



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Fiestas y Sabores del Ecuador

Trabajo de titulación presentado por la conformidad a los requisitos
Establecidos para obtener el título de
Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía:
María Gracia Rosales

AUTOR:
MIGUEL EDUARDO BURNEO MONROY

2011

DECLARACIÓN 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 y tomando en cuenta la Guía de Trabajos de Titulación correspondiente”.

María Gracia Rosales

Diplomada

C.I.: 1709578254

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 vigente.”

Miguel Burneo
C.I.: 1711849602

AGRADECIMIENTO

Primeramente a Dios, a mis padres que han sido un apoyo incondicional en todos mis proyectos y finalmente a aquellos docentes y profesionales que han sembrado el conocimiento y la experiencia en mi vida.

DEDICATORIA

Tengo dos estrellas en mi vida que alumbran el camino, me llenan de ilusiones y pintan mis sueños de colores, son mi motor de vida para seguir soñando. A mi esposa Ruth y mi hijo Joaquín.

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto “Fiestas y Sabores del Ecuador” es la resultante geo-política del clamor nacional de tener y apropiarse de una identidad propia como destino ecuatorial, y de años de trabajo desinteresado para reivindicar culturalmente todas nuestras tradiciones ancestrales y gastronómicas. Es así como se creó el programa de “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador” de la Universidad de las Américas *Laureate International Universities*, que busca tratar con respeto a todos los productos estrella de nuestro país, como el camarón, el cacao, el café, el plátano, las rosas, las frutillas, el atún y cientos de productos más de esta selva de alimentos exóticos y endémicos como el cuy, el chocho, la quinua, la papa, el maíz, el chamburo, el chontaduro, la badea, el ovo, las grosellas, el mortiño, el capulí, que coexisten y están presentes durante todo el año en la Tierra de la Canela y el Ají, productos originarios de estas tierras que han sido exportados hacia todo el mundo transformando las gastronomías mundiales.

Las huestes de esta nueva cocina andina- ecuatoriana son personajes que a lo largo de estos años, con persistencia, amor e ilusión por la Tricolor, han contribuido para que las nuevas generaciones vean con una mirada diferente a este país tan rico en productos y tradiciones. Queremos reconocer el aporte valioso de historiadores, educadores, investigadores, médicos, chefs, enólogos, baristas, hoteleros, fotógrafos, empresarios turísticos, productores y habitantes de esta tierra, quienes, en definitiva, son los dueños absolutos de sus tradiciones.

El Ecuador, llamado así por una circunstancia geográfica, es la resultante de las hazañas y logros de pueblos valerosos y creativos como los caras, los shyris, los quitus, los cayambis, los otavalos, los tsáchilas, los yumbos, los huancavilcas, los mantas, los paltas, los cañarís, los panzaleos, entre muchísimos otros que, a lo largo de más de 8 000 años, han logrado transmitir, de generación en generación, los detalles de sus fiestas, su comida, sus tradiciones.

La música, la comida y la bebida son requisitos de toda fiesta de nuestro país; en cada rincón del Ecuador se tiene dos o tres veces al año una celebración especial, sea esta de aniversario de cantonización, recordatorio de hazañas, independencia, fiesta pagana, mundana, religiosa, o mezcla de religión reprimida en costumbres ancestrales.

En este proyecto se ha recopilado las fiestas y comidas más importantes del Ecuador, de Norte a Sur, del Carchi al Macará. Las recetas son una transcripción de lo que los integrantes de las fiestas han revelado con generosidad, de las recetas que en sus casas se consumen con motivo de tan emotivas ocasiones. Nosotros le hemos agregado un formato internacional de punta, en donde se incluye un HACCP y una descripción nutricional para cada uno de estos secretos gastronómicos.

Vivir las fiestas del Ecuador constituyen el reafirmar la convicción de que nuestro País es un destino festivo gastronómico, con muchísimo potencial a nivel mundial, y que cada visitante, sea propio o extraño, va a vivir una explosión de bailes, colores, música, comida y bebida, enmarcados en los más bellos paisajes de nuestra Sierra andina, Costa, Amazonía y Región Insular.

Visitar nuestro País en sus fiestas es disfrutar durante todo el año de la mayor hermosura de sus paisajes, deleitarse de la gastronomía más variada y abundante, de la hermosura de sus mujeres, de lo pintoresco de los bailes, del aroma de sus bebidas ancestrales; en fin, de una fiesta completa de colores y sabores de este pequeño Tesoro Patrimonial de la Humanidad, que se llama Ecuador

ABSTRACT

The project “Festivities and Flavors of Ecuador” is a result of clamor in obtaining a proper identity as an ideal Equatorial destination. It is a consequence, of disinterested work to culturally reclaim our culinary and ancestral traditions. This is how the program “Rescuing the Traditional Flavors of Ecuador” mission was executed by the “Universidad de las Américas” Laureate International Universities; a searches with the objective of reaching out to all the star products of our nation, such as, shrimp, cacao, coffee, banana, roses, strawberries, and tuna. Along with hundreds of other products that are part of this jungle of exotic and endemic goods, such as, traditional guinea pig, lupini beans, the quinoa, potato, corn, chamburo, chontaduro, badea, ovo, grosellas, mortiño, black cherries, which are amazing products that coexist and are present during the entire year in the land of Cinnamon and Ají. Therefore, many of these products that originate in our land are exported all over the world, hence, achieving a world-wide culinary transformation with such exquisite products of ours.

The troops of this new Andean-Ecuadorian cuisine are personages that have toiled over years and years, with persistence, love and a dream for our nation. They have contributed so that our new generations can observe our nation that is so rich is products and traditions with a different perspective. We want to give thanks to all the valuable contributors, such as, educators, investigators, doctors, chefs, enologists, coffee experts, hotelkeepers, photographers, business people, tourists, producers, and inhabitants of this land. All of whom have definitely become the absolute owners of our traditions.

Ecuador is known for its beneficial geographic location. Due to its success and achievements of powerful and creative *pueblos*, such as, the caras, shyris, quitus, cayambis, otavalos, tsáchilas, yumbos, huancavilcas, mantas, paltas, cañaris, and panzaleos. Amongst many more *pueblos*, whom for more than 8,000 years have achieved to transmit from generation to generation the magnificence of their feasts, foods, and traditions.

Music, traditional dishes, and beverages are requirements in every feast of our nation, there are always two or three times during the year where in every corner of Ecuador special celebrations take place. It may be a celebration in honor of district foundation, a remembrance of historical achievements, independence, pagan feasts, worldly feasts, religious, or a mix of repressed religion with ancestral customs.

With this project we attempt to collect the most important festivities and foods of Ecuador, from north to south and from Carchi to Macará. Recipes are a transcription of the significant aspects that feast integrants generously reveal, recipes that are consumed at homes with the motive of celebrating emotional occasions. We have added an international point format, wherein HACCP is included with a nutritional description for each and every culinary secret recipe.

To live the festivities of Ecuador constitute a reaffirmation of our nation's conviction as a festive and culinary destination, with a lot of worldwide potential. So that each and every visitor, being either local or foreigner, can live the explosion of dances, colors, music, foods, and beverages. All of which are part of the most beautiful and amazing natural views of our Andean Sierra, Coast, Amazon, and Insular region.

Visiting our nation amidst the festivities, is to enjoy during the entire year of the most superior beauty of its natural views, delighting people with the most varied and abundant cuisine, of its picturesque dances, and the aroma of its most tasty ancestral beverages. In conclusion, it is a complete feast of colors and flavors that this small Patrimonial Treasure of Humanity provides it is called Ecuador.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN	1
OBJETIVOS GENERALES	2
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN	2
INVESTIGACIÓN FINANCIERA	5
1. COSTOS	5
1.1. Activos de la Investigación	5
1.2. Costo de Movilización y Viajes	6
1.3. Programación de viajes 2010	7
1.4. Presupuesto de la Investigación.....	8
CAPITULO I	9
1 ENERO	9
1.1 DIABLADA DE PÍLLARO.....	9
CAPITULO II	12
2 FEBRERO	12
2.1 CARNAVALES	12
2.1.1 Guaranda	13
2.1.2 Carnaval de las Frutas y las Flores.....	14
2.1.3 Esmeraldas	15
2.2 PAWCAR RAYMI	16
CAPITULO III	18
3 MARZO	18
3.1 FIESTA DEL OVO	18
3.2 FIESTAS DEL EQUINOCCIO	21

CAPITULO IV	23
4 ABRIL	23
4.1 SEMANA SANTA	23
CAPITULO V	29
5 MAYO	29
5.1 FIESTAS DE LA CHONTA	29
CAPITULO VI	32
6 JUNIO	32
6.1 DANZANTES DE PUJILÍ	32
6.2 INTI RAYMI	36
6.3 FIESTAS DE MANABÍ	38
6.4 FIESTAS DEL SOL EN LA MITAD DEL MUNDO Y SAN PEDRO	41
CAPITULO VII	46
7 JULIO	46
7.1 PASEO PROCESIONAL DEL CHAGRA	46
CAPITULO VIII	50
8 AGOSTO	50
8.1 FIESTAS DE ESMERALDAS	50
8.1.1 Esmeraldas siempre Verde	51
8.2 FIESTAS DE MIRA	53
CAPITULO IX	57
9 SEPTIEMBRE	57
9.1 FIESTAS DE LOJA	57
9.2 FIESTAS DEL YAMOR	60
9.3 FIESTAS DE LA JORA	62
9.4 FIESTAS DE MACHALA	65
9.5 FIESTAS DE IBARRA	68
9.6 FIESTAS DEL MAÍZ Y DEL TURISMO	70

CAPITULO X	73
10 OCTUBRE	73
10.1 FIESTAS DE GUAYAQUIL.....	73
10.2 RODEO MONTUBIO.....	76
10.3 INGA PALLA.....	79
CAPITULO XI	82
11 NOVIEMBRE	82
11.1 FINADOS.....	82
11.2 FIESTAS DE CUENCA.....	84
11.3 LA MAMA NEGRA.....	87
11.4 LA VIRGEN DE QUINCHE.....	89
CAPITULO XII	92
12 DICIEMBRE	92
12.1 FIESTAS DE QUITO.....	92
12.2 NAVIDAD.....	94
12.2.1 Quito.....	95
12.2.2 Niño de Isinche.....	96
12.2.3 Pase del Niño Viajero.....	97
12.3 AÑO VIEJO.....	99
CAPÍTULO XIII	101
13 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	101
13.1 CONCLUSIONES.....	101
13.2 RECOMENDACIONES.....	101
Bibliografía.....	102
Anexos.....	103

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país que lleva por detrás una gran historia donde grandes grupos como el antiguo Reino de Quito, los Incas y los Españoles se desarrollaron en diferentes etapas que marcaron lo que ahora es el país. Un terruño lleno de riqueza cultural donde la fusión de diferentes tradiciones ha generado una identidad propia y única.

En la actualidad uno puede apreciar esta riqueza en las expresiones culturales de los pueblos siendo las más importantes las fiestas y la gastronomía, es por eso que este proyecto pretende recuperar la historia mediante la investigación de las fiestas más importantes del país y las comidas festivas más representativas.

El Ecuador es poseedor de un gran potencial turístico, es un grande misterio que espera ser descubierto, el camino es largo pero pequeños aportes como estos marcan paso firme en el recorrido para llegar a coronar al Ecuador como un destino turístico – gastronómico.

JUSTIFICACIÓN

El Ecuador es un país diverso, colmado de maravillas como hermosos paisajes, importantes edificaciones históricas, y por supuesto culturalmente el país ofrece una amplia variedad de danzas, música, trajes típicos, fiestas, comidas y bebidas. Lamentablemente los ecuatorianos no han sabido reconocer todas estas riquezas, existe una falta de conocimiento muy grave que impide sacar al Ecuador adelante turísticamente.

Por esto se puede reconocer la necesidad de realizar investigaciones que pretendan rescatar los aspectos culturales del país, desarrollando de esta manera diversas herramientas como: libros, documentos, artículos, videos etc. Que permitan instruir académicamente a los ecuatorianos, especialmente a

aquellos que se encuentran relacionados con la industria de hospitalidad y turismo.

OBJETIVOS GENERALES

- Crear una herramienta académica que permita a los ecuatorianos conocer sobre la cultura festiva existente en el Ecuador.
- Dar a conocer internacionalmente la cultura ecuatoriana y sus fiestas con el fin de potencializar el turismo externo, convirtiendo al Ecuador en un destino turístico – gastronómico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar la publicación de un libro basado en la investigación festiva.
- Crear lazos entre las diversas comitivas organizadores de las fiestas para poder generar un mejor sistema de información.
- Rescatar las comidas y bebidas festivas de los pueblos del Ecuador, fomentando así el consumo de las mismas en las distintas sociedades.
- Fomentar el amor y el respeto por la cultura nacional y los productos tradicionales.

METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN

- Investigación de campo: Un grupo de mínimo dos personas equipados con cámaras de fotos profesionales viajarán hacia cada una de las festividades en el año 2010 según el calendario siguiente:

Cuadro 1.1 Calendario de investigaciones

Fecha	Fiesta	Lugar
1 al 6 de Enero	Diablada de Pillaro	Pillaro
Febrero móvil	Carnavales	Guaranda Ambato
Febrero móvil	PawcarRaymi	Peguche
10 de Marzo	Fiesta del ovo	Ambuquí
21 de Marzo	Fiesta del equinoccio	San Antonio
Abril móvil	Semana Santa	Quito
25 de Mayo	Fiesta de la Chonta	Sucua
Junio móvil	Danzantes de Pujilí	Pujilí
21 de Junio	Inti Raymi y San Juan	Otavalo
28 y 29 de Junio	San Pedro y San Pablo	Manabí
25 al 30 de Junio	Fiesta de Cayambe	Cayambe
18 al 20 Julio	Paseo del chagra	Machachi
1 al 5 de agosto	Fiestas Esmeraldas	Esmeraldas
18 de Agosto	Fiestas de Mira	Mira
4 de Septiembre	Fiestas el Maíz	Sangolquí
8 de Septiembre	Virgen Cisne	Loja
2 al 8 Septiembre	Fiesta del Yamor	Otavalo
2da semana Septiembre	Fiesta de la Jora	Cotacachi
26 de Septiembre	Feria del banano	Machala
28 de Septiembre	Fiestas de Ibarra	Ibarra
9 de Octubre	Fiestas Guayaquil	Guayaquil
12 de Octubre	Rodeo montubio	Manabí
3er Lunes de Octubre	Inga Palla	Tisaleo
2 de Noviembre	Día de los Difuntos	Todo el país
3 de Noviembre	Fiestas de Cuenca	Cuenca
11 de Noviembre	Mama negra	Latacunga
21 de Noviembre	Virgen del Quinche	Quinche
6 de Diciembre	Fiestas Quito	Quito
24 de Diciembre	Navidad	Cuenca Isinche
31 de Diciembre	Año Viejo	Quito Guayaquil

Fuente: El Autor

En cada viaje se realizarán las siguientes actividades:

- Fotografía de los eventos principales.
 - Entrevista al organizador de la fiesta.
 - Entrevista a algún representante del Gobierno Municipal del lugar.
 - Visita y entrevista a la persona más antigua en la realización de las comidas y bebidas típicas de la fiesta.
-
- Investigación científica: Recopilación de material que contenga información sobre fiestas y gastronomía del Ecuador:
 - Libros
 - Artículos de revistas
 - Notas en periódicos nacionales y regionales
 - Información archivada por los Gobiernos Municipales
 - Afiches informativos
 - Videos y multimedia

Se estudiará el material, se cruzará la información para poder verificar su veracidad, logrando de esta manera incluir a la investigación la información más precisa.

INVESTIGACIÓN FINANCIERA

La investigación estará programada para realizarse en un año, en el cual estarán involucrados los siguientes gastos:

Activos:

- Cámaras de fotos
- Grabadoras de sonido digitales
- Material informativo como libros, revistas y videos.

Movilización y viajes:

- Transportación
- Alimentación
- Hospedaje
- Adicionales

1. COSTOS

1.1. Activos de la Investigación

Cuadro 1.2 Activos de la investigación

Descripción	Cantidad	Costo aprox.
Cámaras de fotos profesional con flash externo	2	\$1600
Grabadora de sonido digital	2	\$150
Material informativo (libros, videos, revistas)		\$200
	Total:	\$1950

Fuente: El Autor

1.2. Costo de Movilización y Viajes

Cuadro 1.3 Viajes terrestres sin alojamiento

Viajes terrestres sin alojamiento (*) / 2 personas		
Detalle		Costo aprox.
Combustible		\$40
Alimentación		\$60
Adicionales		\$40
Costo promedio total:		\$140

Fuente: El Autor

Cuadro 1.4 Viajes terrestres sin alojamiento (largos)

*** Viaje largo (todo el día)**

Viajes terrestres sin alojamiento / 2 personas		
Detalle		Costo aprox.
Combustible		\$40
Alimentación		\$30
Adicionales		\$20
Costo promedio total:		\$90

Fuente: El Autor

Cuadro 1.5 Viajes terrestres con alojamiento

*** Viaje corto (medio día)**

Viajes terrestres / 2 personas		
Detalle		Costo aprox.
Combustible		\$40
Alimentación		\$60
Alojamiento (1 noche)		\$50
Adicionales		\$40
Costo promedio total:		\$190

Fuente: El Autor

Cuadro 1.5 Viajes terrestres con alojamiento

Viajes aéreos / 1 persona		
Detalle		Costo aprox.
Pasaje		\$120
Alimentación		\$30
Alojamiento		\$50
Adicionales		\$20
Costo promedio total:		\$220

Fuente: El Autor

1.3. Programación de viajes 2010

Cuadro 1.5 Programación de visitas de campo 2010

Fiestas	Lugar	Tipo de viaje	Costo Promedio
Ene-10			
Diablada de Píllaro	Píllaro - Tungurahua	Viaje terrestre	\$190
Feb-10			
Carnaval de Guaranda	Guaranda - Bolívar	Viaje terrestre	\$190
Fiesta frutas y flores	Ambato- Tungurahua		
PawcarRaymi		Viaje terrestre	\$190
Mar-10			
Fiesta del ovo	Ambuquí - Imbabura	Viaje terrestre sin alojamiento (*)	\$140
Fiesta del Equinoccio	San Antonio - Pichincha	Viaje terrestre sin alojamiento	\$90
Abr-10			
Semana Santa	Quito - Pichincha	Viaje terrestre sin alojamiento	\$90
May-10			
Fiesta de la chonta	Sucua - M Santiago	Viaje terrestre	\$190
Jun-10			
Danzantes de Pujilí	Pujilí - Cotopaxi	Viaje terrestre	\$190
Inti Raymi y San Juan	Otavalo - Imbabura	Viaje terrestre	\$190
San Pedro y Pablo	Manabí	Viaje aéreo	\$220
Fiesta Cayambe	Cayambe - Pichincha	Viaje terrestre	\$190
Jul-10			
Paseo del chagra	Machachi - Pichincha	Viaje terrestre sin alojamiento(*)	\$140
Ago-10			
Fiesta Esmeraldas	Esmeraldas - Esmeraldas	Viaje terrestre	\$190
Fiesta Mira	Mira - Carchi	Viaje terrestre sin alojamiento (*)	\$140
Virgen del Cisne	Loja - Loja	Viaje aéreo	\$220
Sep-10			
Fiesta del Yamor	Otavalo - Imbabura	Viaje terrestre	\$190
Fiesta de la Jora	Cotacachi - Imbabura	Viaje terrestre sin alojamiento (*)	\$140
Feria del banano	Machala - El Oro	Viaje aéreo	\$220
Fiestas de Ibarra	Ibarra - Imbabura	Viaje terrestre	\$190
Fiesta del maíz y turismo	Sangolquí - Pichincha	Viaje terrestre sin alojamiento	\$90
Oct-10			
Fiestas de Guayaquil	Guayaquil - Guayas	Viaje aéreo	\$220
Rodeo Montubio	Manabí	Viaje terrestre	\$190
Inga Palla	Tisaleo - Tungurahua	Viaje terrestre sin alojamiento (*)	\$140
Nov-10			
Finados	Quito - Pichincha	Viaje terrestre sin alojamiento	\$90
Fiestas de Cuenca	Cuenca - Azuay	Viaje aéreo	\$220
Mama negra	Latacunga - Cotopaxi	Viaje terrestre	\$190
Virgen del Quinche	El Quinche - Pichincha	Viaje terrestre sin alojamiento	\$90
Dic-10			
Fiestas de Quito	Quito - Pichincha	Viaje terrestre sin alojamiento	\$90
Navidad	Cuenca - Azuay	Viaje aéreo y terrestre sin alojamiento(*)	\$140
	Isinche - Cotopaxi		\$220
Año nuevo	Quito - Pichincha	Viaje terrestre sin alojamiento	\$90
			Costo promedio total: \$5070

Fuente: El Autor

1.4. Presupuesto de la Investigación

En base al costo de los activos necesarios para la investigación y los costos aproximados de movilización y viajes se ha determinado el siguiente presupuesto:

Cuadro 1.6 Presupuesto

Presupuesto de la investigación		
Detalle		Costo
Activos		\$1950
Viajes		\$5070
	Total:	\$7020

Fuente: El Autor

CAPITULO I

1 ENERO

1.1 DIABLADA DE PÍLLARO

DIABLADA DE PÍLLARO

Lugar: Píllaro – Tungurahua.

Fecha: 1 al 6 de Enero.

Distancia de Quito: 128 Km aprox.

Distancia de Guayaquil: 288 Km aprox.

Medios de transporte: Bus, transporte privado.

Temperatura promedio: 14.5 °C

Principales atractivos turísticos: Laguna Pisayambo, Comunidad Quillán, Cerro Hermoso, Mirador Huaynacuri

Principales actividades económicas: Ganadería, Agricultura, Talabartería (monturas etc.).

Gastronomía: Ají de cuy, tortilla con morcilla, yaguarlocro.

Datos curiosos: Rumiñahui defensor del Reino de Quito nació en Píllaro, cuenta una leyenda que tras la muerte de Atahualpa, este decidió esconder el tesoro en los Llanganates montaña ubicada en estas tierras. Por varios años hasta la actualidad muchos han emprendido expediciones en búsqueda de este tesoro, las mismas que han sido fallidas.

La “Diablada” es una festividad que se realiza en Píllaro anualmente, del 1º al 6 de enero. Su historia se remonta a los años de la conquista, ya que se dice que los españoles trajeron el cristianismo y lo impusieron a la fuerza sobre los indígenas; como resultado de esto, los indígenas comenzaron a percibir a Cristo como opresión y al diablo como un símbolo de libertad. Se cuenta que en épocas de la colonia los españoles permitían a los indígenas hacer sus fiestas y estos decidieron disfrazarse de diablos y salir a bailar a las calles, como burlándose de la religión católica y repudiando las prédicas sacerdotales.

En la actualidad, la danza de los diablos es símbolo del hambre que el pueblo pillareño tiene por la libertad: hambre heredada de sus antepasados, quienes aguantaron valientemente los ataques de los incas primero y luego los de los españoles. Cada primero de enero de un nuevo año los pillareños preparan sus trajes rojos brillosos, y sus máscaras; aquellos que no las tienen, las alquilan en los lugares donde son fabricadas. Son máscaras hechas de cartón, moldeadas a mano, y en ellas se usan huesos y cachos de animales que simulan los cuernos y dientes de los diablos.

Poco a poco se van alistando las diversas comunidades aledañas a Píllaro para salir a las calles y encontrarse en el camino con las demás. Al grito de ¡"Achachay!", salen los diablos a tomarse las calles y comienzan a bailar sin parar, al ritmo de las bandas de pueblo. Los diablos llevan un látigo en la mano, con el cual amenazan a los espectadores; otros llevan animales pequeños en sus manos, son traviesos y proyectan aires de agresividad y poder. Bailan sin cesar durante largas horas, recorriendo las principales calles de la localidad. Se toman pequeños descansos, en los que se alimentan y beben aguardiente de caña para energizarse y seguir bailando hasta la iglesia principal, donde concluyen su trayecto.

Los diablos no bailan solos: van acompañados de cholos, cholas y de las "huarichas". Estas son hombres vestidos con trajes de mujeres, que cubren su cabeza con una capucha o manta y llevan en su rostro una máscara de malla. Las guarichas van entreteniendo a la gente con actos cómicos; llevan en una mano una muñeca y en la otra una botella de trago, de la cual dan de beber cada cierto tiempo a los diablos cansados.

Los diablos bailan durante toda la semana. La comparsa más grande tiene lugar el último día, con alrededor de 1 500 diablos. No se puede dejar de mencionar que el pueblo entero viste de fiesta y organiza ferias gastronómicas y artesanales que reciben a una gran cantidad de turistas extranjeros y nacionales. La "Diablada de Píllaro" fue declarada Patrimonio Cultural

Intangible en enero del año dos mil nueve, y desde entonces ha venido tomando una fuerza cada vez mayor.

Píllaro es, además, un territorio lleno de encantos naturales; lo rodean lagos, cascadas exteriores y subterráneas; es también un excelente mirador de los volcanes Tungurahua, Cotopaxi, Ilinizas y Chimborazo, en el sector del “Parque Nacional Llanganates” se puede encontrar un tesoro de flora y fauna extraordinario.

La gastronomía del lugar es reconocida por sus “yaguarlocros” (hechos con mollejas y sangre de borrego), sus morcillas, sus cuyes con papas y ají, la famosa “caucara” con tortillas de papa y ensalada de lechuga, a más del “champús”, que es una bebida típica de la zona, preparada a base de maíz fermentado, naranjilla y mote.

