

UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS

U N I V E R S I D A D
D E L O S H E M I S F E R I O S



FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES

**TEMA: “DEFINICIÓN DE RUTAS COMO COMPLEMENTO DEL DESARROLLO
TURÍSTICO - GASTRONÓMICO DE LAS PRINCIPALES PROVINCIAS DEL
ECUADOR”**

**TRABAJO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN
ARTES CULINARIAS**

AUTOR: XAVIER BAQUERO

TUTOR: CHEF DAVID RAMOS CEC, CEMC

Quito, 2016

"Una buena cocina es el fundamento de la felicidad"

Georges Auguste Escoffier

Muchas de las personas que trabajamos envueltos en el mundo culinario, no importa desde que área o punto de vista, hemos escuchado hablar del polémico cocinero catalán Ferrán Adrià. Este hombre ha puesto por encima de cualquier concepto o técnica, a la innovación y al proceso creativo por el que debe pasar todo cocinero que busca la grandeza culinaria. Sin embargo, un hombre que es criticado ampliamente por gente del mundo de la cocina, entiende y predica una filosofía que no se propicia en la educación culinaria actual, o por lo menos no a fondo, o no se explica con la pasión que amerita. Esta filosofía dicta que no puede haber innovación ni desarrollo sin un entendimiento profundo de nuestros productos, nuestras raíces, costumbres y técnicas ancestrales de cocina.

Vivimos en una época en la que la cocina no sólo pretende darle una experiencia a los sentidos sino también regalar un pedazo de cultura. Somos un país con una de las culturas más diversas y ricas del mundo, además de poseer productos milenarios que enriquecen y diferencian a nuestra cocina de manera sustancial; es por eso que, el objetivo de este ensayo pretende definir algunas rutas gastronómicas, que se ven poco involucradas en la escena culinaria ecuatoriana actual, y no sólo en su preparación sino en el impulso que deberían tener en su atracción turística como rubro de ingreso económico para nuestro país. Es primordial entender que el Ecuador debería dividir sus rutas gastronómicas en regiones Costa, Sierra, Oriente, y la gastronomía típica de la región insular Galápagos.

Para el propósito de este ensayo, he elegido proponer algunas de las principales rutas turísticas del país, por tener gran envergadura económica por la concentración de extranjeros y turistas nacionales, por la calidad gastronómica, y por su potencialidad para atraer más turistas y personas nacionales que aprecien la gastronomía de nuestro país. Creo que las rutas que se mencionarán representan la fuerza y la nobleza de nuestra cocina, por ende, vienen a ser un soporte para la plataforma turística del Ecuador.

Índice

Introducción	i
Índice	ii
1 Contexto Histórico y Actual	1
1.1 Productos y gastronomía Prehispánica.....	1
1.2 Cocina Colonial.....	2
1.3 Cocina Regional: Costa y Oriente	3
1.4 Cocina Regional Serrana: Siglo XVII y XVIII	5
1.5 Contexto actual: Turismo & Gastronomía como aporte económico al país.....	8
2 Gastronomía como rubro esencial para el turismo del Ecuador	11
2.1 Marketing Gastronómico en el país.....	11
2.2 Panorama Internacional & Creación de rutas gastronómicas.....	14
3 Rutas gastronómicas del Ecuador	19
3.1 Rutas Principales.....	19
3.1.1 Guayas.....	20
3.1.2 Pichincha.....	23
3.1.2.1 Ruta “El Chaquiñán”: Cumbayá, Tumbaco, Puembo.....	24
3.1.2.2 Ruta Escondida: Guayllabamba, Puéllaro, Perucho.....	25
3.1.2.3 Ruta de Pintag y sus lagunas: Pintag, Sangolquí.....	26
3.1.2.4 Ruta Quindes y Orquídeas: Calacalí, La independencia.....	27
3.1.2.5 Ruta Cayambe-Coca, Papallacta.....	28
3.1.2.6 Ruta Lloa, Guagua Pichincha.....	29

3.1.2.7 Ruta Nono-Alaspungo.....	29
3.1.2.8 Puerto Quito.....	29
3.1.2.9 San Miguel de los Bancos.....	30
3.1.2.10 Pedro Moncayo.....	31
3.1.2.11 Mejía.....	31
3.1.2.12 Pedro Vicente Maldonado.....	32
3.1.2.13 Distrito Metropolitano de Quito.....	32
3.1.3 Azuay – Cuenca.....	35
3.1.4 Amazonía Ecuatoriana.....	36
3.1.5 Esmeraldas.....	38
3.1.6 Manabí - Manta.....	40
4 Potencial de atracción turística.....	41
4.1 Apoyo Gubernamental.....	41
4.2 Atracción Turística.....	42
5 Conclusiones.....	43
6 Bibliografía.....	44

1 Contexto histórico y actual

1.1 Productos y gastronomía Prehispánica

La cultura “Vegas” es conocida por ser la primera civilización que se asentó en nuestro país alrededor del año 8000 a.C.; para ese entonces, ya los Vegas usaban un método de agricultura bastante primitivo. En nuestra parte costera, específicamente al sur de la península de Santa Elena, se inició con actividades de pesca, caza y recolección. Se habla de que unos 6000 años a.C., el hombre ecuatoriano ya había empezado con la domesticación y cultivo de algunas plantas como el maíz. Y es precisamente en esta misma área que años más tarde, la cultura Valdivia perfeccionaría y desarrollaría el cultivo del maíz. (Lippi, et Alt., 1965: 144).

Además, la cultura Valdivia poseía instrumentos para cocinar otro de tipo de alimentos, como proteínas, tubérculos, granos y vegetales. Es aquí donde existió una gran expansión en cuanto a materia de agricultura (recolección, secado, cocción, sembrado, almacenamiento, etc.), y toda la tecnología que acompañó que se usó para lograr esta expansión; ayudó a consolidar un crecimiento cultural gastronómico que nace desde nuestra parte costera hacia el resto del país.

Cerca del año 260 d.C. en la zona de la Florida (antiguo aeropuerto), se encontraron piezas de cerámica como jarras tanto cuadrada como globulares, compoteras y ollas tipo trípode. (Pazos, 2008: 35). Además su usaba el fogón como de calor para cocer las proteínas de animales.

1.2 Cocina Colonial

En la época colonial ya existía un pensamiento unificado y establecido de cultura e ideas progresistas y con estas corrientes obviamente sobrevinieron cambios en métodos de cocción y almacenaje. Se empezó con el diseño más elaborado de artefactos que permitían procesar ciertos alimentos además de facilitar su cocción. (Pazos, 2008). Se encontraron varios recipientes en lo que vendrían a ser tumbas y gracias a las pruebas de carbono 14 podemos verificar su antigüedad. En la época colonial cerca del año 1400 d.C., habían regiones serranas que se dividían en señoríos y es importante mencionarlas porque la comunicación y el intercambio de productos entre señoríos, consiguió una consolidación de técnicas y productos desconocidos en ciertas partes del país.

Existen libros como “*Los señores étnicos de Quito en la época de los Incas*” de Frank Salomón; dónde podemos encontrar fragmentos de escritos que dejan claro que parte también del intercambio de productos se daba en el mercado y que esta era una actividad que llevaban a cabo los indios. Salomón indica que el área de trueque es lo que hoy conocemos como la Plaza de San Francisco. Se menciona que, para la segunda mitad del Siglo XV ya había transformaciones significativas incluso en estructuras dedicadas al comercio gastronómico. En todo el Ecuador existía una práctica general de consumo de productos típicos locales, es decir, lo que producía la región en particular. Eran explotados mediante su siembra aprovechando los pisos nativos y los microclimas. Un tema importante a tratar es el cultivo de la Quinoa. Después de la conquista española la quinoa desapareció en gran parte por la variedad de cereales y granos nuevos que llegaron de Europa, sin embargo, este cereal se consumía de manera masiva en las culturas prehispánicas, también ya hubo avistamientos de cultivo de la quinoa en algunas culturas precolombinas. Podemos decir, que la quinoa formaba parte de la dieta de nuestros ancestros por sus cualidades nutritivas y su balance de micronutrientes. Debe ser porque este cereal se cultiva en alturas de menos de 2000 hasta más de 4000 metros de altura sobre el nivel del mar y tiene valor nutritivo por su cantidad de proteína. (Walhi, 1980: 206). El padre Bernabé Cobo en el año 1653 escribe un libro que se denomina “Historia del nuevo mundo” dónde podemos encontrar platos ya consolidados en nuestra región andina después de la época colonial.

A finales del siglo XV, la expansión y crecimiento de productos en nuestro país era evidente y todo gracias al comercio incluso con países vecinos. La dieta que mantenían nuestros ancestros antes de la era de la conquista era balanceada y se consideraba en su gran

mayoría vegetariana por su alto contenido de granos y vegetales. Evidentemente, estas prácticas cambiaron al momento de la colonización, donde absorbimos costumbres alimenticias como el consumo masivo de hidratos de carbono como la papa y la yuca, además de proteínas de animales y vegetales tales como, el fréjol y la soya.

Una parte esencial de nuestra historia es la llegada de los pueblos de raza negra a nuestro país, ya que, al desarrollarse alrededor a mediados del siglo XVI, hubo una influencia marcada en el sector costero, sobre todo en Esmeraldas en donde se asentaron la mayoría de individuos negros. Es primordial mencionar, porque con ellos llegó una influencia tanto cultural como gastronómica a esta zona, debido a que es puerto y también gracias a las migraciones que hicieron hacia Guayaquil alrededor del siglo XIX.

1.3 Cocina Regional: Costa y Oriente

Como se menciona anteriormente, la cultura Valdivia gestó su cultura dentro de un marco de cultivo de maíz, ají; pero también adicionaron productos del mar. Toda la región costera más tarde viviría el desarrollo de sus culturas (Bahía, Machalilla. Etc.). (Meggers, 1965)

Es difícil rastrear el origen de ciertos platos y/o productos debido a que después de la conquista española hubo una gran migración desde la parte de la Sierra hacia las provincias costeras y por ende, ya hubo difusión de productos y preparaciones además de consolidación de productos de origen europeo. Lo que sí sabemos es que, en la región de la Costa predominaban el cultivo y consumo de frutas como el banano, la papaya, guayabas, guabas, piñas, aguacates, ciruelas, y tal vez la más importante: el cacao. Estamos hablando de que estos productos se generaban en las zonas de lo que hoy es Guayas, Esmeraldas y Manabí. Hay que considerar que el plátano verde es uno de los productos que hoy se usan en la cocina costeña. Para nuestro gran beneficio, la cocina costeña ha desarrollado una amplia gama de sabores y aromas basados en frutas como el coco y la naranja; esto ha generado una mezcla de platos absolutamente sorprendente sobre todo para las personas extranjeras que buscan alimentos que sean capaces de fusionar sabores ácidos, dulces y salados en un mismo plato.

Nuestra región Costera tiene potencial para innovar en la gastronomía por tres razones:

1. Por tener elaboraciones y productos con sabores y texturas ajenas a la mayoría del mercado internacional.

2. Por ser productores: Nuestros suelos increíblemente fértiles y el clima costero, nos permiten crear modelos de negocios con productos de alta calidad, sostenibles y con capacidad de expansión. Porque tenemos ciudades con puerto abierto a la comercialización.
3. Por tener raíces que propician la fusión culinaria: Nuestros ancestros desarrollaron sus técnicas y platos en base a las necesidades culturales y a las bondades de la tierra donde se asentaban, con la llegada de los españoles, evidentemente hubo una fusión por ende, está en nuestra historia el innovar.

La región Amazónica y la zona insular de Galápagos no presentan muchos datos históricos, sin embargo, se conoce que basaban su supervivencia en actividades de caza y pesca.

“En modo alguno fueron pueblos aislados y salvajes; mantenían fluidas relaciones de comercio con los pueblos del callejón interandino desde antes del advenimiento de los shiryis y los incas; las vías de comunicación eran los pasos naturales por donde descendían los ríos de la cordillera oriental. Se conoce incluso que frente a la actual parroquia de Cuyuja existía un tianguéz preincaico a donde se daban cita semanalmente comerciantes de la costa y la sierra para intercambiar su mercadería con los productos amazónicos.”

