

Perú
mucho
gusto



Tacna



*Una guía
para recorrer y
saborear*



Alcances y limitaciones:

Esta guía ha sido desarrollada con el fin de facilitar información sobre los atractivos, destinos y gastronomía de la región Tacna. Las rutas indicadas en los mapas y la información presentada sobre restaurantes, servicios y establecimientos han sido verificadas directamente por nuestro equipo de investigación, así como a través de entidades públicas y privadas de cada localidad. En caso de existir sugerencias o la necesidad de actualizar información, agradeceremos te comuniques con iperutacna@promperu.gob.pe

Los tiempos de viaje que se indican en esta guía son referenciales, consideran los límites de velocidad permitidos, un manejo precavido y responsable, así como buenas condiciones de la ruta. Antes del viaje, te recomendamos verificar el estado de las vías y las condiciones del clima.

Perú
mucho
gusto



Tacna



*Una guía
para recorrer y
saborear*

Perú

¿Cómo llegar a Tacna?

Desde Perú:



Arequipa: 368 km 6 h 30 min

Puno: 426 km 7 h 30 min

Lima: 1293 km 18 h 1 h 45 min

Desde Chile:



Arica: 57 km 1 h

Iquique: 359 km 6 h

Índice

ruta

1

8

• Tacna ciudad

ruta

2

26

• Valle Viejo - Miculla

ruta

3

34

• Naturaleza,
cultura
y aventura en
**Ite, Sama y
Locumba**

ruta

4

42

• Tarata, Ticaco y
Candarave

ruta

5

50

• **La ruta del Pisco**
El espíritu alegre
de la uva y
una incomparable
ruta aromática

RECETAS

54

RECOMENDACIONES PARA
DISFRUTAR EL VIAJE

72

DIRECTORIO

78



**Una guía
para
recorrer y
saborear**

El aroma de un pan saliendo del horno, la frescura de una fruta en un mercado, los sabores e historias que los generan nos llevan a recorrer con los sentidos un territorio. A conocer mejor sus calles, sus esquinas, sus bodegas, chacras y sobre todo a su gente. Esta guía propone a la cocina de Tacna —sus insumos, técnicas, mercados, restaurantes y platos emblemáticos— como un vehículo para recorrer su geografía e historia. Un atajo por el cual accederemos a los mundos íntimos de las familias que generación tras generación cocinaron la identidad tacneña.

Esta guía **Perú, mucho gusto – Tacna** es un insumo para todos esos viajeros convencidos de que la gastronomía es una ruta para explorar y conocer. Está diseñada de tal forma que, en cada una de las rutas, encontrarás tanto los lugares turísticos como los destinos culinarios a los cuales podrás acceder en tu visita, con datos puntuales sobre qué debes probar y dónde, así como anécdotas que forman parte de la historia viva de Tacna.

De esta manera, cultura, historia, geografía, aventura y gastronomía se intercalan en las distintas rutas divididas en capítulos, para que tu próxima visita a Tacna esté plagada de sabores y nuevas experiencias que nutran la historia de tu vida.

¡Tacna te da la bienvenida!

Legenda general para la guía



¿Qué conocer?



¿Qué comer?

Ubicación





 enú

TACNA

Miguel

Perú, mucho gusto Tacna

La feria gastronómica del sur del Perú

Tacna fue la sede de un verdadero encuentro de saberes y sabores. En mayo del 2015, PROMPERÚ organizó la feria **Perú, mucho gusto**, que congregó la oferta gastronómica del sur de nuestro país.

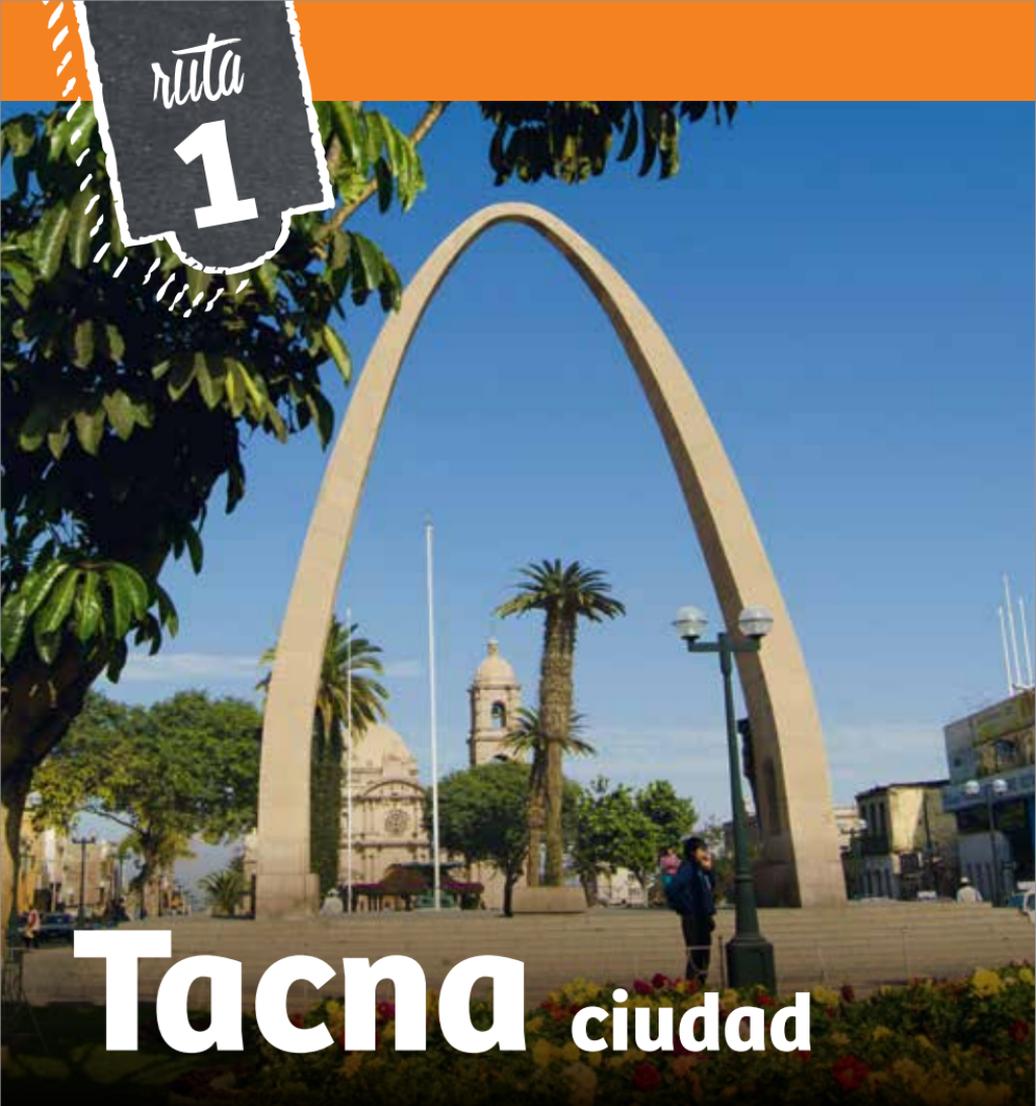
Convencidos de que el turismo gastronómico es sinónimo de conocimiento y experiencia, nuestra labor fue mucho más allá de la convocatoria y organización logística. Historiadores, comunicadores y especialistas, junto a cocineros y amas de casa de la región tuvieron la oportunidad de intercambiar técnicas, experiencias y reflexiones a través de un programa previo. Con ello, se dieron propuestas que contribuyeron al desarrollo de conferencias y contenidos visuales en los tres días de la feria, en los que se congregó a más de 20 mil personas.

Estos aportes vistos desde distintas perspectivas sobre la región, confluyen en el trabajo activo de los participantes durante la feria y a través de esta guía **Perú, mucho gusto - Tacna**. Así, se busca revalorar la identidad gastronómica heredada por las familias locales, y conocer las costumbres y productos.

¡Buen provecho!

ruta

1



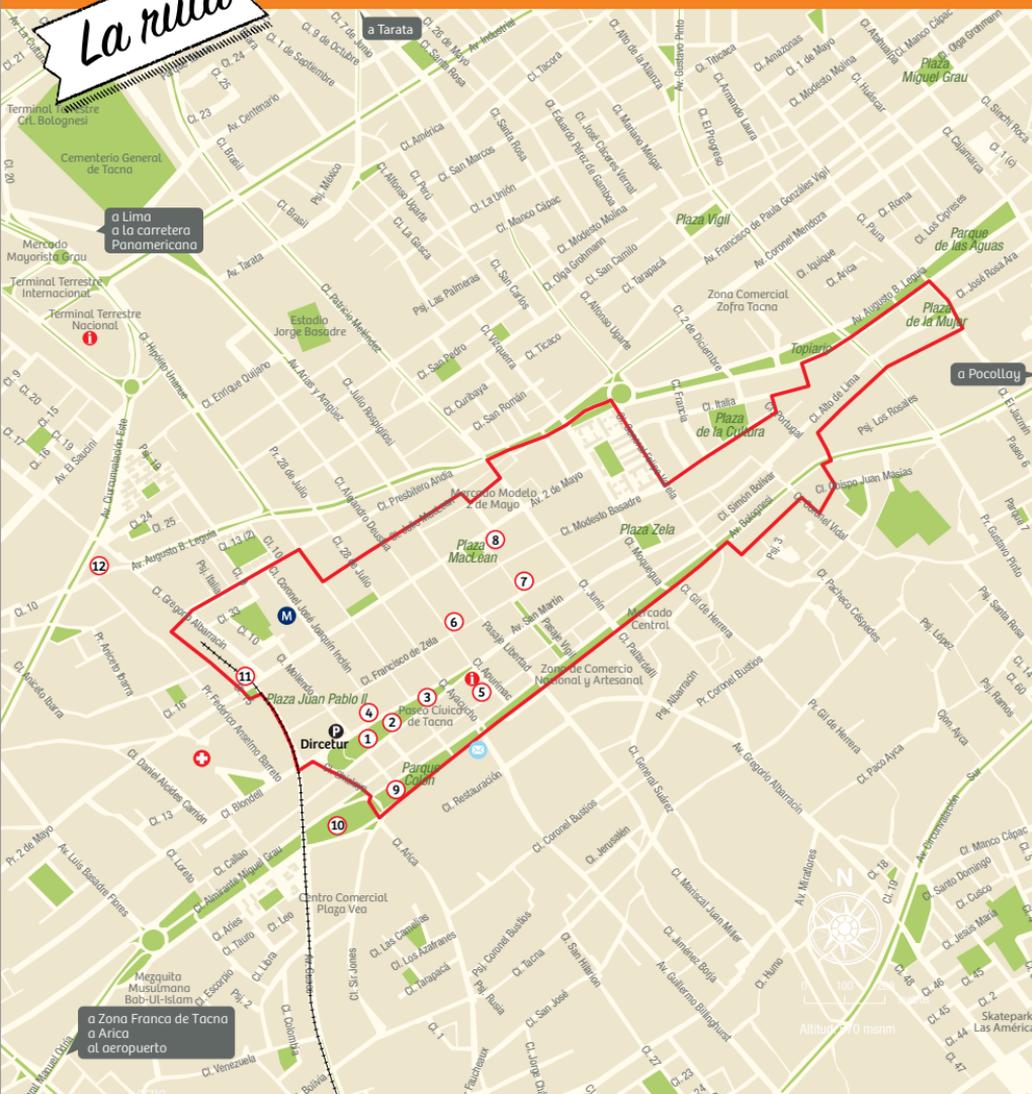
Tacna ciudad

.....

Tacna es una ciudad donde se respira historia y manjares deliciosos. Al pasear por la ruta recorrerás una serie de paradas que están listas para relatar la vida de la ciudad y otras dispuestas a recargarte de energía. Una cocina rica en tradición y también en creatividad. Definitivamente, Tacna te dejará con ganas de volver.

.....

La ruta



— Límite del Centro Histórico

++++ Vía férrea

□ Zona urbana

- ① Catedral
- ② Fuente ornamental
- ③ Monumento Conmemorativo a los Héroes Almirante Miguel Grau y Coronel Francisco Bolognesi
- ④ Centro Cultural Casa Basadre
- ⑤ Museo Histórico de Tacna

- ⑥ Casa de Francisco Antonio de Zela
- ⑦ Casa Jurídica de Tacna
- ⑧ Teatro Municipal
- ⑨ Alameda Bolognesi
- ⑩ Parque de la Locomotora
- ⑪ Ferrocarril Tacna - Arica / Museo Ferroviario

- i** IPERÚ
- +** Atención médica
- P** Policía

- M** Municipalidad
- xs** Correo



Las empanaderías

Una costumbre muy tacneña es comer empanadas a media mañana: una masa de pan, quebrada u hojaldre, rellena con alguna preparación, generalmente salada. Durante la década de 1950 destacaba la tienda de la familia Lira, en la cuadra 5 de la calle 2 de Mayo, famosa por sus generosas empanadas de carne o queso, que tranquilamente podían sustituir un almuerzo. Luego se pusieron de moda locales como la empanadería El Sol, en la tradicional plaza Zela.

