



RUTA GASTRONÓMICA DE LOS POBLADOS DE GUANO, ALAUSÍ Y
HUIGRA UBICADOS EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

AUTOR

Romario Isaias Robalino Bermeo

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

RUTA GASTRONÓMICA DE LOS POBLADOS DE GUANO, ALAUSÍ Y
HUIGRA UBICADOS EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

Trabajo de titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos
para optar el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía:

Jenny Osejo

Autor:

Romario Isaias Robalino Bermeo

Año:

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Magister Jenny Osejo

1715612238

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

Carolina Pérez Novoa

1718653585

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.

Estudiante Romario Isaias Robalino Bermeo

0603372921

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a todos mis profesores y a mi tutora Jenny Osejo por qué ellos me enseñaron a superarme día a día y gracias a sus consejos convertirme en la persona que soy. También a mi novia por todo su apoyo y amor que me ha dado durante toda nuestra relación y sobre todo en los momentos más difíciles.

DEDICATORIA

A mi madre por todo el esfuerzo que ha hecho para que yo pueda estudiar, su apoyo incondicional y sobre todo su amor.

RESUMEN

Los humanos desde tiempos muy lejanos han viajado por placer, desde los egipcios hasta los romanos. Pero esto estaba reservado únicamente para la realeza y las familias adineradas ya que la mayoría de la población eran esclavos o trabajadores que no tenían tiempo o recursos para viajar por placer. Uno de los aspectos asociados con los viajes es la alimentación y la gastronomía que evoluciona y expande. Hoy en día las rutas gastronómicas son la mejor expresión de la unión de los viajes y la gastronomía.

En Ecuador existe una riqueza gastronómica y cultural impresionante en todas sus regiones que muchos no aprecian completamente. En la provincia de Chimborazo existen algunos poblados llenos de historia, cultura, costumbres y gastronomía exquisita. Guano, Alausí y Huigra, son un gran ejemplo de esto, debido a que cada uno tiene festividades, platos típicos, atractivos turísticos y una historia diferente para contar y ofrecer.

Por todo lo antes expuesto surge la idea de la presente investigación; diseñar una ruta que recorra los poblados de: Guano, Alausí siguiendo la E35 durante dos horas y media aproximadamente, y finalmente Huigra a cuarenta minutos de Alausí siguiendo la vía a la costa.

ABSTRACT

Humans from very distant times have traveled for pleasure, from the Egyptians to the Romans. But this was reserved only for royalty and wealthy families as the majority of the population were slaves or workers who did not have the time or resources to travel for pleasure. One of the aspects associated with travel is food and culinary culture that evolves and expands due to this activity. Today gastronomic routes are the best expression of the union of traveling and food.

In Ecuador there is an impressive culinary and cultural wealth in all its regions that many do not fully appreciate. In the province of Chimborazo there are some places with a lot of history, culture, customs and exquisite gastronomy. Guano, Alausí and Huigra, are a great example of this, because each one has festivities, typical dishes, tourist attractions and a different story to tell and offer.

With all the information given it is possible to design a route starting with Guano, continuing to Alausí following the E35 for approximately two and a half hours, and finally arriving at Huigra to forty minutes of Alausí following the route to the coast. To complete this route it would take a weekend or three days to be able to complete appreciate everything that every site offers.

ÍNDICE

Introducción	1
Tema:	2
Antecedentes:	3
Problema	4
Justificación	5
Objetivos	6
OBJETIVO GENERAL	6
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
Metodología de la investigación:	7
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	7
DIAGNÓSTICO	7
PROPUESTA	7
NOVEDAD	7
IMPACTO	8
1. Marco Teórico	9
1.1 INICIOS DEL OCIO Y VIAJES	9
1.2 HISTORIA DEL TURISMO	9
1.3 OCIO EN LA ANTIGUA GRECIA Y ROMA	10
1.4 MEDIEVO Y EDAD MODERNA	12
1.5 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL TURISMO Y HOTELERÍA	14
1.6 GASTRONOMÍA	16
1.7 GASTRONOMÍA Y VIAJES:	17
1.8 TIPOS DE RUTAS GASTRONÓMICAS	22
1.9 Cantón Guano	23
1.9.1 Historia	24

1.9.2	Atractivos Turísticos	24
1.10	Cantón Alausí	25
1.10.1	Historia:	25
1.10.2	Atractivos Turísticos:	26
1.11	Parroquia Huigra.....	27
1.11.1	Historia	27
1.11.2	Atractivos Turísticos:.....	28
2	Capítulo II	29
2.1	FESTIVIDADES TRADICIONALES DE ALAUSÍ	29
2.2	Preparaciones tradicionales de Alausí	32
2.3	FESTIVIDADES TRADICIONALES DE GUANO:	43
2.4	Preparaciones tradicionales de Guano:	44
2.5	FESTIVIDADES TRADICIONALES DE HUIGRA	50
2.6	Preparaciones típicas de Huigra	51
3	Capítulo III	54
3.1.	GUANO PRIMERA PARADA EN LA RUTA	54
3.2.	ALAUSÍ SEGUNDA PARADA EN LA RUTA	56
3.3.	HUIGRA TERCERA PARADA EN LA RUTA	57
4.	CONCLUSIONES	60
5.	RECOMENDACIONES	60
6.	Anexos	65

Introducción

El Ecuador es un país que posee una variedad de productos agrícolas y animales que sirven para el consumo de las personas. Muchos de estos productos son nativos de los pueblos y al combinarlos se originan las preparaciones tradicionales de cada región.

El turismo gastronómico es una de las razones por las que las personas salen de vacaciones y Ecuador ofrece una variedad de platos que son únicos en el mundo y es por esta razón que se preparan muchas veces solo en festividades especiales o días importantes.

Chimborazo es una de las 24 provincias del Ecuador, ubicada en la parte de la Sierra del país que ofrece a sus turistas diferentes cantones para visitar. Alausí, Guano y Huigra son parte de estos lugares y ofrecen a sus turistas una variedad de actividades para realizar y un sin número de platos para probar.

Desde caldo de gallina hasta chicha huevona, estos tres cantones tienen platos únicos que los diferencia de otros cantones del Ecuador, ya sea por su forma de hacer o su forma de servir, que juntos crean una ruta gastronómica y un turismo gastronómico importante para el país.

Tema:

Ruta gastronómica de los poblados de guano, Alausí y Huigra ubicados en la provincia de Chimborazo.

Antecedentes:

Según Diego Gutiérrez (2016), la gastronomía ecuatoriana es variada y llena de sabor que los extranjeros aprecian mucho. Este es uno de los motivos por el cual hace falta una mejor promoción de gastronomía ecuatoriana.

La comida ecuatoriana es tan rica debido a la gran diversidad de cultura, etnias, condiciones climáticas y gran número de productos autóctonos. También gracias a la llegada de los españoles, el país cuenta con técnicas e ingredientes que generan un sinnúmero de platos mestizos (Ministerio de Turismo, 2013).

En la región Andina existe una alimentación constituida principalmente de granos y tubérculos y en las comunidades montañosas el consumo de proteínas como: borrego, cuyes, alpacas, aves y cerdo. Considerando este tipo de alimentación, se llega a la conclusión de que en estos lugares existe una completa satisfacción nutricional gracias a los productos cultivados orgánicamente que mantienen las tradiciones agrícolas y culturales (Producción orgánica de productos andinos, s.f.).

Problema

La provincia de Chimborazo, ubicada en la Región Andina del Ecuador, posee una enorme riqueza cultural debido a la población indígena que la habita, que es de 174,261 (INEC, 2010), donde el 80% se dedica a actividades agrícolas y de ganadería. La comunidad se dedica al cultivo de granos, tubérculos, vegetales y leguminosas como: mote, trigo, cebada, papa, arveja tierna, lenteja, cebolla, haba, ajo, melloco, entre otros y todo el año se dedican a la crianza de cuyes, vacas, cerdos y pollos. Teniendo esto en mente se sabe el por qué esta provincia está llena de una diversidad de gastronomía única en los poblados de Guano, Alauís y Huigra.

A pesar de poseer una gran riqueza histórica, y cultural, existe una falta de actividad turística que promueva la gastronomía nativa; la misma que podría ser aprovechada para dinamizar la economía de estos lugares.

¿Cómo se podría dar a conocer el patrimonio gastronómico de Guano, Alausí y Huigra a turistas nacionales y extranjeros?

Justificación

En Ecuador existe una diversidad de sitios con atractivos turísticos y una gastronomía única, caracterizando al país como rico en cultura, comida y paisajes. Muchos de estos pueblos, comunidades y ciudades explotan sus recursos patrimoniales tangibles como los intangibles, sin embargo existen otros que no son conocidos pero que poseen una gastronomía única y llena de cultura e historia.

Algunos de estos son Guano, Alauís y Huigra ubicados en la provincia de Chimborazo y Tungurahua, donde existe un desconocimiento de la mayoría de personas sobre su valor gastronómico y turístico.

En el feriado de carnaval, uno de los más celebrados del año, viajaron apenas 4277 turistas hacia Chimborazo comparados con los 533000 que viajaron a la costa ecuatoriana (Ministerio de Turismo, 2016). Con esto se puede evidenciar que la tendencia de las personas es ir a lugares más populares en turismo y no conocer lugares poco visitados que ofrecen experiencias nuevas.

Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Diseñar una ruta gastronómica que vincule los poblados de Guano, Alausí y Huigra, para dar a conocer su riqueza cultural gastronómica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fundamentar teóricamente la riqueza gastronómica y cultural de los poblados de Guano, Alausí y Huigra.
- Investigar sobre las preparaciones gastronómicas tradicionales de Guano, Alausí y Huigra y su relación con las festividades de los poblados.
- Presentar la riqueza gastronómica de los diferentes poblados y su relación con el patrimonio cultural en la propuesta de una ruta Gastronómica.

Metodología de la investigación:

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Para la realización de este capítulo, se va utilizar un método analítico sintético, que según Shouny Alamilla (2014, p.36) consiste en descomponer el tema a estudiar para analizar sus partes por separado y después unirles para sintetizarla integralmente con toda la información obtenida, para la descripción sistémica de los atractivos culturales y gastronómicos de una localidad, utilizando la técnica de recopilación bibliográfica para obtener las bases teóricas para el desarrollo de la ruta.

DIAGNÓSTICO

Para realizar este capítulo se utilizará el método de recolección de la información que según Fraga (2007), consiste en la obtención, procesamiento y análisis de la información, aplicando la técnica de la entrevista para recoger datos de fuentes confiables como son municipios y propietarios de negocios.

PROPUESTA

Para diseñar la ruta gastronómica se utilizarán los métodos analítico - sintético y modelación, según Gastón Pérez (1996), consiste en tomar la información obtenida y crear un modelo ficticio lo más completo posible para determinar sus reacciones y contrastarlas con la realidad. Esto será trasladado a un informe para poder crear la ruta gastronómica.

NOVEDAD

Una Ruta Gastronómica por la sierra central del país por sitios poco conocidos para la gran mayoría de la población.

IMPACTO

Económico: Aportar a la dinamizar las economías de los poblados intervenidos con el aumento de visitas motivadas por lograr la experiencia gastronómica, tanto en establecimientos de alimentos y bebidas como en hospedaje, compra de artículos representativos de los lugares y gastos en las actividades de recreación.