CAPITULO II

2 FEBRERO

2.1 CARNAVALES

CARNAVAL DE GUARANDA

Lugar: Guaranda- Bolívar.

Fecha: Febrero (Móvil).

Distancia de Quito: 150 Km.

Distancia de Guayaquil: 184 Km.

Medios de transporte: Bus, transporte propio.

Temperatura promedio: 14 °C.

Principales atractivos turísticos: Centro Histórico, Lagunas de Patococha, Colina del Cacique Guaranda, Laguna de Puricocha.

Principales actividades económicas: Agroproducción, Ganadería, Comercio.

Gastronomía: Pájaro Azul (Bebida), chigüiles, dulce de zambo, cuy, fritada.

Datos curiosos: Guaranda es llamada la "Ciudad de las siete colinas", debido a su ubicación geográfica, en la cima de Cruz Loma se encuentra el centro cultural del Indio Guaranga Cacique muy importante en la historia de esta ciudad. El poblado de Salinas ha sido reconocido internacionalmente por sus quesos de excelente calidad.

CARNAVAL DE LAS FRUTAS Y LAS FLORES

Lugar: Ambato- Tungurahua.

Fecha: Febrero (Móvil).

Distancia de Quito: 128 Km.

Distancia de Guayaquil: 288 Km.

Medios de transporte: Bus, transporte privado.

Temperatura promedio: 14 °C y 19 °C

Principales atractivos turísticos: Parque de la Familia, Quinta de Juan Montalvo Mercado Modelo y Central.

Principales actividades económicas: Curtiduría, manufactura, producción de frutas y comercio.

Gastronomía: Llapingachos, cuy asado, pan y gallinas de Pinllo, pan de Ambato.

Datos curiosos: La ciudad de Ambato es denominada como la "Tierra de las frutas y las flores" debido a la alta fertilidad de sus terrenos para la producción de una amplia gama de frutas y flores; muchos también la conocen como la ciudad de los tres Juanes, ya que fue cuna de Juan León Mera, Juan Montalvo y Juan Benigno Vela hombres de mucho renombre en la historia nacional.

2.1.1 Guaranda

*A la voz del carnaval,
todo el mundo se levanta,
todo el mundo se levanta,
qué bonito es carnaval...*

Al ritmo de estas coplas endulzantes y pegajosas, de tonadas festivas interpretadas por músicos y danzantes, entre comparsas, curiquingues, vacas locas y juegos pirotécnicos, se disfruta durante el mes de febrero una fiesta muy especial en Guaranda. Guaranda, llamada "la Ciudad de las Siete Colinas", es la capital de la provincia de Bolívar. Esta ciudad se abre paso entre las montañas de la serranía y es la tierra de los chigüiles, las fritadas, el dulce de sambo o conserva, los chocolates, las mieles y los quesos de sus prósperas y fértiles zonas donde se cultiva el maíz.

Durante varios días las comparsas andinas disfrutaban riendo, bailando y jugando un carnaval en honor al Cacique “Guaranga” y su “Gallo Compadre”, que purifica la nobleza de la tierra con fiestas llenas de color, danza y arte.

Los pobladores de la zona convierten cada casa en hotel familiar para propios y extraños... Su proverbial hospitalidad incluye los deliciosos platillos de la zona, que se debe matizar, a cada paso, con el famosísimo “Pájaro azul”, licor de caña, aromatizado con hierbas tradicionales y el secreto de la región. El convite empieza por el prioste o Taita Carnaval, en un pregón que dura 8 días, durante los cuales se puede disfrutar de bailes típicos y comida tradicional, no solo en Guaranda, sino en sus hermosos alrededores, como San Miguel, Chillanes, El Huayco y San José de Chimbo. Las riquezas turísticas de la provincia se evidencia en la laguna de Puricocha, donde se observan paisajes de exuberante belleza, que hacen parte de la parroquia de Guanujo; también en Salinas, con sus minas de sal; en Farallones y en las Cuevas de Tiagua...

Cada ama de casa es una verdadera *chef* profesional que prepara platos deliciosos como el yaguarlocro, las humitas, los tamales, los secos de gallina y borrego... En la casa donde me hospedé, ubicada junto al Parque Libertador, la señora Magdalena Aguirre le consintió a mi paladar con un majado de plátano envuelto en su hoja, con café recién tostado: un auténtico manjar de las fiestas de Guaranda...

2.1.2 Carnaval de las Frutas y las Flores

Ambato tierra de flores y de los tres Juanes... dice la tradición.

Hace más de 60 años (1949), cuando tembló la tierra, Ambato dio inicio a sus fiestas con la bendición de las flores, las frutas y el pan, en el marco de una misa celebrada en la Plaza mayor del Parque Cevallos. Acto seguido, y entre bombos y platillos, arrancó el primer jolgorio carnavalesco de un pueblo mestizo y trabajador, orgulloso de sus tradiciones. Entre estas se destaca

desde entonces, a nivel nacional, el desfile más grande del carnaval ecuatoriano, que recorre –año tras año- la principal avenida de la ciudad y que congrega a miles de personas provenientes de diversos sitios del país, que abarrotan desde tempranas horas la Avenida Cevallos para observar el paso de las comparsas, los danzantes y los carros alegóricos decorados con flores y frutas, para hacer honor a tan armoniosa y perfumada fiesta. Se perciben en el ambiente los olores de las frutas: manzanas, claudias, mandarinas, guaytambos, duraznos y peras, que las hermosas mujeres ambateñas y sus reinas regalan como *souvenir* a todos los visitantes que asisten a tan colorido espectáculo.

La fiesta despierta sensaciones inesperadas de sabores exóticos y los miles de viajeros disfrutan en los restaurantes los platos criollos afamados: la gallina de campo de Pinillo, los llapingachos con chorizo de cerdo y huevo frito, los conejos, el jucho, la chicha, el chocolate y el pan de manteca, delicias culinarias de la provincia de Tungurahua, que posicionan a la fiesta como parada obligatoria de un carnaval florido, cálido, delicioso.

2.1.3 Esmeraldas

También es importante resaltar el Carnaval Internacional de la ciudad de Esmeraldas, que tiene lugar en las mismas fechas, y en el que se reúnen danzantes de marimba de todo el mundo, para ofrecer una verdadera olimpiada de música afro-americana, donde nuestros grupos –al son de la “Caderona”- dejan a más de una persona con la boca abierta, tratando de imitar los movimientos de su contagioso ritmo...

2.2 PAWCAR RAYMI

PAWCAR RAYMI

Lugar: Otavalo- Imbabura

Fecha: 3ra semana de Febrero

Distancia de Quito: 90 Km

Distancia de Guayaquil: 480 Km

Medios de transporte: Bus, Transporte Privado

Temperatura promedio: 18 °C

Principales atractivos turísticos: Laguna San Pablo, Fuentes Termales, Iglesias Cascada de Peguche, Laguna de Cuicocha.

Principales actividades: Artesanías, Turismo, Agricultura.

Gastronomía: Chicha, cuy con Papas, fritada, colada de mote.

Datos curiosos: A pocos metros de la cascada de Peguche, se puede admirar un pequeño museo en una loma llamado Amahuañuy "Casa museo de arte Inca", donde un indígena autóctono de la zona con traje de Inca hace de guía a lo largo de la ruta cultural.

Además en el centro de Otavalo se ubica el famoso mercado de artesanías indígenas muy reconocido a nivel mundial.

Como parte de las celebraciones del calendario solar, en las provincias de Imbabura, Cañar y Azuay principalmente, se celebra una de las cuatro fiestas principales que coinciden con los dos solsticios y dos equinoccios del año, relacionados directamente con las cosechas. Estas son el Coya Raymi (septiembre), fiesta femenina relacionada con la Luna y la Tierra, como símbolo de fertilidad; el KapakRaymi (diciembre), fiesta masculina relacionada con la iniciación de los adolescentes, en la que estos se hacen su primer corte de cabello; el PawkarRaymi (febrero), fiesta femenina dedicada al florecimiento; y el Inti Raymi (junio), fiesta masculina que se celebra en agradecimiento al Sol, que se realizaba antiguamente en el sitio de residencia del gran Inga o Inca.

El PawkarRaymi es muy particular y emotivo, ya que en poblaciones como Peguche y Cañar se realizan celebraciones bajo el amparo de la "Chakana" o Cruz Andina, en agradecimiento por el fuego y la llegada del agua. Todas las

casas deben estar limpias y ordenadas, y sus habitantes manifestarse felices, corteses y alegres, lo cual presagia un buen año lleno de cosechas y sabiduría; caso contrario se tendrá un mal año, lleno de conflictos y problemas.

La fiesta arranca con la presencia del prioste, o TaytaUrko; con música y bailes; con comida que llevan en canastas las mujeres: gallinas, papas, ocas, choclos, cuyes. Siguen los famosos pendoneros, quienes con coloridas banderas de color rojo abren paso, bailando ordenadamente. Antes, estas banderas tenían sus astas como espadas; luego de la evangelización tienen cruces. Además, se ven corazas de pueblos vecinos invitados, bandas de pueblo y danzantes.

Actualmente esta fiesta es un punto de encuentro de los inmigrantes que se han diseminado por todo el mundo en busca de mejores días. De ahí que se celebra el “Campeonato Mundial de Fútbol Indígena”, o “Mundialito”. Este campeonato reúne a equipos y personalidades indígenas de Norte América, Europa y Australia; hay festivales de bandas populares, talleres de reflexión y encuentros de shamanes, en una especie ritual que, fuera de ser un campeonato de diferentes deportes, reúne familias, tradición y folclor.

La noche se enciende con algo espectacular: la elección de la Ñusta del Sol, con castillos pirotécnicos, y termina con un baile en donde nuestros trajes típicos lucen sus mejores galas.

Las mujeres celebran, además, una tradición ancestral llamada “Tumarina”, para la cual, y desde muy temprano, realizan una recolección de flores y pétalos que riegan en las vertientes naturales, con el fin de aprovechar su fuerza, dulzura y energía. Otra tradición de estas fiestas es el denominado “Pukará”, prohibido -como muchos de estos juegos- por la Iglesia, donde los actores utilizan ondas y piedras hasta sangrar, y con esta sangre purifican sus chacras...

CAPITULO III

3 MARZO

3.1 FIESTA DEL OVO

FIESTA DEL OVO

Lugar: Ambuquí- Imbabura

Fecha: 10 de Marzo

Distancia de Quito: 150 km aprox.

Distancia de Guayaquil: 540 km aprox.

Medios de transporte: Bus, transporte privado

Temperatura promedio: 25°C

Principales atractivos turísticos: Museo HomkaMonka, Playa del Río Chota
Hosterías y Balnearios

Principales actividades económicas: Agricultura, Comercio

Gastronomía: Mermelada, Helados y Vino de Ovo

Datos curiosos: En el valle del chota habitan un alto porcentaje de la etnia afroecuatoriana y encontrarse con una Banda Mocha, tocando el tradicional ritmo de este poblado

"La Bomba" es un evento maravilloso, en el cual se observa instrumentos realizados con hojas de plantas de la zona y bellas mujeres danzando con una botella en equilibrio sobre sus cabezas.

Uno de los grandes atractivos turísticos de la provincia de Imbabura se encuentra en el Valle del Chota, región cálida que está rodeada por los Andes ecuatorianos. Se trata de tierras fértiles, que permiten practicar la agricultura a un pueblo alegre y trabajador, que hace parte de la etnia afro-ecuatoriana. Se dice que en la época de la Colonia, los primeros esclavos que fueron traídos de África se asentaron en esta zona, lo cual explica la composición étnica de este valle.

En esta hermosa zona del Ecuador existe un pequeño poblado, llamado Ambuquí, donde la actividad económica más representativa es el cultivo del ovo, fruta pequeña y poco común, de color anaranjado. En el décimo día del mes de marzo, los pobladores de este lugar realizan una fiesta en homenaje a esta fruta que los ha sostenido por muchos años. La historia de estos festejos se remontan al año 1969, cuando un grupo de pobladores -encabezados por el primer párroco de la ciudad, Padre Eduardo Granja-, deciden organizar la primera Fiesta del Ovo, con el fin de dar a conocer a los turistas tanto la fruta como el poblado. Los fondos para esta fiesta eran recaudados por las candidatas a reina: la que más recaudaba era elegida Reina de la Fiesta. Además, los productores regalaban una caja de ovos para el consumo popular gratuito.

Ambuquí se encuentra a pocos metros de la carretera, después de pasar un puente construido sobre un río seco. El pequeño pueblo está compuesto por apenas unas diez cuadras. Cada tienda del lugar ofrece en venta licor de ovo, mermelada, helados y muchos otros alimentos y golosinas producidos con base en esta fruta, lo cual prueba el ingenio de estos laboriosos ecuatorianos.

En la última casa de la parte alta de Ambuquí reside Nelson Hidrovo, nacido en 1928 en este lugar, él participó en la organización y desarrollo la primera Fiesta del Ovo, y es uno de los personajes más reconocidos de la localidad. “Soy uno de los más antiguos productores de licor de ovo” –comenta Nelson-; “nadie me enseñó a elaborarlo: todo fue producto de una travesura” Y añade: “El licor resulta del ovo maduro, aplastado y fermentado durante al menos un año”.El nombre del licor de Nelson es “El encariñador”, ya que –según él- todo el que se lleva una botella vuelve por otra. En tiempos de fiesta, llega a vender unas 200 botellas de este licor, a un costo de 3 dólares.

Llegada la tarde, se realiza la fiesta de acción de gracias; luego se escucha sonar la banda de pueblo y, a lo lejos, se ve un destello de luces encabezado por las postulantes a reinas del ovo. Se trata del Desfile de la Confraternidad

que, aunque muy pequeño, irrumpe en la Plaza Principal, motivando a los pobladores a ponerse de fiesta. La celebración se complementa con la quema de castillos y un animado baile al ritmo de la bomba del Chota, que le otorga colorido e identidad a la fiesta.

A pesar de ser apenas un poblado, Ambuquí tiene mucho que ofrecer a sus visitantes. Su gente amable, su clima acogedor y su ambiente sano han permitido a muchos de sus habitantes bordear los 100 años de vida, por lo que se lo conoce también como “La Vilcabamba de Imbabura”. Complementariamente, su gastronomía es original y curiosa. No falta en ella el sancocho o el cerdo con guandules y la chicha de arroz que son algunas de las obras maestras de la culinaria de este lugar. Y, sin ir muy lejos, a tan solo pocos minutos de distancia, en plena carretera, se puede disfrutar de un sinnúmero de hosterías y balnearios de alto nivel, ideales para disfrutar de un plácido momento de descanso. De una u otra manera esta tierra, aunque pequeña, tiene mucho que regalar. No se puede decir que se ha conocido Imbabura, sin antes haber visitado el “Valle del Chota”.

3.2 FIESTAS DEL EQUINOCCIO

FIESTA DEL EQUINOCCIO

Lugar: San Antonio- Pichincha

Fecha: 21 de Marzo

Distancia de Quito: 20 km

Distancia de Guayaquil: 410 km

Medios de transporte: Bus, transporte privado, aéreo (Aeropuerto Internacional de Quito)

Temperatura promedio: 18°C

Principales atractivos turísticos: Monumento Mitad del Mundo, Museo del Intiñan, Capilla Señor del Árbol, Parque Central, Cráter Pululagua

Principales actividades económicas: Turismo, Artesanías, Agricultura

Gastronomía: Yaguarlocros, Hornados, Caldo de 31, Cuy con papas

Datos curiosos: En 1963 se levanto el monumento a la Mitad del Mundo, situado por los sabios integrantes de la misión geodésica. En tiempos pasados los Shyris gobernantes del antiguo Reino de Quito construyeron un observatorio astronómico para determinar la ubicación de su Dios Sol, lugar donde en la actualidad se encuentra el museo del Intiñan.

Según la cosmovisión andina, los movimientos de los astros alrededor de la tierra generaron diferentes solsticios los cuales estaban relacionados directamente con el calendario agrícola. El 21 de Marzo de cada año se produce un solsticio en el cual debido a la prestigiosa ubicación del Ecuador, que alberga a la Mitad del Mundo (Latitud 0) en su territorio, permite que el sol o Taita Inti (Padre sol) se ubique perpendicularmente a la latitud 0, y desborde toda su energía contra la tierra siendo capaz de encender fuego solamente con sus rayos; razón por la cual esta ceremonia también es conocida como el Mushuc Nina o Día del Fuego Nuevo.

En lo que se refiere a la agricultura esta celebración coincide con la cosecha de granos tiernos, y la recolección de la flor de maíz.

En diferentes lugares como San Antonio de Pichincha (Monumento Mitad del Mundo), las ruinas de Tulipe, localizadas al noroccidente de Quito y el Parque Itchimbía, este día se realizan rituales a cargo de sabios shamanes antiguos en el arte de los conocimientos ancestrales y de la cosmovisión, participan diferentes comunidades indígenas que en actitud de agradecimiento llenos de fe siguen el ritual en el cual el shamán reparte un polvo seco a cada persona, después tras un largo momento de meditación y oración al Dios Sol este prende fuego en una vasija de barro la cual contiene ramas secas. Este fuego marca el inicio de un nuevo ciclo, cada una de las personas deposita el polvo sobre esta hoguera borrando así todas las cargas negativas y quedando limpios para el nuevo año.

Al final de esta ceremonia todos se abrazan fraternalmente con el fin de dar la bienvenida a este nuevo ciclo agrícola y disfrutar de un gran banquete compuesto por una amplia gama de granos tiernos, valiosos regalos por la Pacha Mama (Madre Tierra).

Después de todos estos rituales y actos con una inmensa alegría comienza a sonar la música folclórica y los pueblos comienzan a danzar con una nueva energía, agradeciendo así al Taita Inti, las bondades brindadas a su gente.

CAPITULO IV

4 ABRIL

4.1 SEMANA SANTA

SEMANA SANTA

Lugar: Todo el país

Fecha: Abril (Móvil)

Distancia de Quito: N/A

Distancia de Guayaquil: N/A

Medios de transporte: N/A

Temperatura promedio: N/A

Principales atractivos turísticos: N/A

Principales actividades económicas: N/A

Gastronomía: Fanesca, Molo, Arroz con leche, Higos con queso

Datos curiosos: Las celebraciones más representativas son la procesión de Jesús del Gran Poder en Quito, la procesión del Señor del Buen Suceso en Riobamba y la procesión de Cristo del Consuelo en Guayaquil; además al mismo tiempo que se producen estas celebraciones la etnia Tsáchila celebra el Kasama (Año nuevo).

La preparación de la fanesca está hecha a base de doce granos los mismos que representan a los doce discípulos de Jesús, se dice que el chocho representa a Judas por lo cual para formar parte de esta preparación debe ser purificado por siete días en agua, correspondiendo cada día a los siete pecados capitales.

Por otro lado el bacalao representa al cuerpo divino de Cristo.

La semana mayor para los ecuatorianos se disfruta de dos maneras: una con la efervescencia espiritual propia de la celebración y otra con las diferentes actividades que, a nivel nacional, realzan la tradición de procesiones y eventos que atraen por su reproducción de fe y religiosidad popular.

Para el siglo XVI, con la conquista española al entonces Reino de Quito y actual República del Ecuador, las costumbres religiosas fueron insertadas poco a poco en nuestro pueblo, por lo que la mayoría de acontecimientos festivos son una mezcla de cosmovisión andina y espiritualidad católica, unas con más fuerza que otras, debido a la permisividad de los evangelizadores ibéricos frente a nuestras fiestas autóctonas.

Algunas de las representaciones más importantes son los rituales de la Semana Santa, que a lo largo y ancho del Ecuador se celebran en las 24 provincias y en cada una de las parroquias... Fiestas religiosas en Tulcán, Ibarra, Otavalo, Cayambe, Quito, Latacunga, Ambato, Riobamba, Guayaquil, Portoviejo, Machala, Cuenca, Loja, Macas, sin olvidar más de cien fiestas que las complementan.

Las fiestas más representativas son, actualmente: la de Quito, con su procesión de "Jesús del gran Poder"; la de Guayaquil, con la del "Cristo del Consuelo"; la de Riobamba, con la del "Señor del Buen Suceso"; la de Cuenca, con la del "Señor de la Pasión". Las fiestas religiosas tienen como sus principales actores a la Iglesia y a los feligreses. Estos últimos tienen personajes como los cucuruchos y las verónicas, además de las representaciones permanentes de Jesucristo en el Calvario y los soldados romanos que custodiaron tan penosa travesía. Antiguamente esta tradición estaba arraigada en casi todas las poblaciones como Cotacachi, Otavalo, Chambo, San Juan del Valle, Atuntaqui, Latacunga, Pujilí y Píllaro. Antes, como nos comenta Hilda de la Puente Salazar, "no había la procesión en Quito; estos famosos personajes, los "cucuruchos", estaban en todos los pueblos y les pegaban con un bastón a todos los indios que en la Semana Santa se quedaban dormidos durante la misa de la semana, a fin de recordarles lo importante de la celebración. Se daba vacación de lunes a domingo, sobre todo en los colegios religiosos. Las mujeres y los varones usaban trajes oscuros y las beatas llevábamos también elegantes mantillas españolas. Íbamos desde el lunes a rezar el Vía Crucis en la Iglesia de San Francisco a las

cinco de la tarde, junto a la familia, y con todo el fervor escuchábamos al coro de los novicios de la Iglesia. El cura subía al púlpito y pronunciaba el Sermón de las Siete Palabras, que fueron las últimas que Jesucristo dijo en su Pasión. Era compromiso de cada familia el visitar siete “monumentos”, que cada convento se esmeraba en realizar. Eran famosos los de la Plaza Grande, Santo Domingo, San Blas y la Compañía. Las iglesias, en señal de luto, tenían cubiertas todas sus imágenes cuadros con mantas negras y púrpuras. Los más fieles ayunaban como Dios manda, sin comer fanesca sino solo pan y agua todo el día. No escuchábamos más música que la sacra”.

Desde 1961 se estableció oficialmente la procesión de Quito, con todas las actividades que ella representa. La tradición es enorme: el Miércoles de Ceniza es el arranque de la semana, evento que compromete y recuerda a los cristianos con una marca en la frente, por parte del cura de la parroquia, “del polvo eres y en polvo te convertirás”. Esta tradición se celebra en todas las iglesias del Ecuador.

El Domingo de Ramos arranca la procesión desde la Basílica y se dirige por las calles de las Siete Cruces. Se comienza por las cruces de Santa Bárbara, y se sigue por las de La Concepción, La Catedral, El Sagrario, La Compañía, El Carmen Alto y el Hospicio San Lázaro. Miles de fervientes cristianos, turistas y curiosos llenan las calles con sus cánticos y alabanzas; se respira un aire de tranquilidad mientras se simula la llegada de Jesucristo a Jerusalén. La bendición es masiva y en la Plaza de San Francisco se espera una gigante recepción de música y alegría. Las bendiciones son masivas y muchos frailes riegan agua bendita sobre los ramos de la gente: estos, según la tradición, van a ser secados y quemados con romero bendito para generar la ceniza de la bendición del año siguiente.

El Miércoles Santo, a medio día -como es tradicional desde el siglo XVI-, se realiza el famoso “Arrastre de Caudas” en la Catedral. Este evento, único en su género, solo se repite en Ecuador y en España (Quito y Sevilla). Se lo viene

realizando desde hace varios siglos y tiene su origen en la caída y muerte de un general del Imperio Romano en combate, en cuya memoria se realizaba una solemne ceremonia en que se transmitían el valor y fuerza del general caído a sus soldados, con una bandera negra. Esta tradición pasó bajo el mismo principio a la cristiandad, con la bandera negra que simboliza el luto por la muerte; la cruz de color rojo, que simboliza el martirio; el blanco, la pureza; y el púrpura, la penitencia. Se puede ver al arzobispo, vestido con colores dorados, púrpuras, plateados y blancos; y a ocho canónigos vestidos con sotana, capa y capucha, trasmitiendo el valor y fuerza de Jesucristo sobre ellos. De hecho, la gente no se acerca mucho a la escena, por creer que si la bandera les toca, la muerte les llegará ese año. El arzobispo desfila por una de las naves de la catedral, bajo un palio antiquísimo y llevando el “Santísimo” (una cruz de oro y piedras preciosas, hecha con parte de la verdadera cruz en la que murió Jesucristo, según lo ha certificado el mismo Vaticano). Los ocho canónigos se arrodillan ordenadamente y reciben el cobijo de la bandera en una ceremonia llena de misticismo, fuerte olor a incienso y música sacra, todo esto lleno feligreses y turistas emocionados con el acto.

La procesión de Jesús del Gran poder comienza como todo un ritual. Multitudes de fervientes cucuruchos y esmeradas Verónicas se alistan por miles en el patio del colegio San Fernando y detrás del monasterio del Convento de San Francisco. Hacen gala de los diferentes trajes y de cofradías a las que representan año tras año. Cada uno cuenta que va a la procesión para pedir o agradecer. La gente se agolpa poco a poco mientras llega el medio día; antes de las doce ya existe una fila interminable de cucuruchos y verónicas que transitan ordenadamente por el corredor del convento y salen al patio central para entrar a la iglesia. Allí, resguardadas como las personalidades internacionales más importantes, están las figuras de Jesús del Gran Poder y la Santísima Virgen de los Dolores. Las puertas de la iglesia se abren hacia la plaza de san Francisco y salen para representar el Vía Crucis por parte de miles de sus actores: penitentes con atuendos de Jesús, llevando coronas de espinas, cadenas y pesadas cruces sobre el asfalto caliente.