(Historia de la Región Amazónica, tomado de:
<http://www.oocities.org/regionamazonica/paginas/identidad/ide41.html#HISTORIA DE LA REGIÓN AMAZÓNICA ECUATORIAN>)

La guayusa es un vegetal que se consume mucho en la región amazónica además de brebajes que son considerados ceremoniales, tales como, la chicha de yuca y la ayahuasca. Dentro de las proteínas que destacan en esta zona encontramos distintos de porcinos y ganado; cabe recalcar que se consumen carnes poco convencionales como la de mono, manatí, carne de charapa y la danta. (Cuvi, 2001: 198)

Al igual que el resto de regiones del Ecuador, la Amazonía se vio influenciada por la llegada de los españoles quienes en esta zona en particular implementaron y experimentaron con crianza de distintos tipos de ganado vacuno. Es importante mencionar que los españoles fueron los que pusieron nombre a ciertos productos ya existentes en nuestro Oriente como lo son la naranjilla.

Los habitantes de la región Amazónica basaban su dieta en carbohidratos como la yuca tanto para sopas como para brebajes, incluso se llegaba a preparar hasta pan de yuca. Hay que tomar en cuenta que parte de las costumbres alimenticias se fundamentan en creencias sobre cosecha y clima, es decir, hay días que no se comen ciertos alimentos por la superstición de que las cosechas futuras no darán buenos resultados. *“Pero la riqueza de la selva amazónica no debe llevarnos a engaño; la cocina aborígen es muy simple y funcional. Los condimentos básicos se reducen al ají y a la sal que se echa en la olla, donde hierven indistintamente los alimentos. Continuando hacia el sur, en las vecindades de Tena se prepara la denominada sopa de zarapa, hecha con tortuga (charapa), verde y yuca. Aquí también se fríe al chontacuro, o gusano de la chonta, y se lo sirve acompañado de arroz y maduro.”* (Cuvi, 2001: 200)

De la región de las islas galápagos, se tiene poquísima información. Lo que se conoce es que gracias a la llegada del hombre a las islas, hubo una alteración del ecosistema gastronómico, es decir, muchas costumbres y productos se confabularon para consolidar lo que se conoce hoy como la gastronomía de Galápagos. Esta cocina hace uso de productos del mar principalmente además de productos que son cultivados en las mismas islas como frutas y ciertos vegetales.

1.4 Cocina Regional Serrana: Siglo XVII y XVIII

Con este listado se puede plantear un panorama más claro del por qué existen ciertas tradiciones y platos que convierten a algunas rutas gastronómicas más atractivas y rentables que otras. Además hay que dejar claro que existen platos que se han perdido y que se pueden considerar en campañas futuras de cocina ancestral.

Cuadro 1

Tabla de Potajes, Locros, Sopas y Guisos

Potajes/Locros/Sopas/Guisos
Locro de Papas
Locro de Carne de Conejo
Locro de Fréjol
Locro de Ocas
Locro de Mellocos
Locro de Mashuas*

Locro de Arracachas*
Locro de Zapallo
Locro de Paico*
Locro con hojas tiernas de Quinoa
Locro de Camote
Locro de Tomate
Locro de Chulco*
Chuchuca
Quinoa cocida con arroz
Guisos de tubérculos (Papa, Oca, Yuca, Camote, Zanahoria Blanca)

Fuente: Cuvi, Pablo, 2001, Recorrido por los sabores del Ecuador; Elaboración: propia

Cuadro 2

Tabla de Grano y cereales

Granos y cereales : Secos/Cocidos/Molidas/Procesados
Quinoa Molida en Poleadas
Tostado: Maíz, Fréjol
Mote
Pito* (Maíz seco, tostado y molido)
Humita
Mazamorra de Morocho*
Tamal
Arepas de Harina de Quinoa

Fuente: Cuvi, Pablo, 2001, Recorrido por los sabores del Ecuador; Elaboración: propia

Cuadro 3

Tabla de Significado de Productos y/o Alimentos

Plato o Alimento	Significado
Mazamorra	En distintas partes del mundo varía su significado; en el caso del Ecuador hace referencia a un tipo de sopa que se acompaña con carne usando la harina de maíz como espesante y también papas.
Pito (Maíz seco, tostado y molido)	Se le considera por su preparación como el antecesor del pinol que conocemos hoy en día. Es maíz seco, tostado y molido.
Mashua	Es un tubérculo que crece a grandes alturas y por ende, se cultiva en la zona de los Andes.
Arracacha	Proviene de las apiáceas y su raíz es la parte comestible. Tiene un alto valor nutritivo.
Paico	(Chenopodium ambrosioides): Es una planta que se considera medicinal que se usó en varios locros a partir del Siglo XVI
Chulco	Es un compendio de hierbas que usan en conjunto para aromatizar un locro, puede componerse de: hojas de Sangorache, berros.
Chuchuca	Es una maduración media del maíz, secada al sol y después molida.

Fuente: Cuvi, Pablo, 2001, Recorrido por los sabores del Ecuador; Elaboración: propia

Cuadro 4

Tabla de Proteínas: Carnes, Aves y Bebidas

Proteínas: Carnes/Aves	Bebidas
Llama	Chicha de Jora
Venado	Chicha de Morocho
Cuy	Chicha de Maíz
Pato	Chicha de Quinoa
Perdices y Tórtolas	Chicha de Capulí
Pescados de río (Preñadillas)	Chaguarmishqui
Pollo	

*Fuente: Cuvi, Pablo, 2001, Recorrido por los sabores del Ecuador; Elaboración:
propia*

La diversidad de zonas climáticas del territorio ecuatoriano, y la amplia fauna, permitieron a las culturas prehispánicas, desarrollar varios sistemas para el asentamiento de cierta clase de gastronomía. La papa, el maíz, la quinua, la mashua, el zapallo, el melloco, el fréjol constan entre los principales elementos botánicos domesticados a los que se juntaron proteínas de animales como el cuy (Pazos: 2010).

Para el siglo XVIII, la Real Audiencia de Quito ya vivía un ecosistema gastronómico evolucionado, es decir, tanto indígenas, mestizos y españoles, basaban su dieta en proteínas, vegetales, legumbres y frutas. Ya había nuevos tipos de carnes introducidos por los europeos como el ganado vacuno, ovino, caprino y porcino así como aves gallináceas y palomas. Existía también un mayor consumo de carne de conejo, miel de abeja y pavo.

Así también, los métodos de conserva y cocción se desarrollaron en gran parte en las zonas de la Sierra. Es por eso que hoy en día, cereales como la Quinua y otros alimentos de la región andina son considerados “súper alimentos” (Gamarra, 2015). Es primordial mencionarlos porque estos alimentos forman hoy en día, parte de nuestras distintas culturas gastronómicas, por ende, de nuestras rutas turísticas; y para lograr una mejor atracción debemos conocer y promocionar parte de su historia así como de sus valores nutricionales. La relevancia de nuestras rutas depende esencialmente de la calidad de nuestros productos, del cultivo zonal de cada uno de los productos y de la versatilidad culinaria con la que se los use. Si estos tres elementos mantienen estándares altos, la promoción y difusión de las rutas sería la parte “sencilla”, pero eventualmente se puede atraer más turismo en el país, tomando en cuenta que poseemos una gran variedad de zonas turísticas con atractivos únicos, tanto gastronómicos como culturales.

1.5. Contexto actual: Turismo & Gastronomía como aporte económico al país

Para entender cómo se puede potenciar el rubro de turismo, a través de la gastronomía, hay que regresar unos años a una parte importante de nuestra historia se registra en el año 1972 con el inicio del auge petrolero. Este fenómeno del “Oro negro” cambió radicalmente la manera de repartir y atraer inversión al Ecuador.

Pese a la cautela de la información sobre el número de viajeros, indicadores económicos también confirman el crecimiento de esta actividad. Hay evidencias de un

crecimiento modesto, pero sostenido, de la infraestructura de alojamiento y alimentos, de los ingresos y el empleo entre 1990 y el 2009 (Ordóñez, 2001; Ministerio de Turismo, 2009).

Hoy en día, el gobierno busca que el turismo sea el tercer ingreso de recurso económico al país. Es una meta perfectamente alcanzable si se hace un buen uso de los recursos que tenemos en este país tan diverso. Ahora, la capacitación de personal en cocina responde a la necesidad de brindar servicios y/o productos de alta calidad. Es primordial entender que, en el ámbito gastronómico, el turista busca algo que se lo pueda llevar a su país y hablarlo con sus conocidos, para lograr que este Marketing boca a boca alcance altos niveles, hay que enfocarse en un punto que hoy en día no se propicia en la cocina y es: **la experiencia de los sentidos.**

Es un hecho que, el *“turismo genera USD 1.5 billones para el país, consolidándose como 3ra fuente de ingresos no petroleros más importante de Ecuador”*; de acuerdo a una entrevista radial publicada vía Twitter (Ministerio de Turismo) el 13 de Octubre, mantenida por el Viceministro de Promoción Turística Dominic Hamilton.

Pero la interrogante que se debe plantear es: ¿Cómo puede la gastronomía de nuestro país potenciar y potenciar esa cifra? ¿Cómo se atraen más entusiastas y expertos extranjeros gastronómicos a nuestro país?

El ministerio de turismo tiene un plan general que constituye como se mencionaba antes: capacitar a los emisores de bienes y/o servicios, llamar la atención de los receptores de turismo (extranjeros) con campañas publicitarias, crear nuevos servicios con estándares internacionales, incentivar al desarrollo de cada provincia con campañas que motiven a los propios ecuatorianos a conocer su país. Ahora; parte importante del crecimiento del turismo en el país se debe a este plan ordenado y bien ejecutado por parte del gobierno, sin embargo, el aspecto culinario de nuestro país no ha sido promocionado a gran escala como las localidades con paisajes hermosos pero también con identidad gastronómica propia.

El ecuatoriano en general, tiene un carácter amistoso, risueño y abierto, esto ha llevado a que la gente local hable sobre los gustos de los extranjeros al momento de visitar nuestro país. Obviamente este no es un indicador medible de los gustos de los turistas pero si nos da una pauta de que áreas son las que habría que potenciar. Por ejemplo, si alguna vez se visita la costa ecuatoriana, en algún momento se escuchó decir a un local que los extranjeros aman el

cebiche de camarón por su mezcla de texturas y sabores cítricos, además de la frescura de los ingredientes que en ciertos casos, mira contempla la posibilidad de degustar este plato a las orillas del mar.

2 Gastronomía como rubro esencial para el turismo del Ecuador

2.1 Uso del Marketing Gastronómico en el país

El marketing “boca a boca”, apoya para dar cierto misticismo y que despierta curiosidad entre los turistas extranjeros y nacionales sobre nuestras costumbres y gastronomía; pero, también es momento de promocionar nuestra cocina: con una guía de los sabores más famosos del Ecuador; el enfoque debe centrarse en nuestras fortalezas culinarias e innovando con platos y productos que han sido olvidados. La elaboración de rutas gastronómicas debería ser una responsabilidad de cada gobierno provincial así como la mejora y generación de proyectos innovadores que consoliden la gastronomía ecuatoriana como referente de calidad en la región.

El ministerio de turismo de nuestro país, propiciaba el “Plan Integral de Marketing Turístico de Ecuador PIMTE 2014”, que hoy en día permanece archivado. Este escrito permite observar y analizar el desarrollo del turismo en el país desde el año 2002, y usa como eje principal el marketing. Su importancia radica y gira alrededor de tres ejes: Estrategia de Mercado, Estrategia de Producto y Estrategia Comercial.

