



# Gobierno Regional Ica



## ACUERDO DE CONSEJO REGIONAL

Nº 0026 -2018-GORE-ICA

Ica, 13 AGO. 2018

El Consejo Regional del Gobierno Regional de Ica, en Sesión Ordinaria de fecha 08 de agosto del año 2018. Visto, la Moción de Orden del Día, presentada por la consejera regional por la provincia de Ica, Nora Barco de Gotuzzo; y demás actuados en el procedimiento.

### CONSIDERANDO:

Que, el Consejo Regional de Ica, está representado por los señores consejeros regionales, quienes representan a la región en general, y a la provincia por la cual han sido electos, para efectos de cumplir con las funciones fiscalizadoras y normativas, y de representación, organizan su trabajo en comisiones, conforme a lo regulado por el tercer párrafo del inciso b) del artículo 14º de la Ley Nº 27867 y su modificatoria.

Que, el Reglamento Interno del Consejo Regional de Ica, en el Artículo 56º, anuncia que las propuestas de los consejeros son instrumentos destinados a promover el desarrollo de los procedimientos de producción normativa y fiscalizadora, pueden ser: c) Mociones de orden del día.

Que, el artículo 58º, de la norma invocada establece que las Mociones de Orden del Día, son propuestas mediante las cuales los consejeros ejercen su derecho de pedir al Consejo que adopte acuerdos que expresen la decisión del Pleno sobre asuntos internos del Consejo Regional, de interés público, ciudadano o institucional o declarar su voluntad de practicar un determinado acto o sujetarse a una conducta o norma institucional.

También procede para pedidos sobre asuntos importantes para los intereses de la región y las relaciones con el Gobierno Regional, el Gobierno Nacional y los Gobiernos Locales.

Los Acuerdos Regionales se presentan ante la Secretaría General del Consejo y proceden en los siguientes casos: g) Pedidos para que el Pleno se pronuncie sobre cualquier asunto de importancia regional, nacional o local.

Que, mediante Ordenanza Regional Nº 007-2004-GORE-ICA, se creó la Condecoración "Abraham Valdelomar en el Grado de Gran Caballero", en honor al escritor iqueño conocido con el seudónimo de "Conde de Lemos", condecoración que se efectúa por Acuerdo de Consejo Regional a las personas naturales por su trayectoria personal, relacionada a los aspectos artísticos, literarios, científicos y culturales, que contribuyen al desarrollo en el ámbito regional y nacional.





## Gobierno Regional Ica



Que, es política de la actual gestión del Gobierno Regional, reconocer con la condecoración "Abraham Valdelomar" en el Grado de "Gran Caballero", a los ciudadanos que por su trayectoria intelectual hayan contribuido con el desarrollo regional y nacional.

Que, doña Esther Cartagena Castrillón de Cotito más conocida como "MAMAINÉ", en mérito a su trabajo por la protección y promoción de los derechos de las mujeres del pueblo afroperuano, viene poniendo en alto el arte culinario Chinchano a nivel nacional e internacional.

Aunque, según contó tiempo atrás: "de niña odiaba la cocina". La popular 'Mamainé' ha deleitado a generaciones enteras con sus incomparables platos. La tradicional carapulcra chinchana con sopa seca destaca entre los distintivos del 'Refugio de Mamainé', su restaurante al que, pese al difícil acceso, muchos llegan en busca de su sazón y calidez afroperuana.

El sabor de Esther Cartagena, más conocida como 'Mamainé', es uno de los más requeridos y valorados de la cocina chinchana. Es dueña de una exquisita sazón y gran experiencia en el arte culinario. Pero, para 'Mamainé' nada ha sido fácil, su primer negocio no fue exitoso, tuvieron que pasar algunos años para empezar a saborear la fama y popularidad que actualmente ostenta.

Doña Esther Cartagena, representa sin lugar a dudas, a una mujer luchadora. Es una mujer orgullosa de su negritud y de su picardía. Su vida es una sonrisa. Una enorme sonrisa que parece crecer aún más con su sencillez y desenfado. Mamainé parece ser sinónimo de dicha, de gordura, de dientes muy blancos iluminando su rostro de carbón. En Chincha es tan conocida su figura desbordante como su sazón que captura al que la prueba.

La persona que hace una parada en El Guayabo y se dirige a "El refugio de Mamainé" no sabe lo que le espera. Además de un sorbo de Totuma, de un tamalito de la zona, podrá probar un oloroso seco de res con frejoles, un impactante cau cau y, sobre todo, alístese, el plato estrella: el manchapecho, es decir, la combinación de carapulcra chinchana con la sopa seca, que solo las manos prodigiosas de doña Esther Cartagena Castrillón de Cotito saben preparar.

Esta admirable mujer le da una sazón especial a la papa blanca fresca (no papa seca como se usa en otras zonas); sabe cómo extraer el mejor aderezo usando la porción necesaria de ají panca, maní, caldo de carne de chanco, y en lo que se refiere a la sopa seca nadie como Mamainé para hacer un magistral preparado con el achiote, comino, albahaca, ajos y cebolla. Esta es la base, el buen aderezo, y allí pone toda su concentración; ya que hay que usar los condimentos adecuados, mucho cariño y pensar en que nuestra comida es primero.

En realidad, su reino hecho de cañas y mucha alegría ya no solo se ubica en El Guayabo. Su restaurante es paso obligado del que visite Ica. Pero además toda Lima probó sus delicias cuando se presentó en Mistura. Esta





## Gobierno Regional Ica



morena salerosa fue una de las grandes revelaciones en uno de los festivales realizados en el Parque de la Exposición. Frente a su stand los comensales se sumaban vencidos por la tentación; donde en el último día atendió a mil doscientas personas, y no se imaginó tener tanta acogida. Pero la vida de esta chinchana no solo transcurrió entre sabores y calenturas. También se forjó entre el ritmo negro que escuchaba, por ejemplo, de su tío, el maestro del violín y el zapateo Amador Ballumbrosio; canto y baile eran parte de sus días.

Hubo un momento en que los que gozaban únicamente de su sazón eran su esposo, Modesto Cotito, agricultor, y sus 4 hijos. Su destino cambió cuando abrió un restaurante en Sunampe. Refiere que: "La cocina criolla es mi vida... ¿qué se compara a un seco de res con todas las de la ley o a unos frejoles bien sazonados?, ¿a una carapulcra o un cau cau, a los tamales chinchanos? Estos son platos que los negros esclavos creaban con lo que los patrones no querían, y ahora el mundo los admira". La culinaria siempre fue parte de su vida. Mamainé, se siente orgullosa de que su hijo Jason triunfe como Cheff en Antofagasta-Chile.

Por eso y más, nos brinda su gran sonrisa que parece invadir todo. Su cocina. Su restaurante El Guayabo. El país entero. Con su orgullo, su gordura, sus dientes tan blancos iluminando su rostro de carbón, Mamainé está rescatando platos tradicionales que van cayendo en el olvido. En el rubro de Segundos, destaca el bufo chinchano, con la receta de Pedro Pablo León (89), comida de los antiguos camaleros de Chíncha que ya nadie prepara. Lleva con orgullo el calificativo de Mamainé, como antes llamaban a su bisabuela, Inés de la Cruz de Cartagena, también maestra de la cocina.

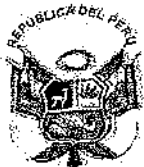
Por su labor de rescatar, difundir y legar su arte culinario a las futuras generaciones, relacionada a los aspectos artísticos y culturales, que contribuyen al desarrollo en el ámbito regional y nacional; es menester que el Gobierno Regional de Ica, otorgue la Condecoración "ABRAHAM VALDELOMAR EN EL GRADO DE GRAN CABALLERO", a la SRA. ESTHER CARTAGENA CASTRILLON DE COTITO, más conocida como "MAMAINÉ".

Que, estando a lo acordado y aprobado en mayoría por el Pleno del Consejo Regional, en la Sesión Ordinaria de la fecha, con dispensa de la lectura y aprobación del Acta y dispensa del Dictamen de Ley; y en uso de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley N° 27867 - Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, modificado por la Ley N° 28968, y el Reglamento Interno del Consejo Regional.

### SE ACUERDA:

**ARTÍCULO PRIMERO.- OTORGAR** la condecoración "ABRAHAM VALDELOMAR EN EL GRADO DE GRAN CABALLERO", a la señora: ESTHER CARTAGENA CASTRILLON DE COTITO, más conocida como "MAMAINÉ", de conformidad con las facultades y atribuciones establecidas en la Ordenanza Regional N° 007-2004-GORE-ICA, Ley N° 27867 - Ley Orgánica de Gobiernos Regionales y sus modificatorias; y el Reglamento Interno del Consejo Regional.





# Gobierno Regional Ica



**ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCARGAR** a la Gerencia Regional de Administración y Finanzas, y a la Secretaría del Consejo Regional de Ica, la publicación del presente Acuerdo de Consejo Regional, en el Diario encargado de las publicaciones judiciales de la Región y en el Portal Electrónico del Gobierno Regional de Ica, previa las formalidades de Ley.

**POR TANTO:**

**Regístrese, Publíquese y Cúmplase.**

Dado en la Sede del Consejo Regional de Ica

**SRA. NORA CECILIA BARCO DE GOTUZZO**  
**CONSEJERA DELEGADA**  
**CONSEJO REGIONAL DE ICA.**



GOBIERNO REGIONAL DE ICA  
CONSEJO REGIONAL DE ICA

74/ NORA BARCO DE GOTUZZO  
Consejera Delegada