



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA
ESCUELA DE TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

TITULO DEL PROYECTO
Maridaje de Licores Espirituosos Ecuatorianos con
Platos Típicos del Ecuador

**Proyecto de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
Establecidos para optar por el título de Tecnóloga en Alimentos y Bebidas.**

Profesor Guía
Patricia Antonelly Ortega Gomezjurado

Autor
Erika Alejandra Benavides Mediavilla

Año

2018

DECLARACION DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con (los) estudiante(s), orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Patricia Antonelli Ortega Gomezjurado

Licenciada en Gastronomía

C.I. 1001502903

DECLARACION DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Maridaje de Licores Espirituosos ecuatorianos con Platos Típicos del Ecuador, de Erika Alejandra Benavides Mediavilla, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Andrés Gustavo Gallegos

Administrador Gastronómico

C.I. 1712685542

DECLARACION DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Erika Alejandra Benavides Mediavilla

CI: 1722252689

AGRADECIMIENTOS

A mi madre por ser el apoyo, el ejemplo para levantarme cada día y seguir adelante, quien con su amor y ejemplo me ha empujado a seguir con mi carrera.

A mi padre, quien es la chispa que me recuerda todos los días lo importante que es luchar.

A mis amigos y en especial a Fernanda, quien fue mi compañera

y ahora amiga de vida, por todo su apoyo, ejemplo de lucha y constancia; quien me ayudó a tener otra perspectiva

de vida y no rendirnos.

DEDICATORIA

Quiero dedicar este
proyecto, a mi más
grande tesoro Hernán
Alejandro,
eres mi impulso.
Nunca te rindas y
cumple tus metas;

Te Amo ratoncito mío.

RESUMEN

El presente proyecto de tesis se basa en realizar un estudio de Maridaje adecuado con bebidas espirituosas de origen ecuatoriano, propone un estudio del proceso de elaboración, tipos de bebidas según su origen, industria en el Ecuador, venta y comercialización de las bebidas destiladas y obviamente la aplicación correcta del maridaje con los platos típicos ecuatorianos.

La Industria de Bebidas Alcohólicas en nuestro país es aún de medio alcance, siendo una opción de alta potencia, pues se producen licores de muy buena calidad, y con las medidas y correcciones adecuadas se podría comenzar un 'boom' hacia el consumo interno versus el consumo de productos importados.

En base a la investigación del ámbito artesanal e industrial, podemos concluir que el tema del presente proyecto tiene una carta abierta a explotarse en todo ámbito.

ABSTRACT

The present thesis project is based on conducting a study of appropriate pairing with spirituous beverages of Ecuadorian origin, proposing a study of the production process, types of beverages according to their origin, industry in Ecuador, sale and marketing of distilled beverages and obviously the correct application of the pairing with the typical Ecuadorian dishes.

The Alcoholic Beverage Industry in our country is still of medium range, being a high power option, since liquors of very good quality are produced, and with the appropriate measures and corrections a boom could be started towards internal consumption versus consumption.

Consumption of imported products. Based on the research of the artisanal and industrial field, we can conclude that the theme of this project has an open letter to be exploited in all areas

ÍNDICE

1.1. INTRODUCCIÓN	1
1.2. ANTECEDENTES	2
1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	3
1.4. JUSTIFICACIÓN	4
1.5. JUSTIFICACIÓN GASTRONÓMICA	6
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
ANÁLISIS DEL ENTORNO	9
REALIDAD SOCIOECONÓMICA	9
INDUSTRIA	10
DEMOGRÁFICAMENTE	12
CAPÍTULO I	¡Error! Marcador no definido.
1.1. MARIDAJE	13
1.2. TÉCNICA	13
1.3. APLICACIONES	14
1.4. VINOS Y CERVEZAS	14
1.5. BEBIDAS ESPIRITUOSAS	15
1.6. DIFERENTES TIPOS DE ESPIRITUOSOS, DESTILADOS O AGUARDIENTES	16
CAPÍTULO II	¡Error! Marcador no definido.
2.1. LICORES ESPIRITUOSOS EN ECUADOR	17
2.1. HISTORIA	17
2.3. INDUSTRIA EN ECUADOR	18
2.4. DESTILADOS CREADOS E IMPORTADOS DESDE ECUADOR	19
CAPITULO III	¡Error! Marcador no definido.
3.1. AGUARDIENTE PUNTAS	22
3.1.1. CARACTERÍSTICAS DEL AGUARDIENTE	23
3.1.2. RECETAS	23

3.1.3. RESULTADOS	24
3.2. BEBIDA ANISADA DESTILADA, NORTEÑO.....	25
3.2.1.CARACTERÍSTICAS DEL NORTEÑO	25
3.2.2.RECETAS	26
3.2.3.RESULTADOS	27
3.3. DESTILADO DE PULPA DE CACAO, SOLBESO.	28
3.3.1.CARACTERÍSTICAS DEL SOLBESO	29
3.3.2.RECETAS	29
3.3.3.RESULTADOS.	30
3.4. AMARANTO GIN, GINEBRA DE HIERBAS NACIONALES.....	31
3.4.1.CARACTERÍSTICAS DEL AMARANTO GIN	32
3.4.2.RECETAS	32
3.4.3.RESULTADOS	33
3.5. RON CANUTO PREMIUM 7 AÑOS	34
3.5.1.CARACTERÍSTICAS RON CANUTO 7 AÑOS	35
3.5.2.RECETAS	35
3.5.3.RESULTADOS	36
CONCLUSIONES	37
RECOMENDACIONES	38
BIBLIOGRAFIA	39

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mercado de alcohol ilegal.....	11
Figura 2. Estadísticas de consumo de alcohol en Ecuador.....	12
Figura 3. Ejemplo de maridajes en vinos.	14
Figura 4. Maridaje de Cervezas.	15
Figura 5. Alambiques de destilación.....	16
Figura 6. La “Revolución de las Alcabalas”.....	18
Figura 7. Puntas acompañadas de hielo y limón.....	22
Figura 8. Aguardiente anisado Norteño.....	25
Figura 9. Solbeso en copa.	28
Figura 10. Amaranto Gin Frutos Rojos.....	31
Figura 11. Ron Canuto Premium 7 años.	34

1. INTRODUCCIÓN

Este proyecto tiene como fundamento la investigación y adecuada aplicación de la Técnica de Maridaje aplicada en licores espirituosos ecuatorianos, con platos típicos del Ecuador.

La Cultura de Maridaje en Ecuador es muy básica y casi no existe, en sí el maridaje se podría definir como un placer al paladar, tomarse la tarea de destacar y saborear aquellos sabores ocultos en las bebidas y conjugarlas con alimentos.

El detalle que marca una diferencia sobre el consumo de alcohol como costumbre, como bajativo o en fiestas, maridar una bebida espirituosa lleva la experiencia de consumir un licor a otro nivel. Nos lleva a descubrir, experimentar, deleitarnos con cada nota de sabor, aroma e incluso texturas.

A manera de sacar de contexto el uso cultural de las bebidas alcohólicas, éste proyecto presenta una nueva visión de apreciación de los licores destilados. Una visión diferente, una nueva opción de degustar y apreciar lo nuestro.