Cuadro 5

Propósitos PIMTE 2014

Propósitos PIMTE 03-06	Propósitos PIMTE 2014
Aumentar el número de turistas nacionales e internacionales	Aumentar el número de turistas internacionales
	Aumentar el nivel de ingresos por turista a Ecuador
	Potenciar el producto Ecuador = Recorrer los cuatro mundos, con el objetivo de:
	Aumentar el nivel de gasto por turista en el Ecuador
Aumentar la oferta de turismo de calidad	Aumentar la estancia media por turista en el Ecuador
	Aumentar la oferta de turismo de calidad en los mundos que lo necesitan, y consolidar la oferta de calidad conseguida
	Consolidar la promoción internacional en los mercados clave y aumentar la promoción en los mercados de consolidación.
Crear la imagen turística de Ecuador	Aprovechar las condiciones favorables que se puedan detectar para los mercados de oportunidad
	Consolidar la imagen turística alcanzada en los mercados clave
Potenciar el producto “Ecuador país” y los especializados	Continuar con el posicionamiento de la imagen turística a nivel internacional
	Mejorar el posicionamiento de los mundos Costa y Amazonía
	Mantener el posicionamiento de los mundos Galápagos y Andes
Potenciar un desarrollo sostenible y mejorar la competitividad turística	Posicionar experiencias turísticas competitivas en cada mundo
	Posicionar a Ecuador como destino comprometido con el turismo sostenible.
	Mejorar la competitividad turística de Ecuador

Fuente: Plan Integral de Marketing Turístico de Ecuador PIMTE 2014. Elaboración: Propia

Según las indagaciones contempladas dentro de este plan, la gastronomía representa únicamente un 6.4% dentro de un marco de preferencias que muestra las razones por las que el turista interno visita distintos lugares en el país. (PIMTE, 2014).

El PIMTE 2014 pone en evidencia el estancamiento que sufre la gastronomía actual en el país. Para entender porque los modelos de gestión de negocios gastronómicos de otros países funcionan y son sostenibles, hay que profundizar en el manejo básico de cocina es decir:

- Organigrama de brigadas de cocina (Jerarquía)
- Control de inventario

- Sistema ordenado de comandas
- Control de costos
- Desarrollo de nuevos platos de acuerdo a productos de temporada
- Comercialización, Servicio y Publicidad
- Capacitación del personal en técnicas, normas de sanitación y conocimiento

Cuando estos fundamentos son tomados en cuenta en cada negocios culinario, la estrategia de crecimiento se vuelve inminente; se genera rentabilidad, calidad y se consolida el tipo de cocina que se comercializa de la mano con las experiencias brindadas a los clientes. En el país se manejan campañas publicitarias particulares de negocios a través de radio y televisión, sin embargo, la existencia de campañas de concientización es escasa así como de productos endémicos y ancestrales y de cómo darles un uso creativo e innovador dentro de nuestra cocina; este es un punto que se debe reforzar en los centros educativos que se dedican a especializar profesionales de la cocina.

Muchos negocios gastronómicos fracasan y cierran sus puertas en una media menor a los 5 años, y expertos sugieren que se da porque sus proyecciones desde un principio no están claras (Soriano, 2005); además de que hay un mal manejo de cocina que se da por el desconocimiento en la materia. Si la estructura de un negocio no es funcional, es decir, no se tiene claro qué tipo de servicio y/o producto se va a ofertar ni a qué tipo de demanda se quiere atraer, entonces no se alcanzan metas objetivas y por ende empieza a generarse pérdidas económicas.

Para generar un plan “MACRO” de negocios viable sobre todo en lo que respecta a gastronomía, se debe tomar en cuenta:

- Fechas del calendario (festividades, vacaciones, etc.), dónde los presupuestos de producción a considerar son –obviamente– más altos, debido a que la demanda aumentará. (CONSUMO DE BIENES Y/O SERVICIOS INTERNO)
- Estar al tanto de las cifras de turistas extranjeros que vienen al país: Los destinos preferidos, un estudio de mercado de edad, género y preferencias en alimentación.
- Capacitación de personal culinario en cocina ecuatoriana con conocimiento de sus productos y sus raíces. Capacitación también al personal de servicio.
- Identificar las fortalezas zonales basándose en los tipos de turismo típicos de la región.
- Capacidad de atracción del mercado objetivo

- Precios competitivos
- Uso de productos de mercados locales (SOSTENIBILIDAD DEL NEGOCIO)
- Reclutamiento de personal con experiencia
- Capital designado para reinversión anual en: innovación, capacitación de personal, estructura e inventario físico, promoción.
- Uso estratégico de redes sociales/Marketing de Alimentos y Bebidas

Existen cifras (gracias al ministerio de turismo), que reflejan el número de personas por nacionalidad que entran a nuestro país. Para llevar a cabo un estudio de factibilidad de atracción de potenciales nuevos clientes creo que se debería analizar el perfil de cada país basado en su gastronomía es decir, presentar modelos de similitudes culinarias y modelos de platos y productos nuevos que llamen la atención.

Existe una incipiente literatura que habla de las políticas estatales sobre turismo, que frecuentemente tiene un carácter normativo, aunque algunas veces lo hace con un sentido analítico. Proponemos la existencia de al menos dos momentos en las políticas: una fase, que como ya dijimos se inicia a mediados del siglo XX, en que las políticas piensan el desarrollo de la actividad centrada en el turismo internacional a destinos específicos, el cual es operado por empresas, bajo un concepto de diversificación productiva del desarrollo nacional, con un Estado que subvenciona la infraestructura y la promoción del turismo. A diferencia de lo que sucede en países como México o Perú que implementaron políticas similares, en Ecuador durante este período, no se logra establecer una mayor densidad en la infraestructura turística del país, ni tampoco se logra expandir el número de visitantes extranjeros. Pero de cualquier forma se instalan en esta época dos destinos atractivos en el país: Galápagos y Otavalo. (Prieto, 2011)

Con la parte micro y la visión macro de un negocio gastronómico, conocimiento claro de oferta y demanda, se puede empezar a hablar de creación de rutas gastronómicas.

2.2 Panorama Internacional & Creación de rutas gastronómicas

Se ha visto en otros países que los estándares han llegado a niveles tan altos que se han desarrollado guías y rutas gastronómicas de renombre mundial que no sólo ensalzan las

cocinas de los países sino también a quienes son los encargados de innovar y gestionar que los restaurantes mejoren todos los días como los administradores y los chefs.

El ejemplo más referencial es, la mundialmente conocida como: Guía Michelin. Fue propuesta por André y Édouard Michelin a principios del siglo XX en Francia. El propósito de esta guía en un principio se fundamentaba en la promoción de distintos tipos de servicios para que el viajero supiera dónde encontrar establecimientos de calidad de cualquier requerimiento que se pudiera presentar (hoteles, gasolineras, talleres, venta de neumáticos, etc.). Años más tarde se desarrollaría una guía más especializada tomando en cuenta los restaurantes de más alta calidad gastronómica de cada país europeo. (Felsoni, 2014)

Es primordial mencionar la guía Michelin por dos razones; la primera, representa más que una guía, representa una MARCA que primicia la calidad, prestigio y la exclusividad por sobre todas las cosas. La segunda, la guía en sí, se ha convertido en un medio y un motivo de atracción turística para ciertos países y ciudades alrededor del mundo.

En este sentido el ministerio de turismo ha propiciado algunas campañas a nivel nacional e internacional de las cuáles probablemente la más relevante sea la de “ALL YOU NEED IS ECUADOR” en primera fase y como segunda fase “FEEL AGAIN”. Estas campañas publicitarias han tenido un gran impacto debido al alcance que se buscó, sin embargo, desde de un punto de vista gastronómico no se enfocan en promocionar nada culinario en específico. De acuerdo a lo que hemos visto en los capítulos anteriores, podemos deducir que somos un país con una gran herencia de productos y técnicas de cocina. ¿Por qué no diseñar una ruta especializada sobre los platos más representativos de cada región, cada pueblo y cultura de nuestro país?

La mayoría de potencias gastronómicas del mundo manejan una cartera turística en donde se detalla los platos y restaurantes a probar por región. Es un trabajo gigantesco, tomando en cuenta que somos un país con una diversidad sorprendente que se debería ejecutar en conjunto: sector privado y entidades públicas competentes en materia de turismo y gastronomía. Además de este ser un método ordenado y sistemático, es una herramienta enorme para consolidar negocios locales y presentarlos al mundo por su especialidad culinaria. En el caso del Ecuador, no existe este sistema por la falta de restaurantes especializados en cocina ancestrales o en temas en particular; es decir, los establecimientos gastronómicos a lo largo de nuestros pueblos se manejan como un medio de subsistencia, más no se lo hace por el amor al arte de cocinar y de la buena mesa. Esto lleva a que detalles

pequeños pero de gran impacto económico entren en vigencia como: Calidad de los productos baja para abaratar costos, se sacrifica el talento humano por lo mismo, razones económicas, la sanitación se convierte en un costo elevado a costa de bajar la calidad del servicio. Si se mira al perfil del extranjero; los chefs, administradores y dueños de los restaurantes y hoteles buscan el prestigio de su marca a través de la excelencia culinaria, y un establecimiento de esta altura se maneja igual que cualquier otra empresa de otro sector productivo.

Existen varios artículos, en los que se demuestra como la alta cocina puede ser rentable usando productos locales, típicos de cada región. Ecuador se coloca un paso antes de esta premisa; todavía no consideramos producir alta cocina, es por eso que no existe ningún restaurante ecuatoriano con una estrella Michelin, pero, ¿cómo puede ser esto posible siendo el Ecuador uno de los países con más diversidad de flora y fauna y con los paisajes más hermosos del planeta? Tal vez el enfoque de las campañas internas no son las correctas, promocionamos artesanías y lugares y está bien porque es difusión cultural, pero parte principal de nuestra identidad es nuestra cocina; pero hoy por hoy, eso está cambiando. Las nuevas estrategias gubernamentales en materia de turismo se están enfocando en la **experiencia** de venir a Ecuador y nosotros como profesionales de la gastronomía, es nuestra obligación y responsabilidad, unirnos al impulso generando una mejor cocina y mejores modelos de negocio. Esta “ola” publicitaria beneficiaría con la promoción y desarrollo de negocios locales usando los parámetros que se usan internacionalmente, la experiencia de los sabores; la experiencia de comer en el Ecuador.

Únicamente hay que observar y analizar casos similares en Latinoamérica. Una de las gastronomías que más se promociona a nivel mundial es la peruana. Se han consolidado ya como los chefs innovadores que usan productos locales, exóticos, tropicales de diferente textura con nuevos olores, sabores, etc. Los peruanos, invirtieron en su talento humano y confiaron que la innovación culinaria podía potenciar su turismo y lo lograron. Poseen un ente regulador en lo concerniente a gastronomía, que es la Asociación Peruana de Gastronomía APEGA. Todos los años se crean nuevas rutas gastronómicas que propician emprendimientos locales. Las agencias de viajes promocionan sus restaurantes en primer lugar. Es decir, todo un sector turístico trabajando hacia una misma dirección.

Antes de que toda la gastronomía peruana tome tanto impulso, se fundamentó una educación basada en el conocimiento de las raíces de la cocina peruana. Es un paso que todos los países que buscan innovar en cocina, deben tomar. El conocimiento profundo de las raíces

históricas de una cultura te dan una visión de hacia dónde vamos y/o hacia dónde queremos llegar.

“La cocina de Perú vive un proceso de 20 años y los desafíos han cambiado: tenemos que crecer. Ahora toca ser protagonista de cara a ser el eje central de la gastronomía mundial. Los cocineros peruanos nos hemos preparado y formado para dar a conocer nuestra cultura culinaria al mundo. Es el momento de empezar a hacer grandes cosas sin temor, sin límites Es el momento de ser protagonistas y de proponer ideas que luego sirvan de inspiración a cocineros en Japón y Europa. Cocinar significa crear, juntar diferentes elementos para hacer algo nuevo. Conceptualmente todos podemos cocinar ideas: todos podemos ser cocineros”, (Acurio, 2010)

El renombrado cocinero peruano Gastón Acurio invita a conocer al Perú a través de su cocina. Es un concepto interesante que debemos profundizar y socializar. El crecimiento de la gastronomía a nivel mundial ha probado ser una herramienta que incluso regenera y transforma el aspecto social de los pueblos; la creación de nuevas rutas gastronómicas es sólo un paso hacia la consolidación de un movimiento social y económico impulsado por la cocina ecuatoriana. Ferrán Adriá lo ha dicho muchas veces en sus conferencias en todo el mundo, la visión de la cocina, es la método de llegar al cambio social a través de la innovación.