Circulan por las calles Simón Bolívar, Venezuela, Vargas, José Riofrío, y cruzan la Sucre antes de terminar la procesión. Finalmente, como en las diferentes procesiones del Ecuador, las figuras sagradas son acordonadas por la fuerza pública. Se estima que más de 20.000 peregrinos púrpuras hacen parte de esta famosa procesión.

En Guayaquil sucede lo mismo, y tal vez con más intensidad y fervor religioso. Desde hace cuarenta y cinco años que la procesión del “Cristo del Consuelo” sale de la parte sur del Puerto Principal del Ecuador, en multitudinaria procesión que recorre la Av. Lizardo García hasta la Iglesia del Espíritu Santo, en la calle Azuay, donde se celebra una misa de acción de gracias llena de cantos y alabanzas por la fecha especial.

A la noche de ese mismo día y a las 19h00, se celebra en Cuenca, llamada “la Atenas del Ecuador”, la procesión del “Señor de la Pasión y las 7 Iglesias”, que recorre estos siete templos por las principales calles de la ciudad, desde el parque de San Blas hasta la Catedral de la Inmaculada Concepción.

A diferencia de estas ciudades, en Riobamba se celebra la procesión el día Martes Santo; es denominada del “Señor del Buen Suceso” y en ella desfila la “Virgen de los Dolores”. Empieza a las 14h00, desde la Iglesia de la Concepción.

Esta época de recogimiento para unos y descanso para otros, tiene algo en común a nivel nacional y es su comida... Todos comen una espesa sopa de granos, llamada “fanesca”, con más de ciento veinte recetas en todas las provincias del Ecuador, para un plato que se ha convertido en emblema nacional. Lo saborean ricos y pobres, negros, mulatos, indios, mestizos... A la final, como dice el famoso genetista ecuatoriano Cesar Pazmiño, “Somos una población polihíbrida, tirando a amerindios en su mayoría...” ¡Cómo no nos van a gustar los granos de esta succulenta preparación, si los llevamos en la sangre!

Me han llegado a contar que a veces necesitan jornadas culinarias completas de más de 72 horas para la preparación de este potaje. ¡Ahora entiendo por qué antes tenían casi una semana de vacaciones familiares por esta festividad! Los granos que intervienen en esta preparación son en su mayoría andinos, como el chocho, el choclo, el sambo, el zapallo, los mellocos, las habas; o importados, como el fréjol, la alverja y el arroz; nacionales, como el maní, además de los otros ingredientes como la leche, el queso, el ají, el comino, la cebolla, el perejil, el ajo, la mantequilla y el infaltable bacalao -fresco, desaguado, frito o como fondo-. En fin, las recetas son innumerables, pero en lo que coinciden todos es que se lo come con una porción de puré de papas o molo, y se sirven como postres el arroz con leche, los duraznos y tomates de árbol en almíbar, y los higos con queso.

Al respecto cabe citar del libro de Julio Pazos que "...se eligen tiernos los frijoles, habas, chochos, choclos y alverja, como también arroz, coles y sambo picado; todo se rehoga en una cazuela preparada con cebolla frita en manteca, ajos, cominos, maní tostado y molido, y un trozo de azúcar; se añaden natas y leche, y después de un hervor dado con los trozos de peje y camarones, se sirve poniendo encima fritos de masa de pastel en figuras diversas y muy pequeñas, tajaditas fritas de plátano, rebanadas de huevo enduredo, perejil picado, ajíes floreados y polvo de pimienta sobre todo". El recetario trae otra fanesca, en la que se pone en lugar de granos "un picadillo de frutas, como es de duraznos, peras, membrillos y manzanas; después de rehogado todo esto, se añaden natas, trozos de peje del tamaño de una nuez, ají floreado y polvo de pimienta".

Esta fanesca no se popularizó. En la primera se echan de menos el zapallo, el melloco y la lenteja. Además, no dice si el pescado es salado o seco; sin embargo, es novedosa la adición de los camarones.

CAPITULO V

5 MAYO

5.1 FIESTAS DE LA CHONTA

FIESTA DE LA CHONTA

Lugar: Morona Santiago

Fecha: 25 de Mayo

Distancia de Quito: 347 Km aprox.

Distancia de Guayaquil: 353 Km aprox.

Medios de transporte: Bus, transporte privado

Temperatura promedio: 25°C

Principales atractivos turísticos: Cascada de las Culebrillas, Aguas termales de Santa Rosa, Cantón Huamboya, Volcán Sangay

Principales actividades: Turismo, Ganadería, Materia prima para maderas

Gastronomía: Guayusa (Bebida), Tamales de yuca, Chicha de yuca, Ayampaco de pollo

Datos curiosos: En esta provincia se encuentra el volcán de mas actividad en el mundo:

El Sangay del cual se desprenden desfogues de humo durante todo el año, además se encuentra el Parque Nacional Sangay declarado Patrimonio Natural de la Humanidad por la UNESCO. En lo que refiere a fauna en esta provincia se puede admirar a la boa Anfibia que mide de 5 a 8 metros de longitud.

Morona Santiago es conocida como la casa de los Shuar, importante grupo étnico del Ecuador.

El 12 de febrero es oficialmente el día del Oriente Ecuatoriano, en conmemoración a la expedición de Francisco de Orellana, que culminó con el descubrimiento del Río Amazonas. Sin embargo, los diferentes pueblos orientales realizan sus celebraciones basándose en los ciclos naturales de siembra y cosecha de los productos típicos de sus tierras. Entre las fiestas

más representativas de este importante sector del país se pueden mencionar “La Fiesta de la Chonta” y “La Fiesta de la Yuca”.

La Fiesta de la Chonta o “Uwi” da comienzo con la recolección del fruto maduro de la palma de chonta, de color rojo. Las celebraciones en los diferentes poblados comienzan desde el mes de febrero y se prolongan hasta mayo. Durante este período se encuentra en pleno apogeo la producción de la chonta. Más que una fiesta, se podría decir que es un ritual, en el cual los hombres lucen sus mejores vestimentas -decoradas con plumas- y se pintan las caras con achiote, en señal de respeto al Uwi. Detrás vienen las mujeres, con sus chankis (canastos) para cargar los frutos recolectados, que son llevados a la tribu, donde se escogen los mejores para sembrarlos nuevamente, y el resto se lleva a cocción. Luego se reúnen mujeres, hombres, niños y ancianos, y comienzan a pelar el fruto, mientras comparten anécdotas, leyendas e historias. Posteriormente las mujeres comienzan a masticar el fruto, para dar comienzo a la tradicional ceremonia de la fermentación de la chicha de chonta. En este momento toda la gente del pueblo aprovecha para ir y vestirse con sus mejores prendas, y se alista para la fiesta.

Llegada la noche, se da comienzo a la gran ceremonia donde el anciano del pueblo lidera el ritual. La gente se mueve a la voz de este sabio. Los integrantes de la tribu comienzan a cantar y danzar alrededor de las ollas, llenas de la preparación que se convertirá en chicha. Son más de cinco horas en las cuales el pueblo entero no deja de bailar y cantar. Cada treinta minutos un director prueba la chicha, para comprobar su estado; cuando está lista, y a una orden suya, deja de bailar el pueblo y empieza la danza los guerreros, quienes al ritmo de tambores y cánticos, se mueven en círculos, apuntando con sus lanzas a la chicha que ya está lista, con el fin de que los malos espíritus no se lleven el alma. Existen muchas supersticiones y leyendas detrás de todos estos rituales, por lo que la gente tiene mucho miedo y sigue al pie de la letra las complejas instrucciones que estos rituales demandan. Se dice que algunos pueblos exigen ayuno total el día anterior a la ceremonia, mientras que otros

prohíben las relaciones sexuales en las vísperas de la celebración. De igual manera, es muy importante para ellos el que, desde la recolección del fruto hasta su conversión en chicha, todo se realice de la manera adecuada, ya que si en alguna olla la chicha no ha fermentado adecuadamente, morirá en el pueblo.

Las celebraciones de la chonta son una tradición muy arraigada de la cultura shuar. Archidona, conocida como la ciudad más antigua de la amazonía ecuatoriana, celebra religiosamente el 28 de abril de cada año, su fiesta en honor a este noble fruto, e incluso elige a una mujer del pueblo como la Reina de la Chonta (Warmi Chonta).

Por otro lado, en la provincia de Morona Santiago, el poblado de Sucúa celebra estos rituales de una manera no menos singular que Archidona, en las primeras semanas del mes de mayo.

Algo queda claro de la amazonía ecuatoriana: su historia es muy rica en tradiciones. Se podría decir que los pueblos orientales son las culturas que menos influencia de otros grupos étnicos han recibido, por lo que hasta la actualidad se mantienen muy apegados a sus ritos ancestrales. No sabemos a ciencia cierta cuántas festividades o rituales se pueden encontrar en la amazonía, pero lo que sí se puede asegurar es que, sin importar si es la fiesta de la chonta, de la yuca, de la culebra, o la sola efemérides de fundación, el desborde cultural que se observa en esas ocasiones es realmente impresionante.

CAPITULO VI

6 JUNIO

6.1 DANZANTES DE PUJILÍ

DANZANTES DE PUJILÍ

Lugar: Pujilí- Cotopaxi

Fecha: Junio (Móvil)

Distancia de Quito: 100 km

Distancia de Guayaquil: 316 km

Medios de transporte: Bus, transporte privado

Temperatura promedio: 13°C

Principales atractivos turísticos: Quilotoa, Zumbahua, Plaza Principal de Pujilí, Monumento al danzante

Principales actividades: Turismo, Agricultura, Ganadería

Gastronomía: Jucho, Arroz Mishqui, Caldo de Morcillas Dulce

Datos curiosos: Etimológicamente Pujilí en quichua significa "posada de juguetes".

En el mercado principal de Zumbahua, parroquia perteneciente al cantón Pujilí muchos habitantes hasta la actualidad negocian mediante trueques.

Se escucha el bombo y el pingullo, que anuncian la llegada del Corpus Christi en Pujilí ("Posada de juguetes"), población ubicada en la provincia de Cotopaxi, en la Sierra Central del Ecuador. Pujilí es una tierra llena tanto de bondades como de esplendorosos paisajes y un amplio repertorio de tradición y folclor.

Al llegar el mes de junio, los "pujilenses" comienzan a prepararse para su fiesta más representativa del año, motivo para muchos de un enorme orgullo. Miles de turistas nacionales y extranjeros comienzan a llegar para ser partícipes de un majestuoso derroche de historia y cultura del cual es imposible no dejarse cautivar.

El jueves siguiente al de Pentecostés, miles de fieles se alistan para la misa que marca el inicio de las fiestas. Esta ceremonia religiosa culmina con una extensa procesión por las calles de la ciudad, las cuales se encuentran decoradas con pequeños e improvisados altares de ofrendas. Al siguiente día se anuncian las vísperas de las fiestas con un despliegue de luces artificiales que iluminan el cielo en la noche, mientras el pueblo baila incansable para dar la bienvenida a la fiesta del Corpus Christi o "Cuerpo de Cristo". Ha llegado entonces el momento de la aparición del personaje más importante de la fiesta, el más esperado, el símbolo ancestral de identidad para la comarca... ¡Sí! Se trata del famoso "Danzante de Pujilí", también conocido como "Tushug" o "Sacerdote de la lluvia". Es sábado, a medio día. A lo lejos se observa venir al Alcalde de Pujilí, el mismo que lleva en su mano la vara, -objeto circular de chonta, revestido trecho a trecho con sortijas de plata- de la cual sobresale en el extremo superior una cruz decorada con cintas de colores. El alcalde dirige a los danzantes, quienes vienen detrás, vestidos con sus hermosos y coloridos trajes, cual ráfagas de brillos, contrastes y tinturas que asemejan al vuelo de un cóndor por los Andes. A la cabeza del grupo de danzantes, entre gritos de "¡Que viva el Corpus Christi!", "¡Que viva Pujilí!", se hacen notar los priostes, llevando en sus manos un guión y acompañados de sus lindas esposas vestidas de gala, con faldas y blusas muy coloridas, bordadas artesanalmente, con joyas que iluminan cada paso que dan. En su cabellera sobresale el guango, decorado con cintas de mil colores y sobre este se hace notar un hermoso sombrero blanco. En sus espaldas cargan las shigras, donde llevan frutas y dulces que ofrecen a sus esposos danzantes para mantenerlos energizados, y también los obsequian a los espectadores. A continuación viene el resto de danzantes, quienes llevan en su mano derecha el alfanje de alambre con adornos de aves. Según se decía antiguamente, en lugar de este alfanje se llevaba una planta de maíz. En su mano izquierda los danzantes llevan hermosas palomas blancas que representan al Espíritu Santo. En medio de la danza, estas palomas son liberadas y emprenden el vuelo, generando así un hermoso espectáculo que engalana la Naturaleza.

La historia del danzante se remonta a la era incaica -comenta la Señora Margarita Veloz Ramírez, encargada de la Biblioteca de Pujilí-; y añade que los danzantes eran personajes que aparecían en el solsticio de verano, como agradecimiento a las cosechas del maíz. Todo lo que es el danzante y su fiesta tiene que ver con la Naturaleza. El cabezal se encuentra decorado con plumas de las aves más exóticas de la región y todo el brillo que de este se desprende representa las riquezas de la tierra; la pechera y el delantal se encuentran decorados con espejos que simulan el reflejo de los astros en el agua; la parte posterior del danzante muestra los colores del arco iris y en su cara llevaban una máscara de barro que ha sido sustituida en la actualidad por una de malla; en sus pies llevan cascabeles, sincronizando así cada paso que dan al compás de la música. “Es una ofrenda de honor que se hace al poderoso Inti, creador de la vida y la hermosura”, añade Margarita.

Aseguran varios pobladores de Pujilí que el Domingo de Fiestas es el día donde la mayor cantidad de expresiones culturales ancestrales son expuestas: los danzantes autóctonos de la región hacen su aparición y bailan al ritmo del bombo, del pingullo, de los sones que la Banda de Pueblo entona, con canciones como: “Cascabel Indiano”, “Danzante mío”, “El Cortado” y “La Cuadrera” entre otras. Muchos de estos danzantes son jóvenes recién casados, que por su propia voluntad deciden vestir tan honorable traje y salir a las calles como ofrenda para recibir bendiciones en sus nuevas vidas.

Cuando todo parece acabarse, no hay que dejarse engañar: los festejos siguen con diferentes actividades como los castillos en la plaza principal, que han sido descritos como: “postes que se levantan desde la superficie de la tierra, terminando en un armazón de carrizos y madera en forma cuadrada o romboide, de la cual suspenden varios productos como panes, licores, golosinas, prendas de vestir, flores y borregos”. Miles de personas acuden a apreciar la valentía de muchos pobladores que ascienden por los palos enebados para coronar los castillos y tomar estas ofrendas. Además, no se puede dejar de nombrar al famoso matrimonio indígena que, en una casa

improvisada llamada “chingana”, realizan un gobernador disfrazado de mestizo y un falso sacerdote. Para ello toman a la gente más despistada que pasa por el lugar y los “desposan” simbólicamente e inmediatamente”...

Al hablar del Corpus Christi en Pujilí no se puede dejar de lado su gastronomía. Y es que en cada esquina las personas se deleitan con preparaciones tales como el Caldo de morcilla dulce, única en el país; el Ají de cuy; el Cortado de textura gelatinosa, obtenida de la pata de cerdo y servida con fritada; el Cuajo y el Arroz de mishqui, preparado con la cabuya. Todos estos manjares se convierten en el mejor complemento para disfrutar alegremente de estas fiestas.

La Fiesta del Danzante de Pujilí en Corpus Christi fue declarada Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, en el gobierno de Gustavo Noboa, como resultado del levantamiento cultural que se ha venido realizando en los últimos años y como reconocimiento a la enorme contribución de este pueblo al desarrollo cultural del Ecuador. Hablar de Pujilí es hablar de cultura, tradición y orgullo; es una explosión de color que pinta el ambiente de auténtica magia. ¡Pujilí, tierra del danzante!

6.2 INTI RAYMI

INTI RAYMI Y SAN JUANES

Lugar: Otavalo- Imbabura

Fecha: 21 y 24 de Junio

Distancia de Quito: 90 km

Distancia de Guayaquil: 480 km

Medios de transporte: Bus, Transporte Privado

Temperatura promedio: 18°C

Principales atractivos turísticos: Laguna San Pablo, Fuentes Termales, Iglesias Cascada de Peguche, Laguna de Cuicocha,

Principales actividades: Artesanías, Turismo, Agricultura

Gastronomía: Chicha, Cuy con Papas, Fritada, Colada de mote

Datos curiosos: A pocos metros de la cascada de Peguche, se puede admirar un pequeño museo en una loma llamado Amahuañuy "Casa museo de arte Inca", donde un indígena autóctono de la zona con traje de Inca hace de guía a lo largo de la ruta cultural.

Además en el centro de Otavalo se ubica el famoso mercado de artesanías indígenas muy reconocido a nivel mundial.

En el mes de junio se produce un efecto solar que ilumina coloridamente toda la región andina del Ecuador. Innumerables pueblos y comunidades indígenas, en una mezcla de folclor, arte, danza y sabores, festejan este evento conocido como el Inti Raymi o "Fiesta del Sol". Esta celebración representa el fin del año, con la cosecha de granos maduros, y marca el comienzo de uno nuevo, según el calendario solar. Es tiempo de agradecimiento a la Pacha Mama (Madre Tierra) por todo los bienes que esta les ha ofrecido a lo largo del año.

En Imbabura, al norte de Otavalo, existe una pequeña población llamada Peguche, tierra de refrescantes bosques tropicales y mágicas cascadas. Es una población ubicada sobre un antiguo obraje del siglo XV.

Bosque adentro se divisa una pequeña cabaña artesanal donde reside Edgar Ledesma, un famoso shaman de la cosmovisión andina, nombrado

espiritualmente como El Shiry. Este hombre, conocedor de nuestras raíces ancestrales, nos hace un breve recorrido a lo largo de la historia. En primer lugar se ve una huaca (templo incaico donde se rendía culto al Sol), y luego piedras en la montaña, que simulan formas y siluetas de diferentes animales. En la punta se aprecia una piedra grande que tiene la forma de un cóndor con las alas entreabiertas. El panorama es soberbio: se puede apreciar al Taita (padre) Imbabura y a la Mama (madre) Cotacachi, con sus picos nevados resplandecientes. Más allá observamos calendarios solares y vertientes de aguas purificadoras que se conjugan entre sí con diferentes sabores y temperaturas. Cuenta la leyenda que el último Inti Raymi celebrado por los Incas estuvo al mando de HuaynaCápac, quien engalanó con su hijo Atahualpa la solemne celebración en Quito, el mismo año que los españoles tocaron tierras andinas.

Al caer la tarde varias comunidades indígenas llegan poco a poco a la plaza de Peguche, alistándose para la ceremonia y trayendo consigo grandes ofrendas de frutas, bebidas y regalos, colgados en estacas de caña. A estas estructuras se las conoce como castillos. Dice la tradición que quien recibe un castillo en este festejo, al año siguiente deberá traer el doble de lo recibido.

Entre música y danzas hacen su entrada los Aya Huma (espíritus de la montaña), que con su vistosa cornamenta de doce cuernos y su doble cara(día y noche) se retuercen, cual cabeza de serpiente. Bailan incansablemente, para invitar a la Madre Tierra a participar en la fiesta; lideran al pueblo y dan energía a los danzantes. El Aya Huma es el único personaje que baila en contra del remolino generado por los danzantes. Es un bailaror mitológico, honesto, trabajador, responsable y respetado dentro de su comunidad. A media noche todo el pueblo -cabeza en alto como los nobles guerreros andinos- se dirige a la cascada para el baño ritual de purificación, en el que retoma energías para seguir danzando por siete días más. Lo mismo sucede en todas las comunidades de la Sierra, que van a fuentes, ríos y cascadas para su ritual de purificación en comunidad.

La chicha de jora y la colada de mote, además de otras preparaciones típicas como las tortillas de maíz, la papa, el mote, los conejos, los cuyes y el infaltable cerdo, son los alimentos que acompañan la celebración del Inti Raymi.

Al mismo tiempo que el Inti Raymi es celebrado, a causa de las influencias españolas y católicas sembradas en tierras andinas, existe un grupo de danzantes en Otavalo, que en honor a San Juan danzan por las calles dirigiéndose hacia la Iglesia del santo patrono, donde de igual manera llevan ofrendas y bailan por varios días seguidos, por lo que son conocidos como “Los Sanjuanés”.

6.3 FIESTAS DE MANABÍ

FIESTA DE SAN PEDRO Y SAN PABLO

Lugar: Manabí (Picoaza, San Mateo, Manta, Montecristi, Jaramijó, Machalilla y Rocafuerte)

Fecha: 28 y 29 de Junio

Distancia de Quito: 370 km (Manta)

Distancia de Guayaquil: 190 km (Manta)

Medios de transporte: Bus, Transporte privado, Aéreo (Manta y Portoviejo)

Temperatura promedio: 25°C

Principales atractivos turísticos: Playa Murciélagos (Manta), Santa Marianita (Manta), Crucita (Portoviejo), Montañita, Isla de la Plata, Agua Blanca, Ciudad Alfaro (Montecristi)

Principales actividades: Pesca, Agricultura, Turismo, Artesanías

Gastronomía: Ceviches, Viche, Pan de Yuca, Cazuela de Verde, Dulces, Pescados y Mariscos

Datos curiosos: La ruta de la Spondylus en su recorrido cruza por todas las bellas playas y pueblos típicos costeros de la provincia de Manabí. El famoso pueblo de Montecristi es cuna del apreciado sombrero de paja toquilla tejido a mano y se los puede adquirir a precios excepcionales, al llegar a Machalilla el único parque isleño continental del Ecuador se puede visitar la zona arqueológica de Agua Blanca, cimientos de un gran templo de la antigua Cultura Manteña. A nada más de 15 millas de Puerto López se sitúa la isla de La Plata lugar en el cual de Junio a Diciembre se puede apreciar un espectáculo de ballenas jorobadas y delfines, además de la extraordinaria fauna y flora propia del lugar.

Manabí, provincia costanera del Ecuador, tierra que alberga tradiciones importantes guardadas por muchos años; cuna de grandes historias y acontecimientos que han marcado al país, mina de turismo a la espera de su explotación, paraíso al que se llega y no se quiere salir nunca más...

Manta y sus playas, Montecristi y sus sombreros, Rocafuerte y sus dulces, la isla de la Plata y sus ballenas, Portoviejo, Jaramijó, San Mateo, Picoazá, Chone, Machalilla, son simplemente algunos de los tesoros que se pueden encontrar. Tierra de pescadores que llevan al mar en su sangre, grandes puertos que abren sus puertas al mundo entero; gastronomía diversa, basada en productos del mar, que al ser pasados por manos de auténticos artistas de la cocina se convierten en comidas deliciosas como cazuelas, ceviches, exquisitos pescados a la plancha, mariscos en todas sus combinaciones, patacones, menestras, sal prieta y muchos manjares más que no piden favor a ningún otro tipo de cocina. En las playas de Manta se escucha hablar mucho del camotillo, un pez bastante apetecido en la región: "Eso no es un pescado; es un manjar", dice convencido uno de los pescadores más antiguos de Playita mía, en Manta. Definitivamente faltan palabras y atributos para poder describir a Manabí, como esta maravillosa provincia se lo merece.

Manabí es, además, muy conocida por su devoción hacia San Pedro y San Pablo, a quienes rinden homenaje desde el 26 hasta el 30 de junio, mediante la famosa tradición de los presidentes blancos y negros. En esta tradición un bando representa a los blancos, es decir a los españoles que colonizaron las tierras americanas y que se identifican con San Pablo, conocido por ser el santo que tiene el control sobre las serpientes; el otro bando representa a los negros, esclavos africanos que fueron traídos a América desde Guinea, y que se identifican con San Pedro, patrono de los pescadores y poseedor de las llaves de los cielos.

Existen diferentes versiones de los orígenes de estos festejos. Uno de ellos indica que la tradición comenzó en el año 1901, en Picoazá, a cargo de dos militares muy devotos de los santos Pedro y Pablo. Otra versión hace

referencia a unos esclavos negros que escaparon de un barco español, donde eran cautivos; en el momento en que los españoles comenzaron la búsqueda para capturarlos, recordaron que era el día de estos santos, por lo que, en lugar de desatar una guerra, prefirieron hacer la paz y festejar juntos. Realmente ha sido complicado comprobar el verdadero origen de estos festejos, pero algo que está claro es que, cada año, religiosamente, los pobladores de San Mateo, Picoazá, Montecristi, Manta, Jaramijó, Machalilla – los únicos que realizan una procesión marítima- y Rocafuerte, rinden honor a estos santos, con festejos especiales.

Cada año los diferentes pueblos eligen a sus presidentes. Una leyenda cuenta que es muy difícil negarse a tomar este cargo, ya que podría caer sobre la familia del candidato una maldición por todo el año, por la cual padecerá de crisis económica y temibles serpientes morderán a los familiares; si por el contrario, acepta el cargo, tendrá un año lleno de bendiciones por parte de los santos.

El día 28 de junio se produce el momento más importante de esta celebración: el encuentro de los dos presidentes. Se puede observar al Presidente de la Republica de Guinea, o de los negros, vistiendo un terno negro con una franja roja, que cruza su pecho. Lo sigue todo su gabinete, portando una bandera roja que lleva bordadas las llaves plateadas de San Pedro en ella. El gabinete blanco, en cambio, viste terno blanco y carga una bandera del mismo color, sobre la cual está bordada la serpiente de San Pablo. Sus integrantes esperan en su territorio la llegada del bando negro. En el momento del encuentro se producen ciertas conversaciones entre dirigentes: el bando negro indica que viene en son de paz, y en su honor los presidentes proceden a la “Ceremonia de los Perfumes”, en la que mutuamente se rocían diferentes esencias aromáticas; mientras tanto, los abanderados están listos para demostrar sus destrezas en el baile, y al ritmo de la banda se esfuerzan por dar sus mejores pasos, sincronizados con sus banderas, para ser premiados por los vibrantes aplausos del público.