¿Dónde?

EMPANADERÍA JIMÉNEZ

Au. 2 de Mayo n° 502

T: 952-392-675

L-S: 7:30-13:00 (Excepto feriados)

D: 7:30-12:00*

*En enero y febrero no abre los domingos

EMPANADAS DON EMILIO

San Martín 963

L-S: 7:30-13:00 (Excepto feriados)

D: 7:30-12:00

EMPANADERÍA EL SOL

Cl. Vizquerra n° 198 - plaza Zela

T: (052) 503-405

L-V: 7:00-13:00 y 17:00-20:00 / **S-D:** 07:00-12:00

Recomendación:

Empanadas de carne y ají de gallina.

PANADERÍA LA ESPIGA

Au. San Martín n° 431

L-S: 9:00-14:00 y 17:00-21:00

Recomendación:

Empanadas de queso, carne y triple.

EMPANADAS AMBROSÍA

Au. Grau n° 121

T: (052) 246-012

L-V: 9:00-13:30 y 18:15-21:00

S-D: 9:00-13:30

Recomendación:

Empanadas de choclo con queso, jamón con queso, pollo tropical y chorizo.



CASA ZELA

Ubicada en la cuadra 5 de la calle Zela, la casa de Francisco Antonio de Zela es un ejemplo de arquitectura colonial. Este prócer de la Independencia gestó un importante movimiento libertario: de esa residencia salió en 1811 un grupo de patriotas tacneños para sublevarse y dar el primer grito de libertad —no solo en Tacna y el Perú, sino en todo el continente— contra el dominio español. En honor a esta gesta emancipadora, Tacna recibió el apelativo de “Ciudad Heroica”.

Calle Zela n° 542.

Visitas:

L-S 8:00-12:00 y 13:30-18:00. D 8:00-13:00



.....

La Casa Zela conserva importantes documentos de los tiempos previos a la Emancipación, piezas prehispánicas y pinturas de gobernantes de la época republicana, así como enseres de la familia del prócer.

.....



Dulce paladar

No dejes de probar los pasteles tacneños, como nuestra dulce y tradicional condesa. Si visitas la ciudad en diciembre, puedes encontrar panetón horneado por las propias panaderías.



El pan caliente

En Tacna encontrarás que se vende pan al ingreso de los mercados. Las “caseras” panaderas del mercado 2 de Mayo y del mercado Central compiten mostrando lo mejor de sus canastas repletas de marraquetas, batidos y panes de manteca, que aquí se conocen como “huevitos” o “cachitos”.

Durante el Virreinato, era común que las panaderías fueran lugares de trabajo forzado, centros correccionales o de reinserción social. Sin embargo, en el caso de Tacna las mujeres tacneñas eran las responsables de elaborar el pan. De hecho, la calle que hoy conocemos como Arias Aragüez era conocida como La Calle de las Panaderas.

Desde finales del siglo 19 hasta mediados del siglo 20, la mayoría de panaderías eran de propietarios italianos, como la panadería de los hermanos Rochetti, ubicada en los bajos de una bella casona en la avenida San Martín.

¿Dónde?

MERCADO 2 DE MAYO

Au. 2 de mayo s/n.

L-D: 6:00-15:00

MERCADO CENTRAL

Au. Bolognesi cuadra 8.

L-D: 6:00-17:00

PANADERÍA VERDI

Pje. Vigil n° 57.

L-S: 8:30-21:00

D: 8:30-12:00

PANADERÍA MIGUELITO

Au. Francisco Antonio de Zela n° 1170 – Pocollay

L-D: 8:00-09:30 y 18:00-19:30

PANADERÍA ARMANDINA CALDERÓN

Calle Los granados F-23, Asoc. 1 de mayo
distrito de Gregorio Albarracín

L-S: 6:00-10:00



Ferrocarril Tacna-Arica / Museo ferroviario

Uno de los atractivos turísticos que hacen única a la ciudad es el Museo Ferroviario, de gran valor histórico y arquitectónico, entre otras razones porque la estación conserva el 90% de sus elementos originales de mediados del siglo 19. Además, el museo exhibe fotografías, testimonios periodísticos y textos oficiales del Estado sobre la actividad del antiguo ferrocarril Tacna-Arica. El ferrocarril actualmente se encuentra en operativo.

Au. Gregorio Albarracín 484

Atención de venta de pasajes: L-D 8:00-13:00 / 14:00-18:00

Informes: (052) 611-824



Historia en el ADN popular

No debe extrañarnos que los tacneños sean un pueblo muy apegado a su historia. Si algo distingue a Tacna es que sus hombres y mujeres han completado numerosos capítulos de la vida de la nación. Desde los héroes peruanos que lucharon en las guerras de la Independencia y del Pacífico, hasta los intelectuales como Jorge Basadre Grohmann, figura importante en la construcción de la historia de nuestro país. En la ciudad heroica se les hace referencia en cada paso.



LOS TEATROS

Aunque es considerada una ciudad “pequeña”, **Tacna cuenta con dos teatros desde hace casi dos siglos**. Gracias al flujo comercial, industrial y turístico de finales del siglo 18, llegaron a esta región del sur del Perú diversas compañías de teatro, marionetas, títeres, mimo, ópera, zarguela, circo, magos y conferencistas desde Europa. Esto le valió a Tacna el apelativo de “la Atenas de América”.

En 1848 se construyó un “corral de comedias” que luego se amplió a teatro y fue llamado “Teatro Viejo” o el “Orfeón”. Sin embargo, tanta fue la actividad teatral que los tacneños tuvieron que construir otro teatro, uno más “moderno” para la época, al estilo de La Scala de Milán: era el “Teatro Nuevo”, que hoy conocemos como “Teatro Municipal”.

Teatro Orfeón:

Pasaje Calderón de la Barca n° 310.

Teatro Municipal:

Pasaje Calderón de la Barca s/n, frente a la plaza Mac Lean.



Construido en 1870, fue considerado uno de los mejores de la costa del Pacífico en su momento.



De noche en Tacna

En los últimos años, la avenida San Martín se ha convertido en un foco gastronómico muy importante de la ciudad, especialmente durante la noche. Entre las cuadras 11 y 13 puedes encontrar ¡ochos restaurantes de comida italiana! ¿Coincidencia? No. La influencia italiana en Tacna tiene casi doscientos años y ha generado un universo de posibilidades culinarias.

Sabores

La cena podría empezar con el sabor del pan al ajo generosamente rociado con aceite de oliva virgen, ñoquis en salsa de ají tacneño, polenta guisada con cordero candaraveño al Malbec o raviolos rellenos de zapallo en salsa de adobo tacneño.

Si prefieres algo más casual y al aire libre, **la sanguchería Cara Negra ofrece un ambiente de matices rústicos**. El producto emblemático es su hamburguesa de cordero candaraveño de cara negra (de ahí el nombre del local) acompañado de papas nativas de la zona andina de la región.

Después de cenar, si el cuerpo te pide más de la noche, la barra del **restaurante Rancho San Antonio te convoca. Aquí nació el cóctel emblema de la ciudad: el Tacna Sour**, una combinación de damasco macerado, jarabe de goma, jugo de limón, clara de huevo y hielo picado. Imperdible.

¿Dónde?

Sangucherías

CARA NEGRA

Coronel Bustos N° 298
T: (052) 657-540
L-D: 18:30-23:30

PELO GRILL

Bolívar 656 con Psje. Vigil
T: 952-260-908
L-S 17:00-23:00

LA COCHERA

Urb. Los Damascos C - 5 (a 2 cuadras del Touring Club)
T: 989-687-992
L-S: 19:00-23:00



Cafeterías

CASTELINO

Au. San Martín n° 1198

T: (052) 245-840

L-S: 8:30-23:00 / D: 4:30-21:30

.....

SIENA CAFÉ

Club Unión-Pasaje Vigil

T: (052) 283-460

L-D: 09:30-12:30 / 15:30-22:30

.....

LA LECHERÍA

Cl. Hipólito Unanue 336

T: (052) 608-859

L-S: 8:30-13:00 y 16:00-20:30

.....

CAPRICCIO

Cl. Zela 955

T: 946-222-222

L-D: 08:00-22:00

.....

TUNKIMAYO CAFÉ

Au. Leguía 1121 / Au. Grau 68

T: (052) 630-853

L-D: 08:00-11:00

.....

ENTRE MASAS

Au. San Martín N° 203

T: (052) 414-255

L-D: 08:30-23:00

Pubs y bares

MR. MOJITO

Cl. Arias y Aragüez n° 298

T: 999-223-222

L-D: 19:00-03:00

.....

MUSHNA

Cl. Arias Aragüez 156

T: 984-000-121

L-J: 14:00-01:30 / V: 16:00-03:00 / S:

14:00-03:00

.....

EL ALQUIMISTA

Calle Zela 590

T: 999-223-222

Ma-S: 19:30-02:00

.....

UMATA

Calle Arias Aragüez 216 2do piso

T: 999-603-366

Restaurantes

CAFETERÍA RESTAURANT ROCCHETTI

Au. Ejército 720

T: (052) 613-777

L-S: 12:00-22:00

.....

DON CARUSO PIZZERIA

Au. San Martín n° 705

T: (052) 246-885

L-S: 11:00-23:00

.....

REMANSO RESTAURANTE TACNA

Cl. Alto de Lima 2069

T: 914-159-802

L-D: 11:00-23:00





Los mercados

El mejor lugar para conocer los hábitos alimenticios y culinarios de la ciudad son sus centros de abastos. Además, podrás conocer un poco de su historia y la vigencia que tienen en la vida diaria de los tacneños a pesar de la modernidad y la presencia de cada vez más centros comerciales y supermercados.



MERCADO CENTRAL

Cuadra 8 de la avenida Bolognesi.

MERCADO 2 DE MAYO

Cuadra 7 de la avenida que lleva el mismo nombre.

MERCADO GRAU

Prolongación Hipólito Unanue s/n.

● Desayuno para empezar el día

En los últimos años se han multiplicado los puestos que ofrecen desayuno en los mercados de Tacna, una interesante y pintoresca suerte de cocinitas caseras —una al lado de la otra— que reciben de cinco a siete personas sentadas para tomar desayuno.

● Hamburguesas y embutidos artesanales

Desde hace unos años, en los mercados tacneños, los comerciantes han promovido la preparación artesanal de embutidos. Estos han ido mejorando en presentación, calidad y sabor. En varios locales de los principales mercados podemos encontrar chorizos, queso de chanco o hamburguesas artesanales de cordero listas para freír o poner en la parrilla. Todo con precios mucho más cómodos que los de supermercados o bodegas.



VALE LA PENA PROBAR

Los duraznos, de color amarillo claro con algunas pintas rojas muy sutiles, son de Calana; las tunas, refrescantes y jugosas, llegan del distrito de Sitajara.

El membrillo proviene de Tarata y la granada llega de las chacras del Valle Viejo, aunque también crece en huertas y jardines de las familias tacneñas.



● La rica fruta

Uno o dos pasillos de los centros de abastos están dedicados a las frutas propias de Tacna y otras que llegan de diferentes regiones del Perú. De la zona baja, específicamente de La Yarada, llegan los melones y sandías en la temporada veraniega (entre noviembre y marzo). Los ofrecen por kilo, en pequeñas bolsas o en cubitos para comer al momento, o como se dice popularmente, “para ir comiendo”.



● La granada

La granada es un producto que trajeron los españoles aunque es originario del Medio Oriente. Hoy es una fruta tan ligada a la identidad tacneña que forma parte del escudo de la ciudad.



● Los jugos

Tanto en el mercado Central como en el mercado 2 de Mayo uno de los pasillos está dedicado exclusivamente a las juguerías. Simpáticas damas vestidas de blanco con amplia sonrisa invitan al cliente a tomar asiento y animarse por los tradicionales jugos de tumbo y guayabo, o por los de frutas con leche, miel, algarroquina y hasta cerveza negra. Es mucho mejor si los pides helados.

● Melcochas y alfajores

Se ha hecho costumbre que en los ingresos a los mercados se pueda encontrar una muestra del rico bagaje dulcero de Tacna: los cachitos rellenos de crema pastelera, las cocadas, las humitas, las corbatitas con dulce de membrillo o los alfajores de Sama de doña Ciri.

