



Foto: Valente León

Luisa Sara Huiza Pérez, agricultura agroecológica, miembro de la Plataforma Multiactor de SAS de la Cuenca Chillón

Luisa, la impulsora del turismo gastronómico sostenible

Cuando una mujer siente orgullo por sus raíces, valora el camino transitado por sus ancestros y tiene metas claras en la vida, pocas cosas pueden detenerla. Esta es la historia de Luisa Huiza, quien a lo largo de sus 58 años ha construido una vida enraizada en la tierra, la cultura y la resiliencia. Ella se define a sí misma como "andina, autóctona, indígena, huancavelicana, de cultura chanca"... y su historia es un reflejo de la tenacidad y el coraje heredados de sus antepasados.

"Se define como andina, autóctona, indígena, huancavelicana y de cultura chanca" ...

Nacida en Huancavelica, Luisa llegó a Santa Rosa de Quives, en el valle del Chillón, cuando apenas tenía cuatro años. Sus padres, migrantes andinos, dejaron atrás su tierra natal con poco más que la ropa puesta y un puñado de pertenencias.

... "Uno tiene que amar al planeta, a nuestra Madre Tierra, porque somos parte de ella..."

"Mi papá traía un poncho, una ollita chiquita, una tetera... y mi mamá con sus pañolones", recuerda Luisa. La travesía fue dura, caminando largas distancias de noche, hasta que una mañana, al descubrir que su pequeña hija les seguía de cerca, no tuvieron más remedio que llevarla consigo.

Eso hizo que su infancia esté marcada por el sacrificio y la separación familiar. Durante cinco años, Luisa no volvió a ver a sus hermanos, quienes quedaron al cuidado de sus abuelos. Sin embargo, estos años también forjaron en ella una determinación inquebrantable.



Foto: CAP

Luisa es parte de diversas federaciones agrarias. Su liderazgo la hizo participar del debate electoral de los candidatos municipales del Valle Chillón.

La gastronomía como identidad

El padre de Luisa, un hombre de espíritu líder y emprendedor, fue pionero en introducir la pachamanca en el Valle Chillón. Cocinar la carne y las papas bajo tierra, como manda la tradición, no solo se volvió un clásico de la cocina local, sino que también unió a la gente con sus raíces andinas.

Cada cumpleaños, Luisa recuerda cómo su papá preparaba una pachamanca enorme, invitando a la familia y a los turistas que andaban por ahí. *"Era algo impresionante, nadie había visto algo así. A partir de ahí, los pedidos no pararon de llegar"*, comenta. La pachamanca, que empezó como un gesto de cariño y generosidad, se convirtió en el sustento de la familia y en un atractivo turístico que se hizo famoso en el valle. Esta herencia, que mezcla cultura y comida, es algo que Luisa lleva con orgullo, porque muestra la fuerza y la creatividad de su familia.

Su conexión con la tierra va más allá de lo económico, pues desde niña, su abuelo, un médico naturista, le enseñó a respetar y a conectarse con la Madre Tierra. *"Uno tiene que amar al planeta, a nuestra Madre Tierra, porque somos parte de ella"*, piensa. Este respeto la llevó a dedicarse a la agroecología. Siguiendo los pasos de su papá en el cultivo de fresas en el año 2010 empezó a plantar lechugas, beterragas, papas y choclos, todo de forma orgánica y sostenible. *"Antes de sembrar, hago ofrendas a los Apus. Es mi forma de agradecer y pedir permiso para trabajar la tierra"*, explica.

Este enfoque no solo ha garantizado la salud de sus cultivos, sino también la de su comunidad. Al utilizar compost y técnicas naturales para el control de plagas, ha demostrado que es posible producir alimentos de calidad sin usar químicos.

En Canta, Luisa se ha reencontrado con su identidad: la comida y la agricultura son una forma de mantener y compartir su cultura. Criar cuyes y cultivar de manera orgánica tienen un gran potencial para atraer turistas a la región.



Foto: Luisa Huiza

Luisa abrió un restaurante que se convirtió en un referente gastronómico. Se dedica a la crianza de cuyes y los vende a amigos, familiares y restaurantes que buscan productos orgánicos.

