

AJÍ MOCHERO

y otros ajíes del Perú

* CUADERNO PARA COLOREAR *



Ajés del Perú, Programa de Hortalizas,
UNALM, Lima
Grupo Impulsor de la Denominación de
Origen Ají Mochero, La Libertad
Mayo 2023

Fotos:

Ajés del Perú, Goyo Chu, La Revolución,
CEDEPAS Norte

Infografía del Ají Mochero:

Kipu Visual

**Diseño, diagramación y
edición de textos:**

La Revolución

Informes:

Grupo Impulsor de la Denominación de
Origen Ají Mochero (CEDEPAS Norte):
044 291 651

Asociación de Productores Huerta Mochera:
962 297 279

La Casa del Ají Mochero:
995 594 882

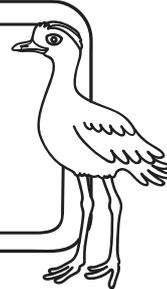
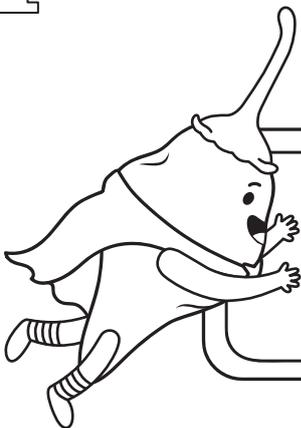
Programa de Hortalizas, UNALM, Lima:
01 614 7800 anexo 354

Cuaderno para colorear

AJÍES
DEL PERÚ

Proyecto
AJÍ
MOCHERO

Este cuaderno le pertenece a:



INSTRUCCIONES

¡Vamos a colorear el mundo de los ajíes del Perú!
Escanea el código QR, el cual te mostrará las imágenes a color de las que puedes guiarte para colorear este cuaderno. Así podrás conocer más acerca de nuestra biodiversidad gracias al ají mochero y a los ajíes del Perú.

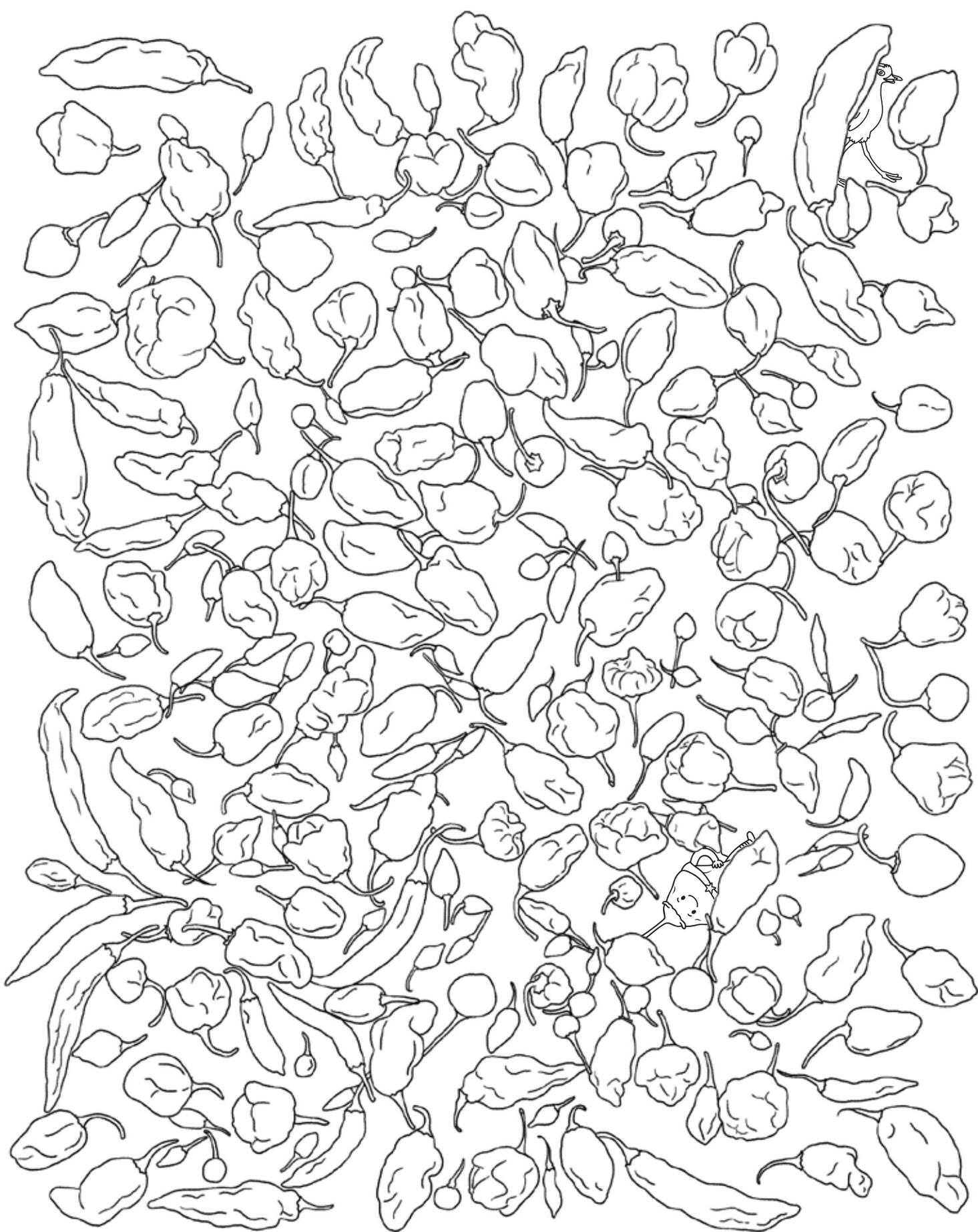
Además, hay un pequeño desafío: en las páginas para colorear encuentra a los personajes escondidos: el super ají Mochero y el huerequeque, ave típica de la huerta mochera. Presta mucha atención a los detalles y no te rindas hasta encontrarlos

