



Municipalidad Provincial de Casma

ORDENANZA MUNICIPAL N° 037-2017-MPC

Casma, 19 de Diciembre del 2017

POR CUANTO:

EL PLENO DEL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CASMA; en Sesión Ordinaria de Concejo de la fecha, ha tratado el Informe N° 002-2017 del regidor Eliot Edilberto Coc Aguilar, mediante el cual presenta el proyecto de Ordenanza Municipal Que Declara de Interés Público, Prioridad Provincial la Puesta en Valor, el Reconocimiento Como Patrimonio Cultural y Recursos Turísticos Gastronómicos y la Denominación Como Platos Bandera de la Provincia de Casma a el Ceviche de Pato Casmeño, el Pepián de Pavita y el Picante de Cños o Siños, para su aprobación, y;

CONSIDERANDO:

Que, de acuerdo con lo establecido en el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, las municipalidades provinciales y distritales son los órganos de gobierno local con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia. Asimismo, el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, prescribe que la autonomía que la Carta Magna establece para las municipalidades radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, según el artículo 9°, numeral 8) de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, le corresponde al Concejo Municipal aprobar, modificar o derogar las ordenanzas y dejar sin efecto los acuerdos;

Que, conforme al artículo 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, las ordenanzas son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administración y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la municipalidad tiene competencia normativa;

Que el numeral 2) del artículo 1° del título I de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, establece que integran el patrimonio cultural de la nación las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones expresadas por individuos de manera unilateral o grupal, y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad, como expresión de identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como idiomas, lenguas y dialectos autóctonos, el saber y conocimiento tradicional, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural;

Que, según el artículo único de la Resolución Directoral N° 1362/INC de fecha 16 de octubre del 2007, el Instituto Nacional de Cultura declara como patrimonio cultural de la nación a la cocina peruana como expresión cultural cohesionadora y que contribuye de manera significativa a la consolidación de la identidad nacional;

Que, la cocina peruana, por su originalidad, calidad y variedad es un producto de exportación y que, además convierte al Perú en un destino privilegiado para el turismo gastronómico. La cocina peruana es el fruto de la biodiversidad y de la diversidad cultural del Perú, lo que ha permitido el desarrollo de cocinas regionales y locales que reflejan la identidad de los pueblos y que, por su originalidad, variedad, aroma, textura y sabor, es reconocida como una de las mejores expresiones gastronómicas del mundo;

Que, nuestras costumbres tradicionales, como es el caso de la cocina peruana, cuentan con un gran potencial histórico, cultural y simbólico, hoy en día dentro de la economía nacional son vistos como activos culturales, en este caso la cocina casmeña, además de ser reconocida por su excelente sabor y su variedad, es un valioso elemento local generador de ingresos económicos y por ende un medio de desarrollo social;



ORDENANZA MUNICIPAL N° 037-2017-MPC

Que, El Ceviche de Pato Casmeño y El Pepián de Pavita son platos típicos de la provincia de Casma, que siempre estuvieron presentes en la memoria colectiva de sus antiguos pobladores, como iconos de identidad cultural, además de ser considerados como atractivos turísticos. Los Casmeños, a lo largo de su historia los convirtieron en potajes festivos, es decir, siempre los identificaron e incluyeron como parte importante de sus celebraciones familiares y sociales, convirtiéndose en elementos fortalecedores de los vínculos de confraternidad en los momentos de su preparación y degustación;

Que, si bien es cierto que, el ceviche de pato es un potaje que también se prepara en otras regiones, sin embargo, en Casma este plato posee características propias en su preparación, que van desde el uso de cantidades generosas de limón, la cebolla cortada en cuadritos, el manejo tan particular de los tiempos al utilizar los ingredientes, hasta las formas usadas en su presentación, a veces acompañado con arroz y yuca o también con frejoles. Estas particularidades, hacen que se diferencie nitidamente de demás tipos de preparación empleadas en otras cocinas regionales. Por estas consistentes razones se puede concluir, que en este especial caso, este potaje debe poseer su propia denominación "Ceviche de Pato Casmeño", con la finalidad de mantener intacto su valor como patrimonio cultural y su condición de atractivo turístico gastronómico de la provincia de Casma;

