CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Área de Trámite Documentario
03 DIC. 2024
RECIBIDO
Firma: Hora: 09:50

MOCIÓN DE SALUDO Y FELICITACIÓN Moción de Orden del Día N° 14870

El Congresista de la República que suscribe, **JUAN BARTOLOME BURGOS OLIVEROS,** integrante del grupo parlamentario Podemos Perú, al amparo de lo dispuesto por el artículo 131 de la Constitución Política del Perú, así como los artículos 68 literal b) y 83 del Reglamento del Congreso de la República, propone a la representación nacional la siguiente Moción de Saludo y Felicitación.

CONSIDERANDO:

Que, el destacado gastrónomo peruano, Sr. Hugo Gregorio Crespo Sánchez, a través de su vida y obra, ha demostrado un profundo compromiso con la preservación y promoción de una de las más representativas tradiciones culinarias de nuestro país: la Pachamanca. Su labor ha sido fundamental para revalorizaria, símbolo de nuestra identidad andina, no solo en el ámbito nacional, sino también en el internacional.

La Pachamanca, cuyo nombre proviene del quechua y significa "olla de tierra", es una manifestación cultural que encierra siglos de historia y tradición. Este procedimiento de cocción, que consiste en cocinar diversos alimentos bajo tierra utilizando piedras calentadas, es una práctica ancestral que se remonta a tiempos prehispánicos y que ha sido transmitida de generación en generación.

Este método de preparación no solo resalta la riqueza de ios recursos naturales del Perú, sino que también es un reflejo del profundo respeto de nuestras comunidades por la madre tierra, o Pachamama. La Pachamanca ha sido, y sigue siendo, un símbolo de unidad y celebración en muchas regiones del país, donde cada festividad se convierte en una oportunidad para reforzar los lazos comunitarios a través de este acto culinario.

Hugo Gregorio Crespo Sánchez ha dedicado su vida a la investigación, promoción y enseñanza de la Pachamanca. Sus contribuciones son numerosas y abarcan distintos aspectos de la cultura y la gastronomía andina.

En 1999, obtuvo el Guinness World Records por la Pachamanca más grande del mundo, cocinada en la Concha Acústica del Campo de Marte en Jesús María. Este logro no solo destacó la magnitud del evento, sino también la importancia de nuestra gastronomía en el ámbito mundial, promoviendo los valores y tradiciones culinarias del Perú.

Av. Abancay N°251 – Of.510 - Edificio Complejo Legislativo - Lima
Jirón Grau 439 - Of. 207 – Trujillo
jburgos@congreso.gob.pe

Fue gestor de la declaración de la Pachamanca como Patrimonio Cultural de la Nación en 2003. Esta declaración, emitida por el Instituto Nacional de Cultura, reconoce la Pachamanca no solo como un plato tradicional, sino también como una expresión cultural milenaria que refleja la sabiduría y creatividad de nuestros antepasados.

Gracias a su incansable trabajo, en 2003, la Pachamanca fue oficialmente declarada Patrimonio Cultural de la Nación mediante la Resolución directoral nacional N° 471 del Instituto Nacional de Cultura. Esta declaración no solo reconoció la importancia histórica y cultural de la Pachamanca, sino que también aseguró su protección y promoción para las generaciones futuras.

En 2015, promovió la declaración del primer domingo de febrero de cada año como el "Día Nacional de la Pachamanca" mediante Resolución Ministerial N° 0577-2015-MINAGRI. Esta iniciativa busca revalorizar y promover la preparación de este plato tradicional en todo el país, fortaleciendo así la identidad cultural y la cohesión social a través de la gastronomía.

En 2018, recibió la distinción de "Personalidad Meritoria de la Cultura" por su valioso aporte a la culinaria andina. Esta distinción, otorgada por el Ministerio de Cultura, reconoce su esfuerzo por preservar y difundir la Pachamanca, contribuyendo significativamente al desarrollo cultural del país y a la visibilización de las prácticas y saberes tradicionales de las comunidades andinas.

En 2023, su compromiso con la Pachamanca llevó a la creación del Plan de Salvaguardia de los Conocimientos, Saberes y Prácticas Asociadas a la Pachamanca. Este plan, desarrollado con la colaboración de diversas Direcciones Desconcentradas de Cultura, busca asegurar que las futuras generaciones puedan continuar disfrutando y aprendiendo de esta rica tradición.

El trabajo de Hugo Gregorio Crespo Sánchez ha tenido un impacto profundo y duradero en la sociedad peruana. Su enfoque en la preservación de las tradiciones culinarias ha contribuido no solo a la valorización de la Pachamanca, sino también a la promoción de la identidad cultural peruana en un contexto globalizado. La Pachamanca, como símbolo de inclusión y comunidad, ha sido el vehículo a través del cual Hugo Crespo ha promovido la unidad entre los peruanos, resaltando la importancia de nuestras raíces culturales.

Su labor ha permitido que la Pachamanca se convierta en un elemento central de la promoción turística del Perú, contribuyendo al desarrollo económico de las regiones andinas. Además, su trabajo ha sido clave en la educación de las nuevas generaciones, quienes ahora comprenden mejor la riqueza de su patrimonio cultural y la importancia de preservarlo.

Por lo expuesto:
EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Acuerda:

1. **Primero. -** Expresar su más sincero saludo y felicitación al destacado gastrónomo peruano Sr. Hugo Gregorio Crespo Sánchez por su incansable labor en la promoción y preservación de la Pachamanca. Es un ejemplo de cómo el amor por nuestras tradiciones puede trascender y dejar una huella imborrable en nuestra sociedad. Este reconocimiento no solo es un homenaje a su persona, sino también a todos aquellos que, como él, trabajan día a día por mantener viva nuestra identidad cultural.

2. **Segundo. -** Trasladar la presente Moción de saludo y felicitación al Sr. Hugo Gregorio Crespo Sánchez como muestra de gratitud y aprecio por su invaluable aporte a la cultura peruana.

Lima, diciembre de 2024

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: BURGOS OLIVEROS Juan Bartolome FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02/12/2024 23:20:04-0500