

Facultad de Artes y Humanidades

Tema:

La profesionalización de la Gastronomía en el Ecuador: Proceso de evolución.

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Licenciatura en Artes Culinarias

Presentada por:

Leonardo Xavier Jaramillo Ortega

Tutor:

Chef Yann Yvan Henri Gallon

Quito, noviembre de 2020

RESUMEN

El siguiente trabajo expone como la profesión gastronómica ha experimentado una evolución en varios aspectos, pretende dilucidar como esta *evolución* llevó a esta en principio tarea cotidiana para llegar a ser la profesión que ahora se evidencia con tanta facilidad. Menciona lo importantes que fueron históricamente cada uno de los grandes precursores de la gastronomía, desde los antepasados hasta los innovadores que encontramos en la actualidad. Cabe recalcar que la investigación se centra principalmente en chefs reconocidos, que representan de gran manera el pasado y el presente de la cocina en el ecuador, chefs que cuentan con una experiencia innegable y que terminarían dando la forma que tiene la cocina nacional actual. Dentro del contexto del tema a tratar, es importante acotar que se tocarán temas como las diferencias entre el *profesional* y el *empírico*, las *preparaciones* y *técnicas* utilizadas en la gastronomía en general. Entre otros temas más, se expondrán los diferentes puntos de vista que existen en la sociedad acerca del mencionado tema. Todo esto mediante un método comparativo, porque es acertado para tener una visión amplia de lo que sucede y ha sucedido con la gastronomía ecuatoriana, contar con la mayor cantidad de opiniones y certezas venidas de cada una de las partes que conforman la experiencia culinaria. Se encontrarán también las resoluciones de una exhaustiva investigación en el medio, pues una vez que la toma de datos tenga lugar, esta arrojará la información que en definitiva llevará su cauce a la discusión y respectivas conclusiones. La evolución de la gastronomía ecuatoriana puede evidenciarse en preparaciones *nouvelle* llevadas a la luz por precursores como Bocuse; pero para llegar a esto el camino que recorrió y continúa recorriendo el país es muy importante aclarar el pensamiento y definiciones acorde al tema a investigar. Cabe mencionar que nada de lo que está pasando se diera sin la colaboración entre lo *tradicional* y lo *innovador*.

Palabras clave: *evolución; profesional; empírico; preparaciones; técnicas; nouvelle; tradicional; innovador.*

DECLARACIÓN DE ACEPTACIÓN DE NORMA ÉTICA Y DERECHOS

El presente documento se ciñe a las normas éticas y reglamentarias de la Universidad de Los Hemisferios. Así, declaro que lo contenido en este ha sido redactado con entera sujeción al respeto de los derechos de autor, citando adecuadamente las fuentes. Por tal motivo, autorizo a la Biblioteca a que haga pública su disponibilidad para lectura dentro de la institución, a la vez que autorizo el uso comercial de mi obra a la Universidad de Los Hemisferios, siempre y cuando se me reconozca el cuarenta por ciento (40%) de los beneficios económicos resultantes de esta explotación.

Además, me comprometo a hacer constar, por todos los medios de publicación, difusión y distribución, que mi obra fue producida en el ámbito académico de la Universidad de Los Hemisferios.

De comprobarse que no cumplí con las estipulaciones éticas, incurriendo en caso de plagio, me someto a las determinaciones que la propia Universidad plantee.

Leonardo Xavier Jaramillo Ortega

C.I.: 0918496480

DEDICATORIA

A mi Mami Glenda, que desde el cielo ha empujado para que esto se pueda dar. A mi familia, que ha sabido estar y apoyarme en mis mejores y peores momentos, pilar fundamental de mi formación como ser humano y profesional. En especial mención a mis papás, quienes con paciencia me guiaron y apoyaron hasta este punto. A mis hermanos, que son mi todo. A mi enamorada, apoyo moral primordial en este, el final de mi carrera. Agradecimiento infinito a cada una de las personas que ha formado parte de este camino de formación personal y profesional; pero sobre todo a Dios, sin Él nada.

ÍNDICE

Resumen……6

Abstract……7

1. INTRODUCCIÓN……8

2. Marco Referencial……..……..9

2.1 *Historia de la Cocina Ecuatoriana*……..… ……..……....9

2.2 *Chef Profesional vs. Cocinero*……..……16

2.3 *Evolución e Influencias de la Cocina Ecuatoriana*……..19

2.3.1 *Influencias de la Cocina Nouvelle en el Ecuador*……....19

2.3.2 *Metas*……..24

3. Metodología……..27

4. Hallazgos……...27

4.1 *Consumidor*…….27

4.2 *Profesionales*……...28

5. Discusión……29

6. Conclusiones……..30

Anexos……32

Bibliografía……40

PROFESIONALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR: PROCESO DE EVOLUCIÓN

Autor: Leonardo Xavier Jaramillo Ortega

Correo Electrónico: lxjaramilloo@estudiantes.uhemisferios.edu.ec

Resumen

El siguiente trabajo expone como la profesión gastronómica ha experimentado una evolución en varios aspectos, pretende dilucidar como esta *evolución* llevó a esta en principio tarea cotidiana para llegar a ser la profesión que ahora se evidencia con tanta facilidad. Menciona lo importantes que fueron históricamente cada uno de los grandes precursores de la gastronomía, desde los antepasados hasta los innovadores que encontramos en la actualidad. Cabe recalcar que la investigación se centra principalmente en chefs reconocidos, que representan de gran manera el pasado y el presente de la cocina en el ecuador, chefs que cuentan con una experiencia innegable y que terminarían dando la forma que tiene la cocina nacional actual. Dentro del contexto del tema a tratar, es importante acotar que se tocarán temas como las diferencias entre el *profesional* y el *empírico*, las *preparaciones* y *técnicas* utilizadas en la gastronomía en general. Entre otros temas más, se expondrán los diferentes puntos de vista que existen en la sociedad acerca del mencionado tema. Todo esto mediante un método comparativo, porque es acertado para tener una visión amplia de lo que sucede y ha sucedido con la gastronomía ecuatoriana, contar con la mayor cantidad de opiniones y certezas venidas de cada una de las partes que conforman la experiencia culinaria. Se encontrarán también las resoluciones de una exhaustiva investigación en el medio, pues una vez que la toma de datos tenga lugar, esta arrojará la información que en definitiva llevará su cauce a la discusión y respectivas conclusiones. La evolución de la gastronomía ecuatoriana puede evidenciarse en preparaciones *nouvelle* llevadas a la luz por precursores como Bocuse; pero para llegar a esto el camino que recorrió y

continúa recorriendo el país es muy importante aclarar el pensamiento y definiciones acorde al tema a investigar. Cabe mencionar que nada de lo que está pasando se diera sin la colaboración entre lo *tradicional* y lo *innovador*.

Palabras clave: *evolución; profesional; empírico; preparaciones; técnicas; nouvelle; tradicional; innovador.*

Abstract

The following text exposes how gastronomic profession has changed among the years in Ecuador, how it experimented an evolution in quite aspects. This work pretends to elucidate how this *evolution* leads to gastronomic changes, from cooking as an everyday home job to a profession. It mentions how the influence of pioneers and actual chefs is so important to the gastronomic growth that Ecuador is constantly experimenting. It is also important to highlight that this text is mainly focused in important national chefs, with an impeccable trajectory and a really notable experience.

Between the contexts that will be exposed, it is important to note that the different points of view from everyone involved in the alimentary process, including the people among society. It's important to how everyone see this evolution and how is this happening. Topics as the comparison between *empirical* chefs and *professional* chefs and the transformation of *techniques* and *preparations* among the years, will be a matter to be written.

Every result that the following job throws will be taken to a comparative way of analysis, because when the macro vision of the investigation is shown, the best way to have accurate results is compare between them to have a halfway point, the more opinions the better. The mentioned resolutions of this exhaustive investigation will be shown in order to lead the text into a discussion and finally to a conclusion.

The evolution of Ecuador gastronomy is evidenced in all the *nouvelle* preparations that anyone can find in the country's gastronomy. But to end up there for real, Ecuador must drive a long path of construction that can't be done without the collaboration between *tradition* and *innovation.*

Keywords: *evolution*; *empirical*; *professional*; *techniques*; *preparations*; *tradition*; *innovation.*

1. Introducción

En la actualidad la gastronomía es algo que no se debe dejar de lado en cualquier ambiente en el que nos movemos, en el Ecuador es algo que queda cada vez más claro, aparecen chefs cada vez más profesionales y meticulosos, con más ánimo de sacar adelante un área que en la que en palabras del Chef David Ramos, estamos en pañales. La sociedad se vuelve poco a poco más consumista, y por lo mismo el sector del entretenimiento cobra cada vez más importancia. Así como está existiendo mayor espacio para el crecimiento gastronómico de país, empieza a haber una mayor cantidad de cocineros que juntan fuerzas para sacarlo adelante, esto se debe a las posibilidades que existen en el mercado, como ya se comentaba anteriormente, el sector del entretenimiento está evidentemente creciendo en el país. El ecuatoriano promedio busca comer bien siempre, ya sea en sus viajes, experiencias, paseos, etc. Claro que depende mucho del estilo de vida que mantenga cada persona, pero aquí es donde entra la profesionalización, en la búsqueda de dar cada vez un mejor servicio a cada individuo de la sociedad sin importar de donde venga ni adonde vaya.

