

El motocachi en las tradiciones de Ricardo Palma

César Coloma Porcari
Instituto Ricardo Palma
sillardearequipa@gmail.com
Lima-Perú

Resumen

Don Ricardo Palma se refirió al aguardiente de uva producido en la antigua hacienda jesuítica de Motocachi (valle de Nepeña, Áncash) en términos muy elogiosos, en sus *Tradiciones peruanas* y en otras obras suyas. Don Antonio Raimondi estudió el método empleado para destilar este aguardiente y propuso interesantes mejoras. El *terroir* del valle de Nepeña debe ser estudiado y proponemos que se dé un impulso oficial a la elaboración del motocachi, y así obtener una denominación de origen. De esta manera, podría venderse en el mercado nacional e internacional este histórico aguardiente de uva peruano, que fuera tan apreciado por don Ricardo Palma, e impulsar el desarrollo económico de la región.

Palabras clave: Ricardo Palma, haciendas jesuíticas en el Perú, motocachi, valle de Nepeña (Áncash), *Tradiciones peruanas*, Antonio Raimondi, destilación de aguardientes, denominación de origen.

Abstract

Ricardo Palma referred to the grape brandy produced in the old Jesuit hacienda of Motocachi (Nepeña Valley, Ancash) in very glowing terms, in his Tradiciones and in other works of his. Antonio Raimondi studied the method used to distill this brandy and proposed interesting improvements. The “terroir” of the Nepeña Valley should be studied and we propose that an official push be given to the production of “Motocachi”, thus obtaining a designation of origin. In this way, this historic Peruvian grape brandy, which was so appreciated by Ricardo Palma, could be sold on the national and international market, promoting the economic development of the region.

Keywords: Ricardo Palma, Jesuit estates in Peru, Motocachi, Nepeña Valley (Ancash), Peruvian Traditions, Antonio Raimondi, distillation of spirits, designation of origin.

Antiguamente, era muy apreciado en el Perú el aguardiente de uva producido en la hacienda jesuítica de Santa Gertrudis de Motocachi, ubicada en el valle de Nepeña, en la costa de la región Áncash. Don Mariano Felipe Paz Soldán define este topónimo de la siguiente manera: «Motocachi, hda. Dpt. Ancachs, prov. Santa, dist. Nepeña. Se cultiva la parra y el aguardiente que tiene gran crédito; habt. 211; dista de Nepeña 3 leguas (16 ½ k.)» (Paz Soldán, 1877, p. 601).

Se debe tener presente que también se conocía esta hacienda como Motocache e, inclusive, Mutucachi o Motucachi (como la llamó don Antonio Raimondi, tal como lo veremos más adelante). Don Germán Stiglich la registra así: «Mutucachi. Hda., Prov. de Santa, Dist. de Nepeña. Se cultiva la parra. El aguardiente que se elabora es de renombre. 488 habts. Dista de Nepeña 3 legs» (Stiglich, 1922, p. 710).

Como se puede apreciar, esta hacienda estaba destinada por la Compañía de Jesús al cultivo de la vid, para la producción de vinos y del famoso aguardiente mencionado. En nuestras investigaciones sobre la historia de la culinaria peruana, a lo largo de muchísimos años fuimos encontrando documentos probatorios sobre el origen o la existencia, en siglos anteriores, de muchos platos, dulces y bebidas.

Nos ocupamos inicialmente del aguardiente de Motocachi en la revista *Caretas*, ofreciendo información sobre este antiguo producto peruano (Coloma, 2005). Esta información la incluimos en nuestros trabajos de investigación sobre la culinaria peruana en las *Tradiciones* de don Ricardo Palma (Coloma, 2007, pp. 198-199; Coloma, 2010, p. 45).

En el presente ensayo ofrecemos más documentos que darán una mayor luz sobre el origen y la elaboración de este producto peruano que antaño fuera tan importante y apreciado. Incluimos aquí información sobre el valor del *terroir* del valle de Nepeña, que les da características especiales a sus productos agrícolas, así como sobre el peculiar método de destilación del motocachi, descrito magistralmente por don Antonio Raimondi, como lo veremos más adelante. Esa tecnología que llamó la atención del sabio Raimondi, con la cual se le daba un carácter especial y único al motocachi, debería ser protegida legalmente y reconocida a nivel internacional.

Ricardo Palma y el motocachi

Nuestro gran tradicionista hizo una marcada diferencia entre dos aguardientes de uva tradicionales del Perú: el pisco y el motocachi, uno producido en el sur del país y exportado originalmente por el puerto de Pisco, y el otro elaborado en el norte, en la hacienda jesuítica de Santa Gertrudis de Motocachi, que ya mencionamos. Se puede apreciar, por

lo escrito en sus *Tradiciones*, que don Ricardo Palma apreciaba mucho el motocachi.

En su tradición «El virrey de la adivinanza» describe un banquete ofrecido en Palacio de Gobierno, en Lima, por el virrey don Fernando de Abascal, allá por el año 1815. El tradicionista cuenta que «un banquete oficial no era en aquellos tiempos tan expansivo como en nuestros días de congresos constitucionales». Y agrega que en esos banquetes del periodo virreinal «se desconocía la cocina francesa con todos sus encantos, el gusto gastronómico encontraba mucho de sólido y succulento» (Palma, 1968, p. 851).

El virrey Abascal invitó a cierto fraile a un banquete en Palacio, y «nuestro reverendo, que así hilvanaba un sermón como devoraba un pollo en alioli o una sopa teóloga con prosaicas tajadas de tocino, hizo cumplido honor a la mesa de Su Excelencia». Y el fraile bebió los buenos vinos que el virrey le invitó, los cuales «reservaba para los días de mantel largo, junto con el exquisito y alborotador aguardiente de *motocachi*» (Palma, 1968, p. 851).

Asimismo, en su tradición «El encapuchado», don Ricardo describe «un festín de familia» a mediados del siglo XVII, en Lima. Cuenta que en este se sirvieron exquisitos potajes: «La clásica empanada, la sopa teóloga con menudillos, la sabrosa *carapulcra* y el obligado pavo relleno, y para remojar la palabra, el turbulento *motocachi* y el retinto de Cataluña» (Palma, 1968, p. 397). Y agrega que:

Los banquetes de esos siglos eran de cosa sólida y que se pega al riñón, y no de puro soplillo y oropel, como los de los civilizados tiempos que alcanzamos. Verdad que antaño era más frecuente morir de un hartazgo apoplético. (Palma, 1968, p. 397)

Por último, en su tradición «El mes de diciembre en la antigua Lima», cuenta que:

A la misa del gallo seguía en las casas opípara cena, en la que el *tamal* era plato obligado. Y como no era higiénico echarse en brazos de Morfeo tras una comilona bien mascada y mejor humedecida con buen tinto de Cataluña, enérgico jerez, delicioso Málaga y alborotador *quitapesares* (vulgo legítimo aguardiente de Pisco o de Motocachi), improvisábase en familia un bailecito, al que los primeros rayos del sol ponían remate. (Palma, 1968, p. 1198)

Se debe tener presente que don Ricardo Palma, en su obra, emplea festivos términos para referirse al aguardiente (de caña o de uva), por ejemplo, «quitapesares», «moscorrofi», etc. (Coloma, 2010, pp. 8-10).

Y en una carta que descubrimos, hace muchos años, dirigida por el tradicionista a unos vecinos de Casma, el 7 de enero de 1896, Palma les dice:

Pasen el año 96 de comilona en comilona, con mucha salud para el cuerpo y mucha alegría para el espíritu; apuren sendos tragos pidiendo al cielo venturanza para la Patria y que no siga el buen Dios dejándola de su mano; y si en la bien provista bodega del señor Cura y Vicario hay sobrante un buen frasco de *motocachi* o una botijuela de vino criollo, mándenla, por vía de honorario. (Coloma, 1998, p. 3)

Asimismo, en su poema «La última copita», el tradicionista se refiere también al aguardiente de Motocachi:

*Perdone usted, me dijo, caballero.
¿La plazuela de Otero?
Es, señor, ese pícaro italiano,
dueño de la chingana de la esquina,
vende un aguardiente tan liviano
que es cosa más que rica y que divina
¡Ese aguardiente sí vale la plata!
Dicen que lo adereza
Mezclando motocachi con cereza.* (Palma, 1877, pp. 5-6)

Cabe destacar que doña Edith Palma, nieta del tradicionista y editora de las *Tradiciones peruanas completas*, que citamos, en su apéndice correspondiente a Lexicografía, define a este licor así: «*Motocachi*. Aguardiente de este pueblo de Ancash» (Palma, 1968, p. 1573).

