionar que el **ceviche** fue declarado como Patrimonio Cultural de la Nación, mediante RDN 241/INC-2004 en el 2004. El Perú es el único país donde este plato es reconocido como patrimonio cultural.

La postulación de esta expresión cultural nació tras una creciente investigación y promoción de nuestra gastronomía peruana a nivel nacional e internacional, por lo que se consideró necesario iniciar las labores para este reconocimiento debido a que la cocina tradicional peruana es

uno de los pilares más representativos de nuestra identidad regional y nacional.

LEER MÁS:

Hacia una gastronomía sostenible y sustentable