Finalmente, como en todo buen festejo, se da paso al banquete y al baile, cuyo financiamiento sale del bolsillo de los presidentes y dura hasta el día siguiente. Son días llenos de color, baile, música, comida, bebida y, por supuesto, mucha historia y tradición.

6.4 FIESTAS DEL SOL EN LA MITAD DEL MUNDO Y SAN PEDRO

FIESTAS DEL SOL EN LA MITAD DEL MUNDO Y SAN PEDRO

Lugar: Cayambe – Ecuador

Fecha: 25 al 30 de Junio

Distancia de Quito: 78 km

Distancia de Guayaquil: 468 km

Medios de transporte: Bus, transporte privado

Temperatura promedio: 14°C

Principales atractivos turísticos: Volcán Cayambe, Hacienda Guachalá, Puntiatzil, Quitsato

Principales actividades económicas: Producción florícola y ganadera

Gastronomía: Bizcochos, Queso de hoja, Arrope de mora, Empanadas de viento

Datos curiosos: En las afueras existen hermosas haciendas que han conservado el patrimonio arquitectónico e histórico, además se puede visitar la línea equinoccial donde se encuentra edificado un gran reloj solar de 52 m de diámetro. El volcán Cayambe es el único en el mundo atravesado por la línea equinoccial.

En junio son famosas las fiestas de la zona florícola más importante del Ecuador: Cayambe, tierra de los indios kayambis, cuya capital ancestral fue Puntiatzil, con su templo de Mamanati, cuna del famoso guerrero y rey Nasacota Puento, quien dio por años cruel batalla al imperio Inca, al que de hecho debilitó de tal manera que, sin saberlo, facilitó la conquista española del siglo XVI. La ciudad fue renombrada, además, por haber sido el lugar de medición de la Línea equinoccial -en la hacienda de Pambamarca y Quitoloma- por parte de la Misión Geodésica Francesa.

Cayambe, Cotacachi y Tabacundo, grandes devotos del santo mayor, San Pedro, impuesto por el catolicismo para festejar y reemplazar la Fiesta del Sol y

sus aruchicos (fiesta antecesora del Inti Raymi Inca). Las plazas empiezan a llenarse de aire festivo y mil colores pintan sus calles, casas y recovecos. A mediados de mes comienzan los pregones, desfiles, música y danzas, que arrancan con la “Toma de la Plaza”, siguen con los toros y terminan con el “Desfile de la Alegría”. Se siente un auténtico ambiente taurino en el que, durante cinco días, las personas acuden a los “toros populares” (tradición festiva de toda la Serranía del Ecuador). Se congrega toda la ciudad, sin distinción de clase social alguna, para juntos divertirse y gozar la fiesta, la comida y la bebida. En las corridas los guerreros andinos, descendientes de los bravos shyris, saltan al ruedo para enfrentarse a toros enteros que entre miedo y bravura embisten hasta más no poder. En la fiesta participan otros personajes populares como el prioste, el bocinero, el chamisero, la chinuca, el payaso, el aruchico y el siempre reconocido Diabluma.

El Diabluma (cabeza de diablo) es el personaje que incansablemente guía permanentemente a los aruchicos, lleva camisa blanca con voladores en el pecho, zamarros de cuero con piel de borrego, máscara y cornamenta con orejas grandes para escuchar... ya que él no habla, solo escucha... a su pueblo y baila!!!, va a la cabeza de la fiesta, latigando al aire, abriendo el camino; no hace daño a nadie: más bien es cómico, ladronzuelo que se roba frutas, tortillas y otros alimentos que encuentre en el camino, para reponer dentro de su bolsito o linche -el cual cuelga de su cuello-, las provisiones o cucayo que utiliza en el largo baile. Los aruchicos, que bailan por docenas, llevan sombreros con cintas coloridas, guitarras adornadas con espejos, anillos, caretas y cencerros con doce campanillas con la misma simbología de los cachos del Diabluma, que simbolizan el año agrícola.

En la plaza de Cayambe don Vicente Torres, un personaje octogenario con la experiencia de haber sido por más de cincuenta años prioste de las fiestas y con la alegría característica de ser un buen ecuatoriano, regala un poema y recita:

Cayambe, folclor y alegría...

*Cayambe, tierra de ensueños, donde se entremezcla la actitud de dar y recibir,
acogiendo simpatías que vienen a despedir con añoranza al que se da.*

*Te saludo con el pecho emocionado
y cantamos con la tunda y el tambor;*

bailamos al son de campanillas, manteniendo con orgullo este folclor.

*Los muchachos de sus fiestas demuestran el cariño de su tierra con valor,
y toread a los toros bravos, como símbolo de amor.*

Al final de las fiestas, a manera de un buen postre, todos se preparan para lo mejor y llaman a las comunidades de la región al colorido y místico desfile de la Alegría. A primera hora de la mañana se agitan para recibir a más de veinte comunidades de la zona, con sus trajes típicos, danzas y carisma único, diferente y diverso, desborde cultural donde predominan las máscaras, zamarros, camisas, tejidos y bordados andinos. Durante horas músicos y danzantes entretienen a miles de turistas que llegan de todo el mundo a deleitarse de una significativa dosis de cultura, tradición y buena gastronomía.

Las fiestas son acompañadas de "bizcochos especiales", título publicitario que llama la atención del turista en todos los hornos del pueblo, entre los cuales es famoso el de la vuelta del cementerio. A más de los bizcochos están las empanadas de queso, las tortillas de papa, los churos del Chota, la chicha, la cerveza y todos los derivados lácteos de la zona. Incluso encontramos una famosa copla dedicada al bizcocho:

BIZCOCHITOS CON AMOR

*A Cayambe venga usted,
linda reina, su merced,
que contento la veré.*

*Frente al sol le brindaré
bizcochitos con amor,
un besito y una flor.*

*En San Pedro usted verá
aruchicos a granel;
el queso saboreará
y también manjar y miel.*

*Y en mis coplas le diré
que de usted no olvidaré...*

Las fiestas de San Pedro se celebran con similitudes casi exactas, incluyendo la Toma ritual de la plaza, en Cotacachi y Tabacundo, donde de los danzantes van cantando las coplas “San Pedrinas”, acompañados de sus instrumentos musicales y bailando al son del bombo, el rondador, la quena, la guitarra, la flauta y la zampoña, con lo que se abre la celebración. Esta toma es de antigua tradición, ya que las primeras comunidades que llegaban a la fiesta eran las dueñas absolutas de la plaza central de la fiesta: todos querían ser los primeros, era obligación entrar y tomar la plaza, lo cual ocasionaba batallas campales que dejaban más de un herido.

“En el acto de la Toma ritual de la plaza de Cotacachi se refleja la cosmovisión dual del mundo andino. Según estudios realizados, existen dos espacios imaginarios: el mundo de arriba y el de abajo, los mismos que, pese a ser opuestos, se complementan. Este esquema se refleja tanto en las relaciones

socioeconómicas, como en la cultura material de los pueblos. En Cotacachi, los comuneros del Topo pertenecen a la ´mitad de arriba` y los comuneros de la Calera forman parte de la ´mitad de abajo`”.

“Tabacundo lindo de mi corazón “, “Año por año”, “Gusto gustulla” son algunos de los cánticos populares de la fiesta de San Pedro de Tabacundo, tradición que reviste escenarios multicolores de fuegos pirotécnicos, retretas y toros populares de este cantón de hermosos paisajes.

CAPITULO VII

7 JULIO

7.1 PASEO PROCESIONAL DEL CHAGRA

PASEO DEL CHAGRA

Lugar: Machachi- Pichincha

Fecha: 18 al 20 de Julio

Distancia de Quito: 35 km.

Distancia de Guayaquil: 384 km.

Formas de llegar: Bus, transporte privado

Temperatura promedio: 15°C

Principales atractivos turísticos: Iglesia matriz, Volcán el Corazón, Parque Nacional Cotopaxi

Principales actividades: Agricultura y Ganadería

Gastronomía: Hornado con tortillas, Caldo de patas

Datos curiosos: El verde y productivo valle de Machachi ubicado a pocos kilómetros al sur de Quito la capital del Ecuador es muy reconocido por su famosa feria artesanal y su fiesta folclórica del chagra. Machachi posee un hermoso panorama ya que se encuentra rodeado por volcanes y nevados como el Pasochoa, Rumiñahui y Cotopaxi.

Fiesta de la serranía ecuatoriana que se remonta al siglo XVII y que tiene como protagonista al “Señor de la Santa Escuela”, cuya devoción se origina tras un hallazgo de los moradores de las laderas de Machachi. Cuenta la leyenda que una mula que cargaba en sus alforjas unas cajas pesadas, misteriosamente se desplomó por el peso y el cansancio, en el patio parroquial de la escuela de la localidad... Al no reclamar nadie el contenido de estas cajas, estudiantes y autoridades descubrieron que dentro de una de ellas estaba la imagen de Cristo, envuelta en un manto blanco. El párroco de esa época decidió llevar esta imagen a la iglesia, y desde entonces la veneran tan fervorosamente, que

se le atribuyen innumerables milagros... Para el año de 1.877, uno de los volcanes emblemáticos de nuestro país desató su furia, erupcionando hacia los valles y montañas de la región. Sí: se trataba del Cotopaxi, coloso de 6.490 msnm. Los encargados de la labor diaria del campo, esos vaqueros andinos denominados “chagras”, fueron quienes se encargaron de salvar personas, animales y pertenencias dirigiéndose a Los Chillos, Latacunga y el Pedregal, cobijados bajo la protección de dos famosas cumbres: el Pasochoa y el Rumiñahui... Luego de este suceso se reunieron todos los chagras de la región y decidieron rendirle tributo al prodigioso *Señor de la Santa Escuela*, desfilando por las plazas y calles de Machachi, en agradecimiento simbólico por la trascendencia de los sucesos ocurridos con tal espantosa explosión.

Actualmente los chagras se han organizado para celebrar oficialmente esta fiesta y han conformado la Asociación Cofradía del Chagra -ACOCHA-, que nombra todos los años a un “Comité de Fiestas” para que se encargue de organizar todos los detalles de la celebración.

La tarde anterior al desfile acudimos al Coliseo de Gallos, donde Manuel Basantes y Juanito Cárdenas, miembros de ACOCHA, nos contaron que este es el lugar de encuentro de todos los chagras que hacen pelear a sus gallos. Como invitados especiales vienen delegaciones de toda la Serranía y ciudades de la Costa. Los dueños de los gallos se “acotejan”, lo que equivale a “pactar y comprometerse” para la pelea, tomando en cuenta aspectos como el peso, condición, edad y porte de los ejemplares, a lo que ellos denominan “igualados”. Las apuestas van desde quince hasta miles de dólares, comentándonos que existen galleras en todo el Ecuador. Estos hermosos gallos, nobles y bravos, pelean con valor, y sus dueños los cuidan para que sobresalga el espectáculo.... La fiesta termina con cientos de chagras con sus animales, hasta altas horas de la madrugada.

Por la mañana se siente el olor a fiesta. A primera hora los chagras, “hombres honorables del campo forjados con dureza, valor, compromiso, labradores de la

tierra” visten a sus caballos -“criollos parameros”- con diferentes monturas y riendas, arretrancas, bozadillos, cinchas, gruperas, martingalas y pellones. Todos estos accesorios sirven para tener armados a sus corceles. El chagra se viste con zamarros con piel de borrego, chivo, puma o vacuno”; y complementa su indumentaria con el poncho, el sombrero aligacho, las botas, las espuelas y las polainas... Se reúnen más de 5.000 jinetes con sus caballos a festejar la fiesta, que se ve abarrotada con más de 200.000 personas que cubren todas las calles y plazoletas de Machachi.

Estos famosos chacareros -auténticos chagras- arrancan el desfile desde el estadio El Chan, siguen por las calles Amazonas, García Moreno, Nueva España, José Mejía y Cristóbal Guarderas, y terminan en el Coliseo de Gallo. El nombre oficial de este recorrido es el de “Paseo procesional del Chagra”.

El desfile comienza con la imagen del “Señor de la Santa Escuela”, vestido de chagra, para inmediatamente dar paso al toro pregonero, que es un toro bravo que va arriado con huascas por cuatro chagras que lo guían por las calles. Después harán lo mismo las “familias” de todos los chagras de las haciendas y pueblos de la serranía, entre las que se destacan las familias Albuja, Yánez y Basantes. Los chagras engalanados, con sus corceles de punto en blanco y sus trajes típicos, al son de alegres gritos como “¡Viva Machachi!”, brindan amablemente a todos los espectadores, copas de licor “puro” o aguardiente de caña; paran en dos patas a sus caballos y emulan a los más famosos jinetes de la tradición antigua, además de instalar, a lo largo de todo el desfile, carpas “chacareras” donde se expenden choclos cocinados, habas tiernas, mellocos, chicha de jora y quesos de la región, con una sonrisa amable. Aquellos que van en busca de sabores diferentes, comenta el chagra Fausto Corella, pueden degustar también las orejas y criadillas asadas, acompañadas de sabrosas papas con su salsa. El desfile es engalanado por la reina de la fiesta la “Chagra Bonita”, que preside un desfile de comparsas de innumerables grupos folklóricos andinos, provenientes de diferentes poblaciones como Cayambe, Otavalo, Sangolquí, Cotacachi, Quito, Tabacundo y Tambillo, entre los que se

hallan representaciones de colegios, instituciones y grupos artesanales. No deja de llamar la atención un niño chagra, que a sus tempraneros cinco años de edad domina el corcel como un experto y realiza técnicas chacareras de alta escuela.

Al finalizar el desfile, los chagras “estacionan” sus caballos fuera de la plaza de toros populares de Machachi, donde fuertes estructuras de madera sostienen a todo un pueblo estremecido por la fiesta. En la parte baja se sitúan las famosas “chinganas” o locales de venta de comidas típicas, que van desde el más succulento cerdo hornado, hasta otras delicias criollas como las empanadas de carne, los choclos, las papas, y la chicha. Como en otras fiestas de la Sierra, todos enfrentan con valor a los toros bravos dentro de la plaza: corren, saltan, caen y bailan al son de la banda popular de música de la localidad.

CAPITULO VIII

8 AGOSTO

8.1 FIESTAS DE ESMERALDAS

FIESTAS DE ESMERALDAS

Lugar: Esmeraldas – Esmeraldas

Fecha: 1 al 5 de Agosto

Distancia de Quito: 300 km

Distancia de Guayaquil: 447 km

Formas de llegar: Bus, Transporte privado y Aéreo (Aeropuerto de Esmeraldas)

Temperatura promedio: 24 a 28°C

Principales atractivos turísticos: Atacames, Súa, Same, Muisne, Tonsupa, Bosques tropicales, Zona Arqueológica, La Tolita

Principales actividades: Agricultura, Ganadería, Manufactura, Turismo

Gastronomía: Ceviches, Encocados, Pescados, Mariscos, Cocadas, Bolón de verde, Empanadas de verde

Datos curiosos: Esmeraldas es conocida como la "provincia verde" debido a la increíble flora que expone. Dice una leyenda que un grupo de esclavos africanos escaparon de un barco y hallaron tierra a nado encontrando un clima parecido a su tierra de origen; por esto la mayoría de la población esmeraldeña es de raza negra.

“Que suene esa marimba, carajo”, es el grito ensordecedor que un grupo de músicos lanza en la entrada de la plazoleta de Aire libre, a la entrada de la ciudad de Esmeraldas.

El alegre sonido de la marimba, de los bombos, cununos, guasás y maracas, constituyen el inicio del jolgorio ancestral de los nativos de esta región, descendientes de los más finos cimarrones que en época colonial encallaron frente a las costas de Esmeraldas.

Su fama no es improvisada: por muchas ocasiones sus comparsas, fiestas, festivales y carnavales han sido denominadas como excepcionales representantes de la música y danza afro-ecuatoriana.

Estos bailes han sido denominados ignorantemente como “salvajes” durante décadas, por falsos santurriones que probablemente admiraban la sensualidad y el derroche de folclor de estos ritmos conocidos en toda América. Prueba de ello es la inserción de la marimba en casi todas las comparsas carnavalescas de la mayor parte de pueblos hispánicos. Los centros de baile llamados en la jerga actual “marimbódromos o marimbotecas”, son verdaderas escuelas de danza autóctona esmeraldeña, como el andareley el agua larga, cuyo ritmo más famoso es “La caderona”.

En el desfile participan todos los esmeraldeños venidos desde los más recónditos pueblos, desde los defensores históricos del manglar hasta los más reconocidos ciudadanos; comparsas de colegios, instituciones, zanqueros, autoridades, grupos de danza y marimba tradicionales, payasos, reinas, militares, policías, bomberos...

Los trajes de colores y los danzantes descalzos muestran ritmos alegres e incansables a lo largo de la avenida Olmedo, siguen por la Salinas y terminan en la Plaza Cívica “NelsónEstupiñan Bass”.

El calor no hace mella a la fiesta, sino que más bien se incorpora a ella, permitiendo que el público pueda disfrutar permanentemente de una buena cerveza fría, junto al aroma de los más deliciosos encocados, perfumados con chillangua o chiguará, ingrediente indispensable para este delicioso manjar.

8.1.1 Esmeraldas siempre Verde

Los más arriesgados organizan regatas desde el Puerto de San Mateo al estero de Tachina, en las que valientes marineros, por más de 10 kilómetros

reman contemplando los más hermosos paisajes verdes propios de la zona. A los ganadores les esperan premios sustanciosos que les serán entregados por hermosas modelos afro-ecuatorianas.

Como en toda fiesta existen reinas, el lugar escogido para la última elección fue el Colegio Sagrado Corazón, donde las candidatas hicieron gala de su hermosura exótica, mientras los espectadores aplaudían a grupos de danza, música y arte.

La fiesta se extiende hasta el amanecer. Las playas esmeraldeñas, llenas de chozones que ofrecen cocteles exóticos, bailes tropicales y ambiente sensual, hacen gala de su hospitalidad. La carta de los chozones es extensa, ya que el ingenio de sus *bartenders* es incalculable: hay piñas coladas, caipiriñas, caipirushcas, mojitos, batidos de coco, granizados. Los turistas bailan al son de la marimba, salsa, merengue, rumba y vallenato.

En busca del aroma de la chillangua, recorrimos con paciencia las diferentes playas: Muisne, Atacames, Same, Tonchigue, San Mateo, Las Palmas y encontramos la más perfumada en Súa. El lugar fue el “Brisas marinas”, donde una alegre cocinera llamada Pepita nos contó que hace el encocado de pescado y camarones hace más de 30 años, pero que sin esta planta del monte no existe este potaje costeño. Su sonrisa lució como si le hubiéramos dicho que ganó la lotería, al enterarse que buscamos por varios días este sabor tan único. “Más adentro...”, como dicen los esmeraldeños, preparan deliciosos platos recuperados del manglar ancestral con cultivos orgánicos, sin pesticida alguno y con su emblemática concha, entre los que hay más de cincuenta preparaciones diferentes con esta delicioso molusco. En el mercado se pueden observan las carnes ahumadas que se usan para añadir a las clásicas menestras con plátano verde y yuca.

En Atacames miles de personas circulan por sus calles bajo el sol ardiente, luciendo sus mejores galas playeras. Llegamos a las siete de la mañana y en

la calle “Camarones” ya cientos de personas están degustando la mayor variedad de cebiches hechos “a la minuta”: concha, camarón, pescado, cangrejo, ostión, pulpo; batidos de coco, piña, sandía, papaya... Don Antonio Rebollero, del puesto No.8, Cooperativa de Comidas Típicas 30 de Agosto, vende el mejor encebollado desde hace veinte años. Cuenta que más de cinco mil personas degustan al día los mejores platos hechos con el único ingrediente de la calle: “amor”, y sobre todo con el mismo precio: el justo. Más adelante, una fila interminable de “socios” venden el postre: las cocadas, suave manjar hecho con panela y coco.

8.2 FIESTAS DE MIRA

FIESTAS DE MIRA

Lugar: Mira- Carchi

Fecha: 18 de Agosto

Distancia de Quito: 180 km aprox.

Distancia de Guayaquil: 570 km aprox.

Medios de transporte: Bus, transporte privado

Temperatura promedio: 18°C

Principales atractivos turísticos: Santuario de la Virgen de la Caridad, Museo de Piedra de Río Blanco, Iglesia de San Montalvo

Principales actividades económicas: Artesanía, Agricultura, Ganadería

Gastronomía: Tardón Mireño (bebida), Sancocho de Cerdo, Arroz de Cebada

Datos curiosos: Mira es una ciudad muy antigua ya reconocida en la historia desde el año 1487, esta ciudad es conocida como "El Balcón de los Andes" debido a la gran cantidad de miradores naturales existentes, que generan hermosas vistas de los Andes y el Valle del Chota.

Al norte del país, en la provincia del Carchi, se encuentra un pequeño cantón llamado Mira, conocido como el “Balcón de los Andes”. Se le atribuye esta denominación debido a su ubicación privilegiada en los Andes ecuatorianos, desde donde se puede observar parte de Imbabura y, sobretodo, una gran parte del valle del Chota: es un auténtico mirador natural.

Las gentes que habitan este pequeño terruño son sencillas y amables, cálidas y de una hospitalidad muy grande; son personas orgullosas de su tierra, que cuentan día y noche, en cada esquina, una serie interminable de mitos y leyendas propios de su historia. Entre estas narraciones, una de las más difundidas es la de “Las voladoras”, más conocida como “Las brujas de Mira”. Esta leyenda se refiere a las hechiceras, magas o brujas que habitaban este lugar, vestían de blanco y planeaban por los cielos. Eran bellas mujeres que se encargaban de transportar las noticias rápidamente, de un lugar a otro, entre las localidades aledañas; se cuenta, además, que para hacerlas caer había que acostarse en el suelo, formando una cruz con los brazos abiertos, y al día siguiente la voladora debía visitar la casa de quien la hizo caer, para pedir sal y cumplir con el ritual establecido. Así como esta, se escuchan muchas leyendas que han generado incertidumbre y curiosidad entre los pobladores de Mira, pero al mismo tiempo se han convertido en sello de identidad de este pequeño cantón.

A medio verano, en los cálidos días del mes de agosto, empieza a rondar un ambiente festivo entre los “mireños”. El pueblo entero se prepara para una de sus fiestas más importantes: la conmemoración de su cantonización, que tuvo lugar el 18 de agosto de 1980. Aunque estas celebraciones datan de hace pocos años nada más, no ha tardado en convertirse en un verdadero acontecimiento tradicional y constituirse en la fiesta más importante del cantón para la mayoría de los pobladores. Estos festejos se caracterizan por la realización de actividades únicas en el país, en los que se organizan ferias, desfiles y bailes, que comienzan varias semanas de anticipación y cuyo gran día esperan todos con ansias. El sábado más cercano al 18 de agosto, desde muy temprano, en el pueblo entero se siente una frescura en el ambiente que anuncia la llegada del tan esperado día. Cientos de turistas de las ciudades aledañas como Ibarra, Otavalo y Tulcán comienzan a llegar para unirse a la celebración. Esta mañana se produce el famoso acarreo de la chamiza, donde un gran número de personas entran por la parte norte de Mira y arrastran ramas de cabuya y de achupallas regaladas por diferentes caseríos. La gente

recorre las diferentes calles de la ciudad, al ritmo de la banda de pueblo, y llega finalmente al estadio “Galo Plaza”, donde a la noche tomará parte en las actividades principales. A la mañana siguiente estas personas podrán disfrutar de una deleitosa feria gastronómica, donde los diferentes habitantes mostrarán sus dotes culinarios y expondrán productos como el choclo, los chochos y las habas, y algunas preparaciones típicas como el hornado pastuso, la fritada con chochos y el infaltable choclo con queso fresco.

Al llegar la noche, miles de personas inundan el estadio para ser partícipes de la famosa corrida de toros mireña, denominada “El novillo de bombas”, una tradición bastante original. Las bombas son confecciones especiales que se amarran a los cachos del toro, para poder prenderlos con fuego sin hacer daño al animal. El toro es trasladado al estadio unas horas antes del evento, con el fin de ser preparado para la colocación de las bombas. Se trata de toda una ceremonia, en la cual bajan al toro del camión, sujetado con cabestros y entre más de cuatro personas; lo tumban y lo aseguran a una estaca y proceden cuidadosamente a amarrar las bombas a las cornamentas del animal. Las bombas están elaboradas sobre cuernos de un toro muerto, los cuales son cubiertos con ramas de penca o cabuya, sobre las que se coloca el cebo de res y se enrollan retazos de trapo que sirven de combustible. Después del largo ceremonial para colocar las bombas al toro, se enciende la chamiza para alertar a la gente que el animal está por salir. Muchas personas deciden ir a tomar asiento en las tribunas o en los exteriores, cómodamente, para presenciar el espectáculo, mientras por otro lado, cientos de valientes y arriesgados asistentes deciden quedarse en la cancha para poder demostrar sus destrezas de toreros frente al bravo y ardiente animal. Se ve cruzar una avalancha de personas por toda la cancha; se escuchan gritos de desesperación; la adrenalina pura en el ambiente anuncia que el toro ya está en el ruedo... A lo largo de una hora, más de doscientos toreros improvisados juegan a huir del toro y burlarlo.