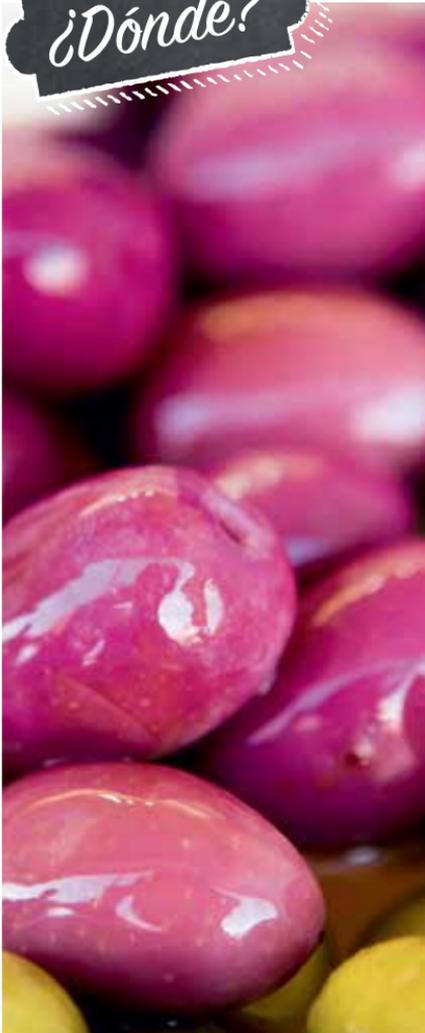
Si eres de paladar dulcero, no puedes dejar de probar el postre insignia de Tacna, la melcocha: un exquisito caramelo preparado en base a miel de caña tacneña con trocitos de maní y coco. Son imperdibles las melcochas Hidalgo, a las que reconocerás con facilidad por su envoltorio de colorido papel celofán.

● Aceitunas y aceite

Los primeros cultivos de olivo en Tacna datan de fines del siglo 16, principalmente en los distritos de Sama e Ite. Con la denominación de origen de "Aceituna de Tacna" (2015) se ha encontrado una herramienta de promoción en el mercado nacional y mundial de una aceituna con características propias.

La Yarada - Los Palos es el primer distrito productor de aceitunas del Perú, lo que lleva a Tacna a ser el primer productor nacional con más de 15 mil hectáreas cultivadas y una producción que supera las 61 mil toneladas. Esto representa el 74% del total de la producción de aceitunas en el país. Se estima que más de 10 mil tacneños forman parte de esta cadena productiva.





¿Dónde?

FUNDO LA NORIA

La Yarada sector Los Olivos mz. Y lt.11
 Pozo IRHS. **L-V:** 7:00-11:00 y 13:00-17:00
S: 7:00-11:30

BAUMMAN CROSBY

Au. San Martín N° 259 Int. 7
Previa coordinación T: (052) 414-401

BASE REGIONAL DE ANPE PERÚ

Asociación Regional de Productores
 Ecológicos de Tacna - ARPE Tacna
Previa coordinación
 con Rey Chambe Aquino,
 Presidente del ARPE Tacna **T:** 937-549-420

DON GIUSEPPE SAC

Au. Cuzco N° 275
Previa coordinación T: (052) 244-400

VALLE SUR

Parque Industrial mz. I lt. 15, **L-V:** 7:00-
 12:00 y 14:00-17:00 y **S:** 7:00-12:00

Denominación de origen

Se designa "Aceituna de Tacna" como denominación de origen para destacar que gracias a la ubicación geográfica de donde se produce, adquiere calidad y ciertas características que no se tendría en otro lugar.



COCINA REGIONAL

EL CACIQUE PICANTERÍA

Calle José Rosa Ara 1903

T: (052) 414-582

L-D: 11:00-17:00

LA GLORIETA TACNEÑA

Circunvalación Sur 905.

T: (052) 245-397

L-V: 8:00-20:00 S-D: 8:00-22:00

ALBERTINA RESTAURANTE & CARNES

Au. Pinto N° 40

T: (052) 244-970

M-S: 12:00-23:00

D: 12:00-16:00



CATEDRAL DE LA CIUDAD DE TACNA

Su construcción se inició en 1875, a cargo de la firma francesa Alejandro Gustavo Eiffel. El diseño arquitectónico neorrenacentista se plasmó con piedras extraídas de los cerros Intiorko y Arunta. Aunque la obra fue paralizada durante varios años, finalmente se inauguró formalmente en 1954.

Frente al Paseo Cívico.

Visitas: L-D: 7:00-12:30 y 15:00-19:30



No dejes de visitar



FUENTE ORNAMENTAL

La obra escultórica estuvo a cargo de la fundación inglesa Simpson, tiene 6 m de altura y se compone de varias fuentes. Fue adquirida y obsequiada a la ciudad de Tacna por el gobierno de don José Balta, e instalada en 1869.

Ubicada en el Paseo Cívico.



PARQUE DE LA LOCOMOTORA

Fue edificado para albergar a la centenaria Locomotora n° 3 modelo 1859, construida en Pensilvania, que condujo a las tropas peruanas y que continuó sirviendo de transporte entre Tacna y Arica hasta 1940.

Avenida Grau s/n.



¿Dónde?

PESCADOS Y MARISCOS

MAR ADENTRO

Avenida Gustavo Pinto n° 28

T: (052) 426-027

L-D: 11:00 -16:00

AJÍ LIMO MAR & BAR

Calle San José N° 190

T: (052) 244-827

L-D: 10:00-18:00

UN CEBICHITO

Pasaje San José 110

T: (052) 414-168

L-D: 11:00-16:00

MUELLE SUR

Los Álamos 1995

T: (052) 245-106

L-S: 11:00-23:00

D: 11:00-16:45



ALAMEDA BOLOGNESI

Originalmente estaba configurada por álamos. Hoy es una de las vías más concurridas de la ciudad. Bajo la alameda corre el río Caplina y su primera cuadra se mantiene intangible para dejar registro de su arquitectura original.

Ubicada a dos cuadras del Paseo Cívico.





CASA JURÍDICA

En esta casa se firmó el Acta de Entrega de Tacna al Perú el 28 de agosto de 1929. Alberga el Museo de la Reincorporación, la Pinacoteca de Tacna y los Archivos Históricos Departamentales.

Calle Zela n° 716.

T: (052) 415-225 / (052) 242-028

Visitas: L-V: 8:00-13:00 y 14:00-16:00



COMPLEJO MONUMENTAL DEL CAMPO DE LA ALIANZA

Homenaje a los combatientes de la Batalla del Alto de la Alianza, en la que los ejércitos de Perú y Bolivia unieron fuerzas bélicas ante la Guerra del Pacífico, el 26 de mayo de 1880. El complejo está compuesto por el Campo de Batalla, Monumento, Museo de Sitio y Campo Santo. Se ubican al noroeste del cerro Intiorko, en el lugar que fue el campo de batalla.

A 8 km al norte de la ciudad (10 minutos en auto).

Visitas: L-D: 8:00-12:00 y 14:00-17:00



MUSEO HISTÓRICO DE TACNA

Ubicado en el centro de la ciudad, a una cuadra del Expalacio Municipal, fue creado en 1957. En el lugar funciona la Biblioteca Pública de Tacna.

Calle Apurímac 202. T: (052) 411-171

Visitas: L-V: 9:15-13:15 y 14:00-18:00



CENTRO CULTURAL CASA BASADRE

Casa de estilo republicano donde vivió el Historiador Jorge Basadre Grohmann, considerado uno de los más notables pensadores peruanos del siglo XX. El inmueble fue declarado monumento histórico del Perú el 5 de abril de 1978.

Au. San Martín 212

Visitas: Ma-D: 9:00-13:00 y 14:00-18:00

A person is walking across a narrow suspension bridge made of wooden planks and ropes, spanning a deep, rocky canyon. The bridge has thick ropes on both sides for safety. The canyon walls are steep and composed of brownish soil and rocks. In the top left corner, there is a black graphic with white text that reads 'ruta 2'.

ruta
2

Valle Viejo - Miculla

.....

Una buena costumbre tacneña es ir a almorzar a la campiña o Valle Viejo. Durante el fin de semana, familias y grupos de amigos salen de la ciudad y hacen un recorrido para disfrutar de la naturaleza. La campiña se ubica entre los 670 y 1400 msnm, y se extiende a lo largo de 23 kilómetros en los distritos de Pocollay, Calana y Pachía. En el camino uno puede detenerse en alguno de los excelentes restaurantes campestres o en una bodega y viñedo para aprender sobre el proceso de elaboración de vinos, Piscos y macerados e incluso degustar y comprar algunos de sus productos.

.....

¿Cómo llegar?

A 3 km de la ciudad de Tacna, subiendo por la avenida Celestino Vargas (vía principal que conecta Tacna con el valle), atravesarás los distritos que conforman el Valle Viejo: Pocollay, Calana y Pachía.

Sigue la
av. Celestino Vargas

Desde el centro comercial
Tacna Centro, toma una
movilidad de las que salen
cada 10 minutos.

Hay paquetes turísticos
ofertados por diferentes
agencias en la ciudad.



Distancia y tiempo (desde Tacna):

Pocollay: 4,3 km / 10 minutos.

Pachía: 17,7 km / 30 minutos.

Calientes: 22,8 km / 40 minutos.

Calana: 14 km / 20 minutos.

Miculla: 20 km / 40 minutos.



¿Qué conocer?

- 1 Museo de Sitio Peañas
- 2 Parroquia Virgen de Rosario
- 3 Iglesia San José de Pachía
- 4 Complejo Arqueológico de Miculla
- 5 Baños Termales de Calientes



La patasca

En Pocollay es posible encontrar la patasca, **un plato sustancioso y nutritivo que lleva cabeza de cerdo, chalona, pecho de res, pata de cordero e inclusive mondongo**, por lo que se impone debido a su contundencia y sus sabores concentrados.

¿Dónde?

RESTAURANTE EL ÁLAMO

Carretera Calana km 6,5

T: (052) 243-947

L-D: 10:00-19:00

Chicharrón, adobo, picante a la tacneña, cazuela de gallina, cuy chactado, parrillada y patasca.

RESTAURANTE PUKOS

Carretera a Calana-Santa Rita km 6,5

T: 952-511-201

L-D: 11:00-17:00

Comida novoandina, carnes a la piedra, comida criolla. Arroz con pato a la piedra, pescados y mariscos al papilote.

RESTAURANTE EL PALOMAR

Carretera a Calana km 6

Chicharrón, adobo, picante a la tacneña, cazuela de gallina, cuy chactado, parrillada y patasca.

RESTAURANTE LA GLORIETA DE POCOLLAY

Calle Libertad n° 120 - Pocollay

T: 960-639-423 Mi-L: 9:00-18:00

Especialidades de chicharrón, costillares, picante a la tacneña, charquicán, adobo tacneño, arroz con pato y patasca.



DISTRITO DE POCOLLAY

Poblado de gran actividad agrícola que destaca por sus productos de exportación, como uvid, ciruelas y damascos. En la plaza principal se encuentra la iglesia de Nuestra Señora de las Mercedes. El museo de sitio Las Peñas exhibe los objetos recuperados durante las excavaciones de las 56 tumbas preíncas e incas.

A 3,5 km al oeste de la ciudad de Tacna

Horario del museo: M-V: 10:00-12:30 y 13:15-16:15 / S-D: 7:45-12:30 y 13:15-16:15 (no atiende feriados)



El adobo tacneño

Calana es un pintoresco pueblito ubicado sobre los 850 msnm y a 10,3 km de la ciudad de Tacna (15 min en auto), engalanado con el verdor de su campiña y las aguas del río Caplina. A medida que te sumerjas en el distrito encontrarás acogedoras ramadas y pequeñas gloriets especialmente acondicionadas con mesitas y sillas de madera, además de piedras en donde las familias se juntan para disfrutar de la tarde y del envidiable clima de Calana.

Durante los fines de semana se acostumbra servir a la mesa el adobo, una forma de maceración de la carne de cerdo que en la antigüedad se utilizaba para conservarla.



¿Dónde?

PALADAR DEL NONNO (CALANA)

Calle General Varela s/n

T: 952-368-293

S-D: 12:00-16:00

Comida criolla e internacional.

RESTAURANTE AZUL AZUL

Carretera Calana km 8,5

T: 952-810-481 / 954-454-595

L-D: 9:00-17:00

Cebiche, chicharrón, parrillada, picante a la tacneña y arroz con pato.

No dejes
de visitar

La antigua parroquia Virgen del Rosario, de la época colonial, donde se venera la imagen de su patrona, la Virgen del Rosario. En el recorrido se puede apreciar casonas tradicionales de techo mojinete, construidas con quincha y barro.





El pastel de choclo

Pachía se ubica aproximadamente a 11,3 km de la ciudad de Tacna (17 min en auto) y a 1095 msnm. Con clima agradable, templado y constante, la fama de este distrito se la lleva su pastel de choclo. El éxito y reconocimiento de este pastel radica en su insumo principal, el choclo, que aquí crece de manera acelerada, con sus granos pequeños, tiernos y un dulzor característico.