¡Que lo disfrutes!



Soy el super
ají Mochero

Mi nombre es
huerequeque



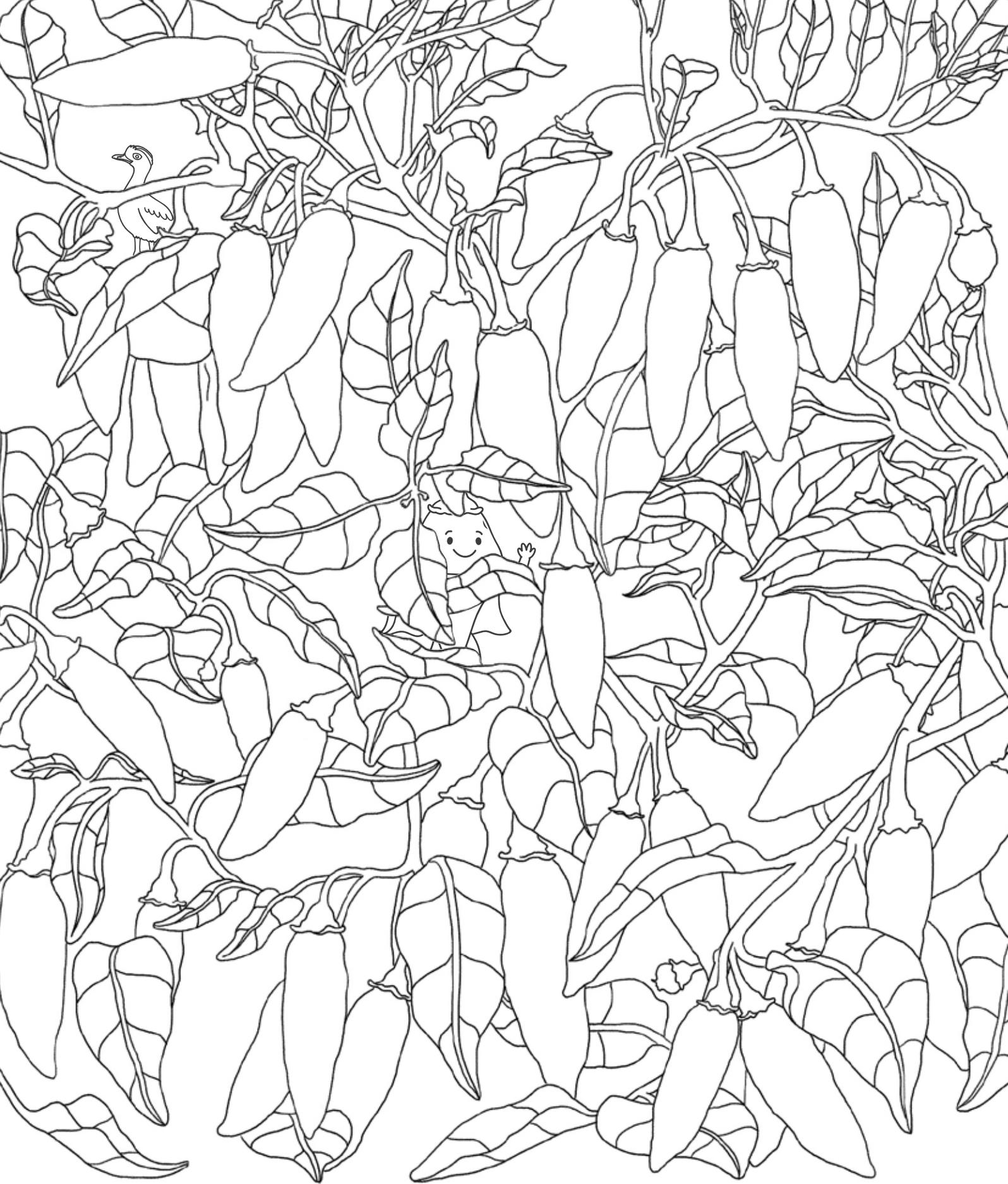
AJÍES NATIVOS

En el Perú se cultiva la mayor diversidad de ajíes del mundo (sin contar los ajíes silvestres, que se recolectan del monte) y pertenecen a cinco especies botánicas: *Capsicum annuum*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, *Capsicum frutescens* y *Capsicum pubescens*. Dentro de estas especies creemos que hay unas 300 variedades, con mayor abundancia en la Amazonía y en la costa norte.



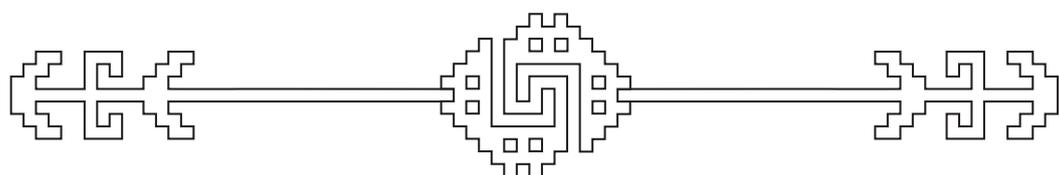
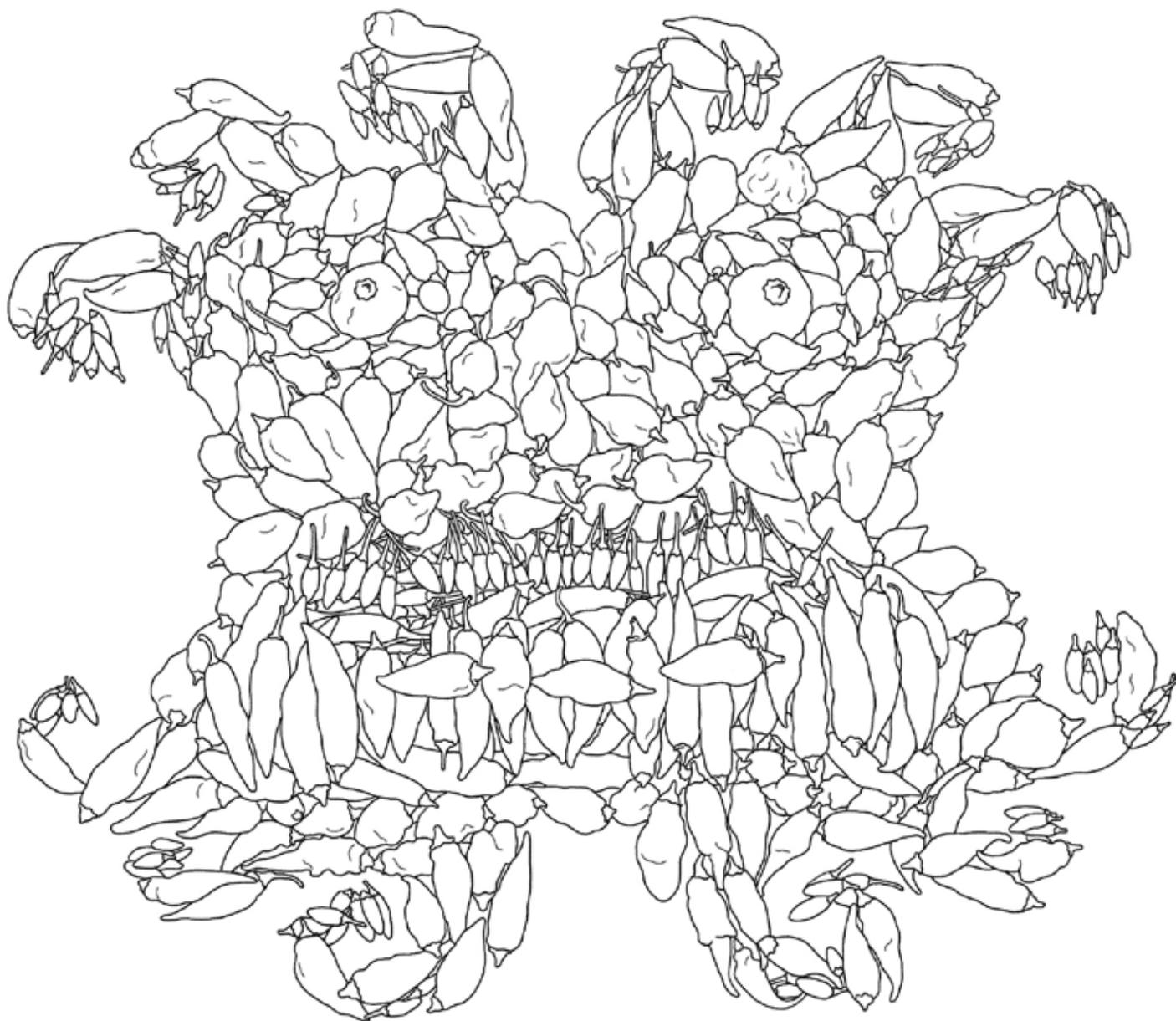
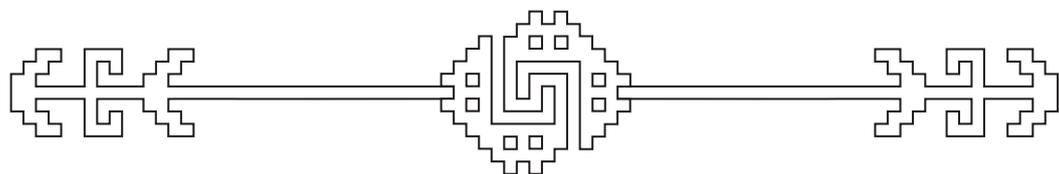
AJÍ MOCHERO 'TROMPITO'

Agricultores de la Campiña de Moche (Moche Viejo) han recuperado y conservan este ají pequeño, con forma de trompo, picante y muy aromático, que viene de una planta de porte bajo. Para muchos es la estrella de la campiña de Moche.



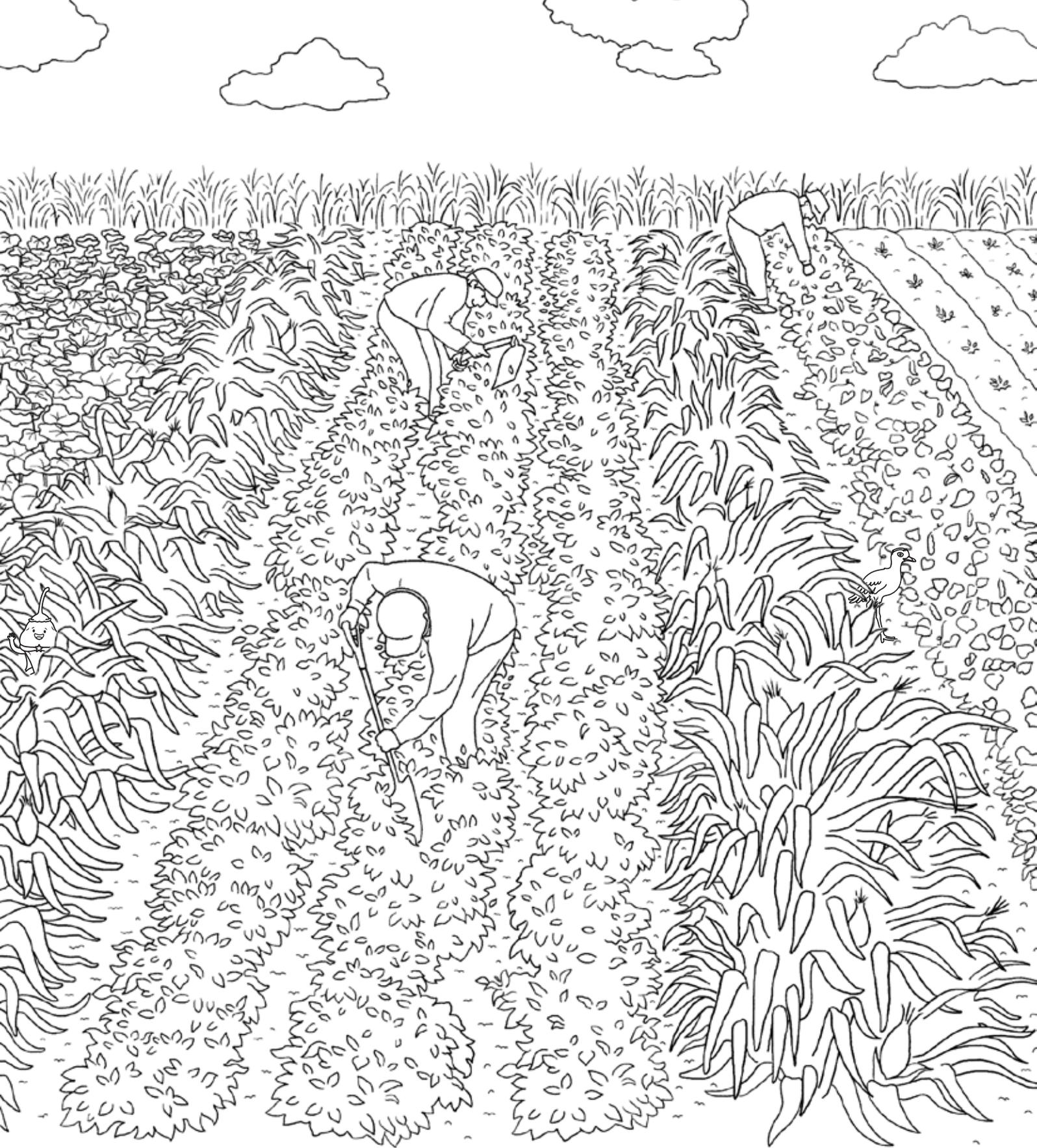
AJÍ MOCHERO 'LARGUITO'

Otro tipo de ají Mochero es el que produce frutos más largos y con un aroma más suave, de plantas que a veces salen mezcladas entre las del Mochero Trompito. En los mercados de La Libertad hay otros ajíes parecidos, aunque más grandes y de un amarillo más intenso, que se venden erróneamente con el nombre de Mochero.



AI APAEC

Hace 2,000 años se creía que el Dios de las Montañas de la mitología Mochica, Ai Apaec, atravesaba los diferentes mundos en busca de la regeneración continua, como el retorno de las estaciones. Para esta figura, inspirada en las de la Huaca de la Luna, se han usado algunas de las joyas picantes de la costa norte: Mochero y distintos Limos y Miscuchos (de la especie *Capsicum chinense*) y Pipí de Mono (*Capsicum annuum*).



LA HUERTA MOCHERA

La familia Asmat trabaja en su campo de ají Mochero, que se ve creciendo entre líneas de maíz. La huerta tradicional mochera es heredera de la tradición agrícola milenaria de La Libertad y el ají Mochero convive allí con varias especies nativas e introducidas: otros ajíes, maíz, camote, pallar, yuca, azafrán (cártamo), lenteja (zarandaja), maní, pepino dulce, palto, paca, guayaba, tomate silvestre, calabaza (mate), caigua y otras. **Conservar la campiña de Moche es conectarse con el pasado.**



EL CEBICHE

Todo el Perú se reconoce en un plato de cebiche. Pero en los últimos años los cebiches a lo largo y ancho del país se ven dominados por un solo tipo de ají, el Limo, cuando antes se hacían con los ajíes regionales. Ojalá recuperemos los cebiches hechos con ají Mochero en La Libertad, Charapita en Tarapoto, Arnaucho en el Norte Chico, Rocotos en el Cusco, Ojito de Pescado en Puerto Maldonado o el Oloroso en Chachapoyas, para que nuestra biodiversidad se refleje mejor en lo que comemos.



Imágenes de: BF Company Perú SAC Creadas por: IO Comunicación integral SAC

LOS MOCHE

Aquí se representa el ají Mochero, la huerta mochera y su entorno con elementos de la iconografía mochica. Este ají resalta por sus aromas, sabor y picor y por su historia milenaria, conservada en la huerta tradicional mochera, en picanterías (que son Patrimonio Cultural de la Nación) y en sus tradiciones populares. Es un alimento ancestral propio de la parte baja del valle del río Moche, en particular la Campiña de Moche o Moche Viejo, y trabajamos para lograr el reconocimiento de sus características especiales a través de la **DENOMINACIÓN DE ORIGEN AJÍ MOCHERO**.



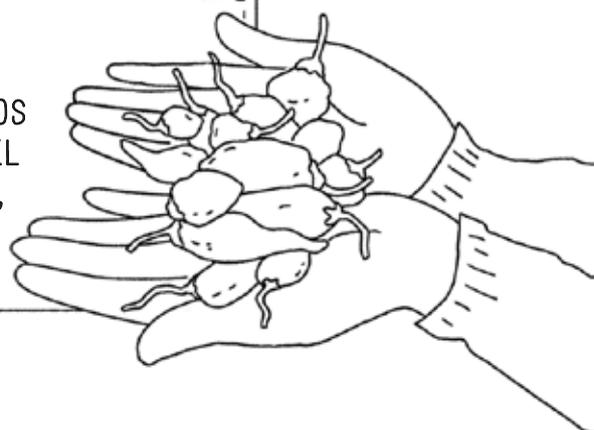
AJÍ MOCHERO

Rumbo a la Denominación de origen

LOS ANTIGUOS MOCHICAS Y CHIMÚES DOMESTICARON AJÍES Y CULTIVARON GRANDES ÁREAS EN EL VALLE DEL RÍO MOCHE GRACIAS A LA IRRIGACIÓN. TEMPLOS Y CIUDADES COMO LAS HUACAS DEL SOL Y DE LA LUNA O CHAN CHÁN FUERON PROTAGONISTAS DE ESAS ÉPOCAS.



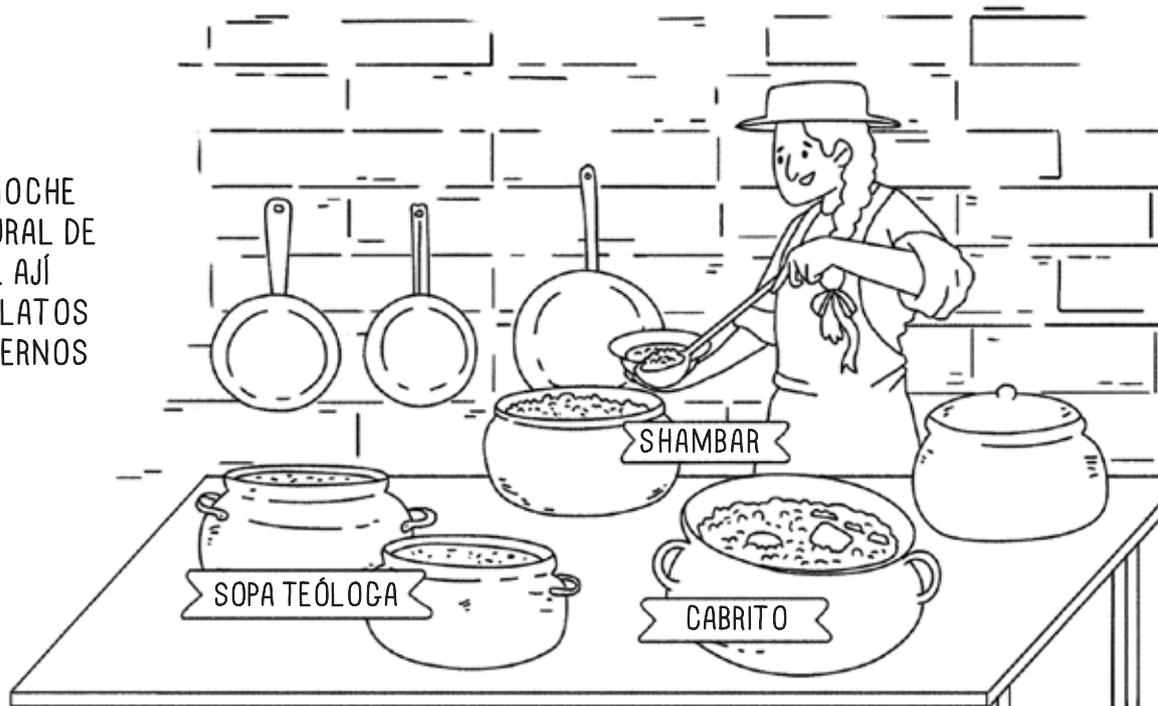
EL PERÚ TIENE LA MAYOR DIVERSIDAD DE AJÍES CULTIVADOS EN EL MUNDO Y ENTRE ELLOS EL AJÍ MOCHERO ES PURO AROMA, SABOR Y PICOR.



HOY LA CHACRA TRADICIONAL MOCHERA ESTÁ EN RETROCESO, PERO TODAVÍA COMBINA CULTIVOS NATIVOS E INTRODUCIDOS, COMO AJÍ, MAÍZ, PEPINO DULCE, CAMOTE, YUCA, AZAFRÁN, HORTALIZAS Y ÁRBOLES FRUTALES.



LAS PICANTERÍAS DE MOCHE SON PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN Y ALLÍ EL AJÍ MOCHERO ACOMPAÑA PLATOS TRADICIONALES Y MODERNOS COMO ...



EN TRUJILLO PUEDES AYUDAR A CONSERVAR EL AJÍ MOCHERO SI LO PIDES EN MERCADOS Y RESTAURANTES.



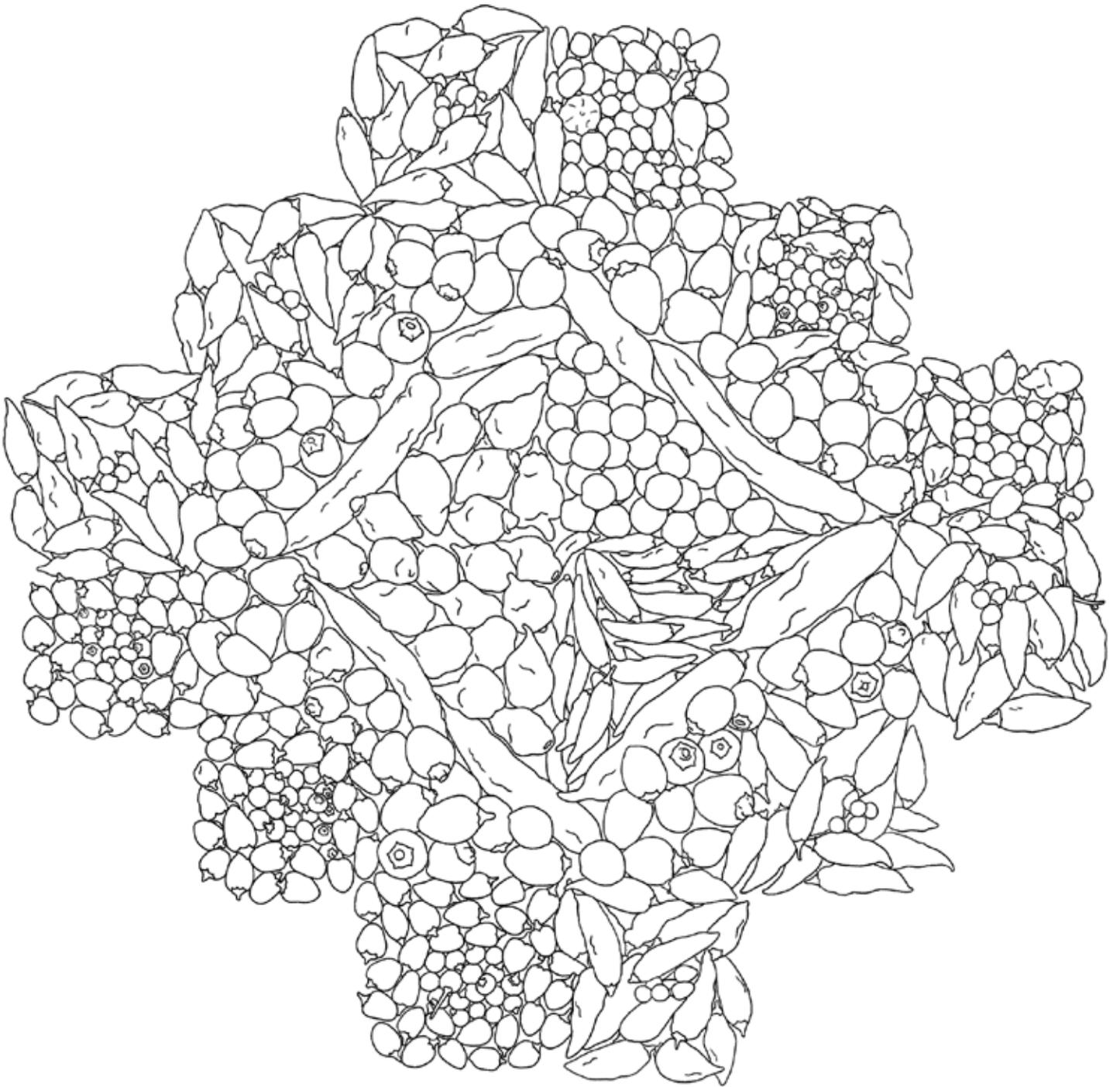
TAMBIÉN SE ESTÁN DESARROLLANDO NUEVOS PRODUCTOS CON AJÍ MOCHERO, COMO SALSAS, LICORES O ENCURTIDOS

COME MÁS VERDURAS Y FRUTAS

PIDE AJÍ MOCHERO



EL AJÍ MOCHERO DEBE VOLVER A SER LA ESTRELLA DE LOS CEBICHES Y SUDADOS DE HUANCHACO, REFORZANDO LAS CONEXIONES MILENARIAS ENTRE LAS CHACRAS Y EL MAR



LA CHAKANA

Utilizada por muchos pueblos ancestrales en los Andes, la chakana es un símbolo que significa puente o escalera pero también una forma de representar distintos conceptos del universo y de la cosmovisión andinas, como la dualidad y la reciprocidad.



¡ESCANEA EL QR!



Te llevará al
recetario del
Ají Mochero

GRUPO IMPULSOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN AJÍ MOCHERO

Desde hace más de diez años, instituciones y personas interesadas en el ají Mochero y la campaña de Moche vienen coordinando acciones para su conservación y promoción.

ASOCIACIÓN
RENACIMIENTO
CAMPIÑERO



HUERTA
MOCHERA
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES



HUACAS
DE MOCHE
COMPLEJO ARQUEOLÓGICO



CON EL APOYO DE:

