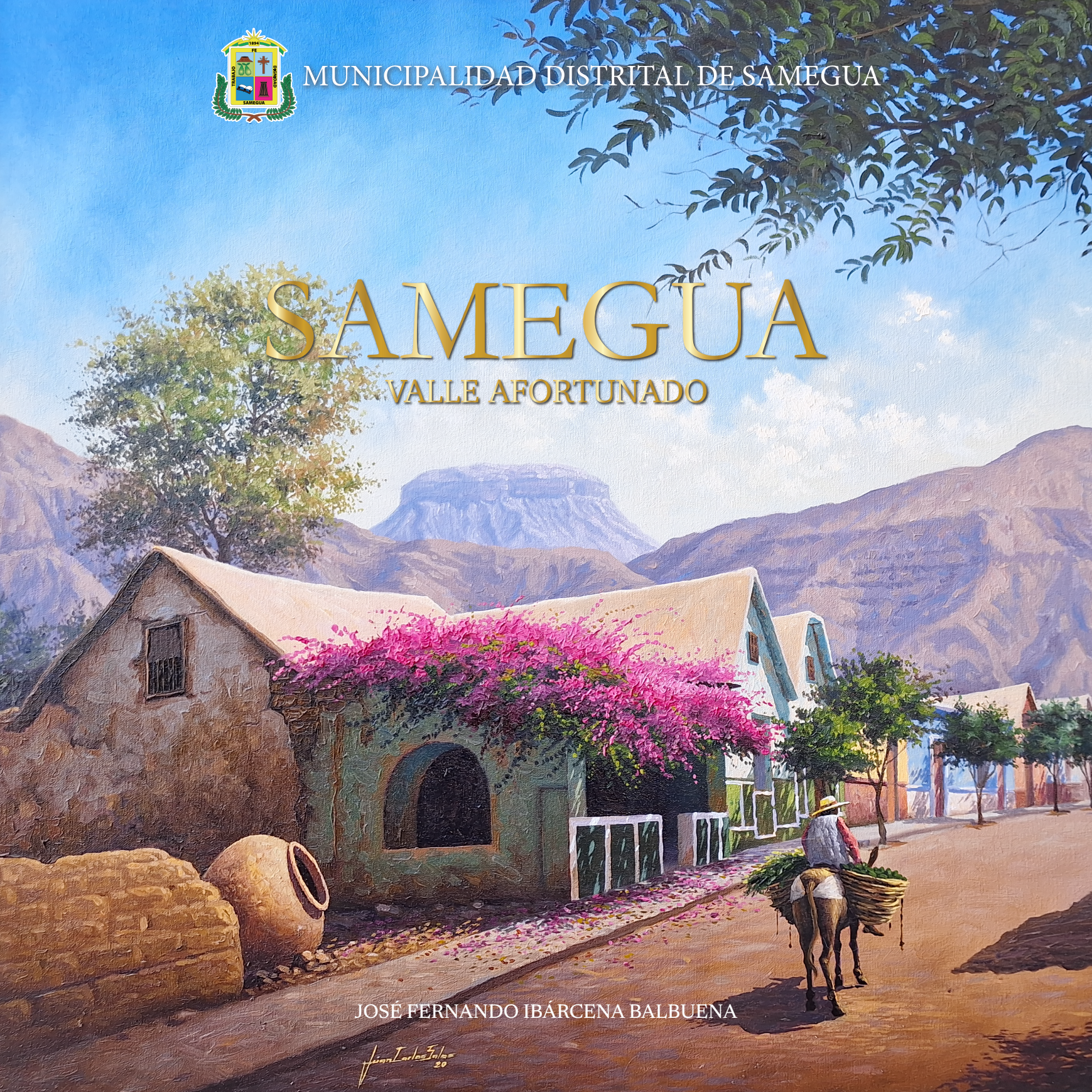




MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAMEGUA

# SAMEGUA

## VALLE AFORTUNADO



JOSÉ FERNANDO IBÁRCENA BALBUENA

*Juan Carlos Flores*  
20

















## MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAMEGUA



Juan Carlos Salas Condori  
"Calle Antigua de Samegua"  
Óleo sobre lona, 60x80 cms.



# CRÉDITOS

## **Samegua, valle afortunado**

### **Autores:**

© José Fernando Ibárcena Balbuena  
Nro. Partida Registral 03286-2025

### **Editado por:**

Municipalidad Distrital de Samegua  
Av. los Incas S/N. – Samegua - Moquegua - Perú  
[www.munisamegua.gob.pe](http://www.munisamegua.gob.pe)

**Es un producto realizado por la Gerencia de Desarrollo Económico Social y Participación Ciudadana**

**Julio César Zeballos Salazar** - (e) Gerente de Desarrollo Económico Social y Participación Ciudadana  
**Francisca Ysabel Villegas Villegas** - Sub Gerente de Desarrollo Económico y Productivo.

Primera edición, agosto 2025

**Proyecto:** “Mejoramiento de los servicios operativos o misionales institucionales en promoción de la competitividad económica y gestión digital de la Subgerencia de Desarrollo Económico Productivo de la Municipalidad Distrital de Samegua, distrito de Samegua de la provincia de Mariscal Nieto del departamento de Moquegua”

### **Diseño y diagramación:**

Alejandra Jiménez Koc

### **Corrección y estilo:**

Gustavo Pino Espinoza

### **Fotografía:**

Nicolás Ferrara Burgos

### **Revisión y cuidados de contenido:**

Museo Contisuyo

Pedro Pablo Peralta Casani

### **Agradecimientos:**

Carlo Mario Badoíno Pinto, Maria José Chavez Zevallos, Jorge Eyzaguirre Barrios, Juan Fernando Rojas Hurtado, Luis Alonso Velásquez Chirinos, Oliver Velásquez Vilchez, Walter Vera Kihien.

Derechos reservados. Prohibida la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento sin autorización del titular del Copyright (autor), sin el permiso previo y por escrito del editor, bajo las sanciones establecidas por ley.











# ÍNDICE

Presentación	11
Regidores	13
Datos generales	15
Circuito turístico	16
Calendario de festividades	19
Historia	20
1. Samegua prehispánica	22
2. Samegua virreinal	28
3. Samegua en la Independencia	32
4. Samegua republicana	34
5. Samegua y sus caseríos	40
Impresiones sameguanas	52
Gastronomía	60
Paisaje rural y urbano	92
Producción agrícola	104
Flora y fauna	108
Deporte y turismo de aventura	122
Recomendaciones para disfrutar su viaje	130
Bibliografía	132







## PRESENTACIÓN

El dicho *“nadie ama lo que no conoce”* es un refrán popular empleado en nuestro entorno para enfatizar la importancia del conocimiento en la generación de la valoración identitaria y el amor a nuestra historia y tradición; esto nos sugiere que, para apreciar y sentir afecto por nuestra tierra, primero hay que conocerla y comprenderla. En este sentido, estoy más que convencido de que el presente libro de viaje fortalecerá la identidad cultural y turística de la población sameguana, acercándonos a su historia, a nuestras tradiciones y a los centros de interés turístico y cultural.

El esfuerzo realizado por la Gerencia de Desarrollo Económico Social y Participación Ciudadana para promover el turismo local se ha concretado con este valioso texto Samegua, apuntes de un caminante; tanto el poblador como el turista podrán conocer, de primera mano, el importante patrimonio turístico del cual los sameguanos nos sentimos orgullosos.

Juan Antonio Eyzaguirre Barrios  
Alcalde Distrital de Samegua  
Gestión 2023 - 2026







Vestigios de una bodega virreinal



## REGIDORES DE LA ILUSTRE MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAMEGUA



1ra. Regidora  
Dolly  
Dávila Gonzales



2do. Regidor  
David Gary  
Vilca del Carpio



3er. Regidor  
Anthony Martín  
Llaiqui Aquisé



4ta. Regidora  
Zulehyka Cristhine  
Rodríguez Sánchez



5ta. Regidora  
Juana Raquel  
Monserrate Flores





Puente El Rosedal, límite distrital entre Moquegua y Samegua



## DATOS GENERALES

*“En Samegua serás tratado gentilmente y encontrarás la información turística precisa y objetiva, así también, asistencia en caso de que se te presente alguna emergencia”*

### INFORMACIÓN TURÍSTICA

#### **En Moquegua**

##### **Centro Cultural Santo Domingo**

Dirección: Calle Ayacucho, al costado de la Concatedral

Horario de atención: De lunes a viernes, de 08:00 a 17:00 horas

#### **En Samegua**

##### **Municipalidad Distrital de Samegua**

Dirección: Avenida Los Incas s/n, frente a la Plaza de Armas

Horario de atención: De lunes a viernes, de 08:00 a 17:00 horas

### ASISTENCIA

#### **Centro de Salud de Samegua**

Dirección: Calle Atahualpa s/n Z-1

Horario de atención: De lunes a sábado, de 07:00 a 19:00 horas

Teléfonos: 053-462358 – 953718838

#### **Comisaría de Samegua**

Dirección: Avenida Emancipación Mz Z-2

Teléfono: 053-462114



## LEYENDA

1. Plaza de Armas
2. Municipalidad Distrital de Samegua
3. Bodega *Don Alejandro*
4. Mirador *Inmaculada Concepción*
5. Mirador Buena Vista - Tumilaca
6. Calle Antigua de Samegua
7. Bodega *Colana*
8. Templo *Inmaculada Concepción*
9. Restaurante *Dofia Peta*
10. Restaurante *Las Glorietas*
11. Estadio *Maracaná*
12. Colegio *Vitaliano Becerra Herrera*











Altar del Templo Inmaculada Concepción



## CALENDARIO DE ACTIVIDADES

Mes	Día	Actividad
Enero	31	Aniversario de los distritos de Cuchumbaya y San Cristóbal
Febrero	02	Festividad de la Virgen de la Candelaria en Torata
	1° sábado	Festival y concurso por el Día Nacional del Pisco Sour en Moquegua
	3° y 4° semana	Festival Turístico por Carnavales en todos los distritos
Marzo	Movible	Festividad de la Pascua y "Charango de Oro" en Carumas, Cuchumbaya y San Cristóbal
Abril	Movible	Festival de la Vendimia en Moquegua
Mayo	15	Festividad Religiosa de San Isidro Labrador en Samegua y Carumas
	Todo el mes	Fiesta de las Cruces en Moquegua, Samegua, San Antonio, Torata, Carumas, Cuchumbaya y San Cristóbal
Junio	06	Aniversario del distrito de Torata
	11	Festividad de San Bernabé, patrono de la vitivinicultura
Julio	Movible	Festival de Limpías de Acequias en Cuchumbaya y San Cristóbal. Fiesta de los Pules
	4° semana	Día de la Peruanidad. Moquegua, Piscofest.