Que, en lo referente al Pepián de Pavita, no existen evidencias probadas de su preparación en otras regiones. Este succulento potaje casmeño, a través del tiempo, ha experimentado alguna variaciones en la utilización de uno de sus principales ingredientes como es la carne de pava o pavita, que es la causante de otorgarle un exquisito y penetrante sabor, sin embargo, en algunas ocasiones cuando su preparación debe satisfacer a un número elevado de comensales, es reemplazado por la carne de pollo y se acompaña con un encebollado o escabechado de cebolla, también se estila servirlo acompañado con ceviche de pato o con seco de carnero o res;

Que, por su parte, el Picante de Ciños o Siños, es una creación gastronómica, de características propias del arte culinario casmeño, el ingrediente base de su preparación es una anémona, que se reproduce en las zonas rocosas del litoral casmeño, a veces de difícil acceso para lograr su captura, que solo se realiza en Casma para fines alimenticios por ende su consumo y preparación es exclusivo de la gastronomía casmeña. Este potaje posee un sabor muy agradable, que es apreciado por sus pobladores y visitantes, además de atribuírsele importantes propiedades nutritivas y hasta afrodisiacas;

Que, la propuesta de Ordenanza Municipal tiene como objetivo viabilizar el registro de los potajes: Ceviche de Pato Casmeño, Pepián de Pavita y Picante de Ciños o Siños, como parte de las costumbres y conocimientos tradicionales, como patrimonio cultural y como recurso turístico gastronómico de la provincia de Casma, además de promover su investigación y puesta en valor para que los peruanos conozcan más sobre estos exquisitos potajes, además su reconocimiento como platos bandera de la provincia de Casma y posteriormente conseguir igual denominación a nivel regional;

Estando a los fundamentos expuestos y a las normas legales antes referidas, y en uso de las facultades conferidas por el numeral 8) del Art 9° y los Artículos 39°, 40° y 44° de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal aprobó por UNANIMIDAD, la siguiente:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE DECLARA DE INTERÉS PÚBLICO Y PRIORIDAD PROVINCIAL LA PUESTA EN VALOR, EL RECONOCIMIENTO COMO PATRIMONIO CULTURAL Y RECURSOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS Y LA DENOMINACION COMO PLATOS BANDERA DE LA PROVINCIA DE CASMA A EL CEVICHE DE PATO CASMEÑO, EL PEPIAN DE PAVITA Y EL PICANTE DE CIÑOS O SIÑOS

ARTÍCULO PRIMERO.- DECLARAR de interés público y de prioridad provincial la puesta en valor, el reconocimiento como patrimonio cultural y recursos turísticos gastronómicos y denominación de platos de bandera de la provincia de Casma a: el Ceviche de Pato Casmeño, el Pepián de Pavita y el Picante de Ciños o Siños.





Municipalidad Provincial de Casma

ORDENANZA MUNICIPAL N° 037-2017-MPC

ARTICULO SEGUNDO.- INCLUIR dentro de las festividades de las fiestas patronales "Santa María Magdalena" de Casma de cada año, la celebración del "Día de los Platos Bandera de Casma: CEVICHE DE PATO CASMEÑO, PEPIÁN DE PAVITA y PICANTE DE CIÑAS O SIÑOS", debiéndose registrar como tal dentro del calendario de festividades locales; además, **INSTITUCIONALIZARSE** en esas mismas fechas, el Festival Gastronómico denominado "Platos Bandera de Casma" y en el mes de marzo, con motivo de la Semana Turística de la Provincia de Casma, incluir dentro de las actividades celebratorias, la realización del "Festival del Pato".

ARTÍCULO TERCERO.- ENCARGAR a la Sub Gerencia de Comercio y Turismo y a la Unidad de Relaciones Públicas e Imagen Institucional, en coordinación con las organizaciones del sector turismo de Casma, formulen y ejecuten actividades dirigidas a promover la investigación, puesta en valor, promoción y difusión de dichos potajes como Platos Bandera de la Provincia de Casma; asimismo a continuar el proceso de reconocimiento ante el gobierno regional para su declaratoria como platos bandera de la Región Ancash.

ARTÍCULO CUARTO.- ESTABLECER que la presente Ordenanza entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Portal Institucional: www.municasma.gob.pe, así como en los bandos y carteles municipales de conformidad con el artículo 44° de la Ley N° 27792, Ley Orgánica de Municipalidades.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CASMA

Jhosept Amado Pérez Mimbela
ALCALDE

