



Salta
ARGENTINA
Tan linda que enamora.

Chicoana
El cielo está aquí



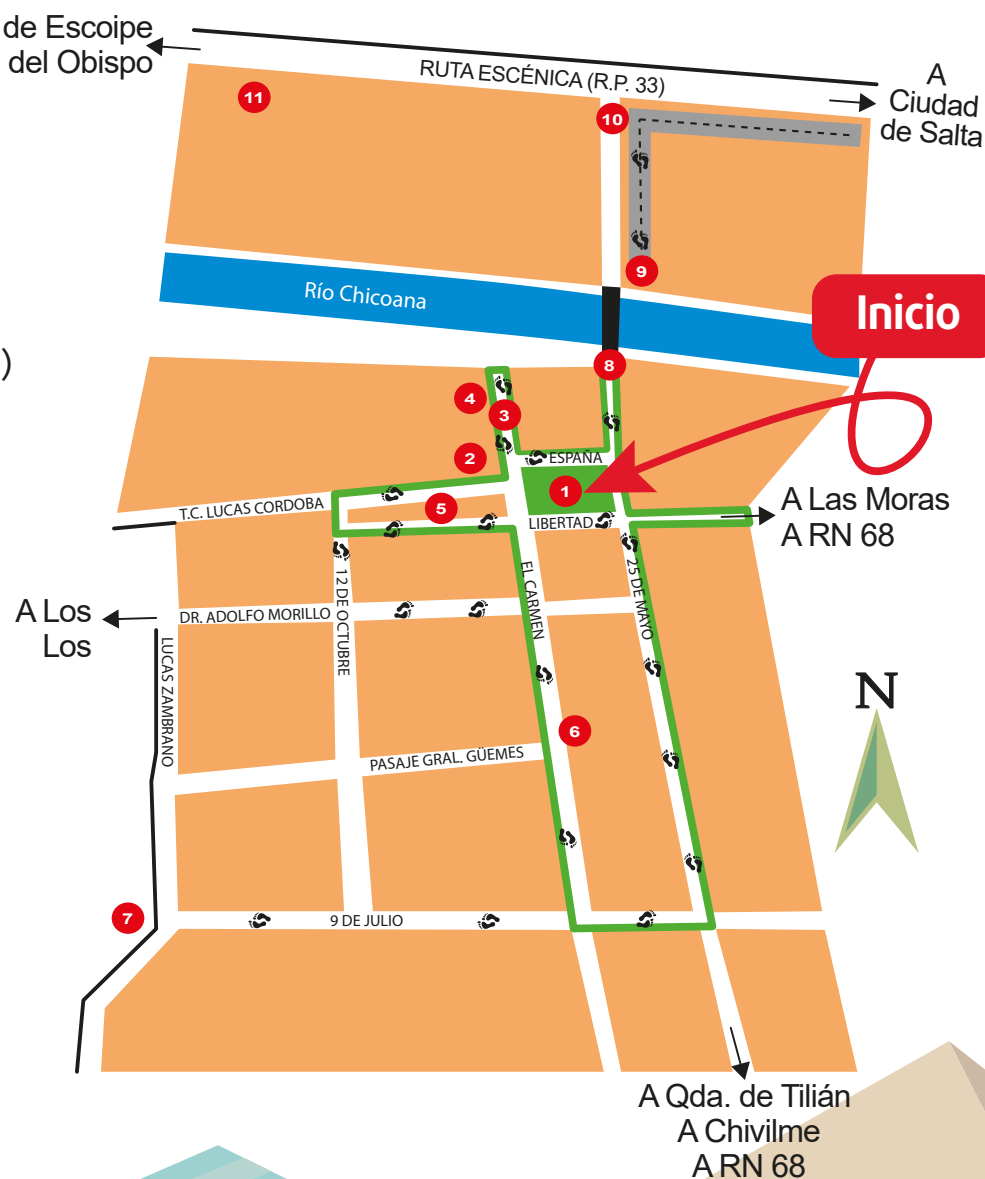
PDTs
PROGRAMA DE
DESARROLLO
TURÍSTICO
SUSTENTABLE
DE LA PROVINCIA DE SALTA
Préstamo BID 2835/OC-AR

Chicoana

Paseo Cultural Urbano

Referencias

- 1 · Plaza Martín Miguel de Güemes (Lugar histórico nacional)
 - 2 · Iglesia San Pablo de Chicoana
 - 3 · Antigua entrada al pueblo
 - 4 · Predio Los Eucaliptus (Camping)
 - 5 · Parque infantil Sarmiento
 - 6 · Centro de atención al visitante
Patio de comidas "Sabores de Chicoana"
 - 7 · Casa de la Tradición (Predio Festival Nac. del Tamal)
 - 8 · Paseo Las Tipas (Ingreso al pueblo)
 - 9 · Paseo pedestre/ Bici senda
 - 10 · Pórtico
- · Entorno urbano de interés patrimonial



PARA MAS INFORMACIÓN:



Salta
ARGENTINA
Tan linda que enamora.

CHICOANA “QUIERE SER LUGAR MÁGICO”

¿POR QUÉ ELEGIR CHICOANA?

Aporta un valor distintivo y mágico a la oferta turística de la provincia de Salta a través de su gastronomía, destacándose en la elaboración del tamal, plato de valor patrimonial que integra la cultura prehispánica, hispana y criolla. El Tamal es portador de ingredientes, saberes y técnicas ancestrales tradicionales que sus pobladores han transmitido de generación en generación. Por ello es Capital Nacional del Tamal.

El paisaje cultural de Chicoana es único, el patrimonio natural y cultural de su territorio cautiva a sus visitantes y pobladores, visitarla es descubrir a través de la gastronomía un estilo de vida que conjuga tradición, religiosidad, vida rural, producción local . . .

INFORMACIÓN GENERAL DEL DESTINO

Chicoana, ubicada al suroeste de la Ciudad de Salta, un territorio único, de contrastes naturales e historia viva, que se extiende por más de 738 km². Vistas panorámicas sorprendentes donde valles y altas montañas convergen con la hospitalidad y autenticidad de su gente.

Se accede por la ruta Nacional 68 y provincial 33 en solo 50 minutos desde la Ciudad de Salta.

Dispone de servicio de alojamiento, restaurantes y comedores, transporte regular en autobuses, servicio de remises especiales y compartidos, Centro de Atención al Visitante, seguridad policial, cajero automático, comunicaciones, comercios y servicios de sanidad, etc.

LO IMPERDIBLE: LA GASTRONOMIA ANCESTRAL, CHICOANA CAPITAL NACIONAL DEL TAMAL

Chicoana te invita a vivir una experiencia única que se inicia en la Plaza de Comidas “Sabores de Chicoana”, ubicada sobre Calle El Carmen a 1 ½ de la plaza principal. Allí las tamaleras ofrecen el emblema de la cultura culinaria: el tamal. La gastronomía sigue su curso con comedores típicos y la hospitalidad de sus propietarios. Vale la pena degustar la variedad de tamales que se preparan: tamal de carne de cabeza, tamal de carne y tamal de Charqui.



TAMAL DE CHARQUI

Tamalera: Rosa Chocobar

Ingredientes:

- 3 kg de maíz
- 1 kg de ceniza
- 4 l de agua
- 1 kg de charqui
- 400 g de cebolla en cabeza
- 400 g de grasa Pella
- 4 Huevos
- 400 g de papa
- Cebolla de verdeo
- Comino
- Ají
- Pimentón
- Chalas de choclos, secadas al sol y a temperatura ambiente (cantidad necesaria)



Procedimiento

Harina de maíz: preparación

Proceder a la limpieza del maíz, introduciéndolo en una cacerola con 4 litros de agua, a fuego fuerte. Cuando la misma empieza a hervir se le agrega 1 kg de ceniza limpia.

Cuando el agua comience a hervir, agregar 3 kg de maíz y dejar que la chala o cáscara se desprenda. Remover de manera constante, para que el preparado no se adhiera a la base de la cacerola.

Una vez que esté cocido el maíz, frotar para quitar la piel del mismo y luego enjuagar con abundante agua hasta limpiarlo.

Tras el proceso de limpieza del maíz, colocarlo nuevamente en una cacerola con agua y dejar hervir durante diez (10) a quince (15) minutos. Escurrir y dejar secar para luego moler y preparar la masa.

El relleno: preparación

En una cacerola colocar agua a hervir y 1 kg de charqui, hasta que tome la contextura necesaria para poder picarlo.

Cortar las papas en cubos y hervirlos en agua. Cuando se encuentren cocidos, retirarlos.

Por otro lado, derretir a fuego suave la grasa pella (150 g) en una cacerola. Agregar una cebolla entera, previamente picada en trozos muy pequeños, para rehogarla. Luego agregar las papas, pimiento, comino y ají (si se desea), y dejar cocinar durante cinco (5) minutos aproximadamente.

Poner a hervir en agua los huevos y, una vez listos, descascararlos y pisarlos.

Colocar el charqui picado en una fuente, agregar la cebolla rehogada, los huevos picados, la papa y la cebolla de verdeo.

La masa: preparación

En una fuente colocar la harina de maíz, 250 g de grasa pella (derretida) y agregar caldo del charqui de manera gradual, hasta formar una masa blanda con la que se pueda trabajar fácilmente.

Realizar bollitos con la masa. De a uno colocar en la palma de la mano, darle forma de una ollita, y comenzar a rellenar con el recado, cerrar y moldear como si fuera una albóndiga.

Luego envolver en una chala de choclo (previamente secada en el sol, a temperatura ambiente) remojada en agua, como si fuera un caramelo y atar en las puntas con la misma chala, cortada anteriormente en tiras.

Finalmente poner a hervir los tamales en una cacerola con agua, durante aproximadamente una (1) hora.



Tips para un buen tamal:

- El pelado se hace con ceniza y la ceniza tiene que ser buena, limpia, finita, sin leña y tamizada. No puede ser la del asado porque tiene grasa y tampoco de carbón, solo de leña.
- Proporción ideal: 1 kg de ceniza: 2 kilos de maíz.
- Se hierve el agua con ceniza, se le agrega el maíz y se hace espuma. Se hierve entre 10 y 15 minutos, no más porque se pega la cascara. Se cuela y se saca la cascara del maíz. Se refriega con las manos y se sale la piel. Ahí esta listo para moler.
- También es importante el tipo de maíz para realizar la harina: El maíz blanco es más grueso y el maíz híbrido no sirve. El indicado es el maíz amarillo.



LO MEJOR PARA CONOCER CAMINANDO

EL PUEBLO HISTORICO DE CHICOANA

La fe de este pueblo impregna no solamente sus ritos y costumbres sino también su arquitectura y matices espaciales. Las texturas del tiempo y el ritmo de sus habitantes nos conducen a la plaza Martín Miguel de Güemes y a la iglesia desde dónde se trazan pintorescas calles por donde transita la magia de mano de su gente.

Las calles El Carmen, Libertad, 9 de Julio, 25 de Mayo y España invitan a recorrer un itinerario de arquitectura popular de más de dos siglos de historia.

Plaza Martín Miguel De Güemes

La Plaza es un solar histórico nacional por los hechos y acontecimientos que se gestaron en el periodo de la Independencia Nacional. El 1 de Marzo de 1814, en la plaza central de Chicoana y a la salida de misa, el Coronel Luis Burela efectúa un llamamiento a los gauchos a la lucha por la libertad. Este hecho, dio inicio a la reconocida Guerra Gaucha.

La plaza de influencia francesa, sigue siendo un punto estratégico y de acceso para quienes quieran visitar este hermoso pueblo. Rodeada de los edificios emblemáticos del pueblo y tradicionales casonas que son testigos de su historia.



LA IGLESIA

La iglesia San Pablo de Chicoana data del siglo XVII, hoy queda parte de la torre antigua. La actual iglesia alberga imágenes y cuadro de gran valor de tiempos coloniales, como pinturas altoperuanas e imágenes del siglo XIX.



EL PORTICO

Constituía la antigua entrada al pueblo que se iniciaba a la vera del Río Chicoana. Fue ingreso de los habitantes que transitaban a pié, caballo y carretas y de los incansables comerciantes que llegaban desde los valles bajos y altos.

En la actualidad, la calle es el acceso al predio municipal de Los Eucaliptos, donde se realiza todos los años, en el mes de enero, el concurso del asador. El mejor asado al son de la música folklórica y popular constituye un evento para compartir y disfrutar en familia. También es posible degustar humitas, tamales, empanadas y productos estacionales. Venta de artesanías y producción local.





CASA DE LA TRADICION

En este predio, se realiza todos los años en el mes de julio, el Encuentro Nacional de Doma y Festival Nacional del Tamal. Las actividades propuestas duran tres días, en las que los jinetes de distintos puntos del país, muestran sus habilidades en la doma. Las mejores tamaleras, en especialidad de tamal de cabeza, tamal de carne y de charqui, demuestran también sus habilidades culinarias y compiten por el primer puesto. En un evento para toda la familia, una oportunidad para apreciar la tradición del norte argentino y la mejor gastronomía del lugar.