Los nuevos chefs son personas que logran captar la atención de los clientes mediante una experiencia completa que incluya cada sentido desde el momento que alguien entre a su restaurante hasta el momento en el que sale del mismo. Tomar en cuenta la importancia de una experiencia gastronómica es un punto clave en el crecimiento de la gastronomía del país. Y no es que los chefs antiguos no daban esa experiencia gastronómica que ahora se ve tan seguido, más bien en la antigüedad por lo menos en el Ecuador, no se ha visto la atención al cliente como algo primordial, se ha creído por años que la gastronomía es preparar y servir platos a la carta. Es más que eso, es un ciclo de sabores y sentidos que llenan más que solo al estómago

A partir de la realidad que se vivió y se vive en el Ecuador, se plantean las siguientes preguntas: ¿Cómo se llegó a donde se ha llegado? ¿de qué ha dependido esta evolución gastronómica? Para que estas preguntas tengan un cauce correcto de respuesta es sumamente necesario lo siguiente: conocer, comparar y evaluar la gastronomía antigua y moderna del Ecuador, además de ver claramente como la cocina de Paul Bocuse llevó

a la gastronomía ecuatoriana a donde está mediante su influencia; la idea es llegar a un punto medio en el cual la evolución pasa a ser una colaboración entre lo nuevo y lo viejo, lo empírico y lo profesional.

Las personas en este país buscan lugares cada vez más innovadores, es un hecho, porque la mentalidad sobre todo de las nuevas generaciones es que lo novedoso es siempre mejor que lo viejo, tachándolo como obsoleto o descontinuado; todo esto producto del ya mencionado consumismo tan creciente en las nuevas generaciones. Lo correcto no es dejar de lado las raíces, lo adecuado es crecer a través de ellas, innovar sin dejar atrás lo que hizo en principio que se intente evolucionar. Poco a poco en el Ecuador se está entendiendo de mejor manera lo importante de una evolución ordenada, y una vez que empiece a existir ese mencionado crecimiento, el consumidor empezará a crecer en madurez gastronómica. Además de lo ya mencionado, se detallarán los puntos clave de algunas preparaciones icónicas ecuatorianas a través de la historia. Se hará un acercamiento al pensamiento de los chefs antiguos y actuales, para entender cómo se forja este crecimiento tan importante.

También se puntualizarán definiciones clave y puntos importantes en cuanto los trabajadores de la cocina, los cocineros y los chefs, para adentrarse en el conocimiento que manejan cada uno de ellos y conocer la importancia o no importancia de cada uno de ellos en una cocina de restaurante.

2. Marco Referencial

2.1. Historia de la cocina ecuatoriana

La gastronomía en el Ecuador ha pasado por diversas etapas en la línea histórica que constantemente cambia ya sea para bien o para mal. El potencial de crecimiento gastronómico que existe es innegable, y lo certifican datos como los que se encuentran en el libro Sabores de mi tierra de la reconocida historiadora Guayaquileña Jenny Estrada, el cual indica que “el Ecuador es el país más rico del mundo en especies vegetales y animales, en relación a su extensión, debido a la increíble variedad de microclimas existentes” (Estrada, Sabores de mi tierra, 2013, pág. 14). Datos que confirman que el constante crecimiento de este ámbito es y puede ser cada vez mayor.

La evolución de la cocina ecuatoriana va desde hace miles de años cuando este territorio ni siquiera había sido descubierto, esto es así pues el ser humano siempre ha necesitado alimentarse para sobrevivir. Desde técnicas que usaron nuestros antepasados hasta las creativas e innovadoras técnicas de la nouvelle cuisine que de una manera u otra han generado cambios sustanciales en la forma de ver la alimentación interna y externamente. Han hecho que la gastronomía pase de ser la mera comida de supervivencia a ser una experiencia culinaria con placer sensorial de primer nivel. Y no solo eso, sino que desde la antigüedad ha experimentado una especie de mestizaje que vino con la llegada de los europeos a América, pues con los productos que se contaban de acuerdo a la tierra y condiciones climáticas los extranjeros tuvieron que arreglárselas para alimentarse, como fue mencionado, en principio como supervivencia y posterior a ello como placer de una comida que para ellos era exótica y que a través de los años ha evolucionado.

Cuando se habla de historia de la gastronomía ecuatoriana es imposible no mencionar los productos ancestrales, aquellos que existían y los que fueron traídos por los españoles. Así como los diversos tipos de cocción y técnicas que han existido a través de los tiempos. En una entrevista con la Licenciada Jenny Estrada, reconocida historiadora guayaquileña, comenta que "Con la llegada de los españoles se da una fusión de culturas, y se determina como fusión por imposición y por adaptación. Cuando una cultura se topa con la otra, se dan dos tipos de mestizajes: el biológico y se da el mestizaje de la mesa, de los alimentos. Los españoles llegan a estas tierras con sus propios productos y los nativos tienen su alimentación a base de tubérculos" (Estrada, Historia de la Gastronomía Ecuatoriana, 2019). Este mestizaje es el que va a definir en la historia de la gastronomía el curso de la alimentación de los nativos, colonizadores y las generaciones posteriores, ya que introdujeron alimentos que de cierta manera complementaban con los que los primeros pobladores producían.

Así como productos introducidos, también aparecieron nuevos métodos de cocción para los nativos. Comenta Jenny Estrada en su libro Sabores de mi Tierra que "Al gestarse el proceso de mestizaje, los españoles introdujeron la grasa para freír los alimentos que los aborígenes preferían comer crudos, hervidos, horneados o asados" (Estrada, Sabores de mi tierra, 2013, pág. 21). Tanto estos como varios métodos más de cocción y faenamiento fueron también introducidos por españoles en cuanto a animales de corral.

Antes de la venida de los españoles los alimentos que se consumían eran principalmente producto de la caza silvestre y de la producción que había según la tierra y condiciones climáticas de la región donde se encontraban. Y de la misma manera el comer era mera supervivencia y no contaba con protocolos que ya existían en una Europa mucho más desarrollada.

Como es mencionado anteriormente, con la llegada de los colonizadores también empieza a existir un mestizaje de cultura, sobre todo en la línea de razones sociales que la comida realza. Cuando se habla de razones sociales, se habla de eventos como los días festivos, los cumpleaños y fechas de realce. Como se aclara anteriormente, la comida vista por los aborígenes era solo mera supervivencia, con lo cual observar estos cambios era para ellos introducir a la cultura nuevas formas de ver este tipo de eventos. De la misma manera el comportamiento en la mesa era algo que no lo tomaban en cuenta los nativos, con lo cual, a la llegada de los españoles estos mismos se encargan de enseñarles las bases de las normas de educación a la hora de comer; sea esto por ejemplo el uso de los cubiertos, el manejo de las servilletas, el comer en una mesa, el orden de los tres o cuatro platos, la forma correcta de la postura, entre otras normas que llegaron a urbanizar de cierta manera las formas de comer de los primeros pobladores de América.

En esta época también los colonizadores cayeron en cuenta de la existencia de productos que solo se producían en tierras americanas. Productos tales como el maíz, que fue encontrado por primera vez en dos posibles lugares, según *Sabores de mi Tierra*, "uno era en el norte de América central y el otro era en el centro de Los Andes" (Estrada, Sabores de mi tierra, 2013, pág. 37). los españoles también aprendieron en América a consumir el tomate y el pimiento, además que de acuerdo también a las palabras de Jenny Estrada, históricamente el llamado refrito o sofrito cambia, deja de ser solo ajo y cebolla para tener también estos dos productos ya mencionados.

En cuanto a la producción de alimentos, América también sufre cambios, formas de cultivo y faenamiento de la carne de los animales. Se introdujeron animales de corral como se menciona anteriormente, y con esto el manejo de los productos que vienen con los mismos. En la entrevista con Jenny Estrada, hace énfasis en que a la llegada de los españoles estos "introducen los animales de corral como el cerdo, el borrego, el chivo…y de la vaca le enseñan al nativo a ordeñarla para que de la leche saquen el queso y la mantequilla. Enseñan también a sacar la carne de la vaca, las vísceras como el mondongo

y el hígado" (Estrada, Sabores de mi tierra, 2013). Existe una "escuela española" para los primeros habitantes de estas tierras, la producción de lácteos fue uno de los puntos mas altos en cuanto a avances de la gastronomía aborigen.

Con la base de las enseñanzas españolas, el mestizaje gastronómico que existió lleva las riendas de la evolución de la gastronomía en el país. Posterior a ello, las guerras e independencias frenan un poco este crecimiento volviendo un poco al comer por supervivencia. Lo que no cambia es que en la mesa de los reyes y altos mandos de los ejércitos nunca deja de existir lo mejor de la gastronomía mestiza. Luego de ello, se retoma el curso del crecimiento gastronómico del Ecuador y de todo el continente.

Cabe aclarar que una constante en la situación global, es que las clases sociales y el poder económico definen siempre el comer de cada individuo a través de la historia. Cuenta, como ejemplo, Jenny Estrada: "el aceite no existía, no se producía aquí y se cocinaba con manteca de vaca, por eso algunos cronistas refieren que había un olor feo por las tardes, ya que como la elite cocinaba con manteca de cerdo, en los pueblos con bajos recursos se podía percibir este cambio de olores. La elite producía en sus casas la manteca de cerdo, sacaban las lonjas y separaban el chicharrón de la manteca y esta era serenada para su posterior uso" (Estrada, Historia de la Gastronomía Ecuatoriana, 2019). Ejemplos como este encontramos muchos, las costumbres cambian de acuerdo al alcance monetario de cada persona; por ejemplo, actualmente en una casa de Cumbayá o de Samborondón se come arroz con menestra con un corte fino de carne, mientras que en Bastión o en San Roque lo harían con pulpa prieta y finos filetes. Algo que, si es cierto y traspasa las barreras sociales, es que el gusto por la buena gastronomía se hace cada vez más fuerte y evidente.

Las costumbres gastronómicas ecuatorianas en los años sesenta y setenta, sientan sus bases en la cocina del hogar. No era habitual encontrar personas comiendo fuera de su casa, con lo cual los restaurantes no eran algo que se solía ver en el Ecuador, cuenta exactamente la licenciada Estrada de que iba este proceso culinario del hogar, y dice textualmente:

> "Las reinas de la cocina eran las abuelas, como no había televisión las abuelas hace 60 años eran las dueñas de ese mundo maravilloso que es la cocina. En cada cocina había un fogón de madera que tenía su parrilla para los maduros asados, los verdes asados, camote asado, y al

lado estaba la cocina que era de kerosene en esa época, había quienes tenían cocinas eléctricas, pero esos eran los banqueros y casas de mucho dinero, lo corriente era tener una cocina de kerosene con horno.

