



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA: EL CAMINO
DEL CEVICHE ECUATORIANO A TRAVÉS DE LAS PROVINCIAS DE
PICHINCHA, ESMERALDAS Y MANABÍ”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Lic. en Gastronomía

Profesor Guía:
Msc. Jenny Osejo

Autor:
Nicole Valencia

Año:
2016

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante Nicole Valencia, 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.

Jenny Maribel Osejo Angulo
Master en Educación Superior
C.C. 1715612238

DECLARACIÓN 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.

Nicole Valencia

C.C.1717522005

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que aportaron con su conocimiento para el desarrollo del proyecto, dentro de éstas a mi tutora, Jenny Osejo, por su paciencia, guía y apoyo durante todo el proceso.

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a mi madre y esposo, quienes siempre han sido mi ejemplo a seguir, por inculcarme las cosas invaluable de la vida y sus consejos oportunos. A mi compañero de viaje, mi padre, quien con su tenacidad me dio la oportunidad de estudiar en una Universidad de renombre. A mi familia en general por el apoyo incondicional.

RESUMEN

A través de los últimos años el turismo ha formado parte importante para el crecimiento económico de los países en vías de desarrollo, Ecuador no es la excepción. Gracias a la diversidad natural y cultural presentes en el país se han lanzado proyectos fomentando la industria del turismo. Sin embargo, lograr ese desarrollo sostenible que todos anhelan ha terminado convirtiéndose en un discurso y no en una realidad.

El patrimonio alimentario, es uno de los atractivos culturales con mayor potencial turístico, sin embargo, no ha sido desarrollado en su totalidad en el Ecuador. Mediante el estudio de: productos, ingredientes y formas de preparación en diferentes lugares relacionados a la elaboración del tradicional “ceviche”, se establecieron ciertos puntos que tienen gran potencial turístico-gastronómico en las provincias de Pichincha, Esmeraldas y Manabí, donde se puede disfrutar y conocer aspectos poco comunes de cada lugar. Dando origen al planteamiento de una ruta gastronómica como oferta turística alternativa o complementaria que beneficia principalmente a uno de los sectores más vulnerables: *el pesquero artesanal*. Además, representa una recopilación de información referente a productos nativos e introducidos que forman parte de la alimentación diaria de los ecuatorianos y que se utilizan en la preparación del ceviche.

Esta ruta gastronómica representa una alternativa para los turistas y representa una oportunidad para el desarrollo económico de los lugares seleccionados.

ABSTRACT

During the last few years, tourism has been an important part for the economic growth of underdeveloped countries, and Ecuador is not the exception. Thanks to the natural and cultural diversity present in the country, some projects have been developed in order to promote tourism. However, achieving sustainable development, something that is craved in the industry, has been left in a speech and is not a reality.

The food heritage is one of the cultural attractions with more potential, although, it has not been fully developed in Ecuador. Through the study of: products, ingredients and cooking methods in different places related with the elaboration of the traditional “ceviche”, it has been established strategic points that have a lot of tourist-gastronomic potential in provinces of: Pichincha, Esmeraldas and Manabí. The tourists have the opportunity to enjoy and learn about aspects of each place. Giving rise a gastronomic route as an alternative or complementary tourist offer, which mainly benefits one of the most vulnerable sectors: the artisanal fishing. This project also represents a compilation of information related with native and introduced products that are part of the daily diet of Ecuadorians and are used in the preparation of ceviche

The gastronomic route represents an alternative for tourists and representing an opportunity for the economic development of the selected location

Índice

INTRODUCCIÓN	1
Problema de investigación	3
Justificación.....	3
Objetivos	4
General.....	4
Específicos	4
Métodos de la investigación	5
Resultados esperados	5
Hipótesis.....	7
Variables	7
Independiente:	7
Dependientes:.....	7
Capítulo I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	8
1. Turismo	8
1.1 Atractivos turísticos.....	9
1.3 Rutas turísticas	10
2. Gastronomía	11
2.1 Turismo gastronómico	12
2.2 Cultura gastronómica.....	13
2.3 Soberanía Alimentaria	14
2.4 Patrimonio Cultural Alimentario	14
2.5 Rutas gastronómicas	15
2.5.1 Tipos de rutas gastronómicas.....	16
2.5.2 Aspectos sobre las rutas gastronómicas	17
2.5.3 Diseño de rutas gastronómicas.....	17
3. El ceviche: el plato emblema del Pacífico	17
3.1 El ceviche un viaje de sabores por regiones.....	19

4. Evaluación del potencial turístico gastronómico de Pichincha, Esmeraldas y Manabí.....	23
4.1 Manabí y sus ceviches.....	23
4.2 Esmeraldas y sus ceviches.....	31
4.3 Pichincha y sus ceviches.....	38
5. Productos.....	40
5.1 La importancia del origen de la materia prima.....	40
5.2 Los productos con mayor relevancia en la preparación de los ceviches.....	41
6. Atractivos turísticos-gastronómicos.....	71
6.1 Sitios Naturales.....	71
6.2 Manifestaciones culturales.....	74
Capítulo II: Patrimonio alimentario ecuatoriano	75
1. Cocina con identidad.....	76
2. En cuanto a los ingredientes empleados.....	78
3. Turismo con identidad.....	79
4. La sostenibilidad relacionada al patrimonio.....	82
Capítulo III: Propuesta de la Ruta Gastronómica.....	83
1. Objetivo de la Ruta:.....	83
2. Definición del Producto	83
3. Mapa de identificación de la ruta.....	84
4. Descripción de la Ruta propuesta:	84
Conclusiones.....	108
Recomendaciones	110
REFERENCIAS.....	111
ANEXOS	120

Tabla de figuras

Figura 1: Bolívar Mendoza, Moliendo café en Jipijapa-Manabí.....	30
Figura 2: Tradicional greñoso manaba y café pasado.....	31
Figura 3: Productores de Penaeus Vannamei.....	66
Figura 4: Ruta gastronómica.....	84
Figura 5: Ceviche de pescado y camarón, aromatizado con aceite de cítricos y crocante de coco.....	85
Figura 6: Ceviche de chocos del vecino.....	86
Figura 7:Foto de Nanegalito, mirador.....	88
Figura 8: Parque de Nanegalito.....	88
Figura 9: Restaurantes carretera Nanealito-Los Bancos.....	89
Figura 10: Ceviche de palmito Restaurante Dary.....	90
Figura 11: Ceviche de palmito de Café al Paso de Don Patricio.....	90
Figura 12: Palmito silvestre.....	91
Figura 13: Ceviche de palmito y esferas de chochos.....	91
Figura 14: Ceviche de concha- carrito de ceviches.....	93
Figura 15: Cevichería "Los Ceviches de Pachuli"-ubicada en el malecón de Atacames.....	95
Figura 16: Marisquería popular en la playa de Atacames.....	95
Figura 17: Comedor de la Asociación de Mariscos Preparados La Ramada ...	96
Figura 18: Ceviche Tumbame Negra.....	97
Figura 19: Cevichería El Pelicano.....	98
Figura 20: Ceviche mixto de concha y camarón acompañado de ají esmeraldeño.....	98
Figura 21: Cevichería El Pelicano- malecón de Pedernales.....	99
Figura 22: Menú Restaurante El Costeñito.....	100
Figura 23: Ceviche de camarón de El Costeñito.....	100
Figura 24: Ceviche de camarón.....	101
Figura 25: Malecón de Pescadores artesanales de Cojimíes.....	102
Figura 26: Plaza de Tarqui 5 am.....	104
Figura 27: Ceviche de Jipijapa.....	105

INTRODUCCIÓN

De acuerdo a Carlos Alberto Montaner, en muchos lugares de América Latina la calle no sólo es para caminar. Es un inmenso comedor público en que se mezclan los olores de las tortillas de maíz, de las carnes fritas en aceite rancio, de las frutas y los zumos, del café recién colado.

El patrimonio alimentario ecuatoriano posee una gran variedad de platos tradicionales. Esto se debe principalmente a dos factores: el primero, que a pesar de que Ecuador es un país pequeño posee cuatro regiones naturales: Costa, Sierra, Oriente e Insular, cada una caracterizándose por climas diferentes, dando como resultado una gran variedad de productos que han sido empleados en su gastronomía; mientras que el segundo factor está relacionado con la transculturización vivida por los ecuatorianos a lo largo de sus diferentes etapas históricas.

En el Ecuador, la variedad de productos que se emplean en la elaboración de platos típicos depende mucho de la zona en que se lo produce e inclusive las mismas recetas varían de región en región.

El intercambio comercial que ha existido a lo largo de la historia del país, también ha sido un factor importante en la variedad de este plato, permitiendo que hoy en día se pueda disfrutar de un ceviche de mariscos en los andes o que productos andinos como el chocho estén presentes en un ceviche como el volquetero, cuyo origen es amazónico. La región con mayor variedad de este plato, por su cercanía con el pacífico, es la Costera, donde se aprovecha al máximo mariscos icónicos como la concha negra o el camarón ecuatoriano para su elaboración. Sin embargo, se puede disfrutar de otro tipo de ceviches en la Sierra como el de carne, pollo, palmito y chocho. Las dos últimas con un potencial promocional como preparaciones vegetarianas al no tener presencia de proteína animal.

La preparación de lo ceviche en general se da por medio de la desnaturalización de la proteína con jugo de limón. En el caso del ecuatoriano este se sirve con lo que vendría a ser el “adobo” y otros ingredientes (cebolla, tomate, cilantro y mostaza en algunos casos), parecido a una sopa fría. Hay

variaciones como el cebiche de pollo, carne, volquetero, chochos, palmito y callampas (una especie de hongo que crece en las raíces de los pinos), que basándose en esta definición no deberían ser nombrados como tal. Sin embargo, la apariencia de los ceviches mencionados es similar, la gente los reconoce y ha llamado de tal forma durante muchos años.

Por otro lado, detrás de estas preparaciones existe una gran cantidad de pequeños productores y pescadores artesanales que se dedican a la ardua labor de abastecer de productos a restaurantes, mercados, empacadoras e inclusive a gente de la zona. Este proyecto propone difundir el ceviche ecuatoriano, sus productos e involucrar a pequeños productores de la zona, y de esta forma generar un turismo gastronómico que aporte positivamente a la dinámica socioeconómica.

Problema de investigación

Baja difusión y promoción de la dinámica social y económica que gira en torno a la utilización de productos locales para la preparación de diferentes tipos de ceviches en las provincias de Pichincha, Esmeraldas y Manabí

Pregunta de investigación: ¿De qué manera se podría promover la dinámica social y económica que gira en torno a la utilización de productos locales para la preparación de diferentes tipos de ceviches en las provincias de Pichincha, Esmeraldas y Manabí?

Justificación

Actualmente el ceviche ecuatoriano es uno de los platos con mayor demanda en el país. Su forma de preparación y los productos empleados en el mismo son diferentes inclusive en la misma región. Sin embargo, existe una falta de conocimiento y promoción de los diferentes tipos de ceviches que existen en el Ecuador, es por esto que mediante la ruta gastronómica presentada en este trabajo se pretende impulsar no solo este plato emblemático, sino también involucrar a pequeños productores que se dedican a la producción y obtención de ingredientes empleados en su elaboración.

El turismo puede resultar una herramienta complementaria para el desarrollo económico y social de los sectores menos favorecidos. La implementación de rutas gastronómicas es un pilar fundamental para involucrar a pequeños productores interesados en mostrar la producción artesanal de algún tipo de producto, en este caso ingredientes utilizados en la preparación del ceviche y con esto mejorar su calidad de vida.

La materia prima que se emplea en la elaboración del ceviche tiene un alto potencial comercial a nivel internacional algunos ejemplos son: el camarón, el verde, el palmito y algunos moluscos. Por lo que el desarrollo de este tipo de proyectos representa una actividad dinamizadora que aporta al desarrollo de la

matriz productiva, brinda trabajo digno y favorece la igualdad y la inclusión económica y social del país.

Para esta ruta gastronómica se ha decidido seleccionar tres Provincias: Pichincha, ubicada en la Sierra ecuatoriana, Esmeraldas y Manabí, pertenecientes a la Costa ecuatoriana. Se ha seleccionado Pichincha debido a que a través de la historia ha sido uno de los mayores pilares comerciales y económicos del país y donde mayor intercambio cultural ha existido. En cuanto a las provincias de la costa seleccionadas: Esmeraldas y Manabí, poseen una mayor diversidad de ceviches al limitar con el océano pacífico, además de mucha afluencia de turistas atraídos por sus paisajes.

El proyecto presentará lugares donde los turistas nacionales y extranjeros pueden disfrutar de los diferentes ceviches y conocer de mejor manera la dinámica social y económica detrás de un plato tradicional.

Objetivos

General

Plantear una propuesta de creación de una ruta gastronómica: el camino del ceviche ecuatoriano a través de las provincias de Pichincha, Esmeraldas y Manabí

Específicos

- Sistematizar teóricamente la información recolectada sobre la preparación e ingredientes a utilizar de los ceviches de las provincias: Pichincha, Esmeraldas y Manabí, con la finalidad de analizar los productos y métodos de elaboración.
- Recopilar información sobre el patrimonio gastronómico ecuatoriano mediante entrevistas a expertos en el área.
- Diseñar una ruta gastronómica sostenible que agrupe a los pequeños productores enfocada en el ceviche ecuatoriano.

Métodos de la investigación

Tabla 1: Métodos de la investigación

Métodos de la investigación			
Sistematización teórica	Métodos	Técnicas	Resultados
Fundamentación teórica	Analítico-Sintético	Revisión bibliografía	Bases teóricas para diseñar el tema de investigación
Diagnóstico	Recolección de la Información. Inductivo-deductivo	Entrevistas	Evaluación de la información recolectada
Propuesta	Modelación. Analítico-Sintético. Inductivo-Deductivo	Fichas de resumen	Presentación de la ruta gastronómica.

Resultados esperados

Fundamentación teórica:

Para esta etapa de la investigación se utilizará el método analítico - sintético, con la técnica de revisión bibliográfica para obtener las bases teóricas pertinentes necesarias para el desarrollo de la Ruta gastronómica.

Diagnóstico:

En la etapa del diagnóstico se aplicará el método de recolección de la información y el inductivo deductivo, aplicando la técnica de entrevistas con la finalidad de recoger toda la información que permita evaluar la situación actual del patrimonio alimentario de las provincias que integran la ruta.

Propuesta:

En la etapa de propuesta, se aplicará los métodos de modelación, analítico – sintético, e inductivo – deductivo, aplicando la técnica fichas de resumen, con lo que se establecerá una ruta gastronómica enfocada en el ceviche ecuatoriano y ciertos productos emblema en su elaboración.

Novedad:

Este proyecto está enfocado en impulsar y difundir un plato tradicional, como es el ceviche ecuatoriano, sus variedades y los productos emblema empleados en la elaboración del mismo.

Impacto:

- **Económico:**

Este proyecto tiene la finalidad de promover el turismo ecuatoriano y productos emblema como: el camarón, la concha, el verde y el maíz.

- **Social:**

Gracias al impacto del proyecto en áreas como: turismo, restaurantes, pesca y agricultura, su aplicación tendría la potencialidad de desarrollar fuentes de trabajo y fortalecer la identidad cultural gastronómica del país.

- **Ambiental:**

La presente investigación pretende convertirse en una opción sostenible para pescadores artesanales, pequeños emprendimientos relacionados con la industria de ocio, recreación y el diario vivir de las comunidades en general, aportando a un desarrollo amigable con el ambiente y de comercio justo.

Hipótesis

Mediante la creación de una ruta gastronómica se promoverá la dinámica social y económica que gira en torno a la utilización de productos locales para la preparación de diferentes tipos de ceviches en las provincias de Pichincha, Esmeraldas y Manabí.

Variables**Independiente:**

Industria de Alimentos y Bebidas del Ecuador

Dependientes:

La dinámica social y económica de los pequeños productores y la variedad de productos que se utilizan para la preparación de ceviches ecuatorianos en Pichincha, Esmeraldas y Manabí.

Capítulo I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1. Turismo

La industria turística se compone de diferentes sectores como son: agencias de viajes, hoteles, restaurantes, sitios de recreación y transporte turístico, que proporcionan bienes y servicios para satisfacer las necesidades de los visitantes. De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo (OMT), “el turismo es toda actividad que realizan las personas cuando se desplazan de un lugar a otro por motivo de recreación, salud, negocios, etc., con la firme intención de retornar a su lugar de origen y por un período inferior a 365 días”.

Esta actividad tiene un alto potencial para las naciones en términos económicos, sociales y culturales. Hoy en día más países en vías de desarrollo han optado por dar prioridad a proyectos que los impulsen como destino turístico. Según el informe de la OMT en 2014 el crecimiento en términos de turismo en Sudamérica, encabezaron países como: Argentina (15,8%), Ecuador (14,3%) y Colombia (12%), por otro lado, países como Japón (26%), Taiwán (24,9%) y Grecia (22,1%) superaron estas cifras. Demostrando que a pesar de tener una gran oferta en recursos patrimoniales; culturales y naturales, su posicionamiento en relación al mercado mundial no es significativo. Esto se ocasiona porque dentro de los mayores problemas perceptibles son: la falta de capacitación en las empresas prestadoras de bienes y servicios de la industria turística en general, el alto índice de informalidad, la falta de promoción e infraestructura de los países que conforman la región, la inseguridad y el crecimiento desordenado de la estructura hotelera.

Por mucho tiempo se consideró al turismo como la industria sin chimenea, pero en la actualidad un sin número de autores e investigaciones desmienten esta afirmación. Esta actividad al ser realizada sin técnicas, control o planificación, puede afectar seriamente al medio ambiente, generando contaminación de recursos, agotamiento de los lugares, por la masificación, empleabilidad

estacionaria, generando problemas sociales graves, inadecuada distribución de recursos, llevando a crear problemas entre la comunidad residente y los visitantes.

Pero al realizarla adecuadamente esta actividad puede generar: fuentes de trabajo, las cifras según el Ministerio de Turismo en el Ecuador (2015), muestran que de 20 empleos 1 es por el sector servicios. Sin embargo, la OMT (2015) establece que en términos mundiales 1 de cada 11 empleos son generados por el mismo sector, demostrando que si bien son ciertas las cifras no son del todo pesimistas aún falta desarrollo en el sector.

1.1 Atractivos turísticos

1.2

Un atractivo turístico es un bien tangible o intangible que provoca una motivación para el desplazamiento por parte de la demanda. (Maldonado, 2010, p. 4) Estos atractivos turísticos están clasificados en naturales y culturales. Gracias a las características del país y su legado histórico posee lugares que en la actualidad han pasado a conformar patrimonio de la humanidad, como es el caso de Quito y Cuenca, y patrimonio natural de la humanidad como Galápagos.

1.1.1 Categorías para la clasificación de atractivos turísticos

Sitios Naturales

De acuerdo al inventario turístico del Ministerio de Turismo del Ecuador, son todos aquellos lugares naturales, que por sus características únicas y su belleza escénica, tienen la capacidad de provocar en los turistas nacionales e internacionales el deseo de visitarlos. Entre ellos están: costas o litorales, fenómenos espeleológicos, fenómenos geológicos, montañas, bosques, planicies, desiertos, ríos, ambientes marinos, aguas subterráneas, tierras insulares entre otros.

Manifestaciones Culturales

De acuerdo a la OMT, las manifestaciones culturales están relacionadas con las producciones técnicas, científicas y tradicionales de todas las nacionalidades y etnias que integran un territorio. El Ecuador es un país pluricultural y multiétnico, su gran variedad de culturas lo hacen atractivo para todo turista internacional.

1.3 Rutas turísticas

“La palabra ruta proviene del francés route, que a su vez se deriva del latín rupta”. (Ruta) Es un camino, carretera o vía que se toma hacia una dirección específica para un propósito. Este camino se puede tomar por diferentes medios de transporte, incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. (Montecinos, A., 2015)

La creación de rutas turísticas posee gran potencial como Ratto manifiesta:

“El turismo debe asentarse sobre la diversidad de oportunidades ofrecidas por las economías locales, así como integrar y contribuir positivamente al desarrollo de las economías regionales, promoviendo las formas alternativas de turismo coherentes con los principios de desarrollo sostenible.” (Ratto, 2001).

Las rutas recogen varios de estos aspectos como: turismo de aventura, agroturismo, ecoturismo, turismo de estancia, y permiten generar una tendencia diferente y atractiva, permitiendo a países en vías de desarrollo como Ecuador incrementar el interés en el visitante. Las rutas gastronómicas tienen como objetivo la re-valorización del patrimonio intangible y se lo asocia a atractivos turísticos como: museos, galerías, entre otros. Esta nueva tendencia ha tomado fuerza a partir de mediados del siglo XX y habla sobre descubrir nuevos sabores, olores, texturas de la comida nativa, involucrando productos con alto potencial para el país y a pequeños productores interesados en el agroturismo. En el Ecuador no existen muchas rutas gastronómicas reconocidas. Sin embargo, la que mayor promoción y conocimiento tiene es la

de ruta del cacao, la misma que también involucra agroturismo y visita a atractivos culturales.

2. Gastronomía

La gastronomía va mucho más allá de elaborar platos y presentarlos, para que el comensal lo disfrute. En esta área también aplica el estudio de la relación entre la cultura y la alimentación, es decir como la comida está ligada a las costumbres, tradiciones y geografía de un lugar determinado.

Sobre la forma de preparación de los alimentos de los primeros habitantes del Ecuador no se tiene muchos datos. Sin embargo, Ayala Mora, en su libro Historia del Ecuador (2008), señala que existen evidencias de arqueólogos y antropólogos de que los primeros pobladores consumieron productos como: el ají, el chocho, cuyes, maíz entre otros.

Con la llegada de los incas, se implementan técnicas sofisticadas para la época, como la utilización de terrazas agrícolas que les permitía obtener productos de diferentes pisos climáticos. Los productos obtenidos, principalmente el maíz, era utilizado para la elaboración de la chicha, el canguil, los envueltos, entre otros.

Con la conquista española, muchos productos y técnicas traídos de ultramar se introdujeron a las colonias americanas, ocasionando un sincretismo en la cocina de América y España dando paso a lo que se conoce en la actualidad como cocina criolla. De esta época se tiene mayor evidencia gracias a los cronistas que documentaron información sobre los lugares y continentes que colonizaban.

En la época republicana la cocina ecuatoriana quedó desplazada por las tendencias internacionales. Chefs franceses tenían las mejores posiciones en hoteles y restaurantes importantes, donde mostraban su cocina, dejando a la cocina nativa como una cocina de casa.

En los últimos años, se ha tratado de generar conciencia sobre la importancia de resaltar la gastronomía ecuatoriana y el potencial que esta tiene en el mercado internacional. Dentro de esta tendencia se han hecho no solamente estudios sobre los platos representativos del Ecuador sino también sobre los productos estrella que contienen cada uno de ellos. Se empieza a generar conciencia sobre la importancia del realce de la cocina tradicional: se realizan varias publicaciones sobre la gastronomía, se tecnifican las preparaciones, se crean restaurantes de alto nivel que elaboran platos tradicionales ecuatorianos. La misma tendencia se ha visto en países vecinos como Perú, donde la promoción es tan grande que sus platos se han esparcido hacia todo el mundo y hoy en día su gastronomía es una de las más conocidas internacionalmente.

2.1 Turismo gastronómico

La gastronomía es una representación viva de cada grupo humano que integra un país, en ésta engloba un sin número de productos, que llaman la atención de los turistas nacionales y extranjeros, por esta razón cada vez existe mayor motivación de las personas para viajar a destinos que provoquen a sus paladares.

En los últimos años la gastronomía ha pasado de ser un elemento complejo convirtiéndose en el motor del desarrollo turístico, englobando a pequeños productores, cocina tradicional, y el personal de servicio, quienes tienen la responsabilidad de garantizar la satisfacción de sus clientes y difundir el patrimonio gastronómico del país. (Montecinos, A, 2012, parr. 4)

Gracias a las tendencias actuales, que implican el disfrute de la diversidad cultural del mundo, elegir destinos turísticos gastronómicos que permitan el conocer y compartir con diversos grupos humanos es una motivación. Esto engloba la comida, los productos, su forma de preparación y la forma de obtención de la materia prima que los componen, e incluso las fechas y la

forma de consumirlos. Permitiendo que cada zona muestre los productos más representativos, generando un posicionamiento de sus alimentos.

Este tipo de turismo también incluye la visita a lugares donde se puede degustar los platos tradicionales terminados, en: restaurantes, mercados, plazas, plazoletas, playa, o incluso en la calle. Mediante el turismo comunitario es posible no solo disfrutar de los platos, también se puede cocinar junto a personas de las comunidades. Es interesante experimentar este tipo de actividades cuando se celebran fiestas locales, ya que es una oportunidad para evidenciar la cultura mientras se disfruta su gastronomía de época.

2.2 Cultura gastronómica

Hoy en día a la cultura se la define como el conjunto de creencias, arte, leyes, costumbres, tradiciones y hábitos que adquiere una persona influenciada por el medio en el que se desarrolla. En las ciencias sociales estas características son adoptadas por el individuo por medio de su círculo inmediato, su familia, luego éste tiene una segunda influencia al momento de crecer e interactuar con otra gente del medio.

La cultura gastronómica es el arte de preparar comida apetitosa, no necesariamente nutritiva, mientras que la cultura alimentaria está relacionada con los alimentos y sus usos. La misma comprende dos aspectos la alimentación, que se refiere a ingerir o beber alimentos para subsistir, y la nutrición, que hace referencia a las sustancias necesarias para el desarrollo de células y tejidos. (Pazos, J, 2010, p.209).

Tradición viene del latín *traditio-traditionis*, y su significado es transmitir, es decir son aspectos que se transmiten de generación en generación como: ritos, cocina, costumbres, doctrina, etc. Está muy ligada a la cultura por lo que el medio en el que se desarrolla un individuo influye en el proceso. (Anónimo, 2014). En materias de cocina se asocia mucho al sentimiento de añoranza. La comida está muy ligada a los productos locales, a su forma de preparación e

inclusive a la sazón a la que la persona está acostumbrada, es por esto que cuando un individuo se va de su región o país le causa cierta nostalgia y recuerda los platos y sabores a los que estaba acostumbrado. Estas prácticas de cocina son las herencias que forman parte de la cultura de un lugar determinado.

2.3 Soberanía Alimentaria

La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente. (Constitución de la República del Ecuador, 2008, art. 281)

“Soberanía Alimentaria es el derecho de los individuos, comunidades y países para formular sus propias políticas de producción agrícola, trabajo, pesca, alimentos y tierra, de acuerdo a sus particulares circunstancias de recursos de producción alimentaria y capacidad sustentables de sus sociedades.” (El Universo, 2013)

2.4 Patrimonio Cultural Alimentario

El patrimonio cultural alimentario es “Lo que se come, cómo se come, dónde se come y lo que se siente cuando uno come son elementos integrantes de la identidad cultural alimentaria.”(Vilaplana, M., 2011, p. 2)

Los alimentos que ingiere un individuo se van a ver influenciados por el medio en el que se desarrolla. Esto no es reciente, desde los inicios del hombre en América, se alimentaban de los productos locales, por ejemplo: en la zona costera del Ecuador, las primeras culturas prehispánicas se alimentaban de moluscos y maíz principalmente. Esto se ha transmitido de generación en generación formando parte de la cultura alimentaria de la región. Sin embargo, la selección de estos alimentos suelen tener diferentes características y están

estrechamente relacionados con la cultura culinaria de cada país, región o zona.

2.4.1 El ceviche como patrimonio alimentario.

En el folleto Patrimonio Alimentario impulsado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013, p.3), se habla de una gastronomía ecuatoriana ligada a los saberes y sabores que se han transmitido de generación en generación y sobre la adaptación de estos factores a una gran biodiversidad natural de región en región.

El ceviche ecuatoriano si bien es cierto no es originario del Ecuador, los expertos opinan que más que difusión es uno de los más conocidos en el país, especialmente en la costa ecuatoriana, ya que la base del ceviche proviene del pacífico, donde existe una mayor abundancia y diversidad natural de mariscos. Si bien es cierto en toda la costa ecuatoriana hay ceviches con los diferentes productos de mar, desde pescado hasta moluscos y crustáceos, los expertos mencionan que cada localidad tiene su receta heredada que le da valor agregado a este plato tradicional. Es así como el ceviche de concha se le reconoce como representativo de la provincia de Esmeraldas, mientras que el ceviche de pescado es más reconocido en Manabí.

2.5 Rutas gastronómicas

Es el conjunto de lugares, pueblos o regiones que se entrelazan entre si y comparten costumbres gastronómicas. La comida regional muchas veces se mezcla con la cosmovisión de los pobladores, convirtiéndose en un ritual el servirse alimentos, estas rutas brindan la oportunidad de transmitir el significado emocional, social y simbólico a los turistas interesados. Por ende, esto se convierte en un recurso turístico con identidad local. (Barrera, E, s.f, p.2)

2.5.1 Tipos de rutas gastronómicas

De acuerdo a Barrera, (s.f., p.9) se pueden clasificar por producto, plato o étnico-gastronómicas

- Por producto: el tema de la ruta gira entorno a un producto de importancia para el país como los quesos, vinos, embutidos españoles, etc.
- Por plato: el plato del que se habla en la ruta, va a servir de tema central en el desarrollo de la ruta. Algunos ejemplos: Las Rutas de la Carpa Frita y del Choucrutte en Francia, o la embrionaria Ruta del Curanto en el Sur de Chile
- Étnico- gastronómicas: Se trata de proyectos basados en las tradiciones culinarias de pueblos específicos.

2.5.1.1 Rutas gastronómico-culturales

Las rutas gastronómicas muestran la comida local y los productos, pero también tienen un trasfondo cultural según ICOMOS, International Council OnMonuments and Sites, una ruta gastronómica turística cultural es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción y propias de la cultura regional. Agregando a esto, el Dr. Montecinos señala que la implementación de rutas gastronómicas vincula a pequeños productores y aporta al desarrollo turístico.

“Dado su carácter histórico y cultural, los alimentos estos pueden concebirse como recursos turísticos y no sólo como facilitadores de la experiencia turística. Si se formulan productos turísticos adecuados el alimento no sólo acrecienta el valor de un destino sino también el propio; entre territorio y alimento retoza la identidad local. “(Barrera & Bringas Alvarado, s.f)

2.5.2 Aspectos sobre las rutas gastronómicas

Las cifras del Ministerio de Turismo en el campo de la gastronomía son coherentes al interés que muestra el target de turistas en el Ecuador. Estas indican que únicamente el 6,4% visita al país con un fin gastronómico, mientras que la diversión es una de las principales razones para hacer turismo, con un 45,6%. Por lo que la combinación de atractivos naturales y culturales, tomando a la gastronomía como parte de las manifestaciones culturales, pueden ser la vía para el desarrollo del turismo gastronómico.

El recurso turístico gastronómico del país posee un gran potencial para ofrecerlo a turistas nacionales y extranjeros, quienes podrán disfrutar de las diferentes culturas y lugares turísticos a través de la culinaria del país. Para lograr esto es importante una adecuada planificación que incluya a la comunidad, informar y capacitar a los actores involucrados y desarrollar conjuntamente con el Estado micro proyectos que ayuden en aspectos sociales, ambientales y económicos de las zonas más vulnerables.

2.5.3 Diseño de rutas gastronómicas

Para el diseño de rutas gastronómicas hay que tomar en cuenta tres aspectos fundamentales que intervienen en el desarrollo de la misma:

- Productos locales y su producción
- Aspectos culturales y simbólicos de la zona
- Atractivos gastronómico-culturales relacionados con el tema de estudio

3. El ceviche: el plato emblema del Pacífico

Uno de los platos de América que posee mayor controversia sobre su origen es el ceviche o cebiche, debido a que el pescado, producto con el que se elabora este platillo originalmente, es extraído del mar y su preparación se extiende por todo el Pacífico.

El historiador Juan José Vega, afirma que es de origen árabe, ya que viene de la palabra árabe "SIBECH" que es con la que se designa a la comida ácida. Otras fuentes aseguran que el origen es polinesio, ya que estos utilizaban el limón como método de conservación de pescados. Sin embargo, como se muestra en el libro *Rutas y Sabores del Cebiche de Mariano Valderrama (2007)*, estudios hechos en Perú indican que los Incas maceraban el pescado con chicha u otros productos cítricos como el tumbo o taxo, y se lo comían desnaturalizado. Si bien es cierto que el origen de este plato es muy disputado y controversial, Lima, sin duda alguna, ha sido la ciudad que ha impulsado y lo ha convertido en su plato emblema.

Los distintos tipos de ceviches existentes alrededor de la costa del Pacífico son influenciados por productos presentes en la zona y el intercambio cultural que ha habido durante la historia. Es decir, tanto los latinoamericanos como los asiáticos, poseen preparaciones con pescado desnaturalizado en limón y condimentado con ciertas especias, que viene a ser básicamente la definición más común y sencilla de un ceviche. Por ejemplo: el PoissonCru de Tahití, el YuiSa de china, el ceviche con aguacate de México y otros muy parecidos de los cuales podemos destacar el de Costa Rica, Perú, Chile y Panamá. (Valderrama, 2007, pp. 26-40)

La impresionante variedad de ceviches en los países que lindan con el Pacífico es mostrada por Valderrama en el libro y sin duda alguna en un estudio como ese no se puede abarcar la variedad de productos y procesos utilizados en la elaboración del plato con tanto detenimiento, debido a que inclusive en la misma región de cada país varía. El reconocimiento del ceviche como plato emblema del pacífico ha tomado fuerza desde que Perú lo expone como su carta de presentación. En el caso de Ecuador, este plato forma parte de la gastronomía típica desde hace muchos años atrás. Sin embargo, la promoción por parte del país vecino ha generado gran interés en los turistas por probar la variedad presente en otros países. Por esta y otras razones, este platillo es uno de los que mayor consumo posee a nivel local. (Líderes.com, 2011, p.1)

La recolección de información sobre las recetas tradicionales son muy complejas de obtener y una de las principales causas son las variaciones existentes. Sin embargo, se han hecho recopilaciones bibliográficas que han permitido que hoy en día se tenga una constancia sobre su forma de preparación.

En los libros del Chef Carlos Gallardo se puede evidenciar que los ingredientes base de los ceviches ecuatorianos son: limón, cebolla, cilantro, fondo del insumo principal, y el o los géneros emblemáticos que se procesarán. Hay otros ingredientes que se les agregan y varían como: la salsa de tomate, mostaza, aceite, tomate, entre otros; y a diferencia del peruano se lo acompaña usualmente con: arroz, chifles (verde cortado en rodajas muy finas y fritas), maíz tostado y/o canguil.

Por otro lado, con la evolución de las nuevas tendencias gastronómicas se han venido incorporando ingredientes a platos tradicionales y se han creado nuevas versiones como es el caso de los ceviches curados en limón o frutas cítricas, estas innovadoras ideas ya han sido promocionadas en el exterior mediante Pro Ecuador, en Ferias como la que se realizó en Ámsterdam el pasado Abril del 2015.

3.1 El ceviche un viaje de sabores por regiones

En el caso del ceviche ecuatoriano, es un plato muy cotizado en las zonas costeras del Ecuador. No obstante, por factores como el comercio, el intercambio cultural, la influencia de tendencias gastronómicas, entre otros, esta preparación se ha esparcido a la sierra y oriente. Hoy en día es común encontrar que la técnica de preparación se la combina con productos de la zona y se fusiona en otros casos con la forma de preparación de ceviches de otros países.

Dentro de los ceviches más cotizados por regiones se encuentran:

3.1.1 Ceviches de la Costa

La Costa ecuatoriana es una de las regiones más visitadas, sus playas, la marimba, las pintorescas villas de los pescadores y los sabores frescos de los productos de mar, se combinan en una extensión de más de 2 000 km. Su clima al igual que en el Oriente es cálido-húmedo y en algunas zonas cálido-seco, la componen siete provincias: Esmeraldas, Manabí, Guayas, Santa Elena, El Oro, Santo Domingo de los Tsáchilas y Los Ríos, las dos últimas no tienen salida al mar. (Cárdenas, J.-G, & Greiner, K. M., 1988, pp.13-14)

Dentro de los atractivos turísticos más visitados de la región son sus playas, en el caso de los turistas nacionales visitar las playas representa la segunda motivación para hacer turismo local con un 29,1%. (Ministerio de Turismo, s.f., pp.11-12). Por lo que la concentración de personas en feriados o épocas de vacaciones tiende a ser en las playas más conocidas del Ecuador.

La alimentación de los costeños se basa principalmente en los productos locales: mariscos, yuca, verde, coco, arroz, entre otros. Dentro de sus platos emblema están los ceviches de la costa no varían mucho entre provincias. Sin embargo, algunos son representativos de algunas ciudades como el de Pinchagua de Quevedo y de Jipijapa hecho a base de pescado y maní. Agregando a esto, en los manglares presentes tanto en Esmeraldas como en Manabí existen moluscos que se utilizan muy poco en la elaboración de ceviches como: el “pata mula” y “concha rayada”. En el caso de los ceviches de pescado, son los más comunes de encontrar, se los realizan por lo general con: mero, picudo, dorado, bagre, entre otros. Otro producto muy apetecido para la elaboración de este plato es el camarón que se cultiva en las denominadas “camaroneras”.

Es muy común escuchar sobre los ceviches mixtos, los cuales constan de dos o más variedades de productos de mar.

Dentro de los más destacados se encuentran:

- Ceviche de concha negra

- Ceviche de camarón
- Ceviche de ostión
- Ceviche de langostino o camarón
- Ceviche de pescado
- Ceviche Mixto: se mezclan dos o más productos de mar en un solo ceviche.
- Ceviche blanco, es un tipo de ceviche mixto a base de pescado, camarón, cangrejo y pulpo, solamente productos con carne blanca.
- Bandera ecuatoriana: un plato que posee de tres a cuatro tipos de ceviche en porciones muy pequeñas, por lo general de camarón, pescado y concha, y van acompañadas de arroz y guatita, otro plato emblema ecuatoriano, tradicional en Santo Domingo.
- Ceviche de calamar
- Ceviche de cangrejo
- Ceviche de pangora
- Ceviche de jipijapa: es un tipo de ceviche manaba a base de ceviche de pescado tradicional adicionado maní y se reemplaza generalmente el cilantro por la chillangua, hierba endémica de la costa ecuatoriana que da un sabor parecido al cilantro.

(Gallardo de la Puente C, 2013)

3.1.2 Ceviches de la Sierra

En la Sierra ecuatoriana existen variantes al momento de preparar los ceviches de la costa, por ejemplo, al ceviche de camarón en esta región se le suele agregar salsa de tomate, mientras que el de la costa no lleva este componente. Dentro de los ceviches más destacados de la Sierra ecuatoriana son:

- Ceviche de carne (Loja)
- Ceviche de chochos (Riobamba)
- Ceviche de palmito (Nanegalito)

Tradición gastronómica andina

Dentro de la cultura andina siempre ha sido de vital importancia y de cierta forma un símbolo de unión la hora de la comida. Sin duda alguna, es en este momento donde familias enteras luego de una jornada larga se sientan a servirse sus alimentos y compartir en familia. Históricamente los alimentos han sido preparados generacionalmente y en su mayoría por mujeres, quienes culturalmente lideraron el conocimiento ancestral culinario creyendo en la relación afectiva con los ingredientes para la elaboración de suculentos platos.

En la mayoría de zonas del Ecuador se consumían productos que las familias cultivaban y cosechaban como es el caso del maíz o inclusive animales que criaban como el cuy. Ni hablar de la forma de preparación de los mismos, donde utilizando energía proporcionada por la combustión de la leña no solo los cocinaba sino que también daban el sabor característico a las preparaciones. (Martínez et al., 1984, p.40-45)

Por otro lado, debido a que la provincia de Pichincha posee a Quito como capital, donde existe un gran intercambio comercial y cultural, se pueden encontrar un sin número de productos. Este fenómeno también es evidente con los platos típicos ecuatorianos desde los afamados ceviches costeros hasta los de otras provincias de la Sierra como el singular ceviche de chochos con cuero cocido y el ceviche de palmito.

Limita al norte con: Imbabura y Esmeraldas al sur con Cotopaxi, al este con Sucumbíos y Napo y al oeste con Santo Domingo de los Tsáchilas.

3.1.3 Ceviches del Oriente

Los ceviches del oriente poseen una mezcla muy singular, por lo general los sirven con yuca y sus dos ceviches representativos tienen productos de la costa, sierra y/u oriente.

- Ceviche “volquetero” (Puyo): este es el claro ejemplo de mixtura en términos de productos regionales, es un ceviche a base de atún en lata (proveniente de la costa), chochos (producto de la sierra) y los ingredientes base como: tomate, cebolla, limón y aceite. Se lo suele

servir con canguil y maíz tostado (productos de la sierra). Homero Escobar, el creador de esta delicia y dueño del restaurante Astoria, menciona que en sus inicios la proteína de este plato era la sardina, pero que la aceptación con atún es aún mayor por parte de los comensales.

- Ceviche de callampas (la provincia no se sabe con certeza): es un ceviche a base de callampas (una especie de hongo que crece en la corteza del árbol de pino) a estos se les cocina, se les pica y se los condimenta con los ingredientes base anteriormente mencionados, mostaza y el líquido de cocción.

3.1.4 Ceviches Insular

Son similares a los de la costa. Sin embargo, destaca el ceviche de canchalagua, molusco representativo de la región.

4. Evaluación del potencial turístico gastronómico de Pichincha, Esmeraldas y Manabí

4.1 Manabí y sus ceviches

La provincia de Manabí se caracteriza por la pesca y ganadería, posee una superficie aproximada de 18.878 kilómetros cuadrados, de los cuales 350 kilómetros son de playa. Según el INEC, su población es cercana a los 1.369.780 habitantes, la mayoría jóvenes, representando un 13% de la población total de personas mayores a 45 años. (Gobierno Provincial de Manabí, s.f.)

La población en zonas rurales es mayoritaria y es la que cuenta con escasez de accesos a servicios básicos. Esta provincia está desarrollándose en el campo del turismo, gracias a la belleza de sus playas el impulso turístico de las localidades es posible, pero requiere una planificación adecuada, para generar proyectos sostenibles que beneficien a todos los pobladores.

La provincia está limitada al norte por Esmeraldas, al sur por Santa Elena y Guayas al este por Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas y al Oeste por el Océano Pacífico. Los cantones que la componen son:

Tabla 2: Cantones de la Provincia de Manabí

Microrregiones	Cantones
Costa Norte	Pedernales, Jama, San Vicente y Sucre
Nor Oriental	Chone, Flavio Alfaro ,El Carmen
Centro Norte	Tosagua, Bolívar, Junín, Pichincha
Metropolitana	Manta, Montecristi , Jaramijo , Rocafuerte , Portoviejo
Centro Sur	Santa Ana , Olmedo , 24 de Mayo
Sur	Jipijapa, Paján, Puerto López

Tomado de: <http://issuu.com/telandweb/docs/plan-de-desarrollo-agropecuario-sostenible-de-mana?e=0/1010684#search>

Los ceviches de pescado son los más destacados en esta provincia, ya que posee varios puertos pesqueros. Entre los más destacados están: el puerto de Manta y el puerto pesquero artesanal de Jaramijó.

En la búsqueda de este plato también Manabí nos ofrece otros platillos como: cazuela, bollos de pescado, el famoso corviche y sin duda alguna los dulces de Rocafuerte, el queso manaba y la salprietta se han convertido en productos icónicos de toda la provincia.

Cantón Pedernales

Está compuesto por tres parroquias rurales (Cojimíes, 10 de Agosto y Atahualpa) y una urbana (Pedernales). Según el INEC (2010), existen alrededor de 55.128 habitantes en un territorio de 1.460,7 km², de los cuales en su mayoría se dedican a la actividad ganadera, agrícola, camaronera y turística.

Cultura Jama-Coaque

Existen vestigios en la zona que han servido de evidencia para afirmar la presencia de la cultura Jama-Coaque en el período de Desarrollo Regional, este pueblo aborigen poseía un gran avance social y tecnológico para la época, siendo uno de los pueblos sedentarios se situaron a orillas del río con el mismo nombre, donde según el historiador Luis Almeida los españoles “recogieron un abundante botín”.

De acuerdo al Gobierno provincial de Manabí este es uno de los cantones más jóvenes, siendo registrado oficialmente como tal el 31 de marzo de 1992. El mismo posee una combinación entre playa, estuario y montañas, brindando una diversidad de entretenimiento para los turistas que van para realizar actividades como: avistamiento de aves y animales de manglar hasta visitas a fincas y acceso a rutas de turismo ecológico.

Pedernales (ciudad)

A 123.5km de Muisne se encuentra la capital del cantón Pedernales. Es una ciudad donde el comercio es evidente por la cantidad de establecimientos en la zona. Según la guía Rumbo a Ecuador y Galápagos (Vives R, 2007, pp. 296-297), es uno de los poblados más desarrollados de la zona y alega que es por la Carretera de Quito-Santo Domingo que acorta distancia entre la capital y el poblado en mención. Además se menciona que su principal ingreso es la agricultura, ganadería, cría de camarón y el turismo.

Atractivos gastronómicos

En la visita a la playa de Pedernales se puede evidenciar a las cinco de la mañana como las humildes lanchas de los pescadores artesanales arriban al malecón con productos de mar, con ayuda de palos estancan las mismas en la costa, donde se las puede ver todo el día. Lo interesante de la playa de Pedernales es que existe una alta concentración de cevicherías, esto se debe a la riqueza de productos de mar existentes en la localidad.

Al final del malecón desde las seis de la mañana existen pequeñas carpas donde los aromas del verde frito y el café manaba predominan, los pobladores dedicados a elaborar deliciosos manjares como el famoso tigrillo con queso

manaba, bolones de verde con diferentes rellenos, el corviche con salprietá y los afamados ceviches mañaneros, que según dicen son buenos para el famoso “chuchaqui” (término utilizado para denominar a los síntomas al día siguiente de haber ingerido alcohol). Se sirven ceviches de camarón, concha y pescado a éstos se los acompaña con chifles únicamente y en algunos lugares se reemplaza el cilantro proveniente de la Sierra ecuatoriana, por la chillangua o cimarrón, que dan ese toque aromático, tan propio de las hojas, a las preparaciones. Sin embargo, cada vez se encuentra menos de esta por la baja demanda del producto.

Algunos de los productos pesqueros de esta zona tienen mayor demanda en el sector gastronómico como es el caso del camotillo, mero, pargo, camarón, concha negra, guariche y cangrejo.

Cantón Jaramijó

Con una población de 18.486 personas (INEC, 2010), Jaramijó, un cantón de Manabí, es conocido como la “caleta de pescadores”. Las personas que viven ahí tienen descendencia de culturas de importante relevancia para la historia como los son: la cultura Valdivia y la Manteño-Hualcavilca, también pescadores innatos. Alrededor de los años 1900 - 1949, se veía a la pesca como una actividad que se la realizaba en familia y sobre todo por la abundancia de peces que existía en ese entonces. Las mujeres y niños con redes en áreas cercanas a la playa, atrapaban Pinchagua y Chuhueco. Las balsas con velas o remos, se iban perdiendo en el mar y capturaban peces de todo tipo con instrumentaría artesanal elaborada por ellos mismos. Ahora, por el contrario, se observan pintorescas embarcaciones de color azul y blanco en su mayoría, hechas a base de fibra de vidrio y se distinguen por nombres que los mismos pescadores les dan. Cárdenas, J.-G, &Greiner, K. M., 1988, p.137)

Atracciones

Dentro de las atracciones que ofrece este destino se encuentran:

- Punta de Jaramijó: a 2.5 kilómetros del centro de Jaramijó se encuentra la Playa de Punta Blanca, cuenta con un kilómetro de extensión donde se ofrecen actividades recreativas como buceos y caminatas. También se puede observar el faro con el que los pescadores se guían y en los últimos años se ha convertido en un atractivo turístico.
- Pozos de Aguas Azufradas: este cantón también es reconocido por los pozos de aguas azufradas, que se encuentran dentro de las playas de Punta Blanca. Las mismas poseen sus propiedades son curativas y han sido el motor que han impulsado a turistas nacionales y extranjeros a visitarlas.
- Playas de Balsamaragua o Salinas: el origen de su nombre se debe a hechos acontecidos en 1884 en estas playas. Se encuentra dentro de la Base Naval de Jaramijó., donde se puede disfrutar de actividades como pesca deportiva, buceo y caminatas.
- Playas de Jaramijó: se encuentra a lado de la carretera al ingreso del cantón es uno de los balnearios con mayor número de visitantes.
- Plaza la Liberad
- Parque Central
- Mirador turístico “El Peñón del Diablo” y el puerto pesquero artesanal de Jaramijó: se ubican en la zona céntrica de la ciudad. Desde el mirador se puede observar la base naval, el balneario de Crucita y San Jacinto. Mientras que en el puerto pesquero, ubicado al frente de dicho mirador, es el centro de acopio de más de 300 embarcaciones de menor calado, donde se puede observar y comprar diferentes tipos de mariscos.(Gobierno Autónomo Descentralizado de Jaramijó, n.d.)

Fiestas de relevancia

Las fiestas de San Pedro y San Pablo, que se celebra los 24 de agosto, es reconocida en toda la región, que se constituye en atractivo turístico. Procesión marítima, esta celebración está muy ligada a la religión católica y de cierta forma es un símbolo de agradecimiento por parte de los pesquero.

Gastronomía

La gastronomía es muy similar a la de toda la costa ecuatoriana. La presencia de mariscos es evidente.

Según datos detallados en la página web del Municipio de Jaramijó, esta ciudad no posee muchos restaurantes a comparación de ciudades aledañas. Sin embargo, en los pocos establecimientos se puede encontrar: cazuelas, pescado horneado, bolones tortillas de maíz, viches, arroces con mariscos y los famosos ceviches entre los que destacan la pinchagua, concha, camarón, pulpo, pescado y ostión.

Cantón Manta

El 29 de septiembre de 1922 se declaró a Manta como cantón, independizándose de Montecristi. Está dividido en cinco parroquias urbanas (Eloy Alfaro, Los Esteros, Manta, San mateo y Tarqui) y dos rurales (San Lorenzo y Santa Marianita). Cuenta con 226.477 habitantes (INEC, 2010) y la ciudad de Manta es su cabecera cantonal.

Manta (ciudad)

Según el Gobierno Provincial de Manabí, esta ciudad representa el primer puerto turístico, marítimo y pesquero del Ecuador.

El puerto está asentado en una bahía bendecida con una inmensa variedad de especies marinas que se distribuyen al consumo. Tanto es así que en la época aborígen, entre los años 500 y 1520 d.C, esta ciudad era conocida como “Jocay”, que quiere decir “casa de los peces. Esto les permitió ser grandes pescadores y comerciantes, además existen vestigios que demuestran que eran artesanos y se dedicaban a trabajar el metal, las telas, y conchas e inclusive utilizaban caña guadua y balsa para la elaboración de las embarcaciones. (El Telégrafo, 2014,p.4)

La industria atunera en esta ciudad es de vital importancia, ya que representa una fuente de trabajo a los pobladores de la zona, según el Telégrafo

alrededor de 16.860 puestos son generados por este recurso (2014, p.5), la exportación de atún representa el segundo ingreso no petrolero según el Banco Central del Ecuador (2013).

Atracciones

- Museo del Banco Central
- Museo Municipal de Manta
- Puerto de Manta
- Playa Murciélago

Cantón Jipijapa

De acuerdo al Gobierno Provincial de Manabí en su página promocional indica que al sur de la provincia de Manabí se encuentra Jipijapa, la población de esta zona se dedica principalmente a la producción de café es por esto que es reconocido como “La sultana del café”.

Se divide en seis parroquias rurales (América, El Anegado, La Unión, Julcuy, Pedro Pablo Gómez, Puerto Cayo, Membrillal) y tres urbanas (Dr. Miguel Morán Lucio, Manuel Inocencio Parrales y Guale, San Lorenzo de Jipijapa).

Dentro de sus sitios turísticos más destacados se encuentran: las playas de Puerto Cayo, los pozos de aguas termales en forma de caracol en Andil, Choconchá y Joá, dos de estos considerados como lugares históricos. Dentro de las manifestaciones culturales son: la iglesia de San Lorenzo y las festividades de la Virgen de Agua Santa.

Jipijapa (ciudad)



Figura 1: Bolívar Mendoza, Moliendo café en Jipijapa-Manabí

Jipijapa es una ciudad muy pequeña y al hablar de ella es inevitable pensar en el café. Bolívar Mendoza es uno de los importantes representantes cafeteros de la zona, es dueño de café Bolívar. Esta empresa inició hace 11 años y actualmente es considerado un embajador cultural de Manabí. El proceso de secado, tostado y molienda es hecho por él mismo de forma tradicional, es por esta razón que es considerado un ser que rescata la cultura manabita.

Gastronomía



Figura 2: Tradicional greñoso manaba y café pasado

Jipijapa posee dos platos que sin duda alguna resultan interesantes y diferentes saborearlos, el ceviche de jipijapa con maní y aguacate, y el greñoso, un plato a base de maíz y carne de chancho y/o pollo. Cerca de esta localidad se encuentra Sancán, aquí son muy reconocidos las tortillas de maíz y el pan de yuca. En la carretera se puede observar a pequeños puestos con mesas para disfrutar de las mismas acompañadas de café manaba.

4.2 Esmeraldas y sus ceviches

Esmeraldas o más conocida como la Provincia Verde, por el color de su paisaje, gracias a la amplia vegetación que posee. Tiene una extensión de 15 239 kilómetro cuadrados y una población de 430 792 habitantes, en su mayoría afro ecuatorianos, que a ritmo de marimba, llenan de calidez cada uno de los rincones de esta provincia. Está conformada por siete cantones: San Lorenzo, Eloy Alfaro, Río Verde, Quinde, Esmeraldas, Atacames y Muisne.

Los rubros pesqueros son de vital importancia para dinamizar la economía de la provincia, principalmente la exportación de camarón. El clima, subhúmedo

tropical húmedo y subtropical húmedo, y los suelos fértiles de esta provincia permiten que se siembre desde productos andinos como maíz, frejol y algodón, hasta productos no originarios pero de vital importancia como lo son las frutas (cítricas y tropicales como la sandía, limón y papaya) (Vistazo, s.f., pp. 3)

Otra característica de esta provincia es la gran cantidad de personas afro descendientes. Según el presbítero Miguel Cabello y Balboa, la población negra africana llega a este territorio en tres momentos de nuestra historia, el primero, tras el naufragio de un barco negrero frente a las costas de Esmeraldas, los negros sobrevivientes, se refugiaron en lo profundo de la selva declarándose cimarrones. Los Illescas como se los reconocía, tenían conflicto con los pueblos indígenas asentados previamente, en su mayoría los Cayapas. El segundo fue tras el quiebre de las minas de Potosí principalmente, y el tercero después de la independencia del Ecuador, con migraciones constantes, Tiempo después creció la popularidad de este lugar por las minas de piedras preciosas y principalmente esmeralda, por lo que armaron más expediciones para encontrarlas, creciendo la población afro descendiente. (Vistazo, s.f., pp. 4-6)

La mujer destaca como el centro de la familia negra, tal y como ocurre en otras culturas del Ecuador ésta hace los trabajos de casa, sin embargo, en algunos casos también se dedica a trabajar en el campo sembrando, lavando oro e incluso cosecha productos agrícolas.

El idioma que estos manejaron desde un inicio fue el castellano, este fue matizado con características regionales, por lo que se ve reflejado en la pronunciación o supresión de ciertas letras o vocablos propios.

La danza y la copla folklore acompañada de la marimba, este además de ser un instrumento de 24 teclas elaborado generalmente de palma, representa un símbolo de fiesta para el pueblo. El ritmo también es marcado por instrumentos como el Cununo y la Guaza, y para los esmeraldeños es sinónimo de baile. La fiesta afro, es más evidente en épocas de carnaval, donde no solamente participan grupos de afro de Esmeraldas sino de otras localidades y países

como Colombia. Para estas celebraciones es tradicional ver a las mujeres vestidas con blusas floreadas con encajes a nivel del cuello y hombros, con faldas anchas y brillantes argollas en sus orejas, mientras que los hombres utilizan camisas blancas anudadas con pantalón blanco, pañuelo y a veces sombrero. Las mismas se mueven al son de la música sin necesidad de llevar zapatos.(Prezzi, et. Al. , 1996, p.20-21)

Además se puede observar las antiguas casas a base de materiales como el pambil y la caña en su mayoría. Según el documento "*Identidades en construcción*" (Prezzi, et. Al. , 1996, p.19-23), estas casas son tradicionales y en ellas se puede encontrar artículos ancestrales utilizados en la cocina como: el fogón hecho de madera, barro y piedras, hojas de verde que sirven para tapar las ollas, piedras de moler, entre otros. Hay que destacar que los productos utilizados en la mayoría de sus platos es común verlos en las cocinas de casa como el racimo de verde, la yuca y los productos de mar.

Desde el hogar hasta los grandes restaurantes, no solamente de la localidad, destacan ciertos platos esmeraldeños cuyo sabor es inigualable. El tapado arrecho y encocado, o como ellos lo dicen el "tapa'o" y el "encoca'o", son sin duda alguna icónicos en la provincia verde. El primero es un caldo a base de carne de res, chanco, pollo y chorizo, perfumado con chillangua y acompañado con verde generalmente. Mientras que el segundo plato se trata de un tipo de estofado donde las 3 leches del coco y los mariscos son los componentes característicos del plato. En la investigación también cabe destacar a una de las bebidas que se ha ido perdiendo del pueblo negro es el cazabe, cuya preparación es a base de maíz coco, leche, azúcar y especias dulces.

La forma de consumir los alimentos de los pueblos negros de la costa era muy similar a la de la Sierra, consumían los productos locales, el comercio ha ayudado a que ahora se tenga acceso a productos de otras regiones y por ende se hayan implementado en la gastronomía tradicional local. Sin duda alguna, el producto que da el sabor esmeraldeño a la mayoría de preparaciones es el coco, a este se lo utiliza en preparaciones de arroz, sopas,

estofados, dulces, entre otros; de cierta forma es la marca distintiva de “ser esmeraldeño”. (Prezzi, et. Al. , 1996, p.19-23)

Esmeraldas se encuentra limitada: al norte por Colombia, al sur: Santo Domingo de los Tsáchilas y Manabí, al Este: Pichincha, Santo Domingo de los Tsáchilas, Carchi e Imbabura y al Oeste: Océano Pacífico

Gracias a la variedad de todo tipo de manglares que posee esta provincia se puede disfrutar de gran variedad de moluscos y de crustáceos. Una representación de esto es el ceviche “tumbame negra”, se trata de un ceviche mixto que posee pescado, camarón, ostiones y concha. (Bermúdez, 2014)

Cantón Atacames

El cantón Atacames es parte de la provincia de Esmeraldas, su capital es la ciudad de Atacames. Según datos del INEC (2010) posee 41.526 habitantes de los cuales en su mayoría son afro-ecuatorianos o descendientes aborígenes del grupo Atacames. La misma que se divide en cinco parroquias: Súa, Tonsupa, La Unión, Tonchigue y Atacames.

Atacames (ciudad)

Atacames goza de la popularidad de todos los ecuatorianos principalmente en los feriados. La playa de Atacames es reconocida por su ambiente de fiesta en el día y la noche.

Cantón Río Verde

Río Verde se ubica a 45 minutos de la ciudad de Esmeraldas, es uno de los cantones más jóvenes de la provincia, declarado como tal el 22 de julio de 1996. Tiene una superficie de 1.480 00 km², en los cuales se encuentran ecosistemas como: el marino costero, manglar, estuario de agua dulce, humedales, forestales, agrícolas, etc. Los balnearios marítimos con playas con alto potencial turístico como: Vainilla, Colope, Tacuza, Paufí, Bocana de Lagarto, Rocafuerte, Cabuyal y Río y Río Verde.

Este cantón está constituido por 6 parroquias: Chontaduro, Chumundé, Lagarto, Montalvo, Rocafuerte y Palestina. La localidad según la Revista Vistazo, su principal actividad es la pesca, luego el turismo, la agricultura y ganadería. Los recursos naturales les permiten dedicarse principalmente a la pesca blanca y camaronera. Sin embargo, los suelos destinados para la actividad agropecuaria son mínimos por lo que representa el tercer ingreso para la misma. Estos son destinados para la siembra en parcelas de tomate, pimiento, limón, sandía, melón y otros productos en menor cantidad. En otras zonas también se da la producción de maíz, café, banano y cacao. (Altuna, 2011, pp. 63-66)

Otros sitios turísticos

De acuerdo al El Telégrafo (2015) los destinos turísticos con alto potencial son:

- Playa Cabuyal y Peñas Blancas: posee una extensión de 5 km aproximadamente. Esta es ideal para el descanso, la aventura, y deportes al aire libre.
- Montalvo: Paufi y Bocana de Ostiones cuentan con bahías-restaurantes, donde se puede disfrutar de deliciosos platillos elaborados con mariscos que se extraen directamente del mar ese momento.

Según un Estudio realizado por estudiantes y docentes de la Escuela Politécnica Nacional (2011), en la ciudad de Río Verde existen dos asociaciones:

- Perla Ríoverdeña y Perla del Pacífico: Asociación de pescadores de la playa de Río Verde.
- Asociación de Desarrollo Turístico de Río Verde: encargada de organizar las actividades para la temporada alta de turistas.

Cantón Esmeraldas

El cantón de Esmeraldas posee una extensión de 1.331 Km² y la componen según el INEC (2010) 189.504 habitantes. Se divide en 5 parroquias urbanas que son: Esmeraldas, Luis Tello, 5 de Agosto, Bartolomé Ruiz, Simón Plata Torres y ocho parroquias rurales que son: Camarones, Carlos Concha, Chinca, Majua, San Mateo, Tabiazo, Tachina y Vuelta Larga. (Vives, 2007, pp.273)

Esmeraldas (ciudad)

A 320km de la ciudad de Quito se encuentra la capital del Cantón Esmeraldas. La ciudad de Esmeraldas es uno de los lugares donde mayor comercio existe, es considerada como un punto céntrico para disfrutar de las playas más famosas ubicadas en el Sur de la provincia o en su defecto a la zona Norte de La tola, Limones y San Lorenzo (Vives, 2007, pp.173).

Atractivos turísticos de la ciudad de relevancia con el tema

Balneario las Palmas

Playa Las Palmas posee 5 km de extensión y es uno de los lugares más visitados por los habitantes y turistas que se encuentran en Esmeraldas. Posee un extenso malecón, donde se ofertan una gran variedad de restaurantes, discotecas y bares, también posee lugares más aislados de playa donde se puede disfrutar del sol y la tranquilidad.

En la temporada de carnaval Las Palmas es sede del “Festival Internacional de Música y Danza Afro”, evento que expresa culturalmente las raíces ancestrales vivas del pueblo negro. Durante el festival la identidad cultural afro ecuatoriana se reafirma.

Aquí se puede disfrutar de actividades recreativas como la pesca el esquí, kitesurf, windsurf, fútbol y vóley playero

Además, en ciertas épocas del año, a pocos minutos de Las Palmas, se puede disfrutar del avistamiento de ballenas jorobadas que llegan desde el Antártico a recorrer la Costa Ecuatoriana.

Puerto Pesquero Artesanal Esmeraldas

En el puerto artesanal de Esmeraldas se puede evidenciar las embarcaciones de los pescadores arribar con los productos de mar listos para ser llevados a la mesa. La variedad de mariscos y pescados son distribuidos en las diferentes bodegas, cuyas condiciones en términos de reglamentaciones sanitarias son óptimas. Agregando a esto, se puede evidenciar diferentes restaurantes y un mercado donde las personas pueden ir a comprar el producto directamente a los pescadores artesanales. Este proyecto sin duda alguna ha mejorado la calidad de comercio y manejo de productos en la zona. Además ha servido de cuna para dinamizar la economía local y dar empleo a 3 mil personas dedicadas al sector pesquero. (El Universo.com, 2015)

Atractivos culturales

- Museo arqueológico de esmeraldas del banco central.
- Museo Arqueológico Carlos Mercado

Cantón Muisne

Ubicada al sur de la provincia de Esmeraldas y a 83 km de su capital, los 28.474 habitantes (INEC, 2010) de esta pequeña localidad ofrece descanso y esparcimiento en diferentes espacios.

Las playas

Muisne posee un sin número de playas donde se puede disfrutar del paisaje y el sol.

- Playa Mompiche
- Playa Tongora
- Playa Tongorachi
- Playa Portete
- Playa Muisne

Otros

- El manglar estuario del Río Muisne
- Bosque Aventura de la Vida Real
- Isla Júpiter

(Prefectura de Esmeraldas, n.d.)

Otros atractivos gastronómicos

Al ser Muisne una localidad pequeña, la gente se conoce, es por esto que personas de la localidad pueden orientar al turista a atractivos culinarios no tan promocionados por las grandes agencias turísticas. Las personas suelen guiar a la gente a lugares con alto potencial culinario, muy poco conocidos, es por esto que mientras se investigaba ciertos aspectos sobre la localidad hay rasgos importantes que destacar relacionados a la gastronomía.

4.3 Pichincha y sus ceviches

Pichincha es una de las provincias de la Sierra ecuatoriana. Se encuentra a 2816 metros sobre el nivel del mar. Su capital es Quito, una de las principales ciudades del Ecuador, con una población de 2'576.287 habitantes, siendo la segunda provincia más poblada después de Guayas en el Ecuador.

Pichincha es una de las 24 provincias que conforman el Ecuador, está ubicada al norte del país y su capital es Quito. Su nombre se debe al volcán ubicado al centro norte de la ciudad mencionada y posee ocho cantones. (Gobierno de Pichincha. 2015)

Al hablar de comida popular nos referimos a un fenómeno cultural que está en constante cambio, pero que posee la riqueza de la tradición, convirtiéndose en una manifestación perceptible para los sentidos y que sin duda alguna se transmite de generación en generación. (Martínez, Naranjo, Moreno, & Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, 1984, p.38)

Es por esto que a la cocina tradicional se le ha dado ciertos matices o inclusive fusionado con elementos más contemporáneos. La gente suele alimentarse

con productos que encuentre con mayor facilidad como: tubérculos, granos andinos, carne de cerdo, res y gallina, entre otros. Este fenómeno de cierta forma ocurre porque la provincia está situada en una zona cuyo clima abarca desde bosques subtropicales hasta páramo y valles templados. (Martínez et al., 1984, p.40-45)

Cantón Quito

Quito

La ciudad capital de la provincia de Pichincha que cuenta con 2,2 millones de habitantes aproximadamente, es uno de los destinos más visitados por turistas extranjeros. Gracias a su majestuoso y bien conservado centro histórico, cuyo precio arquitectónico es invaluable, esta ciudad es reconocida como: “La Carita de Dios” o “Quito Luz de América”, razón por la cual La UNESCO la declaró “Patrimonio Cultural de la humanidad” en septiembre 1979.

Paseando por sus barrios coloniales y las más modernas áreas se pueden evidenciar mercados y restaurantes, que ofrecen la gastronomía tradicional del Ecuador. Este destino al ser centro de comercio, posee una ventaja gastronómica frente a las otras ciudades. Aquí puede degustar desde productos andinos, papas, habas, mellocos y choclos, un sin número de productos costeros (camarón, pescados y plátano verde) y orientales (limón, yuca, y naranjilla).

Otros atractivos gastronómicos

Paseando por el centro histórico se puede evidenciar la gastronomía quiteña en las cafeterías que se han convertido en sinónimo de añoranzas y sin duda alguna es inevitable no dejarse tentar por los dulces típicos de la zona como las colaciones, mistelas y espumilla, así también como los tradicionales sánduches de pernil guayacos, helados de paila y variados tipos de envueltos.

Nanegalito

Al noroccidente de la provincia de Pichincha, a una hora y media de la ciudad de Quito, se encuentra un pueblo pequeño lleno de cascadas y aves que adornan el paisaje. Nanegalito con aproximadamente 4 200 habitantes, posee un gran potencial en términos de turismo ecológico. Gracias a su clima, subtropical, sus atractivos naturales caracterizan a la parroquia. Si bien es cierto no es una parroquia muy concurrida para realizar turismo, posee diferentes opciones como:

- Entre Nanegalito y Gualea, se puede disfrutar del museo del sitio Tulipe, un centro ancestral y ceremonial del pueblo Yumbo.
- Reserva de orquídeas el Pahuma ofrece a los turistas la oportunidad de disfrutar de caminatas donde se puede evidenciar la fauna, flora y cascadas, realizar camping e inclusive existe un área de cocina donde se puede servir éste y otros platos típicos. (Vistazo, s,f)

En Nanegalito se da de forma silvestre el palmito, por esta razón muchos de los restaurantes tienen como parte de su menú el ceviche de palmito. Dentro de los platos más cotizados de la parroquia se encuentran los famosos caldos de gallina criolla, el ceviche de palmito y las tortillas de yuca. También se puede evidenciar paraderos de comida en la carretera hacia San Miguel de los Bancos donde ofrecen fritada.

5. Productos

5.1 La importancia del origen de la materia prima

Muchas veces las personas se preocupan por la calidad final del plato terminado, pero no se detienen a pensar todo el proceso detrás de la producción de la materia prima como tal. A lo largo de los años por factores como la industrialización, la globalización, y el crecimiento exponencial de la población, los procesos de producción de este tipo de productos se han tecnificado y acelerado.

Dentro de las mayores problemáticas de la población local de estas provincias, pero principalmente para las provincias costeras, es la presión por parte de las compañías de producción a gran escala, cuyos precios son menores a los de productores artesanales. Es por esto que en los últimos años se ha tomado medidas al respecto y se han creado organizaciones y leyes que han permitido el desarrollo de proyectos de comercio justo.

Según la World Fair Trade Organization (2014), el comercio justo es un movimiento global cuyo objetivo es establecer relaciones más justas entre consumidores y productores, para que los mismos tengan una relación más directa, no en términos de espacio físico sino de economías de proximidad, reduciendo los intermediarios y pagando lo justo directamente al productor.

En América Latina y el Caribe existe un distintivo de calidad garantizada para identificar a los pequeños productores organizados denominado SPP, Símbolo de Pequeños Productores, esto permite que el consumidor pueda identificar los productos y saber que es parte de la filosofía social del Comercio Justo.

En el Ecuador se creó una entidad Coordinadora Ecuatoriana de Comercio Justo (C-CONDEM), la misma fue creada para representar a los pequeños productores organizados que poseen este u otro tipo de sellos, redes o iniciativas que garanticen la práctica del comercio justo. Demostrando la conciencia social y ambiental sobre la utilización de productos locales cada vez va tomando mayor fuerza.

5.2 Los productos con mayor relevancia en la preparación de los ceviches

De la variedad de ingredientes utilizados en la preparación de diferentes ceviches es importante destacar algunos productos que han tenido impacto en aspectos económicos, culturales y/o sociales del país.

5.2.1 Limón

Citrus aurantiifolia

Esta fruta es originaria de Asia y fue introducida por los españoles en la época de la conquista y hoy en día es consumido en todo el país. Gracias a las condiciones climáticas y de suelo en el Ecuador se lo puede encontrar todo el año pero abunda en las épocas de septiembre a febrero y la zona de Río Portoviejo en Manabí es donde mayor producción se concentra. Dentro de las variedades más conocidas están: limón sutil, criollo, la lima limón y el Tahití, este último es más destinado a la exportación. (El Comercio, 2011)

Este producto es indispensable para la elaboración del ceviche, ya que con él se desnaturaliza y da sabor a la proteína, principalmente al pescado. También posee propiedades medicinales y su cáscara posee aceites que le permiten ser muy aromática y es utilizada en diversidad de platillos e inclusive postres.

Para determinar la frescura del producto es necesario verificar que su cáscara tenga el color característico y brillante y no esté rugosa, tampoco debe presentar manchas marrones para garantizar su sabor. (Villegas, L, 1990, 79)

Propiedades nutricionales

Es considerado como un poderoso agente neutralizante y depurativo en la sangre, evitando problemas circulatorios. Gracias al nivel de acidez posee propiedades desinfectantes y además, al contener gran cantidad de vitamina C es también considerada medicinal. (Villegas, L, 1990, 79)

5.2.2 Chocho, lupino, tarhui o tarwi

Lupinus mutabilis

En los últimos años la popularidad del chocho o también llamada “soja de los Andes”, ha ido en aumento por sus cualidades nutritivas. En el Ecuador, los esfuerzos de entidades como el INIAP, CORPOINIAP, asociaciones agropecuarias e inclusive entidades internacionales como la Fundación McKnighth de Estados Unidos, siendo un pilar fundamental para el desarrollo comercial y agropecuario de este producto.

Mediante la investigaciones y desarrollo del chocho, y capacitaciones logradas en comunidades agrícolas se ha fomentado el cultivo sostenible de esta leguminosa andina, donde se tratan temas como: el ciclo del cultivo, las condiciones agroclimáticas, las funciones de los nutrientes, las cantidades requeridas por cultivo, el reconocimiento de una semilla de calidad, las pruebas de pureza y de germinación del chocho. Este producto se cultiva en zonas de clima frío y templado especialmente en las provincias de: Cotopaxi, Pichincha, Chimborazo, Carchi, Imbabura, Tungurahua y Bolívar. Mientras que, en un plano internacional únicamente en Perú, Ecuador y Bolivia tienen importancia agrícola. (Revista el Agro,s.f)

El ciclo de cultivo de este grano va entre los 6 y 8 meses dependiendo de la variedad con la que se trabaje y es considerado un buen abono verde, ya que incorpora en el suelo mayor cantidad de materia orgánica, por su propiedad fijadora de nitrógeno en el suelo. Por otro lado, hoy en día la selección de las semillas para el cultivo se han ido tecnificando y se han desarrollado normas y reglamentos más adecuados a su realidad, que han permitido generar un cultivos de mejor calidad, más productivos y resistentes a plagas y enfermedades. (Mazón, Peralta, Villacrés, Rivera, & Subia, 2009)

Agregando a esto, conjuntamente con el Proyecto de Investigación y Desarrollo en granos andinos: Quinua y Chocho del INIAP, se han implementado proyectos para la fabricación artesanal de productos a base de chochos. Ese es el caso de una comuna en Cotopaxi que elaboran fideos de chocho y harina de trigo, elevando el nivel de proteínas a un 5.6% del producto original (Mazón, et al. , 2009); en el mercado también se puede encontrar polvo de chocho deshidratado, chulpichocho y snack de chocho frito. Otro factor relevante es la implementación de tiendas que promueven el comercio justo, reduciendo intermediarios, permitiendo que productores tengan mejores beneficios económicos y que pequeños emprendimientos vayan creciendo. Una de las tiendas más conocidas es Camari, la cual es respaldada por el Sistema

Solidario de Comercialización del Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP), entidad privada de finalidad social, auspiciada por la Conferencia Episcopal Ecuatoriana.

Propiedades nutricionales

El chocho es un alimento rico en proteínas, grasas, hierro, calcio y fósforo. Dentro de los componentes principales está la lisina, esencial para la formación de colágeno y necesaria para la producción de hormonas, enzimas y anticuerpos. Este grano andino es rico en ácidos grasos no saturados, destacando el ácido linoleico, considerado como un potente antioxidante, hacen que su aceite, de color claro, sea aceptable para el uso doméstico y siendo muy similar al aceite del maní. (Alternativos.cl, 2012)

Además según investigaciones realizadas por un grupo de investigadores y estudiantes liderados por el doctor Manuel Baldeón, director del Centro de Investigación Transnacional de la Universidad de las Américas (UDLA), determinaron que el chocho ecuatoriano posee un principio activo llamado Gamma Conglutin, el cual podría ayudar para regular los niveles de glucosa en la sangre. Inclusive dicen que los componentes y ventajas para la salud que proporciona este producto son superiores a la de la quinua y la soya. Por lo que se considera recomendable para los niños en etapa de crecimiento y mujeres embarazadas o que dan de lactar, adolescentes, joven y adulto mayor.

6.3.3 Palmito

Chamaerops humilis

El palmito es un vegetal que forma parte del corazón de los tallos de ciertas variedades de palma, es muy cotizado en el mercado internacional y su origen es de las zonas tropicales de América del Sur. Pertenece a las palmáceas y las principales variedades de palmeras de donde se los extrae son de las especies: *Cocos Nucífera*, *Euterpe edulis*, *Euterpe oleracea* y *Bactris gasipes*. En el Ecuador, la variedad con mayor producción es la llamada pijuayo o pejibayo, perteneciente al género *Bactris*, también es conocida como “Chonta”,

de la cual se pueden cosechar hasta 40 palmitos por cada palma. Las características climatológicas y agroecológicas del suelo en el país, son tan óptimas que este vegetal se produce todo el año, logrando hasta dos cosechas por planta. (PROECUADOR, 2015)

Por otro lado las características organolépticas han permitido que el palmito ecuatoriano tenga mucho éxito, ya que presenta una textura compacta y sin trozos fibrosos, con color marfil más claro y posee una mayor resistencia a la oxidación que el palmito originario de otros países como Brasil, Costa Rica y Venezuela. (PROECUADOR, 2015)

En términos económicos, las estadísticas de comercio exterior del Banco Central del Ecuador, muestran que durante el periodo 2009-2014 ha habido un crecimiento del 8,86%, siendo el primer país exportador de palmito en términos mundiales, con una participación del 62%. Dentro de sus principales destinos se encuentran la Unión Europea y Chile, demostrando que los esfuerzos por alcanzar los estándares internacionales de calidad están dando resultados, tanto es así que ahora más empresas buscan alcanzar certificaciones como: ISO 22000, Certificación Kosher, Normas BASC, Certificación HACCP, entre otras. Otro factor que aporta a la popularidad del producto son los 20 años de experiencia en la producción, así también como la investigación y desarrollo en el sector. Sin embargo, desde 2008 los precios de producción han ido en aumento y afectan directamente al pequeño productor, ya que las grandes empresas productoras de palmito, mayores a 50 hectáreas, compiten con precios muy por debajo del costo de producción, los mismos que no han cambiado mucho desde 2005 y que van entre 20-25 centavos por tallo, beneficiando al consumidor a costa del pequeño productor. (Merino, M., y Zurita & Villamar, 2009)

Este producto se exporta en su mayoría envasados o enlatados con salmuera y dura aproximadamente 4 años. Su producción empieza con la semilla de palma que es depositada en una funda, luego de 3 meses la pasan a los campos de cultivo para que crezca durante 1 año aproximadamente, tiempo requerido para que la palma pueda ser cosechada, de la misma se conserva el tallo principal

para volver a ser sembrado, mientras que los otros tallos son cortados y se procede a sacar la corteza que recubre al corazón del tallo y se le deja únicamente con una especie de vaina la cual sirve de protección, evitando que el palmito se deshidrate. Luego proceden a hidratarla en agua, se elimina la vaina y se procede a eliminar ciertos excesos, porcionar y lavar. El producto casi terminado, pasa a unos envases con salmuera, los cuales son previamente pesados, para terminar el procedimiento sellándolos. Tomado de <https://www.youtube.com/watch?v=eL8pCJ8pt1A>, el 18 de febrero de 2016

Según el INIAP en el Ecuador existen 15 500 hectáreas de palmito que se distribuyen entre: Lago Agrio, Coca, Tena, Macas, Zamora, Esmeraldas, San Lorenzo, Muisne, Santo Domingo de los Colorados, La Concordia, Nanegalito – Puerto Quito y Bucay.

Propiedades Nutricionales

El palmito contiene un alto nivel de fibras digestibles, hierro y algunos aminoácidos esenciales y no tiene colesterol. Posee además vitaminas y minerales como:

- Hierro, Potasio, Cobre, Zinc, Fósforo, Vitamina B6,
- Vitamina C y Riboflavina.

Gracias a estos componentes ayudan a equilibrar los niveles de colesterol y de glucosa en la sangre, así también como a problemas de digestión. Este producto por su bajo nivel calórico es una excelente alternativa para tratamientos en reducción de peso. (PROECUADOR, 2015)

5.2.3 Plátano verde

Producto de la familia de las *Musáceas*

El origen del plátano es un tanto incierto, se dice que es procedente de la India, ya que se han encontrado escritos de la poesía épica del budismo que hacen referencia a este producto, las más antiguas datan en los años 500-600 AC. Todos los autores parecen convenir que la planta llegó al Mediterráneo en el año 650 D.C y luego al continente Americano. (Araya,J., 2008, p.4)

El plátano ecuatoriano es uno de los productos bandera en el mercado nacional e internacional, su calidad representa una de las principales ventajas al momento de promocionarlo, gracias a las condiciones climatológicas el cultivo de este producto se desarrolla con facilidad y su producción se da todo el año. Agregando a esto, las cortas distancias entre plantaciones y los puertos de Ecuador constituyen otra de las ventajas competitivas del país. Ya que el tiempo transcurrido desde la recogida hasta el envío de la fruta vía marítima es mínimo. Existen tres tipos de plátano que se producen: el plátano de seda o banano (en su mayoría de la especie *Musa acuminata*), plátano verde y maqueño (*Musa balbisina*). Estos a su vez se clasifican dependiendo de la especie, por ejemplo en el caso del plátano verde existe el barraganete (*Musa Paradisiaca*) y el dominico (*Musa Sapientum*), la diferencia entre estos dos son principalmente el tamaño. Estas dos variedades al alcanzar la madurez, se tornan de color amarillo con manchas marrones, su sabor se vuelve dulce y es denominado “plátano maduro”. (Gallardo de la Puente, 2013, pp. 70-84)

El sabor y uso varían entre estos tres tipos de frutas: el banano se caracteriza por tener un sabor dulce y por no tener que pasar por ningún proceso de cocción previo para ser consumido. Mientras que en el caso del verde, maduro y maqueño, necesitan una cocción previa, ya que su sabor no suele ser apetitoso crudo.

El plátano en general forma parte importante en el país, ya que constituye la segunda fuente de ingresos no petroleros al país. El verde tiende a ser utilizado

como guarnición como: chifles y patacones, aunque en algunas preparaciones tradicionales es el ingrediente estrella como en el caso del: tigrillo, bolón, torrejas y variedad de sopas. Es un producto que se encuentra fácilmente en el mercado nacional, a tal punto que aunque no se produzca en la Sierra ecuatoriana hay ciertas sopas especialmente que se producen con este producto como es el caso del repe lojano. Además del fruto, en el Ecuador se consumen las hojas para la realización de envueltos tradicionales.

Las principales zonas productoras del banano son: Esmeraldas, Santo Domingo, Los Ríos, Pichincha, Bolívar, Guayas, Cañar y Machala, siendo esta última una de las ciudades con mayor producción. (Gallardo de la Puente, 2013 , pp. 70-84)

En el Ecuador según PROECUADOR existen alrededor de 7 000 pequeños y medianos productores de plátano. Los mismos deben cumplir con normas de calidad para que su producto sea apto para la exportación y para esto se establecieron ciertas características físicas de la fruta como: no deben tener manchas, no deben ser ni dobles ni curvos deformes, deben ser sólidos y llenos, se prefieren los plátanos de color verde oscuro y su tamaño debe estar entre los 20-23 cm de largo y 4 a 4.5 de ancho (Araya,J., 2008, p.36). Es por esta razón que el verde del tipo barraganete tiene mayor éxito en términos de crecimiento.

El plátano verde tiene dos temporadas de cosecha la primera en invierno, cuyos resultados tienden a ser más favorables, y la segunda en verano, cuando los precios aumentan por causa de bajo rendimiento. Los pequeños productores deben enfrentarse a problemas como la variación del precio y la variación climática durante el año, ya que deben alcanzar rendimientos mínimos por hectáreas para abastecer al mercado nacional e internacional, dentro de los que se establece que se producen aproximadamente 400 cajas por hectárea de terreno durante el año. Además para el 2016, se estima que haya una baja en la producción y comercialización del banano por factores como: la recesión económica, el fenómeno climatológico de El Niño y los

impuestos que afectan directamente al comercio con la Unión Europea. (Agencia AFP,2016)

El proceso de producción del plátano empieza por el suelo, estos deben estar aptos para la siembra, por ejemplo: el terreno debe ser fértil y profundo, debe tener un buen drenaje (en caso de no tenerlo se construyen zanjas en lugares donde el agua se encharca), los vientos presentes no deben ser muy fuertes, entre otros. Luego se procede a la selección de la semilla para plantarla, estos también llamados colinos, provienen de plantaciones antiguas que crecen alrededor de las plantas de plátano y que vendrían a ser los “hijos” de algunas de ellas.

En caso de presentarse daños en las mismas se las cura con fungicidas e insecticidas agrícolas. Una vez listo se hace un procedimiento de enclavamiento en el suelo y se planta la semilla (colinos) y se cubre con tierra a la raíz. En la etapa de inicio se le da nutrientes a la planta para que pueda desarrollarse de mejor manera, con elementos como fósforo, yodo, magnesio, etc. Se procede a retirar las hojas no útiles de la planta para evitar las plagas y una vez los frutos empiecen a salir se envuelven para proteger al racimo de insectos, el sol (manteniendo su color original), y acelera el tiempo de cosecha al mantener una temperatura fija. Una vez alcancen el tamaño requerido se procede a lo que se conoce como el “desmane”, donde mediante un cuchillo curvo se procede a cortar las manos de plátano y pasan por un proceso de limpieza y selección, donde se separan los productos para exportación de los de consumo interno, dependiendo de sus características físicas. (Tumbaco , Patiño, Tumbaco , & Ulloa, s.f, pp.3-30)

Por otro lado, no solo se exporta este producto en bruto, sino que también productos elaborados a base de esta materia prima como son los chifles, patacones, harina de banano, entre otros. Dando oportunidad a pequeños emprendimientos para que se desarrollen.

Propiedades nutricionales

El plátano verde es un alimento es rico en vitaminas A y C, así como en potasio y magnesio, estos dos últimos componentes previenen enfermedades cardíacas, ya que son componentes necesarios para la contracción de los músculos del corazón, algunos estudios también demuestran que colaboran en la recuperación de estados de estrés, insomnio y depresión. Agregando a esto es una gran fuente energética, por su alto contenido de carbohidratos. (BotánicaOnline.com, s.f.).

5.2.4 Maíz

Zea mays

El significado de los granos de maíz para las culturas ecuatorianas andinas tiene un estrecho vínculo espiritual y es la representación principal del cultivo y la siembra. Algunos datos arqueológicos datan que en Ecuador se producía el antecesor del maíz, también llamada “teocintle”, una variedad extinta que era muy parecida a la planta de este grano andino y la diferencia más relevante es que producía varias mazorcas por planta a comparación de la actual que llega a producir hasta dos. Este cereal también tiene un valor histórico, ya que se han encontrado vestigios en la cultura Las Vegas, hace 5 500 años atrás en la provincia de Santa Elena, así también como instrumentos que eran utilizados para la molienda. El cultivo para los miembros más antiguos de los pueblos indígenas representa una actividad que va mucho más allá de ser agricultor, tiene un significado espiritual y como tal existe un ritual tras su siembra. Actualmente estas tradiciones se han ido perdiendo por factores como la modernización y la transculturización. (Gallardo C. , 2013, pp. 511-516)

Sin embargo, algunos segmentos de estas culturas continúan con esta tradición que empieza en Septiembre con la siembra, las tierras son las idóneas para receptor a las semillas que son previamente preparadas para el cultivo. La ceremonia que se practica se llama KillaRaymi, aquí las semillas son ofrecidas a niñas y jóvenes vírgenes del pueblo, para que la Pachamama

(madre tierra) y Taita Inti (padre sol) les de la fecundidad necesaria para continuar con su pueblo. Después de ésta preceden otras fiestas relacionadas con el cultivo y como principal actor el maíz como lo es el KapacRaymi, celebrada en diciembre y enero, los primeros brotes del maíz han salido de la tierra, con música y baile se celebra este acontecimiento. Además los recién nacidos y niños son festejados por los adultos. La siguiente festividad es el PawcarRaymi o época de florecimiento en marzo, dando gracias por las primeras flores que llenan de color los campos andinos, dando paso a la festividad mayor el Inti Raymi o Fiesta del sol, llegando las épocas de cosecha para los moradores de la comuna en el mes de junio, muestran su agradecimiento al Taita Inti y a la Pachamama por los alimentos generados (LaHora, 2016).

La implementación de turismo comunitario en estos pueblos ha ayudado a reducir los índices de migración y ha inculcado el poder de la conservación de tradiciones.

Si bien es cierto hay evidencia sobre la presencia del maíz en las culturas más complejas de la época precolombina, los Incas fueron los encargados de esparcir esta gramínea a Sudamérica, mientras que con la colonización este alimento fue implementado en la dieta de los europeos, para luego ingresarlo en otros continentes. La variedad que existe de maíz en el Ecuador es significativa, se calculan que son aproximadamente 25 de los más destacados se encuentran: mote, canguil, morocho, choclo, chulpi, chillo, mishca, maíz morado y maíz amarillo. Dependiendo del tipo de maíz su forma de preparación varía también, en algunos casos se los cocina, en otros se los fríe, tuestan, muelen, fermentan, entre otros métodos de procesamiento. La Corporación Nacional de Maiceros del Ecuador estima que para el 2016 la cosecha alcance las 1,3 millones de toneladas, distribuidas en 230 300 hectáreas aproximadamente. (Pasquel, W., 2016)

Según el MAGAP, la mayor parte de esta producción va destinada al ganado especialmente avícola, hasta el 2013 el 63% correspondía a la producción de balanceado, el 25% se exportaba a Colombia y únicamente el 8% se utilizaba para el consumo humano.

En el Ecuador se ha implementado el uso de las semillas certificadas, las principales ventajas son: la resistencia a plagas y mayor cantidad de producto cosechado. Sin embargo, existen aún pequeños agricultores que utilizan semillas recicladas por lo general tienden a tener menor rentabilidad. Justamente por el uso de esta semilla de mayor rendimiento entre los agricultores, impulsada por el MAGAP, es que se ha duplicado la producción de 2.95 toneladas por hectárea en 2010 a 5.20 en el 2015. (Pasquel, W., 2016)

Los Ríos es la mayor productora del país, sin embargo, existen otras provincias como: Guayas, Manabí y Loja que también tienen representación en el mercado, y en menor escala se encuentran Bolívar, Chimborazo y Azuay. La época de cosecha se produce entre junio y julio en época de verano, mientras que entre septiembre y noviembre se produce la segunda. El periodo vegetativo del maíz varía dependiendo de la variedad que se desea obtener, por ejemplo en el caso del choclo son necesarios de 110-150 días, mientras que para un grano seco es de 225-270 días. (Gallardo C. , 2013, pp. 511-516)

En el ceviche el maíz viene a ser una guarnición y sus variedades utilizadas son: canguil, chulpi y tostado (provenientes del maíz mishca o chillo, este último es más arenoso).

Propiedades nutricionales

Dentro de las características generales que posee este producto son sus carbohidratos de fácil asimilación, produciendo un efecto de saciedad y gran fuente de energía, además, gracias a su contenido en fibra soluble tiene la propiedad de eliminar desechos y es rico en vitaminas como: B1, B9, y B13. Un dato curioso es que el ecuatoriano consume aproximadamente 4.5kg al año, en sus diferentes presentaciones. (Gallardo C. , 2013, pp. 511-516)

Pescados y mariscos

La región costa del país posee un sin número de especies marítimas, que sirven para el consumo humano. La lista es interminable y se aprovechan al máximo los recursos proporcionados por el Océano Pacífico. Según PROECUADOR, la oferta exportable del sector de pesca y acuicultura se concentra ciertos productos emblema como el camarón y el atún en conserva, representando el segundo y tercer rubro más importante del total de las exportaciones no petroleras ecuatorianas.

Agregando a esto, a pesar de que en toda la Costa ecuatoriana, a excepción de la Provincia de Santo Domingo, lindan con el Pacífico, las zonas con mayor actividad pesquera de exportación son: Manabí, Guayas y Esmeraldas. (ProEcuador, Pesca y acuicultura, s.f) Los pescadores en uno de los días más bajos capturan cerca de 200 libras y cuando de la pesca se obtienen resultados positivos la cantidad va desde los 10 quintales en adelante. Se incrementó la cifra de exportación de pescado para el 2012 alcanzando las 400 000 toneladas, por otro lado las sanciones impuestas por Rusia a la Unión Europea en el 2014, en represalia por intervenir en el conflicto entre Ucrania y el país mencionado a inicios del mismo año, permitieron que productos como el pescado sean importados de otros países como Ecuador, permitiendo que el nivel de producción aumentara. Si bien son ciertos los niveles de producción ecuatorianos no son tan destacables como los de países Asiáticos se espera que en algún punto se llegue a superar a países como Tailandia que posee una producción de 600 000 toneladas anuales aproximadamente. (Gallardo de la Puente, 2013, pp. 70-84, 2013)

Por otro lado, según Libro Identidad de Manabí (Maldonado, Corporación de Estudios para el Desarrollo (Ecuador), & Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, 1993, p. 112), los puertos más destacados son: Esmeraldas, Manta, San Mateo, Anconcito, Santa Rosa, Engabao, Playas y Puerto Bolívar. Aquí el autor menciona que si bien es cierto la explotación de productos de mar ha sido y será uno de los elementos que dinamice la economía local, también

representa una amenaza no solo ambiental sino social. Debido a que las grandes empresas empacadoras y exportadoras se llevan mayormente el crédito y las ganancias, mientras que la remuneración del sector artesanal es mínima.

Además se señala que dentro de la actividad pesquera artesanal se categorizan según su actividad:

Concheros y cangrejeros

Se dedican a la recolección de invertebrados marinos como: conchas, almejas, cangrejos, entre otros.

Larveros

Personas que se dedican a la recolección de larvas de camarón

Pescadores artesanales

Es como se les reconoce actualmente a las personas que trabajan en el sector. Sin embargo, se debería hacer referencia únicamente a las personas que se dedican a la captura de peces

(Maldonado et. al., 1993, p. 112)

En el año 2500 a.C inició la actividad pesquera en el Ecuador, encontrando la primera balsa en la Isla de la Plata en Manabí, vestigios muestran que ésta se utilizaba para el intercambio comercial entre culturas. Con la conquista española se dio fin a esta actividad, debido al posicionamiento y jurisdicción total del territorio. Dejando esta actividad como artesanal por varios siglos hasta casi toda la etapa Republicana. La provincia de Manabí se ha especializado en esta actividad por la alta concentración de atunes en la zona, gracias a esta actividad se han logrado tecnificar procesos y desarrollar puertos nos solo de forma masiva, sino también artesanal como lo es el proyecto de Jaramijó. Ese mismo es el caso de Esmeraldas, demostrando que la unión de varios pescadores artesanales logró la construcción del puerto pesquero artesanal en la ciudad de Esmeraldas el pasado febrero de 2015. (Maldonado et. al., 1993, p. 99-112).

Otro dato importante que cabe destacar, es que en su gran mayoría se trata de preservar la tradición del pequeño pescador, el cual en muchos casos arriesga su vida en su lucha incansable por obtener productos para la venta y sostener una familia. En la actualidad, también se dedican al fomento del turismo, ofreciendo servicios de visitas a manglares u otras actividades recreativas, como es el caso de pescadores como Pablo, un pescador artesanal del puerto de Cojimíes que por el costo de \$20 lleva a grupos de 5-8 personas en su pequeña lancha a conocer los manglares o la famosa isla del Amor. Allí se puede evidenciar a turistas extranjeros disfrutando de la pesca deportiva en el manglar o simplemente disfrutando del paisaje verde que ofrece la naturaleza. La diversidad de aves en busca de comida es evidente gracias a la presencia de peces, así también como reptiles entre las tierras de manglar.

Uno de los factores principales por la que los productos de mar ecuatorianos son mejor en cuanto a sabor y calidad comparando con el de otros países, es por la fusión de la corriente del El Niño y la corriente de Humbolt, esto permite que se desarrolle plancton y algas con alto contenido mineral lo que aporta al sabor, olor y textura de los productos de mar. (Gallardo de la Puente,2013 ,pp. 439-442)

A continuación se expondrán ciertos tipos de pescados y mariscos relevantes para la investigación:

Pescados

Según la revista “A la mesa con Viníssimo” para realizar un buen ceviche, se recomienda seleccionar pescados de carne blanca, firme y de sabor suave como: corvina, picudo, dorado, atún, mero y lenguado. Así también como con pescados de carne blanca de río como la tilapia (Revista Viníssimo,2015, pp. 20-28). Algunos productos que se utilizan para el consumo local, también tienen relevancia internacional como es el caso del atún, dorado, picudo y corvina. Por lo que se tomará en cuenta en el estudio únicamente a los estipulados anteriormente.

Por otro lado, para identificar la frescura de los pescados es necesario recordar que su carne debe ser firme, las escamas con tonalidades metalizadas, olor a mar no a azufre y los ojos cóncavos.

5.2.5 Atún

Thunnisthynnus

Forma parte de las especies que viven en zonas alejadas de la costa, por lo que son denominados como una de las especies pelágicas. Se caracterizan por ser migratorios y sensibles a los cambios ambientales, la última razón es la principal causa que afecta directamente a la disponibilidad del producto en el océano. Son carnívoros y se alimentan principalmente de peces más pequeños, crustáceos y cefalópodos o más conocidos como invertebrados marinos. Este producto es uno de los más apreciados a nivel internacional y la flota ecuatoriana es considerada como la segunda en términos de tamaño a nivel del Océano Pacífico, mientras que es considerada como la primera en la región por su rendimiento y eficacia. En el Ecuador la industria de atún enlatado que llega a ocupar el tercer puesto de exportaciones no petroleras y las provincias con mayor captura son: Manabí y Guayas, donde se los pesca todo el año, sin embargo deben alcanzar una talla mínima de 70 cm. (Fundación EROSKI, s.f)

Manabí es una de las provincias que más atún produce en el Ecuador, ya que en Manta, su capital, se encuentra uno de los puertos y empacadoras más grandes de la región costa. Por otro lado, Posorja no se queda atrás, sin duda alguna la exportación de atún en lata ha sido de vital importancia para la parroquia rural del cantón Guayaquil, aportando con una cantidad significativa a la producción total de la segunda ciudad con mayor producción. Por otro lado, a 40 millas de las Islas Galápagos se encuentra la zona con mayor concentración de atunes, estos son atraídos por la cantidad de alimento y ha resultado provecho para que se mantenga la reproducción natural. (Gallardo de la Puente, C, pp. 362-367, 2013)

En el Ecuador existen tres especies de atún con mayor relevancia (Gallardo de la Puente, C, pp. 362-367, 2013):

- Barrilete o skipjack (*Katsuwonus pelamis*): habita a 260 metros de profundidad, no posee escamas, es de color plateado y tiene una franja de color azul claro en su dorso.
- Aleta amarilla (*Thunnus albacare*): uno de los más preciados por su demanda en el mercado. Su nombre se da por el color de sus aletas, se caracteriza por tener el dorso de color azul grisáceo, con tonalidades doradas. Puede llegar a pesar medir entre 90-100 kilos. Por su color puede confundirse con el atún blanco o atún del norte por su apariencia física, ya que éste también posee tonalidades doradas en el dorso, pero el color de su carne es totalmente distinta, al ser blanca. En cuanto a su carne se la suele vender como atún rojo, sin embargo, las tonalidades presentes en el lomo del atún de aleta amarilla suelen ser rojizas más intensas, mientras que la de la otra especie tienden a ser rojas oscuras.
- Patudo, ojo grande o albacora (*Thunnus obesus*): es un pescado que llega a medir hasta 2.5 metros de largo y su peso puede pasar de los 200 kg. Se la diferencia por poseer el dorso de color azul.

Entre el 2000 y el 2013 las especies mencionadas anteriormente, según PROECUADOR fueron las más capturadas por la flota atunera industrial en el país, las cuales fueron: 17,0% de atún aleta amarilla, 67,0% atún barrilete y 16,0% atún ojo grande o patudo. En la actualidad, la demanda de este producto ha causado que se implemente la pesca de arrastre, cuya mala práctica resulta dañina para el medio ambiente, causando la muerte de especies como tortugas y delfines, así también como la pesca incidental. Si bien es cierto se han implementado leyes que permiten el control de este tipo de actividades mediante la Comisión Internacional del Atún Tropical, aún existe problemas con las empresas que no acatan las normas impuestas. Por otro lado, esta actividad ha afectado indirectamente a la pesca artesanal, ya que el precio no resulta ser competitivo en el mercado. La captura tradicional es por selección, ya que la mayoría de pescadores utilizan cañas de pescar para esta actividad.

PROEcuador ha determinado que el atún se envasa dependiendo de las partes: trozos de lomo, trozos de rabo, trozos de cabeza y trozo de panza. Se seleccionan según su variedad, tamaño y peso. Además de consumir el atún en lata y en el ceviche, se lo utiliza en otras preparaciones tradicionales. Una de las más representativas es el encebollado, sopa tradicional guayaca, se caracteriza por el uso del atún albacora, el cual aporta con gran sabor a mar a esta preparación. Sus huesos son ideales para la elaboración de fondos para sopas o salsas debido a su sabor. Además, algunos expertos gastronómicos recomiendan secar sus escamas y utilizarlas para potencializar el sabor en fondos o salsas licuadas. En el mercado también se le agregan aditivos químicos como la transglutaminasa, compuesto que ayuda a moldear su carne y darle formas de hamburguesa o Nuggets.

Informe nutricional

Esta variedad de pescado se caracteriza por su variación de grasa que van desde el 3 hasta el 13%, es por esto que se los denomina como pescados azules. Esta grasa es rica en ácidos Omega-3, los cuales son beneficiosos para la salud, que ayudan a disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre, reduciendo los riesgos de problemas cerebro vasculares y presión arterial. Es rico en proteínas, se estima que cada uno contiene entre un 23 y 26% de aminoácidos, inclusive superior a la de los cárnicos. Cuenta con vitamina A, D, B6, B9 y B12, la primera ayuda a la reparación de tejidos del cuerpo y la segunda favorece a la resistencia frente a infecciones, por otro lado las tres últimas, que conforman el grupo B, permiten el aprovechamiento de los nutrientes que brindan energía al cuerpo. Sin embargo, las personas que poseen hiperuricemia o gota, no pueden consumir este producto, ya que posee un alto contenido en purinas, que en el organismo se convierten en ácido úrico. (Fundación EROSKI, s.f)

5.2.6 Corvina

Agryrosomusregius

Este pescado vive en aguas dulces como saladas, gracias su poder de adaptación a cambios de temperatura habitan todo el año en el Océano Pacífico, sin embargo, en el segundo semestre del año se las encuentra fácilmente. La corvina es un animal carnívoro, típico del mar Mediterráneo, cuyo tiempo de desarrollo es de 3-4 años. Éstas buscan su alimento por las noches, por lo que muchas veces se acercan a las costas, donde es más fácil su captura y por lo general llegan a medir 1 metro, sin embargo en las profundidades del océano se los encuentran hasta de dos metros, pesando 90 kilos aproximadamente (Gallardo, C., 2013, pp.409-412).

Se lo puede encontrar durante todo el año, menos en época de veda, según el Acuerdo Ministerial 047, va desde el 1 al 31 de marzo y del 1 al 30 de septiembre, con el fin de controlar la captura de peces pelágicos pequeños. Se la pesca principalmente en las provincias de Manabí, Guayas, Santa Elena y El Oro. En el año 2002 se empezó la crianza de este tipo de peces en cautiverio con resultados muy favorables, creando inclusive espacios donde se fomenta la pesca deportiva.

Existen seis tipos de corvinas en el mercado ecuatoriano:

- Corvina de rabo morado: sus aletas tienden a tener tonalidades violetas o moradas. La cantidad de carne es abundante.
- Corvina de roca, colorada, lenguado o coliflojo: físicamente es flácida y su lomo tiende a ser rosáceo. Habita en profundidades de 60 a 650 metros y llegan a pesar entre 200 a 600 gr
- Corvina plateada: es muy utilizada en calos y presenta ciertas tonalidades amarillas en la cola.
- Cachema, pelona, aguada o de boca amarilla: su característica principal es la ausencia de escamas. Su tamaño es ideal para presentarla entera.
- Corvina águila: esta especie de tamaño mediano, posee una trompa afinada y un tanto puntiaguda.

- Corvina rabo amarillo o rayalete: el lomo presenta tintes negros como rayas y su panza es dorada, muchas veces es utilizado como pescado sustituto en vez del bacalao, en la elaboración de la fanesca.

(El Comercio, 4 de junio de 2011)

Informe nutricional

La corvina es un alimento bajo en calorías, por cada 78 gramos aporta con 82 calorías aproximadamente, agregando a esto forma parte de la lista de pescados blancos o magros, por su baja cantidad de grasa, es por esto que se recomienda a personas que están en plan de bajar de peso. Además posee gran cantidad de vitamina A y D y es muy importante para el correcto funcionamiento de la glándula tiroides debido a su contenido de yodo. (Gallardo, C., 2013, pp.409-412)

5.2.7 Dorado o mahimahi

Aparusaurata

Se encuentra en las costas del Pacífico, Atlántico e Índico, habita en aguas costeras con fondos arenosos y aguas salobres Su origen se dice que fue en Asia, quienes empezaron con su crianza en recipientes de cerámica, luego en peceras de vidrio y luego en los jardines, facilitando de esta forma su reproducción. En el Ecuador lo capturan principalmente en las provincias de Manabí, Guayas, Santa Elena y El Oro y es un recurso muy importante para los pescadores artesanales por el volumen en que se lo pesca y por la demanda del mercado local. Se lo suele capturar todo el año, sin embargo el MAGAP, con el fin de preservar esta especie determinó una época de veda que va desde el 1 de julio hasta el 7 de octubre. Por la misma razón se estableció una longitud mínima para su captura, que es de 80 centímetros. En estos casos, el dorado es remplazado por picudo para abastecer la demanda.

Aunque al oír dorado se piense en que las tonalidades del pescado van a ser éstas, no es así, por el contrario se dividen en tres grupos según su color: los nacarados, mates y metálicos. La característica peculiar, por la que se asume su origen es que este pescado posee una franja amarilla que empieza en su cabeza y pasa por entre sus ojos hasta la cola. (Gallardo, C., 2013, pp.409-412)

La versatilidad de este producto en el mundo de la gastronomía es infinito. Al ser un producto de fácil acceso, se han aplicado técnicas que van desde: frituras, escabeches, encurtidos, conservas, cocidos en agua o desnaturalizados en un medio ácido como es el caso de los ceviches. Lo interesante de esto es que las técnicas de conservas y encurtidos en el Ecuador son muy poco utilizadas, pero se las puede hacer de una forma casera. En el caso del escabeche solo es necesario colocar el pescado en un frasco previamente pasteurizado, con aceite y hierbas aromáticas, y se procede a sellarlo con vapor. Por lo que mientras más tiempo se lo tenga en la maceración mejor será el resultado, y este aceite se lo puede utilizar para ensaladas u otro tipo de preparaciones.

Informe nutricional

Este pescado cuya carne se caracteriza por ser de color blanquecino con tendencia a rosada aporta con gran cantidad de fósforo y magnesio, que ayudan al desarrollo de dientes y huesos y además regulan los líquidos en el organismo. Un dato importante es que posee DHA y aminoácidos esenciales, componentes que ayudan al funcionamiento y desarrollo del cerebro. (Gallardo de la Puente, C., 2013, pp.409-412)

Mariscos destacados:

5.2.8 Calamar

Loligo vulgaris

El calamar posee 10 tentáculos, dos de éstos más grandes que los demás. El mismo posee la “pluma”, que vendría a ser el esqueleto del molusco, es indicio de la evolución que se produjo en el mismo, la misma fue una concha que la

recubría al molusco años atrás. Posee la capacidad de camuflarse entre las piedras al igual que el pulpo. (Gallardo de la Puente, C, 2013, p.423)

Según el Instituto de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca del Ecuador a este producto de mar se lo puede encontrar todo el año, representando uno de los productos de vital importancia para los pescadores artesanales, ya que las grandes empresas de pesca se dedican a capturarlo en los meses de julio a octubre donde existe mayor presencia del molusco.

¿Cómo procesarlo?

La forma correcta de procesar el calamar es separando la cabeza del animal de los tentáculos y del cuerpo, aquí se extrae los intestinos y la “pluma”, los cuales son desechados. Se lo lava muy bien y se quita la tela morada que recubre al animal. Hay que tomar en cuenta que la tinta de calamar al no ser sometida a cocción puede resultar tóxica para el consumo humano. Agregando a esto, es importante tomar en cuenta que el tiempo de cocción es mínimo ya que este producto empieza a adquirir una textura fibrosa. Es muy común disfrutarlo relleno, en aros fritos o cocidos, en el ceviche y cocidos en la parrilla o a la plancha.

Propiedades nutricionales

Gracias a la presencia de Selenio, el calamar es ideal para la protección de enfermedades cardiovasculares y estimula al sistema inmunológico. Además, de contar con vitaminas y minerales como: Vitamina E, calcio, hierro y magnesio. (Gallardo de la Puente, C, 2013,p. 427)

5.2.9Pulpo

Octopusvulgaris

Este molusco tiene ocho tentáculos, los cuales poseen capacidades regenerativas. Se esconde entre las piedras del fondo marino y captura a su presa con pequeños movimientos de sus tentáculos, los cuales atraen a su presa. Cuando se ve expuesto a peligro expulsa una tinta negra para confundir al depredador y poder escapar (Gallardo de la Puente, C, 2013, p.423)

¿Cómo procesarlo?

Es importante lavarlo bien a este molusco, ya que en sus tentáculos pueden encontrarse materia no deseada. Es importante “asustarlo”, este término hace referencia a meterlo en agua en ebullición por lapsos de 10 a 15 segundos 7 veces aproximadamente, esto permitirá que el colágeno presente en el músculo se gelatinice y al momento de cocerlo esté suave y tierno. Se recomienda cocerlo 20 minutos por cada 500 gr de peso. Se lo consume todo el año y por lo general frito o apanado

Propiedades nutricionales

El pulpo posee una gran cantidad de proteínas y aminoácidos como la taurina, que ayuda a reducir el colesterol en los vasos sanguíneos. Además posee una gran cantidad de minerales y vitaminas como: las vitaminas B3, B12 y el potasio, selenio y yodo elementos importantes para el buen funcionamiento del cuerpo. (COMEPESCA, n.d.).

5.2.10 Cangrejo

Carcinusmaenas

Este crustáceo posee una estructura llamada cefalotórax, de donde salen 10 patas y el par más grande son llamadas “tenazas”, las mismas poseen mayor cantidad de carne y son las más cotizadas. Dentro de las provincias con mayor producción están: Guayas, Esmeraldas, El Oro y Galápagos. Se los puede encontrar en todo momento a excepción de las dos épocas de veda, la primera inicia en 15 de enero al 15 de febrero y tiene como fin la reproducción, mientras que la segunda se produce del 15 agosto al 15 de septiembre y ocurre porque este muda caparazón, emanando sustancias que lo hacen no apto para el consumo. (Gallardo de la Puente, C, 2013, p. 377)

Es un animal que se lo encuentra en toda la zona costera, ya que viven en el mar y en aguas no muy profundas. Es por esta razón que su origen no es exacto. Sin embargo, se han encontrado vestigios de este y otros mariscos en el golfo de Guayaquil y la Isla Puná, que dan indicios que los pueblos aborígenes los consumían, e inclusive se dice que los condimentaban

únicamente con sal y ají; con la llegada de los españoles, esto fue cambiando y es muy típico hoy en día comerlo con productos introducidos como la cebolla y el limón. . (Gallardo de la Puente, C, 2013, pp.37-278)

Su alimentación se basa en caracoles muy pequeños, algunos mariscos en descomposición o de tamaño diminuto. Existen diferentes tipos de cangrejos como: el de mar, de río y tierra. Dentro de estas variedades existe un tipo muy peculiares en la provincia de Esmeraldas llamado barreno o guariche, cuyo caparazón es de color amarillo y posee tenazas moradas, este cangrejo no es muy comercial ya que es muy difícil de atrapar. Todas estas variedades son destinadas para el consumo interno a comparación de las jaibas, un crustáceo parecido, que es un producto de exportación (Gallardo de la Puente, C, 2013, p. 379). En el mercado se los puede encontrar por “sartas”, éstas son agrupaciones entre 8 a 10 cangrejos atados con una planta llamada rampira.

Estos mariscos viven especialmente en bosques de “Guandales”, zonas húmedas en los manglares. Lugar en el que se puede observar a varios pescadores y cangrejeros, que por tradición familiar han venido realizando esta actividad, con trampas que permiten la captura de este crustáceo o simplemente adentrándose al manglar para atraparlos con la mano. Dentro de estas cajas se coloca una hoja de mangle o cebo para atraer al cangrejo y una vez el sensor detecta movimiento se cierra, permitiendo su captura (Gallardo de la Puente, C, 2013, p. 379).

Tipos relevantes (Gallardo de la Puente, C, 2013, p. 380):

- Azul: Los cangrejos azules son los que mayor demanda tienen por su gran tamaño, llegando a medir hasta 23cm de ancho los machos. Posee un color azul brillante, es por eso su nombre, viven principalmente en estuarios y lagunas salobres.
- Rojo: llega a medir hasta 10 cm de largo y posee 5 pares de patas y 2 tenazas.
- Pangora: es de las más cotizadas en el mercado por sus grandes y fuertes tenazas, razón por la cual el precio es considerado alto.

- Perro: es una de las especies que mayormente se consumen en el litoral ecuatoriano, llegan a medir un promedio de 15 cm y son mucho más fáciles de atrapar.

Platos tradicionales a base de este producto

Dentro de la variada gastronomía que posee el Ecuador, este marisco es también uno de los icónicos y más demandados por el mercado ecuatoriano. Es por esto que se los consume desde hervidos con plátano verde, cebolla, pimienta y comino hasta platos más elaborados como pastas hamburguesas, croquetas, cremas, encocados y sopas

Es muy típico escuchar entre los ecuatorianos sobre una “cangrejada”, un plato de origen guayaquileño que se lo consume alrededor del país y cuyo fin además de degustarlo es reunir a familias y/o amigos. Para realizar este platillo es importante tomar en cuenta la frescura del producto, para esto es necesario que estén vivos. Previamente a cocerlos es necesario limpiarlos con agua fría y en caso de ser necesario utilizando un cepillo para quitar toda arena que se encuentre en el crustáceo. Para la elaboración de la cangrejada el chef Luis Narváez, en su blog recomienda que una vez muertos, se los cocine en agua aromatizada con vegetales, comino y sal, hasta que tomen un color rojizo (aprox. 30 minutos). Se los saca del agua y se los sirve con verde cocido, arroz y un encurtido a base de tomate, cebolla y limón. Además, recomienda maridarlo con la cerveza bien fría.

Informe nutricional

Dentro de las propiedades más destacadas es que posee un elevado contenido proteico, baja cantidad de grasa y alto contenido en minerales y vitaminas importantes como la vitamina C. Componentes ideales para una dieta de bajar de peso. (Gallardo de la Puente, C, 2013, p.381)

5.2.11 El camarón

Hace 50 siglos atrás, los primeros habitantes del Ecuador ya dedicaban una parte de su tiempo a la recolección de frutos de mar, es más, existe evidencia de que los grupos dispersos de nómadas en el territorio ya consumían camarón (Gallardo de la Puente, C., 2013, pp.439-442).

El camarón es uno de los crustáceos más apreciados alrededor del mundo, el que mayor producción posee es el del tipo *Penaeus vannamei*, según la FAO se cultiva principalmente en Asia y América.



Figura 3: Productores de Penaeus Vannamei

Tomado de http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus_vannamei/es#tcNA0064 el 15 de febrero de 2016

La especie *Litopenaeus Vannamei*, es el sello del Ecuador y uno de los que mayor valor internacional posee y se caracteriza por las propiedades organolépticas que posee entre las que destacan: un sabor dulce sutil, su crocancia y su color grisáceo.

A este producto se le deja un mayor tiempo de crecimiento en las piscinas y dan como resultado el langostino, dentro de estos tamaños existe una clasificación con la que se le denomina al camarón y al langostino y de esto dependerá su uso en las preparaciones. En el caso de los langostinos se les denomina con la letra U, que significa “under”, en los empaques se puede

evidenciar un número después de la letra, lo que significa las unidades contenidas. En el caso del camarón varía un poco, los empaques solo contienen número que indica la unidad estimada del producto y en la descripción del empaque detalla el tamaño del producto. Por ejemplo, si en un empaque se encuentra el número 16/20, quiere decir que se encontrarán entre 16 y 20 unidades por libra y por lo general corresponden a camarones de tamaño mediano por la cantidad. En el caso de empaques que contengan 51/60, es decir de 51 a 60 unidades por libra, van a corresponder a camarones más pequeños. Por lo que mientras menos camarones por libra vengan mayor será su tamaño unitario. Estos números son definidos por las empacadoras que sacan un promedio del peso unitario (Gallardo C., pp.439-442 , 2013).

Para procesar este producto es importante tomar en cuenta las características de frescura del producto, su textura no debe ser pastosa, el color debe ser blanco cristalino y no debe presentar aromas a amoníaco. También cabe recalcar que la mayor concentración de sabor se encuentra en la cáscara, cola y patas, estas partes muchas veces se las desecha. Por otro lado, químicos del Laboratorio de Polímeros de la Universidad Nacional en Colombia, han hecho estudios sobre la quitina, un componente de la cáscara de camarón, que ayuda a la cicatrización de heridas. En cuanto a su procesamiento previo cabe resaltar, que se debe retirar el sistema digestivo, una curva de color marrón o negra en la parte superior del producto.

A los camarones en América Latina se los cultiva en las denominadas camaronerías. Estos lugares se encuentran dentro de los manglares y arrecifes y se construyen dentro del hábitat con retroexcavadoras. Antes de ser llenadas con el agua del ecosistema, mediante bombas o la marea, estas son preparadas con pro bióticos, que van a ayudar a prevenir alguna enfermedad o plaga que pueda caer en el camarón. La cría de camarón posee tres fases: la maduración y reproducción, desove y cría desde huevo a postlarva, y engorde desde postlarva a tamaño comercial. Las fases de producción varían de un establecimiento a otro dependiendo los recursos que posean. Según un documento emitido por la FAO, en el Ecuador se capturan las larvas

Penaeus stylirostris y *P. vannamei* a mano o con redes artesanalmente, para evitar predadores (Fenucci, J., 1988).

Una vez capturados, pasan a criaderos de larvas, quienes se encargan del cultivo de larvas. Las mismas son vendidas a las camaroneras, quienes se encargan de las otras dos fases. Es muy poco común ver a camaroneras que se dediquen a su propia producción de larvas desde huevo, debido al costo que representa equipar y capacitar a las personas.

Una camaronera ubicada en Cojimíes en la Provincia de Manabí, de capacidad media, posee tres piscinas, una de ellas es utilizada para el engorde de las post-larvas, las mismas que luego pasan a las otras dos una vez alcancen un tamaño determinado, en estas dos piscinas permanecen hasta alcanzar el tamaño comercial, de esta forma ganan tiempo y optimizan la producción, evitando proporcionarles productos que aceleren el tiempo de crecimiento. Este cultivo se le denomina semi-intensivo o intensivo dependiendo de la sofisticación del lugar, y según la FAO se estima que en Ecuador se obtiene cosechas de entre 680 y 1.500 Kg/Ha del tipo *P. stylirostris* y/o *P. vannamei*.

Este proceso de cultivo se dice que nació en 1960 en el cantón Santa Rosa, en la provincia de El Oro, debido a corrientes en el océano se formaban salitres en donde se estancaba el agua y pequeñas larvas de camarón crecían. Cuando se dieron cuenta de este fenómeno se empezó a construir piscinas con bombas que permiten el surtimiento de agua. (Gallardo C., El sabor de mi Ecuador: el camarón, pp.439-442 , 2013).

Dependiendo del tamaño estos son clasificados como camarones o langostinos y una vez se alcance el tamaño deseado por la empacadora, las camaroneras cosechan el camarón. Existen factores como el clima, el balanceado y la temporada en el que el proceso de crecimiento es más rápido. Para determinar el peso del crustáceo se pesca de la piscina algunos ejemplares y se determina un peso promedio. Una vez se alcanza el tamaño deseado, proceden a vaciar la piscina mediante canales que poseen una especie de red por donde pasa el agua y permite que toda la producción se quede en la malla, para luego ser

retirada. Según Cesar Carrión, dueño de la camaronera Isla Caimán, el costo de producción de camarón no es tan rentable como antes, debido a los impuestos y reformas actuales, es por esto que han preferido sacar un camarón de menor peso, 15-20 gramos por unidad aproximadamente.

Propiedades nutricionales

Los mariscos poseen proteínas de alta calidad, compuesta por aminoácidos esenciales. El nivel de colesterol de este producto es alto, agregando a esto posee vitaminas y minerales como:

- El ácido fólico o vitamina C, que ayudan a la prevención de enfermedades como la gripe.
- Vitamina A, aporta al cuidado de la piel y visión.
- Potasio y Sodio, con una cantidad relativamente significativa es un excelente elemento regulador de fluidos extracelulares, como el agua y el ácido base en la sangre y tejidos. (Gottau, G., 2014)

5.2.12 Concha negra

Anadara tuberculosa- concha prieta o hembra o *Anadarasimilis* -concha macho o mica

En la historia del Ecuador se dice que algunas variedades de valvas fueron utilizadas como símbolo de belleza y riqueza, entre éstas la concha *Spondylus*. En la época precolombina, se dice que hubo un despunte de comercio marítimo, haciendo que varios pescadores se adentren en la búsqueda de este producto. Por otro lado, este molusco es un referente cultural de los pueblos ancestrales que se asentaron en los manglares, en El Oro, específicamente la cultura Jambelí utilizaban estos moluscos para la construcción de torres que llegaban a medir hasta 10 metros, y sin lugar a dudas alguna estos ya formaban parte de su alimentación. (Gallardo de la Puente, C., 2013, pp.393-396, 2013).

Este molusco no es uno de los estrella en términos económicos del país. A penas en 1990, se crearon las primeras piscinas de bivalvos, dando buenos resultados en cuanto a producción en cautiverio, sin embargo no se registra un

incremento considerable en exportación. Por lo que se han unido esfuerzos para abrir una industria conchera en el mercado extranjero.

Este bivalvo se lo encuentra en todos los manglares de la costa ecuatoriana, durante todo el año a excepción de su época de veda en febrero y marzo. Sin embargo, en las zonas como San Lorenzo y Muisne existe mayor recolección. Mucho tiene que ver los puertos de pesquería ubicados en las dos localidades. Agregando a esto, San Lorenzo tiene la Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje, donde existe mayor extensión de manglar, 44 847 aproximadamente, de donde se extrae el 59% de total de unidades extraídas a nivel nacional. (Instituto de pesca, 2014)

El tiempo de desarrollo de la concha es de 6 meses para que alcance la etapa juvenil y 4 años para la adultez, donde se empieza a reproducir. Es por esta razón que únicamente se puede conchar aquellas que alcancen su madurez sexual y se determina esto, mediante su longitud la cual debe ser entre los 23.2 y los 26.2 m.m. (Rendón , Suárez, & Tulio, Manejo Sustentable y comercialización de concha prieta en cautiverio, s.f)

Hoy en día se lanzan unas varillas al mangle para proteger la integridad física del conchero, este instrumento determina si hay algún agente o animal que atente con su vida, y luego se procede a la captura de las conchas, para esta actividad es necesario llevar una ropa adecuada que cubra todo el cuerpo, botas y guantes. Los concheros entran en el mangle y escarban la tierra para atrapar cada una de las conchas, luego se las lava en agua y las venden. Este producto es dominante en los manglares, es por esto que es uno de los moluscos más consumidos en el Ecuador. Se alimentan por medio de la filtración de materia orgánica. (Rendón, et. al. , s.f)

La concha está cubierta por dos valvas, que son utilizadas como método de protección y existen diferencias entre la concha macho y hembra. Los colores de éstas poseen destellos de color blanco, mientras que el color que recubre a la hembra es completamente negro. Hay diferencia en cuanto a uso, textura y sabor entre estas dos, la hembra tiende a tener una carne más suave y de mejor sabor por lo que se utilizan por lo general cocidas, en el caso de las

macho ocurre lo opuesto y se utilizan en su mayoría para la elaboración de ceviche (Rendón, et. al. , s.f). Es importante determinar las características de frescura de este producto, el olor debe ser a mar, pero sobre todo debe estar vivo, para determinar este factor es importante que sus valvas estén cerradas, o si están abiertas deben cerrarse con un pequeño golpe en la valva; hay ciertas excepciones, como las precocidad y empacadas al vacío, en ese caso, es preferible adquirirlas de un proveedor certificado.

Propiedades nutricionales

Tiene un bajo valor calórico y en grasa. La cantidad de fósforo es considerable, ayudando a la formación de huesos y dientes, así también como a la conservación y reparación de tejidos. Agregando a esto, es rico en vitamina C, componente que ayuda a la producción de colágeno y absorción de hierro.

6. Atractivos turísticos-gastronómicos

La gastronomía forma parte de las manifestaciones culturales de una zona geográfica. Sin embargo, para el diseño de rutas es importante interconectarlas con otros que tienen relevancia en el tema:

6.1 Sitios Naturales

6.1.1 Manglar

Los manglares es un conjunto de especies vegetales donde existen bosques hidrófilos leñosos, los mismos se encuentran sobre terrenos pantanosos y se forman donde se mezcla el agua dulce del río con la salada del mar como: estuarios, bahías, lagunas, canales y ensenadas. Existen en las regiones tropicales y subtropicales del mundo. Lo singular de estos bosques es que cuando baja la marea las raíces de estos árboles quedan descubiertas y a la vista de los turistas. Además se puede admirar la gran diversidad de fauna como: aves, peces y reptiles. (PNUMA-Proyectos Manglares, 2012).

Los manglares son uno de los atractivos naturales más apreciados por el mercado especialmente extranjero y es de gran importancia para la economía local, para los pescadores artesanales, camaroneras y el sector turístico.

Según el libro el Manglar es Vida (Granda, V., & Gevara, J. M., 2009), los tipos de manglares en el Ecuador son:

- Mangle rojo o mangle colorado (también llamado mangle pava o mangle de concha): Se llama así por el color rojo que presentan las raíces y troncos de los árboles
- Manglar piñuelo
- Mangle jolí
- Mangle iguanero o negro

El mismo autor expone ciertas reservas ecológicas en Esmeraldas y Manabí donde existe la presencia del ecosistema manglar:

- Reserva Ecológica Cayapas-Mataje (Esmeraldas)
Ubicada al noroccidente del Ecuador, limitando con la frontera Colombiana. La principal amenaza son las camaroneras y la extracción de madera.
- Tochigüe (Esmeraldas)
- Refugio de vida silvestre del ecosistema de manglar de Muisne (Esmeraldas)
Su principal amenaza es la deforestación y ampliación de cultivos de eucalipto.
- Refugio de vida silvestre manglares y esteros río Esmeraldas (Esmeraldas)
- Refugio de vida silvestre Isla Corazón e Isla Fragata (Manabí)

De los mismos se obtienen productos para consumo, los más relacionados con el ceviche ecuatoriano son:

- Moluscos
 - Concha hembra-concha prieta
 - Pata de burro

- Sangara
- Concha Espondylus
- Concha macho
- Percebes
- Piacuil
- Almeja Corroñosa
- Meona
- Bulgado
- Mejillón
- Almejas
- Almeja de pajonal
- Ostra
- Crustáceos
 - Cangrejo azul
 - Camarón LithopenausVanammei
- Peces
 - El apreciado camotillo: se alimenta de camarón por lo que su sabor describen los expertos que es similar al de la langosta.
 - Bonito
 - Mero
 - Pargo

(Granda et. al., 2009)

Sostenibilidad

Si bien es cierto, las camaroneras han impactado negativamente, también es importante destacar el ingreso económico que generan al país. El chef Esteban Tapia, en la entrevista realizada, (Anexo 1), menciona como este proceso cada vez se vuelve más preocupante y él considera que mediante la sostenibilidad se pueden lograr cambios. Es decir consumiendo los productos locales, aprovechando el turismo gastronómico de una forma responsable y sobre todo apoyando socialmente a las personas involucradas en la producción se puede lograr cosas para el desarrollo del país.

6.2 Manifestaciones culturales

6.2.1 Mercados

Se les denomina mercados a los lugares públicos, por lo general varios puestos o tiendas ubicados en una plaza, donde existe un intercambio comercial de productos alimenticios y de primera necesidad. En los mismos se ofrecen deliciosos platillos elaborados o la materia prima para elaborarlos; además artesanías típicas del Ecuador como: esculturas de barro, trabajos en paja toquilla, entre otros. Algunos de éstos funcionan solamente fines de semana, a estos dos días se les denomina como ferias, donde existe una mayor cantidad de ofertantes y demandantes.

Los mercados aborígenes destacan la cultura y se ofertan artesanías muy cotizadas por los turistas. Dentro de los más destacados están: el mercado de Saquisilí, el mercado de Pujilí, el mercado de Zumbahua, el mercado de los ponchos en Otavalo, entre otros. La ventaja de los mercados es que se puede observar la variedad de productos agrícolas y artesanías locales e inclusive comparar el precio, que suelen variar de un puesto a otro. (Official Ecuador website, s.f)

6.2.2 Huecas, picanterías o paraderos

“El país es amplio y hay enorme diversidad de productos y de culturas. Ese conocimiento que es el patrimonio inmaterial, junto con los alimentos, convierte a nuestra gastronomía en un patrimonio muy rico y variado”. Chef Esteban Tapia

Las huecas, picanterías o paraderos, son tradicionales en el Ecuador y se les denomina de esa forma a los restaurantes que se destacan por su atención y sabor tradicional. En estos establecimientos generalmente se suelen servir platos típicos del país y según el chef Esteban Tapia, ésta forma parte del Patrimonio Nacional Intangible. Por lo general son pequeños lugares que empezaron como un negocio familiar y por la acogida de las personas fueron creciendo.

Capítulo II: Patrimonio alimentario ecuatoriano

Dentro del patrimonio gastronómico se encuentra un sin número de temas a tratar como la sostenibilidad, la responsabilidad social y éstos a su vez abarcan aspectos económicos, sociales, políticos y ambientales. Esto se pudo evidenciar en las entrevistas realizadas a expertos (Anexo 1).

Los tres expertos ven al patrimonio alimentario como una herencia intangible a través de los productos y de la cocina como tal. Este patrimonio intangible ha formado parte de nosotros. Sin embargo, como ha estado intrínseca no es muy resonante entre la gente.

Según el chef Miguel Burneo docente en la UDLA, este aspecto es una de las expresiones culturales más importantes de los pueblos donde entran temas de cosmovisión y creencias de cada localidad alrededor de la comida. Por otro lado, la Licenciada Carolina Pérez destaca dentro de este tema, la importancia de la conservación de: la biodiversidad, de la agro-diversidad y de los saberes ancestrales. Considera que este concepto del patrimonio alimentario está muy ligado a las zonas rurales, ya que existe una mayor concentración de productores. Además agrega, que existen factores como: la globalización, migración de estos pequeños agricultores a zonas urbanas y la academia, los cuales no han permitido que este tema sea rescatado en su totalidad. Sin embargo, se han hecho varios esfuerzos permitiendo y garantizando de cierta forma la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria, es decir, que la gente tenga el derecho de elegir productos se sean de su cultura de su tradición e historia y que sean saludables.

Por otro, lado el chef Esteban Tapia agrega que para el rescate del patrimonio alimentario debe existir la colaboración de varios agentes que intervienen como: las entidades públicas como el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el Ministerio de Ambiente, el Ministerio de Desarrollo Social, entre otros. Los mismos deberían trazar un eje central en el tema de investigación, sin embargo, alega que esto se ha quedado en palabras y no ha habido un empoderamiento. Además alega que dentro de la Academia es necesario

inculcar la investigación y mucho más allá de motivar a los estudiantes a que realicen trabajos, las universidades deberían tener una línea de investigación para guiar a los estudiantes a hacerlo. También comenta sobre los esfuerzos en la parte pública, pero también adiciona que se han hecho esfuerzos en la parte privada mediante agrupaciones independientes, que si bien es cierto reciben apoyo del gobierno en ciertos aspectos trabajan autónomamente, y adiciona que la academia han hecho una gran labor en el rescate de las recetas ancestrales. Sin embargo, todos están de acuerdo que esto no ha sido suficiente, que se necesita trabajar mucho más en la parte social, cultural y ambiental que en la parte turística únicamente, esa es la esencia del rescate del patrimonio, ver a un pueblo manteniendo sus orígenes vivos a través de la historia.

1. Cocina con identidad

Parte de este patrimonio alimentario tiene un vínculo con la identidad. En el capítulo 1 se hace referencia brevemente a esta identidad cultural alimentaria. Donde factores como: la elección de los alimentos, del lugar y el sentimiento de añoranza que de cierta forma traen los alimentos de la infancia a la gente, es la raíz de este patrimonio.

Los productos y platos son una expresión cultural tangible de las zonas en donde se producen o elaboran, es por esta razón que se asocian los mismos a regiones o zonas. Por ejemplo, en el caso de los tubérculos o granos, es inevitable pensar en los páramos ecuatorianos, mientras que al hablar de pescados o plátano, es sinónimo de Costa. Adicionando a esto, las personas tienen tendencia a elegir los productos que están a su alcance e inclusive su organismo se acostumbra a los mismos. En la entrevista realizada a la experta Carolina Pérez, complementa este fenómeno relacionado con la identidad gastronómica, “Un ejemplo, aquí en Latinoamérica hay un nivel muy alto de intolerancia a la lactosa, porque parte de nuestro patrimonio alimentario no formaban parte las vacas, los lácteos, fue algo traído por otra cultura”. (Anexo 1) Adiciona que esta debe estar basada en los productos de la tierra.

Por otro lado, al decir que el patrimonio representa herencia de saberes y sabores, este también está ligado a costumbres y tradiciones de un pueblo o región. Las mismas mediante el intercambio de culturas se han ido modificando con el pasar de los años. Ese es el caso de la cocina que hoy en día se tiene mayor conocimiento. Con la llegada de los españoles al territorio ecuatoriano, se produjo un intercambio cultural, donde productos y técnicas se mezclaron formando la denominada cocina criolla.

La promoción de esta cocina lleva con la misma la cultura e identidad del Ecuador. Según el chef Esteban Tapia, los cocineros están acostumbrados a realizar una cocina mucho más comercial que la ecuatoriana. Sin embargo, existen hoy en día algunos restaurantes y hoteles que han promocionado la cocina del país hasta despuntarla, sin dejar de lado las recetas tradicionales y el sabor característico de cada platillo.

Parte del uso de esta cocina, aporta al desarrollo rural, donde existe una mayor cantidad de pequeños agricultores y ganaderos, ya que fomenta el cultivo y producción de alimentos de cada zona. Según Carolina Pérez “Somos el país de origen de más de 35 especies agrícolas en el mundo”, por lo que al utilizar los recursos que forman parte del patrimonio, también existe un fomento la preservación de especies autóctonas.

Mientras que el chef Burneo asegura en la entrevista realizada que de igual forma, existen ciertos aspectos como la adaptación de recetas a una cultura o localidad, dando origen a los ceviches de otras zonas del Ecuador. En la Sierra ecuatoriana se pueden encontrar versiones con productos locales, pero conservando el concepto del plato como los ceviches de: palmito, chocho, cuero, pollo e inclusive jícama, así también como el ceviche de callampas y tilapia en la Amazonía.

Parte de esta identidad culinaria promovida por algunos chefs y estudios realizados por investigadores, Carolina Pérez comenta que si bien es cierto en la zona donde hoy es el Ecuador no había la presencia de limón, probablemente las culturas utilizaban productos cítricos para preservar sus

alimentos como es el caso de la uvilla, naranjilla o el taxo. Por lo que dentro de este rescate patrimonial, es de cierta forma innovador utilizar este tipo de fundamentos para la preparación de ceviches con frutas cítricas locales.

2. En cuanto a los ingredientes empleados

Dentro del tema de patrimonio alimentario no solo se habla de la preparación de este plato, sino también de los ingredientes utilizados en la elaboración donde entran temas como el Patrimonio Natural y Cultural alimentario.

El patrimonio natural está asociado con la biodiversidad de la localidad, mientras que el patrimonio cultural alimentario, es ese conocimiento transmitido de generación en generación. (Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2013, p.3).

Los ingredientes más destacados en la preparación de los diferentes ceviches y descritos en el capítulo 1 forman parte de diversos platos en la gastronomía ecuatoriana. Según los expertos dentro de los mismos existen algunos más relevantes que otros, llegando al punto de inclusive ser reconocidos a nivel internacional. Carolina Pérez hace referencia a los manglares ecuatorianos como uno de los más mega diversos del mundo es por esto que se pueden encontrar fácilmente productos como: el camarón ecuatoriano o camarón blanco cuyo origen es el Ecuador, la concha prieta y los cangrejos azules cuyo tamaño es grande, los mismos se han convertido en emblema de localidades y del país.

El ecosistema es uno de los factores importantes para el desarrollo del producto y aporta a sabores y texturas de los productos argumenta Carolina Pérez, por lo que los hacen únicos a pesar de que existan en otros lugares. Esta riqueza ecológica del Ecuador se ve representado en la biodiversidad de productos existentes en el mercado, por lo que para Esteban Tapia lo más importante no es reconocer productos emblema y empezarlos a producir y promocionarlos, sino que en cada localidad se de valor a esta diversidad regalada por la naturaleza.

Él añade que proyectos como el de Río Muchacho, quienes tienen un manejo sostenible en todo sentido, son ejemplo del buen manejo de los recursos. Además sostiene que es más importante preservar las variedades de especies existentes en la localidad y volver a sembrar cosas como las 12 variedades de plátanos que había en el Ecuador, en vez de las dos más comerciales. De esta forma se mantendrá la biodiversidad, soberanía y seguridad alimentaria.

3. Turismo con identidad

“Un turismo que mueve a la gente es un turismo vivencial con identidad (...) está quedando atrás el turismo de masa” Carolina Pérez

En los últimos años existe una tendencia de un turismo vivencial, cuyo principal objetivo es lograr una interacción entre personas de diferentes culturas, obteniendo de esta forma un mayor conocimiento sobre aspectos del lugar a visitar. Dentro de esta interacción según Carolina Pérez, se desarrolla mucho la promoción del patrimonio alimentario como manifestación cultural y es uno de los ejes para el desarrollo de este tipo de turismo. Cuando se involucra a la comunidad en estos aspectos se puede obtener mayor información sobre el lugar donde se produjo el alimento, la trazabilidad de los productos y que se puede elaborar con los mismos.

Para el chef Esteban Tapia es importante que este patrimonio alimentario sea identificado, además señala que debe existir una apropiación de este conocimiento, para luego ser promocionado. El estudio de los productos locales, saberes y sabores ancestrales van a permitir la obtención de mucha información que las generaciones de hoy en día por un tema cultural se han venido olvidando o restando importancia. La recopilación de esta información vendría a ser un legado académico que sirva no solo para rescatar ese patrimonio sino que también ayude a promocionar el mismo a nivel nacional e internacional.

Dentro de la rama del turismo se encuentra la gastronomía, en el Ecuador no se ha desarrollado este tema con tanta importancia. La difusión del patrimonio

alimentario además de servir como vehículo para garantizar una alimentación sana y apropiada para la localidad, es un tema tan diverso que según el chef Burneo tiene muchas aristas para ser trabajada. Uno de los aspectos que él menciona es la cadena de producción donde intervienen desde los productores hasta los comerciantes. Es decir, desde el pequeño agricultor, el comerciante y el restaurante que lo expende ya preparado poseen algo que ofrecer.

En el caso de los problemas medio ambientales también se lograrían cambios, porque se produce lo que adecuado al ecosistema y lo que naturalmente se daba en la zona, además de una mayor diversidad. Hoy en día se han hecho esfuerzos en esta parte existen proyectos como el de Martín Pescador, creado por la organización C-CONDEM, quienes han luchado por la preservación de los manglares, no solamente por la explotación por parte de las camaroneras sino también por parte de los proyectos turísticos que por construcciones para su desarrollo han acabado con sectores del manglar.

En el sector agrícola, Carolina Pérez menciona que existen algunos gremios de campesinos, huertos y fincas familiares que conjuntamente con el Ministerio de Agricultura siguen trabajando con chacras (sistema de cultivo antiguo), preservando la variedad de especies y evitando el uso de monocultivos e inclusive pesticidas. Por otro lado, existen movimientos como Los Guardianes de las Semillas que investigan las semillas andinas o ecuatorianas para preservarlas y seguir las sembrando. Así como estos, existen otros que han buscado y han ocasionado que poco a poco se tome conciencia al respecto y se creen leyes que permitan la reforestación, la conciencia ambiental y la preservación de técnicas ancestrales para el cultivo o captura de especies.

Por otro lado, el problema principal es que muchas veces estos comerciantes no pagan lo justo a los pequeños productores ocasionándoles un daño social, es por eso importante identificar lugares gastronómicamente atractivos pero también responsables. Agregando a esto, la demanda de ciertos productos hace que especies nativas desaparezcan o se produzcan en menor cantidad, por lo que la biodiversidad de la que el Ecuador está orgulloso, se va perdiendo. Parte de la solución de estas problemáticas es establecer objetivos,

ajustar y aplicar procesos adecuados al medio ambiente y ver prioridades en beneficio de los sectores involucrados.

El turismo gastronómico ya se encuentra muy desarrollado en otros países de Europa, existen proyectos en la actualidad en Latinoamérica e inclusive Estados Unidos.

Hoy en día se habla mucho de un turismo vivencial donde según Carolina Pérez deben intervenir aspectos como:

- Un producto turístico innovador y diferente: el ceviche es un producto tan versátil que se lo consume en todos los lugares del Ecuador, por ende en cada lugar, pueblo, restaurante e inclusive hogar difiere su preparación. Sin embargo, cada provincia o inclusive ciudad posee un ceviche icónico como lo es el ceviche de concha prieta de Esmeraldas, el ceviche de palmito de Nanegalito, el de chocho de Tungurahua y el de pescado con maní de Jipijapa. Sin contar con lugares fuera de las provincias estudiadas en el proyecto. Estos sitios poseen grandes atractivos naturales y culturales vinculados a la producción de un ceviche como lo son: los restaurantes, mercados, manglares, playas, ríos y plantaciones.
- Facilidades turísticas: gracias a los proyectos turísticos desarrollados en el país en la mayoría de sectores se puede tener facilidades de restaurantes y hoteles. Estos recursos permiten que los principales interventores en el sector puedan disfrutar de la diversidad que ofrece el Ecuador.
- Accesibilidad: la mayoría de proyectos turísticos, inclusive los comunitarios, poseen accesibilidad ya sea con vehículo o lancha en caso de ser islas o manglares, que permiten a los turistas descubrir nuevos destinos.
- Aspectos sociales: es importante apoyar a las personas de la comunidad, pescadores y pequeños productores, desarrollando el turismo como una herramienta de ingreso extra para este sector, mediante la creación de un vínculo entre los turistas y la comunidad.

4. La sostenibilidad relacionada al patrimonio

Parte de los aspectos negativos que cabe destacar sobre la pérdida de este patrimonio que es sinónimo de cultura, es que los mismos agentes que deberían destacar estos aspectos importantes de cada localidad, prefieren lo comercial. Es por esto que Esteban Tapia señala que a pesar de que nuevas generaciones ya se enfocan en aspectos sostenibles, en el trabajo con pequeños productores, se topan con generaciones anteriores de chefs que representan una traba para la ejecución de los mismos. Agregando a esto, según Carolina Pérez esto está muy asociado a la cadena alimentaria de la gente, ya que es comprobado que la producción y crianza indiscriminada, generada por el consumismo, son parte de la problemática del calentamiento global. El consumo de alimentos de zonas lejanas hace que se utilicen más recursos como el transporte que contamina y ni hablar de productos procesados. Es por esto, que ahora se habla de consumir productos locales, de dar apoyo al pequeño productor con el comercio justo y de esta forma garantizar la procedencia de los mismos, libres inclusive de pesticidas y transgénicos.

Por otro lado, Miguel Burneo, menciona que en muchos casos en el Ecuador estos son “discursos sostenibles”, ya que muchas empresas del área del turismo tratan de rescatar no son lo suficientemente rentables, por lo que normalmente proyectos con potencial no llegan a efectuarse. En el país actualmente si existen proyectos donde se aplica este sistema, pero es muy discutible la efectividad de los mismos. Sin embargo, cuando se la aplica éstas tienden a estar muy asociadas a la parte local y medio ambiental.

Él ejemplifica algunas prácticas de turismo sostenible relacionadas con la gastronomía como lo es una comunidad en Sigchos, que trabaja con el tema del mortiño (fruta local andina), en la Amazonía con proyectos comunitarios y a esto se suma Río Muchacho, un proyecto pensado en varios aspectos de la sostenibilidad.

Capítulo III: Propuesta de la Ruta Gastronómica

1. Objetivo de la Ruta:

El objetivo principal es potencializar el ceviche ecuatoriano y lograr dinamizar la matriz productiva local de las provincias seleccionadas

2. Definición del Producto

Con la finalidad de determinar la ruta gastronómica se han identificado líneas de productos y proveedores que permitan la propuesta de una ruta integral, para su estructura se ha tomado en cuenta los lugares donde se realizan los ceviches más destacados y conocidos a nivel nacional.

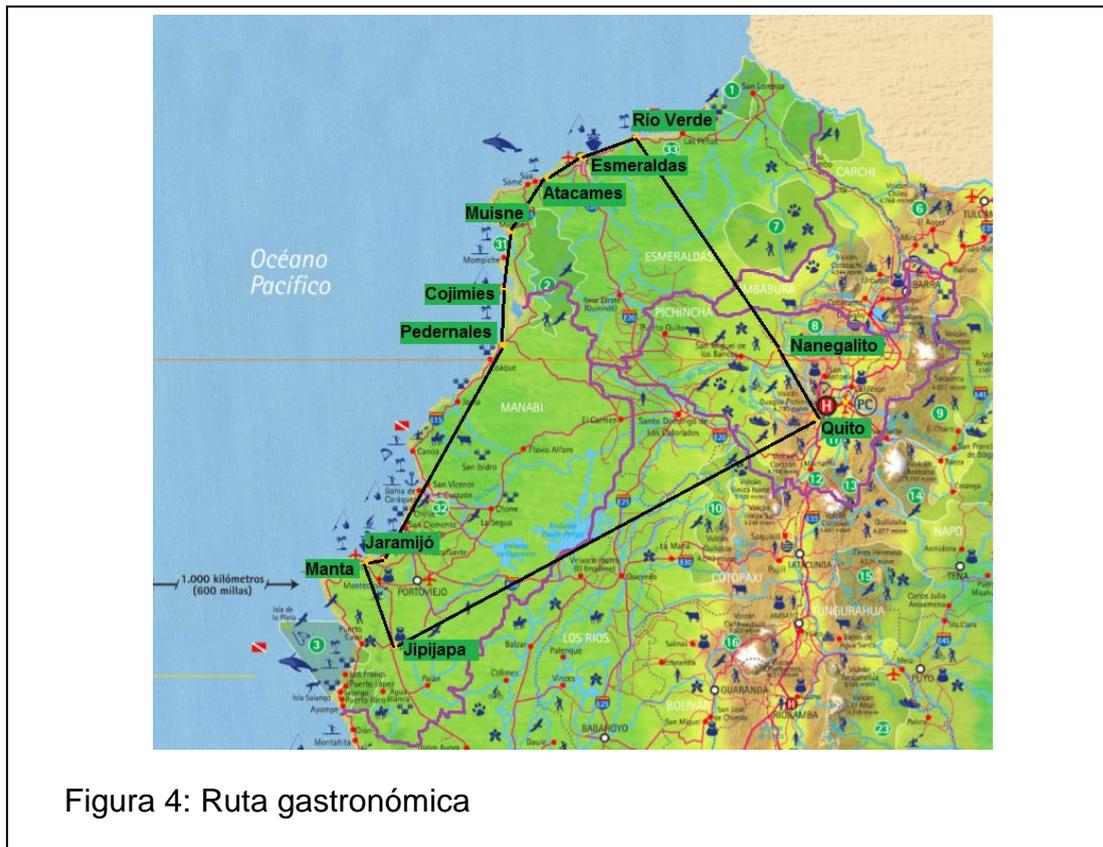
Cada uno de los cantones seleccionados en cada provincia fueron tomados en cuenta porque poseen aspectos como: atractivos gastronómicos, sitios naturales y manifestaciones culturales relacionadas con el tema.

La ruta gastronómica expuesta a continuación abarca proyectos relacionados con los sectores productivos más vulnerables y lugares emblema tanto para comprar materia prima como para degustarla, sin dejar a un lado los atractivos naturales de donde se extraen los productos.

En algunos casos se llegó a realizar un breve estudio de campo en las localidades. Sin embargo, por el terremoto ocurrido el 16 de abril de 2016, no se logró recolectar toda la información necesaria.

3. Mapa de identificación de la ruta

Se ha diseñado un mapa de ruta basado en el estudio de los lugares más destacados en cuanto a la preparación de ceviches, en las provincias de Pichincha, Manabí y Esmeraldas.



4. Descripción de la Ruta propuesta:

4.1 Quito

Las cevicherías son los lugares donde se expenden todo tipo de preparaciones costeñas a base de mariscos, incluyendo el variado y afamado plato, ceviche.

El gato portovejense

Existen las denominadas huecas, donde el carisma, hospitalidad y el trato personalizado de los dueños del lugar atrae a más de uno. La “Cevichería del Gato portovejense”, ubicada en la 10 de Septiembre y Jorge Washington, con el carisma de la gente manaba Freddy Titiven Macias conocido como “el gato”, con 42 años de experiencia, es el encargado de dar la bienvenida y el autor de

un plato llamado Viagra una sopa compuesta de variedad de mariscos y acompañada con salpíeta, aguacate, plátano maduro. Sin embargo, el ceviche de Jipijapa es su segundo plato estrella y uno de los pocos lugares en la ciudad donde se puede disfrutar de este, el mismo es originario del cantón Jipijapa y es a base de maní.

Urko



Figura 5: Ceviche de pescado y camarón, aromatizado con aceite de cítricos y crocante de coco

Urko da un toque vanguardista a las preparaciones del país, donde se sirven desde cucayos (término quechua utilizado para denominar a las provisiones de boca que se llevan en el viaje), hasta platos principales, elaborados de forma diferente. Este restaurante trabaja con pequeños productores quienes les abastecen de productos. Lo interesante de este tipo de proyectos es que no solo se enfocan en generar dinero, sino en generar mejores oportunidades para los que necesitan mediante el comercio justo que manejan. Dentro de su menú se encuentra el ceviche de pescado y camarón aromatizado con cítricos. Lo interesante de este plato es que utilizan técnicas como espumas, cocción al vacío, entre otros que dan sin duda alguna un realce al plato.

Las corvinas de Gloria

Por otro lado en otros establecimientos se fusionan los ceviches con otros platos tradicionales como ocurre en “Las Corvinas de Gloria”, ubicadas en el mercado Central, quien combina la corvina apanada con el tradicional ceviche de concha y camarón, se acompaña con arroz blanco o relleno y papas fritas.

Carros de cevichocho

Los tradicionales carros de cevichocho los encontramos por toda la ciudad, principalmente en los parques icónicos y alrededores de universidades y colegios. Los productos ya están casi listos, lo que en términos técnicos vendría a ser un “mise en place” consiste en: el cuero pre-cocido, el jugo de ceviche a base de limón y tomate, la cebolla picada en juliana, tomate picado en cubos y el ingrediente principal, el chocho. Todos estos ingredientes se juntan, para terminarlo con cilantro picado finamente y una dosis extra de limón. Este ceviche cuenta con aderezos extra como: aceite, salsa de tomate y mostaza, para que el comensal lo prepare a su gusto. Por lo general, este platillo lo sirven con tostado o chulpi y chifles, sin embargo, hay gente que también le añade un poco de canguil.



Figura 6: Ceviche de chochos del vecino

Este es el caso de “Los Ceviches de chochos del Vecino”, hueca universitaria cercana a la UDLA, frece sus ceviches de chochos con factores diferenciadores. Él agrega corvina, cuero, camarón y tiene la opción de servirlos mixtos dependiendo del gusto del comensal, los ingredientes van de acuerdo al tipo de ceviche, en el caso del de corvina lleva un jugo blanco a base de limón y fondo de pescado.

Centro de acopio Martín Pescador

La Coordinadora Nacional para la Defensa del Ecosistema Manglar (C-CONDEM), es una organización que se ha preocupado del impacto económico, social y ambiental de uno de los sectores más vulnerables, el pesquero y recolector artesanal del sistema manglar, por esta razón se ha creado el Centro de Acopio Martín Pescador, ubicado en la Av. América y Rumipamba. Este es un centro creado por los pueblos ancestrales del ecosistema manglar, donde se realiza la comercialización de productos de mar. Este sector vulnerable costero ha sido afectado económicamente por grandes empresas que se dedican a la recolección de estos productos de manera masiva; los mismos han tenido que buscar trabajo en camaroneras, barcos pesqueros grandes o empacadoras, para tener mayor dinero. Sin embargo, esta entidad ha sido la esperanza para estas comunidades, quienes han desarrollado proyectos como éste.

El producto fresco, los precios más bajos y la variedad de producto es lo que caracteriza a este espacio, lo importante de esto es que se conoce la procedencia de los alimentos a disposición y los beneficios sociales y ambientales que representa comprarlos. La mayoría de estos provienen de la provincia de Esmeraldas y Manabí, pero también provienen de Guayas, Santa Elena, El Oro. Se los transportan allí muy temprano en la mañana para expenderlos.

Además, tienen un restaurante donde se ofrecen platillos costeños, con productos sanos, seguros y soberanos, cuya principal motivación para crearlo fue la recuperación de recetas ancestrales.

4.2 Nanegalito



Figura 7:Foto de Nanegalito, mirador

Nanegalito, es más conocida por ser una zona “de paso”, por lo que la mayoría de establecimientos gastronómicos se encuentran en la carretera. Desde el mirador, se puede evidenciar el pequeño tamaño de Nanegalito comparado con otras parroquias y se identifica cada lugar con claridad: el parque central, la carretera hacia Sam Miguel de los Bancos y Nanegal, la cancha de fútbol barrial y por su puesto las humildes casas que adornan el paisaje. La calidez y amabilidad de su gente es sin duda alguna una de las características que resaltan.



Figura 8: Parque de Nanegalito

Uno de los platos emblema y de mayor relevancia en el proyecto es el ceviche de palmito. Lo que más llama la atención de la gente es la diferencia de sabor entre el ceviche de palmito que generalmente se hace en Quito al del lugar en mención. Dayanara Rivera, dueña del restaurante esquinero de nombre

“DARY”, ubicado en la calle Guayaquil, comenta que por lo general se utiliza el palmito en conserva en vez del silvestre. Este producto tiene su sabor característico y se lo prepara a la minuta para garantizar la frescura y evitar la oxidación del producto estrella mientras sacaba del tallo el delicioso corazón del palmito nos comentaba que ella se encuentra en el lugar hace 13 años, sin duda alguna esa popularidad es reconocida por la localidad, ya que a pesar de no haber mucho tráfico de carros, existe la presencia de muchos moradores.



Figura 9: Restaurantes carretera Nanealito-Los Bancos

Este no es el único establecimiento en la zona que prepara este tradicional plato, Café al paso de Don Patricio, va 10 años en la localidad y Magorie Ruales fue la encargada de la preparación del ceviche. Su preparación en los dos establecimientos es básicamente el mismo: se extrae el corazón del palmito se lo desmenuza, se incorpora cebolla y tomate y se agrega un fondo de tomate, agua y limón. En el caso del establecimiento DARY, se le añade un poco de azúcar para bajar la acidez y se encurte el tomate y la cebolla antes de ponerlo en el ceviche. A este ceviche se lo puede acompañar de canguil o tostado y se sirve usualmente con limón, en algunos lugares también lo acompañan con aguacate.



Figura 10: Ceviche de palmito Restaurante Dary



Figura 11: Ceviche de palmito de Café al Paso de Don Patricio

Lo que más se destaca de estos establecimientos de comida es que utilizan los productos de la localidad. La señora Rivera, comenta que el palmito se lo encuentra de forma silvestre, aunque en los últimos años la demanda ha aumentado, por tal razón es mucho más difícil conseguirlo en áreas cercanas a los pobladores. Además, para la preparación ella señala que se utiliza el limón mandarina, el cual no es tan ácido como el limón sutil, el cual se lo encuentra fácilmente en la localidad.



Figura 12: Palmito silvestre

Dentro de los otros usos que se le puede dar a este producto rico en nutrientes se lo puede consumir cocido con salsa de maní o en tortilla de huevo, tal y como lo consumen la gente de la zona. Dentro de las innovaciones culinarias, los productos locales pueden ser utilizados de diferente forma e inclusive jugar con ellos para presentarlos de diferente forma.



Figura 13: Ceviche de palmito y esferas de chochos

Esmeraldas

4.3 Río Verde

La comuna Vuelta Larga, posee gran extensión de manglar, la misma es parte de la Ruta Spondylus. Aquí el turismo se basa en recolección de conchas, cangrejo azul y pesca deportiva, tal y como lo hacían sus ancestros. Se los lavan y se proceden a cocinar en diferentes platillos proporcionados por la comuna dentro del más destacado está el “cebicangre”, es una combinación de dos platos, un tipo encocado de cangrejo azul y ceviche de camarón de río (se lo conoce así por su pequeño tamaño). Al cangrejo lo cocinan en leche de coco y plátano maduro, mientras que el ceviche contiene: camarón cocido, base de tomate (tomate riñón, fondo de camarón o agua de cocción, aceite, pimienta y limón) y un tipo de encurtido criollo (tomate en cubos pequeños, cebolla en juliana y limón). Adela Tapia, es la encargada de cocinar este manjar y recomienda acompañarlo con una “pita” o agua de coco en fruto.

Lo destacable de esta comuna es que utiliza una técnica sostenible de crianza de cangrejo azul avalada por el Municipio del cantón con el proyecto “Manejo Comunitario y Uso Sostenible de los Recursos Costeros y el Ecosistema Manglar”, los comuneros atrapan los cangrejos una vez hayan pasado por muda a los denominados “cochiqueros”, donde se dedican a engordar a los cangrejos. Luego de la etapa de reproducción se libera a las hembras y se mantienen a los machos para el consumo. De esta forma se pretende reducir la captura indiscriminada del crustáceo. (El Telégrafo, 2015)

Al norte se puede visitar la Reserva Ecológica Cayapas-Mataje,

Otros atractivos gastronómicos

Otros platos que se pueden degustar en Río Verde son: la guanta, perdicés, tatabra entre otros. En esta localidad se utiliza el coco y la chillangua para agregarle sabor a las preparaciones.

4.4 Esmeraldas



Muy cerca de la ciudad, en el balneario las Palmas existe gran diversidad de pequeños emprendimientos, donde se ofrece dentro del menú el delicioso ceviche de concha. Este lugar es uno de los atractivos turísticos-gastronómicos más visitados por turistas y gente de la zona. Entre las marisquerías que más destacan son: Restaurante Atenas y Restaurante Cabaña.

En la ciudad, una de las cevicherías más reconocidas es la “Cevichería Líder”. Ubicada en la Av. Colón 1620, entre Cañizares y Piedrahíta. Los productos son comprados directamente en el puerto artesanal. Su dueño, Líder Alfredo Cedeño Mecías, es uno de los más conocidos de la ciudad, este un negocio familiar ha expendido este plato tradicional durante 32 años. Además de degustar el ceviche de concha característico de la provincia verde, algunos días se puede encontrar el de pata de burro, un tipo de caracol muy poco conocido.

Atractivos gastronómicos

Dentro de los lugares estipulados por la guía turística Rumbo a Ecuador y Galápagos (Vives, 2007, p.175), se recomienda a los siguientes establecimientos:

- Las redes marisquería
- Rincón Porteño
- Tía Concha

Para la compra de producto fresco se recomienda ir al puerto pesquero artesanal de Esmeraldas, ubicado en la Av. Jaime Roldós, junto a la desembocadura del río Esmeraldas.

4.5 Atacames



Figura 15: Cevichería "Los Ceviches de Pachuli"-ubicada en el malecón de Atacames



Figura 16: Marisquería popular en la playa de Atacames

Sin duda alguna, las denominadas “covachas” son uno de los mayores atractivos en la noche, donde la música de moda prende el ambiente y los dueños de cada una de estas ofrecen un sin número de bebidas con y sin alcohol. Agregando a esto algunos restaurantes como: Miravalle, Marco’s, Paco Foco, El tiburón, La Ramada y Walfredo son de los más visitados. Sin embargo, la oferta es extensa, en estos establecimientos se puede disfrutar de la gran variedad de comida.(Vives R, 2007, pp.116-117).

Parte de la amabilidad de sus habitantes se puede evidenciar en la cevichería de Pachuli, donde se puede degustar todo tipo de ceviches. En el Restaurante D´Lily también se come todo tipo de ceviches incluido el mixto de mariscos.

Con el objetivo de mejorar la calidad del producto y brindar un mejor servicio se creó la Asociación de Mariscos Preparados La Ramada, el mismo tiene su propio comedor donde se expenden los productos. Según Carmen, la señora que cocina, explica que los carros donde expendían los ceviches no son autorizados en la zona, por lo que optaron por crear un espacio entre varias personas que conforman la asociación. En La Ramada, un restaurante de la localidad realiza un ceviche peculiar llamado “Tumbame Negra”, este contiene concha, ostión, camarón y pescado. Su sabor a mar es predominante y según su propietaria, la concha y el ostión son los productos que mayor sabor brindan.



Figura 17: Comedor de la Asociación de Mariscos Preparados La Ramada



Figura 18: Ceviche Tumbame Negra

El proyecto gastronómico cultural artesanal llamado “La Bocana”, es uno de los mayores atractivos por descubrir actualmente. Esta área está ubicada en la plaza de la ciudad. Lo que se logró con este proyecto es reubicar a los comerciantes informales del sector gastronómico, para que ofrezcan sus productos, en el lugar existen mesas donde se sirven diferentes platos con productos de mar y se puede ver como preparan los deliciosos ceviches. Aquí también los moradores dan a conocer ofertas de entretenimiento como los deportes acuáticos extremos y visitas en bote.

En la playa existen otras alternativas como la que ofrece la cevichería El Pelicano, aquí la especialidad consiste en el tradicional ceviche de camarón y concha, el cual según el dueño del establecimiento el ají preparado por el mismo, es el que le da la característica diferenciadora.



Figura 19: Cevichería El Pelicano



Figura 20: Ceviche mixto de concha y camarón acompañado de ají esmeraldeño

4.6 Muisne

El Manglar Estuario del Río Muisne

Los pescadores de la zona brindan acceso a la zona del estuario en lancha desde el puerto. Como por ejemplo se puede visitar la isla Bonita, donde la playa es tranquila y se puede disfrutar de platillos de la costa elaborados por las personas que habitan allí.

La gente de esta zona se ha caracterizado por utilizar el recurso del manglar como fuente de ingreso económico. Mujeres y hombres se dedican a la captura de mariscos que habitan en el manglar y que son aptos para el consumo humano. Dentro de esta lista se encuentra la concha negra. Al fondo del lodo característico del manglar se encuentran estos animales. La única forma de captura es cogiéndolas con la mano. Esta actividad se ha heredado de generación en generación y se ha convertido en emblema de este cantón especialmente. Además de tener la oportunidad de conchar y pescar en el estuario, se puede evidenciar la forma de producción de camarónicas del sector.

Dentro de esta pequeña comunidad de pescadores, Carolina Pérez en la entrevista realizada, señala que hay la opción de ver como cocinan las mujeres de la zona e inclusive de compartir esta actividad con ellas, cuando se les dice con algunos días de anticipación.

4.7 Pedernales (ciudad)



Figura 21: Cevichería El Pelicano- malecón de Pedernales

Dentro de los aspectos que resaltaban en esta playa es que en su malecón existían gran cantidad de cevicherías. Las cuales ofrecían los diferentes manjares costeros. Entre las más conocidas por la localidad era “El Costeñito”, el sabor de los mariscos era sin duda el *propio manaba*, como lo describían los que degustaban. Su popularidad ha crecido tanto en la localidad que se puede encontrar algunas sucursales en lugares cercanos como Cojimíes.



Figura 22: Menú Restaurante El Costeñito



Figura 23: Ceviche de camarón de El Costeñito

Por otro lado, así como el sabor inconfundible está el conocimiento ancestral de los moradores al momento de hacer un ceviche, la señora Carmen, esposa de un pescador artesanal, se ha dedicado a la elaboración de este manjar

durante años, lo hace en un carrito de ceviche y lo expende recorriendo la playa. Factores como: el amor con el que lo hace y el conocimiento hace que sea diferente al de algunos locales que se dedican a la venta masiva.

Para ella lo primero para hacer un buen ceviche de camarón es pelarlo y desvenarlo, reservando la cáscara para hacer un “licuado” como ella lo dice, se cocina el camarón en agua con ajo, cebolla y sal hasta que tome color naranja. En la misma agua, se coloca la cáscara y se deja que tome sabor. Luego se procede a licuar parte de las cáscaras, se cierne y se licua el agua con tomate pelado. Al camarón se le agrega limón y mostaza. A la cebolla e le encurte con limón, perejil y tomate en cubos. Luego se junta todo y se le añade encima cilantro picado y se lo acompaña con chifles y limón. A esta preparación le añaden pepinillo bien picado para espesar y dar sabor al ceviche.

Sin duda, alguna el sabor del camarón recién recolectado del manglar es muy diferente al que se come inclusive en restaurantes costeros un poco más alejados.



Figura 24: Ceviche de camarón

En algunos casos se sirve el ceviche de camarón con un poco de salprieda y se deja a que el consumidor termine la preparación sazonándolo con limón, ketchup y otros ingredientes.

Cojimíes



Figura 25: Malecón de Pescadores artesanales de Cojimíes

A 45 minutos Pedernales se encuentra Cojimíes, algunos turistas ecuatorianos relacionan a este destino como un paraíso o como la playa de Tonsupa de hace algunos años atrás, por su calma y gran cantidad de palmeras en la carretera y playa. Sin embargo, en el malecón o puerto pesquero que queda a unos 200 metros de la playa donde existe mayor concentración de turistas, se puede ver a las diferentes embarcaciones que llegaron muy temprano para ponerse a disposición de turistas y nacionales que deseen conocer la Isla del Amor o el arrecife y el manglar, cuyo costo por grupo van de 15 a 20 dólares. Utilizan el turismo como segundo recurso, y han planteado algunas actividades propias como atractivos como el conchar, pescar y visitar camarónicas. En esa oportunidad se tuvo la oportunidad de visitar una de las camarónicas, un lugar con construcción humilde, Cesar Carrión el dueño comenta que la actividad camarónica representa hoy en día una ardua inversión y que la mayoría de dueños prefieren invertir en infraestructura relacionada en la producción.

Por otro lado, Don Pablito, un pescador oriundo, comenta que cada vez es más difícil vender el pescado a las empacadoras y que existen algunos compañeros del gremio que por ganar más, extraen productos del manglar sin importar las medidas del molusco, y lo venden a menor precio a ciudades como Quito, donde este tema no está tan bien controlado.

En la playa de Cojimies, existe una gran cantidad de carpas donde se puede degustar diversidad de platos a base de mariscos extraídos del manglar y del mar. Muchos de estos son pescadores que manejan su negocio con sus esposas o parientes, por lo que la frescura de los mismos es evidente.

4.8 Jaramijó

Cerca de la Av. Alfonso Darquea, colindando con el Océano Pacífico y cerca de Manta se encuentra el Puerto pequero de Jaramijó que cuenta con un patio de comidas, donde se garantiza la frescura del producto. Aquí se vende todo tipo de mariscos incluyendo el ceviche. Además se puede disfrutar del Mirador Turístico “El peñón del diablo” y de las playas cercanas al puerto: Punta de Jaramijó.

Desde la plaza de la libertad ubicada en la Galo Plaza y 6 de Diciembre se puede observar todo el puerto pesquero de Jaramijó y cerca del lugar se encuentra el mercado Municipal en la Av. 6 de Diciembre. Donde además se pueden encontrar productos con los que se elabora el ceviche. Las huecas de los alrededores, son pequeños emprendimientos de los moradores, quienes mediante la cocina transmiten ese sabor ancestral manaba.

4.9 Manta

Sin duda alguna los establecimientos que ofrecen platos tradicionales Manabas son abundantes. Según la guía rumbo a Ecuador y Galápagos (2007), existen más de 140 establecimientos de los cuales en su gran mayoría ofertan platos elaborados con mariscos.



Figura 26: Plaza de Tarqui 5 am

Plaza de Tarqui

Dentro de los mayores atractivos gastronómicos afectados por el terremoto ocurrido en abril del presente año, fue el mercado de mariscos de Tarqui. Allí era común ver arribar a las 5 de la mañana a los pescadores con una gran cantidad y variedad de mariscos y pescados, los cuales se vendían al por mayor y menor. En ese lugar existía un patio de comidas, donde la gente podía degustar la pesca del día, convertida en deliciosos manjares.

4.10 Jipijapa



Figura 27: Ceviche de Jipijapa

El ceviche emblema de Jipijapa

Este plato es muy popular en la zona de Jipijapa, y de acuerdo al diario el Universo (Palma, N, 2013), este fue creado por José Gutiérrez, más conocido como Don Pepe. El mismo señala que se le ocurrió colocarle un poco de maní al típico ceviche de pescado que vendía en un quiosco en el parque central de la ciudad. Este plato fue entrando poco a poco en los moradores hasta llegar al punto de que el Municipio declaró el 13 de Octubre como el Día del Ceviche de Pescado con maní. Hoy en día esta cubichería tiene otras sucursales, las cuales son manejadas por los hijos del señor llamadas Pepe 2, Pepe 3 y Pepe 4. Sin embargo, ha tenido alcances también en Guayaquil, La Alborada.

La popularidad de este plato ha crecido tanto en la localidad que inclusive se puede encontrar en otros establecimientos de la zona.

4.11 En la carretera

De regreso a Quito se puede tomar la vía alterna pasando por Santo Domingo, aquí se puede degustar de la tradicional “bandera”. Un plato creado por la localidad y promocionado en el año 1983, según el Dr. Marcelo Naranjo Villavicencio (2007, p. 902), este plato es la representación tangible que muestra la fusión geográfica existente entre la región Sierra y Costa. Se compone de guatita, arroz y ceviches de concha camarón y pescado. Inclusive en ciertas zonas de la provincia se puede degustar del tradicional ceviche de palmito.

Unos kilómetros hacia el occidente en el cantón San Miguel de los bancos se encuentra Puerto Quito, donde el ceviche de palmito también se ha vuelto una sensación, aquí la producción de esta planta también es inminente, sin embargo es en menor escala. Con un clima húmedo subtropical que abraza a sus visitantes, esta ciudad es reconocida por ser el centro comercial del Noroccidente, aquí se comercializa la gran mayoría de frutas y vegetales producidos en zonas aledañas, tanto es así que en la carretera para ir a Esmeraldas se pueden evidenciar pequeños puestos que ofrecen todo tipo de artículos.

Río Muchacho: un proyecto sostenible

Entre Canoa y San Vicente se encuentra una finca llamada Río Muchacho, este proyecto ha destacado la forma de turismo comunitario y sostenible. Con alto índice de reciclaje. La separación del desecho se realiza en la cocina y los desechos de los animales, este es procesado naturalmente por las lombrices que convierten en abono, utilizan energía solar mediante paneles solar, además tienen una secadora solar para los productos como café, cacao y ají. Poseen baños secos, es decir no se utiliza agua, en vez de eso se coloca aserrín, para luego esto ser utilizado de abono en plantaciones de plátano. Se elaboran artesanías con productos de la zona.

En cuanto a la gastronomía, se realiza la elaboración de la tonga, envuelto típico manabita que era utilizado por ancestros como refrigerio para largos viajes. Se trata de un plato contundente compuesto generalmente de arroz,

gallina criolla, papa, salsa de maní y maduro, sobre una hoja de plátano y envuelto con la misma. Este plato típico es llevado por las personas que deciden irse por alguna caminata. Además se puede disfrutar de otros platillos elaborados con leña y del tradicional ceviche dependiendo del día. Agregando a esto se puede disfrutar del procesamiento del café como se hacía en Manabí años atrás, provincia donde historiadores mencionan que fue el origen de su producción.

Lo interesante de esta propuesta es el manejo de desperdicios y la oferta de rescate cultural, sin dejar a un lado la parte social, ya que involucra a personas de la zona en las diferentes áreas.

Conclusiones

El propósito del presente trabajo de investigación fue inicialmente el de constituirse como una oportunidad de desarrollo para los pequeños productores y emprendedores. Lastimosamente tras el terremoto de abril del presente año fue necesario transformar el método exploratorio por uno de revisión bibliográfica con todo lo que ello implica.

El Ecuador al ser un país diverso en términos naturales y culturales, posee recursos muy poco conocidos que podrían ser explotados como turísticos. Si bien es cierto las oportunidades que brinda el turismo económicamente a una nación en vías de desarrollo son evidentes, se debe realizar esta actividad responsablemente. Para esto es importante que tanto turistas como personas que trabajan en la rama tomen conciencia sobre el cuidado y conservación de los recursos.

Parte de las manifestaciones culturales de un país se encuentra la gastronomía. La explotación de este recurso ha dado muy buenos resultados en términos turísticos en países de Europa y América como España y Perú, respectivamente. En el Ecuador este tema ha sido tomado en cuenta como una actividad complementaria, por lo que no se lo ha explotado en su totalidad. En parte se debe a las preferencias de los consumidores, el turismo de diversión. Es por esto, que es importante combinar actividades gastronómicas con otras culturales o naturales acordes. Una de las opciones más comunes es el turismo comunitario, además de darle un sentido social al proyecto, se le permite al turista tener un acercamiento con la gente de la comunidad.

Mediante el estudio del proyecto en el capítulo 1 se logró sistematizar teóricamente información sobre las oportunidades turísticas y gastronómicas de los cantones seleccionados en cada provincia. Donde se obtuvo información como: la relevancia de productos en cada zona relacionados al ceviche, la cultura de la zona, los atractivos turísticos y los principales proyectos sociales relacionados con el turístico. Aportando de esta forma con el enriquecimiento de la ruta gastronómica.

En aspectos como el patrimonio gastronómico, el Ecuador posee un gran potencial gracias a la agro-diversidad presente en cada una de las regiones. La diversidad de pisos climáticos en tan pocos kilómetros es una de las razones por las que los productos inclusive en sabor difieren en cada zona. Desde esta característica particular hace que el sabor de los platos tradicionales varíe. Por otro lado, generar una cocina con identidad debe ser uno de los objetivos planteados por cada uno de los agentes que se encuentran en el área de alimentos y bebidas, conjuntamente con la interacción de la comunidad de la zona hace que la parte gastronómica pase a ser un atractivo turístico.

Este tipo de proyectos representa una oportunidad para reactivar la economía local luego del terremoto ocurrido en abril de 2016, en las costas ecuatorianas, ya que engloba a los pequeños productores, restaurantes y personas que se dedican al turismo. Si bien es cierto en la actualidad existen ya comunidades organizadas que utilizan el turismo como un ingreso extra, como la comunidad en Rio Verde o los pequeños pescadores en Muisne y Cojimies, aún hay muchos aspectos necesarios para el desarrollo del turismo local como: accesos a recursos básicos. El mismo, sigue siendo uno de los mayores impedimentos para la ejecución de proyectos turísticos.

Recomendaciones

Es importante destacar que esta actividad al no ser estable debe utilizarse como un recurso complementario, que deben optar las personas de la localidad. La inversión de otras ciudades a las zonas afectadas representa una vía para reactivar el turismo local.

Tras la presente investigación se recomienda ampliar temas de investigación que integren la elaboración de programas de capacitación sanitaria, servicio, manipulación de alimentos, entre otros temas que permiten mejorar continuamente a los pequeños emprendimientos.

Tomar en cuenta la realidad actual de las localidades investigadas, para la implementación de reglas y normas que permitan el desarrollo de establecimientos dedicados al área de alimentos y bebidas.

Para el desarrollo de futuros proyectos relacionados a rutas gastronómicas es importante tomar en cuenta lugares gastronómicos cerca de atractivos turísticos, de esta forma es más fácil ofertar este tipo de producto. La identificación de lugares in-situ es muy importante, ya que permite al investigador desarrollar de mejor manera el proyecto.

REFERENCIAS

- Agencia AFP . (22 de Enero de 2016). *El 2016 será un año complicado para el banano de Ecuador*. Recuperado el Marzo de 28 de 2016, de Agencia AFP. (2016, January 22). El 2016 será un año complicado para el banano de Ecuador. *El Comercio*. Recuperado el 22 de marzo de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/complicado-banano-ecuador-exportacion.html>
- Alternativos.cl. (2012, June 17). El chocho: alimento ecuatoriano rico en proteínas, superior a la quinua. *Alternativos.cl*. Recuperado el 24 de marzo de 2016, de <http://www.alternativos.cl/2012/06/17/el-chocho-alimento-ecuadoriano-rico-en-proteinas-superior-a-la-quinua/>
- Anónimo. (2014). ¿Qué es Tradición? [Web log post]. Recuperado el 25 de Enero de 2016, de <http://conceptodefinicion.de/tradicion/>
- Así se hace: Palmitos* [Video file]. (2 de febrero de 2013). Recuperado el 18 de febrero de 2016, de <https://www.youtube.com/watch?v=eL8pCJ8pt1A>
- Araya, J. M. (23 de Enero de 2008). *Agrocadena de Plátano*. Recuperado el 27 de Marzo de 2016, de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00082.pdf>
- Barrera , E., & Bringas Alvarado, O. (s.f.). *Gastronomic Science*. Recuperado el 18 de abril de 2016, de <http://por.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Benalcazar, W. (10 de Septiembre de 2014). 1 400 'huecas' identificadas en Ecuador sacian los paladares más exigentes. *El Comercio* [Quito]. Recuperado el 18 de enero de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-huecas-comida-ibarra-platostipicos.html>
- Bermúdez, S. (2 de Diciembre de 2014). *Ceviche Túmbame Negra: una obra de arte en tu paladar*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2016, de

<http://ecuador.travel/blog/comida-tipica-de-esmeraldas-ceviche-tumbame-negra/>

BotánicaOnline.com . (s.f.). *Valor nutricional del plátano* . Recuperado el 29 de Marzo de 2016, de BotánicaOnline.com : <http://www.botanical-online.com/platano-valor-nutricional.htm>

Cárdenas, J.-G, &Greiner, K. M. (1988). *Walking the beaches of Ecuador*. Quito, Ecuador: J.G. Cárdenas.

COMEPESCA. (n.d.). COMEPESCA. Recuperado el 21 de abril de 2016, de www.comepesca.com/los-beneficios-del-pulpo/

Congreso de las Cocinas Regionales de los Países Andinos, Pazos, B. J., & Corporación Editora Nacional (Quito, Ecuador). (2010). *Cocinas regionales andinas: Memorias del IV Congreso, Quito, Ecuador*. Quito, Ecuador: CORPORACIÓN EDITORA NACIONAL.

Coordinadora Ecuatoriana de Comercio Justo. (2013). *¿Que es?* - Coordinadora Ecuatoriana de Comercio Justo. Recuperado el 18 de Noviembre de 2015, de <http://www.cecjecuador.org.ec/comercio-justo/que-es/>

Ecuador. (2009). *Constitución de la República del Ecuador: Comentarios, legislación conexas, concordancias*. Quito, Ecuador: Corporación de Estudios y Publicaciones.

Ecos travel.com. (s.f.). Las palmas. Recuperado el 20 de marzo de 2016, de <http://www.ecostravel.com/ecuador/hoteles/esmeraldas/playa-las-palmas.php>

El Comercio. (19 de febrero de 2011). Cuatro variedades de limón están de cosecha. *El Comercio* [Quito]. Recuperado el 21 de enero de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cuatro-variedades-de-limon-de-1.html>

El Comercio.com. Sinche, uno de los 15 poncheros de Quito. (2011, October 31). *El Comercio* [Quito]. Recuperado el 22 de Marzo de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/quito/sinche-de-15-poncheros-de.html>

El Comercio. (4 de junio de 2011). Seis tipos de corvinas inundan el mercado. *El Comercio*. Recuperado el 12 de abril de 2016 <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/seis-tipos-de-corvinas-inundan.html>

El Telégrafo. (2014). Manta. *Destinos de mi país*.

El Telégrafo (5 de agosto de 2015). Esmeraldas. *Destinos de mi país*.

El Universo.com. (25 de agosto de 2015). Pescadores artesanales ya usan nuevas instalaciones. Recuperado el 20 de marzo de 2016, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2015/08/25/nota/5084957/pescadores-artesanales-ya-usan-nuevas-instalaciones>

Fenucci , J. L. (Agosto de 1988). *FAO- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado el 22 de Marzo de 2016, de Manual para la cria de camarones Peneidos: <http://www.fao.org/3/content/9c1078d6-7837-5588-a4d7-de54c2519536/AB466S00.htm>

Fundación EROSKI . (s.f.). *Atún Propiedades nutricionales*. Recuperado el 20 de abril de 2016, de <http://pescadosymariscos.consumer.es/propiedades-nutritivas>

Gallardo de la Puente, C. (2013). El sabor de mi Ecuador. Quito : Edicuatorial.

Gestión Perú. (1 de Junio de 2015). *Inversiones hoteleras en el Perú sumarán US\$ 2,500 millones entre 2015 y 2021*. Recuperado el 25 de Enero de 2016 de <http://gestion.pe/empresas/inversiones-hoteleras-peru-sumaran-us-2500-millones-entre-2015-y-2021-2133481>

- Gobierno Autónomo Descentralizado de Jaramijó. (n.d.). Gad Municipal de Jaramijo. Recuperado el 18 de abril de 2016 de <http://www.jaramijo.gob.ec/jaramijo/index.php/jaramijo/turismo>
- Gobierno de Pichincha. (10 de Septiembre de 2015). *Información General de Pichincha*. Recuperado el 18 de Septiembre de 2015, de <http://www.pichincha.gob.ec/pichincha/datos-de-la-provincia/item/13-informacion-general.html>
- Gobierno Provincial de Manabí. (s.f.). Datos geográficos: *Manabí*. Recuperado el 18 de Septiembre de 2015, de <http://www.manabi.gob.ec/index.php/es/manabi/datos-geograficos.html>
- Gobierno Provincial de Manabí. (s.f.). *Manabí*. Recuperado el 18 de Septiembre de 2015, de <http://www.manabi.gob.ec/index.php/es>
- Gobierno Provincial de Pichincha. (s.f.). Información General. Recuperado el 27 de Marzo de 2016, de <http://www.pichincha.gob.ec/pichincha/datos-de-la-provincia/item/13-informacion-general.html>
- Gottau, G. (29 de mayo de 2014). Los mariscos y sus valiosas propiedades nutricionales [Web log post]. Recuperado el 16 de abril de 2016, de <http://www.directoalpaladar.com/salud/los-mariscos-y-sus-valiosas-propiedades-nutricionales>
- Granda, V., & Gevara, J. M. (2009). *El Manglar es Vida*. Quito: Ministerio de Cultura.
- Hoy. (n.d.). Esmeraldas. *Conozca el Ecuador*, 1(16).
- Instituto de pesca. (2014). *Concha* . Recuperado el 29 de Marzo de 2016, de <http://www.institutopesca.gob.ec/programas-y-servicios/concha/>
- La hora. (14 de enero de 2016). El maíz, un alimento ancestral sagrado. *La hora* [Tungurahua]. Recuperado el 22 de marzo de 2016, de http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101904677/-1/EI_ma%C3%ADz,_un_alimento_ancestral_sagrado.html#.Vv1uR_nhDCS

- Narváez, L. (n.d.). COCINA NATIVA [Web log post]. Retrieved from <http://cocinanativa.blogspot.com/2011/06/cangrejada.html>
- Macias, V. (19 de Noviembre de 2014). *OMT: Ecuador es el segundo país de la región con mayor crecimiento turístico*. Recuperado el 21 de Enero de 2016, de <http://www.elciudadano.gob.ec/omt-ecuador-es-el-segundo-pais-de-la-region-con-mayor-crecimiento-turistico/>
- Maldonado, R. L., Corporación de Estudios para el Desarrollo (Ecuador), & Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. (1993). Realidad y perspectiva del sector pesquero. In *La identidad de Manabí: Realidad actual y perspectivas* (p. 99). Quito: CORDES.
- Martínez, B. J., Naranjo, M. F., Moreno, Y. S., & Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares. (1984). *La Cultura popular en el Ecuador: Pichincha*. Cuenca, Ecuador: Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares.
- Mazón, N., Peralta, E., Villacrés, E., Rivera, M., & Subia, C. (2009). *Investigación y desarrollo en granos andinos: chocho y quinua. Un aporte a la seguridad y soberanía alimentaria de comunidades del cantón Saquisilí, Cotopaxi, Ecuador*. Quito, Ecuador: INIAP.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). Gloria Izurieta embellece las corvinas en el Mercado Central. Recuperado el 22 de Mayo, de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/gloria-izurieta-embellece-las-corvinas-en-el-mercado-central-hueca-patrimonial/>
- Ministerio de Turismo . (31 de Diciembre de 2015). *Resultados del 2015, año de la Calidad Turística en Ecuador*. Recuperado el 21 de Enero de 2016, de <http://www.turismo.gob.ec/resultados-del-2015-ano-de-la-calidad-turistica-en-ecuador/>
- Ministerio de Turismo. (s.f). *PLANDETUR 2020 (1)*. Recuperado el 25 de Enero de 2016, de <https://jorgepaguay.files.wordpress.com/2012/03/plandetur.pdf>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). Continúa capacitación a Huecas para certificación con el sello “Ecuador Patrimonio Gastronómico”. Recuperado el 18 de enero de 2016, de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/continua-capacitacion-a-huecas-para-certificacion-con-el-sello-ecuador-patrimonio-gastronomico/>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio alimentario: Fasículo 1* (1). Quito.

Ministerio de Turismo. (18 de noviembre de 2012). Parque Cóndor, Muisne, Quillán, Zamora - ECUADOR AMA LA VIDA. Recuperado el 27 de Marzo de 2016, de <https://www.youtube.com/watch?v=XvAbaecA9EQ>

Merino, M. (20 de Septiembre de 2015). Actualidad: Salven al productor de palmito. *El Comercio*.

Montecinos, A. (16 de marzo de 2015). ¿Qué es una Ruta Gastronómica Turística y Cultural? [Web log post]. Recuperado el 16 de noviembre de 2016, de <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>

Montecinos, A. (s.f). *Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación e Importancia*. Recuperado el 22 de Enero de 2016, de <https://cegaho.wordpress.com/2015/02/18/turismo-gastronomico-sostenible-planificacion-e-importancia/>

Municipio de Atacames.gob. (s.f.). Municipio de Atacames. Recuperado el 5 de marzo de 2016, de www.municipiodeatacames.gob.ec/kweb/simbolos_canton

Municipio de Quito. (s.f.). Museo de sitio de Tulipe. Recuperado el 22 de abril de 2016, de <http://www.quito.com.ec/que-hacer/rutas/ruta-pululahua/museo-de-sitio-de-tulipe>

Official Ecuador website. (s.f.). La singularidad de los mercados aborígenes del Ecuador [Web log post]. Recuperado el 18 de noviembre de 2015, de

<http://www.ecuador.com/espanol/blog/la-singularidad-de-los-mercados-aborigenes-del-ecuador/>

Ordenamiento territorial del cantón Río Verde (Ingeniería, Escuela Politécnica Nacional, Quito, Ecuador). (2011). Recuperado el 15 de Marzo de 2016, de <http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/4037/1/CD-3800.pdf>

Organización Mundial del Turismo. (2007). *Entender el Turismo: Glosario Básico*. Recuperado el 21 de Enero de 2016, de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Palma, N. (2013, October 13). Cebiche de pescado con maní de Jipijapa evocó fecha clásica. *El Universo* [Jipijapa]. Recuperado el 18 de marzo de 2016, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/10/13/nota/4099246/cebiche-pescado-mani-jipijapa-evoco-fecha-clasica>

Pasquel, W. (17 de Enero de 2016). *El Comercio.com*. Recuperado el 31 de Marzo de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-rendimiento-maiz-economia-magap.html>

Pezzi, P. J., Chávez, N. G., & Minda, P. (1996). *Identidades en construcción* (1st ed.). Retrieved from <http://dspace.unm.edu/bitstream/handle/1928/11765/Identidades%20en%20construcci%C3%B3n.pdf?sequence=1>

PNUMA-Proyectos Manglares. (2012). Qué son los Manglares. Recuperado el 22 de marzo de 2016, de <http://www.pnuma.org/manglares/definicion.php>

Prefectura de Esmeraldas. (n.d.). Cantón Muisne: destino natural. Recuperado el 24 de marzo de 2016, de <http://www.prefecturadeesmeraldas.gob.ec/images/pdf/muisne.pdf>

PROEcuador. (s.f.). *Atún* . Recuperado el 2 de abril de 2016, de <http://www.institutopesca.gob.ec/programas-y-servicios/atun/>

Rendón , M., Suárez, V., & Tulio , M. (s.f.). *Manejo Sustentable y comercialización de concha prieta en cautiverio*. Recuperado el 28 de Marzo de 2016, de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1426/1/2789.pdf>

Revista el Agro. (n.d.). El cultivo del chocho y el clima del Ecuador. *Revista el Agro*. Recuperado el 24 de marzo de 2014, de <http://www.revistaelagro.com/2014/08/04/el-cultivo-del-chocho-y-el-clima-en-ecuador/>

Revista Viníssimo. (Septiembre 2015). Ceviche, no hay solo uno. *A la mesa con Viníssimo*, 20-28.

Qué es soberanía alimentaria. (2013, Enero, 13). *El Universo*. Recuperado el 28 de Enero de 2016, de <http://www.eluniverso.com/2009/01/13/1/1363/3B72C19F1DFF451B92E8F8C2B48412C3.html>

Ratto, N. (2001). *Proyecto de turismo cultural para la Provincia de Catamarca*. Catamarca: Foro virtual de antropología.

Tumbaco , A., Patiño, M., Tumbaco , J., & Ulloa, S. (s.f.). *Manual del Cultivo del Plátano de Exportación*. Quito : EDI-ESPE.

Valderrama, M. (2007). *Rutas y sabores del cebiche*. Lima, Perú: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Vilaplana M. (2011). *Cultura alimentaria: Del fastfood al slowfood* [1]. Recuperado el 28 de Enero de 2016, de http://apps.elsevier.es/watermark/ctl_servlet?

PROEcuador. (2015). *Análisis sectorial: Palmito en conserva*. Quito .

_f=10&pident_articulo=90062281&pident_usuario=0&pcontactid=&pident_revista=4&ty=1&accion=L&origen=zonadelectura&web=www.elsevier.es&lan=es&fichero=4v30n06a90062281pdf001.pdf

Villegas, L. (1990). *Delicious tropical fruits* (1 ed., p. 79). Bogotá, Colombia: Villegas Editores.

Vistazo. (s.f.). Esmeraldas y Galápagos. *Por las Rutas de Ecuador*, 1(10), 1-16.

Vistazo. (s.f.). *Por las rutas del Ecuador: Pichincha*, 1(3).

Vives R. (2007). *Rumbo a Ecuador*. Barcelona: Laertes.

World Fair Trade Organization. (2014). ABOUT US. Recuperado el 18 de Noviembre de 2015, de <http://wfto.com/about-us>

Zurita , M. F., & Villamar, R. (Noviembre de 2009). *Perfiles del Producto: Palmito* . Recuperado el 22 de Enero de 2016, de http://www.puce.edu.ec/documentos/perfil_del_palmito_2009.pdf

ANEXOS

Anexo 1: Entrevistas

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Chef Miguel Burneo

PROFESIÓN/OCUPACIÓN: Docente Universidad de las Américas (Facultad Gastronomía)

LUGAR DE TRABAJO: Universidad de las Américas

1. ¿A su criterio qué es el patrimonio alimentario?

El patrimonio alimentario, pues a mi criterio es la herencia traducida a través de los alimentos y de las prácticas de diferentes técnicas utilizadas para prepararlos, así también como los productos y la localidad. Es decir, es una herencia que se viene traducida a través de las expresiones culturales y una de las expresiones culturales más importantes de los pueblos ha venido siendo la alimentación dentro de toda la cosmovisión y las diferentes creencias que puedan existir. Entonces dentro de ese marco yo les doy un poco la descripción de lo que viene a ser el patrimonio alimentario.

2. ¿Cuál es la importancia de rescatar la gastronomía ecuatoriana como patrimonio inmaterial del país?

¿Considera usted que han habido avances para la protección y difusión de ese patrimonio?

Bueno, es muy importante el tema del rescate de este patrimonio porque si bien es cierto como lo dije en la pregunta anterior estamos hablando de una herencia, y esta herencia debe ser transmitida de generación en generación. Porque es una base cultural que en muchos casos, incluso milenaria, entonces perder este patrimonio es como perder la cultura, nuestra historia.

Entonces es muy importante esto efectivamente si pienso que se han hecho esfuerzos se ha logrado muy buenas cosas. Sin embargo, esto debe ser tomado desde una perspectiva más allá del tema comercial, incluso más allá del tema turístico nada más, esto debe ser tomado

desde una perspectiva de responsabilidad, cultural, social de un pueblo por mantener sus orígenes vivos a través de la historia.

3. Hoy en día se habla mucho sobre la sostenibilidad dentro de la gastronomía ¿Cree usted que se pueda implementar planes de manejo de recursos y protección a las comunidades locales en el Ecuador?

¿Qué proyecto se maneja en la actualidad en el país para mantener y precautelar el patrimonio gastronómico de las comunidades?

Bueno sí, efectivamente hoy en día se habla mucho de sostenibilidad, el mundo en sí está aclamando a la sostenibilidad, pues es un tema complicado con el tema de la contaminación, de la comercialización de las cosas en grandes cantidades y todo lo que nos ha llevado un poco a la devastación de nuestro planeta a nivel social, económico e incluso a nivel ambiental, que es lo que más preocupa y es muy posible, de hecho el turismo es una de las vías que promete mucho sostenibilidad. Sin embargo, es importante tomar en cuenta que esto debe ir más allá de un discurso. Es fácil hablar de un discurso de ser responsable ambientalmente, de apoyar a una localidad, económicamente o socialmente. Es un tema que es complejo, que muchas veces se debe priorizar este discurso antes que la parte económica y ahí es cuando el discurso muere, cuando ven que deben sacrificar la parte económica para aplicar la sostenibilidad totalmente viva, como lo quieren ofrecer en ese momento muchas empresas y muchos proyectos, se echan para atrás porque no quieren sacrificar su economía, la parte de ganancias, la parte de utilidades. Entonces en ese sentido es muy complicado todavía, sin embargo, pienso que tiene que ser el camino y el Ecuador ha sido bendecido en ese sentido y ha sido muy aclamado por la proyección sostenible que ha tenido, pero hay que pasar del tema del discurso a la aplicación más efectiva. Hay proyectos que ahorita no puedo recordar uno específico. En la mitad del mundo hay una villa, un proyecto muy bonito de gente de la comunidad que está haciendo productos

artesanales, que tienen disponibles en el local, algo de turismo comunitario. En Imbabura hay varios proyectos de turismo comunitario en la zona de Inta, se ha planteado mucho el tema de sostenibilidad por el problema que hay de la minería y con el turismo se quiere suplantar esta actividad. Tenemos también, por ejemplo el caso de los páramo como los Sigchos que se está trabajando mucho el tema del mortiño, se está haciendo vino, se están haciendo ya cosas con perfil un poco más gastronómico, pero dando ese sostén para que sea la comunidad los principales protagonistas de esto. De hecho en la Amazonía, han habido varios proyectos de turismo comunitario que han sido, se podría decir exitosos. Sin embargo, siempre hay que alejarse del discurso y empezar a hacerlo más en la práctica.

4. ¿De qué manera se puede trabajar el patrimonio alimentario para convertirlo en motor de desarrollo turístico local, regional, etc.?

Bueno, para trabajar el patrimonio alimentario y convertirlo en un motor de desarrollo turístico es muy sencillo, porque te brinda demasiadas alternativas, demasiadas aristas para trabajar. La alimentación es la base de la humanidad, la base de la sociedad, entonces eso es muy versátil nada más es un tema de ajustar y aplicar los procesos, las prioridades y objetivos. Por ejemplo, la alimentación tiene toda una cadena de producción y de abastecimiento grandísima, donde se pueden beneficiar muchísimas personas si ya partimos desde los pequeños productores, los productos locales, después vienen los intermediarios que bien o mal se benefician del tema y en muchos casos estas personas son quienes en realidad abusan del tema, dejando a los agricultores en un segundo plano, cuando en realidad son los principales protagonistas del tema. Entonces tienes una cadena que llega después, hasta la parte donde ya el comerciante que vende el producto, el comerciante que los va a procesar o que los vende en restaurantes, sitios gastronómicos donde los expenden ya preparados. Es una cadena bastante útil, bastante versátil donde sí se trabaja

detenidamente se puede lograr un beneficio para muchos círculos sociales, para diferentes actores del tema, es bastante versátil si uno lo ve de ese punto de vista. En la parte ambiental también, se fortalece el desarrollo del producto local, del producto de la zona, no solo beneficia a la comunidad sino también al medio ambiente porque la tierra está produciendo lo que naturalmente debe producir, no está siendo forzada a producir cosas que no le pertenezcan como tal y no está tampoco sobresaturando esta tierra. Entonces en ese sentido la gastronomía es un pilar fundamental cuando queremos hablar de desarrollar el turismo.

5. ¿Qué ruta gastronómica en el país ha dado excelentes resultados para el desarrollo de una localidad?, ¿Sabe cómo funciona?

Bueno, el tema de rutas gastronómicas todavía estamos muy desinformados y todavía con mucha falta de experiencia. Sería difícil poner un ejemplo de ruta gastronómica que sea ejemplar en el país. Sin embargo, si podemos hacer referencia a casos como los de México o España, son unos países que son un poco más consolidados con este tema. Incluso Estados Unidos que no es un país de turismo gastronómico tiene ciertos elementos mucho más desarrollados en lo que es turismo gastronómico. Es el caso de Luisiana, del estado, con todo el tema de cocina “creole” y “cajun”, tienen un desarrollo bastante interesante para el sostén de esta gastronomía y la promoción sobre todo de la misma. Por ejemplo, en California los tours que hay en Napa, en Napa Valley, de los viñedos de Napa, también tienen productos desarrollados muy interesantes.

México me parece uno de los casos muy peculiar e interesante, ellos tienen una guía donde cubren todo el país y te dice estado a estado, cuáles son sus potenciales gastronómicos y sus productos turísticos que se puede consumir en la zona. Por ejemplo, el estado de Oaxaca tiene un producto fascinante en donde combina la producción junto con la producción de los mezcales, las mezcalerías oaxaqueñas, sus

mercados, restaurantes más modernos, en realidad cubre todo lo que es la cocina guajaqueña.

En España, tienes ya tours gastronómicos desarrollados como productos que ya se venden directamente y que valen la pena revisar algunos de ellos, unos hacen referencia vinos, otros a vinos y gastronomía. En país Vasco por ejemplo, también hay el tema de la gastronomía Cataluña. Entonces es interesante revisar estos proyectos que existen a fuera como ejemplo de lo que se podría hacer acá, sin embargo, no replicar exactamente igual porque siempre hay que tomar en cuenta que no es la misma realidad social, ni ambiental y en muchos casos no se la puede hacer ni vender de la misma manera. Sin embargo, son patrones o ejemplos que se pueden tomar bastante bien como directrices a seguir.

6. ¿Considera usted que el ceviche ecuatoriano en general, es uno de los platos más difundidos en el país? ¿Por qué?

Bueno, respecto al ceviche quizás no me atrevería a decir que es uno de los platos más difundidos del país, pero si se podría decir que es uno de los platos más conocidos no solo a nivel del país, sino a nivel de a fuera por el hecho de que el ceviche es un concepto ya conocido a nivel de Latinoamérica. Inclusive en centro América, es fácil hablar del ceviche y que de alguna manera se entienda cual es el concepto culinario del tema. Ahora, pienso que si con investigaciones que hemos realizado, todo el país conoce lo que es el ceviche, en todo el país se come un ceviche. Desde la costa, la sierra y la Amazonía hay una cevichería, un puesto de ceviche y eso es algo positivo frente al tema del ceviche. Ahora lo que hay que tomar en cuenta es que si bien es cierto el ceviche es un plato que se lo come en todo el país, si tiene sus orígenes y sus regiones. Por ejemplo, en la Amazonía se come el ceviche de camarón, de pescado, y quisiéramos ajustarnos a un tema de localidad, pues sería más local hablar de un ceviche de callampas, de tilapia o cosas así que serían aplicando los productos locales. El ceviche como un concepto como tal es costeño y eso se ve a nivel de Latinoamérica, donde se

prepara el ceviche es en la costa, pero se aplica también en versiones de diferentes regiones como el caso de la sierra donde se habla del ceviche de chocho, de cuero, de pollo, de carne en ciertas zonas como en Macas. Entonces, es también muy interesante ver la versatilidad que tiene el producto o técnica que tiene el ceviche, y pienso que en el Ecuador podría no ser el más difundido, pero si es uno de los más conocidos y se lo consume a nivel nacional.

7. ¿Qué lugar recomendaría usted para disfrutar de un delicioso ceviche de palmito? ¿Por qué?

Mira, el tema del ceviche de palmito es un tema un poco controversial. Pienso que el mejor ceviche de palmito es aquel que se prepara con el palmito de palma crudo, extraído de la palma no el palmito de conserva o de lata. Ahora por ejemplo Mindo, te comento, porque me parece muy interesante hablar de esto, existe una comunidad que ha decidido promocionar como un emblema gastronómico de su zona el ceviche de palmito, si uno entra a la página web de Mindo, a la parte de gobernación y todo eso, se promociona como platos típicos de la zona, si uno va a Mindo va a ver carteles con información sobre el ceviche de palmito. De hecho se ha hecho ciertos proyectos de promoción, haciendo inclusive el ceviche de palmito más grande del mundo, para hacerlo como un platillo emblema de Mindo. Ahora hay una controversia muy sencilla, en Mindo no se cultiva palmito entonces, ahí lo que pasa es que como no hay la disponibilidad del producto muchos lugares, como no hay el palmito, empiezan a utilizar el de lata y ahí no es el mejor ceviche de palmito, es un ceviche que sabe a conserva, entonces ahí se distorsiona el concepto. Ahora, si tú hablas de probar un buen ceviche de palmito, la verdad es que te podría decir, que los lugares más propicios para hacerlo son aquellos donde haya la disponibilidad del producto y esto es en la Amazonía o en las zonas subtropicales que van a la Costa como Puerto Quito, como Pedro Vicente que es donde se puede encontrar este producto. Entonces habría que revisar el tema, tal

vez no exista un lugar donde se pueda probar el mejor ceviche del Ecuador, pero existe la disponibilidad del producto y la posibilidad de hacerlo. Entonces quizá debería ubicarlo, Mindo tiene buenas intenciones, pero no tiene el producto o se consigue que el producto de San Vicente o Puerto Quito esté más disponible para el sector o se mueve el tema del ceviche de palmito a una zona donde se produzca para mantener la calidad del producto con mayor facilidad. Es un tema complejo frente al tema del palmito.

8. ¿Tal vez conoce alguna hueca, que recomiende para disfrutar de un ceviche de concha o cangrejo en Rio verde, Muisne y Tonsupa en la provincia de Esmeraldas?

Bueno, la zona de Rio Verde allá en Esmeraldas, yo me atrevería a decir que un buen ceviche de concha se lo puede encontrar en cualquier parte de Esmeraldas. Sin embargo, en las zonas que se encuentran más cerca de los manglares, que eso sería más tendiendo a San Lorenzo en la parte norte de la provincia podrías encontrar como lo más fresco, lo más local y se podría vincular a la parte del manglar a la parte del desarrollo del manglar y el aporte en la comunidad. Ahora Rio Verde, tiene el famoso emprendimiento gastronómico de lo que es el cecicangre, donde te sirve un ceviche de camarón pomada que es el que se lo produce de la localidad, que lo consiguen a diario los pescadores, te sirven con un encocado de cangrejo azul que es propio de la localidad y con una pipa de coco. Esto es un emprendimiento bastante interesante y que se ajusta muy bien a una ruta gastronómica. Ahora con el ceviche de concha por ahí también tienes una gran variedad, como te digo en San Lorenzo y todo eso entonces habría que aprovechar los emprendimientos que ya hay o ciertas cosas que ya hay. Es una especie de hueca, de turismo comunitario que se llama cecicangre, eso sería ideal para ajustar a una ruta gastronómica en la provincia de Esmeraldas.

9. ¿Tal vez conoce alguna hueca, que recomiende para disfrutar de un ceviche de concha o cangrejo en Jipijapa, Manta, Pedernales – Cojimíes, en la provincia de Manabí?

Bueno, hablando de Manabí yo no recomendaría comer un ceviche de cangrejo o concha, yo lo que promocionaría es el ceviche de pescado que es lo propio de los manabas. Es único en el país y fuera de ese tenemos el ceviche de jipijapa que es una variedad más única todavía con el maní y el aguacate. Entonces hablar de un ceviche de concha o cangrejo no sería lo más propicio, habría que ajustarse a lo local y enfocarse en eso en el ceviche de pescado.

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Lic. Carolina Pérez

PROFESIÓN/OCUPACION: Docente Universidad de las Américas (Facultad Gastronomía)

LUGAR DE TRABAJO: Universidad de las Américas

1. ¿A su criterio qué es el patrimonio alimentario?

Bueno, el patrimonio alimentario es parte de nuestra herencia, de los frutos de la tierra, de la biodiversidad, de la agro diversidad. En general es un patrimonio intangible que tiene el Ecuador con respecto, repito, a toda la agro biodiversidad, biodiversidad, historia del país, los saberes ancestrales: los conocimientos y tradiciones de la gente y todo esto constituye como un conjunto de sabores de alimentos que la gente tiene que aprovechar y mantener a lo largo de su vida cotidiana para poder preservar porque es parte del legado que nos han dejado todas las culturas que tiene el Ecuador. El patrimonio alimentario siempre va a estar basado con la naturaleza del país y las pequeñas comunidades que están en el sector rural, porque estas es donde tú tienes a primera mano los productos de la tierra y la primera gente que los empezó a trabajar. Luego eso se mezcló con la parte urbana y obviamente ahora con la parte de academia, educación y las recetas que han surgido, pero tiene que estar linkeado con el origen de los alimentos para poder

mantener el patrimonio a su nivel original, a su nivel natural y que garantice la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria. Es decir, que la gente tenga el derecho de elegir productos se sean de su cultura de su tradición e historia y que sean saludables.

2. ¿Cuál es la importancia de rescatar la gastronomía ecuatoriana como patrimonio inmaterial del país?

¿Considera usted que han habido avances para la protección y difusión de ese patrimonio?

Justamente como dije anteriormente, es muy importante rescatarlo porque forma parte de la identidad de un país, forma parte de la alimentación y una alimentación que es obviamente adecuada y adaptada para cada ser humano. Te pongo un ejemplo, aquí en Latinoamérica hay un nivel muy alto de intolerancia a la lactosa, por qué?, porque parte de nuestro patrimonio alimentario no formaban parte las vacas, los lácteos, fue algo traído por otra cultura. Si, entonces nuestra genética, nuestra identidad tiene que estar basada en lo que nos da nuestra tierra. Esa es una de las razones por la cual es importante preservarla y dos porque es parte de la cultura e identidad. A nivel turístico obviamente la gente va a querer conocer de cerca la cultura, la identidad de ese país. Si se pierde este patrimonio alimentario se pierde todo esto que gira entorno a la gastronomía, entonces a nivel turístico y cultural es sumamente importante. Finalmente, ayuda a la biodiversidad, el país es uno de los más biodiversos el mundo y de agro diversidad que es muy importante a nivel de la tierra, a nivel de la agricultura nuestros productos nativos y que se dan por la naturaleza de la tierra son uno de los más diversos a nivel internacional. Somos el centro de origen de más de 35 especies agrícolas en el mundo, entonces una forma de mantener esa diversidad del país es preservando este patrimonio alimentario.

3. Hoy en día se habla mucho sobre la sostenibilidad dentro de la gastronomía ¿Cree usted que se pueda implementar planes de manejo de recursos y protección a las comunidades locales en el Ecuador?

¿Qué proyecto se maneja en la actualidad en el país para mantener y precautelar el patrimonio gastronómico de las comunidades?

Por supuesto que sí, yo creo que ese es uno de los temas más vulnerables e importantes de la actualidad porque la sostenibilidad está totalmente ligada a la cadena alimentaria de la gente. O sea está más que comprobado que los malos sistemas de producción de agricultura, de producción animal, son los causantes del calentamiento global, de todos los cambios climáticos y obviamente desastres naturales, y sobre todo se está perdiendo la seguridad alimentaria en el mundo. Porque tuvimos una época donde todo se centralizó en la empresa industrializada y productos industrializados, en el uso de pesticidas y aditivos artificiales e incluso los transgénicos que es un tema mucho más amplio, pero esto ha puesto en riesgo la seguridad alimentaria, la nutrición de la gente y todos los riesgos de salud a largo plazo que pueden surgir, no solo afectaciones al medio ambiente, al planeta. Entonces se debe, como tú dices en tu pregunta, ver la forma más efectiva de poder cuidar la cadena alimentaria, te garantice sostenibilidad es justamente vinculándote con la comunidad y el pequeño productor para garantizar que sus formas de cultivo sean adecuadas, sean agroecológicas como tú quieras llamarles pero que tengan este garantizando su alimentación, su soberanía alimentario y que luego toda la cadena de valor que venga a partir de toda esa producción agrícola o si es pesca o acuicultura, lo que tú quieras, en esa cadena de valor tu vayas garantizando que se cuide igual el medio ambiente que no se utilicen elementos que sean dañinos para la salud que sea lo más natural posible y que sea un beneficio al pequeño productor directo que el intermediario no abuse, etc.

Si ha habido varios avances a nivel público, académico y privado. A nivel público a pesar de que mucha gente no conozca porque tal vez ha faltado un poco de promoción adecuada, hay muchos esfuerzos en favor del patrimonio alimentario. Por ejemplo hay muchas políticas públicas que se han creado de diferentes ámbitos del gobierno, te voy a dar un ejemplo, hay políticas públicas que promueven que la economía popular y solidaria, que son los pueblos, la gente más vulnerable o de bajos recursos, se les financia o se les fomenta si tienen proyectos relacionados con alimentos, se llama el buen alimento, obviamente utilizando alimentos que vengan provenientes de la tierra o del agro cultivo por ejemplo. Hay cultivos en la Amazonía que se llaman el bio comercio, que también se apoya y se fomenta todo emprendimiento que se usen productos nativos de la Amazonía ecuatoriana, para rescatar estos productos. Antiguamente cuando existía el ministerio coordinador de patrimonio, se creó todo un proyecto para preservar todo el patrimonio alimentario, se hicieron investigaciones de los principales productos, de las comunidades que los cultivaban de las recetas que utilizaban. Ahora este proyecto trabaja desde el Ministerio de Cultura, pero por ejemplo acaban de hacer un atlas gastronómico con todos los proyectos de los agricultores de sus productos nativos de las recetas populares, de las señoras de los chefs, vinculando a la academia también porque todo eso a la final forma parte de este patrimonio y ya se lo va a publicar, se va a hacer una página web y es un proyecto interesante. El ministerio de turismo también tuvo un producto o una unidad específica para el turismo gastronómico y siempre se trató que todos los proyectos vayan vinculados con el patrimonio alimentario, porque te decía que el valor turístico tiene que representar obviamente la identidad y riqueza de la tierra. Entonces se trataba de que el turismo tenga una vinculación con el área rural, donde está principalmente el patrimonio alimentario. A nivel académico han habido varias investigaciones, aquí en la UDLA fue la pionera en los rescates de los sabores del Ecuador y el mismo hecho de investigar a detalle, los

productos, la gente que los cultiva y los lugares, también contribuye a que el conocimiento se preserve y que no se pierda.

El sector privado se está viendo en los tres últimos años, porque muchos restaurantes que han tratado de abrirse con el enfoque de comida ecuatoriana, no solamente es el enfoque de recetas criollas y listo, sino que muchos tienen el enfoque de conectarse al productor, que sus ingredientes vengan de un productor en especial, que estos sean representativos de las tierras y mares ecuatorianos. De los saberes de los indígenas entonces tratan de tener esa filosofía al público y eso hace que se preserve el patrimonio también. Perdón que me salte, pero después me olvido, el Ministerio de Agricultura por ejemplo trabaja con redes de campesinos y de fincas urbanas de huertos familiares, donde se fomenta que las chacras que es ese sistema antiguo de los indígenas, se preserve hasta ahora, entonces que no haya monocultivos, que las chacras tenga una diversidad de alimentos para que no se pierdan las diferentes especies o los miles de productos que tenemos, la variedad de productos que tenemos. Entonces las chacras hacen eso, por lo que el Ministerio de Agricultura fomenta que hayan pequeños huertos familiares y charas, también algo muy importante es que hay movimientos privados como lo es la red de los guardianes de las semillas, que es una red de jóvenes que estudian las semillas andinas o ecuatorianas antiguas para poder preservarlas y que no se pierdan y, así poder preservarlas y seguir sembrando; que hayan productores que siembren estas semillas y que no se pierda la diversidad de productos. Movimientos como que rico es comer sano de mi tierra, hay varios movimientos de jóvenes que fomentan el alimentarse con productos de nuestro país y que no se pierda ese patrimonio alimentario. Estos movimientos si han recibido apoyo del sector público, pero funcionan autónomos, o sea son totalmente ideas privadas que funcionan con su autonomía, han hecho talleres de capacitación, tienen sus lugares de trabajo, han hecho campañas y proyectos específicos que han recibido apoyo del estado pero funcionan

autónomamente. Igual que la academia y todas las investigaciones privadas que se han hecho.

4. ¿De qué manera se puede trabajar el patrimonio alimentario para convertirlo en motor de desarrollo turístico local, regional, etc.?

Específicamente en el tema del manglar hay un proyecto muy interesante que se llama Martín el pescador, es una fundación, tiene detrás una fundación que tú le puedes googlear y te sale directamente el nombre comercial de Martín el pescador. Es una fundación que surgió para proteger a los pequeños productores del manglar, obviamente ellos te hablan de la tala del manglar y no solo por las camaronas, sino que todas las construcciones sobre la playa. También se ha talado manglares, es un tema que en la actualidad ya paro. El gobierno ya puso regulaciones para el sector camaronero, ellos ya no pueden talar un cm más de manglar para poner ninguna piscina y todos los que tienen piscinas, que fueron antiguamente sobre manglar, tienen la obligación de reforestar el manglar de la costa, entonces ahora, hoy por hoy ya es un proyecto sustentable. Pero igual esta fundación para proteger a los pequeños productores del manglar, que son los concheros, los que recogen cangrejos, pescadores, etc., tienen proyectos. Es decir, hacen diferentes iniciativas, pero una de las más fuertes es su restaurante, que queda aquí en Quito en la avenida América, al comer en ese restaurante te garantizan que todos los mariscos que estas comiendo vienen directamente de la mano de pequeños productores y pescadores del manglar. Les hacen una compra directa, les pagan un precio justo, luchan por los periodos de veda para que no se extingan ni pongan en peligro a las diferentes especies y en cuestión en general del banano y de las frutas, proyectos que conozco esta obviamente los que fomentan las pequeñas producciones orgánicas y agroecológicas y eso obviamente son movimientos agroecológicos y lógicamente también del estado.

5. ¿Qué ruta gastronómica en el país ha dado excelentes resultados para el desarrollo de una localidad?, ¿Sabe cómo funciona?

O sea como te dije a un ratito el valor agregado del turismo, de cualquier turismo, y sobre todo del el que ahora es la tendencia internacional y es un turismo que mueve a la gente, es un turismo vivencial con identidad. El turismo de masa ya está quedando atrás, Cuál era el turismo de masa?. Que la gente venía en grandes cantidades a tomarse una foto, volverse a subir al bus y seguir su camino, no se interesaba por el que hay detrás de. Entonces la nueva modalidad del turismo es la gente que viene a conocer la localidad a conversar con ellos, que viene a conocer su estilo de vida identidad y cultura a profundidad, y eso es metiéndose con la gente, metiéndose en una comunidad, metiéndose con un agricultor. Metiéndose con las familias, teniendo modelos de turismo que te den información. Entonces obviamente el patrimonio alimentario vuelve el motor de este tipo de turismo porque es un turismo con información que quiere saber la trazabilidad, de donde vienen los alimentos, quien los produce, que tú puedas conocer de frente al pequeño productor, que sepas que es un alimento saludable, que es culturalmente apropiado y eso.

6. ¿Considera usted que el ceviche ecuatoriano en general, es uno de los platos más difundidos en el país? ¿Por qué?

Si, es uno de los platos más que difundidos, más conocidos del Ecuador, quien aquí no ha probado un ceviche y obviamente yo me voy por varios puntos. O sea si me voy a un punto histórico, porque muchos claro, te van a decir que la técnica del ceviche no es Latinoamérica, sino que vienen de otras culturas que cocinan sus pescados con frutas cítricas para preservarlos, no los cocinan, perdón era para conservarlos. Pero haciendo un análisis cortito del Ecuador, nosotros siempre hemos tenido pescadores, siempre hemos tenido culturas y comunidades que vivían en el mar y se alimentaban de los productos del agua y es un conocimiento ancestral tratar de conservar los pescados con el ácido

cítrico de las frutas. Entonces puede que esta técnica ya la hayamos tenido antiguamente, si y nosotros tenemos muchas frutas cítricas, y si bien es cierto el limón fue traído por los españoles nosotros si teníamos frutas cítricas nativas y probablemente los pescadores utilizaban esta técnica para la conservación de sus pescados. Entonces probablemente podría haber una teoría que diga que muy ancestralmente en nuestra historia, si había esta técnica del ceviche, ya porque el pescador tenía que cocinarlo en algo, preservarlo de alguna forma, por eso creo que se ha quedado. Si, arraigado en nuestras culturas de la costa tenemos muchos pescadores y por la geografía de nuestro país y por la misma historia de nuestras culturas siempre hubo un intercambio entre la Sierra, Amazonía y Costa, son platos de la costa que han llegado a meterse en la identidad de todo el Ecuador, porque hay mucho intercambio entre las regiones y mucha facilidad en la llegada de productos de la Sierra, Costa y Amazonía también.

7. ¿Qué lugar recomendaría usted para disfrutar de un delicioso ceviche de palmito? ¿Por qué?

De palmito específicamente, un lugar comercial, la verdad no sabría decirte un lugar comercial, sé que a nivel de huecas, a nivel popular se realiza un ceviche de palmito y sobre todo considero que es una receta muy familiar, osea quien no ha escuchado a una abuelita, una tía, una mamá que haga un ceviche de palmito en su casa, osea sí creo que es algo muy familiar y popular de los quiteños.

8. ¿Tal vez conoce alguna hueca, que recomiende para disfrutar de un ceviche de concha o cangrejo en Rio verde, Muisne y Tonsupa en la provincia de Esmeraldas?

En Esmeraldas te recomiendo cevicangre, como te digo y como va vinculado a todas tus preguntas, osea es el vínculo algo turístico pero vínculo con la comunidad, el beneficio social y quien más que ellos que para mostrarte su comunidad, su tradición, sus recetas que eso es el turismo de ahora, es cevicangre porque es una asociación de afro

ecuatorianos que en Río Verde, crearon el cívicangre, su plato estrella es justamente el cívicangre, que es un encocado de cangrejo con un ceviche de camarón, con su propia receta. Ahí yo te recomiendo los ceviches como una tradición de ellos, de preparar con productos del manglar incluso, porque están aladito justamente del manglar. Dónde más?, en Sua hay, y fíjate que me estoy yendo fuera de los lugares muy turísticos, donde ya se vuelve muy comercial y se pierde las recetas y el beneficio social, en Sua hay muchos restaurantes pequeñitos que directamente son de pescadores, ahí hay ceviches de concha deliciosos el ceviche de concha prieta y si te vas a pueblitos de los pescadores como lo es Muisne, en Bunche hay una comunidad, una asociación de mujeres que igual es bajo pedido porque como no es un lugar muy conocido, la gente llega allá y a veces no están listas, pero si tú les avisas que vas al día siguiente tienen igual sus chocitas, igual su especialidad es la concha prieta y hacen un tamal de concha espectacular, que ganaron inclusive un concurso de turismo en Esmeraldas hace algunos años, y es un pueblito de pescadores, te garantizan que todo lo que te sirven es fresco.

9. ¿Tal vez conoce alguna hueca, que recomiende para disfrutar de un ceviche de concha o cangrejo en Jipijapa, Manta, Pedernales – Cojimíes, en la provincia de Manabí?

En Jipijapa...en Manta destaco Tarqui. Tarqui era un lugar de todos los pescadores, que traían sus productos frescos del mar a las chocitas donde iban a consumir todos los turistas y era sumamente fresco y rico. En Jipijapa todavía vive el señor que se inventó el ceviche de Jipijapa y tiene su restaurante y le ha ido tan bien, que inclusive abrió otro restaurante fuera de Jipijapa, me parece que en Manta y se llama Don Pepe. Yo recomiendo porque ese es el señor que inventó la receta y tiene toda su historia y el ceviche de Jipijapa es sumamente original, es diferente a todo el resto de provincias y tiene como que su firma de origen de este sector. En Manabí hay varias haciendas y hosterías que

se van a la parte ecológica, sustentable y utilizando 100% recetas tradicionales manabitas antiguas. Como Rio Muchacho, Sayananda de los que puedo pensar ahorita. El Delfín mágico, está en Manabí y es un lugar que tiene toda su filosofía de utilizar los productos netamente del mar de la pesca del día que sean de los pescadores y es reconocido por slowfood y es reconocido como un lugar sustentable y que preserva el patrimonio alimentario y tienes el chef Rodrigo Pacheco que tiene su filosofía de por ejemplo, tu plato de la pesca del día es literal lo que el pescador le trajo o sea el no le obliga al pescador, que si el no encontró el pescado que él quería, se quedó sin su venta del día, eso no es comercio justo entonces el al tener la pesca del día te sirve lo que el pescador con su suerte y su faena marítima te logró traer.

10.¿Tal vez ha oído hablar de algún o algunos tipos de ceviches diferentes a lo que usualmente se consume y que pueden ser difundidos a través de un trabajo de investigación similar a este?

Creo que todos los ceviches tienen como su elemento diferenciador que deberían ser investigados. El de Jipijapa tú ya lo conoces, tiene ingredientes diferentes como el maní y el aguacate, que ningún otro ceviche lo utilizan, pero tienen en diferentes provincias de la costa incluso diferentes técnicas de cocción de los mariscos en unas provincias los cocinan en agua, los saltean antes de meterlos al ceviche, todos esos elementos chiquitos ya requieren de una investigación porque cada ceviche tiene su valor agregado y sobre todo cada ceviche tiene su valor agregado que también debe ser difundido e investigados . Porque como te decía en nuestra historia no teníamos el limón, pero si teníamos frutos cítricos, entonces de ese fundamento nacen ceviches innovadores, ceviches nuevos que tú haces con esas frutas cítricas ecuatorianas, maracuyá, uvilla, taxo, etc., entonces esos también deberían ser investigados.

11. ¿Cree que los productos empleados en esta preparación, (hablamos del maíz, verde, camarón, concha, pescados, entre otros), deberían ser reconocidos como emblema? ¿Por qué?

Yo creo que si, porque son productos nativos de la costa del pacífico o del mar ecuatoriano. Tienes el caso del camarón ecuatoriano, el camarón vannamei, el camarón blanco comprobado también que es una especie que se originó en las costas del pacifico específicamente en el Ecuador. Entonces obviamente es un producto emblema del país, obviamente somos un país de origen del camarón blanco que ahora es uno de los productos más importantes del Ecuador, obviamente y se reconoce como el mejor camarón del mundo lógicamente. La concha prieta definitivamente debe ser reconocida como emblema, no existe en la mayoría de países de Latinoamérica, sino que en la parte norte de Ecuador y posiblemente en Colombia y viene de los manglares. No solamente emblema porque es origen o porque no se encuentra en otro lugar, sino porque el proceso de recolectar una concha es un proceso sumamente largo y complicado e incluso riesgoso para el productor y todo eso es patrimonio alimentario todo eso debe ser valorado inclusive con un comercio justo. El cangrejo igual viene del manglar, nuestros manglares son uno de los más mega diversos del mundo, entonces tienes que reconocerlo como un emblema, porque a pesar de que tú me puedas decir que vienen de otras partes del mundo, ningún otro país va a tener el ecosistema marítimo que tiene el Ecuador porque estamos en la línea equinoccial, porque hay corrientes calientes y frías que se cruzan en el mar ecuatoriano. Entonces ese ecosistema en particular del Ecuador, te van a dar un sabor particular a los pescados, son únicos y tienen que ser reconocidos como emblema.

12. ¿Además de ir a estos lugares a disfrutar de la gastronomía (ceviches), le parecería interesante poder compartir con la gente que produce la materia prima para su elaboración?

(Sobre las comunidades) Definitivamente ese es el valor ahora turístico, la trazabilidad de los alimentos y el beneficio social que tú obtienes de cualquier modalidad de turismo y obviamente en este caso de la gastronomía.

13.El trabajo además de ser un instrumento de difusión del patrimonio gastronómico (ceviches) de las provincias de: Pichincha, Esmeraldas y Manabí, considera usted ¿Qué tiene lo necesario para servir como un estudio previo para una planificación turística de estas provincias?

Por supuesto que sí, porque como ya te lo dije antes el ceviche es un plato que se lo consume en toda la costa y también en todo el país, el ceviche tiene una base social que viene desde el pescado. Tú en el pescador tienes para hacerte un modelo turístico enorme porque incluso en las actividades diferenciadas incluye salir a pescar con el pescador y traer pescados, mariscos, etc., que usas para el ceviche. Entonces tiene que ser definitivamente la base para rutas turísticas. Verás, te voy a decir todo lo que tiene una ruta y que el ceviche te lo da: un producto turístico innovador y diferente o sea que solo se encuentre en ese lugar, tienes una receta de ceviche distinta en cada lugar, tienes tu producto innovador, tu producto diferenciador, porque por ejemplo el ceviche de concha prieta solo lo vas a encontrar así en Esmeraldas. El ceviche de Jipijapa solo lo vas a encontrar en Jipijapa, y así en todos los lugares. Y tienes atractivos turísticos naturales, tienes todas las costas del Ecuador que son hermosas. Facilidades turísticas, en la mayoría de la Costa como la Ruta del Sol es muy turística o la Ruta del Spondylus, si vas a encontrar facilidades turísticas como restaurante u hoteles. Accesibilidad si tienes ahora carreteras que te pueden llevar a todos los lugares y el vínculo con la comunidad o productor, tienes obviamente el pescador y todas las comunidades que viven por ahí que son las dueñas de las

recetas de los ceviches. Entonces tienes todos los elementos de una ruta.

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Chef Esteban Tapia

PROFESIÓN/OCUPACION: Investigador y cocinero ecuatoriano

LUGAR DE TRABAJO: Ministerio de Cultura y Patrimonio

1. ¿A su criterio qué es el patrimonio alimentario?

El patrimonio alimentario

2. ¿Cuál es la importancia de rescatar la gastronomía ecuatoriana como patrimonio inmaterial del país?, ¿considera usted que han habido avances para la protección y difusión de ese patrimonio?

Esto no es responsabilidad de un solo actor, para mí son muchos actores que tienen que construir este concepto, visualización, de la cocina ecuatoriana. Entonces, por un lado están las entidades públicas el ministerio coordinador de desarrollo social, el ministerio de cultura y patrimonio, ministerio de ambiente. Todos deberíamos trazar como un eje central en el tema de investigación, la verdad es que esto se ha quedado en palabras nomas y no ha habido un empoderamiento. En parte esto también es culpa de los cocineros ecuatorianos, porque nos conformamos con hacer comida que sea vendible en vez de cocina con identidad. Este tema de construir una cocina ecuatoriana que pueda despuntar ha sido aplicado por algunos restaurantes y hoteles. El tema es que si hay trabajo hecho pero por otro no es suficiente se necesita seguir trabajando. Me es tremendamente curioso saber que en las mallas de las universidades, en la clase de cocina ecuatoriana se limitan a hacer recetas y la receta es una interpretación de preparar algo, cuando tenemos miles de recetas en diferentes culturas de la misma preparación. Entonces, si es necesario realizar investigación. No es solo motivar a los estudiantes a realizar investigación sino que las universidades deberían tener una línea de investigación porque son los

maestros los que deben guiar a los estudiantes, no solamente es decir a un estudiante coja vaya a hacer este trabajo. Se necesita tener una dirección, una vinculación para lograr contactos y no se puede desvincular sobre todo a las áreas de producción porque eso es algo que los cocineros caemos fácilmente en cómo se ve el plato, pero nos olvidamos en quien lo produce, de darle el rostro a ese producto.

3. Hoy en día se habla mucho sobre la sostenibilidad dentro de la gastronomía ¿Cree usted que se pueda implementar planes de manejo de recursos y protección a las comunidades locales en el Ecuador? ¿Qué proyecto se maneja en la actualidad en el país para mantener y precautelar el patrimonio gastronómico de las comunidades?

Nosotros en el Ministerio de Patrimonio y Cultura tenemos el proyecto de patrimonio alimentario que se enfoca justamente en eso, en visualizar y valorizar el espacio de producción de alimentos (pesca, recolección, agricultura), porque si no es sostenible terminaríamos haciendo camaronera a en todo el manglar y hoy en día hay estudios que demuestran que ya no vamos a tener conchas. Pero seguimos exportando camarones por toneladas. Yo he escuchado decir a cocineros que la innovación de la cocina ecuatoriana se va a dar cuando en países como Nueva York se consuma el camarón ecuatoriano y eso es mentira. El posicionamiento se va a dar cuando nosotros demos sostenibilidad desde nuestro territorio y cuando nosotros logremos crear productos identitarios con eso, de tal forma que nosotros sepamos que el camarón que comió en Muisne no es el mismo que el de Puerto Jeli. Que este tiene diferentes texturas y le interese ir a un lugar y otro, entonces es resaltar esas características propias de los alimentos y no es que todos se dediquen a producir ese mismo alimento por toneladas. Existen muy pocos proyectos que hacen eso. El Ministerio de Cultura ha tratado de hacer eso a lo largo de estos años, hay algunas redes de universidades que con planes individuales quieren dar impulso a esto, sin embargo, creo que falta dar impulso a esto. Dentro del estado hay

planes y proyectos y dentro de las universidades a profesores investigadores y de desarrollo de productos y dentro de restaurantes a la puesta de valor de todo esto. Porque tampoco tiene sentido si yo hablo o investigo o hago un millón de cosas y en los establecimientos no aterrizan estos proyectos. Existen comunidades agrupadas que se dedican a la preservación del manglar está la C-CONDEM, que agrupa a comunidades de manglar, está la UOC que es la Unión de Campesinos de Esmeraldas y a través de eso hay un trabajo interesante que hable sobre todo, de la política alimentaria y es necesario ese lineamiento que abarca seguridad alimentaria y soberanía alimentaria pero no solamente de la gente de la ciudad sino también de la que produce. Es curioso como los mayores índices de desnutrición se dan en el campo, en campesinos que producen alimento y de cierta forma estamos dando la espalda a una realidad que es muy grave. O sea para mí que un cocinero este en un país donde existe gran cantidad de desnutridos, es como estar en un país que existen doctores y la mayoría de personas enfermas. Entonces debe haber una responsabilidad social del cocinero.

4. ¿De qué manera se puede trabajar el patrimonio alimentario para convertirlo en motor de desarrollo turístico local, regional, etc.?

Primero identificar que somos y qué tenemos, luego hacer un impulso que la gente se apropie de eso: cocinando, comiéndolo, viviéndolo... Y después de eso es claro yo promocionarlo (Debería hacerse un empastamiento de eso)

5. ¿Qué ruta gastronómica en el país ha dado excelentes resultados para el desarrollo de una localidad?, ¿Sabe cómo funciona? N

Ninguna, no existen rutas gastronómicas, de hecho el Ministerio de Turismo está realizando este tipo de rutas. Y las que hay, no hay una difusión tan clara, no hay un trazado, un eje conductor. Muchas veces se promocionan cosas que no se han construido, por ejemplo: la Ruta del Spondylus. Yo paso por la playa y puedo ver los letreros con este logo, pero cuando te fijas bien que hay alrededor o les preguntas a los

pobladores que es la ruta, te van a decir no sé qué es eso. Entonces no hay un empoderamiento de esto y si tú no haces eso en la localidad, todo lo que hagas alrededor no tiene sentido porque los primeros impulsores debe ser la comunidad que produce alimentos y que trabaje ahí. Estamos en un momento oportuno para desarrollar esto, hay mucha gente que está estudiando gastronomía al punto que ya está saturado. Por otro lado no hay investigadores, gente que no escribe en serio, porque escribir sobre cocina ecuatoriana no es escribir un libro con 100 recetas, es profundizar un poco más. Es conocer el qué, cómo, por qué, poner rostro y valor y en base a eso hacer algo. Lastimosamente a los pequeños restaurantes que tienen un concepto social, muchas veces se les pone trabas y existe inclusive competencia que no ayuda al crecimiento de estos como las grandes cadenas cuyo valor cultural no existe. Hoy en día existen cocineros que quieren buscar hacer nuevas cosas más sostenibles, gente joven de universidades que sale con un montón de ganas de hacer cosas diferentes. Hay una generación actual que busca hacer estas cosas, lastimosamente se encuentran con trabas enormes de mi generación porque no hay espacios y queremos copar todo.

6. ¿Considera usted que el ceviche ecuatoriano en general, es uno de los platos más difundidos en el país? ¿Por qué?

Difundidos si, se come en todo lugar en todo pueblito en Zumbahua en lugares pequeños.

7. ¿Qué lugar recomendaría usted para disfrutar de un delicioso ceviche de palmito? ¿Por qué?

En Puerto Quito y en un lugar que se llama Mashpi, que se dedican básicamente a la producción sostenible de productos como el cacao, yuca, palma y un montón de cosas. Ese ceviche fue elaborado con los productos que tenían en la zona.

8. ¿Tal vez conoce alguna hueca, que recomiende para disfrutar de un ceviche de concha o cangrejo en Rio Verde, Muisne y Tonsupa en la provincia de Esmeraldas?

En Same hay kiosquitos donde yo he comido los mejores ceviches de concha. Ese rato abren las conchas recogidas en Muisne, no hay nada estructurado para ellos, solo tabas, las leyes, normas, estas están establecidas para cortar esos pequeños emprendimientos con identidad, porque de cierta forma ellos te cuentan una historia, saben de dónde vinieron los productos y te van contando eso. Entonces, lastimosamente esas leyes hacen que no surjan, otros dirán que no son inocuos que no son aptos para el consumo, entonces lo que yo creo de cierta forma es capacitar. Inclusive al regular muchas veces se cogen leyes de otros países y terminan diciendo que estos kioscos o casetitas pequeñas deben tener pisos antideslizantes, mesones de acero inoxidable, paredes lavables, entonces no se aplica. Creo que hay otras formas de dinamizar estos sectores, estoy de acuerdo que no debes enfermarte cuando comes algo, pero hay que capacitar para que esta gente tenga en cuenta estos aspectos. Entonces si por un lado puedes decir el que no tiene trampa de grasa no funciona o que no tiene tubería en la playa. También hay que dar los recursos e invertir en este sector. En Muisne, en un hostel que se llama las Conchitas, que es de una asociación de mujeres, un hostel comunitario donde cocine con ellas e hicimos un cebiche delicioso.

9. ¿Tal vez conoce alguna hueca, que recomiende para disfrutar de un ceviche de concha o cangrejo en Jipijapa, Manta, Pedernales – Cojimíes, en la provincia de Manabí?

Es interesante el ceviche de Jipijapa porque justamente posee características totalmente diferentes. Pero todos los ceviches poseen su característica particular, los de Manta, Portoviejo, Chone, Calceta, un montón de comida diversa. Yo creo que Manabí es una de las provincias más ricas que tenemos porque detrás de su gastronomía existe la pared cultural milenaria alrededor de los alimentos. No digo que sea mejor, porque eso es subjetivo pero sí creo que tiene una diversidad súper interesante y una cultura gastronómica milenaria.

10. ¿Tal vez ha oído hablar de algún o algunos tipos de ceviches diferentes a lo que usualmente se consume y que pueden ser difundidos a través de un trabajo de investigación similar a este?

Yo creo que cada localidad, cada familia, cada parroquia, Cantón tiene un montón de recursos. La investigación sería: por qué en la parte norte de Esmeraldas se pone chillangua en el ceviche, que responde a una zona de producción donde existe este producto. Entonces no necesitan comprar el cilantro de la sierra. Por qué en el ceviche de Jipijapa se pone maní? debe responde a una cultura, a un piso climático. Entonces cuando se logre identificar, eso es que se puede hacer una promoción. Acá el de gato portovejense, entonces es interesante porque te cuenta una historia de eso se trata.

11. ¿Cree que los productos empleados en esta preparación, (hablamos del maíz, verde, camarón, concha, pescados, entre otros) deberían ser reconocidos como emblema? ¿Por qué?

Productos, no sé, esto de emblemático va mucho más allá de declaraciones o certificaciones. Es importante hacerse la pregunta para qué. En el plátano verde por ejemplo había fincas que tenían alrededor de 12 variedades de plátanos, entonces tú podías jugar con sabores y texturas de los diferentes tipos, un maridaje o degustaciones, lastimosamente eso no se puede hacer porque se cultivan los que más se comercializan (únicamente dos). El 90% de la gente cultiva únicamente estos plátanos y esto ha hecho que se generen plagas y por ende se utilizan más químicos y estamos como estamos. Es interesante conocer estos proyectos como los de río Muchacho, que es uno de los proyectos más lindos que he visto, como trabajan la biodiversidad, soberanía y seguridad alimentaria, sistemas tradicionales de construcción, trabajan talleres de caña guadua. El país está lleno de estos lugares, sino que no lo visualizamos.

12. ¿Además de ir a estos lugares a disfrutar de la gastronomía (ceviches), le parecería interesante poder compartir con la gente que produce la materia prima para su elaboración?

Claro, hoy en día es un turismo más vivencial, el turista no quiere solamente quedarse en las playas sino busca vivir experiencias y esas experiencias están relacionadas a esto. Yo creo que esa es la fortaleza del turismo gastronómico, cuando te dicen vamos a una finca, estas son las variedades, esto se prepara de esta manera, cocinemos y ponemos en un plato y comemos. Las Tanusas en Puerto López, él pesca su propio producto. En Puerto Rico la andaluza que ya no funciona, ahí trabajaban lo del turismo comunitario y participaban. También hay emprendimientos como don Juan en Manabí y comer el “punzado”. Pero si vas y golpeas la puerta de una casa probablemente lo encuentras, pero no en restaurantes. También depende de cómo eres tú como turista, pero eso es un nivel mucho más alto, como ser humano como buscas otras interacciones.

13. El trabajo además de ser un instrumento de difusión del patrimonio gastronómico (ceviches), de las provincias de: Pichincha, Esmeraldas y Manabí, considera usted ¿qué tiene lo necesario para servir como un estudio previo para una planificación turística de estas provincias?

No sé, yo creo que va mucho más allá de un trabajo. Para mí el tema de que ya se identifique lugares donde se produce de una manera sustentable sostenible ya es súper bueno, el problema para mí es que las universidades están llenas de estos proyectos y productos pero no se difunden, no se devuelve a la comunidad por ejemplo. Entonces ahorita hay gente que tiene miedo de entregar información, porque lastimosamente ha habido chefs que vienen a lugares puntuales extraen conocimientos y luego salen ellos en las portadas de las revistas diciendo que ellos son los que crearon, pero invisibilizaron a la gente que dio esa información, entonces creo que lo primero es ser responsable. Radica, bueno yo hice esto pero realmente la información no es mía, es de la gente que me proporcionó esta información. Sino para que investigamos. Entonces hay que ser responsable como cocinero e investigador y hacer que haya una devolución a la comunidad.