Finalmente, cuando las cornamentas del toro se apagan, se da por finalizada la corrida y proceden a la quema del castillo, donde un armazón de más de diez metros de altura se enciende, en un derroche de luces de colores que ilumina todo el cantón. Pero no se puede dejar de nombrar al fiel compañero de todas las personas que asisten a esta fiesta, “El tardón mireño”, bebida alcohólica típica del lugar. Según cuenta José Félix Mafla, uno de los productores más antiguos de este licor, su preparación es una tradición centenaria y única de Mira; el origen de su nombre tiene muchas versiones, pero parece que se debe a que es engañoso y muchas veces tarda en subir a la cabeza. Por ello se recomienda tomar una copa de aguardiente puro, luego de cada trago de tardón, a esta se la conoce como el fijador. Los ingredientes de esta bebida son la naranja, el azúcar y el aguardiente de caña. Su secreto está en las proporciones en que estos ingredientes son mezclados, dice José, y añade: “Es lo que todo hombre que se va a lanzar al ruedo, con el novillo de bombas, necesita tomar antes de animarse finalmente a hacerlo”.

La noche se hace larga y el pueblo entero baila hasta la madrugada del día siguiente, al ritmo de las bandas de pueblo y también de aquellas de música tropical.

Además de esta fiesta, los mireños celebran la fiesta de “La Candelaria” en honor a la Virgen de la Caridad, símbolo de devoción cantonal. Las actividades de esta fiesta son muy similares a las ya descritas por la cantonización, y simplemente difieren en que estas son de contexto religioso, pero de igual manera se caracterizan por la algarabía y la emoción de los habitantes de Mira para celebrar una nueva fiesta.

CAPITULO IX

9 SEPTIEMBRE

9.1 FIESTAS DE LOJA

VIRGEN DEL CISNE

Lugar: Loja- Loja

Fecha: 8 de Septiembre

Distancia de Quito: 640 km

Distancia de Guayaquil: 398 km

Formas de llegar: Bus, Transporte privado, Aéreo (Aeropuerto de Loja)

Temperatura promedio: 16°C

Principales atractivos turísticos: Puerta de la ciudad, Santuario de la Virgen del Cisne, Vilcabamba, Saraguro, Bosque de Puyango, Parque Nacional Podocarpus, Catedral, Plaza Santo Domingo, Zoológico Municipal, Parque Jipiro

Principales actividades: Agricultura, Ganadería, Turismo

Gastronomía: Tamal Lojano, Cecina, Repe, Arvejas con guineo, Ají de pepa de zambo

Datos curiosos: Loja es conocida como "cuna de artistas e intelectuales" debido al valioso aporte musical, literario, político y poético. Por su rica diversidad de flora y fauna es también conocida como jardín botánico del Ecuador.

Saraguro ubicado a tan solo 64 Km de la ciudad de Loja es un autentico centro indígena de costumbres, vestimentas y artesanías ancestrales donde existen ruinas incaicas y son muy famosas las fiestas de semana santa. Por otro lado el valle de Vilcabamba se encuentra a nada mas de 45 Km. de Loja y es muy apetecido por su clima y las aguas de la eterna juventud nombradas así ya que muchos de los habitantes de este valle viven sobre los 100 años, motivo por el cual también se lo conoce como valle de la longevidad.

Loja -tierra de los paltas- vive de fiesta durante todo el año, tal vez porque sola se adorna con los encantos turísticos de sus cantones, o quizá por la belleza de sus paisajes y su afamada gastronomía a nivel nacional. Dicen que de

Zapotillo sale el mejor seco de chivo al trapo, el mismo que, cocinado durante varios días, enterrado y cocido en olla tapada a un reverberante calor propio de la zona, se deshace hasta el hueso... De Catamayo, su cecina con yuca amarilla del Oriente... De Malacatos, su famoso café... En fin, si hablamos de Loja hablamos de repe, horchata, tamales, bocadillos, bizcochuelos, miel con quesillo y champús... Loja es una provincia llena de sabores para sus fiestas.

Hermosos valles rodean a la capital de la provincia: Vilcabamba, el de la eterna juventud, llena de mansiones de retiro para turistas americanos y europeos... Más de cien personas han sobrepasado los 110 años de edad, lúcidos y felices, produciendo las mejores cañas con las que hacen sus propios dulces y cultivos enteramente orgánicos...

¡Cómo no tener tan famosa gastronomía a nivel nacional, si más de 500 000 personas vienen anualmente de todo el mundo, para ver a una famosa virgen tallada por el escultor Diego de Robles en el siglo XVI. Como es sabido, Robles es también autor de otras imágenes no menos célebres, como las de Guápulo y El Quinche en Quito...

La Virgen del Cisne también llamada “La Churona” recorre todos los años, desde 1934, 75 kilómetros desde el santuario del Cisne, hasta la ciudad de Loja. Probablemente el nombre de este santuario se deba a una orden europea de franciscanos, denominada “Caballeros del Cisne”

La fe de los devotos de la Virgen es tan grande, que cada año hacen de esta romería una verdadera fiesta de alegría. Los títulos que dan a esta virgen son innumerables, desde “Patrona de la Ciudad” hasta “Generalísima de las Fuerzas Armadas del Ecuador y su Policía Nacional”...

Una marea de gente se divisa a medio día por la troncal de la Costa, a la entrada de Loja. Se encienden bengalas y suenan los cañones cuando la Virgen pasa por la calle Manuel Agustín Aguirre y llega al Cuartel de la Zona

Militar de Loja. La imagen es llevada por el Comandante de la Policía y se la entrega, con “parte” y todo, “sin novedad”, al Comandante del Ejército, quien la recibe y la cuida como al propio Presidente, en medio de una guardia de honor conformada por los Granaderos de Tarqui, con sus vistosos uniformes. Tras la misa campal, la Virgen circula por la avenida Gran Colombia, ingresa por la puerta de ciudad, en la calle 18 de Noviembre y llega al Parque Central.

Presidentes, ministros, embajadores, cardenales y autoridades se han disputado el privilegio de cargar a esta virgen. Las calles que recorre se llenan de alegría, globos blancos, plumas, bengalas, velas, serpentinas y cantos: es la fiesta de alegría de todas las fronteras... La Catedral se enciende con juegos artificiales, como los mejores del mundo, y Loja -por fin- tiene a salvo su milagrosa reina.

Al ser la de Loja una provincia fronteriza, con motivo de sus fiestas se desarrollan diferentes actividades como la Feria Comercial, Agrícola y Ganadera de Integración Fronteriza, que tiene como invitados especiales a los presidentes de ambos países, mientras delegaciones de indios saraguros bailan al son de la zampoña y la guitarra.

Otras fiestas importantes que se desarrollan durante el año son las del calendario solar inca, protagonizada por los saraguros, con sus personajes carnavalescos, mayordomos, juguetes, wikis y cholitos. El plato ceremonial de estas fiestas es el “pinzhi” lleno de granos, papas y cebada.

“Son fiestas de cultura, dicen los lojanos”. ¡Cómo si no, si a lo largo de la historia sus habitantes han sido íconos de la música, la literatura y el arte!

Como diría el gran lojano Benjamín Carrión, refiriéndose a su patria chica:

*“Una patria segura de sí misma,
llena de noble altivez,
fortalecida con su historia limpia”*

9.2 FIESTAS DEL YAMOR

FIESTA DEL YAMOR

Lugar: Otavalo-Imbabura

Fecha: 2 al 8 de Septiembre

Distancia de Quito: 110 km

Distancia de Guayaquil: 480 km

Formas de llegar: Bus, Transporte privado

Temperatura promedio: 18°C

Principales atractivos turísticos: Lago San Pablo, Laguna Cuicocha, Iglesias

Principales actividades: Artesanía, Turismo, Agricultura

Gastronomía: Chicha Yamor, Fritada, Colada con churos

Datos curiosos: Imbabura es conocida como la provincia de los lagos ya que en sus tierras se encuentran los lagos más hermosos del país.

Etimológicamente Otavalo significa "cobija de todos".

La Chicha del Yamor una bebida muy apetecida en las fiestas, su preparación incluye siete variedades de maíz: Maíz amarillo, maíz blanco, maíz negro, maíz de jora, canguil, chulpi y morocho, esta es una de las versiones existentes de la chicha del yamor.

“La fiesta más alegre... en la ciudad más amable del país”, es el lema que aflora en Otavalo durante el mes de septiembre, para homenajear la bebida típica de nuestra serranía y de diferentes lugares del Ecuador. La chicha es una bebida derivada de diferentes fuentes: yucas, maíces, papas, quinua y otros granos. Hace miles de años nuestros primeros pobladores la tomaban ritualmente y era fuente de inspiración para sus celebraciones especiales. De ahí que en la mayoría de nuestras fiestas se sirva como regalo especial un buen vaso de chicha. Tanta fue la devoción hacia esta bebida por parte de nuestros antiguos indios, que beber agua corriente era un completo martirio.

La chicha del Yamor o “YamurAca” es una bebida elaborada con siete diferentes granos: canguil, morocho blanco, morocho amarillo, maíz reventado, dos tipos de jora y chulpi, a más del amor de quien lo prepara, según lo asegura Yolanda Cabrera Rodríguez, clásica chichera de la ciudad... Esta chicha se creó en honor a las “Princesas del Sol” y era denominada “bebida de los dioses”. Es especialmente aromática y semi – dulce; se la fermenta en tonel por tres días, para que pueda adquirir ese sabor tan peculiar que seduce a todo el que la prueba. Se la acompaña con una buena fritada, empanadas de plátano y arroz con alverja.

Nuestros indios otavaleños son conocidos en casi todo el mundo, como ejemplo de trabajo y progreso, ya que hacen de sus finas artesanías un emblema de las tradiciones ecuatorianas en el exterior. En Otavalo está el mercado de artesanías más importante de la región, que organiza sus ferias todos los días jueves y domingos de todo el año. Otavalo ha sido, ancestralmente, una ciudad de paso obligado para los pueblos del Norte y el Sur.

La fiesta arranca al atardecer y cuenta con más de 85 delegaciones de todo el Ecuador, entre las que se destacan las de la Amazonía y Sierra Norte del Ecuador. Toda la noche se baila, se bebe y se come hasta el amanecer... Los juegos pirotécnicos iluminan cada una de las calles y las delegaciones –que incluyen visitantes de Alemania y Suiza- hacen gala de sus mejores danzas autóctonas, en honor al Yamor. La fiesta es engalanada, además, con riñas de gallos, maratones, bailes y concursos.

Estas celebraciones tienen un peculiar respeto por los productos maduros de la Sierra, ya que giran alrededor de las diferentes cosechas del año.

La tradición de la fiesta es milenaria. Ya antes de la conquista española y aun de la presencia de los incas en la zona se la realizaba. Sus organizadores pertenecen a un comité permanente creado hace 40 años, con el respaldo de

la municipalidad local. Este comité se encarga de cerrar casi por completo las calles de la ciudad y sus habitantes colocan su mejor asiento en las veredas para disfrutar del desfile en que la Chicha del Yamor es llevada en un pondo de barro, colgando de unos palos, y es servida a los espectadores, que la beben con alegría y respeto a la tradición.

9.3 FIESTAS DE LA JORA

FIESTAS DE LA JORA

Lugar: Cotacachi – Imbabura

Fecha: 10 al 19 de Septiembre

Distancia de Quito: 100 km

Distancia de Guayaquil: 490 km

Formas de llegar: Bus, Transporte privado

Temperatura promedio: 18°C

Principales atractivos turísticos: Plaza principal, Museo, Volcán Cotacachi, Laguna de Cuicocha, Iglesia Matriz de San Francisco

Principales actividades: Agricultura y trabajo en cuero (prendas de vestir)

Gastronomía: Carnes coloradas, Chicha de jora

Datos curiosos: Gran parte de la reserva ecológica, Cotacachi - Cayapas se encuentra ubicada dentro de Cotacachi, motivo por el cual a Cotacachi se lo ha denominado Cantón Ecológico.

La producción de artículos de cuero se puede admirar en la calle comercial de Cotacachi localizada en el centro de la ciudad.

El cantón Cotacachi se encuentra ubicado en las faldas del volcán que lleva el mismo nombre.

En el año 1959 dio comienzo, por parte del Club Nacional, de Cotacachi, la Fiesta de la Jora, en el mes de septiembre. Esta celebración se realiza en homenaje a una bebida ancestral, que tuvo un carácter ceremonial desde épocas incaicas: la denominada chicha de jora.

Cuenta la historia que los pobladores de Cotacachi, al ver el éxito que habían tenido las Fiestas del Yamor en Otavalo y el Carnaval de las Frutas y las Flores

en Ambato, se animaron a organizar una celebración en su tierra, buscando un elemento de orgullo que los representara, y que este fue la “jora” o maíz germinado, del cual -tras un largo proceso de cocción y fermentación- se obtiene la famosa chicha de jora.

Entre las principales actividades que se llevan a cabo a lo largo de estas festividades, se puede mencionar la elección de la “Hura Ñusta” o Reina Indígena, la cual posteriormente toma parte en la elección de la Reina de Cotacachi, donde participan mujeres mestizas, negras e indígenas, con el fin de resaltar la diversidad étnica existente en estas latitudes.

El viernes 10 de septiembre la ciudad entera se prepara, desde muy temprano, para la llegada de una gran cantidad de turistas que van a ser partícipes del denominado “Desfile de la Alegría”, en el que más de sesenta comunidades y pueblos desfilan por las principales calles de la ciudad y desembocan en la plaza principal, donde los reciben las autoridades del cantón.

El desfile da comienzo a las tres de la tarde y tiene una duración de aproximadamente cuatro horas, durante las cuales se rinde culto a las tradiciones y raíces. Después de tan colorida exhibición cultural, animada por trajes típicos, danzas, música y personajes representativos, se da paso al pregón de las fiestas, que consiste en un baile general, quema de castillos y fuegos pirotécnicos que decoran la ciudad por una noche entera, con lo que se da inicio oficialmente a la Fiestas de la Jora. Las celebraciones alegrarán las calles de Cotacachi durante nueve días consecutivos, en los que la gente podrá disfrutar de festivales de comida típicas, del concurso a la mejor chicha de jora, de actos culturales variados, de corridas de toros populares y de bailes de disfraces.

A lo largo de estos deslumbrantes festejos se puede encontrar delicias capaces de deleitar a todo paladar: así unos refrescantes helados de paila, un delicioso café con mojicones o rosquetas de harina de maíz y, por supuesto, las

tradicionales “carnes coloradas”, que son el orgullo de los cotacachenses. Para disfrutar de este ya famoso plato típico de la gastronomía nacional se puede acudir a pequeños restaurantes especializados en esta preparación. Pero hay uno que ha conseguido fama por el exquisito sabor de estas carnes, a más del ambiente acogedor y el excelente servicio que ofrece a la clientela. Su dueña, la señora Laura Unda Moreno, que asegura haber nacido en la misma casa donde ahora se encuentra el restaurante, dice ser heredera del auténtico sabor inventado por su madre hace más de noventa años. “Por eso los turistas siempre regresan acá”, dice con orgullo.

El plato está compuesto por carne de cerdo, preparada con una receta secreta y pintada de color rojo con achiote acompañada de mote, papa, aguacate, salsa de queso, tostado y una deliciosa empanada rellena de maqueño. Las “carnes coloradas” se han convertido en el plato emblemático del cantón Cotacachi.

Nos despedimos de Cotacachi con nostalgia, pero con el firme propósito de regresar al año siguiente, para disfrutar una vez más de las mágicas Fiestas de la Jora.

9.4 FIESTAS DE MACHALA

FERIA MUNDIAL DEL BANANO

Lugar: Machala - El Oro

Fecha: 21 al 26 de Septiembre

Distancia de Quito: 527 km

Distancia de Guayaquil: 176 km

Formas de llegar: Bus, transporte privado y aéreo (Aeropuerto de Santa Rosa)

Temperatura promedio: 24°C

Principales atractivos turísticos: Parques de Machala, Puerto Bolívar, Jambelí, Balnearios de San Luis, Zaruma, Museo del Mar

Principales actividades: Cultivo y exportación de banano, Industria camaronera

Gastronomía: Ceviches, Encebollado, Arroz mote, Tigrillo, Pescados y Mariscos

Datos curiosos: Machala es conocida como la ciudad de las palmeras debido a la alta cantidad de sembríos de banano.

Zaruma ubicada a 106 Km de la capital de El Oro, Machala, fue inscrita en la lista de la UNESCO como Ciudad Elegible Patrimonio Cultural y Natural de la Humanidad, además el café que se produce en esta zona es muy atractivo, tiene una excelente calidad y un exquisito aroma, características que le permiten ser exportado.

Al suroeste del Ecuador, en medio de un clima cálido - templado, muy acogedor, se extiende la tierra de las palmeras, Machala, la capital bananera del país, perteneciente a la provincia de El Oro. La ciudad es reconocida por su gran producción de banano, de inigualable calidad, de tal manera que la principal fuente de comercio ha llegado a ser aquí la exportación de este producto al exterior, donde es muy apreciado y valorado. Machala es reconocida también por la calidez y hospitalidad de su gente con los visitantes, y por sus innumerables obras arquitectónicas, como la Plazoleta de la Juventud, la Plazoleta Madero Vargas, el Parque Temático Marino y el Parque Juan Montalvo, este último en conmemoración de quien fuera gran defensor de los derechos de los machaleños en el gobierno de García Moreno.

En el mes de septiembre Machala celebra sus fiestas patronales en honor a la Virgen de Monserrat, cuya imagen se encuentra ubicada en la catedral principal

de la ciudad. Allí se realizan misas de agradecimiento y bandas de pueblo entonan en sus afueras música alegre para festejar a esta figura tan importante para los machaleños. Paralelamente a estas actividades, la ciudad se convierte en anfitriona del evento más grande y reconocido del año a nivel mundial: nada menos que la famosa “Feria Mundial del Banano”, en la que una gran cantidad de hacendados exponen la calidad de esta fruta a miles de aficionados y empresarios visitantes. Se puede observar una fila entera de estands, donde sobresalen las manos y las cabezas de banano como principales protagonistas, ya que además de ser expuestos, estos productos concursan entre sí para hacerse acreedores al premio de “Rey Mundial del Banano”. A mediados de este mes comienzan las celebraciones, con la inauguración oficial de la feria. En el mismo recinto posteriormente tiene lugar el importante certamen de belleza internacional “Reina Mundial del Banano”. Todos estos eventos son acompañados diariamente de bailes y música ejecutados por diferentes agrupaciones o artistas famosos. Para el torneo galante la ciudad entera da la bienvenida a un selecto grupo de mujeres, diosas de la belleza mundial, representantes de Argentina, Alemania, Brasil, Canadá, Costa Rica, Colombia, Ecuador, Estados Unidos, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Perú, Republica Dominicana y Venezuela. Al evento le antecede un gran pregón lleno de folclor, danzas y colores, que recorre la ciudad en deslumbrantes carrozas decoradas por los más grandes expertos.

Entre el pasar de los días, mientras las hermosas reinas se preparan para el gran momento donde solo una será coronada y se llevará a casa el prestigio de ser la Reina del Banano Ecuatoriano, nos damos un tiempo para salir en búsqueda del sabor machaleño. En cualquier esquina donde uno pregunta sobre comida típica, se escucha hablar con mucho orgullo sobre exquisitos platos a base de mariscos, carne asada, chuleta, menestra y, como no, de una amplia variedad de dulces hechos a base de plátano, pastelitos, empanadas, tortillas, asados, chucula, bolones, eso y mucho más nace de la creatividad de los nativos, al trabajar con este tan noble producto. “No existe mejor manjar

que comerse una corvina frita con arroz y ensalada en Puerto Bolívar”, comenta Manuel, un taxista machaleño entrado en años. Y, efectivamente, tiene la razón: los mejores sabores machaleños se encuentran en Puerto Bolívar, uno de los principales centros de importaciones y exportaciones del país, a tan solo quince minutos de la ciudad de Machala.

Y casi sin sentirlo llega la noche del 23 de Septiembre. Las candidatas hacen sus últimos esfuerzos por obtener la corona, desfilan en traje de baño y en traje de noche; posteriormente son elegidas solo cinco de ellas, las mismas que serán sometidas a una intensa ronda de preguntas que permiten al jurado calificador elegir a la nueva soberana. Toda esta gala es acompañada de la presencia de artistas famosos, como Cristian Castro, que cautivan a los presentes. Cuando el momento de la verdad ha llegado, las candidatas finalistas se toman de las manos y se siente el suspenso que se apodera de ellas; se escucha una voz en el parlante que declara a la hermosa Alessa Gámez Phillips representante de Honduras, como la nueva “Reina Mundial del Banano 2010”... Entre lágrimas de emoción, ella es uncida con una hermosa corona de perlas, trabajada manualmente por artesanos del Ecuador. La hermosa reina carga desde ese momento con la gran responsabilidad de ser la representante del banano ecuatoriano por un año entero. Antes de finalizar la noche, también se proclama al “Rey del Banano 2010”. En esta ocasión, el premio se entregó a una cabeza de banano de 14 manos y un peso de 145 libras, perteneciente al señor Serbio Augusto Serrano, de la hacienda “La Mina”.

Al siguiente día la ciudad amanece tranquila y en silencio. Esto significa que la fiesta ha terminado con éxito una vez más. Ahora no queda más que comenzar a prepararse para recibir las fiestas de cantonización, que se llevan a cabo el 25 de junio, y en las que se presentan danzas, desfiles, pregones, comidas típicas y, sobre todo, mucha alegría y cultura. Machala es, definitivamente, la Capital del Banano, una ciudad a la que todos quienes la visitan, no pueden dejar de llevársela en su corazón.

9.5 FIESTAS DE IBARRA

FIESTAS DE IBARRA

Lugar: Ibarra – Imbabura

Fecha: 28 de Septiembre

Distancia de Quito: 112 km

Distancia de Guayaquil: 533 km

Formas de llegar: Bus, Transporte privado

Temperatura promedio: 18°C

Principales atractivos turísticos: Centro histórico, Laguna de Yahuarcocha, Loma Alta, Museo de Caranqui, El Obelisco, Parques e Iglesias

Principales actividades: Turismo, Artesanías en madera, cuero y hierro

Gastronomía: Helados de paila, Fritada, Chapo, Arrope de mora, Nogadas

Datos curiosos: San Miguel de Ibarra es la capital de la provincia de Imbabura, es conocida como "la ciudad blanca" debido a su alto contenido de construcciones coloniales de color blanco, además muchos la denominan "la ciudad a la que siempre se vuelve" debido a su hermosura y calidez.

En la laguna de Yahuarcocha localizada a pocos kilómetros de Ibarra en la época de la conquista Inca se llevo a cabo una de las más grandes batallas entre el ejército de Los Caranquis contra el de los Incas, cuenta la historia que hubo un gran derramamiento de sangre motivo por el cual esta laguna tomo el nombre de Yahuarcocha que significa lago de sangre.

Ibarra, la “Ciudad Blanca”, la “Ciudad a la que se vuelve siempre “, fue construida hace más de 3 000 años por los Indios Caranquis. Fue establecida en un valle privilegiado, en la ruta entre las ciudades de Quito y Popayán, y se fundó como villa hace más de 400 años por los españoles. Ha sido también eje comercial entre Santa Fe de Bogotá y San Francisco de Quito.

Ibarra es una ciudad encantadora, enclaustrada en lo más profundo de la Sierra norte del Ecuador. Tiene una milenaria herencia de la cultura del maíz y está llena de hermosas haciendas coloniales y fiestas de origen precolombino. Se caracteriza por sus numerosas iglesias y calles adoquinadas de piedra, que vieron durante años los avatares de la furia de la naturaleza. En efecto, la

ciudad fue reconstruida en el siglo XIX por el presidente García Moreno, después del sismo que la asoló. Sus fiestas son llenas de leyendas, poesía y tradiciones: desde fantasmas que esconden tesoros por sus calles, hasta decapitados que deambulan y asustan a los que no son partidarios de sus creencias religiosas, que a lo mejor no constituye sino el simple delirio de los que se pasaron de copas celebrando sus fiestas.

Todos los ibarreños se reúnen en el mes de septiembre y octubre; realizan el tradicional pregón por la calle Bolívar, hasta el parque Pedro Moncayo, con un desfile lleno de comparsas y delegaciones de todos los pueblos y cantones aledaños. La fiesta se celebra en homenaje a la Virgen del Rocío, y durante su transcurso se representan los bailes y diseños pictóricos heredados de la Península Ibérica. Es destacable la efervescencia de sus comparsas, en las que participan desde delegaciones populares y bandas de pueblo, hasta desfile de motocicletas clásicas, demostraciones de *bicicross*, cabalgatas y carreras de caballos.

Hablar de Ibarra y de sus fiestas es hablar de sus helados de paila, los más famosos del Ecuador, así como de sus tradicionales secos de chivo, carne, cerdo, empanadas, llapingachos, dulces, confites y colaciones. Las noches de fiesta la gente llena las cafeterías, fondas y restaurantes, que se convierten en teatros permanentes de música nacional -principalmente pasillos y albazos-, junto a la presencia de grupos que interpretan diferentes ritmos, desde tango y rock and roll hasta música disco. Al salir de la fiesta la gente se refugia en su parque principal y acude a varias fondas típicas, donde todos comen sus famosos secos para culminar esta ajetreada fiesta.