Social: El registro documentado del patrimonio cultural gastronómico de las localidades faculta su difusión y preservación a través del tiempo para goce y disfrute de futuras generaciones.

Ambiental: Se busca con la presente investigación concientizar sobre la importancia de mantener el patrimonio gastronómico de las localidades en estudio, y de procurar una agricultura responsable que provea productos de alta calidad para las elaboraciones culinarias.

CAPÍTULO I

1. Marco Teórico

1.1 INICIOS DEL OCIO Y VIAJES

Según Beltrami (2010, p.15) el viaje es una expresión de la migración donde se buscan lugares nuevos y temporales dando un cambio a la rutina de vida, afirmando el deseo de conocer lugares, incrementar el conocimiento del entorno y tener un mayor rol sobre el planeta.

Cuando se habla de viajes por ocio o placer se hace referencia a un viaje circular (se traslada a otro sitio y regresa de donde partió), pero cuando se habla de viajes en general estos se pueden realizar con fines laborales, diplomáticos, religiosos, etc. Por este motivo, se dice que los viajes son determinados por la demanda y que gracias a ésta, se los clasifica según el motivo del traslado, menciona Beltrami (2010).

1.2 HISTORIA DEL TURISMO

De acuerdo a la Dra. Cisneros (s.f) los viajes por placer en la antigüedad solo los gozaban los ricos y nobles debido a que no tenían largas jornadas laborales, lo cual resultaba en mucho tiempo libre que se empleaba en viajar a otras ciudades o lugares exóticos. Para el resto de la población los traslados se realizaban con fines laborales, los mismos que incluían viajes por diversos motivos entre las principales regiones de esta época, Europa, Medio Oriente y África. Las vías de transporte se limitaban a las marítimas a través de barcos pesqueros para traslados cercanos, embarcaciones para los más extensos y terrestre con los carruajes o montura de animales domésticos (caballos, camellos, dromedarios, mulas, etc.). Los artículos que se trasladaban y vendían eran muy variados y correspondientes a la época como esclavos leones,

alimentos únicos, productos de la metalurgia y telas finas de oriente. Los Fenicios fueron los que dominaban las técnicas de navegación marina, por ende el comercio mediante este medio.

Para los que viajaban por placer los principales atractivos de la época eran:

La gran pirámide de Quepas (mayor tumba faraónica de Egipto construida hacia el 2600 A.C) Jardines Colgantes de Babilonia, contruidos durante la misma época por el rey Nabucodonosor para su mujer. Estatua de Zeus en Olimpia, una estatua del rey de los dioses de más de 11 metros de altura situada en el lugar donde se celebraron los primeros Juegos Olímpicos en Grecia, los que comenzaron en el año 776 A.N.E. Templo de Artemisa en Éfeso, al Oeste de Asia Menor que actualmente pertenece a Turquía.. Una casa de luz situada fuera de Alejandría conocida como Faro de Alejandría, construida aproximadamente 240 A.C. (Cisneros, s.f.).

1.3 OCIO EN LA ANTIGUA GRECIA Y ROMA

Para la Dra. Cisneros (s.f.), en la gracia Helénica se desarrollaba una sociedad democrática con costumbres y formas de vida que perduraron a través de los años y moldeando al mundo occidental. Se puede nombrar un evento que marcó la historia del turismo y ocio, los juegos olímpicos originales (son una serie de competencia donde se comparan las habilidades físicas en varias disciplinas con competidores de las ciudades estado de la Grecia antigua). Debido a este evento deportivo que ocurría cada 4 años se movilizaban miles de personas a la ciudad de Olimpia para presenciar los juegos. A causa de esto se desarrolló el ámbito de turismo y ocio, porque las personas aprovechaban el tiempo entre cada juego para salir y conocer lugares nuevos o para entretenerse con todas las formas de arte que caracterizaba a Grecia. Y aparte

de esto también se realizaba peregrinaciones a Delfos, Dódona, Atenas, Efesos y Olimpia, puesto que con estos viajes se pretendía conseguir el favor de los dioses del Olimpo.

Acorde a Constanje (2008) el ocio se expresaba libremente por toda Grecia y su clímax sucedía en las fiestas en honor a Dionisio (el dios del vino y la diverso) donde se presentaba teatro callejero, se desarrollaban festivales y rituales religiosos durante varios días. Algo importante de mencionar es que en la mitología y religión griega y romana no existía el pecado, es por esta razón que se celebraba, bebía, bailaba y se divertían en el tiempo libre sin ningún miedo a ser castigados por sus dioses.

Tanto en Grecia como Roma existían dos clases de estratos sociales: los aristócratas y los esclavos en Grecia y los ciudadanos y esclavos en Roma donde solo los aristócratas y ciudadanos tenían derecho al ocio (*otium* en romano y *scholé* en griego), según Getino (2002).

Roma fue uno de los imperios más poderosos e influyentes de todos los tiempos, gracias a su poderío militar lograron silenciar cualquier rebelión y vencer a sus enemigos, logrando conseguir una época de paz en donde se obtuvieron importantes avances en ingeniería (el Coliseo Romano, los acueductos, el Senado, palacios y templos). Por otro lado, lograron un sistema de vialidad con piedras y adoquines que alcanzaban todos los rincones del imperio. Además, consiguieron avances en política, al tener un sistema burocrático que gobernaba las provincias y el Senado para debatir leyes o asuntos que afecten a toda Roma. También se desarrolló un sistema social marcado mediante la división de las clases sociales. Por último, se evidenció un gran crecimiento económico debido al comercio que existía entre Europa,

África, Medio Oriente y Asia. Gracias a todos estos factores, los ciudadanos tenían muchas facilidades y opciones para viajar y trasladarse por ocio, como por ejemplo a las aguas termales de Caracalle o la costa mediterránea donde gozaban de grandes festines donde literalmente comían para vomitar y seguir comiendo más, bebían vino, disfrutaban de fiestas y desfiles, obras de teatro, pelea de gladiadores, entretenimiento con animales traídos de África y Asia y orgias en prostíbulos o los palacios de los nobles. (Beltrami, 2010).

1.4 MEDIEVO Y EDAD MODERNA

Con la separación del imperio romano dio inicio a una serie de guerras que dio comienzo a la edad media con el surgimiento de nuevos reinos y en donde la iglesia Cristiana cobro poder y gran influencia política y social, con las nuevas reformas establecidas por la iglesia hecha por San Benito de Nursia en el año 817 se condenó al ocio diciendo que es un enemigo del alma, donde en el tiempo libre se debe leer las santas escrituras y realizar trabajos manuales. Gracias a esto gran parte de las fiestas y desfiles populares cambiaron para convertirse en uno más apropiado para la iglesia. Los actos más importantes en el ámbito turístico son las nuevas peregrinaciones que se realizaban tanto por cristianos como musulmanes, de esta manera fueron creados diversas rutas establecidas para los centros religiosos más importantes.

En 1094 comenzó la primera cruzada (también conocido por la guerra santa librada entre cristianos y musulmanes por el control de la ciudad de Jerusalén), la misma que fue impulsada por la Iglesia Católica y los reyes europeos. Durante esta época los viajes por ocio o turismo se detuvieron casi por completo debido a las consecuencias económicas de las guerras haciendo los pobres más pobres por recaudación de impuestos para financiar las campañas de conquista y la enorme diferencia entre la clase baja y la realeza, el

reclutamiento militar, y la enfermedades de la época afirma la Dra. Cisneros (s.f.).

Para Beltrami (2010) el momento más aterrador de la Edad Media fue cuando surgió la Peste Negra (una plaga que se propago en Europa matando a millones durante el siglo XII), donde se encontraban cadáveres en descomposición y basura en las calles, con un olor insoportable, roedores que se propagaban sin control y el miedo generalizado por morir a causa de esta plaga. Durante este periodo no había tiempo para el ocio debido al simple hecho que no había dinero ni para comer.

Una vez superada esta época comienza el Renacimiento donde se retoma el interés en el arte, ingeniería y se activa nuevamente la economía reconstruyendo y mejorando muchas de las ciudades por toda Europa, hasta llegar al punto de descubrir otro continente en 1492 hecha por Cristóbal Colon al pisar América, dando inicio a viajes a través del Atlántico por colonizadores, conquistadores y comerciantes.

La revolución industrial que inició en el siglo XVII en Inglaterra, cambió completamente la economía en Europa y Norte América con la implementación de máquinas para la producción masiva de bienes, permitiendo la creación de tecnologías nunca antes vistos y generando avances en todos los aspectos en la sociedad. También está incluida el aspecto de ocio con la creación de casinos, viajes a playas, barcos transcontinentales, conocer lugares lejanos como África y Asia con sus atractivos naturales y religiosos.

El modelo de turismo moderno surge en el momento de culminar la Segunda Guerra mundial en 1945 con un crecimiento económico importante tanto en Europa como Estados Unidos. En 1950 los turistas que llegaron a este destino fueron 25 millones comparados con los 683 millones en el año 2000. De igual manera, ha incrementado el monto que gastan de 2 mil millones a 500 mil millones, con un crecimiento pronunciado en este ámbito gracias a las mejoras en tecnologías de comunicación y transporte tanto terrestre, marítimo y aéreo. Según el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) este crecimiento se detuvo en dos ocasiones uno por conflictos armados y el otro debido a los atentados a las Torres Gemelas el 11 de septiembre del 2001 mencionado por Getino (2009).

La Organización Mundial de Turismo (OMT), organismo que procesa sistemáticamente estas cifras, registró en el 2005 un total de 805 millones de turistas internacionales, las que descendieron a 803 millones dos años después, previéndose que para el 2010 habrá más de mil millones de llegadas, cifra que en el 2020 se elevara a 1.600 millones, entre los 7.800 millones de seres humanos que constituirán en ese entonces la población mundial. Esto podría representar un gasto- o unos ingresos, según desde donde se lo mire de 2 billones de dólares. Con la cual, el crecimiento del sector de ingresos supere al de las industrias del automotor, el petróleo y la alimentación y muchas otras (Getino, pp. 11-12, 2009).

1.5 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL TURISMO Y HOTELERÍA

Una de las necesidades básicas del ser humano es la de alimentarse, sin importar qué actividades realice, esto es algo que se debe hacer para continuar vivo. La industria del ocio y turismo han tomado este principio básico e incorporado a sus actividades para no solo satisfacer esta necesidad sino también darle más de lo que espera el cliente cuando está de viaje o con tiempo libre . Para Bachs (2003) la simbiosis entre estas dos industrias, la de

alimentos y bebidas y la turística, es una muy dinámica donde los dos se benefician y crecen mutuamente. A partir del siglo XVI con la revolución francesa y la aparición de los primeros establecimientos que ofrecían comida al público de una mejor manera ya que los que cocinaban eran ex empleados de la realeza, después popularizándose por toda Europa e revolucionando la forma de comer. Con la aparición de August Escoffier, se profesionalizó este oficio estableciendo recetas estándares, procedimientos más adecuados, puntos críticos de control y sobre todo seguridad en cocina.