Mes	Día	Actividad
Agosto	1° semana	Festival Gastronómico de Samegua
	4° semana	Festividad del Folklore
	28	Día de San Agustín, patrono de Torata
Setiembre	09	Aniversario de Cambruné - Carumas
	13	Festividad del Señor del Gran Poder de Yacango
	25	Aniversario de Somoa - Carumas
	Movible	Festividad de Identidad Cultural
Octubre	14	Festividad de Santa Fortunata. Feria artesanal en Moquegua
Noviembre	1° semana	Semana turística de Samegua
	08	Aniversario del distrito de Samegua
	12	Aniversario del distrito de Carumas
	15	Festival del damasco en Torata
	20-30	Semana turística por el aniversario de Moquegua. Feria agroindustrial, artesanal y gastronómica
Diciembre	08	Fiesta de la Inmaculada Concepción en Samegua
	3° y 4° semana	Festividad Navideña en Samegua y Moquegua



## SAMEGUA

Samegua es una tierra serena que llama al descanso y la quietud. En quechua, la palabra *Samegua* significa *un lugar para descansar o en buena hora tomar un respiro*. El ritmo de vida es pausado: las actividades diarias se realizan sin el estrés, sin prisas y sin el bullicio que caracteriza a las grandes ciudades. Posee calles despejadas y una atmósfera relajante, calmada y serena. El poblador sameguano es amable y cercano, con un trato amical; las relaciones entre vecinos son cordiales, cálidas y con un fuerte sentido de comunidad.

Existen dos corrientes del origen del nombre de nuestro distrito, uno es el quechua y el otro el aimara. Según el quechua la palabra Samegua se compone de dos vocablos: *Sami* que significa *tomar un respiro o aliento*, y *Huaa* que significa *en hora buena*. En el caso del aymara, este idioma ancestral señala que Sami significa dicha y *Gua* es una *partícula de ornato*.

vvv

Samegua se encuentra a 5 km de la ciudad de Moquegua, a una altitud de 1,570 m.s.n.m.

El pueblo antiguo consta de una serpenteante calle central insertada por algunas viejas casas campestres que aún subsisten; por trechos se abre en callejones y pequeñas cuadras hacia la avenida principal que da acceso a la nueva Samegua.

Samegua se ubica al margen sureste del río Moquegua, sobre una franja donde comparte el valle con la capital del departamento. Esta franja verde y arbórea es un oasis en el desierto y es conocida por la excelencia de sus paltas de calidad de exportación.

El 8 de noviembre Samegua celebra su aniversario de creación política.





Fotografía: Imagen Institucional, Municipalidad Distrital de Samegua

Plaza de Armas del Distrito de Samegua



## SAMEGUA PREHISPÁNICA

El valle de Samegua fue ocupado principalmente por dos grupos étnicos: los uros y los puquinas. Estos pueblos, desalojados de las islas y orillas del lago Titicaca tras la hegemonía aimara, se asentaron en distintos valles de las actuales regiones de Arequipa, Moquegua y Tacna, así como en la costa norte chilena. En Moquegua fundaron los pueblos de Ichuña y de Puquina (nombre homónimo al de su lengua). Junto con el quechua y el aimara, fueron las tres principales lenguas del Tahuantinsuyo. Su presencia en los valles moqueguanos se evidencia en ceramios y *“restos encontrados en el medio millar de sitios arqueológicos descubiertos, entre ellos Samegua”* (Kuon.1996:6). Estos grupos humanos se dedicaron principalmente a la actividad agrícola y ganadera.

La expansión de dos grandes imperios andinos, el Wari y el Tiwanaku, a mediados del primer milenio, confluyó en la región Moquegua ocupando todo el valle. La cultura Wari tuvo una presencia importante estableciéndose por más de cuatro siglos. Probablemente, su recinto más relevante en la región fue edificado sobre el Apu Baúl, una ciudadela con complejas construcciones: edificios, palacios, templos y áreas de almacenamiento. Muy cerca de allí se encuentran otros asentamientos de filiación Wari en los cerros Mejía y Petroglifo. Al término del Horizonte Medio, esta cultura abandonó la región, mientras los Tiwanaku imponían su dominio terminando por sujetar el valle a través de pequeñas colonias. Su presencia en el valle se refleja en sus ciudadelas, siendo la de Omo la más importante, pues alberga el templo Tiwanaku más destacado de la costa sur peruana.

Moquegua fue anexada al vasto imperio del Tahuantinsuyo alrededor de 1475 d.C., anteriormente se creía que fue con el cuarto inca, Mayta Cápac, hoy sabemos que este suceso fue en tiempo del inca Pachacútec. La conquista de Moquegua encontró resistencia: los pobladores de Estuquiña y la del Apu Baúl buscaron refugio en sus fortificaciones, pero el sitio inca y la política de asimilación pacífica depusieron la oposición (De la Vega.2007.III. IV). Los incas establecieron dos centros administrativos de relevancia, uno en Moquegua y el otro en Cuchuna, mencionados por Garcilaso de la Vega.

La red de caminos Wari, que conectaba Moquegua con la capital del imperio en Ayacucho, fue incorporada al sistema vial inca conocido como *Qhapaq Ñan* (Camino Inca). Sitios arqueológicos como Camata y sus alrededores evidencia la ingeniería vial y agrícola inca, exhibiendo un complejo sistema de andenería, tambos, almacenes y hospedajes.





Detalle de sendero prehispanico en Sancara

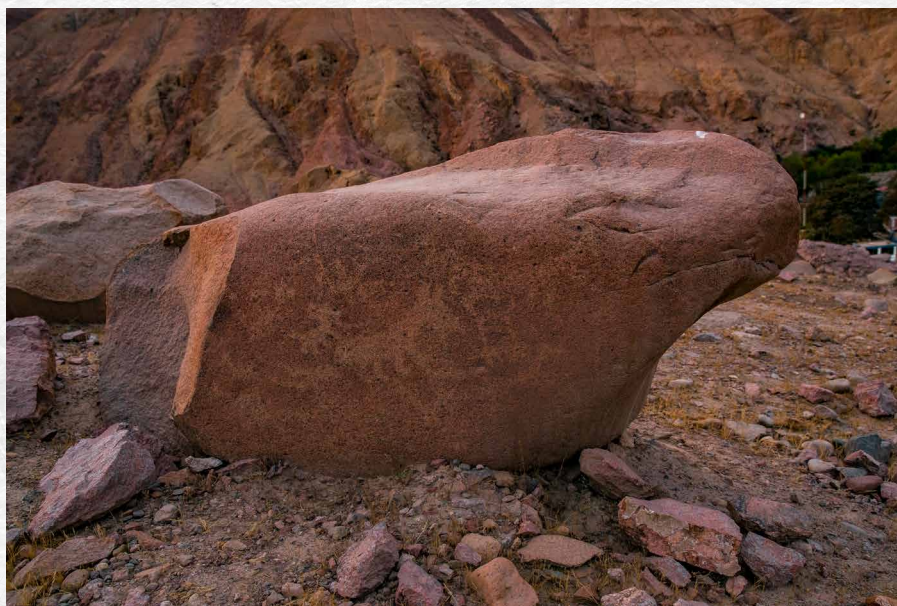


## PETROGLIFOS

Los petroglifos de Sancara, ubicados en el distrito de Samegua, son un registro de la actividad humana en la región. La simbología registrada en las rocas es el más cercano antecedente a la escritura y representan nuestro enlace directo con el pasado; proporcionan una visión de los aspectos sociales, culturales y rituales de los antiguos habitantes de Samegua.

Se trata de bloques de roca con grabados de figuras geométricas, antropomorfas, zoomorfas y astrales; son grabados en bajo relieve (desgaste de la capa superficial) efectuados con técnicas como el frotado, el desastillado y el de percusión.

Estos dibujos sugieren la presencia de las culturas del Horizonte Medio. Los estudios realizados en la cercanía y en ambas caras del Apu Baúl han demostrado la presencia de estas culturas determinando su actividad doméstica, agrícola y ganadera.









## TIWANAKU - ESTILO TUMILACA

La cultura Tiwanaku expandió sus dominios hasta Moquegua. Los Tumilacas fueron una expresión cultural local de los Tiwanakus; se asentaron en esta parte del valle moqueguano de donde proviene el nombre del estilo Tumilaca. El estilo Tumilaca se desarrolló a finales del período Horizonte Medio e inicios del período Intermedio Tardío, período que comprende entre los años 1000 d.C. y el 1300 d.C.

Los Tiwanaku-Tumilaca desarrollaron su propia identidad cultural, Los Tiwanakus al expandirse hacia el valle medio y bajo de Samegua y Moquegua trasladaron sus propias costumbres, hábitos y prácticas similares a las del altiplano; un claro ejemplo de esta identidad ha quedado manifestada en el estilo de la cerámica; en palabras de los arqueólogos Ogalde y Sharratt *“La alfarería Tumilaca se reconoce como una tradición cerámica derivada del Horizonte Medio (500-1100 dc), heredera de valores tecnológicos y decorativos que fueron parte de los desarrollos alfareros del estilo Tiwanaku, Estado altiplánico vigente durante dicho período. Así, hay elementos de continuidad en la cerámica que son claramente reconocibles respecto del estilo Tiwanaku (formas, elementos iconográficos, etc.), lo cual es coherente con la calidad de poblaciones post-Tiwanaku de estos grupos”*<sup>1</sup>

La economía de los Tumilaca se basó en la agricultura (granos y tubérculos, entre otros), la ganadería de camélidos y el comercio.

---

<sup>1</sup> [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-68942021000200015](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-68942021000200015)







## SAMEGUA VIRREINAL

La presencia española en Moquegua se habría iniciado alrededor del año 1538, si no antes, precediendo al repartimiento de la región en cinco encomiendas en 1540. Inicialmente, esta parte del valle (incluida Samegua) fue incorporada a *la encomienda de los Ubinas*, provincia anexada al corregimiento de Arica (Dagnino.1909:23). Luego, entre 1561 y 1568, el valle fue fragmentado en dos: el asiento de Escapagua, con su antiguo pueblo de San Sebastián de Escapagua, pasó a la administración del corregimiento de Arequipa; mientras que el asentamiento de Moquegua, con sus pueblos de Yaracachi, Santa Catalina de Alejandría y Samegua, quedó bajo el corregimiento de Chucuito (Pease.2020:75). En ese entonces, el río Tambapalla dividía las jurisdicciones audienciales de Charcas y Lima (Vázquez.1948:476).

Fueron apenas un puñado de colonizadores y sus familias los que tomaron el valle. Estos primeros españoles edificaron modestas viviendas dispersas, dispuestas cada una en sus respectivas heredades, y se agrupaban en cuatro asientos: Escapagua, Moquegua, Yaracachi y Samegua<sup>2</sup>. Tal como sostiene Montenegro y Ubaldi: *“A más de estos dos pueblos principales, conviene a saber: el pueblo de Santa Catalina V y M. y el pueblo de San Sebastián, uno a un lado y el otro al otro lado del río principal... Había en la antigüedad otros dos pueblos menos principales en este mismo valle: el uno en el pago de Yaracachi y el otro en el pago de Samegua [de los cuales no se tiene mayor conocimiento]; los que, como el de San Sebastián de Escapagua, ya no existen”* (1992:5).