Una de las principales atracciones de la fiesta es la cacería del zorro, práctica relativamente joven, organizada desde hace unos cuarenta años por un grupo de hacendados que querían lucir sus cabalgaduras frente a sus empleados, vecinos y pobladores de la zona. Al comienzo era una carrera de caballos finos y puros, por parte de hacendados y criollos. Pero pronto sucedió lo que era de

esperarse y tomó la forma de una competencia para medir la experiencia de los jinetes contra la audacia de sus vecinos y empleados. Cada año un jinete, denominado “zorro”, arranca con una simbólica cola, seguido por más de cuatrocientos jinetes de todas las clases sociales de la zona. Cabalgan durante varios kilómetros, tratando de alcanzar al zorro, con la consigna de que el que le alcance le tope o le quite la cola, será el nuevo zorro para el próximo año... Hace varios años que ganan indistintamente hacendados y empleados, con lo que esta fiesta se diferencia de la original española, y se caracteriza por su jocosidad y su tono burlesco criollo. El público espectador bordea las diez mil personas que bailan y cantan, mientras celebran esta divertida cacería.

9.6 FIESTAS DEL MAÍZ Y DEL TURISMO

FIESTAS DE SANGOLQUÍ

Lugar: Sangolquí - Pichincha

Fecha: 28 de Agosto al 4 de Septiembre

Distancia de Quito: 15 km

Distancia de Guayaquil: 380 km

Formas de llegar: Bus, Transporte privado, Aéreo (Aeropuerto internacional de Quito)

Temperatura promedio: 18°C

Principales atractivos turísticos: Monumento al maíz, Monumento a la resistencia Iglesia Matriz, Cañón de Río Pita y cascadas

Principales actividades: Agricultura, Ganadería y Turismo

Gastronomía: Hornado con tortilla de papa

Datos curiosos: El cantón Rumiñahui en el cual se localiza Sangolquí es destacado por su riqueza natural, antropológica, histórica y cultural.

En este cantón se puede visitar sitios de avistamiento de aves existiendo más de 126 especies, también se puede admirar hermosas locaciones naturales y una flora muy diversa.

Sangolquí es una ciudad perteneciente al cantón Rumiñahui, ubicado al sureste de la provincia de Pichincha, a solo veinte minutos de Quito, la capital del Ecuador. La ciudad posee un clima templado y un suelo fértil, muy favorable

para la agricultura, lo que permite sembrar productos como el maíz, la papa, el haba, el fréjol, el tomate entre otros. La ganadería se ha convertido, además, en una actividad sobresaliente para este cantón. Su pueblo alegre y festivo, y su rica gastronomía, hacen de este hermoso lugar el preferido de muchísimos turistas.

A finales del mes de agosto, en pleno verano, la brisa refrescante se hace sentir en el ambiente; el cielo, de un color celeste intenso, con pequeñas y blanquísimas nubes que forman figuras diferentes, da a la ciudad un ambiente acogedor, atractivo e ideal para su celebración más importante: la Fiesta del Maíz y del Turismo. Este evento empezó en el año 1960, gracias a la presencia de una gran cantidad de turistas que visitaba Sangolquí en la época de vacaciones, con el fin de disfrutar de todas las bondades que esta tierra ofrecía, entre ellas la producción del maíz denominado “chillo” -por sus grandes granos de color amarillo intenso y sus robustas mazorcas-, y por las corridas populares de toros, que en esa época se realizaban en la plaza principal - donde hoy se encuentra el Parque “Juan de Salinas”.

Las Fiestas del Maíz y del Turismo en Sangolquí concentran a una gran cantidad de personas de todas las localidades aledañas, las cuales se deleitan con una amplia gama de coloridos espectáculos. Desde el 20 de agosto se puede sentir el ambiente festivo que se anuncia con un deslumbrante evento llevado a cabo en el Estadio de Sangolquí. Se trata de un pregón que incluye luces, colores, música, baile y adrenalina que se conjugan en armonía perfecta, haciendo sentir que la fiesta realmente ha comenzado.

Esto es solo el inicio. En los días siguientes continúan las danzas, la música y los programas culturales que se desarrollan en coliseos, plazas y salones de la ciudad. Incluso las más bellas reinas del Ecuador llegan hasta esta ciudad para saludarla. Un sábado en la mañana, desde muy temprano, cientos de comunidades y grupos de danza se reúnen en las diferentes calles de Sangolquí para ser participes del Desfile Oficial del Maíz y del Turismo, un

recorrido lleno de cultura, donde uno puede observar las tradiciones más representativas de las diferentes comunidades visitantes. El desfile pasa por la plaza principal de Sangolquí, donde se encuentra la iglesia matriz y termina en el Monumento a la Resistencia trabajado por Oswaldo Guayasamín, como homenaje al más grande defensor de la nacionalidad ecuatoriana, el general “Rumiñahui”. En este lugar los participantes son recibidos por las autoridades.

A la semana siguiente, con una gran concentración de personas, se da la misa chacarera, a la que asisten muchos trabajadores del campo para agradecer por sus cosechas. A todo esto se suman las tradicionales riñas de gallos, que congregan a cientos de personas. Un nuevo sábado, en la resplandeciente mañana, se puede observar a los nobles chagras que, montados en sus hermosos caballos, hacen su entrada triunfal para desfilan por las calles de Sangolquí, demostrando sus destrezas y valor. Este desfile termina en “El Ejido”, lugar donde se llevan a cabo las corridas de toros populares por tres días consecutivos. Este evento es realizado tradicionalmente por la comunidad sangolquileña desde hace más de un siglo. Al ruedo ingresan varias personas; los más osados se ponen frente a frente con el toro y demuestran sus destrezas con capas improvisadas.

Como toda fiesta, esta no sería perfecta sin una dosis de exquisita gastronomía del lugar, por lo que no podemos dejar de pasar degustando los originales “Hornados de Sangolquí”, plato emblemático de la zona desde el año 1900. Su preparación consiste en un puerco asado en horno de barro y paja del páramo, al que se acompaña con mote, tortillas de papa con condumio de queso, ensalada y el famoso “agrijo”. El acompañamiento perfecto para esta delicia es un buen vaso de chicha de jora o una cerveza helada. Definitivamente, no se puede dejar la fiesta sin degustar estos exquisitos manjares antes.

A la salida de la ciudad se puede observar el gran Monumento al Maíz, símbolo de la fertilidad del Valle de los Chillos, lo cual parece ser una manera de recordarnos las riquezas de este lugar, al cual uno siempre quiere volver: ¡Sangolquí!

CAPITULO X

10 OCTUBRE

10.1 FIESTAS DE GUAYAQUIL

FIESTAS DE GUAYAQUIL

Lugar: Guayaquil - Guayas

Fecha: 9 de Octubre

Distancia de Quito: 390 km

Distancia de Guayaquil: N/A

Formas de llegar: Bus, Transporte privado, Aéreo (Aeropuerto internacional de Guayaquil)

Temperatura promedio: 25°C

Principales atractivos turísticos: Centro Histórico, Malecón Simon Bolívar, Las Peñas, Cerro Santa Ana, Jardín Botánico, Isla Puna, Museo Marítimo, Centro de la ciudad

Principales actividades: Turismo, Comercio

Gastronomía: Seco de Chivo, Guatita, Encebollados, Caldo de manguera y Ceviches

Datos curiosos: Guayaquil es llamada "La Magia del Pacífico Sur" o también "La Perla del Pacífico" debido a la belleza de su entorno geográfico y a su gran actividad portuaria.

El famoso cantante de los años sesenta Julio Jaramillo dedico una canción a esta ciudad titulada "Guayaquil de mis amores".

Guayaquil es la ciudad perfecta para la vida nocturna ofreciendo una amplia variedad de actividades como discotecas, salsotecas, bares y cafeterías además de paseos en chiva y marítimos.

La música suena por todas partes y la gente canta, con unción:

*“Tú eres perla que surgiste
del más grande e ignoto mar
y si al son de su arrullar
en jardín te convertiste,
soberano en sus empeños
nuestro Dios formó un pensil
con tus bellas, Guayaquil,
Guayaquil de mis ensueños”...*

El puerto más importante del Ecuador, Guayaquil, celebra sus fiestas como un acontecimiento de orgullo para sus habitantes. Quienes lo visitan son recibidos con toda la hospitalidad de una ciudad cosmopolita y moderna, heredera de los famosos navegantes huancavilcas y descendiente de inmigrantes de todo el mundo.

El río Guayas ha sido protagonista de mágicas historias sobre batallas y tesoros escondidos, ha inspirado poemas y canciones. La cuenca hidrográfica del río Guayas, de cuarenta mil kilómetros, acoge desde las más pequeñas embarcaciones hasta los más modernos veleros que han recorrido todo el mundo, como el Buque-Escuela “Guayas”.

Al ser un puerto importante del Pacífico Sur, su historia se vio siempre afectada por incendios, conquistas, ataques de piratas y vándalos, que más de una vez intentaron saquear este puerto lleno de riquezas... Por eso las fiestas se encienden dando tributo al benemérito Cuerpo de Bomberos de la ciudad y se entregan reconocimientos a esta gente impregnada de valor y sacrificio.

El popular barrio de Las Peñas se contagia de bullicio y miles de guayaquileños recorren sus 300 escalinatas llenas de bares, fondas, tabernas y discotecas con sabor a jolgorio y pasillo; las parrillas se prenden, los choclos, chuzos y

menestras reciben a los hambrientos visitantes para llenarles de energía durante toda la fiesta. El barrio lleno de recuerdos de piratas, marinos, faros y redes.

La diversidad del entretenimiento es enorme: desde fondas donde resuena la voz del inmortal héroe del pasillo ecuatoriano, Julio Jaramillo, pasando por la banda de rock La Iguana, que recuerda los clásicos del rock de los ochenta, hasta salsódromos con música de Willie Colón y Oscar de León, para terminar con bares emblemáticos como La Casa de la Pilsener, que rinde tributo a la cerveza que es orgullo de los ecuatorianos.

La mañana recibe el festejo con desfiles, paradas militares, bandas colegiales, hermosas bastoneras y bailadores de todo tipo. Se respira arte, cultura y alegría. Con el calor de la mañana las fruterías ofrecen refrescantes batidos de todo tipo, acompañados de bolones de verde, papas rellenas, empanadas y, sobre todo, una tradicional golosina de los guayaquileños: el sánduche de chanco, hecho con pan fresco y rodajas de perrito maceradas la víspera y horneadas por varias horas -lo que les da un sabor increíble- y acompañadas con un ají que invita a los más fuertes a probarlo. Los lugares emblemáticos para adquirir este delicioso manjar son “El sabrosito” y “El sabrosón”.

El monumento al libertador Simón Bolívar y a José de san Martín es el escenario para que las personalidades más importantes del país rindan su tributo a la ciudad: allí se reúnen presidentes, alcaldes, ministros, militares y líderes de opinión para llamar a la unidad nacional. El desfile arranca y la avenida 9 de Octubre se llena de banderas albi-celestes: parece la entrada de ejércitos triunfantes al estilo colonial. Los carros alegóricos llevan a un personaje particular popular llamado Juan Pueblo.

El desfile dura alrededor de diez horas y el hambre llama. Los restaurantes de la ciudad ponen mantel blanco a la comida criolla: así encontramos sitios tradicionales como Cocolón, Pepín, La Canoa, Lo Nuestro, Red Crab, Mariscos

Azul, Rincón del Ceviche, Gato Portovejense, Aquí está Marcelo, Cevichería Sol de Manta, Cangrejo Criollo, Arthus Café, Galeón de Arthurs, Puerto Moro, El Portón, Aguacate, Muu, El fogón, Mi tierra, Rachy's, quienes sirven famosos y emblemáticos platos de la cocina guayaquileña como seco de chivo, guatita, caldo de bolas, caldo de manguera, ceviche de cangrejo... A pesar de las tendencias culinarias extranjeras, más del 90 % de propios y extraños buscan la mejor comida de la fiesta: la nuestra...

Por las fiestas los empresarios crearon la feria más grande de la zona, que se desarrolla en la localidad de Durán, a 15 km. de la ciudad. Guayaquil es una sola rumba en esta fiesta y brilla desde lo lejos, haciendo honor a su nombre: "Perla del Pacífico"...

10.2 RODEO MONTUBIO

RODEO MONTUBIO

Lugar: Manabí (Olmedo), Guayas (Balzar, Salitre, Daule y Colimes) y Los Ríos (Vinces y Palenque)

Fecha: 9 al 12 de Octubre

Distancia de Quito: N/A

Distancia de Guayaquil: N/A

Formas de llegar: Bus, Transporte privado y Aéreo (Aeropuerto Guayaquil y Manta)

Temperatura promedio: 20 a 25°C

Principales atractivos turísticos: Haciendas montubias

Principales actividades: Ganadería y agricultura

Gastronomía: Empanadas de queso, Tortillas de yuca, Tortillas de maíz.

Datos curiosos: Los rodeos montubios son realizados en poblados ganaderos y agricultores localizados en las afueras de ciudades principales.

El 12 de Octubre de 1492, tres carabelas españolas al mando de Cristóbal Colon tocaron por primera vez tierras americanas dando comienzo al mestizaje, este es el motivo por el cual cada año en la misma fecha se conmemora "El día de la raza".

El pueblo montubio se pone de fiesta en el mes de octubre y lo celebra mediante curiosos, desenfrenados y originales rodeos.

Ser montubio implica mucho más que haber nacido en la Costa ecuatoriana; realmente es una combinación de cultura y tradiciones de muchos años, que existe detrás de la historia de estos pueblos. Los montubios son auténticos campesinos costeños, dedicados a las labores de agricultura y ganadería: visten, con mucho orgullo, sombreros de paja toquilla, pañuelos, camisas y pantalones especiales, botas y espuelas.

Día a día demuestran el amor a sus raíces.

La primera celebración regional del pueblo montubio se remonta al año 1926, en la provincia del Guayas. Desde entonces, año tras año, los montubios rinden honor a su cultura en fiestas llenas de aventura, comida, música y baile.

Los rodeos montubios más conocidos son los de las poblaciones de Balzar, Salitre, Daule, y Colimes en Guayas; Vinos y Palenque en Los Ríos; y Olmedo, en la provincia de Manabí.

Un día sábado 9 de octubre emprendimos un viaje indescriptible por Santo Domingo de los Tsáchilas, Junín, Chone, Canuto y Portoviejo, tierras de la Costa con incomparables paisajes, que exhiben entre sus tesoros el banano, la mandarina, la naranja, el cacao, entre muchas otras.

Finalmente y luego de un desvío, se desciende por la Ruta del Café y se observa un letrero que da la bienvenida a Olmedo (Manabí) y que invita a participar de su famoso rodeo.

Aproximadamente 150 jinetes de diferentes haciendas hacen su entrada al pueblo, alrededor de las dos de la tarde. Muchos de ellos son visitantes de otras provincias como Guayas o Los Ríos. Poco a poco los jinetes van ingresando al “coso” (estructura de caña guadua y madera), donde el rodeo se lleva a cabo. Para entonces los graderíos se encuentran prácticamente llenos

y la gente, entusiasmada con la espirituosa cerveza, espera ansiosamente el comienzo del evento.

Entre las haciendas participantes se puede mencionar a “Santa Ana”, “Bolívar”, “San Ramón”, “San Marcos”, “Rosa Cristina”, “San Alejo”, “Auxiliadora” y “La Delicia”. Cada una de ellas tiene una hermosa madrina y 10 jinetes especialistas en la doma de corceles salvajes. El espectáculo da comienzo con el desfile de las madrinas, seguido por sus jinetes. Este es el momento en que el jurado calificador elige a “La Criolla Bonita”. A continuación se quedan solo las madrinas en el ruedo y, una por una, demuestran sus destrezas controlando su caballo: una mezcla de técnica, piruetas, diversión, es lo que se puede observar en cada uno de estas intervenciones. Aquella que haya logrado someter al animal, con el mejor estilo, es la ganadora del título “Señorita Rodeo”. Por supuesto, todos estos espectáculos están acompañados por música ranchera, que ambienta de manera perfecta los diferentes números. Después de la elegante participación de las mujeres, llega el turno de los hombres, que arranca con el “caracoleo”. El jinete más valiente, sin más ayuda que las espuelas de sus botas, domará y se mantendrá estable sobre un caballo salvaje, el cual estará simplemente ensillado y con riendas. Acto seguido los jinetes, formados paralelamente, realizan la destreza de lazo pial (donde, con los ojos vendados y el lazo en el pie, lograrán enlazar el cuello del corcel). Esta es una de las suertes más aplaudidas por el público, que en algunos momentos dispara al aire, con el fin de ponerle más calor al espectáculo.

Como toda buena fiesta, esta lleva algo de humor. Tal es así que un grupo de payasitos salta al ruedo y logra someter a un novillo, tras una exhibición de cómicas destrezas. Es un momento ideal para las carcajadas, que relajan a los visitantes y encienden aún más la fiesta.

Tras un largo día de festejos –y como todo buen pueblo-, los montubios culminan la celebración con un colorido baile. Al ritmo de bandas de pueblo y

música tropical, danzan hasta el siguiente día, beben con deleite el auténtico aguardiente de caña y devoran las delicias culinarias del lugar, como empanadas de queso, caldo de gallina, tortillas de maíz y de yuca, y otros cuantos manjares más.

Realmente estos rodeos se han convertido en la oportunidad perfecta para reunir vecinos y amigos, en una fiesta multicolor donde se celebra con enorme alegría el orgullo de ser campesino.

10.3 INGA PALLA

INGA PALLA

Lugar: Tisaleo - Tungurahua

Fecha: 3er lunes del mes de Octubre

Distancia de Quito: 128 km aprox.

Distancia de Guayaquil: 288 km aprox.

Formas de llegar: Bus, Transporte privado

Temperatura promedio: 14°C

Principales atractivos turísticos: Plaza Central, Iglesia Matriz

Principales actividades: Agricultura y Ganadería

Gastronomía: Torta de queso, Fritada, Turrone, Moras

Datos curiosos: Tisaleo se encuentra ubicado a pocos minutos de Ambato Vía Riobamba es muy reconocido por ser uno de los mayores productores de mora del país.

En la Iglesia ubicada en la plaza central reside la imagen de Santa Lucía motivo de mucha devoción por parte de los habitantes del lugar.

En el cantón Tisaleo, provincia de Tungurahua, ubicado en la Sierra Central del Ecuador, se desarrolla el segundo lunes de octubre la Fiesta de la Ingapalla y la celebración de la Virgen Patrona de la Vista, Santa Lucía.

Esta celebración se remonta al siglo XVI, en que el cacique Tisaleo-con sus huestes-, frena y resiste el avance de los conquistadores españoles hacia la

ciudad de Quito. La fiesta congrega a más de 15 000 jinetes, que simbolizan diferentes hazañas militares de nuestros antiguos ejércitos frente a los conquistadores.

En la celebración, llena de alegría y tradiciones, toda la tribu de los panzaleos espera a los conquistadores en la parte superior de la Av. Principal o “Relleno de Tisaleo”, que es una pendiente. Esta tribu está formada por las pallas o princesas y por todos los indios de la comarca. Los panzaleos negocian el paso de los españoles de diferentes formas, ya sea con secuestros de los hijos pequeños de la tribu o el paso de sus mujeres. Mientras negociación viene y negociación va, comienza la batalla... Los jinetes conquistadores bajan de las Lomas de Pucará y arremeten simbólicamente contra los defensores del pueblo.

Mientras se desenvuelve la batalla, unos 20 000 espectadores se acomodan en las faldas del “Relleno” para ver este suceso, bajo la presencia del volcán Carihuayrazo y del cerro Puñalica. Cada una de las veredas es inundada de su famoso “Pastel de Queso”, hecho con manteca, harina, leche y relleno de queso, que compite en sabor con los turroneos, la colada morada, las moras, frutillas, uvas y manzanas, todo ello matizado por el “puro” o licor de caña, que se ofrece y se convida a todos, mientras se cantan pasillos, albazos y danzantes.

Esta fiesta está dividida en dos bandos: el primero, asumido por el Ejército del Capitán del Pueblo, quien representa al cacique Tisaleo. La segunda en el mando es la priosta, quien está rodeada de pallas o princesas. Detrás del cacique están los ingas, representados por niños, las tribus de Tisaleo y el Ejército de Rumiñahui. Son aproximadamente 200 personas en escena.

El segundo bando está a cargo del Capitán de Caballería, máximo oficial del ejército español (Sebastián de Benalcázar). Está acompañado por la Priosta, que es la esposa del Capitán y lleva a los pajes, floreras, esclavas y ángeles.

El ejército está compuesto por alférez, sargentos y chureros, y la tropa de caballería está escenificada por 300 jinetes.

Esta fiesta es todo un ritual de batalla; está llena de bandas de guerra, martillos y música, que animan a los ejércitos a combatir. La fiesta constituye una gran atracción, en la que niños, jóvenes y adultos disfrutan de cada uno de sus detalles, y los combatientes añaden un toque de humor y picardía a las negociaciones previas a la batalla, la defensa del territorio y la protección a las princesas, ante el asedio de los conquistadores.

Se trata de una fiesta realmente pintoresca, colorida y hermosa.

CAPITULO XI

11 NOVIEMBRE

11.1 FINADOS

<u>FINADOS</u>
Lugar: Todo el país
Fecha: 2 de Noviembre
Distancia de Quito: N/A
Distancia de Guayaquil: N/A
Medios de transporte: N/A
Temperatura promedio: N/A
Principales atractivos turísticos: N/A
Principales actividades económicas: N/A
Gastronomía: Champús, Tortillas de Maíz, Uchucuta, Colada Morada y Guaguas de Pan
Datos curiosos: La provincia de Imbabura y la parroquia de Calderón ubicada a 15 Km. al Norte de Quito son unos de los lugares mas representativos en esta celebración, las personas guardando tradiciones muy antiguas aun visitan a sus seres queridos que han fallecido en los cementerios y tras decorar sus tumbas estos se sientan a compartir comida con ellos.

“Al secarse la milpa del maíz, se conserva la mazorca; muere el tallo, pero queda la semilla...”

A penas comienza el mes de noviembre y los cementerios de todo el país se llenan de color y sabor: miles de personas acuden a visitar a sus seres queridos y compartir un cálido momento con ellos, en su memoria.

Para otras culturas, esto puede sonar algo descabellado, pero hay que tomar en cuenta que los grupos indígenas que habitaron el Ecuador hace más de

5000 años -según su cosmovisión andina y la observación de los ciclos de la naturaleza- desarrollaron especialísimas creencias sobre la vida y la muerte. Para ellos, la existencia de una nueva vida en el más allá era algo inobjetable.

Debido a estas creencias antiguas, que han perdurado de alguna manera en nuestros pueblos actuales, podemos encontrarnos cada 2 de noviembre con cementerios llenos de personas que decoran las tumbas de sus seres queridos; ponen velas para iluminar el camino de las almas en su nueva vida; agua para saciar la sed por el largo recorrido y fortalecer su regreso; sal como elemento de purificación, y flores como ofrenda de alegría y belleza, para realzar el ambiente festivo que emana de cada tumba. Y cómo no mencionar la comida, si parte importante de esta gran fiesta es el hecho de poder sentarse anualmente a comer con los seres queridos que ya no están presentes. Junto a las tumbas empieza el colorido festín: champús (bebida de maíz), cuy asado, chicha de jora, tortillas y panes de maíz, y la infaltable “achucuta”, que es una sopa elaborada con maíz, chochos, arveja, fréjol y carne de res.

En Calderón, parroquia ubicada a solo 15 km al norte de Quito, comienza la mañana con una gran misa campal en el cementerio principal. La gente va llegando poco a poco, cargando fundas llenas de comida, ramos de flores de todos los colores imaginables, velas y cualquier objeto que pueda usarse como adorno. La mayoría pasa en el cementerio toda la mañana, hasta la hora de almuerzo en que, juntos y en familia, se sientan alrededor de una tumba para compartir los alimentos. Es un auténtico mosaico de colores y tradición: la gente, con sonrisas en los labios y casi sin ninguna melancolía, comparte momentos especiales con sus seres queridos, los que ya no están más en esta vida.

Un ícono muy importante de estas celebraciones es la colada morada y las guaguas de pan. Toda cafetería, tienda, panadería de los diferentes barrios del país prepara y vende, con una semana de anticipación, estas delicias criollas. La colada morada es una bebida caliente, frutal y aromática, hecha a base de

mora, mortiño y maíz morado. Se la acompaña de un delicioso pan, en forma de muñeca, decorado con cintas dulces de colores.

El origen de estos alimentos es diverso: según algunas versiones, vienen de épocas incaicas; según otras, proceden de la conquista española. Sin importar cuál sea realmente la raíz de la colada morada y de las guaguas de pan, lo cierto es que en estas fechas todas las familias ecuatorianas se deleitan con estos excepcionales sabores.

11.2 FIESTAS DE CUENCA

FIESTAS DE INDEPENDENCIA DE CUENCA

Lugar: Cuenca - Azuay

Fecha: 3 de Noviembre

Distancia de Quito: 432 km.

Distancia de Guayaquil: 191 km.

Medios de transporte: Bus, Transporte Privado, Aéreo (Aeropuerto de Cuenca)

Temperatura promedio: 13 y 20°C

Principales atractivos turísticos: Centro Histórico, Parques y Plazas, Parque Nacional Cajas Mercado de las Flores, Puente Roto

Principales actividades: Producción florícola, Cuero, Cerámica, Joyas de oro y plata

Gastronomía: Cascaritas, Morcilla, Mote Pillo, Mote Sucio, Mote Pata, Papas con Cuero, Cuy

Datos curiosos: Cuenca se asienta donde la antigua ciudad inca "Tomebamba" fue fundada por el guerrero Huayna Capac. La ciudad es conocida como Santa Ana de los cuatro ríos de Cuenca debido a que el río Tomebamba, Machángara, Yanuncay y Tarqui atraviesan la ciudad enteramente. Cuenca fue declarada patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO en el año 1999.