El punto donde estas dos industrias se encuentran y potencializan fue con la sociedad que formaron August Escoffier con Cesar Ritz donde abrieron algunos de los mejores hoteles de la época y que perduran hasta la actualidad como Savoy de Londres, Ritz en Paris, Gran Hotel de Roma y Hotel Carlton en Londres. Aquí es donde Escoffier introdujo una nueva modalidad de atender a los clientes al crear el menú a la carta, con este se dinamizó y mejoró la experiencia del comensal al tener el poder de escoger qué quiere comer y como lo quiere en un solo lugar ya que en la época cada establecimiento ofrecía un solo tipo de comida o hasta un solo tipo de plato.

Bachs (2003) menciona que el ingreso por concepto de alimentos y bebidas es 4 veces mayor que la de hotelería. Los dueños y administradores hoteleros al saber esto, comenzaron a incorporar restaurantes y bares a los hoteles para incrementar sus ganancias y mejorando el valor percibido que obtiene el cliente y como a partir de la Segunda Guerra Mundial se crea una tendencia ascendente de comer fuera de casa y viajar más. La demanda en estas industrias se incrementó sin parar hasta la fecha actual.

Uno de los aspectos del comportamiento humano es la curiosidad y la necesidad de incrementar el conocimiento sobre su entorno y siempre buscar algo más, al viajar y hacer turismo a lugares nuevos o conocidos es indispensable la alimentación es por esta razón que en todos los aspectos turísticos están establecimientos de comida como en cruceros, hoteles o resorts y locales cerca de monumentos o atracciones turísticas. Ofreciendo alimentos preparados con variaciones dependiendo del lugar geográfico o el mercado al cual se quieren dirigir pudiendo ser comida tradicional, comida rápida, gourmet, temática, etc. (Instituto Costarricense de Turismo, 2009).

1.6 GASTRONOMÍA

La gastronomía data miles de años atrás con el descubrimiento del fuego, al tener esta herramienta que cambió la historia del ser humano; éste puede calentar a los alimentos principalmente carnes para alterar su sabor y facilitar la digestión. Con el pasar de los años se crearon la primeras civilizaciones cada una aportando en el ámbito gastronómico, como por ejemplo en Egipto y Mesopotamia con la domesticación de animales, avances en agricultura, producción de vino y técnicas de pesca. Mientras que en Roma, el imperio más poderoso de la época, se creó el recetario más antiguo conocido este es el de Apicio, aquí menciona que gracias al dominio del comercio del imperio el tenía a disposición productos de África, Asia, Mediterráneo y Europa, dándole una amplia gama de insumos para sus recetas según menciona Néstor (2012).

Durante el Renacimiento en el siglo XIII la realeza estaba acostumbrada a grandes banquetes y las mejores comida a todo momento, gracias a Catalina de Medici se cambió la forma de comer en la mesa, al incorporas cuchillo y tenedor desganados para cada plato. El evento que dio vida a la gastronomía moderna fue la Revolución Francesa donde el pueblo se rebeló ante la nobleza, como consecuencia de esto todas las personas que trabajaban para

estos se quedaron desempleados y algunos abrieron sitios públicos de comida cobrando por el alimento preparado. Con la aparición de August Escoffier se profesionalizó el oficio de ser cocinero al establecer estándares de calidad y procedimientos en la cocina priorizando a la seguridad tanto de los cocineros como también de la salud de los comensales, cuenta Hamilton (2015).

Con los avances continuos a partir de la Revolución Industrial y la globalización cada vez más presente se han ido creando y desarrollando nuevos tipos de cocina que satisface la demanda por platos nuevos y experiencias únicas por parte de los comensales, algunos son la cocina molecular o de autor las mismas que usan compuestos químicos y tecnología para elaborar esterificaciones, espumas o aires, o la novedosa técnica de cocinar al vacío que actualmente ofrecen las mejores restaurantes del mundo. Por otra parte también se ha iniciado otra tendencia la que se enfoca en la fusión de lo ancestral o patrimonial con lo moderno, dando presentaciones elegantes y modernas o platos típicos (Becceril, 2014).

1.7 GASTRONOMÍA Y VIAJES:

Para Malamud C. (2010) el siglo XX en Norte América se ha establecido una economía fuerte con un sistema de Gobierno respaldado por los ciudadanos mientras que en Centro y Suramérica muchos de los países eran considerados tercermundistas y con problemas políticos, lo cual ocasionó revoluciones y rebeliones como Revolución Cubana en 1959, la de Colombia en 1964 o la Revolución Chilena en 1970. Para la época de la Guerra Fría en (1953-1962) donde la gran parte de la población cree que el mundo se iba acabar con una Guerra Nuclear, muchas de las personas comenzaron a gastar más, ir más de vacaciones y no ahorrar como antes.

Al ver esta situación de gasto excesivo e incremento del porcentaje de endeudamiento, muchas compañías de viajes y restaurantes aprovecharon

para innovar y mejorar con el fin de llamar la atención de nuevos mercados potenciales (Getino O., 2009).

Al ser la gastronomía y el turismo muy asociados y con la globalización que ha permitido mejorar la transmisión de información a través de internet, formas de transporte más eficientes y mayor innovación en todas las industrias, se ha creado un tipo de turismo que se enfoca en la cultura culinaria y gastronomía típica de lugares o regiones atractivos para las personas interesadas en viajar, éste lleva el nombre de turismo gastronómico según Herrera y Blanco (2011).

Esta nueva modalidad de viajar con el fin de ampliar el conocimiento gastronómico está creada sobre la cultura, arquitectura, costumbre y productos autóctonos de un país o región específica, que ofrece algo completamente nuevo y tal vez exótico para muchas personas. Los beneficios que este tipo de turismo son muchos, en primer lugar para el turistas que principalmente son de países desarrollados de conocer países nuevos ricos en cultura y atractivos naturales y patrimoniales únicos, también comida diversa y llenos de sabor que no pueden encontrar en casa y por último la oportunidad de aportar a estas economías al consumir en pequeños negocios que ofrecen un servicio muy bueno y que aportan a su experiencia turística, dice Herrera y Blanco (2011).

Desarrollo de Rutas gastronómicas en Sudamérica

Dice Ascanio (2009) que una ruta gastronómica debe mostrar de una manera ordenada y completa los paisajes culturales tal y como son expresados en la comida nativa de cada lugar, tanto para personas del mismo país como para extranjeros, así creando experiencias únicas cuando se viaja con fines turísticos. Los sitios a los cuales se desea que vayan las personas debe poseer rasgos llamativos como arquitectura patrimonial o religiosa: iglesias, templos, estatuas, etc., paisajes o atractivos naturales, para que las personas conozcan

de la gastronomía y también lo asocian con uno o varios de los puntos mencionados así creando una percepción característica asociada a la gastronomía y turismo.

No existe una definición predeterminada o parámetros de control para las rutas, también conocidas como circuitos, tours o excursiones; éstos son simplemente recopilaciones de información cultural, patrimonial, gastronómica y geográfica de dos o más lugares cercanos. Las rutas son exhibidas al público para que éste tenga presente la existencia de estas denominadas rutas al momento de querer viajar. El objetivo es conocer y comer en lugares nuevos o quizás que hayan escuchado pero no han tenido la información necesaria y no han sido informados de los atractivos de los sitios. Al realizar esto los que son beneficiados directamente no son las personas que realizaron la investigación y recopilación sino los mismos sitios que pueden ser ciudades, parroquias, comunidades rurales o asentamientos aborígenes, debido a las actividades que se enfocan en la sociedad al generar un flujo económico sostenedle con la venta de artículos nativos los que se pueden considerados como suvenires , venta de alimentos preparados de manera específica en cada sitio y con ingredientes propios de cada región y la muestra de cultura expresada en la vestimenta, idioma, creencias religiosas y patrimonio tangible según el Dr. Montecinos (2013).

Para la Organización Mundial del Turismo (OMT),

los turistas suelen seguir una ruta que enlaza diferentes atracciones y servicios turísticos, viajando en coche, como parte de un grupo en un autobús, en barco o en tren, incluso a pie o en bicicleta, piragua u otros medios. La ruta puede ser lineal, y llevarles desde un destino que se considera el principio de la misma hasta un destino final, o bien una ruta circular que conecta varios destinos. Los turistas pueden planificar su

propio itinerario o seguir una ruta histórica como la Ruta de la Seda u otra ruta promovida por los destinos que la integran. Los circuitos y rutas <<pueden considerarse como uno de los elementos más importantes del proceso de planificación turística>>. Abarcan atracciones, transporte, alojamiento, comida, distintas actividades, etcétera. Los turistas siguen teniendo opciones entre las que elegir en este tipo de trayecto, pero dentro de una región geográfica y, a menudo según un tema. (Organización Mundial del Turismo, 2013)

Algunos ejemplos de rutas gastronómicas en América del Sur son:

Chile

La ruta del Desierto

La ruta Santiago, O'Higgins, Colchagua y Taca

La ruta en tren de los Viñedos

Argentina

Los Caminos del Olivo

Ruta de la Empanada

Ruta del Vino

Ruta del Queso

Ruta de la yerba Mate

Uruguay

Ruta del Queso y Vino en Carmelo

Nostálgica Montevideo

Perú

La ruta de los Alfajores

Ruta de los Paltos Marinos

Ruta del Ceviche de Gastón

La ruta en el Centro de Lima

Brasil

Ruta Amazónica

Ruta Costera Sao Paulo

Ruta Patrimonial Brasilia

Colombia

Ruta Gastronómica al Eje Cafetero

Ruta de Santander

Ruta Gastronómica de Cauca

Ruta Gastronómica al Caribe

Ecuador

Ruta de la Concha Spondylus

Ruta del Cacao

Ruta Patrimonial Centro de Quito

1.8 TIPOS DE RUTAS GASTRONÓMICAS

Según el Dr. Montesinos (2015) las rutas gastronómicas son muy variadas debido a muchos factores como trayectoria, factores geográficos o motivo por el cual se la creó, a continuación se explicarán las clases de rutas que existen.

Urbana o rural: se refiere a la ubicación específica de donde se desea que viajen las personas siendo dentro de ciudades con restaurantes y alojamiento de todos los precios y niveles junto con riqueza arquitectónica y patrimonial, o si es en un lugar alejado de las ciudades, donde se encuentra otro tipo de ambiente más tranquilo, rica en cultura y experiencias muy diferentes a las que se encuentra en la urbana.

Dimensión territorial: aquí está comprendida la dimensión geográfica de las rutas que pueden ser local o no.

Configuración estructural: éste se enfoca en los trayectos que se realizan para recorrer las rutas, siendo éstas lineales, en red, circulares, radiales o cruciformes.

Por interés u objetivo específico: se adopta esta modalidad cuando la ruta es creada con un fin específico de promover o dar a conocer un sitio por las actividades que se realizan allí, algunos ejemplos son actividades enológicas, agroindustrial, étnico - gastronómico, o directamente gastronómico.

Por otro lado, para Barrera (1999) las rutas gastronómicas se clasifican en tres:

Por producto: Cuando se desea dar a conocer un sitio por un producto específico característico de este lugar, algunos ejemplos son vinos, quesos, licores tradicionales, etc.

Por plato: Al ser el atractivo o motivo de la visita los alimentos preparados o platos típicos característicos del sitio, en otras palabras la gastronomía es el eje principal de la ruta.