En ese mundo de la cocina, como en ese tiempo en las casas de la clase media siempre había dos o tres empleadas, siempre había quien ayude; una cocinera de planta y ayudantes para la abuela. Entonces las abuelas empezaban a trastear desde muy temprano, desde antes del desayuno uno ya oía a las abuelas rondando por la cocina, casi siempre vivía una abuela en la casa. Ellas hacían las tortillas de maíz para el desayuno, pasaban el café en filtro, entonces el desayuno consistía en café filtrado, tortillas de maíz y plátano asado con mantequilla y queso en la mayoría de las casas, muy poco consumo del pan.

Luego la gente se iba a sus colegios y oficinas, quedando la reina de la cocina en la casa planificando que iba a hacer, el almuerzo consistía de cuatro platos: la entrada que era generalmente un bocadillo o una ensalada; la sopa que se consumía mucho en invierno y en verano, platos como el sancocho de hueso blanco en el que el hueso hervía con la carne de pecho de res por horas de horas y entonces salía un consomé purísimo porque se le adicionaba ajo, cebolla, cebolla puerro, cebolla blanca el cual se cernía y consumía con un puré de verde cocinado, un pedazo de la carne que se había cocinado en el caldo y un poco de cebolla colorada curtida. Ese era el gran potaje del sancocho de hueso blanco. Como sopas privilegiadas también tenemos en caldo de bolas de verde, el caldo de torrejas, el cado de patas, y varios caldos más como los de la sierra, el polvo de arvejas con col, el arroz de cebada, los locros de papas con camarones o pescado que llamamos chupe de pescado. Después venia el plato fuerte. Este era generalmente una carne apanada con puré de papas, o era un pescado sudado o un seco de chivo, lo que se haya planificado. Y coronaba la comida con el postre. Esto se daba en todas las casas, se podía suprimir la entrada, pero se tenía que reemplazar con un ceviche o con alguna otra cosita.

Por la tarde, la merienda era igualmente un protocolo. Tres platos. La sopa de fideíto que llamábamos sopa de las abuelitas; sopa de papa con fideo cabello con queso y leche. Arroz con menestra y carne asada como segundo. A ese menú de la tarde se llamaba "sota, caballo y rey", los tres palos de la baraja española, era invariable por la tarde, maduros o verdes asados con queso al lado, los patacones se consumían muy ocasionalmente" (Estrada, Historia de la Gastronomía Ecuatoriana, 2019).

Y así exactamente se manejaban las cosas en el hogar ecuatoriano. Siempre muy hogareño y familiar. Se encuentra también que como los restaurantes no eran algo común en el país, lo común en cuanto a lujos y celebración de fiestas especiales era hacer una invitación a comer en la casa de la persona en cuestión. Todo esto que menciona Jenny son ingredientes que le dan ese toque de tradición a la gastronomía del Ecuador, ya que ninguna evolución gastronómica depende de sí misma, sino de los eventos que en el

pasado se dieron para que esta se encuentre como está. La cocina del Ecuador tiene alma gracias a eventos históricos como los mencionados.

La gastronomía en el país toma un lugar mas profesional en el momento que empiezan a existir las escuelas gastronómicas. Una de las principales pioneras en esto fue la Universidad San Francisco de Quito, quienes entre el 2000 y 2012 construyeron una carrera de primer nivel, dando lugar a que existan nuevas escuelas sobre todo en la ciudad de Quito, ciudad que sin lugar a duda es la principal potencia gastronómica del país por su gran cantidad de restaurantes de primer nivel; restaurantes como el "Chez Jerôme", "URKO", "Carmine" o "Bocavaldivia" avalan su lugar como tal.

Cuenta también Jenny Estrada de la importante influencia de la Chef Marta Crespo y Santiago Granda, fundadores de la escuela de chefs en Guayaquil. Cuenta textualmente ella en la entrevista lo siguiente:

> "Desde comienzos del siglo 21. Y se lo debemos a Marta Crespo en Guayaquil, ella andaba un poco perdida de vocación estudiando otras cosas hasta que abrieron una escuela de gastronomía en la Universidad San Francisco en Quito y se dio cuenta que su vocación era esto, entonces se va a estudiar a España en centros de formación gastronómica, con lo cual vuelve con su experiencia y nuevos conocimientos. Abrió un primer restaurant llamado El Guijo de Ávila, después abrió La Puerta de Alcalá, para finalmente fundar la primera escuela de chefs de la ciudad en la cual empieza a darle una categoría profesional al quehacer de la gastronomía. Antes los chefs de los hoteles eran los maestros que transmitían algo de sus conocimientos, excepto en el hotel continental que siempre tuvo un maestro chef ecuatoriano, apellido Palma, fue grandioso" (Estrada, Historia de la Gastronomía Ecuatoriana, 2019).

Y así comienza el curso gastronómico más importante de la ciudad de Guayaquil, con esta pareja de emprendedores que vieron la necesidad de que la ciudad de un salto a la gastronomía mundial, sin dejar de tener en claro que todo era paso a paso.

A partir del surgimiento de las escuelas gastronómicas, empieza a vagar en el pensamiento de los ecuatorianos la idea de que ser un profesional de la cocina iba siendo algo palpable e incluso rentable, con lo cual muchas personas empezaron a cursar estudios en la materia, dando lugar al surgimiento de algunos de los chefs más importantes del país, y con esto aparecen los primeros restaurantes, no nacionales de primer nivel, pero inician los internacionales principalmente. Años más tarde, surgen los primeros

restaurantes elite de cocina local, con chefs que empiezan a ver el potencial de los productos y preparaciones que tiene el Ecuador.

Con el surgimiento de la nouvelle cuisine y conocimientos cada vez más globalizados, llega a Ecuador una nueva corriente gastronómica y los nuevos chefs ecuatorianos de la mano de la influencia importante de Paul Bocuse empiezan a ver esto como algo posible en el Ecuador. Se puede traer la nueva cocina al País, con esfuerzo, dedicación y un gran enfoque a la localidad, la evolución es posible y se va viendo cada vez más evidente. Chefs como Daniel Maldonado y Rodrigo Pacheco van entendiendo y transmitiendo en sus preparaciones lo que la nouvelle cuisine puede generar en Ecuador, tienen claro que sin dejar atrás la identidad de un país que es rico en historia gastronómica se pueden dar pasos importantes en cuanto al crecimiento culinario nacional.

Para entender la historia de la gastronomía ecuatoriana y su profesionalización, hasta donde se ha llegado, hay que comprender que ha sido y sigue siendo un proceso lento de adaptación a unos estándares mundiales que están extremadamente más avanzados en relación a lo que se ha visto en el país. Actualmente se empieza recién a comprender que la gastronomía local debe tomar más fuerza, siempre con identidad y tradición intactas; sabiendo que, si bien la cocina ancestral ecuatoriana ya no existe desde el mestizaje, se pueden tomar rasgos importantes de la misma. Gastrónomos como los mencionados anteriormente son importantes exponentes actuales de esta idea en el Ecuador, y así como en un principio la cocina nacional empezó a profesionalizarse debido a la aparición de escuelas gastronómicas, las mismas tienen el deber de formar a sus alumnos en el amor a su cocina, en el querer sacar adelante la gastronomía ecuatoriana para llevarla a los lares internacionales de mayor renombre.

Para finalizar, es importante darles lugar a los verdaderos precursores de la evolución gastronómica en el mundo. Chefs como Jean Troisgros, Pierre Troisgros, Paul Bocuse y Michel Guérard en Francia; dieron esa patada inicial en el mundo para que exista ese afán de transformación gastronómica, para que se de el salto de lo tradicional a lo nouvelle. En un siguiente capítulo se verá mas a fondo como esta gastronomía surgió y como llegó a tocar la gastronomía ecuatoriana.

2.2. Chef *profesional* vs. Cocinero

En el mundo de la gastronomía existen dos grandes grupos de trabajadores de la cocina, los empíricos o también llamados cocineros y los chefs o profesionales gastronómicos que cuentan con mayor preparación. Para comenzar, es importante primero aclarar en una primera instancia que comprende ser parte de cada uno de estos grupos.

De acuerdo al diccionario "Larousse Gastronomique" la definición de Chef es la siguiente:

> "Organizador y coordinador del trabajo en la cocina que gestiona. Al chef de cocina le corresponde la concepción de los menús, de las cartas, de las sugerencias y de las fichas técnicas, además de esta-blecer el costo de los platos de acuerdo con los insumos y demás egresos para su elaboración. También se encarga del abastecimiento y de la calidad de los platos realizados por la brigada de cocina que dirige. Es responsable de la formación del personal que compone la brigada, así como de los aprendices, a los que transmite su saber. Se encarga de mantener las relaciones de la cocina con los otros servicios del restaurante o del hotel" (Robuchon, 2011)

Por otra parte, es de vital importancia aclarar cómo se definen a los cocineros o bien llamados empíricos de la cocina. Como su denominación lo indica su encargo es, con el conocimiento básico de técnicas de cocción y cortes, manejar exclusivamente la parte operativa del restaurante o establecimiento de alimentación a referir. Recalcar de igual manera que sus conocimientos, al ser empíricos, vienen exclusivamente de la experiencia en el manejo de producción en la cocina.

Ahondar en este tema particular, evidentemente y por lo explicado en el capítulo anterior, lleva esta investigación hacia los primeros cocineros del Ecuador, los cocineros y cocineras del hogar. Ésta arraigada tradición ecuatoriana, lamentablemente, es de cierta manera lo que ha atrasado este surgir de la gastronomía ecuatoriana. Esto es así porque un gran porcentaje de los cocineros que trabajan dentro de restaurantes en el país, son cocineros de pura experiencia. Al pasar esto, y si bien son una gran ayuda para el progreso, se pierde de cierta manera lo profesional de la cocina. Ya que transforma la profesión de ser algo complejo y exclusivo para quienes de verdad saben, para ser algo que cualquiera con un mínimo de experiencia y facilidad manual puede cumplir. Todas las acciones que se toman en un restaurante tienen que ser meticulosamente terminadas,

deben tener la debida técnica involucrada para lograr un acabado de platos a la perfección, y para se obtengan estos resultados al cien por ciento es necesario que los que trabajan en una cocina sean totalmente profesionales.