En 1543 se estableció la primera división eclesiástica, señalando a la ciudad de Arequipa como parte de la diócesis del Cusco. El curato de Moquegua, Samegua y Torata contaba con un clérigo y seiscientos pesos de salario anual. Los demás pueblos de la región pertenecían a los curatos de Arequipa.

En la visita pretoledana se registraron 2,511 pobladores, de los cuales 415 eran tributarios y 2,096 estaban exentos. Estos se concentraban en las reducciones de San Felipe Coata y San Cristóbal de Saco o Saro, y hasta principios del siglo XVII en los pagos de Omo, Samegua, Estuquiña, Yaracachi y Huaracani (Espinoza, 2015:91).

Otra mención al antiguo pueblo de Samegua aparece en el testamento de Hernán Bueno de Arana (1596). En este documento se describen dos caminos reales que conducían hacia esta aldea de españoles, uno por Moquegua y otro por Escapalaque.

---

<sup>2</sup> En el testamento de Hernán Bueno de Arana, *el Mozo*, cláusula 49, *«se da noticia del pueblo que en la antigüedad hubo en la Pago de Samegua, pues lo señala por lindero de su hacienda o heredad en dicho asiento de Escapalaque»*

Manuscrito inédito de Montenegro y Ubaldi, Juan Antonio (I:24).

Tomado de <https://repositoriodigital.bnp.gob.pe/bnp/recursos/2/flippingbook/2000022635/files/assets/basic-html/page-24.html#>





Representación de una fiesta campestre sameguana del siglo XVIII



Ante los problemas suscitados para la adecuada administración religiosa, política, judicial y de hacienda, la autoridad virreinal dispuso la fundación de la villa de San Francisco de Esquilache (1618) en Escapagua, a fin de congregar allí a todos los españoles emplazados en los cuatro poblados dispersos en ambos márgenes del río (Montenegro, 1992:5). La fundación definitiva sería la de Santa Catalina de Guadalcázar (1625) en Moquegua, lo que implicó la prescripción de la villa fundada por Esquilache.

Fray Antonio Vázquez de Espinoza visitó el valle de Moquegua durante la segunda década del siglo XVII y lo describió como *“muy abundante y regalado... [y] es de todo avastecido y rico y parece un paraíso [sic]”* (1948:476). Las virtudes señaladas por Vázquez de Espinoza ya habían sido advertidas por los primeros españoles asentados en la zona. Esta riqueza económica no se debió a la tan ansiada minería, sino a la fertilidad de las tierras, lo que permitió el desarrollo de industrias y comercio derivados de ellas: la vitivinícola en Moquegua, la harinera en Torata y la oleosa en Ilo (aunque este puerto permaneció bajo la administración de Arica hasta 1793).

El español introdujo nuevos géneros vegetales y animales, adecuados a su estilo de vida y a la dieta mediterránea. Estos productos, cultivados junto con los frutos nativos –como el ají, la papa, el maíz y la palta–, terminaron siendo desplazados a la parte alta del valle, donde la vida no prosperaba.

La vitivinicultura se consolidó como la industria dominante del valle. Según el Libro de *Diezmos del Valle de Moquegua. Años 1616–1779*, conservado en el Archivo Arzobispal de Arequipa, en 1764 se registraban 33 haciendas en el antiguo pago de Samegua (Ibárcena, 2017:61). Tres décadas después ya se contaban 40 hacendados, que producían más de 10,735 botijas anuales de vino, equivalente a un aproximado de medio millón de litros.

De acuerdo con Pedro Peralta Casani, *“según las tasmías de vino, a principios del siglo XIX los principales productores en Samegua eran, por orden de importancia, el comisario Juan Cabello y los hacendados Ambrosio Montalvo, Joaquín Fajardo, José María Moura, Bernabé Villalobos y José Viñas. Sin embargo, pese a la cantidad significativa de hacendados, la producción de vino de Samegua era modesta, pues apenas representaba entre el 2 y el 5% de la extracción total de vino moqueguano”* (Calisaya/Ibárcena/Peralta, 2025).

Las condiciones del valle en el sector de Samegua –como las lluvias, la incidencia solar y el sistema de conducción de los viñedos– favorecían la madurez anticipada de la uva respecto al resto del valle moqueguano. Esto permitía que la vendimia y la elaboración de vino y aguardiente se realizaran antes que en otros sectores, lo que solía perjudicar a los demás viñateros. Por ello, los enfrentamientos ante el cabildo eran frecuentes durante la época de cosecha.





Casa que perteneció a la familia Pinto Ramírez



## SAMEGUA EN LA INDEPENDENCIA

Durante la época de la independencia, Samegua tuvo un rol destacado. Sus pobladores se unieron a la causa libertadora, participando activamente en la primera proclama de 1814 y en las contiendas que le siguieron. La batalla más significativa se desarrolló en Cerrillos el martes 21 de enero de 1823.

*“Cerca de las ocho de la mañana, los patriotas fueron divisados por el enemigo. Alvarado alineó sus huestes para batalla, protegió el camino Real de Moquegua a Puno con su artillería, apoyó su flanco izquierdo en las alturas vecinas del cementerio de la ciudad, sus tropas se explayaban hacia el barranco, dejando expuesto su flanco derecho a una árida colina colindante al pueblo de Samegua; delante de ellos (al norte) se hallaba el río. Las tropas se alinearon en forma de martillo. Canterac dividió a sus huestes en dos grupos, Valdés al mando del primero y Monet del segundo, se hallaban al lado norte del río, en Tombolombo. Valdés debía atravesar una hondonada para así posicionarse de la colina, el objetivo fue cercar a las fuerzas patriotas pues Monet debía avanzar de frente, en columnas paralelas, distrayendo a los patriotas que se enfocarían en atacarle y así no se percatarían de la estrategia de Valdés.*

*El cielo gris del verano pronosticaba una gran pena para la patria. La tensa calma se quebró entre los primeros proyectiles que saetearon el aire. Los patriotas se aprestaron a la batalla. Alvarado arremetió y al percibir del plan realista encomendó a un pelotón les hiciera frente, pero fueron obstaculizados por Espartero (quien se hallaba herido tras el último encuentro con los patriotas) y el batallón del Centro que terminó dispersando al ejército unido. La colina quedó expuesta al enemigo, Valdés avanzó firme. Canterac ordenó la avanzada de los batallones Burgos y Cantabria, las fuerzas patriotas les hicieron frente ocasionándoles considerables pérdidas humanas, animales y de artillería; entre sus oficiales caídos estuvo el comandante Manuel Fernández, una de las pérdidas más lamentadas por el ejército realista.*

*El ejército unido quedó cercado. Los realistas empuñaron sus bayonetas, la caballería con sus lanzas y espadas y la artillería arremetió violentamente. El polvo se alzó ante el estival inclemente y húmedo. Cerca de la una de la tarde las huestes patriotas iniciaron desordenada retirada, solo el regimiento del Río de la Plata les hizo frente, al mando del comandante Juan Lavalle, resguardando el retroceso y evitando que el comandante realista, Francisco Solé, arremetiera contra la infantería patriota. El ejército unido americano sufrió 700 bajas aproximadamente, entre hombres muertos y heridos” (Ibárcena.2017:112,113).*





Representación del joven Domingo Nieto en Cerrillos



## SAMEGUA REPUBLICANA

Durante la época republicana del siglo XIX, Samegua fue escenario de sucesos bélicos e insurreccionales ocurridos entre 1841 y 1844.

En 1841, bajo la presidencia de Agustín Gamarra, el Perú emprendió la campaña de anexión de Bolivia con el pretexto de eliminar a los partidarios de la Confederación Perú-Boliviana que aún operaban en el vecino país y que representaban una amenaza para la estabilidad de la república. El ejército peruano ocupó La Paz el 20 de noviembre; sin embargo, dos días antes, el 18 de noviembre, Gamarra fue derrotado y muerto por las tropas del general José Ballivián en la batalla de Ingavi. La contraofensiva boliviana no tardó: entre diciembre de ese año y enero de 1842, su ejército ocupó Puno, Tarapacá, Tacna y Arica, llegando por breve tiempo a Moquegua. La resistencia popular, organizada en guerrillas y montoneras, obligó finalmente al invasor a retirarse.

En este contexto, los sameguanos se levantaron en armas bajo el liderazgo del joven arriero José Beltrán. A él se sumaron varios moqueguanos, reuniendo un total de 71 hombres que enfrentaron al general Ramón Castilla, quien había ocupado Moquegua tomando la excárcel, el Cabildo y la Alameda. Mientras la ciudad esperaba que Manuel Ignacio de Vivanco –quien se había hecho del poder de manera autoritaria– restaurara el orden, Beltrán marchó desde Samegua hacia Moquegua. Sus hombres se desplegaron en la Plaza de Armas y la Alameda, y pese a su inferioridad numérica y armamentista, lograron imponerse, obligando a Castilla a deponer las armas y abandonar la ciudad. La acción del general Nicolás Jacinto Chocano reflejó la caballería moqueguana: entregó a Castilla provisiones y una cabalgadura para su marcha, diciéndole: Ahí en la cabalgadura encontraréis vino, fiambre y cien pesos fuertes, que le pueden servir en el camino (Kun, 1996:13).

Entre 1843 y 1844, el Perú fue gobernado por un triunvirato integrado por Vivanco, Juan Crisóstomo Torrico y Francisco Vidal. En el sur, el general Domingo Nieto y Castilla, junto con otros militares defensores de la Constitución, proclamaron la Junta Suprema Provisoria de los Departamentos Libres, que comprendía Moquegua (con Tacna, Arica y Tarapacá), Cusco y Ayacucho. Su objetivo era restablecer el gobierno democrático y el respeto al orden constitucional. En ese marco, Castilla volvió a ocupar Moquegua, esta vez con respaldo popular, mientras Nieto se instaló en Samegua. Castilla se apostó en El Portillo y Nieto en el Alto de Yunguyo, en Sancara (Samegua), resistiendo durante 28 días el asedio de las tropas vivanquistas (Ib.:14). Posteriormente, ambos ejércitos se desplazaron a San Antonio, donde el 28 de septiembre de 1843 se libró la batalla decisiva.

*“Recordando la batalla, antes de fallecer en el Cusco el 17 de febrero de 1844, el Gran Mariscal Domingo Nieto... en una de las cláusulas de su testamento dispuso se le sepultara en el Alto de Yunguyo, en donde durante 28 días había impedido que los 2800 soldados del dictador Vivanco, ocuparan Moquegua” (ib:15).*





Casa de la familia Vargas



Décadas más tarde, durante la Guerra con Chile, los sameguanos también mostraron honor y valentía, hostigando al ejército invasor con astucia y defendiendo la integridad de su comunidad y su valle.