El ejemplo por excelencia sobre rutas gastronómicas funcionales y de objeto de promoción, es España. Es un país que se mantiene en la cima de la gastronomía mundial por sus controversiales cocineros que se mantienen en la vanguardia de creación de conceptos y platos. Promocionan su gastronomía a través de distintas rutas que se consideran en guías como la Michelin –mencionada anteriormente- la Repsol, y otras que llevan los nombres de las provincias que promocionan.

Hay que tomar como referencia la Guía de Repsol, se puede apreciar que se divide en categorías de Alimentos & Bebidas. En la página web: <http://www.guiarepsol.com/es/gastronomia/guiadealimentosybebidas/rutas/>; podemos encontrar que tienen un mapa interactivo con el que se elige la región deseada y el tipo de alimentos que se requiere.

Es un modelo que sirve para generar una idea similar, con el mapa del Ecuador y colocarlo en boletines comerciales y en la página del ministerio de turismo. Es funcional porque permite dividir en categorías alimenticias; el turista puede elegir sus preferencias y

nosotros como emisores de turismo, usamos un filtro para saber que provincias son las más visitadas y que plato en particular es el más apetecido y porque. (Burbano, 2009)

3 Rutas gastronómicas del Ecuador

En el Ecuador existen rutas marcadas que demuestran la importancia de nuestra gastronomía y de los alimentos que producimos. Hay algunas provincias que todavía no generan rutas pero que tienen potencial de desarrollo turístico y gastronómico. Lo óptimo sería desarrollar una campaña en la que establecimientos gastronómicos a lo largo del país, se inscriban para ser inspeccionados y pasen regulaciones básicas de funcionamiento pero que tengan una descripción de por qué es diferente su cocina y sus sabores típicos.

Dentro del marco turístico que oferta nuestro país, siempre van de la mano platos famosos con lugares de atractivo por su vista o sus particularidades; este fenómeno se da en todas las provincias, es por eso, que muchos nos categorizan como un país para recorrer y conocer.

3.1 Rutas Principales

Para tomar un punto de partida, se menciona a continuación las provincias icónicas de nuestro país, fundamentado en: Densidad demográfica, extensión, provincias más visitadas por turistas en años pasados, atracciones turísticas y potencial gastronómico.

- Guayas (3,812,423 habitantes)
- Pichincha (2,576,287 habitantes)
- Azuay (781,919 habitantes)
- Amazonia Ecuatoriana
- Manabí – Manta (1,395,24 habitantes)
- Esmeraldas (534.092 habitantes)

Fuente: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

3.1.1 Guayas

Es la provincia más poblada del Ecuador y se compone de 25 cantones. Una provincia costera, famosa por su clima tropical cálido que propicia el cultivo de arroz, café, azúcar, el banano y el cacao. Así mismo la proliferación de frutas es gigante y de gran variedad.

Hay muchos atractivos turísticos, que siempre van acompañados de lugares para comer dentro de la provincia del Guayas; algunos son:

El Malecón 2000, El Malecón Salado, Parque Histórico de Guayaquil, Hacienda Jambelí, Barrio Las Peñas, Iglesia La Catedral, Reserva Ecológica Manglares Churute, Jardín Botánico de Guayaquil, Cerro Santa Ana, Bosque Húmedo de la Esperanza, Bosque Protector Cerro Blanco, Playa Rosada, Bosque Protector Manglares de Puerto Hondo, Basílica Menor La Merced, Puerto El Morro, Museo Antropológico y de Arte Contemporáneo (MAAC), Punta el Pelado, Puerto Engabao, Museo "El Fortín del Santa Ana", Parque El Lago, Isla de los Pájaros, Playa El Arenal.

Estos lugares son de importancia para las rutas gastronómicas, porque en muchos casos, sirven de soporte y de atracción de turistas, tanto nacionales como internacionales. En nuestro país, lugares tradicionales con atractivos suelen rodearse de locales de comida típica o ancestral. Adicionalmente, en las reservas naturales podemos encontrar el expendio de frutas y vegetales típicos de las zonas aledañas. En el Guayas podemos encontrar una gran cantidad de puertos donde se propicia el comercio y la pesca. Estas actividades propician la creación y crecimiento de negocios como hostales y hoteles de todos los rangos económicos. A continuación se mencionan algunos de los más importantes:

Courtyard by Marriott, Holiday Inn Guayaquil Airport, Hilton Colon, Hotel Continental, Hotel Sheraton, Unipark Hotel, Hotel Ramada, Hotel Palace, Hotel Oro Verde, Presidente Boutique, Hostal San Francisco, entre otros. Casi en su totalidad, los establecimientos ofertan distintos tipos de cocina como internacional y nacional. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

Según el gobierno provincial, el Guayas comprende al menos 6 rutas de las cuáles 4 comprenden rubros relacionados con la gastronomía y sus nombres son:

1. Ruta del arroz
2. Ruta del cacao
3. Ruta del pescador
4. Ruta del Azúcar

La ruta del azúcar la comprenden los siguientes cantones y/o pueblos: Baquerizo Moreno - Juján, Milagro, Simón Bolívar, Naranjito, Marcelino, Maridueña y Bucay. La gastronomía típica comprende entre otros, los siguientes platos:

- Arroz con menestra y carne asada
- Seco de carne
- Seco de chivo
- Caldo de salchicha
- Hornado
- Fritada (Cocina Popular)
- Llapingacho (Cocina Popular)
- Tortillas de verde
- Muchines
- Empanadas de maíz
- Ceviches

La ruta del arroz la comprenden los siguientes cantones y/o pueblos: Cantón Lomas De Sargentillo, Cantón Isidro Ayora, Cantón Pedro Carbo, Cantón Samborondón, Cantón Salitre, Cantón, Balzar, Cantón Colimes, Cantón Palestina, Cantón Santa Lucía, Cantón Daule. La gastronomía típica comprende entre otros, los siguientes platos:

- Cazuelas de Pescado ó Camarón
- Corvina Frita
- Caldo de Bola Rellena
- Bollo de Corvina
- Caldo de Bagre

- Fritada (Cocina Popular)
- Rosquitas
- Humitas de Maíz
- Caldo de Salchicha
- Torrejas de Choclos
- Malarrabia (Dulce de Plátano Maduro)
- Torta de Camote Y de Fruta de Pan
- Mazamorra
- Chucula: Bebida Hecha con Plátano Maduro
- Seco de Gallina ó de Pato
- Muchines de Yuca
- Bolones de Verde
- Arroz Con Menestra y Carne de res ó Pollo Asado
- Encebollado de Pescado
- Tortillas de Maíz
- Maduro con Queso

La ruta del pescador la comprenden los siguientes cantones y/o pueblos: Posorja, Puná, Playas, El Morro, Engabao. La gastronomía típica comprende entre otros, los siguientes platos:

- Arroz con cangrejo
- Arroz con pescado
- Arroz Engabadeño
- Arroz Marinero
- Cazuela de Mariscos
- Ceviches de Mariscos
- Conchas Asadas
- Sopa Marinera

La ruta del cacao es importante y está bajo la supervisión y apoyo del ministerio de turismo por su potencial turístico. Esta ruta la comprenden los siguientes cantones y/o pueblos: Guayaquil – Tenguel, Yaguachi, Naranjal y Balao. La gastronomía típica comprende entre otros, los siguientes platos:

- Caldo de cangrejo
- Ceviche de concha
- Ceviche mixto
- Ensalada de cangrejo
- Guatita
- Seco de pollo
- Aguado de pollo
- Arroz con cangrejo
- Caldo de bolas
- Lomito saltado de cangrejo

3.1.2 Pichincha

La provincia de pichincha contiene cerca de los dos millones y medio de habitantes y se compone de 8 cantones que son: el distrito metropolitano de Quito, cantón Mejía, San Miguel de los Bancos, Cayambe, Pedro Vicente Maldonado, Rumiñahui, Pedro Moncayo y cantón Puerto Quito.

Para comprender un poco la gastronomía de Pichincha, hay que tomar en cuenta la historia mencionada en capítulos anteriores ya que muchos platos no han evolucionado, es decir, que en muchos lugares de la serranía ecuatoriana se siguen usando las mismas técnicas de crianza de animales y siembra de productos como técnicas de cocción, cortes, etc. Son platos y costumbres que se comparten entre regiones andinas y por eso veremos platos que se repiten por ejemplo: El chicharrón, la fritada y/o el hornado; se consumen en algunas provincias y en algunos casos la preparación y sabor es distinto.

La empresa “Quito Turismo: Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico” ha designado varias rutas por su contenido para realizar actividades como ciclismo, trekking, montañismo, pero también por su motivo cultural, por los lugares de atracción turística y en algunos por su gastronomía local. Tomaremos el nombre de esas rutas para poder expresar la importancia de su patrimonio culinario.

3.1.2.1 Ruta “El Chaquiñán”: Cumbayá, Tumbaco, Puembo

Cumbayá, Tumbaco, Puembo son valle y son un lugar que se visita frecuentemente por las actividades familiares que se pueden llevar a cabo. El estrato social asentado en ciertas partes de Cumbayá es alto (económicamente hablando), es por eso que muchos dueños de restaurantes y entusiastas de la gastronomía han decidido emprender ideas de comida típica, comida internacional, y comida fusión. En la parte de Tumbaco y Puembo se pueden encontrar lugares de cocina ecuatoriana más tradicionales.

Adicionalmente, podemos encontrar lugares concurridos (plazas, mercados, centros comerciales, etc.). En estos lugares podemos encontrar cadenas o franquicias de comida rápida.

Dentro de los lugares más representativos dentro del valle de Cumbayá, Tumbaco y Puembo podemos encontrar los siguientes establecimientos: Restaurante Al Portico, la Trattoria en Tumbaco, La Casa de Rafa por el Ilaló, El Sitio está en la calle Francisco de Orellana, cerca de la plaza de Cumbayá, El Tambo, vía Tumbaco, La Gambugia – Pizzería Artesanal hecha en horno de leña, Café mare en la vía La Cerámica en Tumbaco, Helados Amazonas, Lucia Pie House and Grill, Restaurante Vegetariano ZEN WEI, Palacio de la Fritada.

Hay que tomar en cuenta que existen variedad de lugares de comida fusión en Pichincha pero tal vez el uno de mayor relevancia y posicionamiento en el mercado es “NOÉ” hace comida de origen japonés además de que han venido incorporando ingredientes típicos de nuestra cocina. Existen otros restaurantes de comida internacional como “La vecindad de los Cuates” que presentan varias alternativas en cocina mejicana así como también está “Carminie Ristorante”, famoso por su clásica comida italiana y su gran carta de gran variedad.

En los lugares más tradicionales es probable que se encuentre un sabor y una sazón única de la comida típica, al igual que en el resto de la provincia, podemos encontrar platos como el hornado, la fritada, churrascos; predominan también las guarniciones de papa y yuca (Puré, frito, cocinada al horno, en yapingacho con queso). Además las sopas y los locros; sobre todo para los caldos y sopas usan los animales de campo que son criados en la zona aledañas como el caldo de gallina criolla; se usa también el huevo duro como acompañamiento de ciertos platos en especial los que van con carne de res de manera apanada y el arroz que veremos que a lo largo de la sierra su consumo es masivo.

Sin embargo, la falta de una apropiada sanitación de estos lugares que popularmente se conocen como “huecas”, hacen que muchas veces no sean atractivos para turistas en primera instancia, a pesar de que su cocina guarde algunos de los secretos de nuestra gastronomía. Es importante tomar en cuenta que, tanto Cumbayá como Tumbaco acoge a muchas familias pudientes, es por esto, que muchas franquicias y restaurantes que apuntan a un target medio-alto se han consolidado en estos valles.