¡Imperdible!



PASTEL DE CHOCLO "NORA"

Nora Casilla ofrece su pastel de choclo y sus famosas humitas. Es muy probable que sea ella misma quien te reciba y, mientras te atiende, te cuente por qué lo llama "el hermano pastel". Ubicado en avenida Arias Aragüez s/n
T: 952-250-677 y 929-715-026
L-D: 10:00-19:00.

Hoy en día también es posible encontrar este famoso dulce en distintas partes de la ciudad.



IGLESIA SAN JOSÉ DE PACHÍA

Luego de su destrucción por el terremoto de 1868, esta bella iglesia fue levantada e inaugurada en 1870 por los mismos pobladores y su sacerdote en ese entonces, el español Salvador Palacios. En su altar principal se venera a San José, patrono del pueblo.

Frente a plaza de Pachía. Vista desde el exterior.



BAÑOS TERMALES DE CALIENTES – PACHÍA

Ubicados a orillas del río Caplina, en el anexo de Calientes, a 1400 msnm. La zona se caracteriza por su clima templado. Las aguas termales tienen como infraestructura una piscina pequeña y pozas privadas donde el visitante puede bañarse y aprovechar las bondades medicinales de sus aguas termales, cuya temperatura oscila entre los 36°C y 39°C. Asimismo, ofrece servicio de alojamiento y restaurante donde se puede degustar comida típica de la zona.

A 23 km al este de la ciudad de Tacna

(30 minutos en auto).



COMPLEJO ARQUEOLÓGICO DE MICULLA

Con una extensión 20 km², el complejo arqueológico de Miculla está rodeado de un impactante paisaje desértico con pequeñas lomas, a los pies de los cerros Wawapas y Miculla a 1404 msnm. Los estudiosos consideran que su antigüedad abarca desde la época de la cultura Tiahuanaco (500 d. C.) hasta los años 1100-1445 d. C.

Considerado uno de los complejos arqueológicos de arte rupestre más extensos de Sudamérica, Miculla consiste en un circuito de caminata de 3 kilómetros donde se puede observar cientos de petroglifos con escenas de seres humanos cazando, bailando o enfrentándose; animales como tarucas, pumas, suris, serpientes, lagartijas y zorros. Además, cuenta con dos puentes colgantes de más de 70 metros de largo.

Si miras con detenimiento, en los alrededores observarás algunos animales típicos de la región como zorros, lagartijas, culebras (ocasionalmente), y algunas aves como águilas y lechugas, así como ejemplares de la flora local: molles, yaros, chilcas, chiñes y cactus.

A 25 km al noreste de la ciudad de Tacna

(30 minutos en auto).





ruta
3

Naturaleza, cultura y aventura en Ite, Sama y Locumba

.....

Ite es la comprobación de que el agua y el trabajo traen vida. En tierras aún sin cultivar, un grupo de agricultores arequipeños iniciaron, a mediados del siglo pasado, La Irrigación de Terrenos Eriazos (ITE), una iniciativa que hoy le da nombre a esta zona. Los humedales de Ite se formaron artificialmente, a partir de 1960, por la ampliación de la frontera agrícola y la deposición de relaves mineros en la playa. Esta ruta es una combinación de naturaleza, cultura y aventura, ideal para aquellos amantes de lo que un ecosistema único como el de los humedales es capaz de ofrecer.

.....

¿Cómo llegar?

Los humedales de Ite se encuentran entre los kilómetros 86 y 98 de la carretera asfaltada Costanera, que une la ciudad de Tacna con Moquegua, en la provincia de Jorge Basadre.

Aunque no hay servicio de alojamiento, la Municipalidad de Ite cuenta con el Centro Recreacional Municipal que tiene modernas instalaciones y cabañas totalmente equipadas.

Es una zona ideal para los amantes del avistamiento de aves.



Distancia y tiempo

Desde Tacna:

90 km / 1 hora 30 minutos.

Desde Chile (frontera):

146 km / 2 horas.



Clima

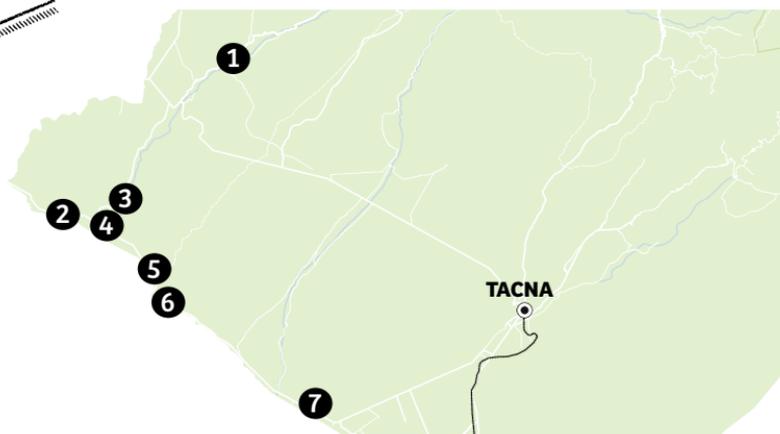
Con un paisaje desértico árido propio de la región de la costa, esta zona se caracteriza por un clima soleado de noviembre a abril. De mayo a octubre, el clima es más bien frío por las noches y algo ventoso durante el día. Las temperaturas varían de 16°C, la mínima, a 28°C, la máxima.



Altura

A nivel del mar

La ruta



- 1 Locumba
- 2 Playa Punta Picata
- 3 ITE y mirador del Cristo Blanco de La Paz

- 4 Humedales de ITE y museo del Desierto y el Mar
- 5 Morro Sama
- 6 Quebrada de burros
- 7 Balneario Boca del Río



Gastronomía

El plato representativo de Ite es el ají relleno, un plato preparado en base a los ajíes amarillos, los cuales son cultivados en el distrito y son cosechados entre los meses de enero a marzo. Además, contiene carne de res, pasas, aceitunas, queso, huevo, leche y papas sancochadas.

Como postre, puedes probar los bollos, una especie de pancitos rellenos, y las empanadas de queso. Si caminas por los alrededores de la plaza principal, puedes encontrar a las familias que ofrecen estas delicias en las puertas de sus casas.



Ite también es productos lácteos. Podemos encontrar una variada producción, yendo a través de las vías Lateral C, D y HI, y por el kilómetro 51 de la carretera Costanera.



El ají amarillo paca y el ají panca son las variedades que resaltan en la producción del valle de Ite.

Extensas alfombras de color se despliegan en Ite entre febrero y marzo, meses en los que el ají se cosecha y se seca. Desde el mirador del Cristo Blanco de La Paz (Pampa Alta), obtenemos una preciosa vista en la que se combina el paisaje tacneño y los frutos de la tierra: el ají amarillo paca y el ají panca.

Aunque lleva el color brillante de un ají amarillo convencional, el ají amarillo paca llega a tener entre 15 y 22 centímetros de largo. Por su gran tamaño y los surcos de su superficie, se le conoce así por su similitud con el fruto del mismo nombre. Tiene un característico sabor y picor moderado, se consume fresco, molido o en rodajas y, como condimento en seco. El paca es el típico ají del sur del Perú que se incluye en la preparación de las comidas tacneñas, y que junto al zapallo y al orégano, entregan un particular sabor a los paladares.

Por su parte, el principal ají deshidratado del Perú es el panca. Gracias a su intenso color rojizo —que obtiene al secarse en la misma planta— es consumido mayormente como condimento en guisos y salsas. Aunque es de los ajíes menos picantes, agrega sabor y mucho color a las preparaciones de las ollas peruanas.



QUEBRADA DE BURROS

A 75 kilómetros de Tacna se encuentra la Quebrada de Burros, esta impresionante formación geológica de la cadena costanera que se bifurca en dos ramales a una altura de 250 msnm. Es una de las pocas quebradas que presenta cobertura vegetal a lo largo de muchos kilómetros sobre el desierto. Se dice que este lugar sirvió como refugio a los primeros pescadores, pues se han encontrado algunos restos de tejidos, cerámicas y huesos que están en proceso de investigación.

Tiempo estimado de visita: 1 hora 30 minutos.

Actividades complementarias: *Trekking*

.....



PLAYA PUNTA PICATA

En Punta Picata se encuentran 150 figuras talladas en roca. Estos diseños se agrupan en dos grandes conjuntos que fueron elaborados entre el periodo Cerámico Inicial (500 a. C.) y el periodo Intermedio Tardío (1200-1500 d. C.). Son petroglifos con representaciones del sol, de las estrellas y de especies marinas elaborados con técnicas de percusión o picado, raspado y frotado.

Tiempo estimado de visita: 30 minutos.

Visitas: Mi-D: 09:00-16:30.

.....



MORRO SAMA

Ubicado a 25 kilómetros al norte de la playa Boca del Río, el acceso es por la carretera Costanera. Se trata de una formación geológica que se encuentra entre la cadena costera y el litoral marino. La costa que bordea es bastante accidentada, con presencia de acantilados, entre los que destacan las puntas de Balconcillo, Gallinazo, Curinani, El Panteón, Camagueta, El Cura y Meza.

Tiempo estimado de visita: 2 horas.

Actividades complementarias: *Trekking*, observación de fauna y flora.

Visitas: entre julio y octubre.

¿Qué encontrarás?

En el morro Sama se puede encontrar un santuario ecológico frente a las islas guaneras; también se distingue un tramo pavimentado del Camino Inca de la costa, que se dice fue utilizado por los chasquis o mensajeros incas; además, no debes de ver el reloj solar. A 10 minutos aproximadamente de navegación en bote, están las Loberas, un lugar poco visitado cerca de la poza del Faro desde donde se pueden ver lobos marinos, nutrias, pingüinos y aves guaneras.



MUSEO DEL DESIERTO Y EL MAR

Ubicado en el kilómetro 92 de la carretera Costanera, el Museo del Desierto y el Mar exhibe colecciones arqueológicas, documentos históricos, especies biológicas, muestras geológicas, así como recursos naturales y turísticos de Tacna y el sur del Perú. El museo está construido en medio del desierto, cuenta con seis salas de exposición, auditorio con capacidad para 150 personas, área de exposiciones y dos miradores desde donde se puede apreciar el rico paisaje de los humedales de Ite con una vista panorámica del mar.

Tiempo estimado de visita: 1 hora 15 minutos.

Visitas: L-V: 08:00-16:00. S y D previa coordinación con la Municipalidad de Ite: 998-811-421.



BALNEARIO BOCA DEL RÍO

Hacia la costa de Tacna, a 52 km al suroeste de la ciudad de Tacna (45 minutos en auto), el balneario está ubicado en la desembocadura del río Sama, su playa es considerada una de las mejores de Tacna por ser ancha y plana con aguas poco profundas. En los alrededores encontrarás servicios de alojamiento, alimentación y centros de esparcimiento.



HUMEDALES DE ITE

A 93 km al norte por la carretera Costanera (1 hora y 30 minutos en auto), los humedales de Ite cubren una longitud de 12 km², son los humedales costeros más grandes del Perú y los segundos de Sudamérica. Los humedales de Ite se han convertido en un verdadero "aeropuerto acuático" para el refugio de millones de aves, que durante casi medio siglo nos han visitado. Aquí existen un promedio de 144 especies, de las cuales 85 son residentes y 59 migratorias, formando parte de un frágil corredor biológico de las aves que recorren distancias desde Canadá y Estados Unidos hasta la Patagonia, convirtiendo a Ite en el último refugio y desde donde emprenden el retorno. El avistamiento de aves se puede realizar desde los miradores del malecón o del Museo del Desierto y el Mar.



Tiempo estimado de visita: 2 horas 15 minutos.

Actividades: Observación de aves y flora.

.....



LOMAS DE TACAHUAY

Con una extensión de más de 1500 hectáreas, la formación geológica del sitio genera un ecosistema de clima húmedo con constantes neblinas que permiten la existencia de diversas especies de flora y fauna. Se ha registrado un total de 48 especies, 42 géneros y 26 familias de plantas, así como 29 especies de aves.

Visitas: en especial de setiembre a noviembre.

Solicitar ingreso en la Municipalidad de Ite.

Actividades complementarias: *Trekking*, avistamiento de flora y fauna.

Consideraciones: Llevar ropa adecuada para una caminata y para cubrirse de la neblina.

¿Sabías que?

La cueva de Toquepala alberga un conjunto de pinturas rupestres cuya antigüedad data de los 7500 a. C. Las escenas representan un "chaco" o caza, los cazadores forman un círculo alrededor de las presas, posiblemente guanacos, hasta atraparlas. Las imágenes han sido cuidadosamente pintadas con colores rojo, amarillo, verde, blanco y negro.



¿Dónde?

RESTAURANTE DON PERCY

Plaza de Locumba

Horario de atención:

T: 952-006-295

L-D: 6:00-21:00

¡Imperdible!