1.2. ANTECEDENTES

La historia del maridaje empieza en Argentina, específicamente en el Municipio de San Martín, donde a manera de juego con excelentes premios se comenzó la dinámica de saborear en este caso vinos y 'adivinar' con cuál de los alimentos servidos allí se podía saborear mejor.

Y así creció la iniciativa de Maridar, lo que se ha vuelto una excelente vía de Marketing tanto para alimentos como bebidas, puesto que se armonizan sabores y se pueden vender ambas opciones y no solo una como era acostumbrado.

La historia de los licores destilados proviene mucho más allá del tiempo, cuando los experimentos resultaban 'hechicerías' y las personas arriesgadas a experimentar lo hacían a escondidas, es así como de la primera destilación se consiguió alcohol metílico, que fue llamado *al-kuhl*, en base a ésta técnica se desarrollan las diferentes destilaciones hoy conocidas, con diferentes ingredientes y resultados.

Las bebidas espirituosas llevan ese nombre puesto que al pasar por el proceso de destilación, se supone se obtiene lo mejor de cada ingrediente del que precede su elaboración. Y los primeros elaboradores del *al-kuhl* veían el vapor y pensaban era un espíritu.

Cada región o país empezó a producir las bebidas fermentadas, y luego a destilarlas para elaborar las bebidas es así como se generaron las bebidas emblemáticas como Whisky, Vodka, Tequila, Ron, Ginebra, Aguardientes.

Cabe recalcar que existe una diferencia entre las bebidas espirituosas y los licores, licores son aquellos que han sufrido una modificación en sus sabores y además se les adiciona azúcar; los espirituosos son bebidas puras.

1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Debido a la técnica de maridar licores espirituosos no es la clásica, existe una brecha grande entre conocer el adecuado maridaje de alimentos y bebidas y en este caso bebidas espirituosas ecuatorianas; la industria licorera en nuestro país es relativamente nueva, sobre todo en materia de exportación y venta directa.

La empresa EASA tiene 60 años produciendo licor, pero solo de venta interna. Se debería adecuar la técnica de maridaje para lograr explotar ésta industria

No existe una cultura de maridar bebidas espirituosas en Ecuador, las bebidas espirituosas en Ecuador se consumen como resultado de una costumbre, culturalmente son productos para amenizar fiestas, usados como bajativos o hasta para fiestas populares; pero muy poco para acompañar un plato típico por ejemplo.

En base al desconocimiento de la técnica de maridar licores para aprovechar sus cualidades, no se realiza un buen marketing para la explotación de las bebidas espirituosas.

El hecho de pensar que el maridaje solo sirve para vinos y cervezas, hace que el tema de maridar licores espirituosos quede un poco aislado, los licores espirituosos como whisky, coñac y vodka han sido maridados cada uno en sus países de origen. Es una buena opción para incluso poder aprender a disfrutar conscientemente de un buen licor espirituoso ecuatoriano.

El tema de costos de exportación, falta de cultura de apreciación de nuestros licores, y una mayoritaria en consumo de bebidas extranjeras dificulta un disfrute de lo nuestro.

1.4. JUSTIFICACIÓN

La investigación precisa un apoyo para la degustación y correcta aplicación del maridaje de licores espirituosos ecuatorianos con platos típicos para mejorar el aprovechamiento y explotación de los mismos en conjunto y no por separado, que es lo que comúnmente se ha hecho.

Las bebidas espirituosas del Ecuador han sido tradicional y comúnmente consumidas como parte de la cultura, en fiestas, agasajos y eventos ya sean familiares, reuniones de amigos o de trabajo; como parte de solamente de amenizar o prolongar el evento/fiesta.

El tema de maridar licores con alimentos, no se ha dado popularmente en nuestro país; es así como no podríamos decir que exista tal licor para tal plato típico o producto ecuatoriano; y es una cuestión muy sociocultural.

En eventos el licor espirituoso o bebida alcohólica se sirve al final de la comida o banquete. No se acostumbra a beber licor 'fuerte' con un plato típico por ejemplo, en Ecuador se sirven los alimentos con bebidas sin alcohol o bebidas tradicionales como la chicha, los jugos de frutas o gaseosas.

La bebida alcohólica queda para después, la cultura bebedora del Ecuador se inclina más a la cerveza "en promedio un hogar ecuatoriano gasta USD 63,90 al mes en cerveza" (El Comercio).

La cerveza es la bebida de preferencia para hombres y mujeres ecuatorianos, ya sea para 'calmar la sed' o 'quitar el estrés' en un AfterOffice, viendo un partido de fútbol o simplemente conversar, Según el INEC "Cada mes, aproximadamente, los hogares ecuatorianos invierten USD 433,81 en 19 tipos de bebidas alcohólicas, como reporta el INEC. En ese mercado sediento domina la cerveza, luego el aguardiente y el whisky".

Mediante la investigación y la correcta aplicación de la técnica, para la obtención de mejores resultados a través de la experimentación; con el conocimiento previo adquirido en la investigación, se puede dar a conocer las mejores opciones de maridajes para los licores espirituosos ecuatorianos con productos y platos típicos del Ecuador.

Respetando las normas del maridaje y sus tipos, adecuándolos a los sabores propios de cada plato o producto; conociendo acerca de los métodos de obtención, tipos y tiempos de maduración, procesos artesanales e industrializados para la obtención de los licores espirituosos.

1.5. JUSTIFICACIÓN GASTRONÓMICA

El maridaje, está siempre abierto a novedosos intercambios y combinaciones. Según los expertos, el éxito de un correcto maridaje entre comidas y bebidas alcohólicas destiladas es la forma correcta de seleccionar sabores y aromas que definan perfectamente al producto o plato. Cada plato típico de nuestro país se puede maridar con un licor espirituoso; la tarea es investigar cual es la pareja adecuada; según su origen, producción, maduración y sabores que realcen los aromas tanto del alimento como de la bebida alcohólica.

Para un maridaje adecuado la armonía y el balance del conjunto es todo, por eso elegir la pareja ideal entre el alimento adecuado y la bebida correcta puede lograr que vivamos una experiencia nueva, atractiva y divertida donde cada sabor, aroma e incluso texturas complementan una a la otra, y así logran una conexión especial.

Sabiendo primero seguir con la adecuada técnica de maridaje para obtener resultados correctos; los maridajes se pueden hacer vertical y horizontalmente. Es tarea del investigador o sommelier, adecuar los sabores para que conjuguen armonía. Un ejemplo a seguir es el del whisky, se han dado maridajes con whisky puro complementando perfectamente con carnes de caza, carnes picantes y queso azul; pero diluyendo el whisky con un poco de agua su maridaje es diferente porque marida mejor con pescados grasos y ternera por ejemplo.

Éste es un ejemplo de que el maridaje con licores destilados es muy amplio, puesto que la concentración de alcohol al añadir agua o hielo disminuye, y esto provoca que los sabores, la concentración de aromas y el efecto en la boca cambien relativamente.

1.6. OBJETIVO GENERAL

El presente proyecto de tesis tiene como objetivo principal es dar apertura a nuevas opciones para los Maridajes de las Bebidas Espirituosas creadas, elaboradas y producidas en el Ecuador, para crear un conocimiento previo de éstas bebidas y probar las nuevas opciones que son manufactura de emprendedores ecuatorianos. Explotar de manera consiente y crear un nuevo mercado de consumo de las bebidas espirituosas elaboradas en Ecuador que en conjunto con los platos típicos puedan compartir un público que busque experimentar nuevas experiencias.

1.7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Dar a conocer las nuevas marcas y productos en cuanto a bebidas destiladas se trata, que se están produciendo en Ecuador.

Insertar el maridaje como una actividad de marketing, pues se lograría aprovechar la venta de alimentos y bebidas juntos.

Mejorar y aumentar el método de ventas y consumo de bebidas alcohólicas, especialmente destilados en Bares y Restaurantes, mediante el conocimiento de las nuevas opciones que están siendo producidas en el país.

1.8. ANÁLISIS DEL ENTORNO

1.8.1. REALIDAD SOCIOECONÓMICA

La cultura de maridar una bebida es casi nula en nuestro país, salvo ciertas personas dedicadas a la profesión de sommelier. Aun así estas personas se dedican solo a la cata y maridaje de vinos y cervezas que son los maridajes clásicos y comunes.

La realidad socioeconómica influye muchísimo en la cultura de maridar un licor, está muy arraigado en nuestro país el beber un tipo de licor espirituoso con motivo de celebración, es muy común beber éste tipo de licores en las fiestas populares, durante un evento, y luego de las comidas, mas no durante una comida.

Existen varios factores que alteran la realidad de poder explotar una bebida alcohólica en Ecuador, altas tasas de impuestos, falta de regulación a la elaboración casera del 'trago puro', importante consumo de licores extranjeros, falta de conocimiento, entre otras.

La cultura bebedora del ecuador según cifras, está muy arraigada a los niveles de educación, las personas que han recibido educación media y superior tienen más tendencia al consumo pero menos tendencia a la adicción.

Lo contrario a las personas que no han recibido una educación media o superior, que incluso tienen mayor tendencia al consumo de bebidas alcohólicas fuertes y volverse dependientes.

La adicción al alcohol o alcoholismo en nuestro país se ha vuelto un problema social, puesto que es una de las primeras causas de muerte en el Ecuador son los accidentes de tránsito por embriaguez.

1.8.2. INDUSTRIA

Existe una alta demanda de consumo del licor elaborado artesanalmente, por su bajo costo. Hablando de nuestros licores; uno de los licores más consumido y elaborado artesanalmente son las conocidas 'Puntas' o 'Guanchaca' que por el hecho de ser elaboradas artesanalmente tienen un costo muy bajo; además una de las causas de muertes por ingesta de alcohol más altas, puesto que su elaboración no cumple muchas veces con ningún régimen o norma para su elaboración y el alcohol termina contaminado o en alcohol metílico que deja a sus consumidores con problemas en la vista o problemas cardíacos y cerebrales, y la muerte.

Muchas de las personas que elaboran el licor casero aseguran desconocer las medidas sanitarias para cumplir con el proceso de elaboración, siendo así un problema de salubridad que se podría controlar, pero hace falta conocimiento y vinculación de la parte gubernamental.

Muchos de los productores caseros de las 'Puntas' son perseguidos e incluso indagados y arrestados por no cumplir con las normas de sanidad; y resulta curioso ver los dos lados de la moneda, porque en las localidades rurales, el licor se vende vista de todos, no es complicado conseguirlo, pese a ser ilegal.

Los productores afirman crear un producto lo más 'confiable' posible, el caso está en que ellos lo venden y hay personas que lo revenden y tercerizan, agregando agua, colorantes y saborizantes que de una u otra forma podrían alterar el resultado final que llega al cliente.

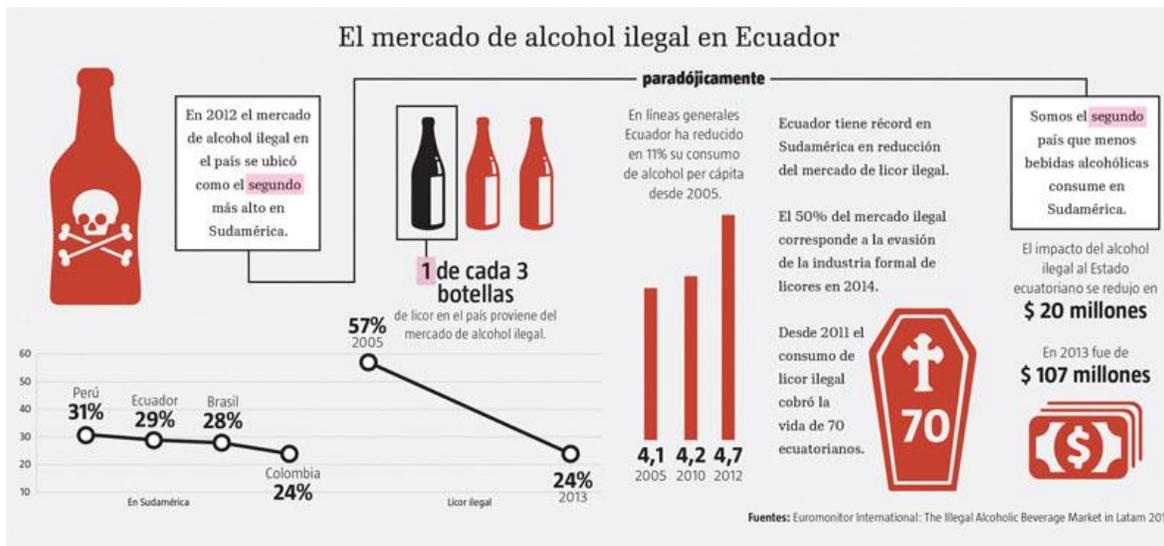


Figura 1. Mercado de alcohol ilegal.

Mercado de alcohol ilegal. Recuperado de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/el-alcohol-adulterado-un-enemigo-silencioso-que-se-redujo-al-24-en-2013>.

En Ecuador, la principal bebida alcohólica de expendio es la cerveza, ocupando el 80% de las ventas totales según la ADILE (Asociación de Industrias Licoreras del Ecuador) y el restante 20% lo ocupan los licores puros y saborizados. Cabe mencionar que son muy apreciadas por propios y extraños las famosas Puntas, que es el alcohol puro de caña, de Bucay (Guayas), Nanegalito, Nono (Pichincha), Pallatanga (Chimborazo), Tababuela (Imbabura), Puyo (Pastaza) y el tradicional licor Pájaro Azul de la provincia de Bolívar. (Benítez, 1993: 30-36)

1.8.3. DEMOGRÁFICAMENTE



“La ciudad que más gasta al mes por consumo de alcohol es Guayaquil, con 6'597.928 de dólares en 164.419 hogares. Le sigue Quito, con 4'356.607 de dólares al mes, esto según la encuesta sobre las Condiciones de vida del INEC”

Tomado de:
<https://www.udla.edu.ec/2017/10/01/el-alcoholismo-un-gran-problema-en-ecuador/>

alcohol en Ecuador.

Figura 2. Estadísticas de consumo de

Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/mas-900-000-ecuatorianos.html>

2. DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

2.1. MARIDAJE

La palabra maridaje proviene del francés *marriage* que significa matrimonio, lo que supone una combinación ideal, esta palabra en efecto está muy comprometida en el ámbito gastronómico, maridaje es la combinación ideal que resalta los sabores de la bebida sin opacar los del alimento y viceversa.

Lo que realmente se busca es obtener una combinación que vayan de la mano, que tanto la bebida como la comida hagan una reacción agradable al paladar, mas no sea astringente, amargo o fuerte para el comensal.

Ambos productos en conjunto deberían complementarse para crear armonía, el maridaje es el resultado de experimentar con sabores, características y atributos tanto de la bebida como del alimento.

Si en su efecto y combinación uno de estos dos no tienen concordancia en su sabor, quiere decir que no es apto para maridar con ciertos alimentos, ya que sabemos que en su efecto tales alimentos como son dulces y salados necesitan tener una combinación junto con una bebida que sirva de bajativo y en la comida ácida y un poco astringente es necesario un aperitivo.

2.2. TÉCNICA

Existen dos tipos de maridaje: Maridaje vertical.- En un curso de servicio de platos, se debe respetar los grados alcohólicos de cada licor para servir, así es como primero se debe servir los de menos grados de alcohol y al final los más fuertes o dulces, en este tipo de maridaje se busca resaltar el sabor del licor con los

alimentos, o resaltar el sabor de los alimentos acompañados de un buen espirituoso.

Maridaje horizontal.- Esto quiere decir que debe existir una armonía entre el plato y la bebida sin que ninguno se pierda, es decir los sabores serán equitativos, generosos y ambos deben despertar los aromas, texturas y sabores que contienen.

2.3. APLICACIONES

La técnica de maridar alimentos y bebidas es aplicable prácticamente para todo, la técnica comenzó con vinos y catas de vino. Ya hoy en día se maridan cafés, cervezas, quesos, cervezas, tés, cocteles, chocolates y licores espirituosos.

Los maridajes se usan para rescatar sabores y aromas en los alimentos y bebidas que suelen estar escondidos y que juntándolos se exponen en el paladar. Los maridajes han ayudado con la promoción y venta de los licores; y en los restaurantes que ofrecen éste servicio es un plus para vender alimentos y bebidas como complemento.

2.4. VINOS Y CERVEZAS



Figura 3. Ejemplo de maridajes en vinos.

Tomado de: El Gourmet México. <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/que-es-el-maridaje-y-como-dominarlo/>

La técnica de maridar, nace principalmente con los vinos, con el objetivo principal de tener una experiencia diferente, los vinicultores, catadores y expertos en el tema se dieron cuenta de la importancia de maridar y catar vinos.

Fueron perfeccionando la técnica; hace mucho tiempo se dictaminaba 'vinos rojos con carnes rojas y vinos blancos con carnes blancas' pero hoy en día ya no es una regla sino más bien una recomendación. A partir de esto, se comienzan a probar más opciones de maridajes, con cerveza, bebidas espirituosas, cafés, té y sus respectivos complementos. Debido a la variedad de cervezas hoy existentes es muy viable el maridaje. La cerveza marida muy bien con comidas altas en grasa, carbohidratos y sabores fuertes.



Figura 4. Maridaje de Cervezas.

Tomado de: <http://blog.escuelacervecera.com/2017/12/27/como-maridar-con-cerveza-la-cena-de-ano-nuevo/>

2.5. BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Se llaman bebidas espirituosas a todas aquellas que han pasado por un proceso de destilación, sin importar la materia prima de donde provenga. El término 'espirituosas' se podría atribuir a los primeros destilados. Los primeros alquimistas hicieron muchos descubrimientos en su búsqueda de comprobar la teoría de que

todo se podría convertir en oro. Es así como al poner a ebullición varias sustancias y notar la condensación, crean la destilación como método de obtención de las sustancias más volátiles, como aromas, esencias y alcohol. Al principio el alcohol era utilizado solo con propósitos médicos, y por un error se condensó vino. De ahí nace la idea de destilar todas las bebidas que han sufrido un proceso de fermentación y obtener licores espirituosos, espirituosos debido a que en el proceso de destilación se dice que se obtiene lo mejor y más profundo de cada producto o materia prima usada para el fin.

2.6. DIFERENTES TIPOS DE ESPIRITUOSOS O AGUARDIENTES

La mayoría de los espirituosos necesitan reposar en barricas de roble, para obtener sus sabores y aromas, una buena cantidad de éstas bebidas se han llegado a consumir como digestivos, y muchos más son utilizados en la cocina, sobretodo en repostería como aromatizantes y para realzar sabores, también para flambear y darle ese toque diferencial a los diferentes postres.



Figura 5. Alambiques de destilación.

Tomado de: <http://www.vinosygastronomia.com/destilados>

Los diferentes licores destilados son: Cognac o Coñac (vino de uva blanca de la zona de Cognac), Ron (melaza o caña de azúcar), Kirsch (cerezas), Vodka (papa o arroz), Whisky (cebada, trigo, centeno o maíz), Tequila (Ágave mexicano), Gin (cebada sin maltear y usa un bouquet para aromatizarlo hecho de cardamomo, vainas de enebro, cáscara de naranja, lirio y angélica). Entre otros más.

2.7. LICORES ESPIRITUOSOS EN ECUADOR

Las bebidas espirituosas se producen en Ecuador desde la Época de la colonia de manera muy artesanal, hasta el día de hoy que actualmente la Industria ha crecido de manera muy positiva, y así mismo los pequeños productores y emprendedores captan y abren nuevos mercados.

2.8. HISTORIA

En la época colonial, la venta de algunos productos estaba bajo estrictos impuestos, y sólo ciertas personas adquirirían el beneficio de expendio, siendo el Estado quien concedía el permiso se beneficiaba directamente; éste era el caso de los productos conocidos como 'Estancos' y eran: el aguardiente, pólvora y tabaco. Y sobre todo el aguardiente "por los sumos perjuicios y daños que se han experimentado a la pública universal salud de los vasallos". (Avilés, 2013: 1-5)

Al ser Ecuador un país agricultor, especialmente de maíz y caña de azúcar; los agricultores han tomado su materia prima para elaborar bebidas alcohólicas o refrescantes como es el caso de la Chicha de Maíz, la Chicha de Arroz o la Chicha de Yuca; emblemáticas en cada región del Ecuador.

No es sino hasta la colonización y la llegada de la destilación que el jugo de caña o melaza se empieza a destilar para la elaboración del 'guarapo' o aguardiente.



Figura 6. La “Revolución de las Alcabalas”.
En 1592, y la insurrección de los barrios de Quito, conocida como la “Revolución de los Estancos”,

2.9. INDUSTRIA EN ECUADOR

Después de ello, los avances tecnológicos y de investigación han logrado que una Industria Licorera en Ecuador vaya en crecimiento y mejora, es así como la Empresa EASA (Embotelladora Azuaya S.A.) líder a nivel nacional en producción de bebidas espirituosas, abrió sus puertas en 1960 en manos de un grupo de cañicultores de Azuay, y de manera de solucionar problemas sociales que causaban la cosecha de caña y producción de Aguardiente.

Hoy en día han mejorado e incrementado su producción en aguardientes secos y saborizados, ron, whiskies, gin's..

Otra empresa que elabora y comercializa espirituosos es la Corporación Azende, elaborando productos emblemáticos como Zhumir, Cuningham Whisky, Liova Vodka, Liova Gin, Aguardiente Canuto, Vino Venetto; y bebidas sin alcohol. Hablando de Empresas realmente grandes, pues también existen pequeñas empresas y emprendimientos que de la misma manera están produciendo en menores cantidades, espirituosos de excelente calidad

Y la Empresa Espíritu del Ecuador, que ha generado una bebida emblemática del mismo nombre, que ahora se está expendiendo en países como España y China donde se hacen eventos de degustación y maridajes con empresarios potenciales compradores y distribuidores de licor ecuatoriano.

“Este tipo de eventos de promoción comercial son un gran apoyo al sector de licores y espíritus ecuatorianos. La demanda del mercado internacional en este caso de China como de España, está en aumento”, concluyó Paúl Peñaherrera, Director de Promoción de Exportaciones de PRO ECUADOR. “

2.10. DESTILADOS CREADOS E IMPORTADOS DESDE ECUADOR

Solveso, es el primer destilado de la pulpa del Cacao, 100% ecuatoriano. Producido en Naranjal – Guayas. A recibidos galardones por su calidad, aromas y ser el primero en el mundo con los sabores únicos de nuestro cacao.

Amaranto Gin, creación de los hermanos emprendedores Jaramillo Casagrande, éste Ginebra está elaborado de la infusión de hierbas propias de nuestra tierra como el ataco, hierbaluisa, linaza, llantén y cardamomo; que hacen de Amaranto Gin un espirituoso único y muy aromatizado.

Ron Canuto, elaborado en las Industrias Azende (Azuay), bajo un minucioso método de selección desde las tierras donde se siembra la caña para su posterior

destilación, se añeja 7 años en barricas de roble blanco y cada botella es embazada y etiquetada manualmente.

Entre otros, la oportunidad de emprendimiento ahora para poder explotar nuestros recursos naturales es muy amplia, cada vez el mercado se abre a nuevas posibilidades, el público gusta de experimentar sabores nuevos, experiencias diferentes; es ahí donde los emprendedores puedes buscar oportunidades y aprovecharlas.

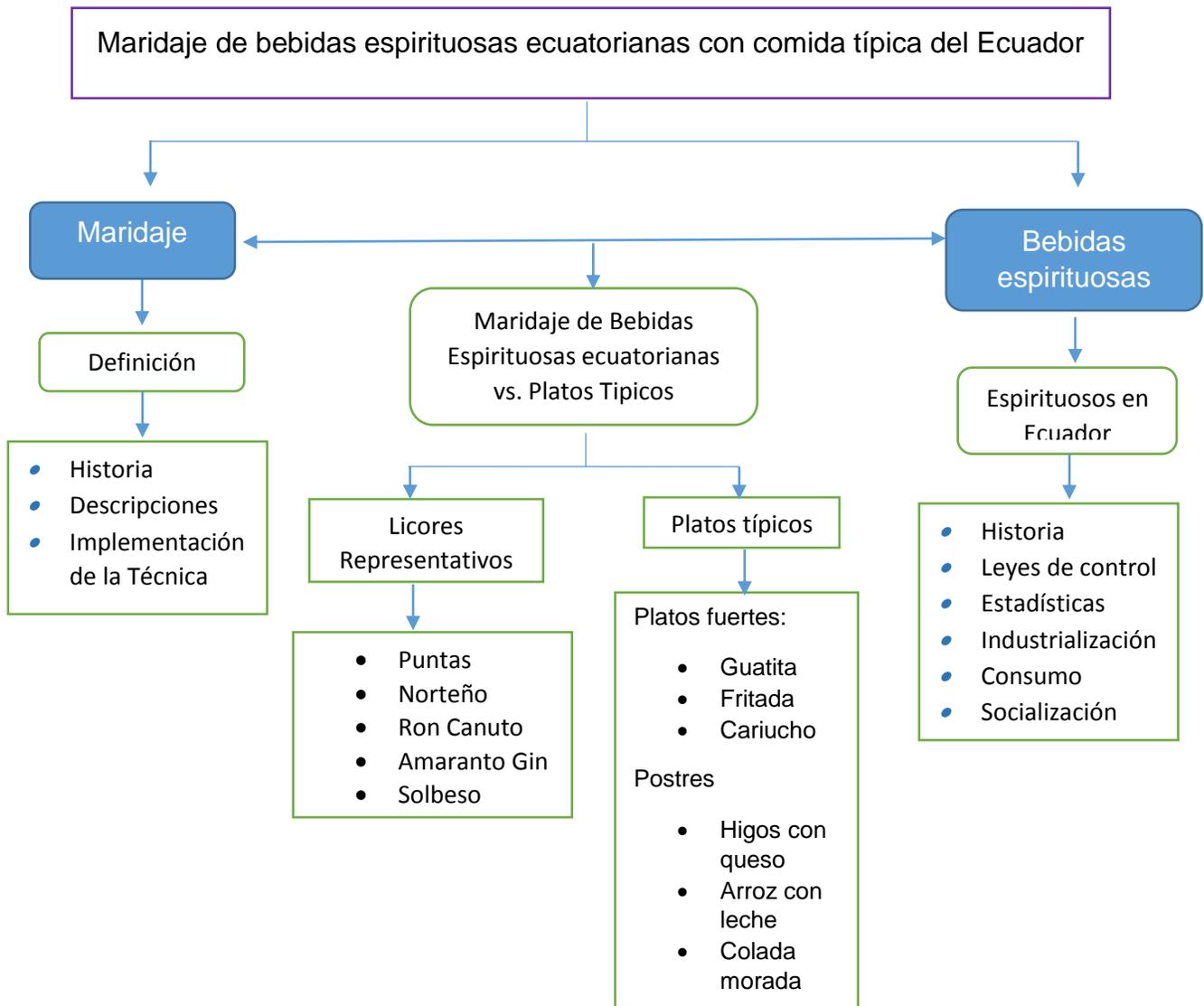


Figura 7. Mapa Conceptual Maridaje de Bebidas Espirituosas Ecuatorianas con platos Típicos del Ecuador

3. EXPERIMENTACIÓN DE MARIDAJES

3.1. AGUARDIENTE PUNTAS.



Figura 8. Puntas acompañadas de hielo y limón.

De acuerdo a la zona donde se elabore recibe su nombre, Caña Manabita le llaman en la Provincia de Manabí, Puntas en la Sierra Norte, Guanchaca en la Sierra Sur; pero al final viene a ser el mismo destilado de caña de azúcar o aguardiente típico ecuatoriano, elaborado de manera artesanal e industrial, tiene su historia desde la Época de la Colonia, cuando su producción causó políticas radicales de Estado y hasta muertes, altas tasas de impuestos que generaron la Revuelta de las Alcabalas, hoy en día su elaboración sigue siendo artesanal y clandestina, pues no existe una debida regulación para el control de su producción.

Pese a ello es muy comercializada y apetecida por el pueblo ecuatoriano.

De textura suave, aromas concentrados y dulces propios de la caña, se convierte en un espirituoso adaptable para maridar con sabores dulces y ácidos. Adaptable para ser un bajativo de comidas con alto contenido graso.

3.1.1. CARACTERÍSTICAS DEL AGUARDIENTE

Tabla 1.
Descripción de 'Puntas'.

Aroma	Dulce, caña de azúcar
Textura	Lágrimas gruesas, ligeras
Sabores Primarios	Picante
Sabores Secundarios	Dulce
Combinaciones Adecuadas	Carne de cerdo, cremas, postres, ají
Combinaciones Erróneas	Chocolate, granos secos
Grados alcohólicos	35° a 40°

3.1.2. RECETAS

Tabla 2.
Receta Canelazo de Maracuyá

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA		Canelazo de Maracuyá			
GÉNERO		Bebida con Alcohol			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		25/50ml			
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Canela		0,03	UNIDAD	19,7	0,59
Jugo de Maracuyá		0,25	UNIDAD	3,05	0,76
Azúcar		0,25	kg	0,9	0,23
Puntas		0,1	Lt	4,12	0,41
Agua		1	Lt	0,15	0,15
				Valor Total	2,14
				Costo p/p	0,09
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>1. Hervir 1 litro de agua junto con la canela y azúcar, durante 5 minutos aproximadamente, incorporar el jugo de maracuyá y las Puntas, servir caliente.</p>			

Tabla 3.
Receta de la Fritada de Cerdo con Llapingachos y mote

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA		Fritada de Cerdo			
GÉNERO		Plato Fuerte			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		2/500gr			
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Papas		1	kg	0,65	0,65
Maíz tostado		0,25	kg	1,2	0,30
Carne de cerdo		1	kg	4,3	4,30
Mote cocido		0,5	kg	1,1	0,55
Ajo		0,1	kg	1,9	0,19
Sal		0,05	kg	0,9	0,05
Aguacate		1	UNIDAD	0,75	0,75
				Valor Total	6,79
				Costo p/p	3,39
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Cocer las papas, para elaborar los llapingachos con un poco de sal, aplastar, formar la tortilla y freir. 2. Para el cerdo, codimentar con sal y ajo licuado, cocer con un poco de agua hasta que suelte la grasa y se dore en si misma. 3. Servir el plato con una porción de mote, maíz tostado, tortillas de papa, aguacate y la fritada de cerdo.			

3.1.3. RESULTADOS

El sabor de la carne de cerdo le aporta mucho cuerpo al espirituoso, ambos forman una armonía de sabor en la que tanto el sabor de la Fritada y la bebida se sienten y complementan. Bajo la experiencia, se sienten sabores maderosos, dulces y notas herbales. Al ser un licor de cuerpo denso, se recomienda las degustaciones o acompañamientos se hagan con carnes magras, de larga cocción, platos de comida contundente.

La experiencia del Canelazo es distinta, pues el espirituoso combina perfecto con frutos ácidos y el azúcar que se incorpora, se armonizan los sabores, se vuelve más delicado al paladar.

3.2. BEBIDA ANISADA DESTILADA, NORTEÑO.



Figura 9. Aguardiente anisado Norteño.

Elaborado industrialmente por la Empresa Licoram S.A. (Licores de América S.A.) encargada del diseño, producción, envase y su comercialización. Según las estadísticas el 'Norteño' se ha vuelto la bebida de preferencia entre jóvenes.

3.2.1. CARACTERÍSTICAS DEL NORTEÑO

Tabla 4.
Descripción de 'Norteño'.

Aroma	Dulce, sumamente aromático, anís
Textura	Lágrimas delgadas, ligeras
Sabores Primarios	Dulces y herbales
Sabores Secundarios	Ácidos
Combinaciones Adecuadas	Carnes blancas, cremas, maní, postres
Combinaciones Erróneas	Chocolate, pescados
Grados alcohólicos	23° a 24,5°

3.2.2. RECETAS

Tabla 5.
Receta Cariucho de Pollo

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS		FACULTAD DE GASTRONOMÍA		
NOMBRE DE LA RECETA		Cariucho de Pollo		
GÉNERO		Plato fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		300gr/8u		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Pollo	3,5	kg	1,65	5,78
Arroz	2	kg	0,7	1,40
Pasta de maní	0,05	kg	3,65	0,18
Cebolla blanca	0,5	kg	1,6	0,80
Achiote	0,09	Lt	4,2	0,38
Ajo	0,05	kg	1,9	0,10
Papas	1	kg	0,65	0,65
Crema de leche	0,1	Lt	3,98	0,40
			Valor Total	9,68
			Costo p/p	1,21
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		<p>1. Picar la cebolla y el ajo en brunoise, en un sartén poner el achiote y las presas de pollo, al mismo tiempo incorporar las cebollas, ajo y sal. Cuando dore poner un poco de agua para que se cocine, bajar la temperatura y tapar. Cocinar aproximadamente 25 minutos, incorporar el maní en pasta y la crema de leche. 2. Cocinar las papas cortadas en cubos, servir el plato con una porción de arroz y lechuga</p>		

Tabla 6.
Receta Arroz con leche

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA		Arroz con leche			
GÉNERO		Postre			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		6/250gr			
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Arrocillo/ Arroz partido		0,5	kg	0,74	0,37
Leche		1	Lt	0,85	0,85
Canela		0,03	kg	0,45	0,01
Azúcar		0,2	kg	0,9	0,18
				Valor Total	1,41
				Costo p/p	0,24
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Remojar el arrocillo en agua, una noche. Cocinar en medio litro de agua y medio litro de leche con canela a temperatura media, revolver constantemente. Cuando esté suave, agregar el resto de la leche y azúcar. Dejar que se cocine hasta que espese, servir caliente.			

3.2.3. RESULTADOS

Los sabores dulces, con notas anisadas de la bebida Norteño, maridan con aves, en éste caso con pollo, al ser una bebida dulce se sintoniza con el sabor de los frutos secos como el maní, además maíz tostado de dulce, nueces, y pasas. Además con la receta de arroz con leche, al ser un postre maridan de manera que los sabores de ambos, tanto la bebida como el postre resaltan y se pueden saborear.

3.3. DESTILADO DE PULPA DE CACAO, SOLBESO.



Figura 10. Solbeso en copa.

Como parte de una idea novedosa e inspiradora, nace de el Ingeniero Agrónomo Fernando Crespo, quien desde los 18 años ha dedicado su vida para dar el valor que merece el cacao ecuatoriano creando variedad de productos, y siendo el espirituoso Solbeso su 'mejor creación'. Siendo el primer destilado en el mundo de la pulpa del cacao, y llevando condecoraciones a nivel internacional como una medalla en el concurso 'American Spirit'. Solbeso es un destilado que se produce alrededor de 4 años en la Provincia de Guayas, específicamente en la Hacienda El Colibrí, en Naranjal. Su nombre lo atribuyeron los norteamericanos, que son actualmente los mayores compradores, pues la venta nacional es aún baja.

3.3.1. CARACTERÍSTICAS DEL SOLBESO

Tabla 7.
Descripción de 'Solveso'

Aroma	Dulce, picante, cremoso.
Textura	Piernas fuertes, denso
Sabores Primarios	Picante, dulce
Sabores Secundarios	Ácido, frutal
Combinaciones Adecuadas	Frutas ácidas, mariscos, lácteos.
Combinaciones Erróneas	Carne de res y cerdo
Grados alcohólicos	40°

3.3.2. RECETAS

Tabla 8
Receta Solveso Mentolado.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA		
NOMBRE DE LA RECETA		Solveso Mentolado		
GÉNERO		Bebida		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1/200ml		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Cereal de chocolate	0,01	kg	0,7	0,01
Menta fresca	1	Atado	0,61	0,61
Azúcar	0,02	kg	0,9	0,02
Agua Tesalia	0,12	gr	0,85	0,10
Solveso	2	oz	0,76	1,52
			Valor Total	2,26
			Costo p/p	2,26
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		<p>1. En un vaso mezclador, poner aproximadamente las hojas de 2 ramas de menta, azúcar y machacar. Agregar 2 oz de Solveso, hielo y 4oz de agua. 2. Agitar enérgicamente y servir en un vaso highball con un poco de cereal de chocolate y hojas de menta</p>		

Tabla 9
Receta Arroz Marinero

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA		Arroz marinero			
GÉNERO		Plato Fuerte			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4/300gr			
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Arroz		0,5	kg	0,7	0,35
Mix de mariscos		1	kg	6,52	6,52
Salsa china		0,1	kg	6,35	0,64
Pimiento verde		0,25	kg	1,04	0,26
Pimiento rojo		0,25	kg	1,6	0,40
Cebolla paiteña		0,25	kg	1,75	0,44
Ajo		0,05	kg	1,9	0,10
Maduro		0,5	kg	1,13	0,57
				Valor Total	9,26
				Costo p/p	2,32
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>1. Picar todos los vegetales en julianas, saltear con el ajo picado y sal. Agregar salsa china y los mariscos, 2. Agregar arroz cocido a la preparación anterior, mezclar bien. Servir con dos maduros fritos.</p>			

3.3.3. RESULTADOS.

La combinación de Solbeso con menta es armoniosa, donde resaltan ambos sabores y sobretodo un sabor a chocolate dulce que queda al final del paladar.

Al tener sabores realmente fuertes y tonalidades ácidas marida excelentemente con mariscos, sabores fuertes para Solbeso, en el caso se utilizó un Arroz con mariscos con lo que se pudo saborear con diferentes proteínas como camarón, pulpo, calamar y pescado.

Los sabores tanto de la bebida espirituosa Solbeso resaltan junto a los sabores propios de los mariscos, aumentan la intensidad de los sabores de ambos tanto bebida como alimento, la combinación es armoniosa y deliciosa.

3.4. AMARANTO GIN, GINEBRA DE HIERBAS NACIONALES



Figura 11. Amaranth Gin Frutos Rojos.

Creación de los hermanos Jaramillo Casagrande emprendedores quiteños, el Amaranth Gin, es un destilado de 14 hierbas botánicas; Ataco, Escancel, Malva Olorosa, Hierba Luisa, Rosas, Manzanilla, Menta, Linaza, Congona, Borraja, Albahaca, Llantén, Cardamomo y Sabor a Enebro.

De sabor picante y extremadamente aromático, sus aromas herbales son realmente exquisitos y provocadores.

Destilado 4 veces, da como resultado un Gin Premium que combina sabores clásicos con sabores exóticos de todas las regiones de nuestro país.

Además le ha generado premios a nivel internacional: 2015 Drink Up New York - "Responsibly Exotic" y 2015 Time Out Madrid - "Diferente y Delicioso" (Tomado de https://www.facebook.com/pg/amarantogin/about/?ref=page_internal).

3.4.1. CARACTERÍSTICAS DEL AMARANTO GIN

Tabla 10.
Descripción de 'Amaranto Gin'.

Aroma	Herbal, dulce
Textura	Piernas delgadas, ligera
Sabores Primarios	Ácidos, herbales
Sabores Secundarios	Mentolados
Combinaciones Adecuadas	Frutos rojos, frutos secos
Combinaciones Erróneas	Pollo, chocolate, pescado.
Grados alcohólicos	40°

3.4.2. RECETAS

Tabla 11.
Receta Gin Tropical

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA		
NOMBRE DE LA RECETA		Gin Tropical		
GÉNERO		Bebida		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		2/200ml		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Amaranto Gin	4	oz	0,75	3,00
Mandarina	0,5	UNIDAD	0,25	0,13
Jugo de Piña	0,1	UNIDAD	0,45	0,05
Mora	0,01	kg	2,25	0,02
Azúcar	0,1	kg	0,9	0,09
Güitig	0,1	ml	1,15	0,12
			Valor Total	3,40
			Costo p/p	1,70
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		<p>1. En una licuadora poner azúcar, mora, jugo de mandarina y piña, Gin Amaranto con hielo y güitig, licuar hasta formar el frozen. Servir enseguida y decorar con piña.</p>		

Tabla 12.
Receta Colada Morada

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA		
NOMBRE DE LA RECETA		Colada Morada		
GÉNERO		Bebida Caliente		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		8/250gr		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Harina de maíz negro	0,25	kg	1,65	0,41
Mora	0,5	kg	2,25	1,13
Mortiño	0,25	kg	3,15	0,79
Panela	1	UNIDAD	3,05	3,05
Hierbas dulces	1	Atado	1,5	1,50
Canela	0,03	kg	2,16	0,06
Piña	1	UNIDAD	0,45	0,45
Frutilla	0,25	kg	1,5	0,38
Babaco	1	UNIDAD	1,15	1,15
			Valor Total	8,91
			Costo p/p	1,11
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		<p>En una olla grande hacer una infusión con 4 Lt de agua y las hierbas dulces, canela y panela. Mientras tanto, picar las frutillas a la mitad, la piña y el babaco en cubos, reservar. Retirar las hierbas dulces de la infusión, e incorporar la harina de maíz negro diluida en agua fría, mezclar constantemente, agregar el jugo de mora y mortiño, cocinar hasta que espese. Para servir, en cada taza poner un poco de la fruta picada y la colada.</p>		

3.4.3. RESULTADOS

Debido a los sabores herbales del Amaranto Gin, sus maridajes se dan de mejor manera con frutas tropicales, frutos rojos y ácidos. En la combinación con la Colada Morada, resaltan los sabores escondidos del Amaranto Gin, como el cardamomo y albahaca y le da un realce a los sabores ácidos del mortiño y la mora. Es tradicional mezclar un Ginebra con agua tónica, en esta ocasión se probó con Agua Mineral 'Güitig' y un toque de hielo para hacer un cóctel tipo 'frozen'. Lo que dio como resultado una experiencia diferente, el Gin frío abre sus

sabores y aromas, además el toque de frutas ácidas y dulces le dan absoluta frescura.

3.5. RON CANUTO PREMIUM 7 AÑOS



Figura 12. Ron Canuto Premium 7 años.

Elaborado por la Corporación Azende S.A. el Ron Canuto es la última creación de los maestros destileros de la familia Zhumir.

Se produce y envejece en Paute, Azuay. Producto del cultivo de la caña de azúcar a más 700 metros sobre el nivel del mar, que le brinda una característica intensidad de sabor y suave aroma.

Se produce con límite de cantidad, pues éste ron se envejece con el método tradicional en barricas de roble blanco. Se embotella y etiqueta manualmente, además se sella con cera el corcho sintético para mayor conservación de aromas y sabores.

3.5.1. CARACTERÍSTICAS RON CANUTO 7 AÑOS

Tabla 13.
Descripción 'Ron Canuto, 7 años'.

Aroma	Dulce, suave
Textura	Ligera
Sabores Primarios	Dulce, maderosos.
Sabores Secundarios	Herbales, tabaco
Combinaciones Adecuadas	Chocolate amargo, postres, mermelada
Combinaciones Erróneas	Pescados y mariscos
Grados alcohólicos	36°

3.5.2. RECETAS

Tabla 14.
Receta Higos con Queso

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
NOMBRE DE LA RECETA		Higos con queso			
GÉNERO		Postre/ Conserva			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		10/100gr			
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Higos frescos		20	UNIDAD	0,1	2,00
Panela		1	UNIDAD	3,05	3,05
Canela		0,3	gr	2,16	0,65
Queso fresco		0,1	kg	4,12	0,41
				Valor Total	6,11
				Costo p/p	0,61
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>1. Cortar los higos haciendo una cruz en la parte baja y sumergir en agua al menos 48h. 2. Escurrir los higos presionando suavemente, poner a cocinar en una olla profunda, junto con la panela y la canela, cocinar a fuego bajo durante 6 a 8 horas. Servir dos higos con un pedazo de queso fresco.</p>			

Tabla 15.
Receta Guatita

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA		
NOMBRE DE LA RECETA		Guatita		
GÉNERO		Plato Fuerte		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4/300gr		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	Costo Uni	Valor Total
Arroz	0,5	kg	0,7	0,35
Mondongo de res	1	kg	4,21	4,21
Papas	1	kg	0,65	0,65
Achiote	0,05	Lt	4,2	0,21
Ajo	0,05	kg	1,9	0,10
Leche	0,5	Lt	0,85	0,43
Maní	0,03	kg	3,65	0,11
Cebolla larga	0,6	kg	1,6	0,96
Huevo	2	UNIDAD	0,15	0,30
			Valor Total	7,01
			Costo p/p	1,75
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		<p>1. Limpiar el mondongo, cocinar a presión durante 20 minutos aproximadamente en agua con sal, retirar del agua y reservar, cortar en cubos. 2. Picar la cebolla y el ajo en brunoise, hacer un refrito con el achiote, cuando esté caramelizada la cebolla agregar la leche y el maní, dejar que hierva, incorporar la guatita. 3. Aparte cocinar las papas en cubos y el huevo, cuando esté lista la Guatita incorporar las papas y servir con arroz y huevo duro.</p>		

3.5.3. RESULTADOS

Los sabores dulces acaramelados del Ron Canuto armonizan con el sabor dulce de los Higos, la sintonía de sabores es favorable para el Ron pues resaltan sus sabores maderosos, sabores dulces y todos los perfumes.

En el caso de la Guatita, los sabores se integran y armonizan en conjunto, el toque de maní como fruto seco hace que conjugue con las notas de roble del Ron.

CONCLUSIONES

Las pruebas realizadas con las bebidas espirituosas, dan sin duda los resultados estimados. Sí es viable maridar destilados con comida.

Las bebidas espirituosas que definitivamente tuvieron más aceptación son las tradicionales y típicas como las Puntas y Norteño; puede darse a que los sabores son más reconocidos quizá, pero son altamente compatibles con los sabores más arraigados del Ecuador; como la Fritada, Cariucho, Llapingachos.

Los espirituosos que se están fabricando en Ecuador como marcas únicas, y pioneras como la bebida destilada de la pulpa de cacao 'Solveso' pese a estar en el mercado desde 2014, en Ecuador la venta interna es baja, y podría ser por una falta de conocimiento o quizá el medio social en el que se maneja, pues la cuestión cultural de tomar o comer lo que ya conocemos por temor a lo desconocido, nos fija en sabores, y nos apertura a tomar riesgos y probar opciones diferentes.

El camino del emprendimiento está tomando fuerza en Ecuador, esto lo certifica la marca Amaranto Gin, que nació en una cocina en casa y que hoy produce industrialmente, en conclusión en Ecuador existen los recursos y talento, hace falta aprovecharlos de mejor manera y obtener un beneficio que sea bien aprovechado.

Es así como el maridaje de éstas nuevas bebidas puede abrir un mercado más grande, abriendo la posibilidad a la industria de alimentos también.

RECOMENDACIONES

Para fines educativos y de practicidad se tomaron cinco bebidas espirituosas, de las cuales dos son típicas de consumo del ecuatoriano, y se tomaron tres más que son particularmente recientes en el mercado de alimentos y bebidas; por lo que se recomienda se avance el estudio con licores, cremas, saborizados, vinos ecuatorianos.

Además se pueden variar las opciones de maridajes, con frutas, verduras, semillas, proteínas y carbohidratos endémicos. Los resultados marcarán obviamente una diferencia en la degustación y apreciación de los productos, tanto de alimentos como de las bebidas.

Explorar e indagar acerca de los nuevos productos que se están elaborando, puesto que hay pequeñas empresas que a falta de apoyo o incentivo en el mercado interno, envían o venden su producto al exterior.

REFERENCIAS

- Corporación Azende. (s.f.). *Ron Canuto*. Recuperado de:
<http://www.zhumir.com/canuto/index.html#rum>
- Embotelladora Azuaya. (2014). *Licores en Ecuador*. Recuperado de:
<http://www.easa.com.ec/>
- Espíritu del Ecuador. (s.f.). *Licor de café*. Recuperado de:
<http://espiritudelecuador.com.ec/web/espiritu-del-ecuador-cafe/>
- Excelencias Magazines. Martinez A. (2010). *Consejos prácticos sobre el maridaje*.
Recuperado de: <http://www.revistasexcelencias.com/andoni-aduriz/maridaje/9-reglas-para-el-maridaje><https://www.revistalideres.ec/lideres/sabor-natural-plantas-dan-vida.html>
- Licoram. (s.f.). (2017). *Norteño*. <http://www.licoram.com/portfolio/norteno/>
- Solbeso. Crespo F. (2014). *Destilado de cacao en Ecuador*.
<http://www.solbeso.com/home>.
- Somos emprendedores. Tapia E. (Agosto, 2017). *Amaranto gin*. Recuperado de:
<https://somosemprendedores.byclaro.com.ec/amaranto/>