Étnico - gastronómico: Este ocurre cuando a la ruta por plato se aumenta el factor cultural y patrimonial, haciendo a este más interesante y dinámico al asociar la estos dos aspecto.

1.9 Cantón Guano

Provincia: Chimborazo

Población: 4273

Superficie: 460kilometros cuadrados

Altitud: 2700 metros sobre el nivel del mar

Delimitaciones: al norte la provincia de Chimborazo delimita con Tungurahua y al sur con el cantón Riobamba, con el Río Chambo al este y provincia de Bolívar al oeste

Temperatura: Entre 16- 18 grados centígrados

Parroquias: Esta compuesta por 9 Parroquias rurales (San Isidro, San Andrés, Guanando, San Gerardo, Santa Fe de Galán Valparaíso, La Providencia y San José de Choza) y 2 urbanas (El Rosario y La Matiz).

1.9.1 Historia

Los pueblos que se ubicaron en esta región antes de la conquista datan de 750 a 1450 años d.c. con los Tuncahuan, Elen-Pata y Huavalac, con la llegada de los españoles se volvieron esclavos estos pueblos y con la llegada de Antonio José de Sucre y Simón Bolívar en 1822 se termino con este yugo. Aquí también nacieron los padres del escritor Juan Montalvo, Marco Montalvo y Delia Fiallos. Se cree que el año de fundación de Guano es 1572 que es cuando el Obispo Fray Pedro de la Peña con el ordenamiento de territorios de la época, sin embargo había que esperar hasta 1845 para que pueda llegar a ser cantón gracias a la gestión del Presidente Vicente Rocafuerte.

1.9.2 Atractivos Turísticos

Colina Lluishi es un mirador natural desde donde se ve Guano y sus alrededores incluyendo al volcán Chimborazo y Tungurahua.

Museo de la Ciudad fue inaugurada en 2006 y que esta dividida en 6 salas donde se puede observar cerámicas antiguas, vestimentas típicas, piezas arqueológicas, momia, arte, uno dedicado a la era colonial, etc.

Ruinas del Monasterio de la Asunción el cual fue construido en 1572 con la llegada de los españoles con el motivo de evangelizar la zona, pero debido a los terremotos en 1797 y 1949 se destruyó el monasterio.

El Zoológico Guano está situada a 1000 metros del centro de Guano con una extensión de 4 hectáreas y está dentro de la Hostería Quinta Aidita. Aquí se muestran animales de la región para que conozcan los turistas pero también sirve para acoger a los que son rescatados y que necesiten rehabilitación.

Laguna Valle Hermoso está rodeada de gran cantidad de vegetación y frecuentada por fauna nativa, está ubicada a 200 metros de la carretera que va a Riobamba desde Guano, esta laguna está rodeada por pinos y presenta un clima frío

1.10 Cantón Alausí

Provincia: Chimborazo

Población: 44100

Superficie: 1.707 kilómetros cuadrados

Altitud: 2340 metros sobre el nivel del mar en promedio

Delimitaciones: al norte con Nudo de Tío Cajas y al sur con el Nudo del Azuay, con Macas al este y Guayas al oeste

Temperatura: Entre 14-15 grados centígrados

Parroquias: Está compuesta por 10 Parroquias rurales (Huigra, Sibambe, Tixan, Guasuntos, Pistishi, Achupallas, Pumallacta, Sevilla y Multitud) y 1 urbana (Alausí).

1.10.1 Historia:

Los asentamientos humanos originarios del actual Alausí fueron los Tiquizambis de raza Puruhá y los Alausíes de raza cañarí, eran pueblos agrícolas que adoraban a la madre tierra o la Pachamama. Como parte del pueblo de los Quitus, el cacicazgo de Alausí estaba compuesto por los grupos de Guasuntos, Pinancayes, Chunchis, Achupallas, Sibambis, Tungas, y Pumallactas.

Cuando llegó Benalcázar para conquistar las tierras protegidas por Rumiñahui, el español con su ejército tuvo que huir y buscar refugio en Lausies (Nombre

puesto por Lausies de la raza Cañar), aquí fue donde construyó la ciudad San Pedro de Alausí, nos menciona García (2008).

Durante la época colonial floreció en gran medida la ciudad con la construcción de molinos por la abundante producción de granos debido al rico suelo, crianza de ganado todo el año debido al clima favorable, fábricas que competían con las de Cuenca y Riobamba y también con la construcción de dos templos que existen hasta la actualidad. Al ser construido el ferrocarril Alausí se volvió un sitio sumamente comercial con el intercambio de productos de la sierra y costa al estar situado en el medio de los dos, pero al parar las operaciones del mismo el crecimiento se detuvo significativamente. Actualmente se han adoptado otras actividades económicas para dinamizarla, una de estas acciones es el turismo.

1.10.2 Atractivos Turísticos:

Mirador de Lluglli : Aquí está construida una de las figuras más emblemáticas de la ciudad, la estatua del patrono “San Pedro” la misma que tiene 21 metros de altura, construida por el artista Eddie Crespo, con 103.000 piezas que encajan para formar esta estatua sobre la loma Lluglli. Gracias a su ubicación, ésta es visible desde cualquier punto de la ciudad.

Iglesia Matriz: Es una iglesia construida con un estilo romano - gótico, mide 18 metros de altura y 50 de largo con una fachada blanca, decorada con pinturas de gran importancia religiosa originales. Reconocida como uno de las más lindas de Chimborazo. Fue construida por Antonio Saguy en el siglo XVIII con piedras extraídas a 2 km de la ciudad de la cantera Chiripungo.

La Nariz del Diablo: Este es uno de los atractivos más destacados de Alausí siendo reconocido a nivel nacional e internacional, por encontrar en este lugar un tramo del ferrocarril con una curva muy cerrada que para algunos causa mucho miedo, pero que para otros gran emoción ya que es construida en el filo

de la montaña donde se puede divisar el Rio Chanchan de 200 metros de profundidad.

En 1900 el General Eloy Alfaro se puso en contacto con los estadounidenses; Edward Morely y Archer Harman para la construcción del "Ferrocarril más difícil del mundo", considerado de esa manera debido a la dificultad del entorno montañoso.

1.11 Parroquia Huigra

Provincia: Chimborazo

Población: 2352

Superficie: 129.6 kilómetros cuadrados

Altitud: 1250 metros sobre el nivel del mar

Delimitaciones: al norte con Remijón y al sur con Cochapamba, con Tilange y La Rosita este y San Roque y Nueva Esperanza al oeste

Temperatura: Entre 18-22 grados centígrados

1.11.1 Historia

Eduardo Morley fue quien dispuso que se cortaran todos los arboles del área para que sean utilizados en la construcción del Ferrocarril, dejando como resultado una llanura con un río en medio, conforme llegaban trabajadores Morley ordenó que se construyeran casas y así sucesivamente iba creciendo con la llegada de indígenas y extranjeros. El nombre lo pusieron los extranjeros debido a las bondades de la tierra y su capacidad para la agricultura y ganadería lo que permitió la presencia de toros o huagras en quechua, pero los extranjeros pronunciaban Huigras y así fue como se bautizo a la zona , Gracias al crecimiento que sostuvo se declaro parroquia el 18 de Marzo de 1807. Este pueblo también fue testigo de eventos históricos como por ejemplo la Revolución Alfarista.

1.11.2 Atractivos Turísticos:

Cascada del Angas: Es una cascada ubicada a 15 min del centro de Huigra en dirección hacia el Guayas, para poder divisar a la cascada se debe bajar gradas construidas en la paredes de la montaña , al frente de la cascada se encuentra una roca gigante, en la misma fueron incrustadas gradas y barandales para poder ver toda la cascada.

Parque Central: en el centro de Huigra se encuentra un pequeño parque triangular con una estatua del General Eloy Alfaro en medio, está adornado con árboles y flores, cercas con figuras y sillas de piedra, es un excelente lugar para poder caminar y relajarse en las noches frescas de Huigra.

Estación del Ferrocarril: recientemente gracias a la gestión de la Presidencia se remodeló y convirtió en un museo para que todas las personas que visiten a Huigra puedan aprender a través de fotos y maquetas la historia de este pueblo del ferrocarril y del Ecuador.

La Gruta de la Virgen de la inmaculada Concepción de Lourdes: esta estatua hecha de mármol fue donada por Adelina Parduchi en el año de 1931. Existen unicamente dos en el mundo, la segunda se encuentra en Turín, Italia, estos fueron hechos con mármol de Carrara. Éste es uno de los principales atractivos de la Parroquia y sector debido a su valor artístico y religioso, para llegar a la Virgen que se encuentra en la cara de la montaña se debe seguir un sendero pintado de color azul y blanco todo el camino para mantener una armonía con la estatua.

2 Capítulo II

Para el desarrollo de este capítulo se realizaron entrevistas a personas de la localidad que evidencian gran conocimiento sobre el patrimonio cultural gastronómico de las diferentes comunidades a intervenir, tomando en cuenta su edad y género como características fundamentales. Como parte de las entrevistas, se recabó información sobre las preparaciones gastronómicas.

2.1 FESTIVIDADES TRADICIONALES DE ALAUSÍ

Rey de Reyes

Este es una celebración religiosa donde se hace homenaje al niño Jesús y a la visita que realizaron los tres Reyes Magos durante su nacimiento. La actividad principal de esta festividad es realizada por los niños de la Unidad Educativa “Ciudad de Alausí”; todo ellos se preparan con danzas folclóricas para salir por las calles del pueblo. También se realizan una misa especial en la iglesia central en homenaje al niño Jesús, según GAD Alausí (2016).

Carnaval

Esta es una de las fiestas tradicionales más grandes de Alausí, que atrae a cientos de visitantes locales y regionales, para gozar de eventos deportivos como: campeonatos de fútbol, ecua vóley, entre otros. Además de la elección de “la reina de carnaval y turismo”. Las participantes como requisito deben ser propias del cantón, desfilan con sus vestidos para deslumbrar al público que posteriormente escogieran a la reina con sus aplausos. En la noche todo el pueblo se alista para la fiesta que se da en la plazoleta Guayaquil en donde varios artistas comparten con el público este día (GAD Alausí, 2017). Como algo muy tradicional y común en Alausí se realizan corridas de toros todas las tardes donde el consumo de bebidas populares como la sangría que es vendida en todas las calles y preparada en la mayoría de las casas. Las

bandas de pueblo siempre alegran con su música esta fiesta además, hay desfiles con personas disfrazadas como payasos o jinetes y mujeres en vestidos coloridos, donde los tambores y trompetas no dejan de sonar.

Semana Santa

Es considerada como la celebración religiosa más importante y grande en Alausí; el evento principal es en la iglesia Matriz, con su hermosa fachada e interior decorado armónicamente, atrae a cientos de personas para atender a las misas que se realizan durante todo el día. También acompañado por procesiones en las calles que demuestran las fuertes creencias católicas de este cantón, donde personas vestidos de monjes y martirles camina por las calles en dirección hacia la iglesia para dar inicio a la misa. Aquí es costumbre llevar ramos de hierbas aromáticas como romero (GAD Alausí, 2017).

