

# Chinchiví:

Legado de Alajuelita



**Autor:**  
**Ronald Montero Bonilla**  
**Gestor Cultural**



641.59  
M778c

Montero Bonilla, Ronald, autor(a)  
Chinchiví : legado de Alajuelita [recurso electrónico] /  
Ronald Montero Bonilla. -- San José, Costa Rica :  
Ministerio de Cultura y Juventud, Dirección General de  
Cultura, 2023  
1 recurso en línea (29 páginas) : pdf, ilustraciones,  
fotografías ; 59,9 Mb.

Fondo Becas Taller 2023

ISBN: 978-9930-600-21-4

1. Cocina costarricense. 2. Bebidas. 3. Alajuelita (San  
José, Costa Rica) - Vida social y costumbres 4. Cultura  
Popular - Alajuelita (San José, Costa Rica). I. Título.

**SINABI/UT-2023**



Legado de  
Alajuelita

Chinchiví

**Ministerio de Cultura y Juventud  
Dirección de Gestión Sociocultural**

**Fondo Becas Taller**

**Chinchiví:  
Legado de Alajuelita**

**Becario:  
Ronald Montero Bonilla  
2023**







# Dedicatoria

Quiero dedicar este libro a todas las personas Alajueliteñas que fueron pioneras en la producción del chinchiví en Alajuelita, especialmente al señor “Toño Comodín” y toda la familia Chacón Bustamante, por su aporte invaluable a la preservación y difusión de la producción del chinchiví en nuestro cantón.

Dedico este libro a mi madre Ana Cecilia Bonilla Corrales, mi tía Gabriela Bonilla Corrales, mi tío Miguel Ángel Bonilla Corrales y a mis hermanos Stefen Montero Bonilla y desde el cielo a mi hermano menor Juan Miguel Montero Bonilla (QDG).

Además, quisiera agradecer a Dios, que me ha dado la capacidad y oportunidad de desarrollar este proyecto.





# Agradecimientos

Quiero agradecer al fondo Becas Taller de la Dirección de Gestión Sociocultural del Ministerio de Cultura y Juventud. También agradezco a los portadores de tradición que han contribuido con esta obra a Don Charías y Don Cuti, toda mi admiración y respeto por el aporte tan importante al acervo cultural inmaterial de nuestro cantón.

Agradezco a las personas que de una u otra forma han contribuido para poder hacer posible este documento, que contribuirá a la visibilización de la tradición del chinchiví a lo largo del tiempo, esperando que esta hermosa tradición gastronómica no muera, sino que se fortalezca y las futuras generaciones la mantengan en el pasar del tiempo.



# Contenido

## Contenido

<b>Introducción .....</b>	<b>9</b>
<b>¿Qué es el chinchiví? .....</b>	<b>11</b>
<b>Alajuelita de: 1900 .....</b>	<b>13</b>
<b>El chinchiví de: Cuti Fuentes .....</b>	<b>16</b>
<b>Charías: 45 años vendiendo chinchiví en carreta .....</b>	<b>19</b>
<b>Conclusión .....</b>	<b>22</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>23</b>
<b>Referencias Bibliográficas .....</b>	<b>29</b>

Legado de  
Alajuelita  
**Chinchiví!**



# Introducción

Esta memoria nace con el fin de preservar de forma escrita la tradición del chinchiví desarrollada durante muchos años en la comunidad de Alajuelita.

Alajuelita es un cantón al sur de San José, con una alta densidad poblacional. Fue poblada inicialmente por indígenas huetares, quienes fueron desplazados a finales del siglo XVII por colonizadores mestizos, dada las riquezas naturales que poseía para instalar un asentamiento por su acceso a tierra fértil, ríos y una geografía y clima favorecedores.

Hasta la fecha, este cantón se caracteriza por ser un lugar que recibe una alta población móvil, que junto con los programas de generación de vivienda desarrollados en las décadas de los 70's y 80's disparó los índices de densidad poblacional, lo cual redujo la capacidad de respuesta del aparato estatal para garantizar los derechos básicos a la población, derivando en índices socioeconómicos desfavorables que se mantienen muy por debajo de la media nacional, anudado con problemas de inseguridad ciudadana que han construido estigmas sociales que inciden de forma negativa en la capacidad de generar lazos identitarios en la población del cantón, esto según datos oficiales



del programa Sembramos Seguridad del Viceministerio de Seguridad Pública.

Es por lo que resulta de interés acercarse a una propuesta donde se pone en valor el patrimonio cultural inmaterial ligado al Chinchiví, la cual es una bebida tradicional de este cantón, que se consume en sus celebraciones más importantes.

Sin embargo, del chinchiví -el cuál será protagonista de este libro- hablaremos de algunos detalles que se han podido encontrar gracias a esta investigación con los portadores de tradición más antiguos y originarios del municipio. Muchos de ellos son hijos, nietos o bisnietos de algunos productores famosos de chinchiví de la Alajuelita de antaño y que han preservado esta tradición de generación en generación hasta nuestros días.

Debido a los pocos productores de chinchiví, nace este proyecto para que si esta tradición se perdiera queden al menos memorias históricas del proceso de producción y los portadores de tradición de esta bebida en nuestro territorio como un vestigio de esta tradición que es patrimonio cultural inmaterial.

# Chinchiví: Legado de Alajuelita



# Chinchiví: Legado de Alajuelita

## ¿Qué es el chinchiví?

El chinchiví es una bebida tradicional que está compuesta de harina, cebada, almidón, levadura, dulce y agua. El secreto del chinchiví es su envase, debe envasarse al vacío para que la levadura haga su efecto y la bebida tenga su forma de espuma.

Esta bebida tiene un posible origen afroperuano, sin embargo, no son los mismos componentes que utilizan en Perú. La bebida no solo se desarrolla en Alajuelita, sino que existen otras comunidades como San Ramón, Cartago entre otros donde se también se produce esta bebida, pero con variantes en los diferentes ingredientes que la conforman.

una bebida con un sabor agradable, refrescante, además que su textura espumosa hace que la bebida se



*Periódico Alajuelita Hoy*

consume inmediatamente y no es posible vender chinchiví para llevar en botellas si no está almacenado desde su elaboración en un cilindro al vacío.

Según los hallazgos encontrados en la investigación para la elaboración de este documento, la palabra chinchiví es derivada de “Ginger Beer”, ya que en la entrevista con el señor Cuti Fuentes indicó: “cuenta la historia que a nuestro cantón llegó un alemán que quería hacer una cerveza de jengibre y que le puso este nombre, pero que los Alajueliteños no lo entendían y le pusieron el nombre de chinchiví”.

Y este es el nombre que conserva la bebida hasta nuestros días.



*Periódico Alajuelita Hoy*



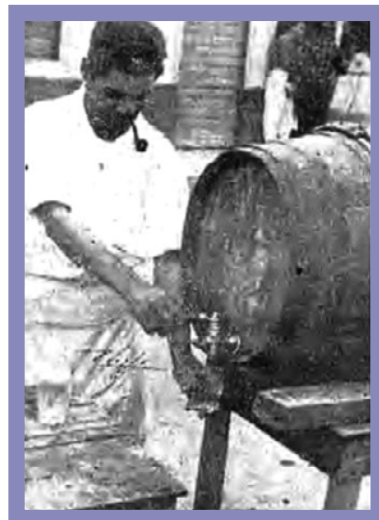
# Chinchiví: Legado de Alajuelita



# Alajuelita: de 1900

En los años 30 y 40, el cantón de Alajuelita se hizo famoso por la producción del chinchiví, bebida basada en harina, cebada, almidón, azúcar, levadura y clavo de olor, la cual es parte fundamental de “las fiestas de enero”. En la meseta central, Alajuelita se convirtió en la cuna de la producción de esta bebida, considerada como un legado local como lo indican muchos medios de comunicación nacionales en diversos titulares noticiosos del país.

Existen diversas historias sobre el nacimiento de la bebida del chinchiví en Alajuelita, pues es conocido que bebidas con el mismo nombre se producen tanto fuera como dentro del país (San Ramón de Alajuela o Perú); pero en particular en Alajuelita esta receta ha tenido variaciones particulares producto del propio contexto en el cual se ha elaborado esta bebida, que explica porque las recetas del chinchiví de Alajuelita sean únicas, teniendo por lo menos tres generaciones rastreables, donde la receta como tal, así como los elementos que intervienen en ella, han sido transmitidos de generación en generación.



*Periódico Alajuelita Hoy*



# Chinchiví: Legado de Alajuelita

Ahora bien, en el caso del chinchiví, importa no sólo el conocer su preparación en el sentido de su receta, si no todas las actividades que surgen alrededor de la elaboración previo y consumo posterior de esta bebida, que para el caso de Alajuelita está ligado a las fiestas de la comunidad, de manera especial a las conocidas “fiestas de enero”, o “fiestas del Cristo negro” o Festividad del Santo Cristo de Esquipulas. Las cuales se caracterizan por eclecticismo, pero en las últimas dos décadas han tenido modificaciones que han conllevado a cambios importantes que incluso amenazan la tradición.

La Unidad de Gestión Cultural de la Municipalidad de Alajuelita realizó un diagnóstico sobre la producción y consumo del chinchiví, hace pocos años, el cuál fue completado por 32 personas en total, arrojando varios resultados interesantes. La edad promedio de las personas que completaron el formulario es de 42 años. Solamente 3 de 32 personas de la muestra manifiestan ser productores de chinchiví en Alajuelita, con 41 años promedio de producir la bebida en lo local, del total de la muestra tomada el 91% ha probado el chinchiví en Alajuelita. Quienes nunca lo han probado manifiestan que no saben dónde adquirirlo, se les consultó además si les gustaría aprender sobre la bebida donde el 78% de la muestra manifestaron que si están interesados, todo esto contenido en una encuesta que publicó dicha municipalidad para la recopilación y análisis de los datos sobre esta tradición.

En la actualidad hay pocas personas productoras de chinchiví y se corre el riesgo de que la tradición desaparezca. Por tanto, propuse la realización de diversas estrategias para la revitalización de la producción, así como también la divulgación de la tradición en Alajuelita.



Se vendía estos productos en el turno que estaba en la plaza central de Alajuelita; además del hermoso “desfile” de carretas que abundaban en el camino para pagar algún milagro o favor concedido del “Negrito de Esquipulas”. Nadie sabe a ciencia cierta como llegó hasta Alajuelita esta receta, pero contaba Don Toño Comodín Q.D.G (Rey del chinchiví) que en los años 50 estaba en una situación difícil y entonces, un señor que ya murió, cuyo nombre nunca trascendió, le vendió la receta en ₡ 50 colones, que era mucho dinero en ese tiempo.

Así fue como ellos, obtuvieron la receta y con el paso del tiempo le iban cambiando los ingredientes a gusto de los clientes, hasta que quedó como actualmente lo produce su hija Sonia Chacón Bustamante. Gracias a este producto esta familia pudo mantener a sus 8 hijos, a puro chinchiví, esta información es recopilada de diversos medios nacionales y locales donde han participado la familia contando esta maravillosa historia.



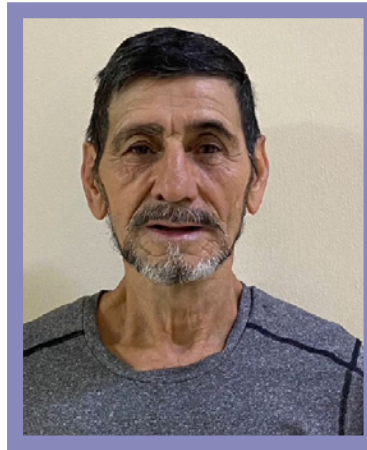
*Periódico Alajuelita Hoy*

# El chinchiví de: Cuti Fuentes



Todos los días del año, en la casa de la Familia Fuentes Mora no falta el chinchiví ni la chicha, ellos son productores de esta bebida, pero su conocimiento de esta se remonta hasta que tienen uso de conciencia.

Juan Martín Fuentes Mora (68 años) y Doña Ruth Corella Mora (63 años), ellos son los protagonistas en este momento, ya que a Don Juan le conocen más como “Cuti Fuentes” quien es vendedor de Chinchita y chinchiví desde más de 40 años, Don Juan es oriundo de Alajuelita mientras que su señora esposa es oriunda de Hatillo y desde que se casaron se vino a vivir a la comunidad de Alajuelita.



*Ilustración 1 Don Cuti Fuentes*

Cuti cuenta que desde sus abuelos maternos producían esta bebida acá en Alajuelita y continuó la tradición su papá, dentro de los hijos de su papá solamente Cuti siguió con la tradición. Iniciaron la venta como una tradición hasta el momento, actualmente nadie de su familia produce el chinchiví, únicamente Cuti se interesó.

La receta que él utiliza la obtuvo por parte de sus padres,

Legado de  
Alajuelita  
**Chinchiví:**



# Chinchiví: Legado de Alajuelita

heredada de sus abuelos, nunca se preguntaron cómo sus antepasados obtuvieron dicha receta y solamente continuaron con la tradición. Para él, todos sus ingredientes son importantes tales como la cebada, levadura, canela, clavo de olor, azúcar, entre otros. La textura debe ser cremosa y blanca de la bebida, generalmente cuando produce el chinchiví se asegura de tener los recipientes y agua, generalmente utiliza cuchara de madera y recipientes plásticos de 5 galones y ahí lo preparan, indica que uno de los más importante es que el barril sea en acero inoxidable es lo más higiénico. Ha escuchado de otros productores de chinchiví, que el nombre era por una cerveza que iba a realizar un alemán y que le decía “beer”, por ahí es la raíz del nombre.

Cuti dice que “para él cuando llega enero, toda la familia se reúne y mucha gente de otros lugares que se conocen a través de esta actividad. Cuando escucha la palabra chinchiví imagina en Alajuelita y cree que es importante preservar esta tradición, de esto no se puede vivir, pero si se puede mantener esta tradición como algo único”, “un legado”.

Manifiesta que los productores más famosos son los Comodín, Charías y que no conoce más productores de sepa de Alajuelita, porque también está un señor llamado Perú, que es peruano y que produce chinchiví, pero no se parece en nada la receta a la de ellos. En el distrito de San Antonio nos cuenta Cuti que “llevaban chinchiví hacia Alajuelita Centro y desde Concepción y San Felipe también, actualmente solo en San Josecito y San Felipe se produce esta bebida”.

“Desde que las fiestas de Alajuelita no se realizaron más en el Parque Central, dejaron de tener renombre” y manifiesta Cuti que “la diferencia entre la chicha y el chinchiví es que la chicha si es fermentada y contiene alcohol, no así el chinchiví que es como un

postre y que hasta menores de edad pueden tomarlo por su grado de fermentación que es menor al de la chicha, probablemente en la canción Alajuelita tú eres mi cantón, se malinterpreta que el chinchiví pone a la gente ebria, pero que realmente es la chicha”.



*Periódico Alajuelita Hoy*

Desde que inicia la celebración al Cristo Negro de Esquipulas de Alajuelita, también comienza la venta de este producto de forma más vistosa, generalmente en los alrededores del Parque Central de Alajuelita, en algunos turnos de los distritos se usa dar chinchiví, así como también para rosarios del niño, novenarios e incluso bodas y baby showers, también algunas instituciones públicas del gobierno central le han pedido para actividades propias con funcionarios.

Una estrategia para preservar esta tradición que sugiere Cuti es “darle más promoción a la bebida, aunque sea en algún turno o fiestas de los distritos se pueda promocionar y vender la bebida para que sea más conocida, así se pueda conectar con las nuevas generaciones”.

Algunos productores de chinchiví no comparten la receta porque les da miedo que les plagien la misma, también por que no hay mucho interés por parte de la juventud, más que Cuti indica que “dar la receta no es algo que pueda ser factible y más por el legado familiar, inclusive para las fiestas de enero, los hijos una semana se encargan de todo sobre la venta del chinchiví”.



# Chinchiví: Legado de Alajuelita



Legado de  
Alajuelita

Chinchiví:

# Charías: 45 años vendiendo chinchiví en carreta

Isaías Chavarría Salas (66 años), nació en Alajuelita, San Felipe, conoce el chinchiví desde que valía 15 centavos el vaso, cuando escucha la palabra chinchiví se le viene a la mente las fiestas de Alajuelita.

Charías sufrió de alcoholismo hace mucho tiempo y vendía todo el chinchiví para tomar licor nos contaba, cuando terminaban las fiestas ya estaba vendiendo los tarros (envases) a Miguel Carmona manifiesta, por eso ahora se preocupa por tener tarros y barriles, como él mismo indica, para nadie es un secreto que el chinchiví es como otro aguinaldo en enero para quienes se dedican a esto.

Su tío Oscar Chavarría Rojas, era vendedor de chinchiví, pero el no quiso enseñarle, aprendió observando a otros y cuando les enseñó a 2 personas para su rezo del niño, resulta que



*Ilustración 2 Don Charías*



ellos 2 empezaron a hacerle competencia, pero Charías trata de no darle la receta a nadie, para que luego no vendan un producto de mala calidad. La receta la obtuvo Manuel Quesada que trabajó muchos años con Toño Comodín, él nunca supo la receta manifiesta, sino que veía la cantidad de los ingredientes, entonces en esos años Don Custodio vendía chinchiví y Charías le dijo que no sabía porque no le quedaba la receta, Custodio le dijo que le llevara el tarro y le dijo que ese tarro no le serviría, lo hicieron y trabajo, pero no lo pudieron tomar.

Luego nos dice que “encontró un cilindro de gas y le puso una llave y no le quedaba bien, porque el tarro de gas sacaba la herrumbre con el chinchiví”. Se acomodó y con el paso del tiempo hizo un barrilito, pero enyugado y le sirvió, pero consiguieron luego una lechera y un barrilillo, ahora actualmente tiene 2 lecheras más. “El de madera es delicado porque no se conoce bien que tipo de madera es y puede que el sabor no sea el mismo o el mejor” dice Charías. Más bien para este año si Santo Cristo le da vida dice que “llevará 2 puestos, porque le da tristeza algunos productores que no saben hacer la bebida y les producen dolor de estómago y diarrea por que toman cochinas los visitantes manifiesta”.

Charías indica que el chinchiví “es pura espuma, porque sino se le hizo espuma, mejor no lo venda porque no le echo levadura o el cilindro tiene un escape y no se terminó bien, antes usaban lúpulo en lugar de la levadura”. Hierve el agua con el dulce con canela en polvo, jengibre rayado y cuando ya hierve pone el colador y lo vacía en el tarro porque a veces el dulce no viene limpio. Luego le agrega harina, vainilla, la levadura, azúcar y no se mueve le pone la tapa y lo comienza a menear para que se compruebe que el tarro está bien cerrado.

# Chinchiví: Legado de Alajuelita



*Ilustración 7 Charías con sus lecheras y barriles*

Generalmente Charías utiliza una olla de aluminio, cuchara grande de aluminio y el colador para preparar esta bebida. El barril se usó más para chicha indica Charías ya que “el chinchiví no se usaba mucho para almacenar esta bebida, incluso también se usaba para el Guarapo”. “Para los conocedores viejos no hay como la lechera, porque la lechera se curó con leche y le da otro sabor. Pero el sabor no es el mismo que debía tener antes ya que no se curó con leche el barril”.

Charías indica que “Alfonso Gómez Quesada dijo que su padre fue el primer productor de chinchiví y que vino un alemán a Alajuelita a hacer una cerveza de jengibre, pero la gente le llamo chinchiví”.

“Cuando alguien dice chinchiví, como productor es un orgullo escuchar la palabra, por dicha en esta época indica que la gente le pide el chinchiví porque saca buen producto, si Dios lo deja llegar muchos años seguirá yendo al parque”. Además, un cuñado de Charías le ayuda y seguramente el continúe la tradición, si ya no pudiera por su salud. En años anteriores se usaba la botella de vidrio para la chicha, pero para el chinchiví no.

# Conclusión

El chinchiví es una tradición que define la identidad cultural de Alajuelita y que debe preservarse para las futuras generaciones.

Como habitantes de este cantón con una larga historia, tenemos la responsabilidad compartida de proteger nuestro patrimonio. Aunque los tiempos cambien y la tecnología avance, debemos asegurarnos de que las nuevas generaciones valoren y respeten las tradiciones que han perdurado por casi un siglo. La única forma de lograrlo es documentando y compartiendo la historia del chinchiví para que perdure en la memoria colectiva.

Es nuestro deber honrar el legado de nuestros antepasados y mantener viva la esencia de lo que nos hace Alajueliteños. Gracias al instrumento aplicado en las entrevistas, pudimos obtener información relevante sobre este tema, que nos dio nuevos hallazgos sobre esta tradición en nuestro territorio. El Concejo Municipal de Alajuelita el pasado 22 de noviembre del 2022, declaró el chinchiví como bebida típica de interés cultural en el cantón de Alajuelita, con esta declaratoria se determina que en cada actividad cultural que se desarrolle, debe haber presencia de productores para darle mayor exposición a la bebida, sin dudas esto es un gran avance para estos pequeños productores que han vivido de la producción de esta bebida en nuestro cantón.

**Juntos, podemos y debemos preservar la tradición del chinchiví.**



Legado de  
Alajuelita  
**Chinchiví!**



## Anexos

1. Documento elaborado por la Antropóloga Mónica Calderón Rizo para la recopilación de información de los portadores de tradición.

**Chinchiví: Legado de Alajuelita.**



**“Instrumento de recolección  
de información”**

**Ronald Montero Bonilla. Becario.**

**Mónica Calderón Rizo  
Investigadora social, Antropóloga.**

**San José, Alajuelita, mayo, 2023**

# Recolección de datos cualitativos



En la etapa de trabajo de campo de la presente investigación “chinchiví: legado de Alajuelita” se utiliza la “Entrevista semiestructurada” aplicada a tres diferentes informantes claves vecinos del cantón de Alajuelita, quienes a su vez son portadores de la tradición del chinchiví, además, se realiza un análisis de imágenes de fotografías pertenecientes a cada informante alrededor de la tradición de la bebida del chinchiví con el objetivo final de “Visibilizar los orígenes y evolución de la tradición del chinchiví a través de la creación de un documento de memoria histórica”.

- **Entrevista semiestructurada:** herramienta de recolección de información aplicada al informante, basada en una guía de preguntas específicas elaboradas previamente las cuales pueden tener varias respuestas, generando a su vez espacios para compartir de forma abierta y espontánea otro tipo de información que surja en el momento. Este tipo de entrevista es guiada por temas predeterminados con ejes temáticos de relevancia. En este caso se realiza de forma individual a cada informante en dos días seguidos con una duración de 2 horas cada sesión.

- **Análisis de imágenes:** extracción de datos por medio de la observación detallada de las imágenes plasmadas en una fotografía en este caso provenientes del informante y portador de la tradición. Creando espacios abiertos para el intercambio de datos relacionados con el tema a profundizar pero que no están contempladas de antemano.

## I Parte: Presentación

Presentación de la investigación “chinchiví: legado de Alajuelita” y propósito al informante con el fin de hacer consciente al participante y obtener su consentimiento informado sobre la entrega de la información que proporcione.



## II Parte: Entrevista

### A. Historia de vida

- A. 1 ¿Cuál es su nombre completo?
- A. 2 ¿Cuál es su edad?
- A. 3 ¿Hace cuantos años viven en Alajuelita?
- A. 4 ¿En cuál distrito de Alajuelita vive?
- A. 5 ¿Desde qué año y qué edad conoce el chinchiví?
- A. 6 ¿Cuáles son los primeros recuerdos que tiene alrededor de la tradición del chinchiví?
- A. 7 ¿Por qué nace su interés por la elaboración de la bebida del chinchiví?

### B. Historia Familiar

- B. 8 ¿Cuál (es) familiares recuerda que estuvieran vinculados con la tradición del chinchiví?
- B. 9 ¿Qué vínculo o parentesco tiene usted con esa (s) persona (s)?
- B. 10 ¿De qué manera el chinchiví se involucró en su familia como una actividad económica?
- B. 11 ¿Actualmente otros parientes suyos producen chinchiví?

### C. Receta del chinchiví

- C. 12 ¿Cómo fue el proceso de obtención de la receta del chinchiví?
- C. 13 ¿Cuál fue el costo y el medio por los que se adquirieron la receta del chinchiví?
- C. 14 ¿Cuáles son los ingredientes de la receta del chinchiví?
- C. 15 ¿Cuál es la textura de la bebida del chinchiví?
- C. 16 ¿Cuál es el procedimiento de la preparación de la bebida del chinchiví?
- C. 17 ¿Cuáles son los utensilios de cocina para realizar el chinchiví?
- C. 18 ¿Cuál es la importancia del Barril para elaborar el chinchiví?

### D. Valor simbólico-cultural del chinchiví

- D. 19 ¿Por qué esta bebida se le conoce con el nombre de chinchiví?
- D. 20 ¿Cuál es el valor cultural que posee para usted la bebida del chinchiví en relación con el pueblo de Alajuelita?
- D. 21 ¿Cuál es el sentimiento o la imagen que obtiene al mencionar la palabra chinchiví?



D. 22 ¿Considera importante continuar la tradición de la bebida del chinchiví?  
¿porqué?

**E. Acceso o venta del chinchiví**

E. 23 ¿Actualmente dónde se puede adquirir chinchiví en Alajuelita?

E. 24 ¿Quiénes siguen siendo productores del chinchiví?

E. 25 ¿En cuáles distritos de Alajuelita se sigue produciendo el chinchiví?

**F. La tradición del chinchiví**

F. 26 ¿Por qué considera usted que las personas no conocen el chinchiví?

F. 27 ¿Cuál es la diferencia entre el chinchiví y la chicha?

F. 28 ¿Cuál es la relación que existe para usted entre las fiestas patronales de Alajuelita con el chinchiví?

F. 29 ¿En cuáles otras actividades del pueblo de Alajuelita está presente el chinchiví?

G. Rescate de la tradición del chinchiví

G. 30 ¿Cómo cree usted que se podría dar a conocer el chinchiví a las nuevas generaciones?

G. 31 ¿De qué manera considera usted que se puede rescatar la tradición del chinchiví?

**III Parte: Análisis de imágenes**

**IV Parte: espacio libre de expresión**

2. Fotografías de las entrevistas con los Portadores de Tradición.



*Ilustración 1 Don Cuti Fuentes*



*Ilustración 2 Don Charías*



Legado de  
Alajuelita

Chinchiví:

3. Fotografías aportadas por los portadores de Tradición:



*Ilustración 3 Doña Ruth esposa de Cuti en su puesto*



*Ilustración 4 Don Charías con un colaborador en su puesto*



*Ilustración 5 chinchiví de Cuti*



*Ilustración 6 Foto de Doña Ruth de 1995*



*Ilustración 7 Charías con sus lecheras y barriles*





## Referencias Bibliográficas

- Salguero, Miguel. Caminos y veredas de Costa Rica, Tomo I. Books Google.  
<https://books.google.co.cr/books?id=kl64F2nDJRkC&pg=PA187&lpg=PA187&dq=chinchiv%C3%AD+alajuelita&source=bl&ots=1jNJPnxbnu&sig=ACFu3U2jAgFOr7-AQ96nQMnDiWE4neLow&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjA7e7g9ueAAxUUTDABHbYVBD4Q6AF6BAg2EAM#v=onepage&q=chinchiv%C3%AD%20alajuelita&f=false>
- Tuano, Carlos. Descubra todos los ingredientes que se utilizan para hacer el Chinchiví. (13 de enero del 2023) Repretel.  
<https://www.repretel.com/noticia/descubra-todos-los-ingredientes-que-se-utilizan-para-hacer-el-chinchivi/>
- Ramírez, Angie. Chinchiví y Chicha declaradas bebidas típicas de interés cultural en Alajuelita. (23 de noviembre del 2022) Alajuelita Soy.  
<https://www.alajuelitasoy.com/cultura/chinchivi-y-chicha-declaradas-bebidas-tipicas-de-interes-cultural-en-alajuelita/>
- Mora, Daniela. Chicha y chinchiví: las bebidas espirituosas de Alajuelita se niegan a morir. (28 de enero del 2017) Crhoy.  
<https://www.crhoy.com/reportaje-especial/chicha-y-chinchivi-las-bebidas-espirituosas-de-alajuelita-se-niegan-a-morir/>

## Sobre el autor

---



### **Ronald José Montero Bonilla**

Miembro de la Junta Directiva de la  
Red de Cultura Inter Municipal de  
Costa Rica-RECIM

- Diplomado Internacional en Gestión y Mediación Cultural. Centro Cultural de España.
- Diplomado en Políticas Culturales de Base Comunitaria. Argentina.
- Diplomado en Derechos Culturales por el Sentidotorio de Derechos Culturales. Ciudad de Guatemala. (actualmente).
- Participante del II Congreso Iberoamericano de Culturas Vivas Comunitarias- San Jose, 2014.
- Gestor Cultural de la Municipalidad de Alajuelita desde el año 2015.
- Miembro del Coro Sinfónico Nacional, 2020.
- Participante del III Congreso Mesoamericano y de Culturas Vivas Comunitarias realizado en la Ciudad de Matanzas, Cuba.
- Integrante del Movimiento de Culturas Vivas Comunitarias desde el ano 2021.
- Miembro fundador de la Red MECA de Culturas Vivas Comunitarias Mesoamérica y el Caribe.
- Participante del V Congreso Latinoamericano de Culturas Vivas Comunitarias- Perú, 2022.
- Ponente en diversos foros sobre Gestión Cultural como la UCR y la UNED.

ISBN: 978-9930-600-21-4



9 789930 600214