Santa Ana de los cuatro ríos de Cuenca, es el nombre de la hermosa ciudad de la serranía sur del Ecuador, ya que por esta ciudad -declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad-, cruzan majestuosos los ríos Tomebamba, Yanuncay, Tarqui y Machángara.

Ciudad de cúpulas celestiales que marcan sus grandes templos, donde circulan mujeres hábiles y bellas, que hacen del arte de la cocina toda una tradición. Estas “cholas cuencanas”, con sus trajes típicos de muchos colores y sus trenzas que cuelgan debajo de un sombrero de la mejor paja toquilla, realzan las fiestas que año tras año, en el mes de noviembre, invitan a los turistas a degustar de los mejores maíces cocidos al vapor y preparados de varias maneras ancestrales; tal es así, que el famoso “mote pillo”, “mote pata” y “mote sucio” son platos tradicionales por excelencia.

Las fiestas de la ciudad más conservadora del país es todo un acontecimiento: incluye paradas militares, elecciones de reinas y cholas, exposiciones gastronómicas, ferias culturales y artesanales, conciertos de pasillos, desfiles, bandas de pueblo y, ¡cómo no!, las tradicionales noches cuencanas, engalanadas con juegos pirotécnicos y serenatas al más grande estilo de principios de siglo.

Estas fiestas son conocidas en todo el país. Al son de “Chola cuencana, mi chola, capullito de amancay”, que cantan con unción los cuencanos, en la que dicen es, sin lugar a dudas, “la Ciudad más bella de América”, se despliega una efervescencia de júbilo que arranca con marciales desfiles por toda la ciudad. Las representaciones artísticas y comparsas nos llevan de viaje por la historia de la provincia, mostrando desde representaciones de los pueblos primarios indígenas de la zona, hasta escenificaciones del imperio inca, la conquista española y los mejores momentos de la época colonial y republicana de la ciudad, acompañado todo este jolgorio por la presencia de enormes muñecas de más de 4 metros de altura, que representan a la mujer de esta región del país: a la tan amada y cantada por sus poetas: a la “chola cuencana”...

En una casa esquinera del Parque de San Blas, en pleno centro de la ciudad, encontramos a María Luisa Jiménez Landívar, quien por más de cincuenta años ha elaborado dulces de convento, mediante recetas pasadas de generación en generación por sus suegros. Ella vende los “dulces de Corpus”:

cocadas, alfajores, dulces de maní, quesos de manjar de leche, dulces de membrillo... Y no pueden faltar las “chispiolas” (canguil confitado con panela), o el buen ceviche de chochos, con los que los cuencanos miran el desfile, bailan y terminan la fiesta en un barrio tradicional de la ciudad, denominado “ Don Bosco”, donde se degustan las mejores cascaritas de cerdo, fritadas, llapingachos y maíz tostado de la mejor calidad. Las “cascaritas reventadas” salen de la piel del cerdo y, complementadas con un buen ají, son un manjar que pocas veces se puede degustar, salvo quien tenga la oportunidad de llegar al “Restaurante del Botín”, en la Calle de los Cuchilleros, en Madrid - España.

Durante la noche festiva cuencana, se puede observar en el Parque Central una fila interminable de gente, que pugna por entrar a una cafetería. ¿La razón? Se trata de un sitio especial, con una carta interminable de comida loca: locros, motes, canelazos, tamales y humitas... Este lugar, llamado Raymipamba, y otro que se llama El Tiesto tienen como plato estrella una mezcla regional de cecina de cerdo, morcilla y mote pillo, además de una recuperación completa de ajíes, hechos con una gran variedad de frutas.

Bailes, música y tradicionales comparsas, hacen parte de este sin igual “Desfile de la Morlaquia”. “Morlaco” es el distintivo cariñoso con que se conoce a los cuencanos, a los nacidos en esta ciudad única por su arquitectura, por la proverbial belleza de sus mujeres y fama de sus poetas, pero y sobre todo por la calidez con que su gente amable recibe a quienes la visitan. Si el turista acierta a venir durante sus fiestas, a no dudarlo disfrutará de los acordes entonados por la banda de pueblo, de una comida excepcional. De unas mañanas llenas de sol y de unas noches repletas de luz, colorido y fantasía. Y terminará coreando:

*“Eres España que canta
en Cuenca del Ecuador
con reír de castañuelas
y llanto del rondador”...*

11.3 LA MAMA NEGRA

MAMA NEGRA

Lugar: Latacunga - Cotopaxi

Fecha: Sábado mas próximo al 11 de Noviembre

Distancia de Quito: 70 km

Distancia de Guayaquil: 316 km

Medios de transporte: Bus, Transporte Privado

Temperatura promedio: 13°C

Principales atractivos turísticos: Parque Nacional Cotopaxi, Iglesias, Molinos de Monserrat, Palacio Municipal, Casa de los Marqueses, Hacienda de Tilipulo

Principales actividades: Producción florícola, Ganadera y Agrícola

Gastronomía: Chugchucaras, Allullas con queso de hoja, Jucho

Datos curiosos: Ciudad custodiada por el gran Volcán Cotopaxi, Latacunga viene de dos voces Quichuas Llacatakunka que significa Dios de las Lagunas. Sin duda su atractivo cultural más importante es la celebración de la Mama Negra.

La Mama Negra, conocida también como la celebración de la Santísima Tragedia, es la fiesta más importante de Latacunga, ciudad que se encuentra cobijada por el majestuoso volcán Cotopaxi. Si uno está de suerte y se encuentra con un día despejado, puede ser parte de un verdadero espectáculo al observar a este verdadero coloso de los Andes.

La historia de esta colorida celebración tiene diversos orígenes. Así por ejemplo, se escucha hablar de que esta fiesta se realizaba en honor al pueblo negro que habitaba en estas tierras. Otra versión dice que existía una obra de teatro traída de la Vieja Europa, que fue representada por los indígenas y generó esta tradición. Pero sea cual fuere la verdad, lo importante es que se trata de una efemérides única, donde se conjuga la armonía, la cultura, la música, la danza, la poesía, el humor y, por supuesto, la comida y la bebida.

La primera y más antigua celebración es la del 24 de septiembre, organizada por las vivanderas de la Plaza de la Mercedes, que coincide con la Fiesta de la

Virgen de la Mercedes, conocida como la Mama Negra Indígena y reconocida como la auténtica. Otra celebración tiene lugar el sábado más cercano al 11 de noviembre, fecha en que se conmemora la Independencia de Latacunga. Esta última es la más conocida y visitada por los turistas. En ambos casos, a pesar de las pequeñas diferencias, la alegría desbordada y el derroche de energía presente son característicos e infaltables.

En el transcurso de aproximadamente cuatro horas seguidas, se puede mirar desfilar un amplia variedad de personajes. Llaman la atención las jochas, que son grandes estructuras compuestas por botellas de licor, cigarrillos, frutas, cuyes y chanchos hornados que van a ser consumidos en la fiesta. Estas jochas son cargadas por los ashangas, corpulentos hombres que caminan varios kilómetros, mientras un compañero desfila atrás de ellos para ayudarles con el peso y asentar las jochas sobre una mesa, en cada pequeño receso. Un grupo de brujos huacos, acompañados de un shamán, van sacando a personas del público para hacerles “limpias curadoras”. ¡Pobre del que se olvido de llevar dinero, porque estas limpias exigen alguna retribución, a voluntad de cada persona! Las camisonas o carishinas (hombres vestidos de mujeres) espantan al público con un foete y abren el paso. Los champuceros llevan sus baldes llenos de champús, bebida alcohólica a base de mote, y dan de beber a todo el público, al que invitan a unirse al festejo. Curiquingues, urcuyayas y cholas son personajes que preceden a los más esperados. Efectivamente, se ve entrar saludando al Ángel de la Estrella, seguido por el Rey Moro que, con aires de grandeza en su caballo de tipo árabe, se abre paso entre la multitud. Un juego de piruetas con una bandera muy colorida, marca la entrada del Abanderado, quien da paso al Capitán, quien comparte algunos tragos con la gente. Entonces ha llegado el gran momento: la gente se alborota y se amontona; todos pugnan por ver al personaje central de la fiesta: es la Mama Negra, que aparece en su caballo, haciendo bailar con su mano a una muñeca negra que representa a su hija, mientras con la otra mano dispara chorros de leche de burro al público. Todo esto se da en medio del baile, la música, y los gritos de “¡Viva la Mama Negra!” y “¡Viva Latacunga!” Miles de personas siguen

a este personaje hasta el fin del desfile y la fiesta se extiende hasta el día siguiente. Las provisiones nunca faltan.

En la autopista principal de Latacunga, al salir de esta hermosa ciudad, se puede cerrar con broche de oro esta experiencia, en un pequeño restaurante llamado “Las chugchucaras de Rosita”, donde Rosita Jiménez de Calle, le atenderá personalmente y le permitirá disfrutar del plato tradicional de este lugar: las famosas “chugchucaras”. Esta preparación consiste en una deliciosa carne de choncho, acompañada de cuero reventado, mote, tostado, canguil, papa frita, maduro frito y unas ricas empanadas de queso.

Definitivamente, Latacunga es una tierra que tiene mucho que ofrecer, no solo en sabores y colores, sino en espiritualidad...

11.4 LA VIRGEN DE QUINCHE

VIRGEN DEL QUINCHE

Lugar: El Quinche – Pichincha

Fecha: 21 de Noviembre

Distancia de Quito: 60 km

Distancia de Guayaquil: 450 km

Medios de transporte: Bus, Transporte Privado

Temperatura promedio: 12°C

Principales atractivos turísticos: Santuario de la Virgen del Quinche

Principales actividades: Agricultura y Ganadería

Gastronomía: Caldo de patas, Caldo de gallina, Tamales, Fritada

Datos curiosos: La palabra Quinche tiene origen en la lengua Maya Cakchiquel cuyo significado deriva de dos vocablos Quin que significa Sol y Chi que significa Monte. Todos los fines de semana cientos de fieles acuden al santuario de la Virgen del Quinche a bendecir sus autos.

La Virgen del Quinche, motivo de mucha devoción por parte de un gran número de ecuatorianos, es una imagen que fue tallada por Diego de Robles en el siglo

XVI. Cuenta la historia que las personas que encargaron la confección de esta imagen no tuvieron el dinero para pagarla, por lo que el artista realizó un trueque con los indios oyacachis, recibiendo a cambio unos tablones de fino cedro, que necesitaba para sus trabajos. De acuerdo con una leyenda, la Virgen se les apareció a unos indios de esta tribu en una cueva y les prometió cuidarlos de los feroces osos que atemorizaban a la gente del lugar. Al poco tiempo después de esta aparición, los indios vieron llegar a Diego de Robles con la imagen de la Virgen en sus brazos y reconocieron en sus rasgos a quien se les había aparecido en la cueva. Este hecho ha encendido la gran devoción y respeto que en la actualidad se le rinde a esta Virgen.

En el año de 1604, el obispo ordenó el traslado de la imagen al santuario del Quinche, debido a ciertos actos de idolatría por parte de los indios oyacachis. A partir de este momento, la imagen tomó oficialmente el nombre de “Virgen del Quinche”. La imagen tiene 62 cm de alto y viste hermoso y elegante ropaje con hilos de oro y plata; exhibe en su mano derecha un cetro, y con la mano izquierda sostiene al niño. La imagen fue coronada en el año 1943 y su fiesta se celebra anualmente, desde entonces, el 21 de noviembre.

Cada año, en las vísperas de la fiesta, es ya tradicional la caminata en la que, más de 5 000 fieles parten a pie desde Calderón, por la noche, y recorren el camino entre cantos y oraciones, hasta llegar al Quinche, a la madrugada del día veintiuno. Mientras esto sucede, al mismo tiempo el Santuario del Quinche estalla en un juego de luces artificiales que ilumina el cielo del lugar, anunciando el comienzo de la fiesta. Es una noche llena de color, música, bailes y comidas típicas. A la mañana siguiente, los peregrinantes acaban de arribar al Quinche desde diferentes lugares del país y observan cómo la Virgen sale de su santuario, para ser llevada en una muy gran caminata que recorre las principales calles del pueblo.

Es impresionante la devoción que esta imagen inspira en la gente: se escuchan cantos a la Virgen, en idiomas y dialectos autóctonos de la región; la gente

empuja y se abalanza, en un intento de al menos pasar su mano por esta imagen. Muchos lloran con tan solo ver a la imagen pasar, realmente convertida en un ícono de la religiosidad.

CAPITULO XII

12 DICIEMBRE

12.1 FIESTAS DE QUITO

FIESTAS DE QUITO

Lugar: Quito – Pichincha

Fecha: 6 de Diciembre

Distancia de Quito: N/A

Distancia de Guayaquil: 390 km

Medios de transporte: Bus, Transporte Privado, Aéreo (Aeropuerto Internacional de Quito)

Temperatura promedio: 17.5°C

Principales atractivos turísticos: Centro Histórico, Iglesia La Compañía, Iglesia San Francisco, La Basílica, Virgen del Panecillo, El Teleférico, La Mariscal, Parques

Principales actividades: Turismo y comercio

Gastronomía: Empanadas de Morocho, Fritada, Locros, Tripa Mishqui, Colaciones, Quesadillas, Garrapiñadas, Morocho Dulce, Espumilla, Canelazo

Datos curiosos: San Francisco de Quito es la capital del Ecuador, fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 1978, la ciudad se encuentra en las laderas del Volcán Pichincha el mismo que se encuentra activo hasta la actualidad. La central más importante del antiguo Reino de Quito se asentó donde actualmente se encuentra el Centro Histórico.

Quito se pone de fiesta: el ánimo de su gente cambia, las calles se llenan de festejos; durante una semana entera los quiteños se dejan llevar por ese ambiente emotivo que inunda cada esquina de la ciudad. Esta efemérides se celebra anualmente, en conmemoración a la fundación española de la ciudad, que tuvo lugar el 6 de diciembre de 1534.

Desde los últimos días del mes de noviembre se da comienzo a los diferentes eventos que se realizan en homenaje a la ciudad de Quito: se instalan ferias

gastronómicas, en las se puede disfrutar de las delicias quiteñas, tales como las empanadas de morocho con ají de tomate de árbol, el hornado, la fritada, los asados, un buen locro o un caldo de patas; y para los paladares dulces, están los deliciosos pristiños y buñuelos. La demanda de estos manjares es tan grande, que la gente debe hacer fila para ser atendida. ¡Cómo no mencionar también la famosa espumilla, un clásico merengue quiteño con frutas y grajeas, preparado con la más típica y apetecida guayaba!

Una variedad de juegos típicos quiteños se realizan en diferentes partes de la ciudad: los cocos, la pelota nacional, el palo encebado, la carrera de costales y las tradicionales competencias de coches de madera que descienden por las calles del sur, centro y norte de la ciudad. Las bandas de pueblo suenan en todos los rincones de la ciudad, compitiendo entre sí, en las tradicionales “guerras de bandas”. También se las ve sobre el techo de las “chivas quiteñas”, que son buses abiertos donde la gente recorre la ciudad bailando y cantando al ritmo de canciones como “El chulla quiteño” y “Lindo Quito de mi vida”. Por la noche, los diferentes barrios de la capital iluminan sus veredas en las tradicionales “serenatas quiteñas”, donde al ritmo de la música de diferentes artistas se baila hasta el amanecer. La bebida que permite alegrar el corazón y alejar el frío de la noche quiteña es el famoso “canelazo”, una combinación entre el agua de canela, hierbas y especias aromáticas, el tradicional aguardiente de caña conocido como puntas y la naranjilla. Tampoco se puede dejar de mencionar al vino hervido, resultado del calentamiento del vino tinto con diversas especias.

Como toda buena fiesta tiene un buen desfile, Quito no es la excepción, y el suyo lleva el nombre de “Desfile de la Alegría”, que está compuesto por más de 100 comunidades y grupos invitados que copan las calles de la ciudad. Al norte, en la Tribuna de la Shyris, y al sur, en la Tribuna del Sur, desfilan vistosas comparas durante aproximadamente 5 horas, decorando las calles con bailes y trajes típicos, personajes históricos, bandas de pueblo, flores, música, serpentinas...

Como consecuencia de la conquista española, han quedado ciertas expresiones culturales de la Vieja España, que se encuentran reflejadas en la cultura ecuatoriana en general y quiteña en particular. Una de estas expresiones es la reconocida “Feria Jesús del Gran Poder”, festival taurino de renombre internacional que se realiza anualmente por las fiestas capitalinas. Toreros españoles, mejicanos, franceses, portugueses y ecuatorianos deleitan al público por el lapso de nueve días. Al ritmo del flamenco, con botas de vino en mano y clásicos sombreros estilo cordobés, los amantes de la “fiesta brava” acuden a la Plaza de Toros Iñaquito para aplaudir a sus toreros favoritos y fundirse en un solo grito las expresiones “¡Ole!” y “¡Que viva Quito”

Estos eventos son realizados por juegos pirotécnicos que iluminan por la noche los diferentes sectores de la ciudad, haciendo de estas fiestas una experiencia inolvidable. Una buena dosis de cultura, otra de alegría, una porción de energía y un buen toque de sabor son la receta perfecta de las reconocidas y famosas “Fiestas de Quito”...

12.2 NAVIDAD

NAVIDAD

Lugar: Todo el país

Fecha: 24 de Diciembre

Distancia de Quito: N/A

Distancia de Guayaquil: N/A

Medios de transporte: N/A

Temperatura promedio: N/A

Principales atractivos turísticos: N/A

Principales actividades: N/A

Gastronomía: Pernil, Hornado, Pavo relleno, Pristiños y Buñuelos con miel de panela, Ponche navideño, Canelazo

Datos curiosos: A pesar de que en el Ecuador se realizan muchas tradiciones internacionales como los árboles de navidad, pesebres y las decoraciones con luces y guirnaldas, se pueden encontrar ciertas expresiones auténticas resultado del mestizaje como los pases del niño siendo los mas representativos El Pase del Niño Viajero (Cuenca), La Yumbada (Quito) y El Pase del Niño de Isinche (Pujilí).

La Navidad un festejo internacional que conmemora el nacimiento de Jesús. Es una celebración de origen cristiano que se celebra cada 24 de Diciembre, en casi todo el mundo, de diferentes maneras. Para muchas culturas, desde hace miles de años atrás, diciembre simboliza el mes de la natividad, y se basan para ello en los calendarios antiguos que regían los ciclos naturales. Por este motivo, se puede observar una auténtica mezcla de tradiciones y creencias en las diferentes culturas, que dan como resultado festejos realmente especiales.

El Ecuador no es una excepción y participa masivamente de esta fiesta con los clásicos árboles navideños, así como con decoraciones a base de guirnaldas y luces. También se puede admirar una cautivante mezcla de tradiciones en diferentes poblados, que hacen de la Navidad algo único en este país. Los chigualos en la Costa, los pases del niño en la Sierra; las danzas y música tradicionales, las comidas típicas que endulzan el corazón de los ecuatorianos y los envuelven en un cálido espíritu navideño.

12.2.1 Quito

En Quito, la Navidad convoca a todos los habitantes, a partir del 16 de diciembre, ya que en esa fecha se da inicio a la famosa “novena”, que reúne en una casa diferente a muchas familias, para rezar, cantar y degustar los pristiños y buñuelos navideños, acompañados de un buen ponche caliente, con una pizca de licor. Se realizan también rezos comunales de la novena en la cima del monte Panecillo, entre luces multicolores que iluminan los cielos de la capital, villancicos, bailes típicos y “vacas locas” que amenizan el ambiente. La gente de los barrios aledaños disfruta, noche a noche, de un espíritu de unión y solidaridad. El frío de la noche quiteña es amenguado con un sabroso “canelazo”. Paralelamente a estos eventos, se organizan exposiciones y concursos de pesebres en la Iglesia de San Francisco. Y se puede observar los “pases del niño”, organizados por los diferentes barrios y centros comerciales de la ciudad. Entre los desfiles más reconocidos de la capital se

encuentra “La Yumbada de la Magdalena”, que se lleva a cabo cada 24 de diciembre, en el sur de Quito. El desfile sale del parque de San Diego y avanza hacia el parque de La Magdalena, teniendo a los yumbos como protagonistas.

12.2.2 Niño de Isinche

En Pujilí, tierra de tesoros ancestrales, la Navidad también llena el espíritu de sus habitantes. Se impregna el ambiente de la fuerte devoción que existe por “El Niño de Isinche”, una imagen religiosa del niño Jesús, que reposa en la hacienda de Isinche, ubicada a solo 5 km de la población. Cada año, un sacerdote hace la entrega de una ofrenda al dueño de la hacienda, pidiendo que se le permita llevar a la imagen para ser velada en su casa. En la mañana del 24 de diciembre, alrededor de las 6 de la mañana, la imagen es recogida de la hacienda por el sacerdote y por su gente, para ser trasladada a su casa, donde tendrá lugar el festejo. El parque principal de Pujilí es inundado con la refrescante brisa mañanera, mientras a lo lejos se escucha la música de las bandas; suena el bombo, retumba el pingullo, armonizan instrumentos varios de cuerda, viento y percusión. El Niño de Isinche hace su entrada al pueblo, y los “ashangueros” -al igual que en la Fiesta de la Mama Negra- cargan las jochas -repletas de ofrendas- que van a ser consumidas en los festejos. Se observa entonces el paso de un bando de negros -machete en mano y encabezados por una Mama Negra autóctona, que va lanzando leche al aire con un biberón-, pequeños niños montados a caballo, que representan al Rey Mozo y al Ángel, custodiados por hombres que llevan pintadas sus caras con hollín, sobresalen entre la multitud. También se puede distinguir una gran cantidad de llamas y llamingos, decorados con telas y ofrendas que acompañan a la procesión. En una nube de humo y explosiones de voladores, los sahumerantes hacen su entrada, portando los sahumeros. Vienen luego los guiones, cargado por los sacerdotes, que anuncian la llegada del Niño en una urna de cristal. Entonces el pueblo entero empieza a bailar, al ritmo de los alegres sonos entonados por sus bandas.

Tras largos bailes y festejos, la imagen del Niño de Isinche es finalmente trasladada a la casa del prioste, donde los diferentes grupo de reyes mozos, ángeles y mamas negras van ingresando, de manera ordenada, para adorar al Niño mediante recitales improvisados. La fiesta se extiende por todo el día, entre comidas típicas, cánticos y bailes y, cómo no, una considerable dosis del buen aguardiente de caña.

12.2.3 Pase del Niño Viajero

En Cuenca, la ciudad más religiosa del Ecuador, se celebra unas efemérides de especial recordación: la del pesebre donde nació un Niño en Belén. En esta fiesta se toma muy en serio lo del “Pase del Niño”, y es así como más de 50 000 personas -la mayoría niños, jóvenes y adolescentes- se disfrazan de pastores, ángeles, niños dioses, vírgenes, soldados romanos, esclavos negros, ovejas y animales... Una caravana interminable de camiones, camionetas y vehículos son decorados con los más diversos detalles festivos. Se puede ver desde castillos típicos ecuatorianos, hasta bebidas alcohólicas, gaseosas, *snacks*, frutas de la temporada, dulces, colchas, edredones, sábanas, cuadros, caramelos, colaciones, pan de pascua, cuyes, frutas, verduras, gallinas, cerdos horneados, y toda clase de recuerdos navideños.... La variedad es tan grande, que su mezcla origina un colorido casi carnavalesco en esta celebración santa.

El 24 de diciembre de cada año, a las 10 de la mañana, comienza esta verdadera procesión que empieza en el sector de la Feria Libre de El Arenal. Todos los que participan en esta fiesta cantan villancicos navideños, al ritmo de “Dulce Jesús Mío”; bailan y exhiben diferentes trajes de terciopelo verde, negro, rojo, amarillo, azul, colmados de lentejuelas brillantes y vistosos sombreros. Los héroes de la procesión son los niños, quienes mientras más pequeños y tiernos son, llaman más la atención. Lentamente van pasando carrozas, coches de bebé, bicicletas, caballos, ovejas, perros, autos, camionetas y camiones que, mientras más decorados estén, más felicidad traen a sus

familias, que esperan que los mismos sean bendecidos con el espíritu navideño.

La diversidad cultural de los pesebres ambulantes es rica en colores e imaginación; se reparten fundas navideñas llenas de galletas, caramelos y chocolates a todos los asistentes, además de baldes colmados de chicha de maíz y un sabroso pan de pascua dulce, perfumado con canela recién molida... Los vendedores ambulantes llenan las calles y ofrecen papas con cuero, chaulafanes de gallina, frutas con yogurt, helados de paila y los tan ecuatorianos cebiches de chocho. De hecho, se pueden observar más de cien vendedores de este succulento ceviche.

Todas las familias llevan a un Niño, sea este tomado de su pesebre, un muñeco de juguete, o uno de sus propios hijos de diferentes edades. A ellos se les da el nombre tradicional de “niños viajeros”, que sobresalen en esta fiesta declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, desde 1961. El Niño Viajero oficial es custodiado por las madres del Monasterio del Carmen de la Asunción, antes del recorrido por la ciudad. Estas monjas se encargan, además, de vestir al Niño con más de siete trajes llenos de incrustes de oro y plata, con telas importadas de Europa. Unos segundos de absoluto silencio preceden a la salida del Niño Viajero, que es llevado -como en todas las fiestas- por una reina. Al más puro estilo faraónico, a su paso las calles se llenan de miles de pétalos de rosas. El silencio se rompe con el bullicioso sonido de las bandas de pueblo, que entonan villancicos y toda la gente, en un solo coro, cantan emocionada al Niño que, en esta época, llena de alegría sus corazones.