Valle de Locumba

A 93 km al noroeste de la ciudad de Tacna (1 hora 30 minutos en auto). Valle interandino en el que predomina la actividad agrícola, sobre todo la producción de ají. En la ciudad de Locumba, capital de la provincia, se encuentra el Santuario del Señor de Locumba, también llamado "Señor de los Pies Quemados", cuya fiesta se celebra en setiembre desde 1776 y atrae a mayor número de fieles cada año.



La oferta gastronómica que ofrece Boca del Río es una mezcla de colores y productos basada en la gran variedad de recursos marinos que ofrece la zona. Este balneario familiar cuenta con restaurantes y hay un mercado de abastos en donde se puede conseguir productos marinos frescos que son ofrecidos por los mismos pescadores del lugar. También hospedajes modestos, algunas tiendas de abarrotes y pocos lugares de diversión que atienden en temporada de verano (diciembre a marzo). El resto del año son pocos los servicios que se encuentran disponibles.



ruta
4

Tarata, Ticaco y Candarave

.....

¿Con ánimos de naturaleza e historia? Esta ruta te conecta con una geografía accidentada de picos y quebradas, y también con los paisajes que forman ríos, lagunas, represas, cerros, valles y nevados tacneños. En estos valles interandinos podrás visitar el mirador natural de la Apacheta, La Piedra del Matrimonio, el Camino Inca y Korojollo. Deja que las leyendas, costumbres y creencias de esta zona te revelen los rituales, pagos y fiestas costumbristas. Los andenes en la ruta dan forma al paisaje, donde podrás practicar actividades al aire libre como *trekking* en el Camino Inca, ciclismo y aprovechar las cálidas aguas termales de Putina.

.....

¿Cómo llegar?



Desde Tacna a Tarata: 88 km / 2 horas.



Desde Tarata a Ticaco: 9 km / 20 minutos.

Desde Tarata a Candarave: 103 km / 2 horas y 20 minutos.



Clima

El clima es frío y seco, con lluvias entre noviembre y marzo, principalmente en las tardes y noches. La temperatura en el día es cálida y en la noche siempre hace frío. El sol sale muy temprano, entre las 5:30 a.m. y las 6:00 a.m. y se oculta alrededor de las 6:00 p.m.



Alturas

Máxima: Mirador de la Apacheta 3505 msnm

Tarata: 3070 msnm

Candarave: 3415 msnm

Ticaco: 3277 msnm



- 1 Mirador La Apacheta
- 2 La Piedra del Matrimonio
- 3 Tarucachi, iglesia de Tarucachi
- 4 Tarata, iglesia de Tarata, Inicio del Camino Inca Tarata - Santa María
- 5 Sitio Arqueológico de Santa María
- 6 Sitio Arqueológico de Qala Qala
- 7 Ticaco, mirador de Corojollo
- 8 Baños termales de Ticaco
- 9 Candarave
- 10 Valle Geotermal

.....
El itinerario sugerido consiste
en dos días y una noche.
.....



Recorridos

Día 1

Visita los miradores La Apacheta, La Piedra del Matrimonio, las iglesias de Tarucachi y Tarata, el centro de interpretación de Tarata y el circuito de *trekking* Camino Inca - Sitio Arqueológico de Santa María - Sitio Arqueológico de Qala Qala. Visita el mirador de Corojollo y los Baños Termales de Ticaco. Pernocta en Tarata o Ticaco.

.....

Día 2

Visita el pueblo de Candaraue, el Bosque de Queñuales y Valle Geotermal.



MIRADOR LA APACHETA (ESTIQUE PAMPA)

A 3505 msnm. Desde allí se observa la cordillera del Barroso y los volcanes Yucamani y Tutupaca. También se puede hacer una apacheta pidiendo a los *apus* tus deseos para el futuro.



Impendibles!

Los miradores naturales que integran esta ruta son espacios ideales para la interpretación del paisaje natural y cultural, lugares especiales para observar y maximizar tu experiencia al aire libre.

Los mercados de Tarata y Ticaco, donde podrás conocer y probar distintos productos y cultivos de la región. Encontrarás principalmente variedad de orégano, maíz, papas, frutas y podrás disfrutar de la gastronomía local.



LA PIEDRA DEL MATRIMONIO

Es una formación de rocas erguidas asemejando a dos novios frente a un sacerdote y todos los invitados. Estas rocas dan lugar a un mito muy conocido en la zona y se pueden apreciar desde la vía principal que conduce a Tarata, a solo unos metros del puente del río Estique. En época de lluvia se forma una impresionante caída de agua al lado.



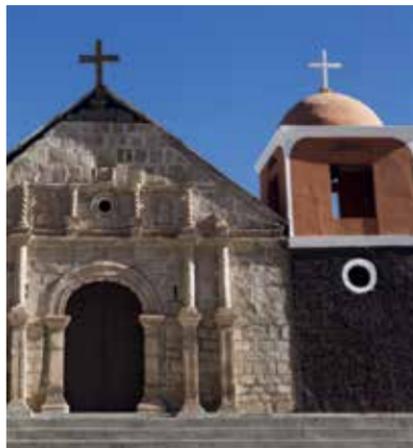
SITIO ARQUEOLÓGICO SANTA MARÍA

Alrededor de 4000 m² con recintos, terrazas, hornacinas y caminos internos típicos de la cultura incaica. Junto a los restos arqueológicos se alza un magnífico mirador natural desde donde se aprecia la ciudad de Tarata y las numerosas chacras de cultivo en andenes de los alrededores.



IGLESIAS DE TARUCACHI Y TARATA

Al ingresar al distrito de Tarucachi encontramos un hermoso templo con bellos diseños en su interior realizados con tintes naturales, a la usanza de la Colonia. En 2008 fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación. Más adelante, al llegar a Tarata, encontrarás su plaza principal y la iglesia San Benedito, donde está la venerada imagen de San Benito de Abad, patrono de Tarata.



¿Qué es una apacheta?

Se trata de un altar o adoratorio creado en los cruces de caminos o lugares solitarios por los viajeros indígenas de la región andina. Ocasionalmente se depositan ofrendas en el lugar aunque la mayoría de las veces se componen de piedras en equilibrio, colocadas unas sobre otras.





SITIO ARQUEOLÓGICO DE QALA QALA

El sitio consta de pequeños abrigos o concauidades que en el pasado tuvieron un uso funerario. El acceso es posible por el camino prehispánico en uso que se desprende del Camino Inca para dirigirse a Santa María. También se puede llegar caminando por los andenes que existen donde se divide este camino secundario.

.....



CAMINO INCA SANTA MARÍA

Tarata es reconocida como parte de la red de Camino Inca de la zona sur del país, específicamente en el tramo que lo une con Candaraue. El Camino Inca es una huella innegable del paso de esta civilización por la región. Su recorrido se inicia en el distrito de Tarata, cruza el río Chacawira y asciende el cerro entre hermosos andenes en dirección al pueblo de Ticaco. Un paisaje escénico de gran belleza acompaña todo el recorrido.

.....



BAÑOS TERMALES DE TICACO

Pozas de aguas transparentes con una temperatura aproximada de 51 °C. Ideales contra los dolores articulares y reumáticos, además de ser un excelente relajante antiestrés. Actualmente, hay cinco pozas individuales y una piscina al aire libre. El lugar dispone de baños, duchas y vestuarios. Vale la pena cruzar el puente hasta el otro lado de la quebrada desde donde uno puede descansar y tener otra perspectiva del lugar. Se recomienda llevar una botella de agua para hidratarse después del baño y algún alimento energético.





¡Imperdible! *La parrillada de Candarave*

La parrillada más deliciosa que puedas probar solo necesita agua y sal. Una parrillada exquisita, jugosa, tierna, acompañada de papa, choclo y una ensalada de lechuga y tomate: sencilla y fresca a la vez. La parrillada de Candarave tiene un insumo especial: el cordero traído desde la provincia andina del mismo nombre. El cordero de cara negra llegó a finales de la década de 1950 como un aporte de la minera Southern Copper, que por aquellos años iniciaba sus operaciones en la región. Ese cordero se alimentó de los pastos frescos y naturales de la sierra tacneña, y por eso su carne es tan preciada.



VALLE GEOTERMAL

A 35 km al noreste del pueblo de Candarave (2 horas aproximadamente en minivan), en el Anexo de Calientes, se encuentra este valle, en donde existe un conjunto de géiseres con temperaturas que sobrepasan los 86 °C (186 °F). En el trayecto se puede visitar la andenería de la zona, el pueblo de Santa Cruz, disfrutar de una vista impresionante del Volcán Yucamani, cuyo cono volcánico alcanza los 5558 msnm, rodeado por un extenso bosque de queñuas. Además, se puede observar vegetación característica de la zona como la tola, ichu y yaretas; una variedad de fauna como la vicuña, cóndor, suri, taruca, vizcacha y otros; formaciones rocosas particulares; y una variedad de manifestaciones culturales propias de la zona. En el anexo de Calientes también existen facilidades para el disfrute de los baños termales, cuya administración se encuentra a cargo de la población de Calientes.

¿Dónde?

RESTAURANTE TURÍSTICO TARATA

Cl. Zela 38, Tarata

L-D: 06:00-19:00





ruta

5

La ruta del Pisco

El espíritu alegre de la uva y
una incomparable ruta aromática

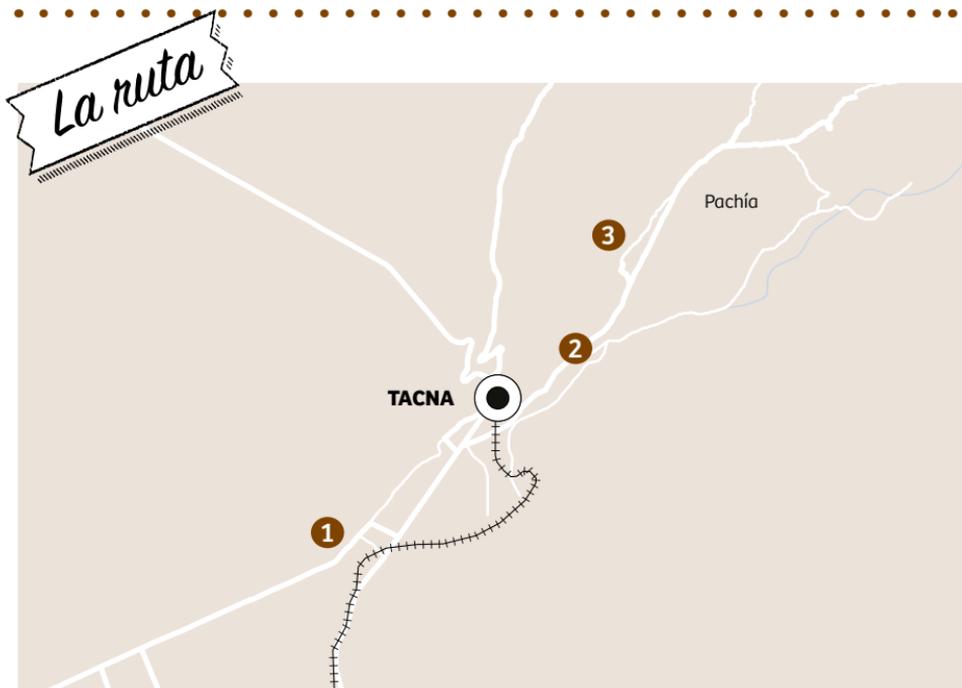
.....

En 1930, ya con Tacna reintegrada al Perú, la industria pisquera en la región se reactivó, impulsada por inmigrantes italianos que llegaron a esta ciudad. Luego de un recorrido por las principales bodegas de la zona podrás disfrutar copa a copa de la variedad de aromas y sabores que caracterizan a esta emblemática bebida peruana.

.....

Quienes saben de Pisco tienen las cosas claras:

- Para distinguir un buen Pisco de uno no tan bueno, hay que saber que este debe ser transparente, brillante, limpio y sin ninguna impureza a la vista.
- No debe sentirse una sensación de ardor al momento de ponerlo en contacto con la nariz. Lo mismo al beberlo, en el primer sorbo se sentirá una reacción fuerte y luego nuestra boca se empezará a adaptar y a reconocer los distintos aromas y sabores dependiendo del tipo de uva y Pisco.



📍 ¿Qué conocer?