Liderando en comunidad



Foto: Luisa Huiza

Luisa en la feria de Zapán, en Santa Rosa de Quives, impulsando la participación de la sociedad civil para que los productores sigan en la agricultura agroecológica y sostenible.

Como Luisa es una mujer determinada su empuje -criticado por algunos- la ha guiado cuando ha tenido que asumir roles de liderazgo en diversas organizaciones. Muestra de ello es que participa activamente en la Confederación Nacional Agraria (CNA) desde 2015, donde ha trabajado en la creación de normas para proteger el medioambiente.

Como Secretaria de la mujer, agroecología y saberes ancestrales de la Federación de Mujeres Agrarias de Lima y presidenta de la Federación de Mujeres Indígenas de la Región de Huancavelica, Luisa ha promovido la agroecología y la participación de las mujeres en la toma de decisiones. Además, es miembro de la Red de Mujeres Emprendedoras de la Provincia de Canta y APROMO. Está comprometida con la agricultura sostenible, la defensa de los derechos de su comunidad y, especialmente, con el empoderamiento de las mujeres.

Pero su activismo choca con la dura realidad: el dinero frena sus proyectos y la falta de un mercado justo hace difícil la venta de productos orgánicos y la capacitación, tan necesaria. A pesar de estos retos, Luisa ha logrado implementar importantes ordenanzas en su comunidad. Durante las campañas electorales ha estado pendiente de que los candidatos se comprometan a cuidar las fuentes de agua y a no favorecer a empresas que pudieran dañar el medioambiente. Gracias a su liderazgo, estas ordenanzas ahora protegen no solo los intereses de los agricultores, sino también el bienestar de toda la comunidad.

Luisa es parte de la Plataforma Multiactor, a la que llegó casi por casualidad gracias a la invitación de una vecina que la invitó a una reunión. Sin saberlo, estaba descubriendo un mundo de nuevas posibilidades. Con la experiencia que había acumulado en la CNA y Fadel, encontró un terreno fértil para sembrar sus ideas y verlas crecer. Fue allí donde realmente comenzó a sentirse parte de algo más grande.

Hoy, su ímpetu la lleva a seguir activa: organiza ferias que brindan visibilidad a los productos orgánicos de los agricultores locales y crean un espacio de comercialización y conexión entre consumidores y restaurantes. Trabaja en colaboración con otras organizaciones para fortalecer redes de apoyo y compartir recursos, mientras impulsa la gastronomía local como una ruta turística que puede atraer visitantes y generar ingresos.

Luisa aspira a adquirir un terreno para implementar un sistema de cultivo en hidroponía, una técnica en la que está tomando cursos. También desea viajar al extranjero, a países como Estados Unidos o España, para mostrar sus talentos culinarios y compartir sus conocimientos sobre agricultura y saberes ancestrales. Sabe que los desafíos son muchos, pero su visión para el futuro y su amor por la tierra la impulsan a seguir adelante. *"El que no sueña no vive"*, dice... y ella está decidida a cumplir sus sueños, inspirando a otros a hacer lo mismo.

"¡No hay que desmayar, es difícil pero los retos del campo son así y toca poner actitud para salir adelante!"



Foto: Valerie León

En 2010 Luisa comenzó su actividad agrícola cultivando lechugas y beterragas. Entregaba sus productos a Ecológica Perú, aunque no sin dificultades. Pese a todo, su pasión por la agricultura y el aprendizaje constante, siguen intactos.



Foto: Luisa Huiza

Luisa ha sufrido pérdidas significativas debido a huaicos, como el ocurrido en el 2017, que arrasó con sus cultivos y su restaurante, causando una quiebra total.

Historia de:

Luisa Huiza agricultora agroecológica Plataforma Multiactor de SAS de la Cuenca Chillón

Recolector/a de la historia:

Valerie León
Consultora – CAP – RAE PERÚ

Lima - Perú

Esta historia es parte de las evidencias de contribución del proyecto **PER 1142: "Procesos inclusivos multiactor en el Perú y Bolivia para la transformación hacia Sistemas Alimentarios sostenibles y resilientes"**

Welthungerhilfe

Oficina de Enlace Bolivia y Perú
Jr. Buenaventura Aguirre N° 218 A – Barranco
Lima - Perú
T. +511 337 1727
Facebook: @welthungerhilfesouthamerica