ESTUFAS

En los alrededores del pueblo y en el área rural llama la atención las antiguas estufas y extensos campos de cultivos de tabaco. La actividad tabacalera “tiñe” de verde el paisaje en todo el Valle de Lerma y dibuja un espectáculo singular en el pueblo y alrededores de Chicoana. Las “viejas estufas” altas construcciones de adobe llaman la atención de quienes caminan por el pueblo, vale la pena, mirarlas con detenimiento y conocer más sobre esta actividad que entrelaza la historia, la economía y la sociedad del lugar.



ALREDEDORES PARA VISITAR

El cielo y la naturaleza mágica

La ruta escénica (RP33) conduce al viajero a un punto de ensueño. Las nubes se incrustan en el firmamento y los majestuosos cóndores son los protagonistas de este espectáculo. (3.348 m.s.n.m Piedra del Molino). Desde las alturas descienden y se tejen caminos que se derraman por el paisaje de quebradas, valles y montañas que invitan a compartir la laboriosidad de los quebradeños y degustar los exquisitos productos que componen el equilibrio de la naturaleza y su gente.

QUEBRADA DEL ESCOIKE

Es el camino natural que comunica el valle de Lerma con el Valle Calchaquí y por donde transita la Ruta Provincial 33 que lleva a Cachi.

La Quebrada de Escoipe se desarrolla a lo largo del curso fluvial del río Escoipe en el límite de la unidad morfo-estructural de Cordillera Oriental.

El ambiente florístico se suma a la diversidad paisajística con una de las biomas más importantes para la vida del hombre - la provincia fitogeográfica de Las Yungas - apreciable desde el paraje Los Laureles hasta la Cuesta del Obispo.

Durante el ascenso por la quebrada se observa el cambio de la vegetación donde las Yungas se sitúa en el paraje Los Laureles y a medida que se asciende se divisa la provincia pre-puneña con el paisaje del cardón del cerro (*Trichocereus Pasacana*) y finalmente en contacto con la Cuesta del obispo el pastizal y la estepa de altura.

La quebrada está habitada por comunidades rurales laboriosas que mantienen sus tradiciones y creencias ancestrales, manifiestas en las festividades criollas y patronales que a lo largo del año se desarrollan en honor a los Santos Patronos.

Vale la pena visitar las ferias campesinas productivas: Agua Negra, El Sunchal, La Zanja y Escoipe, en estos parajes los pequeños productores cultivan porotos pallares, arvejas, habas, frutas, nueces, algunas hortalizas y el maíz capia, siendo este el ingrediente distintivo en la preparación del tamal. Las ferias campesinas se realizan en fechas específicas durante los meses de enero – febrero principalmente. Se recomienda consultar las fechas de realización con el Centro de Atención al Visitante quienes calendarizan las actividades que se realizan en el lugar.



CUESTA DEL OBISPO

Es el tramo final para ascender a los Valles Calchaquíes, una vez finalizada la Quebrada de Escoipe.

La secuencia de miradores naturales permiten al turista divisar: paisaje agrícola, cumbres de montañas del Valle de Lerma y Sierras subandina y vuelos de cóndores andinos (*vultur gryphus*). A medida que sucede el ascenso se divisa el paisaje del grupo geológico más relevante: el Grupos Salta que muestra en especial la formación Yacoraite que alberga restos fósiles de dinosaurios. La Cuesta del obispo despliega el bioma de pastizales de altura que colorean el paisaje según la humedad existente en cada estación del año. Este ambiente de pastizales pertenece al último nivel de la provincia de las Yungas.

La Cuesta del Obispo junto a la Quebrada de Escoipe pertenece a uno de los Aicas (Áreas importantes para la conservación de las Aves) de mayor extensión de la Provincia que, en conjunto con el Parque Nacional Los Cardones es considerada como un área clave (Key área) para la conservación de las aves amenazadas neotropicales.





Para más información

Centro de Atención al Visitante de Chicoana

Sitio web: chicoana.turismosalta.gov.ar

E-mail: turismochicoana@gmail.com

Dirección: El Carmen 265 - Chicoana - CP4423

Horarios: Todos los días de 8.00 hs a 20.00 hs. Cerrado: 25 de diciembre, 1 de enero, 1 de mayo y las tardes del 24 y 31 de diciembre.

Ministerio de Cultura, Turismo y Deportes de Salta

Sitio web: www.turismosalta.gov.ar

Dirección: Calle Buenos Aires 93 - Salta Capital - CP 4400. Tel. (0387) 4310950

Horarios: Todos los días de 8.00 hs a 20.00 hs. Se atiende medio día (8hs a 14hs) el 25 de diciembre, 31 de diciembre, 15 de Setiembre.

En Chicoana, te estamos esperando...