- 1 Magollo
- 2 Pocollay
- 3 Calana

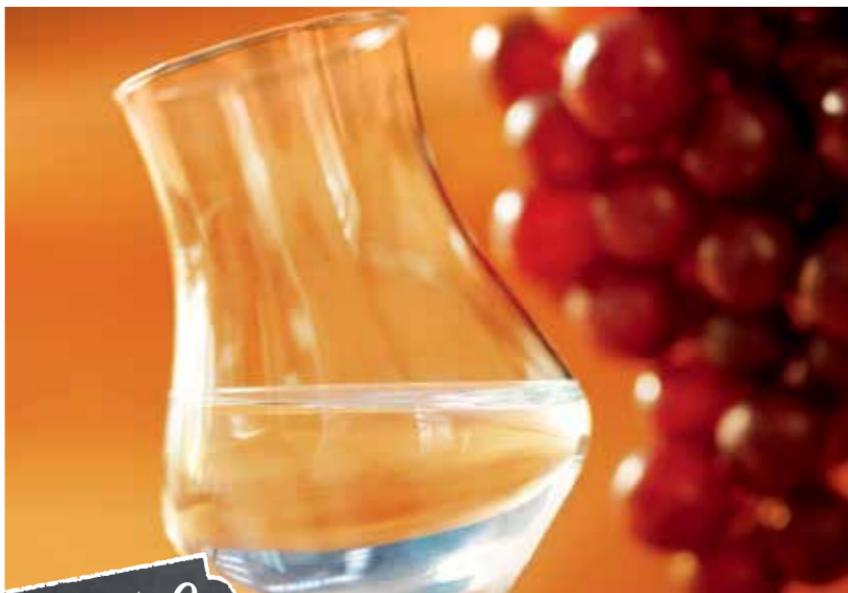


Bodega Tacna (Cerro Blanco)

El inicio de la bodega se remonta a 1977. Desde el 2004 se elabora el delicioso Pisco Cerro Blanco, destacando además su macerado de damasco y su crema de damasco. Esta bodega ha ganado la gran medalla de oro al mejor Pisco puro y otras variedades de Pisco entre aromáticos, no aromáticos y mosto verde. Cuenta con áreas de parcelas, de producción y de procesos.

Carretera a Calana, Km 7,5, desvío a Cerro Blanco. L-S 8:00-12:00 y 14:00-17:00

Visita: 20-30 min.



¿Dónde?

Tanto en la ciudad de Tacna como en el Valle Viejo y los sectores de Los Palos, Magollo, Cercado, Pocollay y Calana, la ruta del Pisco es una de las favoritas de la región. Una importante recomendación para disfrutar del paseo degustando las bebidas en las bodegas es no conducir.



Industrias Santa Elena

Conocida por sus Piscos puros Italia, Negra Criolla, Quebranta, Acholado, Moscatel, Torontel y Mosto Verde. Dos licores representativos son sus mostos macerados en Pisco Perfecto Amor y Mistela. Sus instalaciones cuentan con un bar para preparaciones de cócteles en base a sus productos.

Au. Zela 1168 - Pocollay. L-D 8:00-22:00

Visita: 10-20 min.

.....



Bodega El Marqués Cariñoso

Bodega tacneña, productora de pisco, vinos, macerados de frutas y licores. En ella se encuentra un muy grande y hermoso alambique de cobre que se utiliza hasta hoy para la producción del Pisco.

CL. Cajamarca N° 1010. T. 966-805-560. L-S 00:00-14:00

Visita: 10-20 min.

.....



Vitivinícola Don Miguel

Destaca por sus productos bandera Pisco Italia; Pisco Puro; Pisco Acholado; vino blanco y tinto; macerado; y licor de damasco y de ciruela. Además, cuenta con una cancha recreacional, cultivos, zona de producción, zona de venta y restaurante.

Au. Collpa - La Paz s/n Lateral 7-A-Sobraya - Pocollay. L-D 8:00-23:00

Visita: 20-30 min.

.....



Bodega Capanique (Pocollay)

Antigua bodega dedicada a la producción de vinos, del tipo borgoña, negra criolla y otras variedades; destacan sus vinos secos y semisecos. En ella se encuentran piezas antiguas de la colección privada de la familia, quienes buscan revalorizar la cultura de Pocollay, pues este lugar formaba parte del trayecto que realizaban los arrieros.

Au. Celestino Vargas N° 1129

T. 952-370-872 Visita: Previa Coordinación

recetas





.....

PICANTE A LA TACNEÑA

.....



El plato emblema de Tacna nace en la mesa de los humildes y llega a ser coronado con un premio nacional de la gastronomía peruana. Se cuenta que su origen pudo estar en las haciendas de Sama, de manos de los africanos que llegaron hasta allí para trabajar la tierra. Las nunca desaprovechadas guata y patas de res se unieron a los ajíes, el orégano y la papa mariva para entregar un único y concentrado sabor.

Ingredientes:

150 g	de ajíes molidos (panca y mirasol)	30 g	de charqui (desalado en agua, quemado a fuego directo y deshilachado)
250 g	papa mariva sancochada pelada y pellizcada		aceite
500 g	de guata de res		sal
300 g	de pata de res		orégano al gusto
50 g	de chalona		

Acompañamiento:

Pan Marraqueta
Vino tinto



2 personas

1 Lavar muy bien la guata, la pata de res y la chalona. Una vez que estén limpios, sancocharlos y reservar el caldo. Picar la guata en tiras largas al igual que la pata de res. Picar finamente la chalona y el charqui.

2 En una sartén echar aceite y quemar los ajíes molidos, moviendo lentamente hasta que tome el punto adecuado. Puede tardar entre seis a ocho horas. Luego, agregar el charqui, después la guata y la pata de res, remover bien y dejar hervir.

3 A fuego alto, agregar una taza del caldo y mover. Echar las papas pellizcadas y agregar, aproximadamente, una taza más de caldo. Hervir a fuego alto por unos 3 minutos y bajar el fuego al mínimo. Agregar sal solo si es necesario.

4 Para finalizar, echar el orégano triturándolo con ambas manos. Servir y acompañar con pan marraqueta y vino tinto.



.....

ARVEJADO DE POLLO

.....



El arvejado se preparaba antiguamente con gallina, ya que la crianza de pollo no era masiva. Por ello, tenía reservado un lugar especial en la mesa de los domingos, de los cumpleaños y de otras fechas especiales.

Ingredientes:

6	presas de pollo	1/4	cucharadita de comino
1	cebolla (dos estilos: picada en cuadraditos y a la pluma)	1	cucharadita de palillo sal al gusto
3/4 kg	de arvejas peladas	1/2	copa de vino blanco
1	cucharadita de ajo molido	1	taga de caldo de pollo

Acompañamiento:

Arroz blanco graneado



6 personas

1

Salar el pollo. Sellar las presas en una olla al fuego y reservar.

2

Hacer un aderezo de cebolla, comino, palillo y sal. Una vez que esté bien frito, agregar el pollo, un chorro de vino, arvejas y el caldo. Antes de finalizar la cocción, agregar cebolla a la pluma y otro chorrito de vino blanco.

3

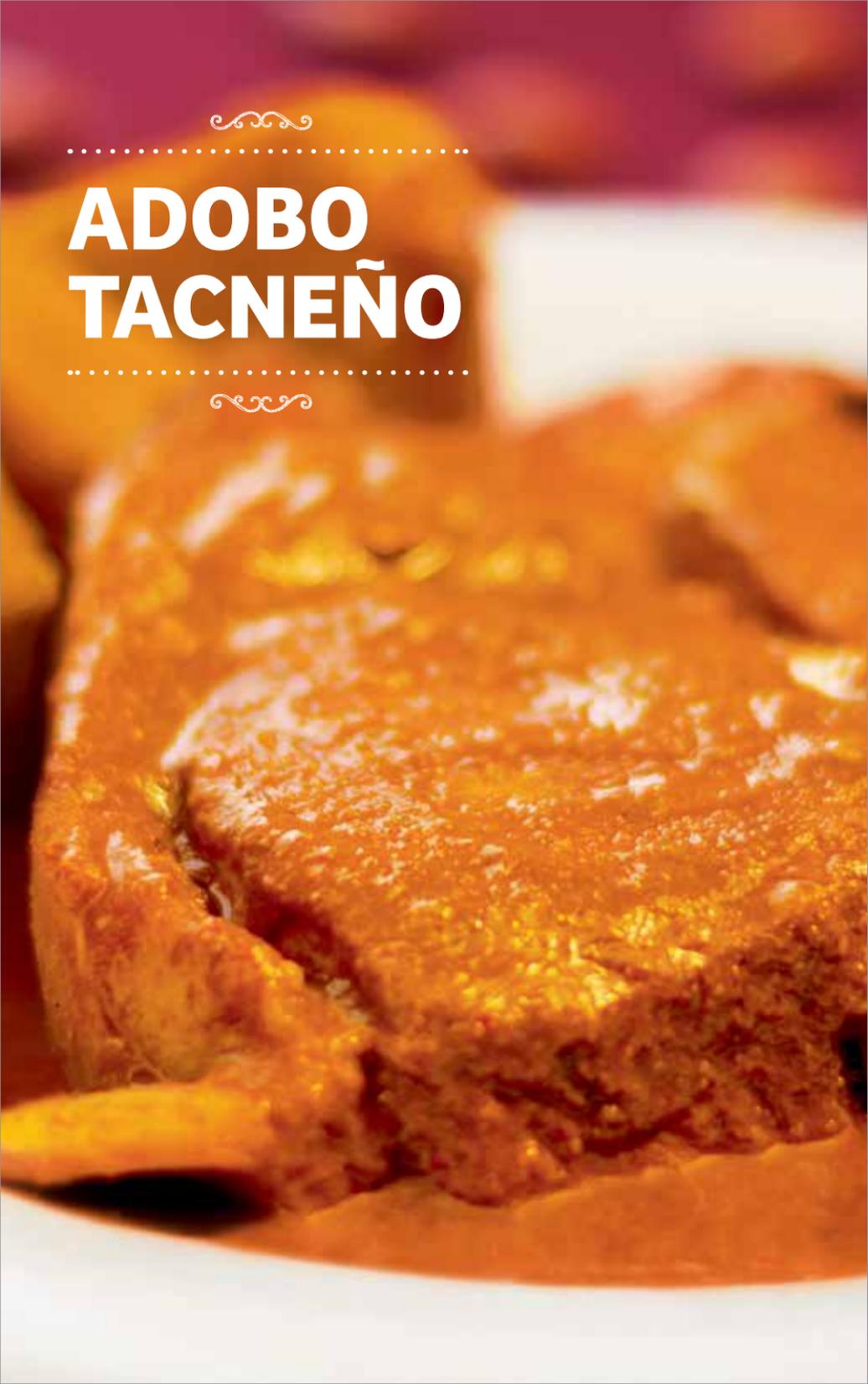
Servir con arroz blanco graneado.



.....

ADOBO TACNEÑO

.....



Los adobos aparecen para poder conservar la carne durante más tiempo, algo que en la antigüedad era bastante complicado. El adobo se prepara a base de chancho o cerdo en una vasija grande de barro y la forma más tradicional es cocinarlo a la leña.

Ingredientes:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 4 trozos de carne de cerdo | 1 cucharadita de palillo |
| 3 cucharadas de ají amarillo | 1/4 taza de aceite |
| 1 cucharadita de ají panca | sal al gusto |
| 4 cucharadas de vinagre blanco | 1/4 cucharadita de pimienta |
| 3 pimentas de chapa | 1/4 cucharadita de comino |
| | 1/2 cucharadita de orégano |

Acompañamiento:

zapallo de carga sancochado



4 personas

1

Macerar el cerdo durante una hora con los ajíes, el vinagre, las pimentas de chapa, el palillo y sazonar con sal, pimienta, comino y orégano al gusto. Dorar la carne en una sartén con un poco de aceite y agregar todo el jugo de la maceración.

2

Añadir agua hasta cubrir y cocer a fuego lento hasta tener una salsa un poco suelta.

3

Servir acompañado con zapallo de carga sancochado.



.....

CARBONADA

.....



Las antiguas familias tacneñas preparaban este plato como parte de su almuerzo y, tradicionalmente, en el Viernes Santo. Aunque a simple vista se parezca a un loco (como es llamado en Lima), la diferencia reside en los ingredientes tacneños: el zapallo de carga que junto al choclo de Pachía y el queso, hacen de este plato un verdadero manjar.

Ingredientes:

1 kg	de zapallo de carga cebolla picada	2	cucharaditas de ají molido leche
4	choclos de Pachía		sal
½ kg	de queso fresco de Tarata o Candarave		aceitunas
1	cucharadita de ajo molido		



4 personas

- Preparar un aderezo con el ajo molido, la cebolla picada y el ají molido. Agregar el zapallo de carga en dados y el choclo desgranado de Pachía.
- Verter agua y dejar hervir hasta que el zapallo tenga textura de puré. Echar el queso en cuadraditos y la leche para bajar un poco el espesor. Agregar sal al gusto.
- Servir acompañado con algunas aceitunas encima.



.....

CHARQUICÁN TACNEÑO

.....



