

SERVICIOS



El Peruano / Lima, jueves 16 de mayo de 2002

Información
útil y gratuita

- ✓ Temas de interés.
- ✓ Emergencias.
- ✓ Instituciones médicas.
- ✓ Códigos postales.

- ▶ **Martes** Seminarios y foros
- ▶ **Miércoles** Véndeale al Estado
- ▶ **Jueves** Becas
- ▶ **Viernes** ¿Buscas trabajo?

Si desea enviar información llame al 315-0400, anexo 2308, o escriba al e-mail marías@editoraperu.com.pe

VII FERIA NACIONAL DE ARTESANÍA Y AGROINDUSTRIA

Creatividad de nuestra gente del Perú profundo

A sus 84 años doña Pastora Zapana Mamani todavía sigue tejiendo a mano (y muy rápido) coloridas mantas, chompas, bufandas, chalecos, gorros, medias y otras prendas de vestir de diferentes tamaños. Esta "calcetera juliaqueña", como se le dice a la tejedora en esa ciudad del Altiplano, está de paso por Lima y sólo se quedará hasta fines de mes, porque tiene que participar en otras ferias en diversas localidades del país.

Caminando o sentada en su stand de la VII Feria Nacional de Artesanía y Agroindustria, ubicada en la explanada del coliseo Eduardo Dibós, la señora Zapana atiende a cuanta visita se le aparezca, especialmente si se trata de compradores. Cerca de ella están los puestos de venta de su nuera y su nieto, a quienes les enseñó el oficio años atrás, con el mismo amor con el que ahora pone los palitos y la lana en las manos de su tímido bisnieto.

"¿Y cómo ha hecho, señora, para mantenerse tan bien a su edad?", le preguntamos. "Yo tomo infusión de hierbas y como quinua, cañihua, oca, mashua, miel, maca y otros productos naturales de la Sierra", responde sin dejar de tejer, con cuatro palitos, un calcetín de lana de oveja.



Calcetera juliaqueña Pastora Zapana.

Esos productos en estado natural e industrializados (licor de uña de gata, toffee de maca, harina de mashua, etcétera) también, se venden en la feria, que reúne a más de un centenar de artesanos y agroindustriales de diversos departamentos del país. Están, por ejemplo, los productores cajamarquinos de quesos y jamones ahumados, los ayacuchanos que trabajan con piedra de Huamanga, los cafetaleros de Chanchamayo y los iqueños que ofrecen vinos, dulces y chocolates.

En la feria de entrada libre, que organiza el Centro de Capacitación en Programas Educativos Integrales, se pueden encontrar cerámica de Chulucanas a precios que van de 10 a 80 nuevos soles y toritos de Pucará; prendas de vestir de pelo de alpaca y conejo, lana de oveja e hilo casi a precios de costo; tallados en ónix, lapislázuli, jaspirojo, turquesa y cristales de cuarzo; platería de exportación; panecillos serranos, desde los desinflados bo-

llos hasta las inmensas chutas; así como mieles de abeja de floraciones de níspero y otras plantas.

Las comidas típicas de diferentes regiones despiden un atractivo olor en el sector derecho de los puestos de venta. Se prepara pachamanca de siete sabores, chicharones, cuy chactado, camaró con palo, patasca, chaírto y tacacho con cecina, por citar algunos platos.

Además, a partir de la fecha se efectúan campañas de salud que estarán a cargo del personal del instituto médico Daniel Alcides Carrión, las cuales comprenden la medición de la presión arterial y de la presión ocular, además de despistajes de diabetes y colesterol.

Los organizadores de la feria destacan también que los martes y jueves se dictan de manera gratuita cursos de capacitación sobre la elaboración de manualidades y mermeladas, manualidades, tendencias de la moda y otros. Las clases están a cargo de especialistas del Ministerio de Industria, el Servicio Nacional de Adiestramiento en el Trabajo Industrial (Senati) y la Comisión para la Promoción de la Pequeña y Microempresa (Prompyme).

Desde las cinco de la tarde se presentan conjuntos de danzas de Costa, Sierra y Selva en la feria, que puede ser visitada de 10.00 a 22.00 horas, hasta el 31 de mayo.