El motocachi y el Tunante

Otro gran escritor peruano, don Abelardo M. Gamarra, «el Tunante», también menciona al antiguo y famoso aguardiente de Motocachi, aunque lo denomina «Motocache».

Ello ocurrió en 1883, cuando, al tratar sobre la provincia de Santa, en el departamento de Ancash, afirma que «entre sus especialidades se nombra, como sin rival, su cría caballar, el aguardiente de Motocache [...] y la celebrada chicha de Huarmey» (Gamarra, 1899, p. 291).



Iglesia Motocachi

Antonio Raimondi en Motocachi

Nuestro célebre naturalista don Antonio Raimondi, en sus visitas a la costa del departamento de Áncash, conoció la hacienda de Santa Gertrudis de Motocachi, que él llama «Motucachi». Viajando en dirección al pueblo de Moro, Raimondi escribe:

Vi de tránsito, el ruinoso pueblo de Nepeña; la hacienda San José, donde se cultiva la caña y el algodón; la hermosa hacienda de San Jacinto, cuyo principal cultivo es el algodón; y la de Motucachi (sic), donde además del algodón se cultiva la parra. (Raimondi, 1874, p. 305)

Al referirse a esta provincia de Santa, Raimondi afirma lo siguiente:

Producciones agrícolas. – Esta escasez de agua y la falta de fuertes lluvias en la costa del Perú hace que la extensión de los terrenos cultivables sea muy pequeña y por consiguiente que las producciones agrícolas de esta provincia sean poco abundantes. Sin embargo, la provincia de Santa exporta proporcionalmente fuertes cantidades de arroz, algodón y aguardiente de uva. (Raimondi, 1873, p. 114)

Además:

Los principales cultivos de Nepeña son el ají, que se exporta en gran cantidad a la sierra, y la parra, cuya uva se emplea en la fabricación de aguardiente. El aguardiente se vende en Nepeña hasta a 22 pesos la botija, pero en tiempo de cosecha y abundancia, baja hasta 20. Todo el aguardiente que se fabrica en Nepeña se exporta para el interior del departamento [de Áncash]. (Raimondi, 1873, pp. 124-125)

Asimismo, Raimondi, al referirse al distrito de Moro, colindante con el de Nepeña y regado también por el río de este último nombre, afirma que «los habitantes de Moro se dedican a la agricultura, y especialmente al cultivo de la parra. Las principales producciones consisten en vinos, aguardientes y ají, que exportan al Callejón de Huaylas» (Raimondi, 1873, p. 128). Asimismo, agrega lo siguiente:

Al distrito de Moro pertenecen las haciendas de Motucachi (sic), situada en el camino de Nepeña a Moro, a una media legua de distancia de esta última población; tiene muy buena casa y en sus terrenos se cultiva parra y algodón. –Vincharmarca, a una media legua al Sur de Moro, y la de Virahuanca, al S.O. (Raimondi, 1873, p. 128)

Raimondi afirma también que «el valle de Nepeña tiene agua solamente en una mitad del año, porque en la otra su río se seca» (Raimondi, 1942, p. 174).

Raimondi y la destilación del motocachi

Don Antonio Raimondi describe minuciosamente el método de elaboración del aguardiente de Motocachi:

Para beneficiar este último, prensan la uva, y el mosto que sale lo ponen a fermentar en botijas de barro, como las que sirven para el transporte del aguardiente. Acabada la fermentación, tapan las botijas para destilar en seguida, poco a poco, el líquido alcohólico. La destilación se hace en alambiques de una construcción particular. Este aparato destilatorio consiste en un fondo o caldero de cobre colocado en un hornillo y prolongado en su parte superior con ladrillos y arcilla hasta la altura total de una vara y media poco más o menos, formando un recipiente que va estrechándose poco a poco en su parte superior. En seguida se amontona tierra en todo el rededor de esta construcción, formando un terraplén en cuya superficie se abre la boca del recipiente. (Raimondi, 1873, pp.124-125)

Agrega el sabio que:

Sobre esta abertura se coloca el sombrero del alambique, que es de cobre y provisto de un pequeño tubo que se pone en comunicación con otro situado en una pequeña acequia, y el cual sirve de refrigerante o serpentín. El tubo del refrigerante es recto; tiene solamente unas dos varas de longitud, pero es muy grueso, a fin de

presentar mucha superficie al agua. La acequia, en la que se halla colocado este tubo, está ligeramente inclinada, y el agua entra por una parte y sale por otra; la boca del refrigerante tiene su salida por un lado. (Raimondi, 1873, p. 125)