El hecho de que la gran mayoría de trabajadores de la cocina en el Ecuador sean empíricos tiene una razón de ser, que, de acuerdo a conocimiento general adquirido en esta investigación, son dos principalmente. La primera es que los dueños de restaurantes, al ser esto un negocio, buscan en cada manera posible minimizar los gastos del negocio. Esto hace que debido al alto costo que implica contratar a un profesional de la cocina, los dueños de restaurantes se decanten por contratar a personas que manualmente tienen los conocimientos. Por otra parte, una de las razones principales por las cuáles se está dando esta situación, es que los profesionales graduados de las escuelas de gastronomía buscan, con aires de grandeza, desde el principio de sus carreras llegar a dirigir una cocina, lo cual pone su disposición muy baja en cuanto a ser uno más en la cocina. Buscan dirigir cuando lo que en verdad hace a un chef son dos cosas que van intrínsecamente unidas: profesionalización y experiencia, la una no va a funcionar sin la otra y viceversa.

Adentrando un poco más en las diferencias que conllevan estos dos conceptos, cabe acotar varios puntos importantes, puntos descriptivos de cada uno de estos polos con los cuales se conforma una cocina. En la siguiente parte de este capítulo se detallarán los mismos.

El chef profesional, como la palabra francesa lo indica claramente, es jefe. Ser el que dirige no tiene que ver exclusivamente de la posición en que se ubica la persona en el restaurante, ser chef es ser autoridad por conocimientos de la materia, tener la capacidad para que desde cualquier posición dentro del respectivo organigrama de un establecimiento pueda sacar adelante las labores de cocina. El buen chef es alguien que sabe ayudar en cualquiera de las áreas de una cocina, ya sea de posillero, chef de partida o de chef ejecutivo. Un punto en contra del chef profesional es que, al ser humano, tiene sus limitaciones mentales ligadas principalmente a la soberbia; esto es así porque al ser una persona con grandes conocimientos técnicos, puede fácilmente dejarse llevar por pensar que lo sabe todo. En cuanto a este tema, hay que comentar que una de las cualidades del buen chef es saber que es un ser humano y que se puede equivocar, y que siempre alguien en su equipo de cocina puede tener el conocimiento para sacar adelante ciertas cosas que a veces los chefs no podrán avanzar.

En cuanto a lo aclarado en el anterior párrafo, es importante decir que los cocineros en ciertas ocasiones tienen una ventaja en cuanto a los profesionales. Al saber que no tienen en sus conocimientos tantas tecnicidades como los chefs profesionales, se les da más el acatar órdenes y asimilar fallas que puedan haber cometido. En la gran mayoría de situaciones en las que esto sucede, y cuando no, es porque en ciertas ocasiones debido a que su conocimiento se basa en experiencia y la misma en su gran mayoría suele ser de varios años, lleva a estos cocineros al no acatar órdenes bajo en fundamento de que con sus conocimientos es suficiente. Por eso para un chef profesional es seriamente imperativo transmitir a los cocineros con los que esté trabajando el chef, que en la cocina se trabaja en equipo, que los aciertos son de toda la cocina y que así mismo los errores se asumen en equipo. Las dos partes deben saber que las mejoras de un restaurante dependen de que el engranaje organizacional no falle, que todos cumplan su labor con la mejor técnica y de la forma más profesional posible. Existirán errores y existirán aciertos, pero llevados siempre como un aprendizaje, solo así la cocina llegará a niveles de grandeza impensados.

En el Ecuador hay todavía muchos pasos que dar en cuanto a la unión y colaboración entre chefs y cocineros, pero como se menciona anteriormente, son barreras que se pueden superar de varias formas; cambiando una mentalidad de “sabelotodo” que se encuentra muy arraigada, y llevando a cabo una profesionalización de todos los trabajadores de la cocina en el Ecuador, paulatina pero total. Es un proceso largo y de gran esfuerzo, pero si se logra, los establecimientos de cocina nacionales no tendrán nada que pedirle a los de cocina internacional alrededor del mundo.

Así como se busca profesionalización, cabe recalcar que como se menciona al comienzo de este capítulo, nunca se deben dejar de lado las raíces que llevaron a esta gastronomía a donde está actualmente. Los empíricos llevaron las riendas de la sazón ecuatoriana por años, ahora es trabajo de los profesionales canalizar este bagaje de tradiciones gastronómicas nacionales a los altares de la cocina mundial. En resumen, ser profesionales e innovadores, pero nunca dejar de lado la identidad que tienen los platos tradicionales de este país; porque si los platos pierden eso, pierden el alma.

2.3. *Evolución e influencias de la cocina ecuatoriana*

Hasta ahora, se han destacado puntos aclaratorios importantes de cómo se llegó al punto en el que está la gastronomía ecuatoriana. Pero cuando se trata de evolución hay detalles en específico que definen este avance como tal, por ejemplo, decir "Ecuador antes se manejaba así, y ahora lo hace de otra manera". A través de los años el manejo de las cocinas ecuatorianas ha ido cambiando, como se aclaró muy bien en capítulos anteriores, el tema a tratar es como cambió y por qué.

Gran parte de esta evolución es debido a influencias de las transformaciones que se han dado para bien alrededor del mundo, partiendo de la nouvelle cuisine y llegando a Latinoamérica de manera más potente en países como Perú. Así como se ha dado el salto a lo internacional en otros países vecinos y no vecinos; el Ecuador está, con evidencia en los nuevos restaurantes de nivel con crecimiento y de gran potencial, tratando de llevar su cocina a los altares de la gastronomía mundial.

Así como el Ecuador tiene sus influencias externas, también tiene por consiguiente unas metas trazadas que cumplir en cuanto a este crecimiento, porque no existirá el mismo si no se fijan puntos clave en los que se debe crecer. Llegar a esta meta depende de cada uno de los que conforman el mundo de la gastronomía ecuatoriana, todos empujando para el mismo lado. Este capítulo tratará, entre otros, de estos temas de gran importancia.

2.3.1. Influencia de la Cocina Nouvelle en Ecuador

Debe aclararse que esta parte de la investigación se centra principalmente en las influencias actuales sobre la evolución de la gastronomía ecuatoriana. Se tocarán temas del pasado y tradiciones, dada la vital importancia de señalar hechos del pasado, que al ser parte de la historia ecuatoriana, es por obvias razones una de las mayores influencias para el crecimiento y evolución de la cocina en nacional.

Como se menciona en la introducción al capítulo, la gastronomía ecuatoriana, como en todo crecimiento, se basa entre otras cosas de influencias externas. El punto clave de estas influencias viene directa y principalmente desde Francia. El solo hecho de que los galos sean precursores de la gastronomía clásica y nouvelle profesional, los hace principales proyectores hacia la cocina ecuatoriana. Es de gran importancia también mencionar a los países latinoamericanos que recibieron estas influencias en primera instancia, ya que Ecuador tomará de modelos principales a estos que al estar mas cerca y

tener ingredientes similares, se convierten indirectamente en modelo de crecimiento, países como por ejemplo Perú.

Pero la innovación en la cocina tiene como precursor a varios otros chefs ya mencionados anteriormente, como los Troisgros o Bocuse, siendo el segundo la figura más importante de la cocina nouvelle. Pero ¿Quién es Bocuse y qué hizo con la gastronomía para ser tan influyente? Eso es importante de desarrollar, y este capítulo va a ir mas en ese sentido. Paul Bocuse, de acuerdo a la definición que se encuentra en el Grand Larousse Gastronomique, es:

> "Cocinero francés (Collonges-au-Mont-d'Or, 1926), descendiente de una estirpe de restauradores instalados a orillas del Saône desde 1765. Su padre, Georges Bocuse, compró el Hôtel-Restaurant du Pont en Collonges. El joven, después de aprender el oficio en el restaurante de Fernand Point, en Viena, y luego en Lucas-Carton y Lapérouse, en París, debutó en 1942 en un establecimiento de Lyon, y se instaló al fin en 1959 en el restaurante familiar, que convirtió en un gran centro de la gastronomía.
>
> Renovó las especialidades culinarias de su región sin adherirse por ello a las nuevas modas. Gracias a conferencias y cursos de cocina en el extranjero, pronto se con-virtió en uno de los embajadores de la gastronomía francesa. Es famoso tanto por sus grandes platos (sopa con trufas VGE, lubina en corteza y salsa Choron) como por su carisma, que ha hecho salir al cocinero moderno de su cocina.
>
> En Lyon todos los años se concede un premio internacional de cocina con sus auspicios, el premio se llama Bocuse d'or. Paul Bocuse es además el fundador de la Escuela de Cocina de Écully, cerca de Lyon." (Robuchon, 2011)

En la gastronomía mundial, es innegable la clara influencia de Bocuse. Un grande de la gastronomía que trajo al mundo la verdadera evolución culinaria. La nouvelle cuisine es su principal logro, y este como tal marca el antes y el después del arte culinario.

Conceptualmente la nouvelle cuisine encuentra en el emplatado una de sus principales características, se centra en que no solo el plato tenga un buen sabor, sino en que visualmente sea atractivo, estos son puntos de fundamental importancia en la nouvelle cuisine. Paul cayó en cuenta de que la experiencia culinaria comprende algo más que solo comer, que para alimentarse se entrelazan los 5 sentidos y que la vista es de vital importancia para ello.

Este tipo de cocina desplazó a los meseros que antes se encargaban de la presentación de platos, para llevarse a cabo todo como en la alta cocina, en la cual la presentación de platos depende exclusivamente del chef principal; dando de esta manera un realce a la experiencia culinaria.