En tiempos de la Colonia, la carga de oro llegaba desde la mina de Potosí hasta el puerto de Arica. El charqui (carne seca) y el ají eran parte de la dieta de los viajeros, quienes encontraban en los campos papas y cebollas, para armar lo que se conoció como la “Lonchera del arriero”, que sería luego el Charquicán. Aunque tomó ingredientes de varios países, en Tacna se prepara de la siguiente forma.

Ingredientes:

600 g	de charqui de cordero y alpaca	1	cucharada de ají mirasol
3	cebollas rojas cortadas en minijuliana	1 kg	papas
3	cucharadas de ají panca (molido y procesado)		orégano al gusto
			aceite
			sal
			fondo de verduras



4 personas

1

Para el charqui:

Preparar con anticipación el charqui de lomo o de pierna de cordero y de alpaca. Extender el filete de la carne y poner aceite, agregar sal en abundancia y secar al sol durante dos días. Soasar el charqui en las brasas, deshilarlo y poner en agua para lavarlo e hidratarlo.

2

Sacar los pedúnculos (rabitos), las pepas y la piel al ají mirasol y al ají panca. Cocinarlos en agua caliente y licuarlos. Ponerlos en una olla al fuego hasta que se consuma el agua. Agregar aceite hasta que burbujee.

3

Cuando los ajíes hayan formado una pasta, se agrega la cebolla en minijuliana. Luego, el charqui deshilachado e hidratado. En otra olla cocinar las papas y ya cocidas, cortarlas en cuadrados.

4

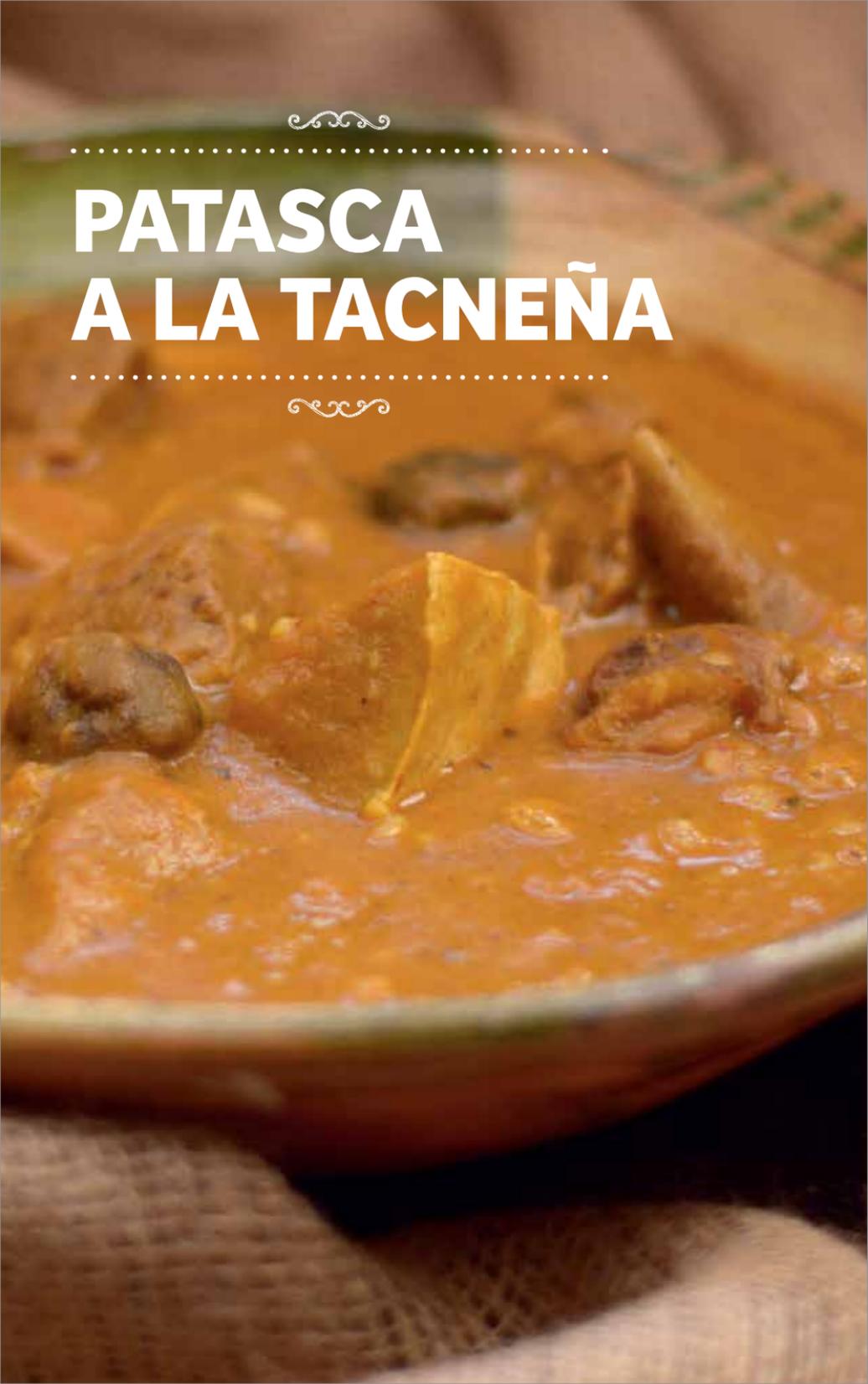
Una vez que el aderezo esté concentrado, agregar sal y orégano estrujado al gusto. Para que sea jugoso, añadir el fondo de verduras.



.....

PATASCA A LA TACNEÑA

.....



Aunque se haga esperar tras horas de cocción, esta tradicional sopa se prepara en todo el Perú. Sin embargo, en Tacna toma el color vivo de los ajíes infaltables en la gastronomía sureña.

Ingredientes:

- | | |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 3 litros de agua | 2 cucharadas de cebolla licuada |
| 1 cabeza de chanco | 4 dientes de ajo molido |
| 1 kg de carne de pecho de res, patitas de carnero | 6 ajíes enteros (frescos y tostados) |
| 1 kg de maíz patasca sancochado | 1 ramita de yerbabuena |
| 1 cucharada de manteca de chanco | |



4 personas

- 1** Sancochar en los tres litros de agua la cabeza de chanco junto con el mondongo, la carne de pecho de res y las patitas en una olla grande. Una vez que estén cocidos, cortarlos en trozos pequeños.
- 2** Preparar aparte un aderezo con la manteca, el ajo, la cebolla y los ajíes, y dorar. Sofreír las carnes sobre el preparado e incorporar un poco de caldo. Esperar a que el líquido se consuma un poco.
- 3** Luego, vertir el preparado sobre el resto del caldo, junto con el maíz patasca y un poco de yerbabuena. Espera a que el líquido se consuma un poco.
- 4** Hervir por un tiempo prudencial. El maíz debe estar bien cocido. Al final, cuando la sustancia esté bien concentrada, agregar los ajíes enteros tostados.



.....

PASTEL DE CHOCLO

.....



El tierno choclo de Pachía hace que este postre tenga un especial y dulce sabor. El hogar del pastel de choclo está en la casa de Nora Casilla, quien continúa la herencia de la receta de María Luisa Bocchio. Cuenta la historia que por probar este pastel se cruzaban fronteras.

Ingredientes:

40 choclos de Pachía
2 t $\frac{1}{2}$ de azúcar rubia
100 g de maní
200 g de pasas
30 g de anís
Leche fresca

1 t $\frac{1}{2}$ de aceite vegetal
30 g de canela en polvo
Mantequilla



12 porciones

1

Pelar, desgranar y moler los choclos de Pachía.

2

Verter la masa en un recipiente y añadir el azúcar, maní, pasas, anís, la taza de aceite y la canela. Añadir la leche necesaria.

3

Embadurnar con mantequilla un molde y echar la masa y hornear.



.....

TACNA SOUR

.....



Las copas se elevan para brindar con el cóctel emblema: el Tacna Sour. El licor de damasco es el protagonista de esta bebida, que nació en el rancho San Antonio y desde la década de 1980 ha cautivado los paladares tacneños.

Ingredientes:

3 oz de licor de damasco
1 oz de jarabe de goma
1 oz de jugo de limón

1 clara de huevo
Hielo picado
Amargo de angostura



1 porción

1

Licuar el licor de damasco con el jarabe de goma, limón, agua mineral y hielo.

2

Agregar la clara de huevo y licuar por unos segundos más.

3

Servir en una copa con una gotita de amargo de angostura para perfumar.

RECOMENDACIONES PARA DISFRUTAR EL VIAJE

De acuerdo a la ruta que vayas a seguir lleva ropa de baño o un calzado apropiado para caminatas, sombrero, lentes de sol y un buen protector solar.

Si viajas con niños, no se expongan al sol directamente por mucho tiempo.

Cuida el medio ambiente. Deposita todos los desperdicios en los tachos de basura.

Respetar la localidad, a sus pobladores y costumbres. No los incomodes y pide permiso antes de fotografiarlos.

Cuida el patrimonio cultural y natural.

Presta atención a las indicaciones de los guías, así como de la señalización y senderos establecidos.

Contribuye con el desarrollo económico de la población, consumiendo productos locales.

Lleva los datos de tu alojamiento: nombre, dirección, teléfono y código de reserva.

Es recomendable llevar dinero en efectivo para las rutas fuera de la ciudad. Si requieres cambiar moneda, hazlo en establecimientos formales de la ciudad.

Para casos de urgencia médica, cada distrito cuenta con una posta médica de atención primaria. Para las urgencias extremas es obligatorio el traslado al centro hospitalario más cercano que está en la ciudad de Tacna.

Infórmate sobre la necesidad de presentar documentos originales para ingresar a los lugares que planeas visitar. Si no es necesario, lleva copias de tus documentos de identidad.

Mantén en custodia o dentro de la caja fuerte de tu alojamiento tus documentos de identidad originales, objetos de valor y tarjetas de crédito que no utilizarás durante las excursiones.

Temporada de lluvias (diciembre – marzo):

Infórmate sobre el estado de carreteras y vías de acceso.

Si visitas la zona andina, lleva ropa abrigadora, paraguas, casaca y/o capa impermeable.

Para los ciudadanos chilenos que quieren visitar Tacna

Documentos personales que necesitarás

Cédula de identidad o pasaporte vigente. Los ciudadanos chilenos no necesitan visa de turista para ingresar al Perú.

Menores de edad

Cédula de identidad o pasaporte vigente.

Autorización notarial de los padres. Si el menor viaja con uno de los padres o solo, requiere la autorización otorgada ante notario chileno o en su defecto por juez de familia chileno (no necesita apostilla).

Nota: Los menores de edad extranjeros que excedan los 90 días de permanencia en el territorio peruano necesitarán una autorización de viaje otorgada por ambos padres ante notario peruano o el Consulado del Perú.

Además deberás:

Al efectuar el control migratorio de ingreso al país se genera la Tarjeta Andina de Migraciones (TAM) virtual. En caso de necesitar la TAM en físico, puede imprimirse desde la web de Migraciones.

Efectuar el control migratorio de ingreso al país.

Si viajas en vehículo particular, además del requisito para los visitantes sin vehículo, deberás:

solicitar el pase vehicular, con un plazo de hasta 90 días. Los requisitos son la matrícula del vehículo y la licencia de conducir.

Presentar la relación de pasajeros en la que se consignen los datos del vehículo y las personas que viajan en él.

En el caso de no ser propietario del vehículo, deberás presentar una autorización o poder otorgado ante notario chileno, con una apostilla en las Secretarías Regionales Ministeriales de Justicia. Este documento no necesita legalización consular peruana con la Apostilla.

La Oficina de Aduanas emitirá un sello que permitirá el ingreso temporal del vehículo al Perú. Deberás adherirlo en un lugar visible.

Documentos del vehículo

Padrón vehicular / Licencia de conducir / Certificado de revisión técnica al día / Permiso de circulación. Además, deberás adquirir el Seguro Obligatorio contra Accidentes de Tránsito (SOAT) internacional, que tiene tarifas de acuerdo a la duración del viaje (una semana, un mes o un año).

Nota:

En caso de querer continuar el viaje más allá de Tacna, deberás tramitar el Certificado de Ingreso Temporal (CIT), en el mismo Centro de Atención Fronteriza Santa Rosa. Tu destino y estadía en Perú también deberá ser informado a la SUNAT (Aduana peruana).

Consulados de Perú en Chile:

Arica: Av. 18 de setiembre n° 1554. Tel.: (058) 231-020

Iquique: Av. Zegers n° 570, Casa Billingham. Tel. (057) 241-1466 / 241-3351

Valparaíso: Av. Almirante Señoret n° 70. Tel.: 032-225-0305

Santiago: Av. Vicuña Mackena n° 41. Tel.: 022-226-853



AGENDA

Tacna tiene un nutrido calendario de actividades y fiestas. Aquí te presentamos algunas que te permitirán disfrutar de sus destinos y su gastronomía.