3.1.2.2 Ruta Escondida: Guayllabamba, Puéllaro, Perucho, San José de Minas

Guayllabamba se encuentra a unos 30 km aproximadamente de la capital ecuatoriana y es famosa por sus locros. Se entiende que, un locro es como guiso, el cual busca una textura espesa que normalmente, se logra con la cocción previa junto al refrito de algún carbohidrato; en este caso es muy común el uso de la papa. En la región andina es muy famoso este plato sin embargo, en las distintas partes de Latinoamérica se prepara de manera diferente y con diferentes ingredientes. El famoso locro de papa de Guayllabamba consiste usar la papa cocinada en dos partes para que la primera pueda espesar. Obviamente es un plato que tiene sus tradiciones en Riobamba y este plato puede ser degustado en un restaurante que se llama “El Riobambeñito” que es el primer restaurante de esta parroquia que sirvió el locro de papa alrededor del año 1950. La mayoría de locros constan de un refrito principal en el que se usa cebolla blanca y achiote. Normalmente vienen acompañados de aguacate y algunas cosas gustan de poner de queso; esta mezcla llama mucho la atención ya que el queso es un sabor neutral al igual que la papa pero la sensación de textura fría y suave del queso contrasta perfectamente con la suavidad y el aroma de la papa. Además en Guayllabamba se puede disfrutar de las papas con cuero así como de la fritada.

En Perucho es importante probar el “Sancocho Peruchano” que es tradicional de esa zona. Entre otros platos famosos podemos encontrar Cariuchos con trucha o tilapia, Cuy asado con papas y salsa de pepa de sambo, vino de mandarina, refrescantes jugo natural de mandarinas y limonadas, café peruchano con tortillas de tiesto, pan de zanahoria, Quimbolitos. Como podemos ver nuestros ancestros nos dejaron un rico linaje de preparaciones que se enfocan en el uso de materias que se desarrollan en las zonas donde se encuentran las parroquias. Se hace uso de la cría de animales como el cuy y la gallina así como, se propicia el uso de las frutas de temporada y las proteínas como los pescados que se encuentra en los ríos y/o lagunas.

En Puéllaro y San José de Minas, es muy común encontrar frutas como chirimoyas, aguacates, naranjas, entre otras. Además de que, parecido a sus parroquias hermanas, es muy común la gastronomía que usa cuy como proteínas y/o la carne de cerdo para hacer fritada o papas con cuero.

3.1.2.3 Ruta de Pintag y sus lagunas: Pintag, Sangolquí

Sangolquí es conocido por un plato en específico que se puede encontrar en varios lugares de la región y es el hornado. Además se consume platos como:

- Caldo de gallina
- El Ville
- El Yahuarlocro
- Fritada, los Cuyes
- Llapingacho
- Chicha de Jora
- Librillo
- Trozo de cuero (acompañante)

Se hace uso del mote, el choclo (cocinado al vapor o a la parrilla), el maduro y del tostado para acompañar estos platos y al igual que en muchas otras regiones de la sierra se consume mucho arroz y aguacate. Una salsa que es importante mencionar es el “agrijo”; es una salsa inmortal que acompaña al hornado y que se prepara usando la chicha de jora, cebolla paiteña, ají (fruto), cilantro, perejil y ajo.

Es difícil decir en donde se puede comer el mejor hornado ya que hay muchos lugares que lo preparan de una manera única, respetando la tradición, pero definitivamente, es a lo largo de la Av. General Enríquez donde se pueden encontrar la mayoría de restaurantes conocidos como lo son: El palacio del Hornado, Hornados Dieguito, Hornados La Sangolquileña, etc.

En Ecuador existen muchas poblaciones que preparan el chanco de diversas maneras, como en Tulcán que es un hornado con bastante líquido y se lo acompaña con mote y papas con cáscara, en Riobamba con mote, en Guaranda es más rojizo y se vende por libras, de igual forma en Cuenca, todos son muy exquisitos, mientras que el de Sangolquí se prepara con ajo, cebolla, sal, comino y especies secretas, se lo deja macerar durante dos

días, después durante una noche se lo hornea en “horno de leña”, al siguiente día el chanco sale dorado, el cuero reventado y crujiente, despertando el apetito de todos los turistas que llegan y no pueden regresar sin probar este succulento plato tradicional ecuatoriano. (<http://www.turismo.gob.ec/sangolqui-la-tierra-del-buen-hornado-2/>; 2015)

En Sangolquí también se puede encontrar franquicias de cadenas de comida rápida internacional como pizza (Dominos, Hornero, Pizza Hut, etc.) Este fenómeno apunta a un target de gente entre 15 – 35 años de edad de ambos sexos, que crecieron con una cocina tradicional además de que por la globalización ha llevado nuevos gustos a las nuevas generaciones.

En Pintag, existe un plato típico que es el palto de papas con zarza y cuy asado. Estos platos son similares en la región porque como se mencionó anteriormente, la gente cultiva las papas y cría cuyes además de que al existir una enorme cohesión familiar, las fiestas son una ocasión para cocinar estos platos tradicionales.

3.1.2.4 Ruta Quindes y Orquídeas: Calacalí, La independencia

Calacalí es una tierra seca que presenta mucho calor; queda cerca de la mitad del mundo y es famosa por algunos platos. A 17 km del norte de Quito, la ruta Calacalí – La Independencia nos presenta algunas posibilidades culinarias:

- Hornado
- Cuy Asado
- Morocho de leche
- Fritada
- Chicha
- Dulce de Sambo
- “El Revólver” (Bebida típica de la zona que está hecha a base de puntas y macerado de frutas con mezcla de vainilla.)
- Secos: Pollo, Res, Chivo

Existen algunos lugares que ya son conocidos como: “El Calacaleño”, en el cráter del Pululahua encontramos “La Rinconada de Rolando Vera”, “Balcón del Mundo”, “El Comedor de Carlota” entre otros, sin embargo, la mayoría los encontramos al llegar al monumento a la

mitad del mundo. Es típico ver en nuestro país que los lugares de mayor afluencia de extranjeros sea donde más restaurantes de comida típica hay.

Es importante mencionar que tanto en Calacalí como la Independencia, siempre se intenta usar la misma combinación de condimentos naturales: apio, cebolla, ajo, comino, orégano y sal en grano; sobre todo en lo que respecta a la preparación del cuy asado. En la mayoría de ciudades y pueblos que preparan cuy y hornado lo preparan en horno de leña o asado en la gran mayoría de casos acompañado de arroz y papa cocina al vapor o al horno.

3.1.2.5 Ruta Cayambe-Coca, Papallacta

En Cayambe destacan los Bizcochos que están hechos a base de harina de trigo, anís de castilla y que aún hoy en día, se conserva la tradición de cocinar en horno de ladrillo. Estos productos de panadería sirven como acompañantes de café o chocolate caliente en los paraderos a lo largo de la ruta en Cayambe, acompañados del clásico queso de hoja. Vía a Cayambe destaca el “Café de la Vaca” que se enfoca en la preparación de platos típicos y sabores tradicionales, además de que es un establecimiento de calidad. Ya en Cayambe se puede visitar por productos de calidad los siguientes establecimientos: Café el Jinete, La casa de Fernando, Café Aroma y Biscochos San Pedro ubicado cerca de la plaza central de la ciudad.

Si seguimos por esta ruta nos encontramos con Papallacta, es un sitio famoso por sus aguas termales consideradas por muchos “milagrosas” y que se encuentra aproximadamente a unos 65 km de Quito. Ya en Papallacta además de aprovechar las aguas bondadosas que provienen del Antisana y del Cayambe, se puede degustar cualquier plato que sea a base de pescado ya que en la zona hay muchas lagunas de las cuales se aprovecha la pesca para poder servir en los spa y establecimientos de los alrededores. Su principal exponente por servicio y calidad se llama “Termas de Papallacta”, además se pueden encontrar una variedad de platos típicos y un poco de comida internacional.

Para hospedaje podemos encontrar en Hostal Campo Chico, Hotel Cayambe, Hotel Crystal, El Refugio de Cayambe, Hotel El Sol de Cayambe, Hotel Gran Colombia, Hacienda Guachala, Hotel Imperial, Hotel Jatun Huasi, Las Cabañas de Nápoles, Hotel Miraflores de Yasnan, Hotel Mitad del Mundo, Hotel Nuevo Amanecer, Hotel San Pedro de Cayambe. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

3.1.2.6 Ruta Lloa, Guagua Pichincha

Lloa es considerada una de las parroquias más extensas del distrito metropolitano de Quito. Es famosa por estar a los pies del volcán activo “Guagua Pichincha”; de su gastronomía podemos destacar platos que incluyen: Choclos con habas y queso, caldo de gallina, truchas, cuy. Además en Lloa se propicia el consumo de granos como la avena y las frutas. Entre postres se consume el quimbolito, galletas de maíz, el dulce de higos así como el dulce de Sambo. Una de las proteínas que más se consume es la carne del pollo que es criado en las cercanías.

En Lloa no existen lugares famosos por su comida, no existe una innovación culinaria con respecto a su tradición, sin embargo, su extensa diversidad de productos permitirían construir un proyecto que vaya de la mano con el turismo zonal y el rescate de platos típicos de la zona.

3.1.2.7 Ruta Nono-Alaspungo

Es un pequeño valle al norte de la capital ecuatoriana y se encuentra a unos 18 km de Quito. No hay mucha historia culinaria en Nono y es un ambiente pacífico y antiguo. Sin embargo, los locales consumen mucho caldo de gallina sobre todo por el frío. Además se consume choclo con habas y queso y también se prepara fritada. Las empanadas de sambo, pastel de zapallo hechas en tiesto, la máchica, quimbolitos de yuca y la chicha de avena también son consumidas en grandes porciones.

Lo importante a recalcar es que muchas costumbres culinarias antiguas traídas desde los españoles, se usa un fogón con leña para cocinar los alimentos. Existen proyectos para establecer cabañas para poder aumentar el turismo zonal; si este cambio llegara a concretarse se podría establecer una serie de platos que respeten la tradición local para después promocionar.

3.1.2.8 Puerto Quito

Puerto Quito se encuentra en la ruta de Calacalí – La independencia y ofrece una gran variedad de destinos turísticos que se acoplan a las necesidades de gente que vive adentro del país así como también de extranjeros que visitan el país. Tiene un clima caliente y en esta zona ya se produce cacao así como productos más elaborados como licor de cacao o chocolate. Gracias a su clima ya podemos encontrar una gran variedad de frutas tropicales que

acompañan en forma de jugo o postre a la mayoría de platos. Es una zona de tránsito que se ha visto influenciada por el paso de distintas culturas incluso se puede notar ya gustos culinarios un poco más típicos de la costa ecuatoriana, sin embargo, su cocina se manifiesta con el uso de proteínas como el pescado y entre sus platos destacados podemos apreciar: La tilapia en distintos tipos de cocción (frita, horno o al vapor), el encocado de pescado que usa el coco como salsa acompañante; ceviche de palmito. De igual manera, las guarniciones se componen de papa o yuca con arroz además de encurtido de vegetales como ensalada.

Para hospedarse podemos visitar: Hotel Cabañas del Río, Cabañas Ecológicas Don Gaucho, Gran Hotel Puerto Quito, Kaony Lodge, Hotel La Isla, Hotel Loro Verde, Hotel Macallares, Malacatos Quinta y Hostería, Hotel Selva Virgen, Hotel Shishink, Hotel Sí Señor. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

3.1.2.9 San Miguel de los Bancos

Así como en Puerto Quito, la Guaña que es un pescado de agua dulce hace su aparición en varias recetas de comida típica. Se lo usa para consumo en el encocado. Es por sus cascadas y ríos que le dan a este cantón una biodiversidad increíble que facilita la proliferación de platos de gran tradición y calidad gastronómica. Aquí se produce ya un chocolate de alta calidad.

En San Miguel de los Bancos ya podemos apreciar dulces de varias frutas entre ellos y uno famoso es el de guayaba y de naranjilla. Igual que en sus cantones vecinos se consume bastante pescado como la tilapia en distintas técnicas de cocción. Vemos también que el consumo de plátano verde crece y se establece como acompañamiento de la mayoría de platos al igual que el arroz; el consumo de papa disminuye a medida que nos acercamos a la costa. Existe también el consumo de carne de res.

