

COSTUMBRE

Entre sus principales celebraciones destacan:

- Vendimia / Pisa de Uva (marzo)
- Fiesta de la Virgen de Guadalupe (febrero)
- Fiesta del Señor de Cachuy (julio)
- Señor de los Milagros (octubre)
- Fiestas Patrias (julio)
- Aniversario del Distrito (22 de diciembre)
- Huaca Grande
- En estas fechas se realizan danzas, ferias, presentaciones artísticas y gastronómicas



TURISMO

- Lugares principales:
- Plaza de Armas
- Bodegas y viñedos
- Huaca Grande
- Rutas del vino y pisco
- Dulces tradicionales: alfajor, frejol colado
- Número en aumento
- Salidas cercanas a las playas de la provincia



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



DISTRITO DE SUNAMPE



NOMBRE:

Alanis Cataleya Tasayco
Huaccamayta

2025

UBICACION

Sunampe es uno de los distritos de la provincia de Chincha, en el departamento de Ica.

- Fue creado el 22 de diciembre de 1944.
- Está cerca de Chincha Alta, a unos 3 o 4 kilómetros de distancia.
- Su altitud es de 64 metros sobre el nivel del mar y tiene una superficie de 16.76 km².
- Según el censo del 2017, viven allí 29,079 personas.
- Su principal actividad es la agricultura, especialmente el cultivo de uvas y la producción de vinos y pisco artesanales.

También se dedica al comercio local.



HISTORIA

Es conocido por sus viñedos, sus fiestas religiosas y la pisa de uva, una costumbre donde la gente aplasta las uvas para preparar vino.

Datos históricos:

- Desde tiempos coloniales, en Sunampe se cultivan uvas y se producen vinos y pisco artesanales.
- Fue reconocido como distrito por el Congreso en 1944 (Ley N.º 10098).
- Cada 22 de diciembre se celebra su aniversario con música, desfiles y alegría.
- Su gente participa en procesiones y mantiene vivas sus tradiciones.
- Es uno de los distritos de Chincha con mayor historia en la producción vitivinícola.



PLATOS TÍPICOS

Platos típicos:

- Sopa seca
- Picadillo
- Chapana de yuca
- Productos derivados de la uva: cachina, vinos y pisco de bodegas locales
- Chicharrón con camote
- Frijoles colados
- Tamales chinchanos
- Carapulcra con sopa seca