12.3 AÑO VIEJO

AÑO VIEJO

Lugar: Todo el país

Fecha: 31 de Diciembre

Distancia de Quito: N/A

Distancia de Guayaquil: N/A

Medios de transporte: N/A

Temperatura promedio: N/A

Principales atractivos turísticos: N/A

Principales actividades: N/A

Gastronomía: Pernil, Hornado, Pavo al horno de leña, Canelazo

Datos curiosos: La celebración de año viejo en el Ecuador es única, se pueden observar los famosos años viejos que son muñecos hechos con ropas viejas, aserrín, papel periódico y llevan una careta que representa a algún personaje político, social o incluso familiar, en la Costa estos muñecos son hechos con cartón un tanto más trabajados.. A las 12 de la noche estos son quemados en las calles; a esta tradición acompañan hombres vestidos de mujeres representando a las viudas del año viejo que será quemado, testamentos para el nuevo año y una serie de creencias y supersticiones que hacen de esta celebración algo realmente original.

En el Ecuador el festejo de fin de año tiene ciertas particularidades que lo hace muy original: se queman todos los malos recuerdos y experiencias, para comenzar el año como personas nuevas y con mente positiva. Es por eso que las calles del país se inundan de monigotes rellenos de aserrín o papel periódico, con caretas de personajes que han sido representativos a lo largo del año, en campo social y político nacional e internacional. Quito y Guayaquil son las ciudades de mayor protagonismo. Muchos de los monigotes se convierten en auténticas obras de arte y tienen un carácter burlesco. Existen personas que, en lugar de representar a personajes famosos, representan a algún familiar, agregando así un poco de gracia al asunto. La tradición consiste en quemar estos monigotes a las 12h00 de la última noche del año, dejando atrás todos esos recuerdos y momentos tristes y redactar un testamento lleno de humor, en el cual se describe todo lo que el “Año viejo” deja a los diferentes

familiares. La quema del muñeco viene acompañada de juegos de luces artificiales y explosivos.

En las principales calles de Quito y Guayaquil se exhiben años viejos gigantes, que incluso tienen movimientos incorporados, y cada uno cuenta una historia agradable a su manera. Miles de personas acuden a estos lugares, para presenciar la colorida y humorística exhibición. Además, el 31 de diciembre aparecen unos personajes que invaden las calles de toda la ciudad: las famosas “viudas, que son hombres vestidos de mujeres que representan a la esposa del Año Viejo. Las “viudas” obstaculizan el tránsito de los automóviles con cuerdas improvisadas, con el fin de conseguir dinero para sus “viejitos”. Son “viudas” coquetas y hasta atrevidas con los conductores de los automóviles, especialmente si estos son hombres.

Existen otras tradiciones que hacen parte de estas fiestas, como la de creer que si se comen doce uvas en los últimos doce minutos del año se tendrá buena suerte; o la de pensar que si se sale a dar una vuelta a la manzana cargado de maletas, se viajará mucho el año entrante; o la de usar ropa interior de color amarillo para tener suerte; o saltar el Año Viejo con billetes en la media, mientras este arde en fuego, para que no falte el dinero... Estas y otras creencias hacen de los ecuatorianos un pueblo lleno de curiosidades y alegría.

También las costas del Ecuador se visten de gala y se prenden de colores para esta gran fiesta: Esmeraldas, Salinas, Bahía de Caráquez, Playas de Villamil, Atacames, Same, Montañita, son algunas de las playas que se llenan de turistas en estas fechas, donde la gente celebra a lo grande y a la orilla del mar la llegada del Año Nuevo.

CAPÍTULO XIII

13 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1 CONCLUSIONES

- Se comprobó que el Ecuador posee una muy amplia riqueza cultural de la cual es parte la gastronomía y las fiestas, riqueza que podría ser fuente para el crecimiento del turismo.
- Se percibió que existe una gran falta de conocimiento por parte de los ecuatorianos sobre la cultura y tradiciones existentes en el país, el mismo que dificulta fomentar el respeto y amor por una identidad.
- Se confirmó que el Ecuador tiene un alto potencial turístico que lamentablemente no está siendo manejado de una manera adecuada brindando al turista información certera, servicios de calidad y seguridad.

13.2 RECOMENDACIONES

- Se debe fomentar y motivar a la investigación desinteresada con el fin de obtener herramientas académicas e informativas que a la larga se constituyan en un beneficio único para el Ecuador.
- Se debe reestructurar los parámetros bajo los cuales el país está manejando el turismo, ofreciendo al turista mejores servicios, infraestructuras, información y seguridad; generando así un crecimiento favorable en la industria turística.
- Se debe instruir y enseñar a los ecuatorianos acerca de su cultura y tradiciones generando así respeto y amor por su identidad.

BIBLIOGRAFÍA

1. ARMENDARIS, Mauricio, Mishki Mikuna: El Sabor del Ecuador, Cocina Ecuador, Quito, 2009.
2. CÁRDENA, Ana Maria, Enciclopedia Fechas Cívicas y Festividades del Ecuador, Cultural S.A, Madrid, 2007.
3. CUVI, Pablo, ¡Viva la Fiesta! Ecuador, Dinediciones, 1ra. Edición, Quito, 2002.
4. DRAZ, John, / KOETKE, Christopher, The Culinary Professional, The Goodheart-Willcox Company, Tinley Park Illinois US, 2010.
5. PAZOS, Julio, El Sabor de la memoria historia de la cocina quiteña, Biblioteca Básica de Quito, Quito, 1ra. Edición, 2008.

ANEXOS

ANEXO 1

ANEXOS DE FIESTAS

1. Diablada de Píllaro



2. Carnaval de Guaranda



3. Carnaval de Ambato



4. PawcarRaymi



5. Fiesta del ovo



6. Fiesta del equinoccio



7. Semana Santa



8. Fiestas de la chonta



9. Danzantes de Pujilí



10. Inti Raymi



11. San Pedro y San Pablo



12. Fiestas del sol en la mitad del mundo



13. Paseo procesional del chagra



14. Fiestas de Esmeraldas



15. Fiestas de Mira



16. Fiestas del maíz y del turismo



17. Fiestas de Loja



18. Fiestas del Yamor



19. Fiestas de la Jora



20. Feria del banano



21. Fiestas de Ibarra



22. Fiestas de Guayaquil



23. Rodeo Montubio



24. Inga Palla



25. Finados



26. Fiestas de Cuenca



27. Mama Negra



28. Fiestas de Quito



29. Navidad

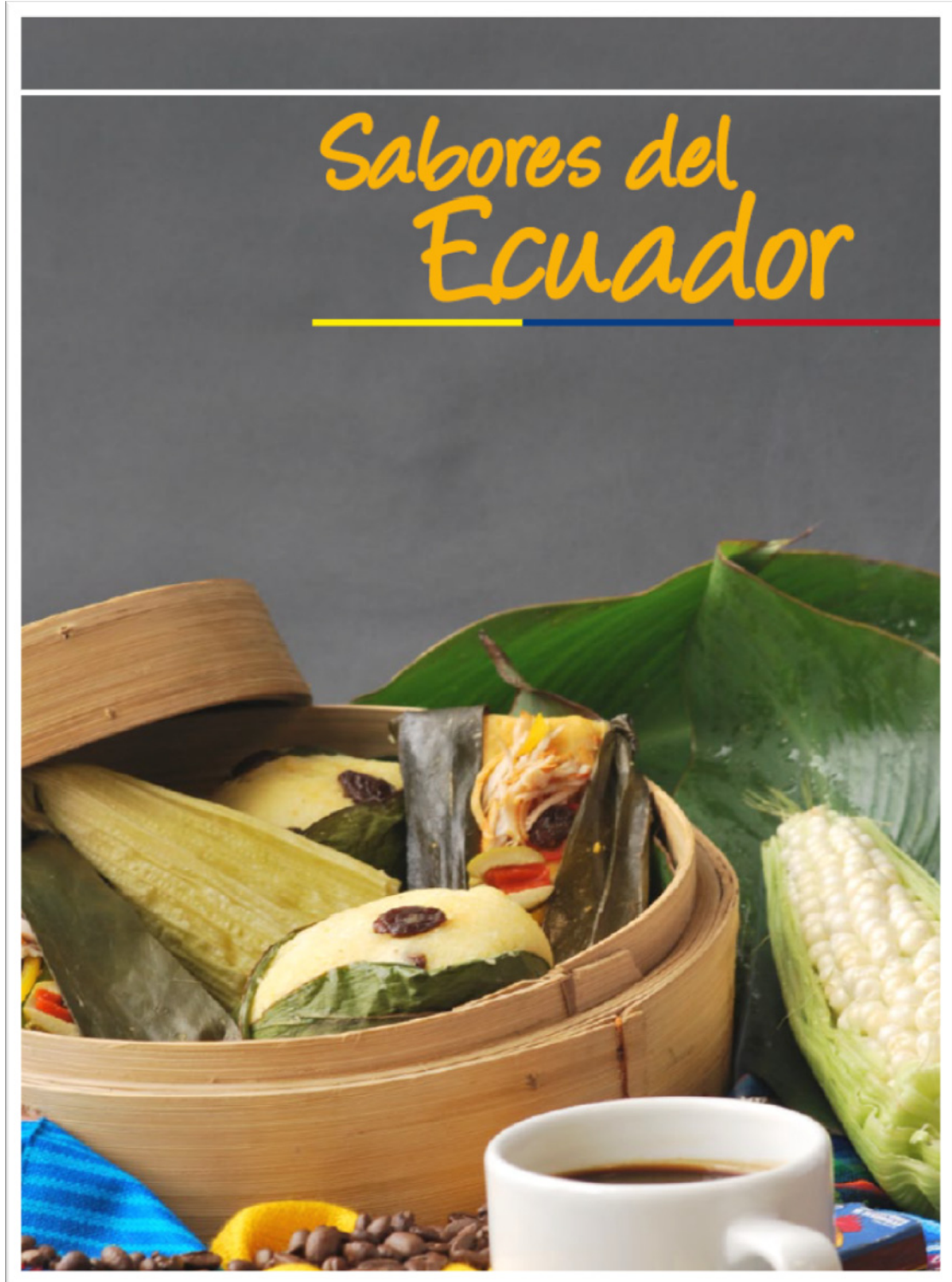


30. Año Viejo



ANEXO 2

ANEXOS DE RECETAS



1. Ajíes



AJI MANABA			
Porciones: 9			
Peso porción: 60 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
1/2 lb	250 g	Ají ratón, sin semilla	1) Picar el ají en brunoise.
2 oz	60 g	Zanahoria picada, brunoise	2) Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar.
2oz	60 g	Cebolla paiteña, brunoise	
2 oz	60 g	Pimiento rojo, brunoise	
2 oz	60 g	Pimiento verde, brunoise	
1 cdta	3 g	Sal	
1/2 tz	120 ml	Aceite vegetal	
3 Cdas	45 ml	Vinagre de plátano blanco	
1/2 oz	15 g	Cilantro	
HACCP			
PC1: Dejar reposar la salsa en refrigeración (4°C) por 12 horas.			
PCC1: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), embasada en un recipiente adecuado por máximo 36 horas.			
NOTA			
Al dejar reposar la salsa se permite que todos los productos se macere.			

AJI DE TOMATE DE ARBOL			
Porciones: 5			
Peso porción: 20 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
2 oz	50 g	Ají	1) Quitar las semillas al ají.
2 oz	50 g	Tomate de árbol	2) Cocinar el ají con el tomate de árbol.
1 Cda	15 ml	Aceite vegetal	3) Licuar el tomate de árbol y el ají cocinados con el
2 oz	50 g	Cebolla blanca, brunoise	agua, el aceite y la sal.
1/4 oz	5 g	Perejil, picado	4) Agregar la cebolla blanca, el perejil y el cilantro picados.
1/4 oz	5 g	Culantro, picado	
1/2 tz	120 ml	Agua	
c/n	c/n	Sal	

HACCP			
PCC1: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 24 horas.			
NOTA			
La capsaicina que contienen las semillas del ají aporta el sabor picante a la preparación, por lo tanto si se incluyen las semillas la salsa será más picante.			

AJI DE PEPA DE ZAMBO			
Porciones: 8			
Peso porción: 30 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
3 oz	90 g	Pepas de zambo maduras	1) Licuar todos los ingredientes excepto la cebolla
3/4 oz	20 g	Cilantro	blanca.
1 oz	30 g	Apio	2) Mezclar la preparación con la cebolla previamente
1/4 oz	5 g	Ajo	picada y servir.
1/2 oz	15 g	Ají sin semilla	
3 Cdas	45 ml	Aceite vegetal	
3/4 oz	20 g	Cebolla blanca, brunoise	
1/4 tz	50 ml	Agua	
c/n	c/n	Comino	
c/n	c/n	Sal	

HACCP			
PCC1: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 24 horas.			
NOTA			
El aceite vegetal tiene la finalidad de emulsionar la preparación y retardar la oxidación de la pepa de zambo.			

2. Ceviches



CEVICHE DE CAMARON			
Porciones: 3			
Peso porción: 150 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
4 tz	1 lt	Agua	1) Hervir la cebolla paiteña y la cebolla blanca en
2 oz	60 g	Cebolla paiteña, mirepoix	mirepoix, el ajo, el laurel y los granos de pimienta negra.
1 oz	30 g	Cebolla blanca, mirepoix	2) Cuando el caldo llegue a ebullición cocinar los
1 cdta	5 g	Ajo	camarones por 5 minutos.
1 cdta	4 g	Laurel	3) Cernir el caldo y enfriar, al igual que los camarones.
1 cdta	4 g	Pimienta negra, grano	3) Mezclar la cebolla paiteña en juliana, la mitad del zumo
7 oz	200 g	Camarón, pelado y desvenado	de limón con sal, dejar reposar por 5 minutos.
4 oz	125 g	Cebolla paiteña, juliana	4) Mezclar el tomate, la otra mitad del zumo de
4 Cdas	65 ml	Zumo de limón sutil	limón, el caldo de cocción, la salda de tomate, la mostaza,
1/2 tz	120 ml	Zumo de naranja	el zumo de naranja, el tomate concasse, el pimienta verde
1/2 tz	120 ml	Caldo de cocción	y el aceite vegetal hasta formar una salsa.
2 oz	60 g	Salsa de tomate	5) Mezclar la cebolla encurtida y los camarones con la salsa
1 Cda	15 ml	Aceite vegetal	previamente preparada.
2 cdts	10 g	Mostaza	6) Rectificar sabor con sal y pimienta y servir con cilantro
3 oz	90 g	Tomate, concasse	picado.
1 oz	30 g	Pimiento verde, brunoise	
1 Cda	15 g	Cilantro	
7 oz	200 g	Pulpa de tomate	
c/n	c/n	Sal	
c/n	c/n	Pimienta	
HACCP			
PCC1: Conservar los camarones a temperatura de refrigeración (4°C) o de congelación (-18°C).			
PCC2: Cocinar hasta que los camarones alcancen los 63°C internamente.			
PCC3: Bajar la temperatura del caldo y los camarones a 4°C, en menos de 2 horas.			
PCC4: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 24 horas.			

CEVICHE DE CHOCHOS			
Porciones: 2			
Peso porción: 150 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
4 tz	1 lt	Agua	1) Hervir la cebolla paiteña en mirepoix con los chochos.
2 oz	60 g	Cebolla paiteña, mirepoix	Cernir y enfriar el caldo.
5 oz	160 g	Chochos, pelados	2) Mezclar la mitad del zumo de limón y la cebolla con sal, dejar reposar por 5 minutos y cernir.
4 oz	125 g	Cebolla paiteña, juliana	
3 Cdas	40 ml	Zumo de naranja	3) Mezclar el tomate, la otra mitad del zumo de limón, el caldo de cocción, la salsa de tomate, la mostaza, el zumo de naranja y el aceite vegetal hasta formar una salsa.
4 oz	120 g	Tomate, rallado	
4 Cdas	65 ml	Zumo de limón sutil	4) Mezclar la cebolla encurtida, el tomate concasse y los chochos con la salsa previamente preparada.
1/2 tz	120 ml	Caldo de cocción	
1 oz	30 g	Salsa de tomate	5) Rectificar sabor con sal y pimienta y servir con cilantro picado.
1 Cda	15 ml	Aceite vegetal	
1 cda	5 g	Mostaza	
3 oz	80 g	Tomate, concasse	
1/2 oz	15 g	Cilantro	
c/n	c/n	Sal	
c/n	c/n	Pimienta	
HACCP:			
PCC1: Bajar la temperatura del caldo a 4°C, en menos de dos horas.			
PCC2: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 24 horas o en congelación (-18°C) por máximo 30 días.			
NOTA			
El ceviche de chochos puede ser servido con cuero de cerdo o pollo, en tal caso, se cocinan los chochos con tomate y el acompañante deseado.			

3. Envueltos



4. Sopas



FANESCA			
Porciones: 10			
Peso porción: 140 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
1 lb	450 g	Zambo, cubos grandes	1) Hervir el zambo y el zapallo hasta que estén suaves, cernir y reservar.
1 lb	450 g	Zapallo, cubos pequeños	
1 tz	250 ml	Agua	2) Refreír la cebolla blanca, la cebolla perla y el ajo con la mantequilla y el aceite de achiote.
2 oz	60 g	Cebolla blanca, brunoise	
2 oz	60 g	Cebolla perla, brunoise	3) Licuar la primera cantidad de leche con la mantequilla de maní, el zambo y el zapallo previamente cocinados y la mitad del refrito.
1 oz	30 g	Perejil	
1/2 oz	15 g	Ajo en pasta	4) Remojar el pescado mínimo por 6 horas y después cocinarlo en la segunda cantidad de leche a temperatura de simmer por 40 minutos. Desmenuzar.
1/2 oz	15 g	Mantequilla	
1 Cda	15 ml	Aceite de achiote	5) Mezclar lo que se licuó, la otra mitad del refrito, la mitad del pescado desmenuzado y todos los granos.
4 tz	1 lt	Leche	
1 oz	30 g	Pasta de maní	6) Sazonar y condimentar con orégano y comino. Cocinar por 20 minutos.
2 tz	1/2 lt	Agua	
1/2 lb	300 g	Pescado seco	7) Al término de la cocción se agrega el queso fresco y el queso crema y se cocina por 5 minutos más.
1 tz	250 ml	Leche	
4 oz	120 g	Frejol cocido	8) Rectificar sabor con sal y pimienta y servir con perejil picado y acompañantes.
4 oz	120 g	Arveja tierna cocida	
4 oz	120 g	Mellico cocido, cubos medianos	
4 oz	120 g	Chochos, pelados	
4 oz	120 g	Habas cocidas, peladas	
4 oz	120 g	Choclo tierno cocido, desgranado	
2 oz	60 g	Arroz cocido	
1 cdt	5 g	Orégano	
2 oz	60 g	Queso fresco, rallado	
2 oz	60 g	Queso crema	
c/n	c/n	Comino	
c/n	c/n	Sal	
c/n	c/n	Pimienta	
HACCP			
PCC1: Recibir y almacenar la leche, el queso y la mantequilla de maní a temperatura de refrigeración (4°C).			
PCC2: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 24 horas o en congelación (-18°C) por máximo 30 días.			
NOTA			
La fanesca es servida con masitas, empanadas de viento, huevo duro, maduro frito y la otra parte del pescado desmenuzado. Se acompaña con molo.			

5. Platos principales



ENCOCADO DE LANGOSTINO			
Porciones: 6			
Peso porción: 150 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
1/2 oz	20 g	Pimiento rojo, brunoise	1) Refreír el pimiento rojo, el pimiento verde, el ajo y la cebolla paiteña con el aceite de achiote. 2) Agregar la leche, el coco seco y la crema de leche y dejar reducir, condimentar con comino. 3) Añadir los langostinos a la preparación previa. 4) Al término de la preparación agregar el orégano. 5) Rectificar sabor con sal y pimienta.
2 oz	60 g	Cebolla paiteña, brunoise	
1/2 oz	20 g	Pimiento verde, brunoise	
2 Cdas	30 ml	Aceite de achiote	
1/2 oz	15 g	Ajo, brunoise	
3 oz	100 g	Coco seco, rallado	
2 tz	460 ml	Leche	
1 tz	200 ml	Crema de leche	
1 lb	450 g	Langostinos, pelados y desvenados	
c/n	c/n	Orégano	
c/n	c/n	Sal	
c/n	c/n	Comino	
c/n	c/n	Pimienta	
HACCP			
PCC1: Recibir y almacenar la leche y la crema de leche a temperatura de refrigeración (4°C).			
PCC2: Recibir y almacenar los langostinos a temperatura de refrigeración (4°C) o en congelación (-18°C).			
PCC3: Cocinar hasta que los langostinos alcancen por lo menos 63°C internamente.			
PCC4: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 24 horas.			

CECINA			
Porciones: 16			
Peso porción: 120 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
4 1/2 lb	2 kg	Lomo de cerdo	1) Cecinar finamente la carne y empalmarla parejamente por todos los lados con martillo de carne.
1 Cda	15 g	Ajo en pasta	
1 Cda	15 g	Pimienta	2) Sazonar y condimentar con pimienta y comino mezcladas en el aceite de achiote.
1 Cda	15 g	Comino	
1 Cda	15 g	Sal	3) Dejar reposar hasta el día siguiente.
1 Cda	15 ml	Aceite de achiote	
HACCP			
PCC1: Recibir y almacenar el lomo de cerdo a temperatura de refrigeración (4°C) o en congelación (-18°C).			
PCC2: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máxima 24 horas.			

6. Dulces



PRISTIÑOS			
Porciones: 6			
Peso porción: 80 g			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
		Masa	Masa
1/2 lb	250 g	Harina	1) Cernir la harina, la sal y el polvo de hornear.
1 cdta	5 g	Sal	2) Mezclar la harina con la mantequilla hasta que la preparación esté arenosa.
1 cdta	5 g	Polvo de hornear	3) Agregar poco a poco el zumo de limón y el agua, amasar durante 10 minutos y dejar reposar por otros 45 minutos.
2 oz	60 g	Mantequilla	4) Extender la masa hasta que tenga 3 milímetros de espesor y cortarla en tiras de 2 centímetro de ancho.
1 cdta	5 g	Zumo de limón sutil	5) Hacer incisiones de medio centímetro por cada lado.
5 Cdas	65 ml	Agua	6) Cerrar formando un aro y freír.
c/n	c/n	Aceite vegetal	Miel de panela
1 lb	450 g	Panela	7) Hervir el agua con la panela, la canela y el zumo de limón hasta que tome consistencia de miel. (100°C)
2 tz	500 ml	Agua	
1 u	1 u	Rama de canela	
1 cdta	5 g	Zumo de limón	

HACCP			
PCC1: Recibir y almacenar la mantequilla a temperatura de refrigeración (4°C).			
PCC2: Conservar la masa de la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 24 horas o en congelación (-18°C) por máximo 30 días.			

ESPUMILLA			
Porciones: 4			
Peso porción: 240 ml			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
2 u	2 u	Clara de huevo	1) Batir las claras hasta punto de nieve y agregar el azúcar en polvo y la esencia de vainilla.
1 oz	30 g	Azúcar en polvo	2) Agregar la pulpa de fruta a las claras batidas en forma envolvente.
1/2 tz	125 g	Pulpa de fruta	3) Servir con grajeas, galleta y sirope de mora o frutilla.
1/2 cdta	3 ml	Esencia de vainilla	
2 oz	60 g	Mantequilla	
1 Cda	15 g	Zumo de limón sutil	

HACCP			
PCC1: Recibir y almacenar la mantequilla a temperatura de refrigeración (4°C).			
PCC2: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 12 horas.			

7. Bebidas



LICOR DE OVO			
Porciones: 5			
Peso porción: 150 ml			
U.S.	métrico	ingredientes	procedimiento
1 lb	450 g	Ovo	1) Hacer un almíbar con el agua y el azúcar.
4 tz	300 ml	Puntas (aguardiente de caña)	2) Aromatizar el almíbar con hierba luisa y piel de limón.
1/2 lb	250 g	Azúcar	Cernir y enfriar.
1 tz	250 ml	Agua	3) Prensar los ovos y destilar hasta que obtengamos un líquido semitransparente.
2 oz	50 g	Hierba luisa	4) Mezclar el almíbar con el líquido destilado y las puntas para ayudar a la fermentación
2 oz	50 g	Piel de limón	
HACCP			
PCC1: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 6 meses.			

CHICHA DEL YAMOR			
Porciones: 20			
Peso porción: 240 ml			
U.S.	métrico	ingrediente	procedimiento
1/2 lb	200 g	Maíz amarillo	1) Dejar secar los granos al sol para después molerlos.
1/2 lb	200 g	Maíz blanco	2) Cocinar la harina obtenida de la molienda con el cedrón, hierba luisa, cáscara de piña y la naranjilla de 8 a 10 horas.
1/2 lb	200 g	Maíz negro	3) Cernir la preparación y enfriar.
1/2 lb	200 g	Chulpi	4) Reservar la bebida en toneles de barro y dejar reposar por 2 días para que alcance el punto de fermentación apto para el consumo.
1/2 lb	200 g	Morocho	
1/2 lb	200 g	Jora (maíz germinado)	
20 tz	5 lt	Agua	
2 oz	50 g	Cedrón	
2 oz	50 g	Hierba luisa	
1 u	1 u	Cáscara de piña	
2 u	2 u	Naranjilla	
HACCP			
PCC1: Conservar la preparación en refrigeración (4°C), envasada en un recipiente adecuado por máximo 48 horas.			