Gastronomía relacionada a esta festividad

La preparación de la fanesca es algo que se prepara en cada casa con sus propias recetas y secretos, es el plato más consumido para estas fechas únicas en el año, menciona GAD provincial de Chimborazo (2016).



Figura 1. Fanesca. Tomado de Lifestyle, 2017.

<https://lifestyle.americaeconomia.com/articulos/la-fanesca-una-receta-insigne-del-folclor-ecuatoriano>

Fiestas patronales de San Pedro de Alausí

Estas fiestas se realizan entre los meses de junio y julio en honor al santo de este cantón. Para esto se realizan algunas actividades como un desfile con danzas y carros alegóricos que elegantemente decorados con flores van por las calles con música que avivan las fiestas. El olor a hornado que se percibe en toda la ciudad es la comida típica en estas fechas junto con la muy popular sangría, el mismo que es preparado con vino tinto y frutos rojos (mora, frutillas, mortiño, capuli, entre otros) provenientes de los alrededores. Otro evento importante es las corridas de toros populares donde tanto hombres como mujeres se lanzan al ruedo para enfrentarse al bravo toro GAD Alausí (2016). En la noche todos están a la espera de la quema del castillo con figuras tradicionales como monigotes de personajes de la historia animales u objetos representativos del cantón, finalmente el último día de fiestas desfila la reina sobre un corcel para recibir las llaves de la ciudad y una banda para culminar con este evento.

Día de los difuntos

En noviembre se conmemoran el Día de los Muertos o también conocido como el día de los difuntos, para esta fecha las criptas son pintadas de blanco para recibir a sus familiares junto con música sacra y con el padre de la parroquia que debido a la ocasión dice palabras tanto para los familiares como a los difuntos. También se come colada morada que está hecha con harina negra y frutos y las guaguas de pan hechas como para relleno, como menciona Cevallos V. (2015).

Independencia de Alausí

El 13 de noviembre de 1820 Alausí proclamó su independencia, fecha celebrada con mucho patriotismo por todos sus pobladores y visitantes. En honor a esta fecha se realiza un desfile cívico - militar donde las fuerzas

armadas junto con escuelas y colegios marchan por Alausí a la vista de cientos de personas, junto a bandas militares y grupos folclóricos hasta la Plaza Central para dar reverencia a una representación de Simón Bolívar, con arreglos florales y palabras del alcalde y autoridades (GAD Alausí, 2015).

2.2 Preparaciones tradicionales de Alausí

Papas con cuy

El consumo del cuy es muy popular en este pueblo siendo este plato una tradición gastronómica. Para la elaboración de este plato se adoba la noche anterior al cuy pelado y limpio para asarlo sobre leña. Siempre se sirve con papa pelada previamente cocida y frita en una mezcla de achiote ajo aplastado y aceite para aumentar el sabor, acompañadas de una salsa de maní y encurtido tradicional de cebolla colorada, cilantro y tomate riñón.

Antiguamente se asaba al cuy sobre leña debido a que no existía el carbón o el aceite para freirlo. También para aliñarlo se usaban productos no elaborados como cebolla, ajo y cilantro (Zumárraga, 2011).



Figura 2: Cuy asado en fiestas de Alausi. Tomado de GAD Alausí, 2015.

<http://recetasdecocinaecuatoriana.blogspot.com/2014/03/las-proteinas-del-cuy-asado.html>

Receta Estándar

Tabla 1

Receta de papas con cuy

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
NOMBRE DE LA RECETA		Papas con cuy	
GÉNERO		plato fuerte	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
	Masa		
500	gr	Papas	
100	gr	manteca de cerdo	
15	gr	cebolla blanca	
30	gr	cebolla paiteña	
10	gr	Ajo	
7	gr	Orégano	
10	gr	Pimienta	
1000	gr	Cuy	
15	gr	Comino	
10	gr	Sal	
30	ml	Achote	
PROCEDIMIENTO			
El día anterior se aliña al cuy con comino, sal y ajo para asarlo al carbón dándole brochadas de achiote y rotándolo para una cocino uniforme			
Para las papas se prepara un refrito de manteca de cerdo, ajo, comino, cebolla, sal y pimienta, se agregan las papas para que se doren y después agua para que se cocine a fuego bajo.			

Hornado

Este es el plato más emblemático de la ciudad y probablemente de toda la provincia de Chimborazo. Lo que distingue al hornado preparado en Alausí en

primer lugar es que es aliñado con chicha agria, en segundo lugar es el tiempo de aliñado que va de 8 a 10 horas lo que permite un mejor desarrollo de sabores en la carne. Finalmente se le saca del honro mientras aún esta tierna la carne para ofrecer un mejor producto según Núñez (2011).



Figura 3. Plato de Hornado. Tomado de El Universo, 2012.
<http://www.eluniverso.com/noticias/2014/07/05/nota/3188661/alausi-se-elige-mejor-hornado-chimborazo>

Receta Estándar

Tabla 2

Receta Hornado de Alausí

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
NOMBRE DE LA RECETA		Hornado	
GÉNERO		plato fuerte	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
	Masa		
1000	gr	carne de cerdo	

100	ml	Chicha
15	gr	Ajo
30	gr	Sal
20	gr	Comino
10	gr	Pimienta
100	ml	aceite
100	gr	manteca de cerdo
PROCEDIMIENTO		
	Aliñar la carne de cerdo en trozos grandes con ajo, comino, pimienta y sal, durante 3 horas. Aparte se pone a recudir agua con ajo y cebolla	
	se agrega la chicha a la reducción para reducirla nuevamente y se	
	agrega la grasa de cerdo y aceite , una vez fundido se agrega la carne	
	para dorarla y llevarlo al horno a 180 grados para culminar la cocino .	

Guata

Para la elaboración de este plato se utiliza el estómago de la vaca comúnmente conocido como panza, se lo limpia y da un tratamiento para remover el olor fuerte que posee, para esto se deja remojar en leche con hierba buena y refriega con limón. Se lo cocina en olla de presión debido a la resistencia que presentan las fibras de las paredes estomacales. Una vez suave se lo corta en cubos y agrega el maní, que da todo el sabor a esta preparación de acuerdo a lo mencionado por Morocho (2011).

Receta Estándar

Tabla 3

Receta de la tradicional guata

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA
NOMBRE DE LA RECETA	Guata	
GÉNERO	plato fuerte	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
500	gr	Panza de res limpia
100	Gr	Cebolla blanca
100	Gr	Pasta de maní
5	MI	achiote
200	Gr	Ajo
10	Gr	Papas
150	MI	Leche
30	Gr	Sal
PROCEDIMIENTO		
Cocinar la panza en olla de presión por 35 min, elaborar un refrito con la		
Cebolla, ajo achiote y aceite para agregar la panza cortada en cubos		
Finalmente se aumenta la pasta de maní y la leche para completar el		
Sabor junto con cilantro picado y papa cocida		



Figura 4. Plato de Guata.

Tomado de Recetas de cocina ecuatoriana, 2014.
<https://cora2015.wordpress.com>

Jugo de caña

Esta bebida es muy consumida en la ciudad debido a sus beneficios para la salud como la prevención de la ictericia, mejora del estreñimiento, dolores renales y posee propiedades antiinflamatorias. En Alausí aún se pueden encontrar los trapiches en donde exprimen las cañas provenientes de Bucay para vender el jugo fresco. Si se guarda este jugo se fermenta por el azúcar que contiene (Nuñez, 2011).



Figura 5. Jugo de caña.

Tomado de Bebidas tradicionales de mi Ecuador, 2012.
<http://gastrolamas.blogspot.com/2012/09/jugo-de-cana-el-trapiche.html>

Llapingachos

El consumo de la papa es una herencia ancestral de los pueblos originarios de los Andes, quienes por cientos de años domesticaron gran variedad de este tubérculo, con la llegada de los españoles el tubérculo fue acuñado y aportó gran valor a la gastronomía española, dentro de las colonias, las técnicas aplicadas para las preparaciones culinarias se diversificaron, la introducción del aceite probablemente condujo a la creación de esta preparación.

Para la elaboración de los llapingachos: se pela las papas para cocinarlas en agua con sal hasta que estén lo suficientemente suaves como para aplastar y elaborar una masa, es muy común en Alausí la adición de manteca de chanco a la masa para aumentar sabor y obtener una mejor textura para dar forma a las tortillas, que se les rellena de queso fresco. Se fríe en una plancha o sartén con una superficie plana, muy caliente con poco aceite para formar una costra dorada, finalmente se sirve con una salsa de maní picante y huevo frito no muy cocido.



Figura 6. Llapingachos preparacion de Alausi.

Tomado de El sevi Wordpress, 2011. <https://elsevi.wordpress.com/tag/alaus/>

Receta Estándar

Tabla 4

Receta de llapingachos

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
NOMBRE DE LA RECETA		Llapingachos	
GÉNERO		plato fuerte	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
	Masa		
500	gr	papas	
30	ml	aceite	
15	gr	manteca de cerdo	
5	ml	achiote	
200	gr	queso	
10	gr	sal	
		PROCEDIMIENTO	
		Cocinar las papas peladas con sal hasta que estén lo suficientemente	
		suaves como para aplastarlas y elaborar una masa con la adición	
		de un poco de manteca de cerdo, se rellenan de queso rallado y con	
		un sartén caliente se las doran con aceite y achiote	
		hasta formar una costra y estas estén doradas.	

Morcilla blanca

Esta preparación se origina después de la conquista de los españoles y la introducción de nuevos productos en este caso el cerdo, donde los indígenas tenían acceso solo a las vísceras. Para este plato se utilizan el intestino grueso relleno de col, arroz y una variedad de hierbas y especias como son albahaca, romero, hierba buena y un producto muy típico de la zona y la cultura indígena que es el bleo, el mismo que se asemeja a la menta.



Figura 7. Morcilla blanca.

Tomado de fracevoyage gastronomía, 2014. <http://www.francevoyage.com/francia-gastronomia/morcilla-blanca-rethel-291.htm>

Receta Estándar

Tabla 5

Receta morcilla blanca

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
NOMBRE DE LA RECETA	Morcilla blanca		
GÉNERO	embutido		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
	Masa		
600	gr	tripa de cerdo	
30	gr	hierba buena	
30	ml	Aceite	

100	gr	Arroz
100	gr	col
80	gr	cebolla perla
30	gr	Albahaca
30	gr	Romero
30	gr	bledo
500	gr	menudencia de cerdo
50	gr	pimiento
30	gr	Sal
30	gr	comino
PROCEDIMIENTO		
	Se pone a cocinar el arroz con una proporción de 2 a 1 de agua y sal	
	mientras tanto se pica finamente la col , pimiento y cebolla por separado , limpiar la tripa con hierba buena y sal para quitar el olor	
	fuerte que posee, en un sartén se elabora un refrito con la cebolla,	
	col, arroz y un poco de achiote, se agrega la menudencia cocida	
	sal , pimienta, ajo y las hierbas picadas . Se rellenan las tripas con	
	esta preparación, dando nudos cada 8cm y pinchando con un palillo.	