En cuanto a ingredientes, las hierbas y especias empezaron a tomar mayor importancia; de la misma manera las salsas y caldos dejaron atrás su espesor para aligerarse en su preparación, esto evidentemente dejó de lado el uso de harinas al espesar las salsas, dando lugar a salsas livianas que veían su espesor en dependencia de yemas de huevo, manteca de cerdo y crema batida.

Además, una de las características principales de la cocina nouvelle, es la importancia que se le da a un servicio a la mesa más comprometido por parte de los camareros, una mayor interacción entre comensal y trabajadores del restaurante en el que se encuentran, desde que entra hasta que sale.

La importancia que la nouvelle cuisine le da a el alivianamiento de los platos es debido a que encuentran en la combinación de sabores un mejor resultado que en el recubrimiento de un sabor a otro en el plato. En resumen, la cocina nouvelle encuentra en la simple elegancia de platos de primer nivel con texturas y sabores que destilan la pureza de la propia característica del mismo. Introduciendo también el trato mas cercano entre el chef y quien come.

En Latinoamérica, la influencia de la nueva cocina empieza a verse con más claridad gracias al buen marketing que chefs con Gastón Acurio llevaron a cabo; si bien no imprimen las ideas exactas de la nouvelle, es importante decir que con ideas como tales se realzó una cocina latinoamericana que por un tiempo se infravaloró. Por cada vez estar mas cercanas estas ideas innovadoras al Ecuador, evidentemente empiezan a sonar las alarmas de crecimiento en la gastronomía ecuatoriana. Vale la pena insistir una vez mas que lo más importante que se empezó a dar fue el excelente mercadeo que se estaba dando en América del Sur. No hay una influencia directa, pero si un llamado de atención a que las cosas debían mejorar.

Cuando se habla de influencias, es muy necesario puntualizar en que exactamente se ve la marca extranjera dentro del país en cuestión. Es decir, que técnicas y de qué manera se aplican para llevar a cabo un modelo exitoso de crecimiento gastronómico nacional. Como punto de referencia, se denotarán tres técnicas en específico que, siendo aplicadas por primera vez en el extranjero por la nueva cocina, ahora se están llevando a cabo en restaurantes dentro del país.

Como primera técnica a acotar, mencionar la cocina al vacío no está para nada de más. De acuerdo al libro “Modernist Cuisine” esta tiene sus inicios en Joel Robuchon y

su esplendor ve la luz en una importante cena de políticos franceses. La cocina al vacío o sóus vide, ve su inicio debido a la necesidad de almacenar los alimentos de la manera mas adecuada posible, permitiendo “a los cocineros almacenar y calentar después los platos sin sacrificar las sutilezas del sabor o la textura” (Robuchon, 2011).

Esta técnica comprende mediante bolsas sellables ingresar los alimentos a una máquina que retira el oxígeno que queda dentro, dando lugar a la concentración de los jugos en el mismo. De acuerdo a Modernist Cuisine, la cocina al vacío permite el control total de la temperatura de los alimentos, mediante esta los chefs pueden digitalmente definir a que temperatura y por cuanto tiempo el alimento se cocina dentro de la bolsa mencionada; de esta manera se evita en su totalidad la sobrecocción o la falta de cocción en los alimentos.

Por otra parte y como en todo proceso de cocina, la cocción al vacío comprende distintas fases de acuerdo literalmente a Modernist Cuisine, enumeradas en los siguientes puntos a mencionar (Robuchon, 2011):

- Prepare los Ingredientes: Corte y divida en raciones. Marine, adobe, ponga en salmuera o cure. Prepare para marcar el escalde. Previamente sazone.
- Envase los Alimentos: Coloque en un recipiente, envase al vacío. Introduzca la sonda de temperatura.
- Fije la Temperatura de Cocción: Seleccione la temperatura deseada para el núcleo. Elija una técnica de cocción al vacío y fije la temperatura del baño maría.
- Cueza el Tiempo Adecuado: Determine el tiempo de cocción según la receta, la tabla o su propio cálculo. Controle la temperatura.
- Termine, Reserve o Sirva: Deje reposar o enfriar, recaliente, marque, divida en raciones, reserve o sirva.

Una vez detallado el proceso, como última instancia cabe aclarar ciertos puntos de interés acerca de las fases mencionadas. Primeramente, la sonda de temperatura de la maquina es el sistema que tiene para regular la cocción del alimento. Es importante también acotar que los alimentos pueden o no pueden ser sazonados antes de el proceso, pues no necesariamente se van a servir al momento. De igual manera es aclarable que la

sonda de temperatura medirá la temperatura del núcleo del alimento, dando así los resultados más precisos posibles. Existe una tabla que se adjuntará al final del documento con la cual los cocineros se pueden guiar para proceder a cocinar al vacío, no obstante, se debe saber que no es un sistema rígido de medidas. Por último, es de decir que una vez procesado al vacío el alimento, este se puede utilizar de variadas formas, desde la reserva hasta el servicio inmediato.

Otra de las técnicas ensalzadas por la nueva cocina, y no menos importante, es la de desecación de alimentos. En la composición de los alimentos existe un considerable porcentaje de líquidos, por consiguiente, si se le retira esa cantidad que ronda el sesenta por ciento obtenemos una textura completamente distinta a la inicial. La desecación consiste en eso, conseguir encontrar nuevas maneras de consumir el alimento en seco, dándole crocancia y facilidad de consumo.

Cuando se habla de desecación de alimentos, obviamente comprende un proceso que, acorde a Modernist Cuisine, va de la siguiente manera.

> "el secado comienza en la superficie. El agua líquida se evapora y se difunde como un gas en el aire. El líquido evaporado arrastra el agua de lo más profundo del alimento a la superficie a través de una combinación de difusión molecular y capilaridad. Al progresar el secado, este movimiento se ralentiza hasta que, finalmente, el agua del interior no puede alcanzar la superficie con bastante rapidez para reemplazar el agua que se evapora. Cuando esto ocurre, la zona seca se introduce más en el alimento. Con tiempo suficiente se secará el núcleo. El secado uniforme desde la superficie es un proceso inherentemente lento." (Robuchon, 2011)

De acuerdo al Larrousse Gastronomique la definición de desecación es lo que se expondrá a continuación.

> "Uno de los procedimientos más antiguos de conservación de los alimentos. El desecado ralentízala proliferación de los microorganismos, así como las reacciones de deterioro, pero modifica el aspecto de los alimentos, que pierden total o parcialmente el agua que llevan en estado natural. En general deben rehidratarse antes de emplearse" (Robuchon, 2011)

El proceso de desecado puede, de la misma manera que el de vacío, llevarse a cabo para conservación (usado desde los antepasados con este fin) o para lograr nuevas formas de experimentar la gastronomía. Encontramos infinidad de usos como las

rayaduras, costras, papeles y demás preparaciones que parten de esta técnica como algo principal.

Gran parte de las influencias en cuanto a técnicas, vienen a raíz de los métodos de conservación de alimentos, se puede evidenciar con esto que la evolución de los métodos de cocción, y de la gastronomía en general, es inevitable. Estas técnicas principales mencionadas, son solo pocas al lado de todo lo que la nouvelle cuisine llevó a cabo y posteriormente lo traspasó a nuevas generaciones de cocineros alrededor del mundo; dando lugar a lo que su nombre indica, una nueva cocina.

Y estos son dos de las principales técnicas con las que cuenta la nouvelle cuisine, y que se han proliferado hasta llegar al ámbito nacional. En Ecuador se busca cada vez mas llegar a ese punto en el cual la gastronomía sea una verdadera experiencia culinaria, y para llegar a esto la conciencia en cuanto a las bases de la nueva cocina ha sido por demás importante. Todo desarrollo viene con una corriente de ideas atrás de él, y la evidencia de que la nouvelle es tal para Ecuador no se puede negar.

2.3.2. Metas

Así como existen detalles en los cuales Ecuador está empezando a desarrollarse gastronómicamente, dada la poca madurez del proceso, hay temas en los que todavía falta el engranaje adecuado. Es de importancia aclarar que no son temas en los que no se ha estado trabajando, pero que si tomará tiempo desarrollar por varias cuestiones que sobre todo tienen que ver con tecnología e inversión en el desarrollo de este importante sector. Se aclararán ciertos puntos que, sin ser primordiales, son esas pequeñas tuercas que faltan de apretar en cuanto al desarrollo de la gastronomía en el país.

En primera instancia el tema marketing. La gran culpable del salto de calidad de la gastronomía peruana fue, junto con chefs talentosos, la eficiente estrategia de marketing que desarrolló el país vecino. Tanto así que gran parte del turismo peruano se basa en ecuatorianos, como lo indica un artículo de la Pontificia Universidad Católica del Perú, el cual asevera que “Los ciudadanos chilenos y ecuatorianos representan el 58.9% de turistas recibidos en el Perú en los últimos años” (Castro Rivera, León Gambetta, Saavedra Castillo, & Tregear Targarona, 2017).

¿Qué hizo Perú cuando de marketing se trataba? Sencillo, empezaron a arraigar su sentimiento de patriotismo y mediante ese canal llegaron a todos los sectores de ese país, eligieron una cara visible del desarrollo gastronómico que es Acurio y se acercaron primeramente a los involucrados directamente con el sector; esto lleva a que productores y cocineros, desarrollen y lleven a la cocina elementos que se produjeron por años en ese país y que no se estaban explotando; luego de ser consolidadas las bases de amor a lo suyo y perfección en el desarrollo de la gastronomía de su país, su objetivo era llegar con la mayor profesionalización a los paladares, primeramente, peruanos; para luego arraigando el patriotismo y los peruanos creyendo en su propia cocina, la lleven al mundo. Ellos están convencidos de que su cocina es la mejor del planeta porque se los hicieron creer. El Ecuador debe y puede seguir ese camino, trabajando en conjunto con productores, cocineros, chefs y consumidores se puede llegar a ese nivel que tanto se espera.

