



CIENTOS DE PERSONAS HACÍAN FILA PARA RECIBIR UN PLATO DE KALAPURCA.

LOS ADULTOS MAYORES DISFRUTARON DEL PLATO TRADICIONAL EN EL POBLADO ARTESANAL.

# ¡Se sirvieron más de mil Kalapurcas!

Se tenía calculado servir 800 platos, pero se repartieron mil 300 raciones en el Poblado Artesanal.

Bibiana Mamani H.  
 cronica@estrellaarica.cl

**E**n el poblado Artesanal se realizó, "La Kalapurca Más grande" con el sazón del adulto mayor. Un evento culinario gratuito para la comunidad, donde la meta era servir 800 platos de kalapurca. Sin embargo, las ollas rindieron para más de mil 300 raciones.

"Esto fue una iniciativa de la Oficina Comunal del Adulto Mayor, OCAM. Pero se pidió colaboración para que las damas de la Asociación Indígena Coordinadora Mujeres Pueblos Originarios de Arica puedan preparar la kalapurca, y se agradece el financiamiento de la alcaldía. Al final se sirvieron más de mil raciones a la comunidad. La idea es que la gente vaya conociendo las distintas acciones de la cultura aymara. Es bonito recordar como las abuelitas prepa-

raban la kalapurca con siete carnes y la piedra caliente, porque kalapurca significa piedra caliente", explicó Gabriel Fernández Coordinador del Programa Desarrollo Indígena de la Municipalidad de Arica. La jornada también contó con la exposición "Origen de la Kalapurca", a cargo de Rodomiro Huanca Vásquez. Asimismo, las familias pudieron disfrutar de la presentación de danzas del carnaval.

"Nuestros adultos mayores necesitan expresarse en movimiento, en cultura, en danzas y en todo lo demás. Por eso lo que hacemos hoy en día es demostrar que a través de una comida como la kalapurca que se come en Zapahuira, Camarones, Chilita, Socoroma y en otros pueblos del interior, ahora puede llegar a la costa gracias a una mancomunidad de voluntades", expresó Orlando Vargas, alcalde de



LA JORNADA CULMINÓ CON BAILES Y MÚSICA EN VIVO.

Arica.

La iniciativa contó con el apoyo de la Municipalidad de Arica, OCAM, ODI-MA y la Asociación Indígena Coordinadora Mujeres Pueblos Originarios de Arica.

"Yo estoy maravillado porque cuando me reúno con el gobernador y los concejales, aprobamos este tipo de cosas para mejorar la calidad de vida de todos, para tener en Arica,

## MANOS A LA OBRA

Una de las manos que preparó la Kalapurca más grande de Arica, fue Higinia Bruna Lázaro presidenta de la Agrupación Adultos Mayores y con Discapacidad, Mamanaka y Tatanaka. "Nos pidieron colaborar para preparar la kalapurca más grande del adulto mayor y nos dieron los ingredientes. Todo se cocinó por separado, carnes como charque, chanchito, puchero, posta negra, después las papas, maíz mote y chuño. Luego se junto con un aderezo, todo ese proceso tardó dos días, y creo que quedó súper bueno porque se sirvieron más de mil 300 platos y no 800 como se esperaba".

Después de preparar la kalapurca más grande, Higinia sigue cocinando otra olla para servir 120 platos para celebrar el Nuevo Año Aymara en el Parque Lauca. "Con ayuda del municipio estamos cocinando para esperar el solsticio con las personas que ya no pueden subir el Cerro Sagrado para recibir los primeros rayos del sol".

**“** Todo el proceso de preparación duró dos días, y creo que quedó bueno porque se sirvieron mil 300 platos”

Higinia Bruna Lázaro

una mejor ciudad", agregó Vargas.

La kalapurca es un plato tradicional andino que se prepara en el norte de Chile, y Bolivia. Los expertos señalan que es origen aymara, y su nombre deriva de las palabras qala (piedra) y phurk'a (acción de asar) o bien también se describe en su significado como "piedra caliente". Si bien, en la jornada no se

pudo servir con una piedra caliente, se incorporó chuño o mote, que fue bien recibido por los comensales.

Este plato aymara, lleva carne de llama, alpaca, pollo, cordero, conejo o chanchito desmenuzados. Esto varía según la zona donde se elabore, pero lo único que no cambia, es que se sirve con una piedra caliente.