Chicha de jora

Esta bebida es algo esencial en la cultura Puruhá que se encuentra presente en Alausí. Para la preparación de ésta se requiere de 3 ingredientes: harina de maíz, panela y agua. Éstos se dejan fermentar en la denominada pipa, un recipiente redondo hecho de madera, que es sellado herméticamente para que salgan los gases que se producen a causa de la fermentación. Con esto se consigue intensificar los sabores ácidos de la bebida, que se la deja entre tres a 10 días dependiendo de la intensidad que se desea (Huilcarema, 2016).

Receta Estándar

Tabla 6

Receta de la chicha de jora

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
NOMBRE DE LA RECETA		Chicha de jora	
GÉNERO		Bebida	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
10	lt	agua	
3000	gr	harina de maíz gminado	
1000	gr	panela	
PROCEDIMIENTO			
En una vasija de barro con tapa colocamos el agua caliente con la harina			
y la panela para dejar disolver para la fermentación que puede durar de			
5 a 10 días .			



Figura 8: Chicha de Jora.

Tomado de El Diario, 2017. <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/400028-la-chicha-de-jora-es-icono-de-union-en-los-indigenas/>

2.3 FESTIVIDADES TRADICIONALES DE GUANO:

Finados

Para noviembre el Cementerio Central se alista para recibir a las personas que han perdido seres queridos y regresan para visitarles y rendirles homenaje. Para esto se realizan misas desde las 7 am hasta las 8 pm en la capilla ubicada dentro del cementerio. Los asistentes compran arreglos florales en los puestos ubicados en la entrada del cementerio. Donde también se lleva a cabo una feria de “Coladas Moradas” donde hay participantes de todo el cantón. (GAD Guano, 2011)

Fiestas de Cantonización

Para celebrar la cantonización de esta histórica ciudad llena de cultura y tradición, comienza con la coronación de la reina de Guano escogida esa misma velada. Para celebrar al cantón se realizan actividades poco comunes en otros cantones como competencias de ciclismo, down hill y parapente, y los más populares como ecua vóley, fútbol y rodeos. Las calles se llenan de alegría cuando se realizan desfiles llevados a cabo por las bastoneras de la Unidad Educativa “San Vicente de Paul” y la Banda Blanca que llenan de

música alegre y festiva a toda la ciudad, también es infaltable el paso del chagra para completar estas fiestas (Municipio de Guano, 2016).

Fiestas de Virgen del Carmen

Para esta celebración religiosa cientos de feligreses católicos se congregan para recibir a la imagen de la Virgen que se dirige a la capilla "Jesús del gran poder". A las 4:30 am se realiza una procesión desde la capilla hasta la iglesia Central para realizar la misa y el rezo del Santo Rosario. Esta actividad se realiza desde el 7 hasta el 14 de julio, para el 16 dar la Misa campal y la última procesión acompañando a la virgen en su salida (El Diario, 2016).

Fiestas de la Virgen Inmaculada

Estas fiestas se llevan a cabo en el barrio del mismo nombre "Virgen Inmaculada", donde hay una masiva asistencia de los fieles católicos para atender a las misas que se realizan en la iglesia central, la misma que se encuentra cuidadosamente adornada con flores en sus tres naves y dos capillas laterales. A parte de esto se realizan bailes populares con banda de pueblo, el Paseo del Chagra que es algo infaltable en cualquier celebración de este cantón y corridas de toros. Antiguamente estas fiestas y actividades se extendían durante toda una semana.

2.4 Preparaciones tradicionales de Guano:

Cholas de Guano

Es un pan tradicional del Cantón Guano preparadas de la misma manera ya que la receta pasa de generación en generación, se llama así debido al contraste que posee ya que está hecho con dos tipos de harina, una oscura y blanca como también el contraste de sabores debido a que es una masa de sal pero con un relleno dulce creando un mestizaje o un "cholaje" de aquí se deriva el nombre de "Cholas de Guano" explica el panadero Mario Moreno (2016). Para la preparación de este pan se debe amasar a mano, hornearse en horno de leña de eucalipto, y un relleno de raspadura de panela.



Figura 9. Cholas de Guano rellenas de panela.

Tomado de Vivir Ecuador, 2015. <http://vivirecuador.com/blog/1028/guano-el-hogar-de-las-cholas>

Receta Estándar

Tabla 7

Receta de las cholas de Guano

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
	Cholas de Guano	
NOMBRE DE LA RECETA		
GÉNERO	Pan	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
	Masa	
300	Gr	harina de trigo

20	Gr	polvo de hornear
110	Gr	Mantequilla
50	Gr	manteca de cerdo
40	Gr	azúcar
120	MI	Agua
10	Gr	yema de huevo
5	Gr	sal
	Relleno	
200	Gr	queso crema
280	Gr	raspadura de panela
20	Gr	Maicena
100	MI	agua
2	UNIDAD	Huevo
PROCEDIMIENTO		
	En un bol colocamos todos los ingredientes de la masa excepto el agua	
	mezclamos bien todos estos para agregar agua tibia y obtener una masa	
	Lo dejamos reposar por 20 min a temperatura ambiente, mientras	
	tanto preparamos el relleno, en una olla agregamos todos los	
	ingredientes a fuego moderado batiendo constantemente hasta	
	obtener una textura espesa. Estiramos la masa para cortar círculos	
	donde a uno se coloca el relleno en el centro y con otro se lo cubre	
	haciendo dobleces en los bordes para sellarlos y pintando con huevo	
	para obtener un buen dorado . Se utiliza un horno de leña a 150 grados	

centígrados durante 25 min y girándoles para un dorado uniforme.
--


Chicha huevona

Esta es la bebida más representativa del cantón y es muy conocida por ello. Primero se deja germinar el maíz con hojas húmedas de maíz o achira para posteriormente dejar secar al sol para molerlo y obtener la harina que será utilizada para la fermentación junto con la panela. Se deja fermentar en vasijas de 3 a 5 días para un sabor e intensidad ideal. La chicha huevona se prepara al momento de consumir para un mejor resultado, se obtiene al batir la chicha con huevos crudos, licor de caña o también conocido como puntas, azúcar y cerveza (El Mercurio, 2012).

Receta Estandar

Tabla 8

Receta de la chicha huevona

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
NOMBRE DE LA RECETA		Chicha huevona	
GÉNERO		Bebida	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
10	lt	agua	
3000	gr	harina de maíz	
100	ml	jugo de piña	
5	gr	pimienta dulce	
5	gr	clavo de olor	
1	UNIDAD	huevos	
20	ml	puntas	
50	gr	azúcar	
PROCEDIMIENTO			
En una vasija de barro con tapa colocamos el agua caliente con la harina			
y la panela para dejar disolver para la fermentación que puede durar de			
5 a 10 días . Una vez lista la chicha se lo licua junto con licor de caña,			
cerveza, azúcar y huevo. También se puede aumentar jugos para que			
tenga más sabor en este caso de piña.			

Chorizo de Guano

Para este producto se utiliza la carne e intestino delgado del chanco. Se lava con limón y sal para quitar el olor fuerte que pueda tener, y con esto también se lo estira para tener el tamaño adecuado. Se lo condimenta con comino, achiote, ajo, pimienta, sal y orégano. Ana García (2011), quien dirige el restaurante "La Posada", afirma que el secreto para un buen chorizo es la calidad de la carne de cerdo, por eso hay que alimentarlo de una forma adecuada desde pequeño y cuando se lo faena el cerdo debe estar chamuscado y no pelado para tener una carne de primera. Otro punto clave para distinguir a este chorizo es la forma de cocción, ya que se lo lleva a cabo en la grasa del mismo cerdo y a través de una cocción lenta.



Figura 10. Chorizo de guano con mote y tostado.

Tomado de Municipio de Guano, 2014.
<https://dianahaylis.wordpress.com/2016/12/07/gastronomia-del-canton-guano/>

Receta Estándar

Tabla 9

Receta de los chorizos de Guano

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA
NOMBRE DE LA RECETA		Chorizo de Guano
GÉNERO		embutido
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
	Masa	
500	gr	Carne de cerdo
2	gr	Ajo
7	ml	Vinagre
20	gr	azúcar
5	gr	Canela
10	gr	Orégano
15	gr	clavo de olor
10	gr	Pimienta
10	gr	sal
40	gr	tripa de cerdo
10	gr	pimentón español
PROCEDIMIENTO		
<p>Picar la carne finamente o pasarla por un molino y mezclara con los demás ingredientes. Cuando toda la masa tenga una coloración roja es cuando la mezcla esta lista para ser embutida dentro de la tripa, para esto se puede utilizar un embudo para rellenar el producto. Debe quedar bien relleno casi a punto de reventarse, cada 10 cm se forma un nudo para separar los chorizos.</p>		

2.5 FESTIVIDADES TRADICIONALES DE HUIGRA

Carnaval

La fiesta de carnaval es quizás la más popular y concurrida de la parroquia ya que es un punto de encuentro para todos los que han tenido que alejarse de la parroquia por situaciones económicas, llegan cientos de visitantes de todas partes del Ecuador y del extranjero también. La razón principal para la gran asistencia es el "chimbuzo", que es un tubo grande de hierro que abastecía de agua a los trenes a vapor que solían pasar, ahora es utilizado para el uso recreativo durante carnaval, donde se llena previamente el tanque de agua para dejar caer un fuerte chorro de agua a las personas que pasan por debajo para refrescarse y continuar jugando en las calles llenas de niños y adultos que lanzan espuma, agua, harina y huevos. Además de esto se realizan corridas de toros, encuentros deportivos y bailes en la plaza con banda de pueblo y artistas nacionales (Quito, 2012).

Fiestas en honor a la Virgen Inmaculada y fiestas de Huigra

Estas fiestas son celebradas a principios de diciembre para rendir honor a la patrona del sitio, "La virgen de la Inmaculada Concepción", para esto se realizan corridas de toros en el barrio Azuay donde hombres de todas las edades entran para lidiar con los toros, eventos deportivos como encuentro amistosos de indoor fútbol y ecua vóley con equipos de los poblados cercanos, en la plaza central se presentan grupos y artistas para dar vida a la noche con su música que suena hasta las tres de la madrugada. Temprano en la mañana comienza el desfile donde participan los estudiantes del colegio "Eloy Alfaro" junto con delegaciones familiares que se unen al desfile, el mismo que continúa hasta el mirador donde se encuentra la virgen para rendirle homenaje (El Universo, 2015).

2.6 Preparaciones típicas de Huigra

Caldo de gallina criolla

En la mayoría de las casa de este poblado es muy probable que se encuentre un caldo de gallina para el almuerzo. Para esta preparación se utiliza siempre la gallina criolla lo cual le da un sabor diferente a pesar de que la carne es un poco más dura. Adicionalmente, se añaden hojas de albahaca fresca para aromatizar y aumentar sabor.

Receta Estándar

Tabla 10

Receta de caldo de gallina criolla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
NOMBRE DE LA RECETA	Caldo de gallina criolla		
GÉNERO	Sopa		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
400	gr	Gallina	
125	gr	Fideo	
100	gr	Papas	
20	gr	Apio	
20	gr	zanahoria	
8	gr	Ajo	
30	gr	cilantro	
30	gr	cebolla blanca	
3	lt	Agua	
30	gr	Sal	
PROCEDIMIENTO			
En una olla colocamos la gallina junto con los tallos de cilantro, ajo, apio y cebolla. Dejamos hervir durante 30 min para colocar después la papa cortada en cubos y la zanahoria para cocinar durante 15 min mas.			
Al final se le agrega aceite, sal, cilantro y cebolla blanca picada.			