Otro de los puntos importantes en los cuales Perú se ha desarrollado de manera correcta y Ecuador está a mitad de camino, es algo que se mencionó anteriormente: la educación ligada a la profesionalización de los actuales trabajadores de la cocina ecuatoriana. En el país vecino se han desarrollado escuelas especializadas de gastronomía reconocidas mundialmente, actualmente en Ecuador existen escuelas, pero no de un nivel superior a lo destacable. El crecimiento de la gastronomía ecuatoriana va íntimamente ligado al crecimiento de las escuelas gastronómicas del país, con lo cual si se mejora el nivel académico en la cátedra, por consiguiente se notarán cambios para bien en el accionar de los profesionales de la cocina y, si todo marcha correctamente, estos profesionales se encargaran de transmitir a todas las partes que conforman el mundo gastronómico lo enriquecida que es la cocina nacional; siguiendo así los mismos pasos del exitoso modelo peruano.

Y finalmente, como todo en esta vida, para que existan estas dos premisas anteriores deben existir desde la empresa privada y pública una inversión. Por ejemplo, este año de acuerdo a un artículo publicado recientemente por el diario El Comercio indica que:

> "USD 18 millones es lo que el Estado asignará para el Ministerio de Turismo en este año. Se trata de la asignación inicial más baja de los últimos ocho años (2011- 2018), en los cuales

esta Cartera ha gastado USD 309 millones. Durante este tiempo, el año que más recursos gastó fue en el 2014, con USD 68,1 millones" (Encalada, 2019).

Considerando este último dato, se pueden sacar como conclusiones previas de que efectivamente, por lo menos el gobierno, no está destinando cantidades adecuadas de dinero en el sector turismo que engloba obviamente a lo gastronómico. Por otra parte, la empresa privada hace lo que puede, lamentablemente sin hacerse sonar tanto como se esperaría. Eventos como la feria gastronómica internacional Raíces es parte de esos esfuerzos; asimismo los grandes nuevos chefs ecuatorianos han logrado con su éxito y conocimiento levantar de cierta manera la cocina ecuatoriana. Es importante recalcar que para que exista un verdadero desarrollo, debe necesariamente ser en conjunto, ya sean autoridades, chefs, cocineros o los mismos comensales.

Quedan puntualizados los nichos que quedan por mejorar en el Ecuador, son metas que están implícitas y que poco a poco de la mano de los mejores chefs del país y una mejor cultura gastronómica, van a ser cumplidas de la mejor manera. Al igual que en otros países esto es un proceso y Ecuador ha avanzado muy poco, deben ser tomados en cuenta cada uno de los puntos que hicieron que gastronomía de otros países como Perú se desarrollen tanto como están, siempre con humildad, sabiendo que hay cosas muy buenas que se están haciendo en el ámbito nacional, pero asimismo hay puntos positivos que a otros países les ha funcionado.

Muy aparte de seguir un modelo, Ecuador puede hacer introspectiva y enumerar los puntos de falla. Caer en cuenta de lo importante que es mantener los procesos culinarios en el mas alto nivel, educar a los trabajadores de la cocina en la apreciación del trabajo gastronómico, en la búsqueda de la perfección en servicio y procesos. Esto se refiere a que bajo ningún concepto de debe dejar atrás las normas de salubridad y las buenas prácticas de manufactura; el buen restaurante toma en cuenta desde el trabajo ordenado hasta la entrega del plato. La meta en si es formación, que todos los cocineros lleven a cabo su profesión de la manera más adecuada posible, y esto no se logra abriendo mas escuelas sino perfeccionando las que ya existen.

3. Metodología

La investigación desarrollada tiene un enfoque cualitativo. Globalmente se investiga acerca del mundo de la gastronomía ecuatoriana; como llegó a ser lo que es y hacia dónde se está encaminando lo realizado. Se analizan los puntos de vista de aquellos involucrados en el medio gastronómico nacional; ya sean chefs senior, chefs amateurs, historiadores, comensales, estudiantes y demás. Se analizan todos los aspectos de la cocina e influencias externas que llevarían a la gastronomía ecuatoriana a donde se encuentra actualmente. A partir de los resultados que arroje la investigación, se analizará y se desarrollarán conclusiones en cuanto a las cualidades que la gastronomía ecuatoriana tiene, además de recomendaciones que podrían sumar al crecimiento de la cocina en el Ecuador.

4. Hallazgos

4.1. Consumidor

Sin clientes no existiría la gastronomía profesional, así de sencillo. Parte primordial en el mundo de la gastronomía son ellos y todo equipo de cocina trabaja en función de ellos. Después de la investigación del caso y un muestreo a (numero) personas que fueron escogidas específicamente por ser consumidores activos de restaurantes locales, se puede concluir lo detallado a continuación. El detalle de los resultados del muestreo se puede observar en anexos de ser necesaria su revisión.

Se consideró de importancia para la investigación los datos que se enumerarán a continuación con detalle:

- Nombre Completo
- Edad del consumidor.
- Sexo del consumidor.
- Conocimiento acerca de los mejores restaurantes del país por parte del cliente
- Preferencia del consumidor de acuerdo a los restaurantes de alta gama en la gastronomía nacional.
- Parámetros para poder catalogar a un restaurante como mejor en su rama.
- Primera impresión al momento de ingresar a un restaurante.
- Escala para catalogar el servicio de restauración en el país.
- Escala de evaluación del servicio al cliente, importancia.

- Tema de actualidad. Impacto del COVID-19 en el servicio gastronómico.
- Preferencias en cuanto a gastronomía nacional o extranjera.
- Opinión acerca de la preparación de los restaurantes ecuatorianos para un posible salto a la alta gama mundial gastronómica.
- Opinión escrita acerca de aquello que le falta a la cocina nacional para ser de alto nivel.

4.2. Profesionales

De la misma manera que con el consumidor, se consideró de vital importancia hacer un muestreo tomado directamente de profesionales y personajes influyentes de la gastronomía nacional. Esto mediante otra encuesta diferente a la del consumidor, focalizada en temas puntuales acerca del crecimiento y potencial de la gastronomía en el Ecuador, de cualidades más justificativas a diferencia de la de consumidor. Por ser estos un grupo minoritario en relación al global de consumidores, y después de una exhaustiva selección, se tomó en cuenta a 10 profesionales del medio que se mencionarán a continuación:

- Chef Juan Carlos Nehme Raad (Graduado del Basque Culinary Center)
- María Gabriela Morán (@cuquicooks.ec)
- Chef Julio Ramirez Navarro (Graduado UEES)
- Chef Juan José Morán (Chef Ejecutivo y Dueño del restaurante La Pizarra)
- Efrén Coronel (Gerente Red Crab Restaurant)
- Dr. Gianmarco Ginnatta (Barista y Catador Profesional, Juez de Barismo a nivel Nacional)
- Chef Andrés Román (Graduado Universidad de los Hemisferios)
- Chef Cindy Chan (Pastelera Profesional en España)
- Alfredo Jaramillo (Profesional Hotelero)
- Chef Msc. David Ramos
- Chef Santiago Granda (Director Escuela de Chefs GYE)
- Rafaella Gagliardo (Dueña Majare Bakery)

Los temas a tratar en este segundo estudio se expondrán con un mayor detalle a continuación:

- Nombre Completo.

- Edad del Profesional.
- Sexo.
- Opinión y justificación en cuanto a la preparación de la gastronomía nacional ante un tentativo salto a los más altos estándares internacionales.
- Opinión del profesional en cuanto a las escuelas de gastronomía a nivel nacional.
- Puntos clave de mejora con justificativo, más o mejores profesionales.
- Importancia de las técnicas utilizadas por antepasados en el Ecuador.
- Opinión del profesional en cuanto a los restaurantes a nivel nacional, preferencia y justificación de elección.
- Existencia o no existencia de la técnica ancestral en la actualidad de la gastronomía ecuatoriana.
- Opinión acerca de qué le falta a la gastronomía ecuatoriana para llegar a un alto nivel.

Una vez realizado el estudio respectivo, se procede a definir resultados acerca de la perspectiva acerca del tema tratado por parte de personas involucradas en el medio; esto es importante para tener más precisión de resultados y un contraste de puntos de vista; siempre es mejor tener una visión panorámica del tema para poder llegar a conclusiones lo más acertadas posibles.

5. Discusión

La gastronomía a nivel mundial es una plataforma cultural indudable, y el factor crecimiento de este ámbito de la realidad nacional lleva por sí mismo a un realce de la imagen general del Ecuador. Los cocineros comunes pueden llevar a cabo su labor con total normalidad y de manera muy eficiente, pero los que de verdad deben llevar a cabo esta cruzada de empoderamiento de la gastronomía nacional son los chefs profesionales. Estos, con el incondicional apoyo de todos los que forman parte de este mundo; es decir consumidores, productores y cocineros empíricos deben prestar su total potencial para que la gastronomía nacional crezca exponencialmente.

Para que exista este mencionado apoyo debe haber colaboración de parte y parte. Los cocineros con su compromiso y los profesionales educando de manera progresiva a cada uno de quienes forman parte de sus equipos de cocina. La credibilidad, el profesionalismo y la educación de los chefs debe ser compartida para que existan cada vez más y mejores cocineros en el país.

Las técnicas que llegan a la gastronomía mundial son cada vez más variadas y renuevan cada día un mundo gastronómico que individualmente y por país debe estar a la par sentando sus bases en la madre de la cocina moderna que es la nouvelle cuisine. Sin dejar de lado los modelos exitosos nuestra cocina debe poco a poco ir creciendo en profesionalidad y en formación individual.

La opinión que se forja en los consumidores acerca de su propia gastronomía irá creando mayor pulcritud a medida que la marca personal, en este caso la ecuatoriana, vaya ganando fuerza y valor a nivel primeramente nacional y posteriormente de manera necesaria a nivel internacional. Se recalca de manera tajante la importancia del crecimiento en conjunto, es decir que a medida que los trabajadores de la cocina mejoran su nivel, va a existir en los productores un mayor compromiso en su servicio a los restaurantes y por consiguiente una necesaria exigencia por parte de quienes reciben el producto final la en sus mesas.

Pero no es solo cuestión de mejorar el servicio en general. Es cuestión de entender que la gastronomía es un arte y que esta debe como en cualquiera de sus ramas, tener la mayor y mejor prolijidad a la hora del servicio; solo entendiendo esto se crecerá a niveles impensados; solo así se pasará del simple dar de comer a llevar la gastronomía nacional a un nivel no solo eficiente sino también artístico.

6. Conclusiones

La gastronomía mundial ha sentado sus bases en el origen mismo de las técnicas culinarias y la eterna actualización de las mismas. En resumen y de acuerdo con la información que arrojó la investigación previa, la recopilación de datos a consumidor y profesionales, la exhaustiva selección de información y el conocimiento previo; es de vital importancia aclarar los puntos conclusivos que se expondrán a continuación.

El consumidor busca siempre la satisfacción mental. Se concluye que los que consumen alimentos fuera de su hogar buscan que un restaurante sea una experiencia, porque en palabras de uno de los muestreados “para eso como en la casa mejor”. Obviamente no todos en el país piensan de esa manera, pero, a eso es a lo que se debe llegar. A una exigencia no solo de alimentación como tal, sino una exigencia que vaya desde la experiencia sensorial hasta la psicológica así se trate de un restaurante de comida rápida.

El profesional gastronómico, en breves conclusiones, ve en el país un deseo profundo de crecimiento exponencial, pero coinciden en que este crecimiento debe ser en conjunto, que por mas preparación que un chef tenga no podrá hacer que una sociedad cambie su parecer si no hay

una voluntad de cambio. Coinciden en que el éxito de una gastronomía nacional se fundamenta en tres puntos clave: preparación de cocineros, profesionalidad de los chefs y educación del consumidor.

En líneas generales y de acuerdo a la investigación realizada, se distingue entre lo ya mencionado, que las raíces son muy importantes para el crecimiento profesional del área gastronómica de un país; siempre y cuando encuentren en las buenas influencias externas e internacionales un impulso de crecimiento mano a mano. Es decir, en el caso de Ecuador, saber de dónde viene toda nuestra gastronomía, pero así mismo saber que la evolución de esta cocina ha dependido y dependerá de un mestizaje cultural que en el pasado fue español y en otro pasado más cercano vio su cambio en la cocina nouvelle. Las técnicas evolucionan, los chefs evolucionan y si es conclusivo que son el núcleo de importancia para el crecimiento profesional que se ha dado en el Ecuador y serán así mismo para el crecimiento que exista en un futuro.

ANEXOS

Entrevista

Jenny Estrada

1. ¿En qué momento cree usted que la gastronomía ecuatoriana pasó de estar principalmente en los hogares del Ecuador a llegar a un nivel de profesionalización y servicio al cliente eficiente en restaurantes? ¿Cómo se vivió esta transición?

Desde comienzos del siglo 21. Y se lo debemos a Marta Crespo en Guayaquil, ella andaba un poco perdida de vocación estudiando otras cosas hasta que abrieron una escuela de gastronomía en la Universidad San Francisco en Quito y se dio cuenta que su vocación era esto, entonces se va a estudiar a España en centros de formación gastronómica, con lo cual vuelve con su experiencia y nuevos conocimientos. Abrió un primer restaurant llamado El Guijo de Ávila, después abrió La Puerta de Alcalá, para finalmente fundar la primera escuela de chefs de la ciudad en la cual empieza a darle una categoría profesional al quehacer de la gastronomía. Antes los chefs de los hoteles eran los maestros que transmitían algo de sus conocimientos, excepto en el hotel continental que siempre tuvo un maestro chef ecuatoriano, apellido Palma, fue grandioso.

2. ¿Cuáles fueron los cambios que experimentó la gastronomía ecuatoriana en el momento en que los españoles llegaron?

Con la llegada de los españoles se da una fusión de culturas, y se determina como fusión por imposición y por adaptación. Cuando una cultura se topa con la otra, se dan dos tipos de mestizajes: el biológico y se da el mestizaje de la mesa, de los alimentos. Los españoles llegan a estas tierras con sus propios productos y

los nativos tienen su alimentación a base de tubérculos como el camote y la papa en la sierra, o la yuca y el zapallo en la costa; los nativos tienen también sus bases de proteína que en la costa eran principalmente mariscos y en la sierra el cuy, y tienen también la cacería mayor y menor. A partir de esta alimentación que llevaban los nativos, llegas los españoles con nuevos productos y formas de procesarlos. El español ya había aprendido del árabe a freír los alimentos, y en eso está la clave, en que introducen la cocción por grasa y la forma de freír los alimentos, ya que en América comían crudo, en cocción o asado a la brasa. En el caso del refrito, por ejemplo, los españoles les enseñaron a hacer y ya estando en América introdujeron productos nativos como el tomate y el pimiento, trayendo ellos la cebolla y el ajo. Introdujeron también hierbas saborizantes como el culantro y el perejil, ya que aquí se usaban principalmente productos como el culantrillo de monte, la hoja de aguacate o la hoja de maní. No podían ser reacios a los productos que consumían los nativos, porque si no se morían de hambre, como veían que los nativos lo comían ya ellos lo consumían sin peligro, pero también los españoles pasaron por inconveniencias en sus aventuras donde tenían que incluso alimentarse de raíces y productos desconocidos para ellos, algunos habrán muerto, porque es parte de un proceso de conquista y colonización.

3. ¿Cuál fue el primer restaurante destacado y con todas las de la ley que usted conoció? ¿Me puede contar un poco de este?

En la "Puerta de Alcalá" y "El Guijo de Ávila", Marta Crespo innovo en el servicio. Trato de darnos algo nuevo, como que fue de avanzada, no le fue muy bien económicamente quizá porque estaba muy sola en el restaurante. Pero ella tenía en cuenta que el servicio no era bueno y tenía que preparar a la gente, y de ahí viene su idea de fundar la escuela de los chefs, porque no obedecían del todo a las cosas que indicaba a su equipo. Ahí viene esta idea con miras de una gastronomía guayaquileña de exportación. ¿Cómo era la cocina? Muy poca gente salía a comer a la calle, el lujo del guayaquileño era invitar gente a su casa a comer. El primer restaurante que se pone es de inmigrantes y se llamó "Fortich", además de "La Hostería Madrid", de un par de esposos madrileños encantadores llamados María y Perico.

4. De acuerdo a su experiencia y los métodos que me mencionó anteriormente ¿Qué técnicas ancestrales se mantienen en la actualidad o cree que se podrían recuperar?

Se mantienen muchas en sierra y costa, mantenemos mucho, pero nos hemos dejado ganar de nuestra ignorancia para copiar en lugar de mantener la tradición. Por ejemplo, la carne en palito era uno de los bocados más exquisitos de los guayaquileños, al atardecer había fogones en los cuales asaban la carne atravesada por palitos de mangle, ¿Por qué de mangle? Porque el mangle tiene una resina que no lo deja quemar y le da un sabor especial a la carne, esta preparación la vendían con un muchín de yuca en la punta, y ese era un bocadillo típico de todas las esquinas porteñas que después fue reemplazado por los chuzos que vinieron de México, entonces perdimos eso. ¿Qué hemos mantenido? El gusto por ciertas comidas mestizas, todo es mestizo, como el caldo de bolas de verde y el uso del verde en nuestra comida. De igual manera se mantiene el uso de la papa en la comida de la sierra y el cerdo.

Todo es parte de un proceso. Procesos sucesivos que se van dando a través de los tiempos, no se cocina hoy como se cocinaba en el periodo colonial; no se cocina hoy como se cocinaba en los primeros años del siglo 20, donde no existían los elementos que hoy tenemos. Por ejemplo, el aceite no existía, no se producía aquí y se cocinaba con manteca de vaca, por eso algunos cronistas refieren que había un olor feo por las tardes, ya que como la elite cocinaba con manteca de cerdo, en los pueblos con bajos recursos se podía percibir este cambio de olores. La elite producía en sus casas la manteca de cerdo, sacaban las lonjas y separaban el chicharrón de la manteca y esta era serenada para su posterior uso. Todo esto se fue modificando a través de los tiempos, los primeros aceites hidrogenados recién empezaron a producirse en el país después de los años 60, la primera planta fue "La Única", después viene "Oleica" y vendrán otras productoras de aceites de semillas.

5. ¿Cómo cree usted que está evolucionando la gastronomía ecuatoriana?

Equivocadamente. Cuando voy a dar conferencias a las escuelas de gastronomía me he dado cuenta que el 98% de los directores de las escuelas son chefs de la sierra. Con todo el respeto del mundo a sus saberes y a sus quehaceres, les he pedido que por favor respeten nuestra comida, que no la alteren, porque en un lugar me brindaron un caldo de patas con leche, nunca lo hemos hecho aquí en la costa con leche, y me dijeron que así de acostumbraba en Cuenca. Y así por el estilo, por ejemplo, a la guatita le están quitando el comino y el culantro que son las bases de nuestro sabor costeño; tanto la guatita, como el caldo de bolas, el seco de chivo y varios platos más se basan en estos dos elementos.

Así como en España, hay tantas regiones allá, cada una conserva su identidad regional de la mesa. El cochinillo de Segovia no lo puedes encontrar en otro sitio tan sabroso como ahí y tradicionalmente te lo traen a la mesa y te lo parten con un plato para que veas lo suave que es. La paella valenciana no es la misma que la paella madrileña, en cada lugar tienen su identidad, el cocido madrileño no es lo mismo en Madrid que en Castilla la Mancha. La identidad es regional y es local, la suma de identidades da una maravillosa comida nacional. Cuando hablamos de cocina nacional, hablamos de Guayaquil, más Manta, más Loja, más Quito, Riobamba; todo junto en un lugar con el orgullo de cada región, con el sabor de cada región, pero no que vengan a cambiar platos a cuenta de crear una cocina nacional. Cada lugar tiene su identidad y tradición, la una se basa en la otra, y la tradición conlleva historia, y la historia de la producción, porque el ser humano consume lo que produce en su entorno.