2 de enero

Aniversario de Pachía, Pachía.



15 de enero

Aniversario de Pocollay, Pocollay.



Febrero (primer sábado)

Día del Pisco Sour. Tacna, Pocollay, Calana y Pachía.



Segundo domingo de marzo

Festival del Durazno, Calana.



Marzo

Gran Remate de Carnaval, Tacna.



Mayo / Abril (fecha movable)

Festival de la Papa y el Maíz, Ticaco.



Junio

Festividad del patrono San Benedicto, Tarata.





21 de junio

Fiesta al fuego o Fiesta al Sol, Pachía.

voto
2

23 de junio

Noche de San Juan. Tacna, Pachía y Pocollay.

voto
1

voto
2

Julio (cuarto domingo)

Día Nacional del Pisco, Tacna.

voto
5

Agosto (primera semana)

Día del Tacna Sour, Tacna.

voto
1

Agosto

Feritac (Feria Internacional de Tacna), Pocollay.

voto
2

28 de agosto

Aniversario de Tacna.

voto
1

Agosto (tercer domingo)

Día del Picante a la Tacneña, Tacna.

voto
1

14 de setiembre

Festividad del Señor de Locumba, Locumba.

voto
3



Información y Asistencia al Turista
Tourist Information and Assistance

Información turística

.....

En IPERÚ encontrarás información turística objetiva e imparcial, así como asistencia si los servicios turísticos recibidos no fueron prestados de acuerdo a lo contratado.

En Tacna:

Aeropuerto Internacional Coronel FAP Carlos Ciriani Santa Rosa

Sala de Llegadas y *hall* principal

L-D 10:00 a 18:00 en horario de vuelos.

Paseo Cívico

Au. San Martín n° 491 - Expalacio Municipal.

iperutacna@promperu.gob.pe

Tel.: (052) 425-514. **L-S 8:30-18:00. D 8:30-13:00**

Terminal Nacional Manuel A. Odría

Prolongación Hipólito Unanue s/n.

iperutacnaterminal@promperu.gob.pe

Tel.: (052) 413-193. **L-S 8:30-13:00 y 14:30-18:00, D 8:30-13:00**

Centro de Atención Fronteriza Santa Rosa

Panamericana Sur, Km 1336 (en el frente del edificio principal, zona de espera)

L-S 7:00-19:00

Contáctenos:

(01) 574-8000

24 horas

iperu@promperu.gob.pe

LIMA & CALLAO

San Isidro

Au. Jorge Basadre 610, San Isidro
Telf.: (01) 421-1627 / (01) 421-1227
iperulima@promperu.gob.pe
L-V 9:00-18:00 horas

Miraflores: Larcomar

Plaza Gourmet, Nivel 1, Stand 211
Telf.: (01) 234-0340
iperularcomar@promperu.gob.pe
L-D 11:00-21:00 horas

Callao

Aeropuerto Internacional Jorge Chávez/Jorge Chávez

International Airport (Sala de embarque nacional,
llegadas internacionales y mezzanine/Domestic flights gate,
International arrivals and mezzanine)

Telf.: (01) 574-8000
iperulimaapto@promperu.gob.pe
L-D 24 horas



Información útil

Escanea este QR para ubicar la oficina
de IPERÚ más cercana

DIRECTORIO



AEROPUERTO

Aeropuerto Internacional Coronel FAP Carlos Ciriani Santa Rosa
Carretera Panamericana Sur s/n, km 5, Tacna.

Tel.: (052) 570-072

Atención en hall principal y en sala de llegadas.

Atención: L-D 06:00-20:00, sujeto a cambio de horarios de vuelo.

TRANSPORTE TERRESTRE

Terminal Terrestre Manuel A. Odría, servicio nacional e internacional.
Cl. Hipólito Unanue s/n, Tacna.

Tel.: (052) 417-007. **Atención:** 24 horas

Terminal Francisco Bolognesi, servicio de buses al interior de la
región.

Au. Circunvalación s/n, Tacna.

Atención: L-D 5:00-21:00

CENTRO DE SALUD

Hospital Hipólito Unanue
Cl. Blondell s/n, Tacna.

Tel.: (052) 423-361. **Atención:** 24 horas

DELEGACIONES POLICIALES

Policía Nacional del Perú
Pje. Calderón de la Barca 353, Tacna.

Tel.: (052) 414-141 / 412-031. **Atención:** 24 horas

POLICÍA DE TURISMO

Cl. Francisco Lago, oficina 111.

Tel.: (052) 246-547. **Atención:** 24 horas

MERCADOS DE ARTESANÍA

La mayoría de tiendas se encuentra entre las cuadras 6 y 7
de la avenida Bolognesi y la calle Pallardelli.

Atención: L-S 9:00-21:00



TIENDA DE ARTESANÍAS DE TODO EL PERÚ

Esquina calle San Martín con la calle Arequipa.

Atención: L-S 9:00-18:00

TIENDA DE ARTESANÍA DE TACNA

Sótano de La Fuente Ornamental – Paseo Cívico.

Atención: L-S 9:00-18:00

CORREOS

Au. Bolognesi 361, Tacna.

Tel.: (052) 424-221 / 424-641. **Atención:** L-S 8:00-20:00

ASOCIACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y AFINES TACNA - AHORA

Au. San Martín 649 segundo piso oficina 220, Galería Génova, Tacna.

Atención: L-V 8:00-13:00 y 16:00-19:00, S 8:00-13:00

GOBIERNO REGIONAL DE TACNA

Prolongación Hipólito Unanue 1269.

Tel.: (052) 583-030

www.regiontacna.gob.pe

DIRECCIÓN REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO – TACNA

dirceturtacna@regiontacna.gob.pe

Cl. Blondell 50, of. 301.

Tel.: (052) 246-944 / 422-784. **Atención:** L-V 7:30-15:30

CONSULADO DE CHILE EN TACNA

Presbítero Andía s/n, Tacna, Perú

Tel.: (51-52) 423-063 / 423-081

Celular solo para emergencias: (51-52) 955-341-305





Créditos fotográficos

Archivo PROMPERÚ

- Página 6.** Picante a la tacneña del cocinero Miguel Vega © Daniel Silva
- Página 8.** Arco Parabólico © Juan Puelles
- Página 11.** Casa Zela © Juan Puelles
- Página 12.** Pan marraqueta © Mary Carmen Tafur
- Página 13.** Museo Ferroviario © Marco Garro / Monumentos © Jorge Sotelo
- Página 14.** Teatro Municipal © Jorge Sotelo
- Página 16.** Pastel de choclo © Daniel Silva
- Página 17.** Tacna Sour © José Cáceres
- Página 18.** Jugos de frutas © Mary Carmen Tafur
- Página 19.** Tunas © Enrique Castro-Mendívil / Frutas © María del Carmen Murias / Granada © Cecilia Durand
- Página 20.** Alfajores de Sama © Mary Carmen Tafur / Aceitunas verdes © Marco Garro
- Página 21.** Aceitunas negras © Renzo Tasso
- Página 22.** Picante a la Tacneña © Daniel Silva / Catedral de Tacna © Jorge Sotelo
- Página 23.** Fuente Ornamental - Parque de la Locomotora © Juan Puelles
- Página 24.** Cebiche © José Cáceres / Alameda Bolognesi © Juan Puelles
- Página 25.** Casa Jurídica © Juan Puelles / Complejo Monumental del Campo de la Alianza © Marco Garro
- Página 26.** Corredor turístico Valle Viejo – Miculla © Marco Garro
- Página 29.** Adobo tacneño © Renzo Tasso
- Página 31.** Pastel de choclo de Nora Casilla
- Página 33.** Complejo Arqueológico de Miculla © Marco Garro
- Página 34.** Humedales de Ite: www.samatoursperu.com
- Página 36.** Queso fresco © Adrián Portugal
- Página 37.** Ajíes panca y amarillo © Mary Carmen Tafur
- Página 39.** Museo del Desierto y el Mar © Marco Garro
- Página 40.** Humedales de Ite © www.samatoursperu.com / Cuevas de Toquepala © Juan Puelles
- Página 41.** Valle de Locumba © Luis Yupanqui
- Página 42.** Tarata © Juan Puelles
- Página 44.** Campiña de Candarave y volcán Yucamani © Juan Puelles
- Página 45.** Mirador La Apacheta © Marco Garro / Mirador de Candarave © Luis Gamero
- Página 46.** Iglesias de Tarucachi y Tarata © Luis Gamero / Apacheta © Musuk Nolte
- Página 47.** Baños termales de Ticaco © Juan Puelles
- Página 49.** Fuentes termales y géiser de Calientes © Juan Puelles
- Página 50.** Cultivo de uvas © Marco Garro
- Página 52.** Pisco y uvid © Yayo López
- Páginas 56, 58, 60, 62, 64, 66.** Picante a la tacneña, arvejado de pollo, adobo tacneño, carbonada, charquicán tacneño y patasca a la tacneña © Mary Carmen Tafur
- Página 68.** Pastel de choclo © Daniel Silva
- Página 70.** Tacna Sour © José Cáceres
- Páginas 74-75.** Carnaval de Tacna © Julio Angulo



Alcances y limitaciones:

Esta guía ha sido desarrollada con el fin de facilitar información sobre los atractivos, destinos y gastronomía de la región Tacna. Las rutas indicadas en los mapas y la información presentada sobre restaurantes, servicios y establecimientos han sido verificadas directamente por nuestro equipo de investigación, así como a través de entidades públicas y privadas de cada localidad. En caso de existir sugerencias o la necesidad de actualizar información, agradeceremos te comuniqués con iperutacna@promperu.gob.pe

Los tiempos de viaje que se indican en esta guía son referenciales, consideran los límites de velocidad permitidos, un manejo precavido y responsable, así como buenas condiciones de la ruta. Antes del viaje, te recomendamos verificar el estado de las vías y las condiciones del clima.



Tacna

Concepto y edición general: Subdirección de Promoción del Turismo Interno y Subdirección de Producción / PROMPERÚ

Investigación gastronómica (talleres multiactorales, conversatorios y recetario): Andrés Ugaž Cruz y Eliana Núñez.

Edición de textos: Sandra Salcedo / Kilka.pe

Diseño: Lucho Chumpitazi / Lingo

Diagramación: Lucho Chumpitazi y Carlos Chinen / Lingo

Información turística: IPERÚ Tacna / PROMPERÚ

Equipo PROMPERÚ:

Evelyn Grados, Pilar Rodríguez, Omar Bracamonte, Milagritos Vidal, Juan Carlos Taboada, Fernando López, Ysabel Senosaín, Katherine Castañón, Carolina León, Irina Herrera, Eveline Ochoa, Gabriela Trujillo y Marisol Acosta.

Agradecimientos:

Ada Luz Picardo Silva, Aldo Alave Apaza, Alex Soto Pari, Belia Condori Cohaila, Carlos Capellino Rojas, Carlos Valle Tataje, Carmela Correa Velásquez, César Carlevarino, Claudia Huere Noa, Daniela Martínez Palza, Delia Basurco Vda. de Acosta, Doris Quispe de Calizaya, Enrique Acosta Basurco, Flora Apaza Alférez, Freddy Huere Curi, Giacomo Bocchio Viacava, Gianfranco Vargas Flores, Grupo Nómadas, Guido Palumbo Pinto, Guillermo Plummer, Gustavo Torres Dávila, Hilda Cuadros de Ayca, Jesús Gordillo Begazo, José Luis Yufra Chambilla, Liliana Lanchipa Bergamini, Lourdes Gonzáles Koc, Luis Cavagnaro Orellana, Marcos Rodríguez, María Vargas Rojas, Miguel Ángel Vega, Natali Soto Pari, Nora Casilla Maldonado, Oscar Callata (panaderos de Kala Tanta), René Flores Colque, Rigoberto Sosa Ramos, Rosa Liendo Morales, Victoria Gonzales Vda. de Liendo, Wilfredo Espinoza y Yonny Albarracín Reyes.

Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERÚ.

Calle Uno Oeste n° 50, piso 14, Córpac, San Isidro, Lima - Perú

Tel.: (51-1) 616-7300

www.promperu.gob.pe

© PROMPERÚ. Todos los derechos reservados.

Distribución gratuita. Prohibida su venta.

3ª edición - diciembre 2018

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2018-xxxxx

Perú



www.peru.travel

Recorre los caminos y saborea la tradición de la identidad gastronómica de Tacna a través de esta guía. En **Perú, mucho gusto -Tacna** encontrarás cinco rutas con las que podrás explorar y conocer la historia, cultura y naturaleza de esta región ubicada en el extremo sur peruano. Haz tu viaje inolvidable y lleva el gusto de Tacna en el paladar y el corazón al descubrir lo que se cocina de las manos de los tacneños.

¡Buen provecho!

Distribución gratuita. Prohibida su venta.