Tanto en Puerto Quito como en San Miguel de los Bancos, no existen lugares de renombre que se pueda mencionar ya que la economía local no propicia la creación ni el mantenimiento de restaurantes de lujo. Lo que se puede considerar, son las “huecas” que por tradición, elaboran platos tradicionales de muy buena sazón; conocimiento de recetas a través de legados y enseñanzas familiares.

3.1.2.10 Pedro Moncayo

Se ubica al norte de la Provincia de Pichincha, es una zona sostiene su economía usando la agricultura y muchos críticos gastronómicos consideran que es un cantón que posee ya una identidad culinaria propia ya que sobresale con el uso de productos a base de maíz y el uso de las coladas que usan las frutas sembradas y cosechadas ahí mismo. Dentro de las proteínas encontramos la carne de cerdo y el cuy que se acompaña con papas o arroz.

“A las delicias como el morocho, tamales, quimbolitos, humitas o tortillas se suman otras que también se cocinan con maíz. Estas son consideradas los verdaderos platillos autóctonos del cantón Pedro Moncayo, ubicado en la provincia de Pichincha a una hora de Imbabura y tres de Carchi. En la cabecera cantonal, Tabacundo, no es fácil encontrar el sango de dulce o sal, los mojicones, las pazpas, musguitas, panuchas, chuchucas o el cachiyacu (tostado con agua sal en tiesto). Aunque muchos tabacundeños saben su preparación, casi nadie los vende.” (Medina; 2014)

Cabe mencionar el consumo del sango y de los mojicones. De igual manera, no hay establecimientos que destaquen ya que el consumo de estos platos es más familiar y ceremonial pero se podría hacer un compendio de esas recetas y poner restaurantes de buena categoría para potenciar su gastronomía. El lugar más reconocido para hospedarse dentro de este cantón es, Hacienda San Luis.

3.1.2.11 Mejía

El cantón Mejía tiene como cabecera cantonal a la ciudad de Machachi y se encuentra a unos 35 km de Quito. En las fiestas los turistas prefieren los platos típicos como: fritada, hornado, carne de res, borrego, papas con choclos y habas y se bebe chicha. Es primordial hablar de las fiestas (fiesta del chagra) ya que en el 2012, se decidió crear una ruta denominada “Los sabores del Chagra” donde se conserva la preparación de las recetas originales pero se adiciona técnicas, sabores y texturas de cocina gourmet. Por ejemplo: en este cantón se puede degustar el “runaicho” que es un plato tradicional a base de cocción al carbón del cuy y que va acompañado de papas cocinadas al vapor y con ají. Es un plato con alta cantidad calórica que, como muchos platos similares de otras regiones del país, buscaban reponer las energías de los locales después de largas jornadas de siembra y/o cosecha.

Otros platos que no son muy conocidos son la polla ronca (colada de máchica con papas, col y costilla de res), cariucho (cuy con papas, salsa con plátano de seda), pitimuchas (tortillas de maíz con queso hechas en tiesto). (Gastronomía y folclor, 2012).

Podemos encontrar también preparaciones típicas con hornado que van acompañados de mote. Se puede probar también yahuarlocro al igual que en Guayllabamba y un caldo de patas que se cocina en horno de leña al igual que en otras provincias del país como en Cuenca y Bolívar. En Machachi destacan al igual que en Cayambe, el “Café de la Vaca”, “La posada del Chagra”, “Cuy Coffee”, entre otros. De igual manera, para poder encontrar la sazón de los platos típicos hay que dejar de lado el glamour y arriesgarse a probar en lugares pequeños donde el presupuesto no da para decoración pero si para calidad de producto local.

Para el alojamiento podemos encontrar los siguientes establecimientos: Hotel Chilcabamba, Hotel El Corcel, Hotel El Descanso del Chagra, Hotel España de Tandapi, Hotel Hacienda La Alegría, Hospedería Refugio Chiuac, Hotel La Estancia Real, Hotel Miravalle de Machachi, Hotel Nina Rummy, Hotel Ñuca Huasi, Hotel Papagayo, Hotel Puerta al Corazón, Hotel San Patricio, Hotel Santa Ana del Pedregal, Hotel Tambopaxi, Hotel The Secret Garden-Cotopaxi, Hotel Umbria Gourmet. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

3.1.2.12 Pedro Vicente Maldonado

Pedro Vicente Maldonado es un cantón pequeño, en donde se puede disfrutar de sus cascadas naturales, así como de gastronomía que se basa en el consumo de proteínas como el pescado, así como también una gran variedad de frutas. Entre sus platos más famosos podemos encontrar: la tilapia frita, el cebiche de palmito y el batido de borjón.

En materia de hospedaje, según la Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, este cantón posee 3 hostales residencia de tercera categoría. 5 hosterías: 2 de primera categoría, y 3 de segunda categoría. 1 cabaña de primera categoría. 1 pensión de tercera categoría. 1 hotel de tercera categoría. Que son: Arasha, Ayalir, El Remanso Lodge, Esvelu, Hacienda El Paraíso, La Emancipada, Rabis de Pedro Vicente Maldonado, Ranco Suamox, Salinas Apolo, Sander de Pedro Vicente. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

3.1.2.13 Distrito Metropolitano de Quito

Dentro del Distrito Metropolitano de Quito podemos encontrar una gran variedad de tendencias culinarias, por ser la capital hay una gran afluencia de turistas así como el

desarrollo, ha traído fusiones culinarias, cocinas clásicas internacionales y también ha consolidado nuestra cocina tradicional.

Nuestra capital la vamos a dividir en tres zonas: Norte, Sur y Centro. Hay que tomar en cuenta que en Quito se aglomera una cantidad de platos del resto de cantones, la diferencia radica es que hay más establecimientos que ofertan, mayor calidad y más profesionales de la gastronomía que ejecutan cocina tradicional con nuevas técnicas; algunos platos a considerar son: El seco de chivo, de pollo, de res. El dulce de higos con queso, compotas dulces de frutas, el hornado, las empanadas de viento y de morocho, El canelazo, la mistela, el consumo de morocho. Es importante mencionar que, la fanesca, la colada morada, guaguas de pan, entre otros, son elaboraciones estacionales; es decir, solo se pueden encontrar durante ciertas épocas del año.

Al sur podemos encontrar una extensa cantidad poblacional que ha propiciado el crecimiento de negocios pequeños y locales. En su gran mayoría podemos encontrar restaurantes que se dedican al expendio de Pollo en distintos tipos de cocción así como franquicias americanas e internacionales como los son Kentucky Fried Chicken, Campero y Texas Chicken, además de franquicias de Pizza como Dominos o Papa Johns. Sin embargo, podemos encontrar “huecas” donde predomina la cocina tradicional quiteña.

Al norte se encuentra una mayor concentración de restaurantes y hoteles que ofrecen platos típicos e internacionales para distintos targets. Podemos encontrar grandes exponentes de alta cocina y comida japonesa de calidad desde el famoso Shibumi Sushi Bar hasta Noé Sushi bar o Nubori. En cuanto a cocina clásica italiana tenemos a Carmine Ristorante, Pavaroti, Romolo e Remo, Al Forno Pizzería, La Briciola. En comida clásica francesa encontramos al aclamado Rincón de Francia y a Chez Jerome. De igual manera a lo largo de la capital desde el norte hasta el sur podemos encontrar los denominados “Chifas” que ofertan platos con sabores ácidos y recetas adaptadas al paladar ecuatoriano propiciando el uso del “Salteo” de géneros a altas temperaturas y vegetales frescos. Encontramos también que los hoteles ofrecen variedad de platos internacionales pero su mayor enfoque es la cocina tradicional ecuatoriana que, además de estar a disposición del turista extranjero, está diseñada para ser familiar con un target juvenil. Entre los mayores exponentes encontramos al Hotel J.W. Marriott, Hotel Colón, Hotel Sheraton, Hotel Boutique Casa Gangotena, Hotel Plaza Grande. Estos dos últimos establecimientos merecen una mención especial por su dedicación

a la innovación dentro de la cocina ecuatoriana así como al despliegue de publicidad bien dirigida que pone a nuestra comida tradicional en el panorama internacional.

Dentro de la categoría de restaurantes que trabajan con fusión de cocina ecuatoriana y otras cocinas internacionales cabe mencionar a: Urko y Nuema, Restaurante Patria y Achiote. Dentro de cocina tradicional encontramos a: Restaurante Los Milagros, La casa de mi Abuela, Mea Culpa, Restaurante Mi Cocina, Peter's, café del Fraile, La Choza, Hasta la vuelta Señor, Hacienda San Agustín, La negra mala, Rincón la Ronda, Fritadas Amazonas; así también hay cadenas que preparan comida regional de otros lugares del país como los Cebiche de la Rumiñahui, Las palmeras, Manabiche, entre otros que ofrecen comida de la costa ecuatoriana. En el centro encontramos una gran cantidad de turistas que vienen por los monumentos históricos y las calles inolvidables de nuestra capital. Es aquí donde se confabulan la mayoría de cafeterías pequeñas y restaurantes de comida típica quiteña y ecuatoriana.

Es típico ver en nuestra capital que la gente se reúna en los mercados para comer. ¿Por qué? Porque en los mercados se encuentra los platos más tradicionales de la capital preparados por manos que aprendieron las recetas y sus secretos de generación en generación además de que se usan los productos frescos que vienen de las provincias; la variedad de productos es una consecuencia positiva de ser la capital. Las señoras que trabajan en los mercados tienen un conocimiento de la historia de nuestra cocina que es incalculable. Conocen también los beneficios de cada producto y de cada preparación. Para muchos tal vez no sea el lugar más higiénico o gourmet, sin embargo, es donde los sabores más vivos y tradicionales se encuentran; destacan: el mercado de Iñaquito, el de San Roque, El mayorista, El de la América, el de la Ofelia y el de Andalucía.

Dentro de lo que se refiere a lugares de atracción turística, podemos encontrar: Calle de la Ronda, Casa de Hacienda Guachalá, Cascada Azul, Cascada del río Nambillo, Cascada Salto del Tigre, Cascada Tatalá, Centro Histórico de Quito, Hacienda Yanahurco, Iglesia San Francisco de Quito, Jardín Botánico Quito, Laguna de San Marcos, Míndo, Monumentos de la Mitad del Mundo, Museo Casa de Sucre, El Panecillo, Parque Itchimbía, Parque Metropolitano, Pucaráes de Pambamarca, Refugio de Vida Silvestre Pasochoa, Reserva Ecológica Los Ilinizas, Teleférico de Quito, Volcán Sara – Urcu, Volcanes Guagua Pichincha / Rucu Pichincha. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

Hay algunos cantones donde se puede encontrar establecimientos de calidad para hospedarse, este servicio viene proporcionado por las agencias de destinos turísticos que tienen convenios para actividades así como para hospedaje.

3.1.3 Azuay – Cuenca

Por un espacio y una tradición en común, se suele unificar el enfoque sobre las provincias del Cañar y el Azuay. (Cuvi, 153, 2001).

La cocina cuencana es famosa por su diversidad de texturas y olores particulares sobre todo en el uso de panadería y galletería. En la provincia del Azuay predomina por tradición el consumo de carne de cerdo, del cual se aprovecha todos los componentes. Un plato en particular destaca y son las cascaritas que es el cuero del cerdo alto en grasa para que se dore bien. La cocción es interesante porque se usa un soplete para dorar al cuero del cerdo una vez ya limpio. Es un plato reconocido tanto por ecuatorianos como por extranjeros. Se consume también la carne del cerdo que se hace fritada; ambos platos son acompañados con mote, maduro, y tostado. En Azogues, sin embargo, las cascaritas alcanzan una textura diferente ya que el cuero se lo tuesta con ramas secas hasta que quede fino. Los principales restaurantes de comida típica del austro se encuentran en la calle Don Bosco, por ejemplo la picantería Marabu, Los picantes de Azogues, El Brujo, Picantería San Blas que se encuentra en la calle Tomás Ordóñez, entre otros. Al ser Cuenca una de las ciudades principales del país, podemos encontrar, al igual que Quito y Guayaquil, franquicias extranjeras de comida rápida. En Gualaceo podemos probar las tortillas de maíz que guardan un sabor y un aroma típico y único del Austro. En la parte del Girón podemos encontrar el cuy asado acompañado de papas al vapor.