6. ¿Cuál cree usted que fue geográficamente el mayor exponente de la gastronomía ecuatoriana cuando todo empezó en la época de la colonia?

En cualquier lado. Ellos introducen los animales de corral como el cerdo, el borrego, el chivo, y de la vaca le enseñan al nativo a ordeñarla para que de la leche saquen el queso y la mantequilla. Enseñan también a sacar la carne de la vaca, las vísceras como el mondongo y el hígado. Todo esto de la misma manera en la sierra que en la costa. Existían diferencias tales como el borrego que solo crecía en la sierra o el chivo que es un animal de la costa. Y ellos introducen el arroz, que aquí no se conocía. Todo en la misma magnitud en cualquier territorio.

7. ¿me puede contar su percepción de lo que está pasando actualmente en la gastronomía ecuatoriana? ¿Qué nos falta y en que estamos por buen camino?

Cada cierto tiempo el ser humano inventa rarezas, pero lo que predominará siempre es el buen sabor, lo que debe predominar siempre sobre todas las invenciones, las tecnologías y todas las maromas que hagan es saber cocinar. Que tenga buen sabor y que tenga sobre todo identidad, ¿Qué es la identidad? Lo que distingue a un lugar de otro, no es lo mismo comer un llapingacho ecuatoriano que comer una causa peruana, y los dos son hechos de papa; no es lo mismo comer un ceviche guayaquileño que un ceviche de chochos en la sierra. Entonces, la identidad es la que nos define para siempre, porque puedes inventar lo que sea y puedes tener toda la tecnología a tu mano, pero si no tienes identidad ni la base de saber cocinar, no vas muy lejos. No soy muy amiga de esas cocinas extrañas, ni tampoco de los platos fusión que te sirven un "puchurrito" con puro plato vacío alrededor, y aparte me cobran el doble, no.

8. A través de los años han existido platos en el Ecuador para días festivos varios; ya sea navidad, año nuevo, semana santa, etc. ¿me puede contar por favor un poco de cómo llegamos a comer específicamente esos platos tan tradicionales como la fanesca por ejemplo?

Se llaman platos tradicionales. El pavo es un elemento americano, lo encontraron los españoles aquí y lo llevaron a la mesa de los reyes europeos, como un sabor especial. Claro que tardó Europa en asimilar que las cosas que venían de aquí eran cosas muy buenas, pero allá terminó quedándose como el rey de la mesa y de la misma manera aquí para navidades o para cumpleaños, sigue siendo el rey de la mesa. Y la forma de prepararlo, de adobarlo es muy nuestra; y el relleno que le hacemos nosotros es muy nuestro, el cual se fue modificando de acuerdo a las tradiciones de cada familia, pero la base de esa receta se conserva.

La fanesca en un plato típico ecuatoriano asociado a la festividad de la semana santa, porque en cuaresma no se puede comer carne, entonces este es un plato que se hace con los granos frescos y secos, que se hace una vez al año por su contundencia y que está vinculado a este ritual religioso; y se hace con pescado seco, porque este es el que mejor se podía conservar por temporadas, sobre todo en la sierra y tradicionalmente era bacalao blanco traído de noruega, ahora ya

no saben ni que es bacalao en ese país. En este plato se mezclan sabores de sierra y costa, por tener granos de las dos regiones; como el maní que es de la costa y la pepa de sambo molida que es de la sierra. Pero, en resumen, es una tradición vinculada a la religiosidad de nuestro pueblo, se inventan cosas como los doce granos por los doce apóstoles, pero en la memoria colectiva el plato queda como una tradición familiar a través de los años que ha perdurado. Es un plato de simbiosis, de sierra y costa, es un plato nacional. A excepción de los manabitas que comen viche, todo en el país comen fanesca ese día.

9. Entiendo que en la costa ecuatoriana sobre todo hay una importante tradición en cuanto a la producción y consumo de los granos. ¿me puede contar de donde viene históricamente este alto consumo y tradicional producción?

La costa tiene sus propios granos. La costa tiene su tipo de choclo, las habitas pallares, habichuelas, alverjitas, el maní; hay granos que se producen aquí en la costa. Así como en la sierra tienen granos como el garbanzo y la lenteja que son cultivos de zonas frías. Ciertos tipos de frejoles se consumen en la costa y cierto tipo en la sierra.

10. Cuénteme sobre su preparación estrella ¿Qué secretos puede contarme acerca de ella?

Tengo muchas. Yo provengo de un ancestro italiano por familia paterna, aprendí al lado de mi abuela maravillosamente la salsa de la comida genovesa, comida que en particular me encanta hacer la polenta con salsa, me encanta la minestrone que ya está mestizado con la cocina ecuatoriana. En la cocina criolla, me encanta toda mi cocina criolla como el seco de chivo que me queda delicioso y el encocado de pescado es mío de receta secreta, esa no se la doy a nadie.

11. ¿Cómo era la gastronomía del hogar hace 50-60 años?

Muy bonita. Las reinas de la cocina eran las abuelas, como no había televisión las abuelas hace 60 años eran las dueñas de ese mundo maravilloso que es la cocina. En cada cocina había un fogón de madera que tenía su parrilla para los maduros asados, los verdes asados, camote asado, y al lado estaba la cocina que era de kerosene en esa época, había quienes tenían cocinas eléctricas, pero

esos eran los banqueros y casas de mucho dinero, lo corriente era tener una cocina de kerosene con horno.

En ese mundo de la cocina, como en ese tiempo en las casas de la clase media siempre había dos o tres empleadas, siempre había quien ayude; una cocinera de planta y ayudantes para la abuela. Entonces las abuelas empezaban a trastear desde muy temprano, desde antes del desayuno uno ya oía a las abuelas rondando por la cocina, casi siempre vivía una abuela en la casa. Ellas hacían las tortillas de maíz para el desayuno, pasaban el café en filtro, entonces el desayuno consistía en café filtrado, tortillas de maíz y plátano asado con mantequilla y queso en la mayoría de las casas, muy poco consumo del pan.

Luego la gente se iba a sus colegios y oficinas, quedando la reina de la cocina en la casa planificando que iba a hacer, el almuerzo consistía de cuatro platos: la entrada que era generalmente un bocadillo o una ensalada; la sopa que se consumía mucho en invierno y en verano, platos como el sancocho de hueso blanco en el que el hueso hervía con la carne de pecho de res por horas de horas y entonces salía un consomé purísimo porque se le adicionaba ajo, cebolla, cebolla puerro, cebolla blanca el cual se cernía y consumía con un puré de verde cocinado, un pedazo de la carne que se había cocinado en el caldo y un poco de cebolla colorada curtida. Ese era el gran potaje del sancocho de hueso blanco. Como sopas privilegiadas también tenemos en caldo de bolas de verde, el caldo de torrejas, el cado de patas, y varios caldos más como los de la sierra, el polvo de arvejas con col, el arroz de cebada, los locros de papas con camarones o pescado que llamamos chupe de pescado. Después venia el plato fuerte. Este era generalmente una carne apanada con puré de papas, o era un pescado sudado o un seco de chivo, lo que se haya planificado. Y coronaba la comida con el postre. Esto se daba en todas las casas, se podía suprimir la entrada, pero se tenía que reemplazar con un ceviche o con alguna otra cosita.

Por la tarde, la merienda era igualmente un protocolo. Tres platos. La sopa de fideíto que llamábamos sopa de las abuelitas; sopa de papa con fideo cabello con queso y leche. Arroz con menestra y carne asada como segundo. A ese menú de la tarde se llamaba "sota, caballo y rey", los tres palos de la baraja española, era invariable por la tarde, maduros o verdes asados con queso al lado, los patacones se consumían muy ocasionalmente.

Ahora, en el desayuno de los domingos, cuando no hacían tortillas de verde, las abuelas hacían bolones de chicharrón y bolones de queso.

12. ¿Qué recomendaría a las nuevas generaciones de chefs profesionales?

Que amen sus sabores, que amen los sabores de nuestra tierra y no intenten deformarlos, que los enriquezcan, pero que no intenten falsear esa tradición y esa identidad. Creo que el éxito de Gastón Acurio está precisamente en haber respetado tanto la cultura peruana y en tener un buen marketing que es lo que les falta a los chefs ecuatorianos. Menos grasa a nuestra comida, eso sí, la comida típica de pueblo ecuatoriano es muy grasosa muy mantecosa, hay que enseñar esto a nuestras cocineras. Sabes que alguien no sabe cocinar cuando fríe mucho. El que sabe cocinar casi no hace frituras, freír lo elemental. De ahí usar cocción, darle los sabores cada uno para sus caldos y bases.

Bibliografía

Adrià, F. (2015). *La comida de la familia.* Barcelona: RBA Libros S.A.

Adrià, F., & Adrià, A. (21 de Marzo de 2012). *elBulli*. Obtenido de albertyferranadria: http://www.albertyferranadria.com/esp/texturas-sferificacion.html

Castro Rivera, T., León Gambetta, M., Saavedra Castillo, Á., & Tregear Targarona, C. (21 de Marzo de 2017). *Pontificia Universidad Católica del Perú.* Obtenido de PUCP Sitio Web: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/8279

Encalada, E. (5 de Febrero de 2019). Las inversiones en turismo serán las más bajas en ocho años. Quito, Pichincha, Ecuador.

Estrada, J. (2013). *Sabores de mi tierra.* Guayaquil: Poligráfica C.A.

Estrada, J. (19 de Junio de 2019). Historia de la Gastronomía Ecuatoriana. (L. Jaramillo, Entrevistador)

Fontané, J. R. (2014). *Cocina con Joan Roca.* Barcelona: Editorial Planeta S.A.

Montagné, P. (1938). *Larousse Gastronomique.* Paris: Editorial Larousse.

Myhrvold, N., Young, C., & Billet, M. (2017). *Modernist Cuisine: Historia y Fundamentos.* Koln: Taschen Benedikt.

Robuchon, J. (2011). *Larrousse Gastronomique en Español.* Barcelona: Larrousse Editorial.