Una muestra de este coraje fue relatada por el periodista Atilio R. Minuto de la Flor, quien tuvo como protagonistas a los sameguanos Pablo Pío Vélez y Fernández Dávila, junto a su cuñado Octavio Zeballos Tudela. A continuación, transcribimos el pasaje:

*“Moquegua sufría entonces, el peso de la segunda invasión chilena.*

*Toda ella respira intranquilidad, desosiego, angustia.*

*Y así como hombres y mujeres no gozaban de garantía alguna, así también mulos, caballos y bueyes, vivían, fatalmente, expuestos a las contingencias de la requisa y el degüello.*

*Mientras tanto, los pocos agricultores que respetó la cruenta campaña, tenían que continuar la ruda faena, sin embargo, de los frecuentes y serios peligros que los amenazaba.*

*Dos de aquellos, Pablo Pío Vélez -hombre pequeño, curtido por el sol y de carácter-, y Octavio Zeballos -a quien se llamaba el levón por los largos jaquets que vestía permanentemente-, bajaban una mañana, por el agreste callejón de Sancara, después de haber echado el agua en la bocatoma de la acequia que debía regar sus plantaciones adormecidas y exánimes.*

*Bajaban fatigados.*

*Los rigores del sol, que caían sobre sus hombros como plomo derretido; y los rigores del invasor que inquietaban constantemente los espíritus, les mantenía silenciosos, pensativos, dolientes.*

*Marchaban uno al lado del otro; y a pesar de ellos, la soledad, la horrible soledad era a su alrededor y en cada uno. Parecía que uno y otro anduvieron perdidos por las áridas pampas de dos distintos e inmensos desiertos...*

*De pronto, una patrulla chilena preséntase a su vista; un oficial y siete soldados.*

*Es el peligro.*

*Ante él, los hombres mas dormidos se despiertan. Y se despierta con el valor de la desesperación y del instinto.*

*¡Vivir!, es el imperativo de las almas al borde de la muerte.*

*¡Avance la caballería! -grita Vélez, con la voz aterradora e imponente de la suprema audacia. Y, como atestiguando la evidencia de la orden emanada del valeroso e imaginario jefe, y, por tanto, la real existencia de la numerosa tropa que le obedece, dispara Zeballos los dos cañones de su magnífica escopeta de caza...*

*La patrulla huye...*

*Pocos momentos después, cae prisionera, en manos de sus perseguidores, auxiliados ya, en el poblado, por unos cuantos también valientes sameguanos.”*





Representación del mariscal Domingo Nieto en Sancara



## LA DISTRITALIZACIÓN DE SAMEGUA

El 25 de febrero de 1893, 74 vecinos del pueblo de Samegua solicitaron al Congreso de la República la creación de su distrito, los límites serían desde “*la cuesta llamada de Los Rivera hasta el pago de Pocata*”; el 8 de noviembre de 1894 el presidente Andrés Avelino Cáceres firma el decreto que elevaba al pueblo de Samegua a la categoría de distrito, el 23 de noviembre es publicado en el diario *El Peruano*, siendo su jurisdicción los pagos de Samegua y Tumilaca, con su capital Samegua; esta ley fue derogada el 20 de diciembre de 1895, quedando sin efecto la creación del distrito.

En 1973, siendo prefecto de Moquegua el Dr. Eduardo Gómez Becerra, exrector de la Universidad Nacional San Agustín de Arequipa, se convoca a los pobladores del anexo de Samegua para hacer de su conocimiento la distritalización del poblado de 1894; fueron un total de tres las convocatorias para realizar el *cabildo abierto* –nos comenta Pastor Javier Rojas Benavides– las dos primeras no llegaron a congregarse a la mayoría de la población. En ese entonces los alcaldes eran elegidos por la autoridad política. *El prefecto era un hombre de carácter* –añade– recordando la anécdota que le llevó a tomar el cargo como la primera autoridad edil de Samegua. En lo alto de la placita del pueblo se había dispuesto una mesa y un sillón donde estaba situado el prefecto, hacia la calle Antigua se habían apostado algunas sillas, todo el pueblo estaba congregado; el Dr. Gómez, después de hacer memoria de la ley de 1894 que daba la creación del distrito y luego de arengar al pueblo sobre su responsabilidad civil, a modo muy suelto, se recostó en el sillón, con una mano tomó su arma y de un golpe la situó sobre la mesa ante el silencio de los espectadores, levantó sus piernas y las cruzó apostándolas junto al arma y dijo, dando un golpe en la mesa: “*El día de hoy se nombra al primer concejo para el reconocimiento de Samegua como distrito*”; Pastor Javier Rojas Benavides fue electo alcalde, César Ortiz Espinoza como tnte. alcalde y como los regidores a Napoleón Quispe Cuayla, Marthos Vargas, Enrique Peña Mesa y Enrique Cornejo Chávez; como gobernador se eligió a Luis A. Zeballos Vélez; se formó, a la vez, una comisión que planificara el desarrollo urbano para el nuevo distrito, se adjudicaron 792 lotes para vivienda, de 120 metros cuadrados cada uno; la gestión recayó sobre Percy Cano Averanga, Percy Barcés Valdivia y Percy Rojas Benavides, entre otros jóvenes; se destinó el terreno para el emplazamiento de un nuevo cuartel y de una villa de oficiales y suboficiales; así también, para la ESEP y las instituciones educativas.

En 1974 el prefecto tramitó la ejecución del decreto alcanzándose la distritalización de Samegua en 1975, año en que se instala legalmente el primer municipio. En 1982 se crean los símbolos oficiales tales como el himno, el escudo y la bandera fortaleciendo así la identidad sameguana.





Pastor Javier Rojas Benavides, primer alcalde del Distrito de Samegua



## SAMEGUA Y SUS CASERÍOS

Samegua es uno de los siete distritos que integran la provincia Mariscal Nieto, en el departamento de Moquegua. Su gestión local se orienta a la transparencia y la representatividad, en concordancia con la visión de desarrollo y cultura que busca brindar igualdad de condiciones y oportunidades a sus habitantes. La apuesta cultural del distrito se sustenta en la educación, desde el nivel inicial hasta la formación superior en instituciones como el Instituto de Educación Superior Público José Carlos Mariátegui. Además, sus condiciones naturales –el clima, la tranquilidad y la seguridad ciudadana– han convertido a Samegua en un lugar atractivo para el crecimiento inmobiliario.

Ubicación Geográfica	Población	Altitud
Latitud Sur: 17°01'34"	8,480	1,570 m.s.n.m.
Longitud Oeste: 70°53'48"		

Entre sus pueblos tenemos:





MUNICIPALIDAD  
DISTRITAL DE  
SAMEGUA



# BUENA VISTA

Buena Vista es una aldea situada entre el valle y la carretera Transoceánica, en dirección a Tumilaca. Su nombre proviene de la privilegiada ubicación sobre una colina, desde cuyo mirador se contempla el sereno valle y el Apu Baúl. Es reconocida por sus encantadores huertos.

Ubicación Geográfica	Población	Altitud
Latitud Sur: - 17°9' 12.5"	Sin información	1,798 m.s.n.m.
Longitud Oeste: -70°51' 39"		







# EL COMÚN

El Común es un pueblito ubicado a un lado de la Transoceánica, camino a Tumilaca. Posee un sencillo templo de fábrica virreinal; es conocido por sus huertos.

Ubicación Geográfica	Población	Altitud
Latitud Sur: -17.14846° o 17°8'55"	54 (2017)	1,788 m.s.n.m.
Longitud Oeste: -70.85795° o 70°51'29"		







## EL MOLINO TUMILACA

El Molino Tumilaca es un pueblo encantador emplazado sobre un promontorio, en este sector del valle se edificó el molino más antiguo del departamento en la segunda mitad del siglo XVI. Es conocido por su exquisita gastronomía en base a los camarones, por sus campos floridos y sus huertas.

Ubicación Geográfica	Población	Altitud
Latitud Sur: -17.12984° o 17° 7' 47"	830 (2017)	1,946 m.s.n.m.
Longitud Oeste: -70.83638° o 70° 50' 11"		





PLAZA

CIVICA

EL MOLINO



# LA CHIMBA

La Chimba es una aldea dedicada a la agricultura, se encuentra cercana a los pueblos El Molino Tumilaca y del Común.

Ubicación Geográfica	Población	Altitud
Latitud Sur: -17.13463° o 17°8'5"	5 (2017)	1,845 m.s.n.m.
Longitud Oeste: -70.8469° o 70°50'49"		







# PÚLPITO

El centro poblado Pulpito de Samegua se encuentra ubicada cerca de las aldeas de Ollería Baja y de Buena Vista. Está asentada sobre una pequeña colina, pasando Sancara, antes de llegar al Común; su gente se dedica a la atención de sus huertas y chacras.

Ubicación Geográfica	Población	Altitud
Latitud Sur: -17.15672° o 17°9'24"	Sin Información	Sin Información
Longitud Oeste: -70.86399° o 70°51'50"		







## IMPRESIONES SAMEGUANAS

Los sameguanos viven su identidad con pasión y guardan con celos sus costumbres, tradiciones, creencias y espiritualidad, todo ello forma la identidad cultural de su pueblo.

Estas manifestaciones definen la identidad de la comunidad, las mismas que se han transmitido de generación en generación preservando así la historia y sus tradiciones enriqueciendo el sentido de pertenencia y unidad.





Traje representativo de la mujer sameguana de mediados del siglo XIX.



## LOS GALLOS

La pelea de gallos tiene una larga tradición en la región, introducida durante el virreinato. Consiste en el pugilato entre dos gallos finos de combate, para el entretenimiento y las apuestas de sus dueños y espectadores. Estas se realizan bajo el llamado pacto de caballeros, es decir, con un apretón de manos. El gallo que demuestra los mejores dotes para el combate es declarado ganador; para ello debe inhabilitar a su contendiente, ya sea porque este huye o porque resulta gravemente herido o muerto. El tiempo de combate no excede los siete minutos.

Los gallos son cuidadosamente criados por los galleros, quienes velan por su alimentación, vacunación y cuidados especiales, además de su entrenamiento, con el fin de alcanzar un óptimo desarrollo físico.

En Samegua existen numerosas familias galleras como los Ávalos, Cornejo, Eyzaguirre, Flores, Maura, Rojas, Salazar, Vélez Bobadilla y Yucra, entre otros. Sin lugar a duda, los de más larga tradición son los Zeballos, apasionados de la buena raza de gallos finos de combate. Los galleros sameguanos han llegado a constituir 10 clubes que, hermanados con los de otros distritos, conforman la Unión de Galleros de Moquegua.

La gente mayor recuerda con nostalgia algunos ruedos de gallos de la antigua Samegua, como los de los hermanos Segundo y Víctor Flores, Mario Saira y Fredy Chura, en la calle Antigua, durante la segunda mitad del siglo pasado. Hoy, los amantes de las peleas de gallos se congregan entre el coliseo de Gustavo Morón, en la quebrada del cementerio, y el coliseo de gallos *El Tucumán*, el favorito de los sameguanos, propiedad de Jorge el Flaco Eyzaguirre Barrios.

El coliseo de gallos *El Tucumán* tiene una capacidad para 600 personas. Las peleas se realizan los sábados por la tarde y, por lo general, reúnen a un promedio de 250 aficionados. Allí se llevan a cabo competencias locales, regionales, nacionales e internacionales.