Como se mencionó con anterioridad, Cuenca es famosa por sus dulces de las fiestas de Corpus Christi, a costumbre de elaborar los dulces empezó con las religiosas que vivían en los claustros de Cuenca. *Ellas entregaban los biscochuelos, roscas, quesadillas, huevos de faldiqueras, relámpagos, monjas... a los fieles que llegaban a adorar la imagen del Santísimo.* (Castillo, 2015). Estos dulces se hacen en los conventos de claustro, donde las monjas de las diferentes órdenes mantienen la tradición; y es allí donde se pueden encontrar los dulces más tradicionales cuyos nombres son: Pucanahui, Kuskinga, Huevos de faldiqueras, Pañuelo, Monjas.

Entre algunas costumbres culinarias morlacas, podemos encontrar el hacer dulces de frutas como por ejemplo: el capulí, el durazno, el níspero; así como el dulce de leche o manjar de leche. Se sabe que por tradición en cualquier picantería se puede degustar platos típicos como el caldo de patas, caldo de borrego, tamales con harina de maíz, y papas con cuero. Incluso en Cuenca existe una modificación del canelazo, al igual que la chicha, en la cual se usa jora con panela e ishpingo además de huevos.

A continuación se mencionan algunos restaurantes que contienen tradición culinaria del Azuay y que vale la pena visitar:

- Las monjas
- Tiestos Café Restaurant
- Villa Rosa

En atractivos turísticos de la provincia del Azuay: El Barranco del Río Tomebamba en Cuenca, El Portete de Tarqui en el cantón Girón, La Calle Larga, La Catedral Nueva de Cuenca, La Catedral Vieja o Museo de Arte Religioso, Los vestigios arqueológicos de Pumapungo, Museo Casa de los Tratados, Museo de Arte Moderno, Museo de las Conceptas, Museo del Banco Central, Museo Remigio Crespo Toral, Parque Nacional Cajas, Parroquia Turi.

HOSPEDAJE: Hotel Atahualpa, Hotel Atenas, Hotel Best Plaza, Hotel Carvalho, Hotel Casa del Águila, Hotel Casino Presidente, Hotel Conquistador, Hotel Cordero, Hotel Crespo, Hotel El Cafecito, El Dorado Hotel, Hotel El Monarca, Hotel El Monasterio, Hotel El Quijote, Hotel Ensueños, Hotel España, Hotel Granada, Hotel Hogar Cuencano, Hotel Inca Real, Hotel Italia, Hotel La Castellana, Hotel La Cofradía del Monje, Hotel La Posada del Rey, Hotel Las Américas, Hotel Macondo, Hotel Mansión Alcázar, Hotel Milán, Hotel Oro Verde, Hotel Patrimonio, Hotel Pinar del Lago, Hotel Prado Inn, Hotel Ríos del valle, Santa Lucia Hotel Boutique, Hotel Santa Mónica, Hotel Tomebamba. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

3.1.4 Amazonía Ecuatoriana

La Amazonía, presenta una historia cultural tan antigua y tan rica que poco se sabe sobre la domesticación de algunos productos y especies de animales; es importante mencionarla, porque, en este territorio no ha habido una evolución gastronómica en un largo tiempo y eso mantiene técnicas de cocción aun activas así como el consumo de productos que

no se ingieren en otras partes del país. En general en la Amazonía de nuestro país existió un desarrollo gracias a la llegada del boom petrolero. De las especias que podemos diferenciar en la cocina amazónica es la flor del canelo y el ishpingo que le da un aroma particular a los alimentos. A pesar de la llegada de gente de distintas provincias en busca de oportunidades en el sector petrolero, ha habido culturas que se han mantenido fieles a sus tradiciones culinarias que propician el consumo de proteínas como la carne de guanta y saíno. Se consume también la sopa con carne de tortuga. Probablemente la bebida más famosa de la zona amazónica es la chicha que en algunos lugares es mezclada con frutas como el plátano para darle más sabor; podemos apreciar también la chucula que es básicamente una colada de plátano maduro.

Gracias a algunos archivos, escritos y recopilaciones de misioneros, podemos constatar también el consumo de carnes de venado, osos y dantas; este consumo viene ligado a costumbres de rituales y fechas a pesar de que este fenómeno no se da en todas las culturas. Cabe recalcar que se consumen también animales de río como la piraña, los cangrejos, camarones, entre otros. Como se menciona brevemente en los primeros capítulos, los ancestros cultivaban maíz y yuca, hoy en día esa costumbre no ha cambiado así como los instrumentos de cocción y almacenaje, a diferencia de las tribus y pueblos que han sido contactados y han sido educados con nuestras costumbres. Se sabe que se consume arroz y maduro como guarnición.

Al igual que en muchos rincones del país, en las provincias de Napo y Orellana; no existen establecimientos de primera categoría que marquen la pauta para innovar o generar alta calidad además de una diferencia con la cocina tradicional y ancestral pero los pequeños establecimientos mantienen la sazón de sus ancestros. A pesar de ser un territorio atractivo para turistas extranjeros, existen inversionistas tanto nacionales como extranjeros que han invertido en las famosas “lodges” que acogen una pequeña cantidad de personas para hospedaje. Hay algunas lodges que merecen mención por su cocina y su atención al cliente y son: Casa del Suizo, Sani Lodge, Cotococha Lodge, Sacha Lodge, La Selva Lodge, Napo Wildlife Center, Kapawi Lodge, Hamadryade Lodge y Amazon Dolphin Lodge. Algunos de estos establecimientos confieren la posibilidad de degustar comida tradicional amazónica así como lecciones sobre las culturas y pueblos de nuestro oriente ecuatoriano.

Atractivos en **Orellana**: Cascada la Belleza, Cascada Refugio de las Loras, Caverna del Tugshiyacu, Chorrera Luvia Pakcha Mama, El Museo CICAME, Comunidades Huaoranis, Laguna de Añango, Laguna de Garzacocha, Laguna de Jatuncocha, Laguna de Taracoa,

Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras, Parque Nacional Yasuní, Río Napo, Río Tiputini, Río Yasuní, Saladero Llumuchaurco.

En **Pastaza**: Artesanías de Chonta, Cascada Barranquilla, Cascada Hembra, Cascada Pailón del Ángel, Cascada Roca Azul, Cascadas Yana Rumi, Churuya Mamus, Complejo Lacustre Águila Arpía, Complejo Turístico Etno-Ecológico INDICHURIS, Comunidad Étnica Canelo – Kichwa, Comunidad Sisa Antisuyo, Criadero de Vida Silvestre Fátima, Grupo Étnico Achuar, Grupo Étnico Zápara, Jardín Botánico Las Orquídeas, Laboratorio Natural Madre Selva, Museo Etno Arqueológico de Pastaza, Parque Pedagógico Etno Botánico Omaere, Parque Real de Aves Exóticas, Paseo Turístico del Río Puyo, Reserva Chontayacu.

3.1.5 Esmeraldas

Para completar las rutas gastronómicas, hay que tomar en cuenta las ciudades más importantes de la costa ecuatoriana. La gastronomía costeña fundamenta su alimentación con el consumo de mariscos y salsas de frutas que acompañan los géneros cárnicos. En la provincia de Esmeraldas ya hay rutas gastronómicas que son conocidas por ejemplo; tomemos el caso de la ruta que va desde el cantón de San Lorenzo hasta la famosa playa de Muisne. En esta ruta existen varios platos icónicos con nombres jocosos por las propiedades del plato en sí. Esmeraldas es de esas provincias en donde hay restaurantes conocidos y hoteles que tienen reputación por su servicio, sin embargo, es un lugar en donde puedes parar a comer y probaras la misma sazón desde el hotel el Marqués en Atacames hasta los carros que circulan en la arena con los mariscos frescos. Empecemos por los ceviches. Los ceviches, un plato que combina muchas texturas y sabores desde el dulce hasta el ácido y amargo; una experiencia completa apetecida por extranjeros y personas nacionales. En esta provincia se consume mucho ceviche de camarón, almejas, concha, pescado, ostión. Nuestro ceviche es diferente al ceviche peruano porque el de ellos el pescado tiene una ligera cocción en limón. Nuestro ceviche conserva el ácido tanto de la naranja como del limón además de que se usa mostaza y salsa de tomate. Se prepara también arroz con camarón, concha, cangrejo, pescado, ostión, entre otros; pero se usa muchas veces salsa de coco para darle sabor frutal al plato, de ahí el nombre encocado de camarón o pescado. A pesar de tener un nombre conocido, al visitar ciertos cantones el mismo plato cambia su nombre es decir, en el cantón río Verde este plato se llama “Tres sin sacar” por el uso de calamar, langostino y cangrejo azul mezclados en salsa de coco. En otras partes del cantón Río Verde hay platos tradicionales como “sabores del

mar” que se compone de ceviche de ostión, langostino, calamar apanado, encocado de cangrejo azul, chicharrón de pescado y almeja asada.

Atacames es una playa más concurrida que el resto de playas y cantones, y es aquí donde los platos cogen fama. Es conocida la bandeja marinera que constituye 6 tipos de mariscos: langostinos, calamar, camarones, conchas, y pescado. Hay que tomar en cuenta que a lo largo de toda la costa es costumbre consumir los platos con arroz y plátano verde en forma de patacón para platos fuertes y la fruta en cuadrados para sopas.

“En cambio en Esmeraldas se ofrece el rico tapa’o de pescado, sazonado con hierbas como la chillangua, chirarán y oreganón, aliños naturales empleados por los cocineros afroesmeraldeños. Unos de los platos emblema de Esmeraldas es el ensumaca’o (ensalada de mariscos). Es un caldo de mariscos, preparado con zumo de coco. Su aroma invita al consumirlo.”(Bonilla, 2015)

Sin embargo, también hay consumo de otras proteínas, como la carne de res, de cerdo, guanta, venado, guatín. Estas carnes de caza sin embargo, no son comunes en los lugares turísticos. *En postres, dulces típicos no puedes dejar de saborear las famosas cocadas negra y blanca, el manjar de leche, arroz de leche, la conserva de guayaba, las majajas, humitas, troliches, bombón, manjar, los cabellos de ángel, cazabe, mazato y la chucula. Algunos dulces son preparados en base del coco: las cocadas (negra y blanca) y otros de frutas de la zona como piña, papaya verde, grosellas, hobos o ciruelas, guineo, guayaba, maíz, panela y otros a base de leche. (Gastronomía-Provincia de Esmeraldas, 2012).*

Algunos exponentes de establecimientos para comer en Esmeraldas son: Restaurante San Mateo, Cumilínche Club, Las Carabelas, Muelle Limón, Hotel Puerto Ballesta, Hotel San Sebastián, Hotel El Marqués, entre otros.

En atractivos turísticos que se reparten a lo largo de toda la provincia podemos visitar: Aventura de la Vida Real, Balneario Las Palmas, Bosque del Chocó, Cascada de la Princesa Tari, Estero de Plátano, La Comunidad de los Awá, La Isla Bonita, La Tolita, Pampa de Oro, Museo de la Arqueología Regional, Playa Camarones, Playa de Atacames, Playa de Castelnuovo, Playa de la Isla de Muisne, Playa de Same, Playa de Súa, Playa de Tonchigüe, Playa de Tonsupa, Reserva Ecológica Manglares Cayapas, Santuario Nuestra Señora de Loreto. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

3.1.6 Manabí - Manta

La comida Manabita es famosa y reconocida a lo largo de todo el país, incluso los cocineros y cocineras de Manabí tienen un talento y una velocidad natural para desempeñar cargos culinarios. De igual manera, se puede apreciar una cocina basada en el consumo de mariscos pero a diferencia de Esmeraldas podemos encontrar más variedad en sopas. Se usa más parrilla para la cocción de proteínas y se puede notar una mayor calidad en cuanto a preparación. Hay una mayor cantidad de turistas en Manta y se puede apreciar también la presencia de restaurantes de comida internacional y hoteles de más categoría que en el resto de la costa ecuatoriana. Podemos encontrar la cazuela de mariscos, la sopa marinera, el marmoto, Ceviches, Encebollado, caldos de gallina criolla y pescado, de plátano con pescado y carne, caldo de mondongo. Los acompañantes suelen ser arroz y patacón o plátano verde frito en rodajas.

Existen también, acompañantes como el bolón de verde para el desayuno y las empanadas. Una mención especial se la llevan los bollos de plátano con maní.

Como se mencionó anteriormente, las frutas abundan en las zonas costeras gracias al clima que poseen. La variedad de jugos de frutos que se puede conseguir en Manabí es bastante extensa. Al igual que en otras regiones costeras Manabí tiene su bebida tradicional que en este caso vendría a ser:

Los lugares que se puede visitar a lo largo de Manabí en especial Manta son: El Colorado, El Galeón, El Calamar, Arena, Martinica, Picantería el Marino, Las Velas, Caminito, Cevichería Umina. De la mano de locales de comida hay lugares para visitar como: Bahía de Caráquez, Ciudad de Jama, Ciudad de Manta, Ciudad de Pedernales, Ciudad de Puerto López, Ciudad de San Vicente, Cojimíes, Isla de Plata, Montañita, Montecristi, Parque Nacional Machalilla, Pedernales, Playa "Los Frailes", Puerto Cayo, Refugio de Vida Isla Corazón, Reserva Mache Chindul, San Clemente, San Gregorio de Portoviejo. (Tomado de <http://www.ame.gob.ec/ame/>)

4 Potencial de atracción turística

Hay algunos lugares que son explotados más que otros dentro del país. Nuestra gastronomía es capaz de convertirse en el eje que mueva el rubro económico del turismo porque una cocina que brinda experiencias sensoriales es recordada para toda la vida. Al ver la riqueza y diversidad que tienen las provincias más importantes del país junto con sus rutas populares; el país posee la materia prima para poder aprovechar los cambios generacionales y potenciar nuestra gastronomía.

4.1 Apoyo Gubernamental

Los estudios de mercado nos dicen que el 85% de la decisión de compra se almacena en el subconsciente (Klaric, 2011); y la única manera de llegar a él, es a través de las emociones. Este principio ha estado usando el Ministerio de Turismo para vender la imagen de nuestro país hacia el mundo, sin embargo, se promociona más las aventuras y las actividades que se puede hacer aquí. ¿Por qué no convertir al Ecuador en un país al que pueda visitar por su cocina? Estoy seguro que esta pregunta se hizo a los chefs peruanos en algún punto de su carrera.

Para lograr esta meta y colaborar al auge de cocinas tradicionales latinoamericanas, es importante plantear la meta de trabajar con el gobierno y manejar campañas de capacitación en sanitación y manejo efectivo de restauración y hotelería. Estas capacitaciones deben incluir recetas tradicionales así como el uso de materia prima típica de la zona para que, como se ha mencionado anteriormente, los negocios puedan ser autosustentables y rentables. Hay que considerar, que al industrializar procesos de cocina, se tiende a perder sabores únicos que requieren de mayor atención y elaboración manual. Es en este argumento es donde yace la principal diferencia entre sitios tradicionales que acogen a un menor número de comensales, y los hoteles y franquicias que manejan procesos más grandes para abastecer a más gente.

Además de priorizar calidad turística, las campañas internacionales que están en marcha en este momento, deben enfocarse en dos ejes: Gastronomía y Lugares turísticos; todos los datos e imágenes deben rotar alrededor de las emociones.

El Ecuador vive un cambio generacional en donde personas de ambos sexos de entre 16 y 30 años, han optado por seguir la carrera de artes culinarias, sin embargo, no es una educación que se base en cocina ancestrales; las escuelas y la mayoría de universidades han dirigido su enfoque a las técnicas de vanguardia y cocina populares de hoy en día, sin

embargo, he escuchado innumerables veces de muchos chefs que sin conocer nuestras raíces no podemos innovar y creo que es un punto que tiene a la cocina ecuatoriana en estado permanente de involución.

El gobierno debería abrir las puertas para que los estudiantes de gastronomía y turismo se especialicen en administración de empresas afines a la profesión en otras partes del mundo donde la gastronomía no solo comprende el arte de cocinar bien sino también de desarrollar movimientos culturales y negocios prósperos. Esto se puede propiciar, a través de la concesión de becas al exterior que por el momento es un trámite que se encuentra prohibido por la Secretaría de Educación Superior Ciencia, Tecnología e Innovación.

4.2 Atracción Turística

Es un fenómeno normal que en feriados, haya la mayor aglomeración de turistas en las zonas más famosas de nuestro país y esto ha generado un desarrollo y un crecimiento bueno. Pero debemos enfocarnos en las rutas que nadie visita, en los pueblos y ciudades que tienen mucho por ofrecer sobre todo en materia gastronómica. Otras rutas de la costa y la amazonia ya son propiciadas por el Ministerio de Turismo pero hay 3 rutas que presentan potencial inmediato si se ejecutaran programas de inversión y capacitación y creo firmemente que son:

- Ruta Nono-Alaspungo (Pichincha)
- Ruta Lloa, Guagua Pichincha (Pichincha)
- Ruta Quindes y Orquídeas: Calacalí, La independencia (Pichincha)
- La ruta del arroz (Guayas)

Estas rutas deben ser promocionadas en primera instancia para el consumidor ecuatoriano, tomando en cuenta: Precios, Hospedaje, atracciones turísticas y gastronomía. Estos factores nos llevarán a un aumento de la demanda sobre todo en feriados, pero para esto se debe identificar el perfil del candidato que queremos atraer.

En segunda instancia a los extranjeros. Una vez que el consumidor ecuatoriano esté seguro de lo que es capaz de ofrecer su país tanto en talento humano (gastronomía) como lugares de atracción turística, podemos mover el enfoque al mercado internacional, los sitios que queremos que sean conocidos serán recomendados automáticamente por la gente del país mismo.

5 Conclusiones

- Para lograr la creación de nuevas rutas gastronómicas debemos impulsar la educación en artes culinarias, turismo y administración de empresas, esto generará la eficiencia de restaurantes, hostales y hoteles que merecen crecimiento.
- Se debe mejorar la calidad en la preparación de los productos nuestros así como en la presentación de los negocios gastronómicos, esto hace que el turista, tanto nacional como extranjero se fije en los cambios y considere la posibilidad de regresar (turismo sostenible).
- El método de promoción de nuestra gastronomía debe girar en torno a las emociones. Los sabores, texturas, olores, y experiencias que somos capaces de brindar no hay en otra parte del mundo, es un rubro que debemos explotar.
- La educación en cocina tradicional y ancestral es primordial para que el profesional de la cocina ecuatoriana pueda innovar. Muchos gastrónomos hoy en día, no conocen los productos que se pueden usar para generar fusión. Las recetas, procesos y elaboraciones tradicionales deben respetarse.

Establecidos estos parámetros, la creación de una guía gastronómica de calidad es inevitable. Nuestra cocina es única, el talento humano es abundante, existe apertura del gobierno para impulsar nuestro turismo; ¿Qué esperamos para empezar a marcar la diferencia?

6 Bibliografía

- Lippi Ronald, McBird Robert y Stemper David, “*Maíz primitivo encontrado en la ponga, en un contexto Machalilla*”, en revista Antropológica Ecuatoriana, núm. 3, Guayaquil. 143 – 154.
- Walhi, Christian, “*Quinoa hacia su cultivo comercial*”, Imprenta Mariscal, Quito, Ecuador, 1980, p. 206
- Pazos, Barrera, Julio. *Cocinas regionales Andinas*. Corporación Editora Nacional., Quito, Ecuador, 2010
- Pazos, Barrera, Julio. *El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña*. Fonsal. Quito, Ecuador, 2008
- Carrillo, María Cristina. *El sabor de la tradición*, Abya Yala – UPS, Quito, Ecuador, 1996
- Historia de la Región Amazónica, Recuperado en Octubre de 2009, Tomado de: [http://www.oocities.org/regionamazonica/paginas/identidad/ide41.html#HISTORIA DE LA REGIÓN AMAZÓNICA ECUATORIAN](http://www.oocities.org/regionamazonica/paginas/identidad/ide41.html#HISTORIA_DE_LA_REGION_AMAZONICA_ECUATORIAN)
- Cuvi, Pablo; *Recorrido por los sabores del Ecuador*, Imprenta Mariscal, 2001.
- Pazos, Barrera, Julio. *Cocinemos lo nuestro- Recetas Criollas*. Biblioteca Ecuatoriana de la Familia. Quito, Ecuador, 1991
- Prieto, Mercedes, *Espacios en disputa: el turismo en Ecuador*, 1ª. edición, Imprenta: CrearImagen, junio de 2011
- Paredes, Irene. *Alimentación de la familia ecuatoriana*. Quito, Ecuador, 1980
- Almeida Napoleón, Einzmann Harald, *La cultura popular del Ecuador*, CIDAP, Cañar, 1991.
- Meggers, Betty, *Early formative period of coastal Ecuador: The Valdivia and Machalilla phases*, Smithsonian Institution, Washington, USA, 1965
- Burbano, Adriana, “*El ecoturismo: una estrategia para el desarrollo de las poblaciones locales*”. Tesis de Maestría, FLACSO Ecuador, 2009.
- Acurio, Gastón, La cocina peruana está lista para ser eje gastronómico mundial, recuperado en Febrero de 2014, Diario Publimetro, Perú, tomado de: <http://publimetro.pe/vida-estilo/noticia-gaston-acurio-cocina-peruana-esta-lista-eje-gastronomico-mundial-20551>
- Klaric, Jurgen, “El 85% del motivo de decisión de compra es subconsciente”, recuperado en Septiembre de 2011, MarketingDirecto.com, tomado de: <http://www.marketingdirecto.com/actualidad/marketing/jurgen-klaric-el-85-del-motivo-de-decision-de-compra-es-subconsciente/>
- L. Soriano Claudio. (2005, noviembre 1). Por qué fracasan las Pymes. Recuperado de <http://www.gestiopolis.com/por-que-fracasan-las-pymes/>

- Feloni, Richard, How The Michelin Guide Made A Tire Company The World's Fine Dining Authority, recuperado en Octubre de 2014, Revista: Business Insider, New York, Estados Unidos, tomado de: <http://www.businessinsider.com/history-of-the-michelin-guide-2014-10>
- Medina, Andrea, Pedro Moncayo tiene su identidad gastronómica, recuperado en 2014, Periódico Virtual: El Comercio, Quito, Ecuador, tomado de: <http://edicionimpresa.elcomercio.com/es/1312000042c16f6b-0636-495b-9864-460996f27030>
- Gamarra, Lorena, Quinoa: el 'súper alimento' libre de gluten, recuperado y actualizado en 2015, Periódico Virtual: El Mundo, Madrid, España, tomado de: <http://www.elmundo.es/vida-sana/2015/09/28/5605506a22601dcf018b458c.html>
- Castillo, Lineida, Cuenca tiene cinco dulces tradicionales del Corpus Christi, recuperado en 2015, Periódico Virtual: El Comercio, Quito, Ecuador, tomado de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/cuenca-dulces-tradicionales-corpus-christi.html>
- Gastronomía y folclor, otros atractivos del cantón Mejía, (2012, Julio16); Recuperado de: <http://www.eluniverso.com/2012/07/16/1/1447/gastronomia-folclor-otros-atractivos-canton-mejia.html>
- Bonilla, Marcel , La ruta gastronómica afrodisíaca de Esmeraldas, recuperado en Marzo de 2015, Diario “El Comercio”, Quito, Ecuador, tomado de: <http://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia-afrodisiaca-esmeraldas-alimentos-comida.html>
- Gastronomía – Provincia de Esmeraldas, Recuperado en Diciembre 2012, tomado de: <https://andreitahemoxhaa.wordpress.com/gastronomia/>