

## TURISMO ECOLOGICO RURALE A CAPACHICA

### La sua storia

Capachica è stata fondata con il nome di San Salvador de Capachica quando gli spagnoli arrivarono dalle sponde del torrente Musinca. Le principali appezzamenti di terreno furono ripartiti di comune accordo, come previsto dalla chiesa, il comune e il governo.

Capachica apparteneva alla provincia di Huancané. questo avveniva nel periodo presidenziale del maresciallo Ramón Castilla, che venne poi incorporata alla provincia di Puno dal DL 12103 del 02-05-1854. Capachica partecipò in tutti i movimenti sociali e le richieste contro l'oppressione degli spagnoli. Durante la ribellione di Tupac Amaru, furono imprigionati i leader capachiqueños che poi, successivamente, furono decapitati e le loro testa appesi a una grande roccia. Oggi sappiamo che questa grande roccia si chiama Umasuyo. Durante l'indipendenza vi fu un movimento di Tahuantinsuyano, e i suoi leader furono di diversi fazioni come Paucar di Capano, Chillora di Mendoza e altri che rimasero anonimi.

Attualmente Capachica distretto ha una popolazione di circa 12 mila abitanti e si trova a 3819 metri si trova a 62 km. in direzione nord della città di Puno. La strada che conduce alla città di Puno e parzialmente 25 km. di strada asfaltata e 35 km. di sterrato. La durata di un normale viaggio è di 1,50 ore.

Capachica è costituita da 16 comunità tra cui: Llachón, Yapura, Blue Lake, Ccollpa, Miraflores, Capano, Ccotos, Siale, Chillora, Isañura, Escallani, Toctoro, Hilata, San Cristobal, Yancaco e Capachica centro. La sua estensione è di circa 117,06 chilometri quadrati con i suoi confini: a nord dal Quartiere Pusi (Huancané), ad ovest il lago Titicaca e il distretto di Coata(Puno), a est il lago Titicaca (lago grande) e al Sud il lago Titicaca (lago piccolo).

### Servizi turistici

Nel quartiere di Capachica gli alloggi sono costituiti da agriturismi a gestione familiare e sono situate nelle comunità di Tikonata, Ccotos, Llachón, Sial, Hilata, Escallani e Ccollpa, le camere sono progettate per un alloggio rurale che includono servizi igienici e docce, prima colazione, pranzo e cena.

### Biodiversità:

In Capachica siamo in grado di vedere la biodiversità nei dodici tipi di chenopodiaceae, più di 120 (centoventi) diversi tipi di patate, otto diversi tipi di olluco, più di dieci tipi di ocas, vari tipi e colori di cereali, più di sei tipi di leguminose e oltre un centinaio di diverse specie di piante selvatiche con differenti caratteristiche e sue applicazioni.

### Piatti tipici:

Frittata di quinua, Chaulla thimpo, pesce re e Trote Thimpu alla griglia (pesce bollito, patate, chuño). K'ispiño (piccoli pezzi di quinua farina mescolati con grasso) Pesq'e de quinua (tipo di quinua miscelato con crema di formaggio e latte) mazamorra di quinua, Illaco minestra, zuppa di Phata (bollito orzo) Fiambre o q'o'q'awi (carne, patate, patate o secco di chuño e talvolta alcuni ortaggi). Quinua briciole Janká de k'ala grano (frumento) chuño phuti

### Clima

A Capachica il clima è freddo e umido, con una temperatura media annuale di 8 a 12 centigradi.

La temperatura massima registrata è di 18° C.

Le precipitazioni variano da 00 millimetri a 580 millimetri e si manifestano con piogge da dicembre a marzo e la stagione secca va da aprile a novembre