Coliseo de gallos El Tucumán



## AMPARO BALUARTE

Amparo Baluarte Cornejo nació en Samegua el 24 de septiembre de 1915, hija de Felipe Neri Baluarte Ugarteche y de María Encarnación Cornejo de Baluarte; fue inscrita y bautizada bajo el nombre de Sara Mercedes.

La familia se trasladó a Lima tras el fallecimiento del padre. Sara Mercedes trabajó durante 25 años en el Ministerio de Agricultura. Fue en este tiempo que la joven conversó con músicos y poetas. La pasión por el mundo artístico nació en ella y adoptó el nombre de Amparo, *con “el cual publicó los diez poemarios de su producción”* (Kuon, 1996: 40).

## LA FLOR DE SAMEGUA

*Homenaje al floreciente distrito de Samegua, en su día jubilar*  
(Valcárcel.2007:33)

Bajo tu sol luminoso  
mi inspiración renació;  
vengo a cantarte Samegua  
con todo mi corazón...

Entre tus huertas floridas  
yo vi la primera luz;  
aquí me enseñó mi madre  
a bendecir a Jesús...

Y hoy, después de muchos años,  
que puedo llegar a ti,  
me siento cual una niña  
emocionada y feliz

Oigo en tu día de fiesta  
las campanas repicar,  
y el corazón se me escapa  
cual si quisiera volar...

En el nombre de mi madre  
-que en el Cielo mora ya-  
traigo una joya preciosa  
Que ella supo valorar:

Es del “Perpetuo Socorro”  
nuestra Señora sin par,  
que en esta querida iglesia  
sus bendiciones dará.

Porque Ella es la milagrosa,  
la que no sabe olvidar,  
y con la luz de sus ojos  
a todos ha de guiar.

Venid siempre a venerarla  
y a rezarle con fervor,  
porque Ella es la dulce Madre  
que nos diera el Redentor...







## FAMILIAS TRADICIONALES

Las familias sameguanas han sabido transmitir, a través de varias generaciones, los valores, costumbres y tradiciones de su comunidad manteniendo vivo el sentido de pertenencia y arraigo. En la memoria de nuestro distrito, desde el asentamiento de los primeros pobladores españoles, algunas familias lograron perpetuar sus apellidos hasta nuestros días, mientras que otras, por el vaivén de la historia que asoló Moquegua, vieron perderse sus nombres en el tiempo, quedando en la bruma del recuerdo.

Entre los primeros españoles asentados en el valle sameguano durante la época virreinal se encuentran Juan de Medina, Andrés de Espinoza, Simón Rodríguez Barreda, Juan de Saconeta, Diego de Ochoa, Diego Velázquez de Arana, Juan de Olea, Diego Bravo y Alonso de Adrada, junto a su esposa María Ramírez de Sepúlveda. Otro fue Bernabé Fernández de Córdova (también conocido como Bernabé de Córdova), casado con María Vélez de Guevara; este matrimonio fundó el apellido Vélez de Córdova que, con el paso del tiempo, se redujo a Vélez, un importante apellido que aún perdura en Samegua. También se menciona el caso de Román Hurtado de Mendoza, quien contrajo matrimonio con Merencia de Castro y Mazuelos; ellos poseían tierras en Samegua, y sus descendientes adoptaron el apellido Hurtado Zapata, que con el tiempo algunos simplificaron a Hurtado. A estos linajes se suman los Vargas, Barrios, Eyzaguirre y Baluarte, de este último descende la hija predilecta de Samegua: Amparo Baluarte.

Entre los primeros pobladores indígenas se puede mencionar a Martín Estaca, Pedro Cigata, Martín Coayla, Francisco Caila, Martín Pari, Baltazar Tumba y Pedro Anagua, entre otros. Estos tuvieron tierras entre Samegua y Tumilaca, aunque muchos fueron obligados a venderlas a los españoles asentados en Moquegua, entre quienes destacó Juan de Saconeta.

Algunos bodegueros sameguanos importantes de inicios del siglo XIX fueron: José Bargas Arguedas, José Beltrán, Juana y Juan Cabello, Vicente Dávila, Joaquín Fajardo, José María Maura, Matías Montenegro, José Viñas, Ambrosio y Simón Montalvo, Manuel Montenegro, Casimiro Valdivia, Ignacio Vélez (Valcárcel.2007:16).

De los sameguanos que se distinguieron por poseer las más importantes huertas de palto en el siglo pasado se puede mencionar a Julián Alcázar, Edilberto Barcés, Santos Bedoya, Francisco Eyzaguirre, Adrian Pinto, Abelardo Pinto Ramírez, Almando Rojas González, Fortunato Rosado Herrera, Sara Solari, Julio Vargas Vargas, Domingo Zeballos y Ricardo Zeballos.

Entre algunas damas sameguanas importantes del siglo pasado podemos mencionar a las señoras Luizmila Averanga vda de Cano, Elena Agustina Vélez Bobadilla, Sara Solari Hurtado, Delia Maura y a la benefactora Amanda Zegarra. Entre algunos varones a Julio Vargas, Daniel Vélez Bobadilla, José Flores, a los hnos Pinto, Miguel Zeballos Málaga y a Armando Rojas González, entre otros.





Fiesta familiar de la Vendimia. Familia Zeballos y Hurtado de Mendoza. Fotografía de principios del siglo XX.



## GASTRONOMÍA

En Moquegua y en Samegua se come bien. La fama del moqueguano está en su buen paladar: sabe apreciar la mesa, la repostería y la degustación de vinos, piscos, licores y macerados. En Samegua se mantiene vivo el arte de la preparación, respetando recetas que han pasado de generación en generación.

A diferencia de otras regiones del país, Moquegua ha sostenido, a lo largo de su historia, dos tradiciones culinarias centrales: la elaboración de dulces y la producción de vinos y piscos, junto con sus derivados. La excelencia alcanzada en estas artes se explica por la calidad de sus productos y por la ubicación privilegiada que ofrece su tierra fértil, fuente de insumos frescos y de primera calidad.

La gastronomía es parte de la historia y la cultura moqueguana; en ella se encuentra la síntesis de un conocimiento ancestral. Para los sameguanos, la mesa no solo alimenta, sino que también convoca: se prepara con afecto y devoción.







## CHANCHO AL PALO

Este es un antiguo potaje, influido por la cocina de campo argentina e incorporado a nuestro saber culinario gracias al aporte de los arrieros. Hay que recalcar que el modo de asar ha evolucionado, pasando del simple palo en el que se ataba al cochinillo y que debía girarse constantemente, a una rejilla doble que sujeta al cerdo abierto, facilitando así su cocción.

El cerdo es adobado, asado y luego servido con tubérculos y salsas de ají y rocoto.

Cada asador tiene su propia receta y secretos que atesora; tradicionalmente basta con salar la carne. Algunos la adoban con una mezcla de ají colorado y ajos molidos, vino tinto y/o cerveza, pisco, sal, pimienta y comino. Se deja asar al fuego hasta que el cuero se vuelva crocante; algunos bañan el chanchito con cerveza una vez cocido para ayudar a que el cuero reviente.

### **Restaurante Piedras y Bragas**

*“Nuestra especialidad son los asados de cerdo”*

Av. Andrés Avelino Cáceres F-5, a un costado de la Iglesia de Samegua

Celular: 965 210 070

Ofrecen chanco al palo, chanco a la caja china y chanco al cilindro.







## CHICHARRÓN DE CAMARONES

Este exquisito plato, crujiente y lleno de sabor, se prepara con los sabrosos camarones de nuestro río Tumilaca.

Una vez limpios los camarones, de todo su sistema digestivo, se pasan por huevo batido y luego por una mezcla de harina de trigo y harina de maíz, sal y pimienta al gusto. Se fríen en abundante aceite hasta que adquieran un hermoso color.

Sirva los camarones con papa frita, dorada o sancochada, y acompañe con sarza criolla.

### **Restaurante La Tumilaqueña**

*“Nuestra especialidad es la tradición”*

A espaldas de la I.E. Nuestra Señora del Carmen en El Molino de Tumilaca

Celular: 935 195 536

Ofrecen cuy frito, caldo de cuy, pepián y picante de cuy, chupe de camarones, chicharrón de camarones y arroz con pato, entre muchos más.







## CHICHARRÓN DE CERDO A LA PAILA

Un buen chicharrón sameguano de cerdo a la paila se elabora así:

Los trozos de cerdo se sazonan únicamente con sal gruesa y, luego de orearlos, se hacen cocer, primero añadiendo un poco de agua para que sancochen ligeramente el cerdo mientras desprende la grasa y así puedan terminar de cocerse y dorarse en la propia manteca del cerdo.

Esta manteca, neutra en aromas y sabores, puede emplearse para elaborar nuestra fina pastelería, panadería y también diversos platos de cocina.

Los chicharrones se acompañan con papa sancochada, sarza criolla, mote sancochado y canchita tostada.

### **Restaurante La Familia**

*“Siempre juntos, disfrutando la sazón de nuestra familia”*

Fundo rústico Crucero Armando s/n

Celular: 929 551 115

Ofrecen sancochado, cazuela de gallina de chacra, chicharrones de cerdo y de pollo, entre muchos más







## COCTELERÍA

La coctelería es el arte de preparar cócteles; los cócteles son bebidas refrescantes elaboradas, por lo general, con alguna bebida alcohólica y con frutas, hierbas y/o especias, entre otras, además de algún tipo de jarabe. Su preparación no es al azar, pues deben tener un buen equilibrio entre sabor, textura y color.

### **Restaurante El Toro Encantado**

*“Expertos en carnes y vinos”*

Asociación San Cristóbal H-16, Pasaje Cerrillos

Celular: 929 931 139

Ofrecen los mejores cortes de carnes y vinos nacionales y extranjeros, además de nuestra gran variedad de cocteles.







## CUY FRITO

Esta exquisitez es la fusión perfecta de los saberes culinarios hispanos con los productos andinos. Modestia aparte, los sameguanos creemos que no existe otra preparación mejor que la nuestra, y prueba de ello es el testimonio de los turistas y visitantes, unos que la han degustado a su paso por nuestra tierra y otros que solo viajan a Samegua para probar este delicioso potaje.

Lo primero y más importante es que el cuy debe ser beneficiado minutos antes de su preparación; una vez limpio, se sazona únicamente con sal gruesa, se deja orear y luego se apana con maíz molido. Caliente la manteca de cerdo o aceite y sumerja el cuy, bien estirado, primero por la parte interna y luego por el lado de la piel. Debe ayudarse con una plancha de hierro o una piedra plana para ejercer presión sobre el cuy, evitando que pierda su forma mientras se fríe.

El cuy frito moqueguano se sirve con papa sancochada y sarsa criolla; un dato importante es que la sarsa criolla que preparamos en Samegua y Moquegua no lleva hierbabuena. Se prepara con cebolla en pluma, tomate en gajos delgados y ají amarillo en tiritas, y se sazona con aceite de oliva, vinagre, limón, sal y pimienta negra molida. La decoración consiste en perejil picado.