Afirma, asimismo, lo siguiente:

Este aparato contiene unas 6 botijas de vino, el que produce la tercera parte de aguardiente, esto es, dos botijas, y como se hacen dos cocimientos cada día, resulta que con este alambique primitivo, y un método tan imperfecto de destilación, se obtienen 4 botijas diarias de aguardiente. (Raimondi, 1873, p.125)

Además, en sus notas de viajes, también se refiere a este método para producir el aguardiente de Motocachi, afirmando que:

La destilación se hace en alambique cuya construcción es rudimentaria y consiste en un caldero de cobre fijado sobre un hornillo hecho con ladrillos y arcilla, de cerca de vara y media. El conjunto tiene todo el aspecto de un horno de cal, que se estrecha poco a poco en su parte superior. Además, rellenan de tierra todo el contorno de este recipiente, hasta formar una especie de terraplén; teniendo cuidado de dejar una abertura a la que se aplica el sombrero del alambique, que es de cobre y provisto de un pequeño tubo que se pone en comunicación con otro situado en una pequeña acequia y que sirve de refrigerante. Se tapan todos los puntos de reunión con barro y se aplica el fuego por la parte inferior del alambique, utilizando como combustible la leña. El tubo del refrigerador es grueso para que presente mayor superficie al agua de la acequia; es recto y tiene solamente unas dos varas de longitud. La acequia en la que se halla situado el tubo está ligeramente inclinada. El agua entra por una parte y sale por otra. Diariamente se hacen dos conocimientos de 6 botijas cada uno y se saca la tercera parte en aguardiente; de manera que con este extraño alambique y un método de destilación tan imperfecto, se obtienen cuatro botijas por día. (Raimondi, 1942, p. 175)

Asimismo, el sabio Raimondi, en sus notas de viajes, agrega que, a mediados del siglo XIX:

El cultivo principal del valle [de Nepeña] es la parra. De la uva no sacan el vino para vender, sino que lo destinan exclusivamente para extraer aguardiente. Para esto, prensan la uva, y el líquido que sale lo echan en botijas de barro, que también sirven para

transportar el aguardiente y luego las reúnen en un local, donde las dejan hasta que fermente su contenido. Acabada la fermentación tapan las botijas y después destilan. (Raimondi, 1942, p. 174)

Raimondi propone mejorar el método de destilación

El sabio don Antonio Raimondi, en sus notas de viajes, propone unas mejoras en el método de destilación de este aguardiente de uva del valle de Nepeña, indicando lo siguiente:

Si se estableciera una oficina más perfeccionada que evitara tanto trabajo de mano, se podría obtener, con menos gasto, mayor cantidad de producto. Bastaría para esto situar la prensa en un lugar un poco elevado, de manera que por medio de un pequeño canal (media caña de Guayaquil, por ejemplo), pudiese el jugo correr por sí solo hasta los recipientes donde se fermenta, y éstos, en vez de botijas de barro, que son de poca capacidad y donde el vino se derrama cuando fermenta con un poco de fuerza, deberían ser grandes toneles, los que, provistos de llaves en sus bases, permitirían sacar fácilmente el mosto y transportarlo al alambique, sea a mano o por medio de canales o mangas. En cuanto al alambique, si no se quiere gastar en comprar uno de destilación continua, se podría emplear el que usan en el lugar, que es bastante económico, pero perfeccionándolo un poco. (Raimondi, 1942, p. 175)

Agrega el sabio que:

La parte del alambique formada por ladrillo y tierra, a pesar de que recibe solamente los vapores, debe, sin embargo, absorber una gran parte de aguardiente que se destila, por su naturaleza porosa. Para remediar este inconveniente, bastaría cubrir la parte interna de dicho recipiente con un óxido metálico y someterla a la acción del fuego, sistema parecido al que se emplea en las ollas. Se podría, además, poner una llave en la base del fondo, para poder vaciar los líquidos que no tienen más alcohol, sin necesidad de quitar el sombrero del alambique, porque el líquido podría entrar en la parte superior, por medio de otra llave. Con esta modificación se ahorraría tiempo y combustible, porque no habría necesidad de suspender el fuego para la carga y descarga del alambique. (Raimondi, 1942, p. 175)