Figura 11. Caldo de gallina criolla.

Tomado de Recetas de mi lindo Ecuador, 2011.
<http://nuestracomidaecuatoriana.blogspot.com/2012/11/caldo-de-gallina-criolla.html>

Arroz con huevo en hoja de col

La preparación más emblemática de este pueblo por más chistoso que parezca, es el arroz con huevo. Huigra era uno de los pueblos más comerciales de Chimborazo debido a que era una parada obligatoria para los que viajaban en el tren y las personas no podían demorarse al momento de comer, así que un almuerzo rápido era arroz con maduro y huevo frito servido sobre una hoja de col para que puedan ir comiendo en el camino. Carlos Asitinbay (2015) menciona que los estadounidenses inventaron los platos desechables gracias al arroz con huevo en hoja de col de Huigra.

Receta Estándar

Tabla 11

Receta de arroz con huevo en hoja de col


		FACULTAD DE GASTRONOMÍA
NOMBRE DE LA RECETA		Arroz con huevo en hoja de col
GÉNERO		plato fuerte
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
300	gr	Arroz granulado
100	Gr	Maduro
300	Gr	Aceite
2	u	Huevo
2	u	Hoja de col
600	ml	Agua
150	MI	Tomate riñón
40	Gr	Sal
PROCEDIMIENTO		
En una olla se pone en proporción uno de arroz y dos de agua y sal para		
Dejar hervir y una vez que no haya agua bajar la llama al mínimo y tapar		
Aparte se fríe el maduro y huevo para servirlo junto con el arroz		
Sobre una hoja de col y rodajas de tomate		



Figura 12. Arroz con huevo en hoja de col.

Tomado de Tren Ecuador, 2015.
<http://www.thepicta.com/user/noticiasdehuigra/2329120506>

3 Capítulo III

En base a toda la información recopilada de bases teóricas y mediante investigación de campo se plantea la siguiente ruta gastronómica por los poblados de Guano, Alausí y Huigra, tomando en cuenta toda la riqueza gastronómica de estos poblados atada a sus principales festividades tradicionales.

Provincia de Chimborazo, ubicada en la región sierra central del Ecuador, dentro de esta provincia se han tomado como objeto de estudio las localidades de Guano, Alausí y Huigra, por su riqueza gastronómica y cultural.

3.1. GUANO PRIMERA PARADA EN LA RUTA

Es un cantón ubicado en Chimborazo donde la ciudad está a diez minutos de la Panamericana E35, rodeado de montañas y valles posee una gastronomía, cultura e historia única que está abierto para que todos puedan ir a conocer y disfrutar.



Figura 13. Mapa satelital de Guano.

Obtenida de Google Maps, 2017.
<https://www.google.com.ar/maps/place/Guano,+Ecuador/@-1.6068402,-78.6459305,14z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d3a73f70e0b049:0x30943f8441593830!8m2!3d-1.6074884!4d-78.6313624>

Tabla 12

Fiestas tradicionales y gastronomía de Guano

Fiestas	Mes	Actividades	Gastronomía
Finados	Noviembre	Cultos religiosos	Colada morada
		Feria de coladas moradas	Guaguas de pan
Fiestas de Cantonización	Diciembre	Competencias de ciclismo	Chicha huevona
		Actividades deportivas	Hornado
		Desfiles	Chorizo de guano
		Paso del chagra	
Fiestas de la Virgen inmaculada	Diciembre	Paso del chagra	Hornado
		Bailes populares	Chicha huevona
		Corridas de toros	Chorizo de guano
		Misas especiales	
Fiestas de la Virgen del Carmen	Julio	Procesiones	Cholas de guano
		Paso del chagra	Choclo con queso y habas

3.2. ALAUSÍ SEGUNDA PARADA EN LA RUTA

A dos horas aproximadamente de Guano siguiendo la E35 se encuentra Alausí que está lleno de edificios coloniales y atractivos turísticos, la gastronomía es variada y de seguro va a satisfacer a los que visitan esta ciudad.

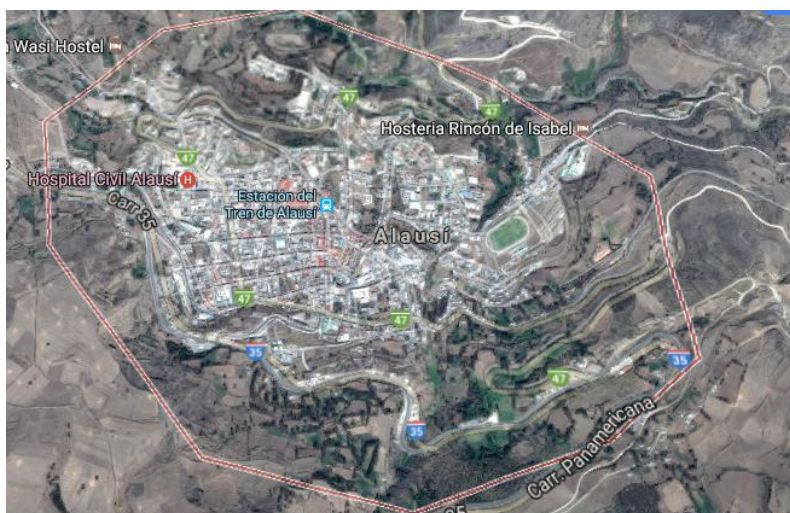


Figura 14. Mapa satelital de Alausí.

Obtenida de Google Maps, 2017.

<https://www.google.com.ar/maps/place/Alausí,+Ecuador/@-2.2003938,-78.8551641,15z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d291dd8e1f981f:0x3162d1ce16b4e4df!8m2!3d-2.198607!4d-78.8467579>

Tabla 13

Fiestas tradicionales y gastronomía de Alausí

Fiestas	Mes	Actividades	Gastronomía
Rey de reyes	Enero	Desfiles y danzas folclóricas Misa especial	Cuy asado Hornado
Carnaval	Febrero	Eventos deportivos	Hornado

		Toros de pueblo	Chicha
		Elección de la reina	Papas con cuy
		Desfiles	Llapingachos
Semana santa	Marzo-Abril	Misas especiales	Chicha
		Procesiones	Papas con cuy
Fiestas patronales de San Pedro de Alausi	Junio-Julio	Toros de pueblo	Hornado
		Desfiles con carros alegoricos	Sangria
		Quema del castillo	Guata
Dia de los difuntos	Noviembre	Misa especial	Colada morada
			Guaguas de pan
Independencia de Alausi	Noviembre	Desfile civico-militar	Papas con cuy
			Guata
			Llapingachos

3.3. HUIGRA TERCERA PARADA EN LA RUTA

A cuarenta minutos de Alausí se halla la parroquia Huigra, un pueblo pequeño y rodeado por montañas, sin embargo muy acogedor y relajante. Aquí se puede encontrar paz y recreación en la naturaleza con caminatas y visitas a las cascadas.



Figura 15. Mapa satelital de Huigra.

Obtenida de Google Maps, 2017.

<https://www.google.com.ar/maps/place/Huigra,+Ecuador/@-2.2876166,-78.9836527,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d2984e2549e2f5:0xd7870d28de7292cf!8m2!3d-2.2881724!4d-78.9814941>

Tabla 14

Fiestas tradicionales y gastronomía de Huigra

Fiestas	Mes	Actividades	Gastronomía
Carnaval	Febrero	Chimbusazo Toros de pueblo Eventos deportivos Bailes populares	Hornado Caldo de gallina Seco de gallina
Fiestas en honor a la Virgen inmaculada y fiestas de Huigra	Diciembre	Procesiones Misa especial Toros de pueblo Baile con Artistas en el coliseo parroquial	Hornado Arroz con huevo en hoja de col Caldo de gallina

4. CONCLUSIONES

La riqueza gastronómica y cultural de Alausí, Guano y Huigra es única, con encantos que identifican a cada uno. Esta riqueza está contenida en libros y fotos, pero mucho de la información y conocimiento sobre las tradiciones y preparaciones se transmiten de forma verbal y de generación en generación.

La relación entre la gastronomía y las festividades típicas es muy íntima debida a que cada fiesta tiene un por qué, y al ser así, es usual que se consuman unas preparaciones más que otras como parte de las actividades festivas.

Al estar estos tres poblados en la misma provincia y no estar lejos uno de otro se puede diseñar una ruta gastronómica de un fin de semana para poder disfrutar de cada uno, comenzando por Guano, seguir dos horas por la E35 hasta Alausí y 40 min viajando por la vía a Guayas hasta Huigra.

5. RECOMENDACIONES

Dar a conocer al turista ecuatoriano las actividades que se realizan durante las fiestas importantes de Alausí, Guano y Huigra, mediante las páginas de los municipios y periódicos principales.

Realizar una recopilación completa de las preparaciones típicas y de los ingredientes que se consiguen en cada poblado y publicarlas en libros y páginas de cada municipio, así previniendo que se pierda esta valiosa información cultural y de identidad.

Referencias

- Alamilla S. (2014). *Fundamentos de investigación*. Recuperado el 9 de abril del 2016 de <http://shounyalamilla.blogspot.com/p/23-tipos-de-metodos-inductivo-deductivo.html>
- Anónimo, (2015). *Alausí, en sus 192 años de aniversario de Independencia no olvida su historia, sus raíces y su gente*. Recuperado el 2 de abril del 2017 de <https://www.callelargaalasi.com/edicion-especial/alasi-independencia/>
- Ascanio A. (2009). *Rutas gastronómicas Chilenas: una aproximación al tema*. Venezuela, Universidad Simón Bolívar. Recuperado el 21 de mayo del 2016 de http://www.pasosonline.org/Publicados/7209/PS0209_13.pdf
- AVB, (2012). *La chicha de jora identidad cultural y gastronómica*. Diario independiente de Cuenca El Mercurio. Recuperado el 16 de abril del 2017 de <http://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/>
- Azogues A. (2015). *Fomento de la cultura y religión en el cantón Alausí. Fiestas de Navidad y fin de año*. Recuperado el 2 de abril del 2017 de <http://www.municipiodeguano.gob.ec/ot/index.php/informacion/tcg/lugare>
- Barrera E. (1999). *Las rutas gastronómicas una estrategia de desarrollo rural integrado*. Recuperado del 21 de mayo del 2016 de http://por.agro.uba.ar/sites/default/files/turismo/publicaciones/barrera/LAS_RUTAS_GASTRONOMICAS_1999.pdf
- Becerril A. (2014). *Cocina creativa y de autor. Cocina Moderna*. España: IdeasPropias Editorial.
- Beltrami M. (2010). *Ocio y viajes en la historia: Antigüedad y Medioevo*. Edición electrónica gratuita. Recuperado el 7 de mayo del 2016 de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010a/646/indice.htm>
- Cevallos, V. (2015). *Animero y comida típica por los difuntos en Chimborazo*. Recuperado el 2 de abril del 2017 de <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/11/03/nota/5220560/animero-comida-tipica-difuntos>
- Cisneros L. (s.f). *Antecedentes histórico del turismo*. Recuperado el 7 de mayo del 2015 de <http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/antecedentes-historico-del-turismo/antecedentes-historico-del-turismo.pdf>