**Restaurante – Cuyería - Chicharronería Doña Peta**  
*“57 años de tradición sameguana”*  
Calle antigua de Samegua D-20  
Celular: 951 707 589

Ofrecen cuy frito, chicharrón, patasca, picante de cuy, arroz con pato y ensalada de palta entre otros platos.







## ENSALADA DE PALTA

Aquí tenemos una ensalada muy moqueguana, sencilla y muy apetitosa. El secreto es contar con una buena palta Fuerte, la cual habrá de cortarse en gajos o cubos y mezclarse con la cebolla cortada en pluma. Aliñe la ensalada con aceite de oliva extra virgen, zumo de limón, sal y pimienta al gusto. Si desea, para decorar, puede añadir perejil y ají amarillo picadito.

**Restaurante El Toro Encantado**

*“Expertos en carnes y vinos”*

Asociación San Cristóbal H-16, Pasaje Cerrillos

Celular: 929 931 139

Ofrecen los mejores cortes de carnes y vinos nacionales y extranjeros, además de nuestra gran variedad de cocteles.







## LICORES Y MACERADOS

Los licores elaborados en Moquegua y Samegua se obtienen de la extracción de los aromas y sabores de las frutas, hierbas o especias sumergidas en el pisco puro no aromático, luego se les adiciona el almíbar y, en algunos casos, se puede potenciar el color. Los macerados, en cambio, se obtienen sumergiendo alguna fruta en el pisco para así extraer sus propiedades, luego se les adiciona el almíbar y no se suele retirar la fruta. Por último, las cremas de pisco son licores cremosos obtenidos como los licores, pero adicionándoles crema de leche o leche en polvo, según sea el caso; su textura es suave y sedosa, y pueden ser frutales o especiadas.

### **Bodega Don Alejandro**

*“Tradición y dulzura en cada sorbo”*

Calle Manco Cápac H-23

Celular: 976 726 432

Son productores de vinos, piscos, licores, cremas de pisco y macerados.







## PALTA RELLENA

*Receta tradicional*  
*proporcionada por Nilda Josefa Barrios Cáceres vda. de Eyzaguirre*

Para el relleno, habrá que sofreír la cebolla cortada en cuadritos, luego añadir el ajo picadito y el ají amarillo molido, y una vez cocidos, verter un buen chorro de vino blanco seco. Sazonar con sal, incorporar el pollo cortado en cubos, las alverjitas sancochadas y un poco de agua o caldo; dejar cocer.

Una vez cortadas las paltas, peladas y deshuesadas, se rellenan; decorar con huevo picadito y perejil.

Otra preparación se hace mezclando los lomitos de atún con la cebolla bien picadita, el tomate también picado, condimentando con sal, orégano y zumo de limón, y luego añadiendo la mayonesa. Con esto se rellenan las paltas y se decoran con aceitunas de Ilo y rodajas de huevo duro.







## PALTA A LA SAMEGUANA

*Receta tradicional*  
*proporcionada por Flor de María Balbuena de la Flor Vda de Ibárcena*

Tome una palta de textura firme y de buen sabor (en ello radica el éxito del platillo), pélela y córtela en gajos, luego dispóngala en el vaso de la licuadora (tradicionalmente este proceso se realizaba en el batán) junto con los ajíes amarillos desvenados y despepados, el queso fresco, el diente de ajo, un chorro de aceite y leche evaporada según sea necesario para el licuado; no emplee galletas ni otro tipo de elemento para espesar la crema. Salpimiente al gusto.

En cada plato coloque una hoja de lechuga muy bonita a la vista, acomode las rodajas de papa carumeña sancochada y vierta sobre ellas la crema de palta; decore con gajos de huevo duro y aceitunas de Botija del valle ileño.







## PASTELERÍA

De todos los pastelitos moqueguanos, quizá el guargüero es el que más nos identifica.

Se baten cinco yemas de huevo hasta que blanqueen, se añade medio cascarón de manteca de cerdo y una cucharada de pisco puro o anisado moqueguano. Esta mezcla se vierte en un volcán de harina sin polvo de hornear; primero se usa aproximadamente media taza y, según lo requiera la humedad de la masa, se irá adicionando un poco más. No hay una medida exacta para la harina. La masa debe amasarse hasta que revienten las burbujitas de aire.

Se estira la masa, dejándola delgada, se cortan rectángulos y luego se forman cilindros que deberán freírse en manteca o aceite. Se rellenan generosamente con manjar blanco y se bañan con almíbar blanqueado.

Para el almíbar blanqueado basta con preparar un jarabe de azúcar con un toque de limón y batirlo hasta que adquiera un color blanquecino; con esto se bañan los guargüeros.

**Le Petisús Pâtisserie**  
*“Horneamos felicidad”*

Pedidos por delivery y servicio de catering  
Celular: 958 196 508

Ofrecen lo mejor de la pastelería tradicional  
moqueguana, nacional e internacional.



!Horneamos felicidad!...





## PATASCA

La patasca es una sopa muy nutritiva y contundente que tiene su origen en el antiguo Perú.

Sancoche el mote con las patas y resérvelas por separado. El mote debe aplastarse con una moroca.

Prepare el aderezo con cebolla, ajo y ají colorado molido; añada el caldo, el mote sancochado y chancado, el trigo mote, el chuño y las carnes de cordero, pecho de res y cabeza (algunos añaden la panza). Una vez cocido, se pica la cabeza en cuadritos y se agregan la papa y el zapallo picado. Rectifique la sazón y añada la hierbabuena picada finamente.

### **Restaurante turístico Las Glorietas**

*“Tradición que se impone”*

Calle antigua de Samegua s/n

Celular: 974 852 218

Ofrecen cuy frito, chicharrones, patasca, arroz con pato, ensalada de palta, costillar de cordero, cazuela y el triple Glorieta, entre muchos más.







## PEPIÁN DE CUY

Se fríen los cuyes, al modo tradicional de nuestra tierra, luego se cortan en cuartos.

Una vez preparado el aderezo con cebolla, ajo y ají colorado y amarillo, en manteca de cerdo, se adiciona el vino tinto seco y se deja hervir hasta que se haya evaporado el alcohol, sazonar con sal y pimienta al gusto; añada el maní molido y vierta un chorrito de caldo o agua, incorpore luego las presas de cuy y las papitas carihuayllas sancochadas y peladas y deje que los sabores se integren.

Sirva con arroz graneado.

### **Restaurante turístico Doña Fide**

*“Tradición que se impone”*

Valle de Tumilaca en el Centro Poblado El Común

Celular: 979 682 587

Ofrecen lo mejor de la cocina de campo como los chicharrones, picante y pepián de cuy, cuy frito y cazuela, entre muchos más.







## ROPA VIEJA

Corte los bistecs y, con ayuda de una piedra, chanquéelos muy bien para romper la fibra y adelgazarla aún más. Sazone con sal y sancóchelos con un poquito de agua; luego deje marinar la carne en la vinagreta.

La vinagreta se prepara mezclando una cucharada de vinagre de vino tinto por cuatro cucharadas de aceite de oliva extra virgen; se sazona con sal y pimienta al gusto y se emulsiona muy bien.

En una fuente amplia disponga algunas hojas de lechuga, enteras o en gajos; luego coloque rodajas de papa carumeña pelada y sancochada, después las lonchas de bistec (algunas recetas piden carne mechada deshilachada), y, a continuación, la cebolla cortada en pluma previamente desflemada. Por último, riegue todo con la vinagreta, espolvoree orégano seco y decore con gajos de huevo duro y aceitunas de Ilo.

Es infaltable el pan de Torata y la sarsita de ají amarillo.

**Restaurante Picas Grill**  
*“Pasión por la parrilla”*

Calle antigua de Samegua H-7-A, En el interior del parque del niño  
Celular: 953 939 942

Ofrecen los mejores y más exclusivos cortes de carnes y vinos.







## VINOS Y PISCOS

El vino es una bebida alcohólica que se obtiene por la fermentación alcohólica del mosto de uva, de la *vitis vinifera*. Durante el proceso, las levaduras propias de la uva transforman el azúcar en alcohol y dióxido de carbono. Los vinos pueden clasificarse por su color: blanco, naranja, rosado y tinto; también por su grado de dulzor, acidez, graduación alcohólica y métodos de producción, entre otros.

El pisco es una bebida espirituosa, un destilado vínico obtenido de la destilación de vinos frescos de uvas pisqueras. El pisco es un producto peruano con denominación de origen que solo puede elaborarse en los valles vitivinícolas de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna, según el reglamento. El pisco puede ser no aromático (quebranta, negra criolla, mollar y uvina), aromático (Italia, moscatel, torontel y albilla), acholado o blend (mezcla de dos o más cepas) y mosto verde (elaborado con mostos que no han completado su fermentación).

### **Bodega Colana**

*“El arte del buen beber”*

Av. Andrés Avelino Cáceres G-2

Celular: 930 497 630

Son productores de vinos, piscos, licores y macerados.







## TAMAL MOQUEGUANO

Sancoche el mote y, una vez limpio de sus puntitas, se muele, cueza nuevamente con manteca de cerdo (un tercio del peso del mote) y sazone con sal al gusto y unos granitos de anís. Deje enfriar antes del armado.

Para el recado, sofría la cebolla finamente picada y el ajo molido, adicione el ají colorado molido y deje cocer. Vierta una copa de vino tinto seco y, cuando el alcohol haya evaporado, se incorpora el charqui de cordero hidratado y soasado y la carne de cerdo bien picadita. Adicione algo de agua o caldo y sazone con sal y pimienta y una puntita de comino; deje cocer. Al final, deshíllache el charqui.

Pase las hojas de achira o de plátano por agua hirviendo y luego corte a la medida.

Tome porciones de masa, acomode en el centro de las hojas y rellene. Añada una aceituna, un gajo de huevo duro y una tirita de ají amarillo; presione los bordes con cuidado a medida que va armando los tamales; amarre.

Acomode los marlos de maíz en el fondo de una olla amplia y, sobre estos, distribuya los tamales; deje cocer por una hora aproximadamente, procurando que el agua no se seque.

Sirva caliente y acompañe con sarsa criolla y pan de Torata.

### **Tamales Cathy**

Av Andrés Avelino Cáceres C-19  
Celular: 971 367 612

### **Tamales Mila**

Celular: 927 577 554







## PAISAJE RURAL Y URBANO

El paisaje rural es una zona geográfica alejada de las áreas urbanas, con baja densidad de población y aprovechamiento de los recursos naturales; puede presentar una mezcla entre el campo y las construcciones humanas.

Se entiende por paisaje urbano la apariencia espacial de una ciudad o población, que incluye no sólo las áreas verdes, sino también los edificios, calles y todo espacio construido por el hombre.





Atardecer sameguano desde el mirador Inmaculada Concepción



## CALLEJONES Y CALLE ANTIGUA

Declarada como Patrimonio Cultural de la Nación por R.D. N.º 1983/INC-2009.