La hacienda jesuítica de Motocachi

El destacado historiador Dr. Augusto Soriano Infante, al estudiar el valle de Nepeña, ubicado en la costa del departamento de Áncash, se refiere a la hacienda de Santa Gertrudis de «Motocache», y registra lo siguiente:

El distrito de Nepeña limita por el N. con Chimbote; por el S., con Casma; por el O., con Moro; y por el O.; con el Pacífico. El distrito abarca gran parte del hermoso valle regado por el río Nepeña, que en época de creciente arrastra piedras y hasta árboles. Comprende los siguientes centros poblados: Puente de Piedra, San José y Huambacho; las haciendas San Gregorio, San Jacinto, Huacatambo, Tomeque, La Capilla, Motocache y La Carbonera; los puertos de Samanco y Vesique y la Caleta de los Chimus. Nepeña produce especialmente caña de azúcar, parra, algodón, maíz, ají, etc. (Soriano, 1941, p. 263)

Cabe destacar que este autor estudia la presencia de la Compañía de Jesús en el valle de Nepeña, recordando que esa orden religiosa católica llegó a adquirir varias haciendas en ese valle, dedicando cada una a un tipo de cultivo distinto. Las fincas principales eran San Jacinto y Santa Gertrudis de Motocachi (Motocache), agregándose San José y Sutte. Y esos frailes adquirieron también más de mil esclavos africanos, para el trabajo de sus propiedades.

El Dr. Soriano Infante, al referirse a los orígenes de las haciendas jesuíticas de San Jacinto y de Santa Gertrudis de Motocachi (Motocache), del valle de Nepeña, recuerda lo siguiente:

La Compañía de Jesús, establecida en el Perú desde el año 1568, adquirió las haciendas de Motocache y San Jacinto, del Lic. Juan Carrillo de Cárdenas, quien las había adquirido, a su vez, en remate público, en virtud de la ejecución contra Ambrosio Moreno de Saña, Maestre de Campo, por 2000 pesos, el 11 de noviembre de 1670. El Lic. Carrillo, consejero de la Iglesia Metropolitana, otorgó poder a su hermano Diego, Provincial de la Compañía de Jesús, para que hiciera testamento, a nombre suyo y fuera su albacea, destinando las citadas haciendas al fomento de las misiones, especialmente de los Mojos (Bolivia). (Soriano, 1941, p. 268)

Agrega el Dr. Soriano Infante:

Los jesuitas construyeron la capilla colonial de Santa Gertrudis de Motocache y dedicaron 300 fanegadas de esta hacienda al

cultivo de la vid; importando 500 negros de ambos sexos, para sus magníficos galpones y departamentos de elaboraciones de vinos y del afamado —desde entonces— Aguardiente de Motocache. (Soriano, 1941, p. 268)

Registra este autor, asimismo, que los jesuitas construyeron

la capilla colonial de San Jacinto, dedicando 500 fanegadas al cultivo de la caña de azúcar e importando, igualmente, 500 negros de ambos sexos, instruidos por maestros especializados para la elaboración de la chancaca y aguardiente de caña, por el sistema antiguo de la purga. [...] La capilla de la hacienda de San José fue construida también por los padres jesuitas, quienes dedicaron 300 fanegadas de esta hacienda al cultivo de la caña de azúcar, crianza de ganado vacuno, ovejuno y caballo. Y, finalmente, la hacienda de Sutte, con más de 400 fanegadas, fue dotada como las anteriores, de esclavos negros para cultivo de tierras de panllevar. (Soriano, 1941, p. 268)

Recuerda el mencionado autor que:

En 1767, la Real Corona ordenó la expulsión de los jesuitas, orden que la hizo cumplir en el Perú el virrey Amat. Las citadas haciendas fueron adjudicadas a la Real Corona, previos 6 meses de labor de la Junta de Temporalidades, presidida por don Ramón de Moya Villareal, siendo personeros de la Comunidad de Nepeña por D. Domingo de Castro y peritos agrimensores, don Juan de Ventura de las Infantas, don Andrés Pérez León y don Pedro Ramírez de Sarmiento. (Soriano, 1941, p. 268)

Por último, el Dr. Soriano Infante señala lo que ocurrió después con esas haciendas jesuíticas:

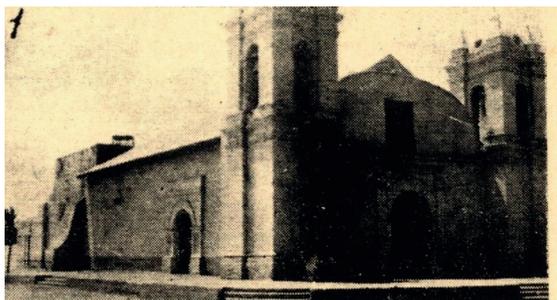
Pasando, así de mano, llegaron a ser propiedad de don Enrique Swayne las haciendas de Motocache y San Jacinto, que, al presente, son explotadas mediante procedimientos modernos. Mr. Swayne importó 800 chinos para las labores agrícolas. Hacia 1888, la testamentaria Swayne formó la gran sociedad British Sugar Co. Ltd., con capitales ingleses, quedando como gerente don Augusto B. Leguía, quien transformó las oficinas de azúcar y alcohol e impulsó la exportación. (Soriano, 1941, pp. 268-269)

El Dr. Soriano Infante incluye, en su importante trabajo que reseñamos, las fotografías de los frontispicios de las iglesias de las

haciendas jesuíticas de San Jacinto y de Motocachi, así como la de la iglesia parroquial de Nuestra Señora de Guadalupe de Nepeña (Soriano, 1941). Estas imágenes son sumamente importantes, debido a que esos templos han sido destruidos por un mal entendido «modernismo», que afecta tanto a los pueblos del Perú. Las tres fotografías deben servir para restituir en su totalidad los muros, naves, torres y molduras y demás decoraciones de estos otrora bellos templos barrocos.

El *terroir* del valle de Nepeña

La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), a través de su Comité Permanente sobre el derecho de Marcas, Dibujos y Modelos Industriales e Indicaciones Geográficas, en su novena sesión, llevada a cabo en Ginebra, Suiza, del 11 al 15 de noviembre de 2002, define al *terroir* como «la relación del producto con un lugar particular dentro de un territorio» (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, 2002, p.18).



Iglesia de Nepeña

Asimismo, el Centro de Comercio Internacional define al *terroir* de esta manera:

Un *terroir* o terruño es un espacio geográfico delimitado, donde una comunidad humana ha creado, a lo largo de la historia, unos conocimientos intelectuales colectivos o tácitos sobre métodos de producción, basados en un sistema de interacciones entre un medio físico y biológico y un conjunto de factores humanos, en el que las trayectorias sociotécnicas aplicadas, revelan la originalidad, confieren un carácter típico, y pueden crear una reputación, de un producto originario del dicho *terroir*. (Giovannucci, 2009, p. XVIII)

Indicaciones geográficas

El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC) define las indicaciones geográficas como

las que identifiquen un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada cualidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico [...] es un término aglutinador cuya principal finalidad es la de distinguir el origen de un producto y su vínculo con características determinadas y cuya reputación se atribuya a dicho origen. (Giovannucci, 2009, p. 15)

Por otro lado, el Centro de Comercio Internacional, agencia conjunta de la Organización Mundial del Comercio y de las Naciones Unidas, estudia los conocimientos tradicionales, combinados con una agroecología particular, que crean «características de calidad únicas. Una indicación geográfica facilita al consumidor el reconocimiento de estas características, permitiendo así que los productores artesanales prosperen incluso en mercados muy competitivos» (Giovannucci, 2009, p. 26).

Esta institución internacional define además lo siguiente:

Las indicaciones geográficas confieren a las zonas de producción unas características que permiten distinguir sus productos. Las singulares propiedades organolépticas que surgen del *terroir* y sus tradicionales métodos de producción y elaboración pueden ser difíciles de reproducir en otras regiones o países, por lo que les dan una ventaja competitiva valiosa y duradera. Este tipo de ventaja es similar a la que goza una marca de renombre en el sentido de que no depende tanto de las ventajas conseguidas gracias a factores de producción comunes, como mano de obra, logística y gastos de capital. Las estructuras o acuerdos institucionales inherentes a muchas IG también pueden potenciar la competitividad porque mejoran la acción colectiva y reducen los costos de transacción a lo largo de las cadenas de suministro. (Giovannucci, 2009, p. 26)

Denominación de origen

El Centro de Comercio Internacional define la Denominación de Origen de esta manera: «Denominación de origen es el nombre geográfico que se utiliza para designar un producto originario del lugar, cuya cualidad o características son exclusiva o fundamentalmente

atribuibles al entorno geográfico, incluidos factores naturales y humanos». Y la denominación de origen protegida la define así:

Esta denominación se aplica únicamente a productos que hayan sido producidos y elaborados en una zona geográfica delimitada e indiquen unas cualidades o características que sean fundamentalmente propias de dicha zona. Una Denominación de Origen Protegida es el nombre de un lugar o región utilizado para describir un producto agrícola o un alimento, cuya calidad o características se deban exclusiva o fundamentalmente al entorno geográfico, incluidos los factores naturales y humanos. (Giovannucci, 2009, p. XIV)

Nombres genéricos

Se debe tener mucho cuidado con los términos que se utilicen para determinados productos, ya que puede propiciarse que otro país pretenda tomarlos como nombres «genéricos». El Centro de Comercio Internacional señala:

Un término o signo se considerará «genérico» cuando su uso esté tan extendido que los consumidores lo contemplen comúnmente como el nombre de una clase o categoría de todos los productos o servicios del mismo tipo, más que como un origen geográfico. (Giovannucci, 2009, p. 15)

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual

En este punto, es necesario tener en cuenta lo siguiente:

La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual es el organismo de las Naciones Unidas que se encarga de velar por los asuntos de propiedad intelectual en todo el mundo y que ha recibido el mandato de mediar en el debate sobre la propiedad intelectual y fomentar su conocimiento. La OMPI ha celebrado acuerdos de cooperación con la Organización Mundial del Comercio (OMC) y administra 24 tratados internacionales, entre los que se incluyen la mayoría de los tratados pertinentes a las indicaciones geográficas (en particular los Arreglos de Madrid y de Lisboa). También lleva el Registro Internacional de Denominaciones de Origen. (Giovannucci, 2009, p. XVII)

Conclusiones

Estamos seguros de que el valle de Nepeña presenta características geográficas muy particulares y su *terroir* ha sido apreciado desde el

establecimiento de los jesuitas en la región. Por ello, sus uvas eran de gran calidad, y se creó, inclusive, un método exclusivo para la destilación del aguardiente, descrito por el sabio don Antonio Raimondi, como ya lo hemos visto.

Por estos motivos, creemos que se debería fomentar el cultivo de la vid en esa zona y la producción de su afamado aguardiente de Motocachi, que bien podría obtener una denominación de origen, para preservar su histórico nombre y características tan especiales.

Referencias bibliográficas

- Coloma, C. (8 de enero de 1998). Ricardo Palma y los tamales, *El Comercio*.
- Coloma, C. (6 de octubre de 2005). Divina bebida. *Caretas*, 1894, p. 63.
- Coloma, C. (2007). La culinaria peruana en las Tradiciones de Ricardo Palma. Discurso de incorporación como Miembro de Número del Instituto Ricardo Palma. *Aula Palma*, VI. Instituto Ricardo Palma, Universidad Ricardo Palma.
- Coloma, C. (2010). *La comida tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma*. Centro Nacional de Información Cultural.
- Gamarra, A. (1899). *Rasgos de pluma*. Víctor A. Torres, Editor.
- Giovannucci, D., Yeung, M., Kerr, W. & Josling, T. (2009). *Guía de indicaciones geográficas. Vinculación de los productos con su origen*. Centro de Comercio Internacional, Organización Mundial del Comercio, Ginebra.
- Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (2002). *Comité Permanente sobre el derecho de Marcas, Dibujos y Modelos Industriales e Indicaciones Geográficas*.
- Palma, R. (1877). *Verbos y gerundios*. Benito Gil, Editor.
- Palma, R. (1968). *Tradiciones peruanas completas*. Aguilar.
- Paz Soldán, M. (1877). *Diccionario geográfico estadístico del Perú*. Imprenta del Estado.
- Raimondi, A. (1873). *El Departamento de Ancachs y sus riquezas minerales*. Imprenta de El Nacional.
- Raimondi, A. (1874). *El Perú. T. I*. Imprenta del Estado.
- Raimondi, A. (1942). *Notas de viajes para su obra El Perú. T. I*. Imprenta Torres Aguirre.
- Soriano, A. (1941). Monografía de Ancash. Nepeña (provincia de Santa). *Revista del Museo Nacional*, 10.
- Stiglich, G. (1922). *Diccionario geográfico del Perú*. Imprenta Torres Aguirre.

Recibido el 17 de septiembre de 2024

Aceptado el 15 de octubre de 2024