

# Reconocen a la papa a la huancaína como especialidad tradicional garantizada del Perú

El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi), a través de su Dirección de Signos Distintivos, otorgó el certificado que reconoce a la **“Papa a la huancaína, según la tradición de la provincia de Huancayo”**, como una **Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)**.

La ETG es una herramienta de propiedad industrial empleada para proteger recetas y métodos de producción tradicionales y ancestrales; agregando valor en la comercialización de los productos alimenticios, e información a los consumidores sobre sus atributos.

El registro fue aprobado mediante la **Resolución N° 015994-2025/DSD-INDECOPI**, con fecha 19 de mayo de 2025.



**LEA TAMBIÉN:** CCL rinde homenaje a líderes del turismo y la gastronomía en Perú

El reconocimiento fue entregado por Alberto Villanueva, presidente del Indecopi, a César Palacios Melgar, representante de Huancahuasi, en presencia de Adolfo Perret, presidente del Sector Gastronomía del Gremio de Turismo de la CCL; y Ángel Manero, ministro de Desarrollo Agrario y Riego.

*“Celebramos esta distinción, ya que la papa huancaína no solo se posiciona como uno de los platos más representativos del Perú, sino también como una preparación protegida a nivel nacional, garantizando su receta tradicional y origen cultural”,* destacó Adolfo Perret.

Entre los solicitantes que impulsaron este reconocimiento figuran destacadas empresas y representantes del sector gastronómico y turístico de la región Junín, como Inversiones Ramírez Aquino S.A.C., Restaurante Batán de Oro Grill y Tragos

E.I.R.L., 4G Events S.A.C., Restaurante Turístico Huancahuasi S.A.C., entre otros.

**LEA MÁS:**

“Gastronomía peruana: valor cultural y sensorial para el mundo”

Gastronomía y digitalización impulsarán ventas de franquicias en 4,3 % este año