La calle antigua de Samegua conserva su carácter tradicional y su encantador entorno; el entorno lineal con sus viejas casas refleja las características arquitectónicas moqueguanas: edificaciones en barro y piedra, techos de mojinete (de caña y torta de barro), pórticos o corredores con balconería, rejas y fachadas sin portadas, entre otros. Esta antigua calle da apertura a varios callejones serpenteantes, algunos empedrados, que conducían a las distintas huertas, cada una más bella que la otra; así también, a una encantadora placita, amparada del sol por viejos árboles, elevada y en pendiente, junto al templo del distrito, consagrado a la Inmaculada Concepción de María.

Entre los callejones tradicionales se encuentran San Juan, La Bodeguilla, Fidelma, La Petaca, El Crucero, El Totoral, Santo Domingo, Cerrillos y Belén, entre otros.





Callejón El Crucero



## PLAZA DE ARMAS

Es la plaza principal y el corazón del distrito de Samegua; es un acogedor espacio florido y arbolado, entre ficus y palmeras, apreciado por los amantes de la fotografía por las poéticas imágenes del atardecer y sus distintivos barandales y escalinatas. Fue inaugurada en 2014.

En el centro de la plaza se erige una fuente de agua de aspecto similar a la que se encuentra en la ciudad de Moquegua; está compuesta por un estanque de piedra con surtidores en forma de gansos y ranas. En el centro, se ubica el grupo escultórico sobre una base de piedra, donde se yerguen cuatro figuras femeninas que representan las estaciones. Encima de ellas se encuentra un platillo, luego tres querubines, un segundo platillo más pequeño, la figura de una palta a modo de copa, otro platillo pequeño y, por último, el pilón central; todo de color verde.

La plaza de armas está encuadrada por el palacio municipal y rodeada de tres amplias avenidas. En la calle Atahualpa se levantan los edificios de la Policía Nacional y de la posta del MINSA (CLASS-Samegua).







## CASA HACIENDA

En Samegua aún se conservan vestigios de las antiguas haciendas virreinales que en su época dieron fama a la región por la producción de afamados vinos y piscos. Entre los rasgos más notables de la casa-hacienda sameguana se encuentra el soportal o porche: un espacio cubierto adosado a la fachada que servía como acceso principal, lugar de recibo de visitas o simplemente como estancia para disfrutar del aire libre, brindando sombra y resguardo frente a la lluvia. Otro elemento característico es el mojinete, techo atijerado de terminación trunca que otorga un sello particular a estas construcciones. La presencia de una capilla dentro de la casa evidencia la relevancia social de la familia propietaria en tiempos coloniales.





Casa de la familia Vargas



## IGLESIA DE SAMEGUA

El templo de Samegua se halla bajo la advocación de la Inmaculada Concepción de la Virgen María.

La obra se inició en la segunda mitad del siglo XIX, en piedra. Cuando el naturalista Antonio Raimondi pasó por Samegua en 1864, esta aún se estaba construyendo. Al parecer, el fuerte sismo de 1868 no causó grandes daños a su estructura, pues el templo se culminó en 1870. El techo se construyó con caña y barro. El sismo de 1948 causó daños de consideración, por lo que el templo fue demolido en 1965 y reconstruido en 1968. Lo único que quedó en pie del templo original fue su Altar Mayor (Kuon, 1996:16). El templo actualmente luce renovado gracias a la intervención arquitectónica realizada entre los años 2011 y 2012.







## MIRADOR INMACULADA CONCEPCIÓN

El Mirador de Samegua, dedicado a la Virgen de la Inmaculada Concepción, patrona espiritual del distrito, fue inaugurado en 2009. La monumental imagen de la Virgen María, de más de 17 metros de altura, se alza en lo alto de un promontorio al que se puede llegar tanto a pie como en vehículo. Desde su cima, el visitante contempla el valle y las montañas que enmarcan el paisaje, un escenario que cobra especial encanto al caer la tarde, cuando los atardeceres tiñen el horizonte de tonalidades únicas.







## PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

El valle de Samegua colinda con el de Moquegua, gozando de un clima similar, con una temperatura promedio de 20,5 °C. Su suelo es variado, entre gravoso y fino (con arenas limosas y arcillosas), susceptible a la erosión fluvial y, en parte del valle, a las inundaciones. Su clima y suelo son ideales para el cultivo de la palta. Las huertas se emplazan en terrenos ligeramente inclinados y en las laderas: suelos bien drenados, ligeros y ricos en materia orgánica.

La fertilidad del valle moqueguano fue apreciada por cada grupo humano que se estableció a lo largo de nuestra historia. Así, el valle pasó de producir productos de pan llevar y cereales en tiempos prehispánicos, al cultivo del trigo y la vid en tiempos virreinales y republicanos del siglo XIX. A inicios del siglo XX sus campos pasaron brevemente por el algodón, para luego rendirse masivamente al cultivo de la palta.

Los moqueguanos hemos sabido aprovechar las bondades de esta maravillosa fruta, ya sea para el consumo o para el comercio. Según datos del Gobierno Regional de Moquegua (2018), nuestra región ocupa el sexto lugar en producción del país, con un rendimiento de 5.255 kg/ha y una superficie agrícola cultivada de 963 ha. El cultivo de la palta contribuye a la economía de muchas familias sameguanas, moqueguanas y omateñas, además de generar oportunidades de empleo. Los principales destinos de las paltas moqueguanas son Chile y Estados Unidos.

Las paltas se recogen cuando las frutas están en sazón, es decir, cuando han alcanzado su perfección (verde amarillento), aunque no hayan madurado. Esta práctica ancestral fue registrada por algunos cronistas y también por el investigador Juan de Arona. En su Diccionario de Peruanismos, Pedro Manuel Nicolás Paz Soldán y Unanue menciona que la costumbre era coger la palta cuando está en sazón, pues *“no madura en el árbol, sino puesta al abrigo de trapos o de huano [sic]”* (1883:370).







Durante la segunda mitad del siglo XX, la variedad Fuerte no era la más difundida en las huertas sameguanas. Su propagación se debió al impulso del ingeniero agrónomo Oscar Pomareda, quien, hacia finales de la década de 1950, trabajaba en el Ministerio de Agricultura. Según recuerda Javier Rojas, Pomareda propuso injertar esquejes de la variedad Fuerte en los árboles de palta corriente, lo que implicaba, en la práctica, talar gran parte de los ejemplares existentes. En un primer momento, la propuesta fue rechazada por casi todos los agricultores locales menos por Roque Hurtado Rivera, un sameguano con visión que administraba el fundo “Bodega Vieja” propiedad Angélica Rivera Hurtado, su madre; en 1955, en los huertos de La Planada y de Escapalaque se talaron los primeros árboles de palta corriente injertándose cien plantones de la Fuerte en cada terreno. Gracias al sostenido trabajo de sensibilización de Pomareda y del ejemplo de conducción en los campos de Hurtado, el ingeniero moqueguano logró convencer al resto de agricultores de que la medida ofrecía ventajas claras: la Fuerte demostró mayor resistencia a las plagas, mejor rendimiento por árbol y una fruta de calidad superior. Con el tiempo, los resultados le dieron la razón.

Tradicionalmente en Samegua –nos cuenta Nilda Josefa Barrios Cáceres vda. de Eyzaguirre, Pastor Javier Rojas Benavides y José Fernando Rojas Rojas– se cultivan la palta Fuerte, de piel delgada, verde y pulpa cremosa; la Hass, de piel rugosa y pulpa cremosa; así como la Nabal, la Criolla, la Bacon, la Zutano, la Thompson, la Linda, la Antillana (conocida como el aguacate) y la Villacampa, entre otras; de todas las variedades cultivadas en Samegua la más requerida fue la palta Fuerte.







## FLORA Y FAUNA

La flora y fauna de Samegua, aunque no tan diversa como la de otros distritos de la provincia, oculta una variedad de plantas y animales no sólo oriundos del sur peruano, sino también de otras zonas, como las aves migratorias que hallan un refugio en el valle y en las pozas que deja el río para recuperar fuerzas.

Entre las especies vegetales se encuentran la amarilis (*Amaryllis hippeastrum*), el huaranguay (*Tecoma stans*), el mastuerzo (*Tropaeolum majus*), el molle (*Schinus molle*) y el sancayo (*Corryocactus brevistylus*), entre otros.

La fauna también es diversa, algunas especies son el camarón de río (*Cryphiops caementarius*), el lagarto corredor o corredor de cuatro bandas (*Microlophus quadrivittatus*), la cuculí (*Zenaida meloda*), el pihuicho (*Brotogeris versicolurus*), el sapo costero (*Rhinella limensis*), además de varias especies de colibríes, murciélagos, lechuzas e insectos, entre otros.







## AMARILIS (*Amarilis Hippeastrum*)

La amarilis es una planta bulbosa originaria de América Central y del Sur, muy común en nuestro entorno; la podemos encontrar de manera silvestre así como cultivada en nuestros parques y jardines por su fácil cultivo, cuidado y florecimiento, el cual puede presentar patrones y rayas. Existen variedades de color rosado, rojo, naranja y blanco.







## BANDURRIA DE COLLAR (*Theristicus melanopis*)

Se la conoce como ibis, es un ave perteneciente a la familia *Threskiornithidae*; es endémica de la costa sudamericana, entre el sur del Ecuador y el centro de Chile, aunque también se encuentra en Argentina. Vive cerca de fuentes de agua y de bandas rocosas, o acantilados, donde suele hacer sus nidos, a veces en las copas de los árboles. Su dieta se compone básicamente de invertebrados, camarones, reptiles y anfibios pequeños, así como de lauchas.

La parte dorsal es de color gris, así como las plumas primarias de sus alas, y las secundarias son de color negro. La corona y la nuca son de un color castaño, que desciende hacia el cuello y el pecho en tonos ocre y amarillentos. Sus partes inferiores y la cola son negras, mientras que sus patas son de color rosa oscuro. El pico es curvo y largo, y sus ojos son rojos.







## CUCULÍ (*Zenaida meloda*)

Es conocida también como zenaida peruana o tórtola peruana; es una especie de ave *columbiforme* cuyo hábitat se extiende desde el sur de Ecuador hasta el norte de Chile y el noroeste de Argentina. Su nombre común proviene de su canto melódico: cuculí. Es más pequeña que la paloma común y su plumaje es de color gris.







## MURCIÉLAGOS

En el valle de Samegua, atraídos por la gran cantidad de insectos voladores, se han registrado varias especies de murciélagos como *Platalina genovensium* y *Lasiurus arequipae*, además de algunas especies amenazadas como *Tomopeas ravus*, *Myotis atacamensis*, *Amorphochilus schnablii* y *Mormopterus kalinowskii*.

El crecimiento urbano y el deterioro del valle representan un grave peligro para su hábitat.







## PACAE (*Inga feuilleei*)

El pacae o pacay es un árbol propio de América del Sur, sus hermosas y delicadas flores recuerdan a la mimosa, aunque crece en estado natural es más común encontrarlo en las huertas y en las laderas de los ríos, junto a los sauces, a modo de barrera natural para evitar las riadas.