- Ecuavisa. (5 de Marzo 2016). *1,3 millones de turistas se movilizaron por el país en Carnaval*. Recuperado el 2 de abril del 2016 de <http://www.ecuavisa.com/articulo/noticias/actualidad/54833-13-millones-turistas-se-movilizaron-pais-carnaval>
- El Universo. (2015). *Huigra celebra fiestas en honor a su patrona*. Recuperado el 4 de junio del 2017 de <http://www.eluniverso.com/noticias/2015/12/12/nota/5292258/huigra-celebra-fiestas-honor-su-patrona>
- GAD Alausí, (2016). *Celebración del niño Jesús rey de reyes (Paso del niño)*. Recuperado el 1 de abril del 2017 de <http://www.alausi.gob.ec/index.php/noticias/496-celebracion-del-nino-jesus-rey-de-reyes-pase-del-nino>
- García R. (2008). *Reseña histórica del cantona Alausí*. Recuperado el 15 de abril del 2017 de <http://ramirogarcia34.blogspot.com/2008/08/historia-de-alaus.html>
- Getino O. (2009). *Turismo el ocio y el negocio identidad cultural y desarrollo económico en America Latina y el Mercosur* Segunda edición. Argentina, Buenos aires. Ediciones Ciccus.
- Gutiérrez D.(2016). *Gastronomía tradicional ecuatoriana en La Caleta*. Recuperado el 25 de marzo del 2016 de <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/179899>
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Chimborazo, (2016). *Cantón: Alausí*. Recuperado el 2 de abril del 2017 de <http://www.chimborazo.gob.ec/chimborazo/?p=343>
- Huilcarema A. (2016). *La chicha de jora símbolo de unión en Chimborazo*. Recuperado el 16 de abril del 2016 de <http://www.elcomercio.com/tendencias/chicha-jora-simbolo-union-chimborazo.html>
- Hamilton J. (2015). *A study to French cuisine as it interacts with the memphis foodscape*. Memphis, Tenesse. Recuperado el 20 de mayo del 2016 de https://dlynx.rhodes.edu/jspui/bitstream/10267/26975/1/2015-Julia_Hamilton-Barbecue_Beurre_Blanc-Julia.pdf
- Herrera C. y Blanco C. (2011). *Turismo gastronómico: estrategias de marketing y experiencias de éxito*. Universidad de Zaragoza. España, Zaragoza. Recuperado el 20 de mayo del 2016 de <https://books.google.com.ec/books?id=N8Y1K2fwCnYC&printsec=frontcover&dq=turismo+gastronomico&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiej9f5jerMAhUHIR4KHaBiCNEQ6AEIlzAA#v=onepage&q&f=false>

- INEC. (2010). *Fascículo provincial Chimborazo*. Recuperado el 24 de marzo del 2016 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/chimborazo.pdf>
- Instituto Costarricense de Turismo, (2009). *Servicio de Alimentos y Bebidas para pequeños hoteles*. Costa Rica. Recuperado el 20 de mayo del 2016 de <http://www.turismoparatodos.org.ar/libros/serviciogastronomia.pdf>
- Korstanje M. (2008). *Formas de ocio en la antigua Roma: desde la dinastía Julio-Claudia (Octavio Augusto) hasta la Flavia (Tito Flavio Domiciano)*. Recuperado el 7 de mayo del 2016 de <http://rperiplo.uaemex.mx/index.php/elperiplo/article/view/935/681>
- Marquéz, C. (2015.). *Huigra, el pueblo que se quedo sin visitantes*. Recuperada el 4 de junio del 2017 de <http://www.elcomercio.com/actualidad/huigra-pueblo-visitantes-turismo-ecuador.html>
- Ministerio de Turismo. (2016). *Chimborazo registró 4 277 turistas en feriado de Carnaval*. Recuperada el 2 de abril del 2016 de <http://www.ambiente.gob.ec/reserva-chimborazo-registro-4-277-turistas-en-feriado-de-carnaval/>
- Ministerio de Turismo(2013). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Recuperado el 25 de marzo del 2016 de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Montecinos A. (2015). *¿Qué es una Ruta Gastronómica Turística y Cultural?*. Recuperado el 21 de mayo del 2016 de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>
- Municipio de Guano , (2016). *Guano presento a su nueva reina y festividades de cantonización*. Recuperado el 16 de abril del 2017 de <http://www.municipiodeguano.gob.ec/guano2016/kickstart/index.php/946-guano-presento-a-su-nueva-reina-y-festividades-de-cantonizacion>
- Morocho, G. (2011). *Elaboración de una ruta gastronómica de los cantones: Guano, Guamote y Alausí*. Recuperado el 4 de junio del 2017 de: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11769/1/50916_1.pdf
- Nina, J. (2014). *Diseño de una guía de turismo cultural para el fortalecimiento de las actividades turísticas del cantón Guano*. Recuperado el 4 de junio del 2017 de:

<http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2039/1/TURTYH009-2014.pdf>

Néstor L. (2012). *Historia de la Gastronomía*. España, Barcelona.

Norval A. J., (s.f.). *La industria turística*. Recuperado el 20 de mayo del 2016 de https://books.google.com.ec/books?id=O-FyLh3pwo0C&pg=PA40&dq=Industria+de+alimentos+y+bebidas+en+el+turismo&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwju6b-Z9enMAhXEkh4KHYU6A_gQ6AEIKDAB#v=onepage&q=Industria%20de%20alimentos%20y%20bebidas%20en%20el%20turismo&f=false

Organizacion Mundial del Turismo, (2013). Recuperado el 21 de mayo del 2016 de <http://sdt.unwto.org/es/news?page=6>

Peralta, M. (2015). *Identificación de la potencialidad turística de la parroquia Huigra, cantón Alausí, provincia de Chimborazo*. Recuperado el 4 de junio del 2017 de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/6587/1/T-UCE-0004-026.pdf>

Producción orgánica de productos andinos manual técnico. Recuperado el 25 de marzo del 2016 de http://www.mountainpartnership.org/fileadmin/user_upload/mountain_partnership/docs/1_produccion_organica_de_cultivos_andinos.pdf

Pérez G. (1996). *Metodología de la investigación educativa*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación. Recuperado el 9 de abril del 2016 de La Habana: Editorial Pueblo y Educación

Pinos C. (2013). *Alausí: Historia, tradición y carnavales*. Recuperado el 1 de abril del 2017 de <https://www.reeditor.com/columna/8192/8/cultura/alausi/historia/tradiciones/carnaval>

Quito, C. (2012). *Plan para el desarrollo de un producto turístico cultural en la ruta patrimonial del tren en el tramo Huigra-Alausí, provincia de Chimborazo*. Recuperado el 4 de junio del 2017 de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1841/1/23T0309.pdf>

Zumarraga, S. (2011). *Innovaciones gastronómicas del cuy en la provincia de Imbabura*. Recuperado el 4 de junio del 2017 de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1139/2/06%20GAS%20014%20TESIS.pdf>

ANEXOS

Anexo 1

Entrevistas a moradores de Huigra, Alausí y Guano para conocer de primera manos sobre qué opinan de la comida, festividades y ciudad en sí.

Huigra

Señora Lidia Rodríguez de 64 años, moradora de Huigra

¿Qué es lo que más le gusta del carnaval de Huigra?

Para mí lo más bonito del Carnaval es compartir con mi familia y ver como todas las personas disfrutan en la plaza central, aquí no solo se usa agua sino que también huevos, harina, lo que se encuentre para mojar al amigo.

¿El arroz con huevo es enserio el plato típico?

Según me contó a mi mamá, así era cuando aún pasaba el tren por aquí, no ve que nosotros éramos una parada principal y primordial, y lo más rápido de hacer y comer era eso.

¿Cuál es el sitio más turístico del pueblo?

Huy para mí es todo el pueblo, ya que como somos un pueblo chiquito se puede tranquilamente conocer todo y disfrutar de cada paisaje pero para mí lo más bonito es la plaza central porque ahí siempre se hace las fiestas.

¿Por qué razón invitaría a las personas que visiten Huigra?

Primero porque Huigra es un pueblo bonito que tiene mucha historia por contar y la gente aquí somos muy buena ya amable.

Según usted, la comida de ahora es nutritiva

Yo aún cocino muy nutritivo para que cuando venga mi familia siempre coma rico, ya que como ellos viven en Quito y ahí comen lo que sea, aquí aunque sea que prueben cosas bonitas.

¿Por qué se llama Huigra?

La verdad no sé por qué se llama Huigra pero tal vez puede ser porque está en las faldas de dos cerros el Pazán y Chasmay.

Anexo 2

Alausí

Briggite Merino, nativa de Alausí comenta acerca de su tierra

¿Por qué Alausí es uno de los cantos más importantes de Chimborazo?

Primero Alausí es muy conocido porque el tren pasa por aquí y es la parte más peligrosa, según me han dicho, la conocida Nariz del Diablo y segundo porque es un cantón grande de Chimborazo.

¿Por qué consumen tanto jugo de caña?

Porque la producción de caña es bastante y es una bebida tradicional.

¿Cuál sería una parada obligatoria en Alausí para los turistas?

En el pueblo deben subir al mirador, en donde pueden ver todo el pueblo y es muy bonito para tomarse fotos.

Según tú ¿cuál es el plato típico más representativo?

El hornado, aquí hasta se hace el festival del hornado, tú puedes encontrar toda clase de hornados de todos los sabores y olores, como dice el dicho.

¿Cuál es la actividad más representativa de las fiestas patronales?

Yo creo que los desfiles porque ahí las personas se esfuerzan por hacer cosas bonitas y representativas de cada barrio

Opinas que el tren es el atractivo turístico más importante del pueblo

Creo que el el tren ayuda mucho al turismo, pero lo más importante es la publicidad que nos da el gobierno o lo de boca en boca.

Anexo 3

Guano

Lizeth Bermeo, 28 años vive en este cantón y cuenta acerca de su pueblo.

¿Por qué es conocido turísticamente este pueblo?

Bueno a Guano se lo conoce mucho por las cholas de Guano y la la momia de Guano.

¿Qué son las cholas de Guano?

Son como unos panes tradicionales rellenos de dulce bien ricos y tradicionales del pueblo

¿Cómo prepara usted la chicha huevona?

Huy no yo no sé hacer eso, mi abuelita era la que preparaba, pero hace tiempo no hacen así que no sé cómo se hace.

¿Guano es un cantón muy religioso?

Las personas más viejitas sí son muy religiosas, ya que antes era costumbre ir a misa, celebrar las fiestas, etc. Pero ahora los jóvenes casi no hacen eso.

¿A dónde llevaría a los turistas para impresionarlos?

Al museo y la iglesia porque en el museo pueden ver la momia que es muy antigua y el museo cuenta la historia de Guano.

¿Para usted cuál es el plato típico más delicioso del pueblo?

El chorizo, definitivamente el chorizo de mi pueblo es el más rico del mundo. Puedes comerte así no más o con acompañado.

¿Qué destaca a Guano de los demás cantones?

Yo creo que la antigüedad y la historia que tiene y también las alfombras que se hace aquí son hechas a mano, aunque son un poquitas caras, vale la pena comprarlas.

