

¡Ahora le toca
a Pacarán!

PACARÁN, TURISMO RELAJADO A 15 MINUTOS DE LUNAHUANÁ, EN CAÑETE

Por: Lic. Fabiola Gálvez
Periodista Gastronómica.



Cuando los limeños pensamos en Cañete, nos viene a la mente Lunahuaná y el deporte del canotaje por el río, pero a tan sólo 15 minutos en auto por la excelente carretera Cañete-Yauyos que atraviesa un precioso entrecruzar de cerros, hay

un pequeño pueblo llamado Pacarán, de alrededor de 1000 habitantes. Su tranquilidad, contrapuesta al bullicio de los turistas y agencias de Lunahuaná, es realmente reparadora, en



su placita hay una fuente con un magnífico camarón rojo sobre una cama de piedras y una gran botija de pisco, los cuales destacan algunas de sus bondades gastronómicas.

En toda esta zona hay cerca de 15 bodegas de pisco y vino, con tres de las más representativas como la Bodega El Sol de Plata (1903), la Bodega Buena Vista (2004) y la Bodega Medalla Milagrosa, que prometen una potencial ruta enológica y pisquera como parte del proyecto gastronómico y turístico que se está desarrollando con el apoyo de la Universidad Ricardo Palma y de los miembros de la Asociación de Productores del Pisco y Vino de Pacarán. Un buen souvenir para el visitante sin duda puede ser llevarse consigo alguna botella de estos caldos locales.



En todo tour enológico hay características comunes, pero en Pacarán, una de las pocas zonas que cuentan con un producto muy particular y exclusivo: la uva uvina. Es la única uva que sólo crece en estos valles cálidos a 700 msnm y es la una de las cuatro vides aptas para la producción de pisco. Son negras parecidas a los arándanos, pequeñas y abundantes que rebotan en un solo ramo.



Además de estos caldos, está la buena comida local, como el picante de camarones a base de estos crustáceos, pescados en el mismo río Cañete, típico también de los pueblos aledaños del valle, y sus postres, joyas de recetario de antaño, como la chapana, que es una especie de tamal dulce hecho de yuca, chancaca, canela y clavo de olor envuelto en pancas de maíz, o la mazamorra de uva, hecha de harina de maíz morado y jugo de uva quebranta, que está a la venta en los puestos de la plaza. Todos los ingredientes de estas recetas son autóctonos.



Por la zona hay varios restaurantes que son parte de complejos campestres de esta localidad, pero como recomendación de una cañetana con buen conocimiento de los establecimientos de la zona, a su juicio está bien en calidad y precio accesible, "Milagritos", un restaurante rural y sencillo al lado izquierdo de la carretera a Yauyos, antes de cruzar el puente naranja, que cuenta con platos típicos como los camarones, pescados, cuy, entre otros, y para otro nivel de bolsillo por su precio mayor se encuentra el Guizado Portillo Hacienda & Resort que destaca con un buffet delicioso y variado con productos locales en su restaurante.

Por si fuera poco, la historia escondida de esta localidad descubre otros secretos, como los restos arqueológicos de San Marcos, cuartos de adobe de los Yuncas de la época pre-incaica, escondidas en las tierras de un actual agricultor, entre otras.

Así que, parece claro que, a pesar de eclipsada por la poderosa Lunahuaná, esta pequeña población de Pacarán ofrece grandes posibilidades gastronómicas y turísticas, que con una buena organización pueden ser explotadas por pequeños empresarios locales de forma sostenible para atraer riqueza sin perjudicar la esencia del sitio.