Es cultivado por sus frutos, por su madera y la sombra que proyecta, ya que puede alcanzar los 30 metros de altura. El pacae produce una vaina alargada de color verde que contiene el fruto comestible, similar a un algodón blanco, suave y esponjoso, embebido en néctar, que envuelve las semillas de color negro.







## TORTOLITA (*Columbina cruziana*)

La tórtola croante, también llamada tórtola peruana, es un ave *columbiforme* propia de América del Sur, que puede encontrarse desde Ecuador hasta el norte de Chile. Es de color gris; las hembras y los polluelos suelen exhibir un gris claro, mientras que los machos presentan un plumaje azulado en la cabeza. Posee unas pequeñas manchas negras en las alas y una barra de color rojo vino en el hombro. El pico es bicolor: amarillo anaranjado en la base y negro en la punta; sus patas varían del rosado al rojo.

El trino de esta ave es peculiar y distintivo: recuerda al croar de un pequeño sapo, breve, ronco y tenue. Su alimentación se basa en semillas que encuentra dispersas en el suelo.







## DEPORTES DE AVENTURA

Los deportes de aventura son actividades físicas que involucran un nivel de riesgo y desafío personal, pues suponen la superación de los límites propios. Estas se realizan en entornos naturales, proporcionando a quienes los practican emoción y adrenalina.

Todo deporte de aventura se caracteriza por practicarse en medio de un entorno natural, como las montañas, los bosques o el mar. También porque implica cierto riesgo, el cual debe ser proporcional a la seguridad. Otra característica es el nivel de desafío personal, físico y mental, ya que demandan mucha concentración y toma de decisiones asertivas. Por último, esta práctica conlleva a la liberación de adrenalina, precisamente por las sensaciones intensas que se alcanzan.

Samegua cuenta con un entorno propicio para satisfacer a los amantes de los deportes de aventura, como el ciclismo. En el año 2014, el Club Mokewa Bike organizó una competencia de Mountain Bike que atrajo a ciclistas no solo locales y del sur del país, sino también del norte chileno. La geografía sameguana resulta atractiva para la práctica de actividades al aire libre como el ciclismo, el motocross y el senderismo.





## TURISMO DE AVENTURA

Se entiende por turismo de aventura aquel viaje que conlleva actividades físicas, en ocasiones con cierto elemento de riesgo, en entornos naturales y/o culturales, priorizando las experiencias y la adrenalina lejos de los circuitos turísticos tradicionales.

El turismo de aventura se caracteriza por tener un nivel de actividad y/o esfuerzo físico moderado o intenso, por lo general en entornos naturales como selvas, montañas, ríos y desiertos, entre otros. Algunas de las actividades suponen cierto riesgo y desafío; la experiencia percibida en este tipo de turismo es única y memorable; además, las rutas permiten a los viajeros superarse a sí mismos.

En Samegua se puede practicar senderismo, trekking, ciclismo de montaña y vuelo en parapente, por lo que resulta indispensable contar con el equipo adecuado y las medidas de seguridad.





## CICLISMO

El ciclismo de aventura, también conocido como cicloturismo, a veces se asocia al bikepacking, una actividad que implica acampar y vivir la aventura. Es una práctica deportiva cuya modalidad combina la exploración, la experimentación del paisaje natural y el viaje con el ciclismo. Por lo general, se desarrolla en rutas no pavimentadas. Se diferencia del ciclismo tradicional en ruta por la naturaleza y autosuficiencia de los recorridos, y del ciclismo de montaña por la combinación de diferentes terrenos.

Sin lugar a dudas, la ruta de Tumilaca a Samegua es una de las favoritas de los amantes del ciclismo de aventura. El recorrido cruza rutas que van desde la carretera Interoceánica, pasando por el campo y callejones, hasta adentrarse en un riguroso camino trocha con escarpadas cuestas.





Callejón La Bodeguilla



## MOTOCRÓS

El motocrós de aventura, conocido también como adventure motocross o dual sport motocross, es una modalidad que fusiona la adrenalina del motocrós con la experiencia de recorrer paisajes naturales abiertos y rutas accidentadas. A diferencia del motocrós tradicional, no se limita a un circuito cerrado ni tiene como propósito exclusivo la competición, sino la exploración y el disfrute del entorno.

En Samegua destaca una ruta que se interna por la quebrada del cementerio, donde la trocha de tierra, rocas y arena representa un verdadero desafío para los aficionados a esta práctica.







## SENDERISMO

El senderismo, llamado también trekking o excursionismo, es una actividad deportiva no competitiva que consiste en recorrer a pie senderos de diversa dificultad en zonas rurales, desérticas y/o montañosas, con el objetivo de disfrutar de la naturaleza, el paisaje y los lugares de interés cultural y patrimonial. Esta disciplina puede practicarse en una sola jornada, aunque a menudo implica varios días de caminata por rutas que en ocasiones no están señalizadas, lo que exige contar con el equipamiento adecuado.

La ruta más preciada en Samegua conduce hasta el Apu Baúl, en el distrito de Torata. Se trata de un recorrido exigente que inicia en la ciudad, cruza el río y los antiguos callejones para internarse en cañones y pendientes escarpadas que llevan al majestuoso Apu, donde es posible pernoctar con la autorización de las autoridades de Cultura.





Camino empedrado en Buena Vista



## RECOMENDACIONES PARA DISFRUTAR SU VIAJE

Realizar un viaje suele comprometer días, semanas o meses de planificación. Mucho dependerá del destino que elijas. Por ejemplo, deberás informarte si necesitas vacunarte; si viajas a algún lugar frío o de mucho calor, deberás llevar la ropa adecuada; deberás preparar tu documentación en original y una copia en caso de extravío; deberás mantener una dieta balanceada, aunque estés tentado a probar las maravillas culinarias de tu destino turístico, así evitarás complicaciones estomacales; deberás considerar la época y estación del año en la que viajes; también la moneda local y la facilidad de cambio, entre otros aspectos.

Por suerte, Moquegua y Samegua son destinos que se adaptan cómodamente a las condiciones del viajero, a su seguridad física y a sus preferencias gastronómicas. La ciudad y sus alrededores gozan de un benigno clima, templado en el día y fresco por las noches. Sea cual sea la ruta que elijas, en Moquegua encontrarás gente amable y dispuesta a ayudarte en lo que necesites, sin importar si viajas solo, con amigos o acompañado de tu pareja o familia, ya seas joven o mayor.

Algunas consideraciones a tomar en cuenta:

- Lleva un cuadernillo de notas y apunta en él el cambio de tu moneda, agenda telefónica, código de reserva y otros datos que consideres importantes.
- Cuida el patrimonio natural y cultural. No realices pintas y deposita tus desperdicios en los tachos de basura.
- Lleva la ropa adecuada. Samegua disfruta de un clima cálido durante todo el año y en el invierno sus noches son frías.
- No te expongas, ni a otros que viajen contigo, a los rayos solares por mucho tiempo; usa protector solar y un sombrero.
- Estate atento a las señalizaciones e indicaciones del guía.
- Respeta la ciudad, pueblo o comunidad que visitarás, sus costumbres, tradiciones y a sus pobladores. Pide permiso antes de fotografiarlos y averigua si puedes realizar fotografías dentro de las iglesias, templos o santuarios.
- Lleva contigo dinero en efectivo si realizarás una ruta fuera de la ciudad. Puedes cambiar dólares en las entidades financieras de Moquegua y si dispones de pesos (Chile) mejor realiza esta operación en la ciudad de Tacna.
- Apoya al desarrollo económico de los pueblos a visitar, consume sus productos locales.
- Si decides practicar senderismo proveéte de suficiente agua embotellada.
- Si decides practicar algún deporte con vehículo motorizado toma las precauciones del caso.
- Confía en nuestra policía nacional y nuestro sistema de salud.







## BIBLIOGRAFÍA

**CALISAYA CONDORI, ÁNGEL DAVID / IBÁRCENA BALBUENA, JOSÉ FERNANDO / PERALTA CASANI, PEDRO (2025)**

La Palta. Historia y tradición de Samegua.  
Moquegua, Perú

**CARHUAS TENORIO, HÉCTOR / GONZALES PEÑARANDA, LUIS (2021)**

Investigaciones arqueológicas en el sector F, del sitio arqueológico de Cerro Baúl, Torata, cuenca de Moquegua. Ñawpa Marca / Vol. 1 No 2/ 2021, 207-216

**Disponible en:** <https://doi.org/10.70748/nm.2.2021.63>

**ESPINOZA SORIANO, WALDEMAR (2015)**

La subregión Colesuyo y sus etnias. Investigaciones Sociales, Vol.19 N°34, 81-110.

Lima, Perú.

**Disponible en:** <https://doi.org/10.15381/is.v19i34.11754>

**GARCILASO DE LA VEGA (2007)**

Comentarios Reales de los Incas. Universidad Inca Garcilaso de la Vega.  
Lima, Perú.

**IBÁRCENA BALBUENA, JOSÉ FERNANDO (2016 – 2018)**

Tradiciones moqueguanas. Tomos I, II, III. Ediciones Baluarte.  
Moquegua, Perú.

**(2017)**

Guía turística de Moquegua. Descubre nuevas emociones.  
Tacna, Perú.

**(2017)**

Moquegua, entre vinos y piscos. Universidad Nacional de Moquegua.  
Moquegua, Perú.



**(2022)**

Moquegua. Entre el virreinato y la independencia (1539-1825).

Texto sin publicar

**KUON CABELLO, LUIS E. (1996)**

Retazos de la historia de Samegua

Moquegua, Perú.

**MONTENEGRO Y UBALDI, JUAN ANTONIO (1992)**

Noticia de la Ciudad de Santa Catalina de Guadalcázar de Moquegua.

Editor Gustavo Valcárcel Salas. Moquegua, Perú.

**OGALDE, JUAN PABLO / SHARRATT, NÍCOLA (2021).**

Ritualidad fúnebre e identidad en el Quero y el tazón Tumilaca de Moquegua, Perú.

Bol. Mus. Chil. Arte Precolomb. [online]. Vol.26, n.2, pp.15-29.

**Disponible en:** <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-68942021000200015>

**PAZ SOLDÁN, PEDRO MANUEL NICOLÁS (1883)**

Diccionario de Peruanismos

Lima, Perú.

**PERALTA CASANI, PEDRO (2025)**

Historia de Samegua

Manuscrito inédito

**VALCÁRCEL SALAS, GUSTAVO (2007)**

Samegua. Bosquejo histórico.

Moquegua, Perú













Municipalidad Distrital

**SAMEGUA**

La innovación y el cambio, lo hacemos juntos.

## GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

PROYECTO: "MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS OPERATIVOS O MISIONALES INSTITUCIONALES EN PROMOCIÓN DE LA COMPETITIVIDAD ECONÓMICA Y GESTIÓN DIGITAL DE LA SUBGERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO PRODUCTIVO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAMEGUA, DISTRITO DE SAMEGUA DE LA PROVINCIA DE MARISCAL NIETO DEL DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA"