



FACULTAD DE GASTRONOMIA

LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y CULINARIO
DE LA PREPARACIÓN DEL HORNADO DE SANGOLQUÍ

AUTOR

STEPHANY ANDREA FIALLOS PUMA

AÑO

2018



FACULTAD DE GASTRONOMÍA

LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y CULINARIO DE LA
PREPARACIÓN DEL HORNADO DE SANGOLQUÍ.

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

Profesora Guía

Carolina Pilar Pérez Novoa

Autora

Stephany Andrea Fiallos Puma

Año

2018

DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, levantamiento del patrimonio alimentario y culinario de la preparación del hornado de Sangolquí, a través de reuniones periódicas con la estudiante Stephany Andrea Fiallos Puma, en el semestre 2018, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Carolina Pilar Pérez Novoa
CI. 1718653585

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, levantamiento del patrimonio alimentario y culinario de la preparación del hornado de Sangolquí, de Stephany Andrea Fiallos Puma, en el semestre 2018, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

:

Miguel Eduardo Burneo Monroy

CI. 171184960-2

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Stephany Andrea Fiallos Puma
CI. 172334534-2

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser el pilar de mi vida, a toda mi familia por su apoyo incondicional especialmente a Gloria, Carlos, Lilian, David, Lucy, a mi abuelito, a mi amiga Camila y a mi tutora.

DEDICATORIA

Dedicado especialmente a Dios, a mis padres amados, a toda mi familia, amigos y a mi precioso país Ecuador.

RESUMEN

El patrimonio alimentario y culinario de la ciudad Sangolquí es de gran valor para el país y especialmente para este sector. El potencial turístico gastronómico y el patrimonio culinario de la ciudad, han sido la motivación de este trabajo investigativo de titulación. Los resultados serán un aporte al resguardo y desarrollo de la identidad y el saber gastronómico de Sangolquí.

La investigación sobre los antecedentes históricos que marcan el inicio de la creación del hornado de Sangolquí, se realizó en fuentes académicas de alto rigor. Así, se realizó una fundamentación teórica que permitió una correcta orientación en la búsqueda de datos de interés.

Adicionalmente, se utilizó una metodología cualitativa, a través de la realización de encuestas, permitiendo conocer el estado actual del desarrollo de la venta del hornado en este sector. Se buscó indagar el nivel de conocimiento de la historia que resguarda la preparación del hornado de Sangolquí, al igual que las técnicas de cocción que marcan la diferencia entre los hornados de otros lugares del país.

Finalmente, se condensa la investigación realizada en un informe acerca del patrimonio alimenticio y culinario del hornado de Sangolquí, donde se da a conocer la historia, sus ingredientes, los locales de expendio de hornado en Sangolquí y una reseña de los diferentes hornados que se pueden degustar en algunas provincias del Ecuador. Se busca ampliar y fortalecer el conocimiento de lo que este plato típico arraiga, en su ámbito gastronómico y patrimonial, aportando a la dinamización del potencial gastronómico regional y turístico.

ABSTRACT

The food and culinary heritage of the Sangolquí is of great value for the country and especially for this neighborhood, so the motivation for this research work of titling, is the report on the rescue and development of Sangolquí heritage and gastronomy.

The research on the historical background that marks the beginning of the creation of Sangolquí's hornado, was carried out in high-rigor academic sources. Reviewing a theoretical foundation, which allows a correct orientation in the search of data of interest, through the qualitative methodology, the results of the realization of surveys, which allows to know the current state of the sale of hornado in this sector, where it is sought to investigate the level of knowledge of the history that protects the preparation of the Sangolquí's hornado. Like the cooking techniques that make the difference between the hornado that can be found there.

Finally, the condensation of the research carried out in a report about the food and culinary heritage of Sangolquí's hornado, where you can learn about the history, its ingredients, the places of sale in Sangolquí, the different hornados that you can taste in some provinces of Ecuador. Looking to expand and deepen the knowledge of what is close to the typical dish, in its gastronomic and heritage scope, contributing to the dynamics of the regional and tourist gastronomic potential.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVO GENERAL.....	1
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	2
Fundamentación Teórica.....	2
Diagnóstico	2
Propuesta	3
○Pautas de delimitación.....	4
○Grupo de interés.....	5
○Técnica de recaudación de información.....	5
1. CAPITULO I - Marco Teórico	7
1.1. Historia	7
1.1.1. Terminología.....	8
1.1.2. Técnicas de Cocción.....	9
1.1.3. Cultura Alimentaria	10
1.1.4. Alimentación	11
1.1.5. Calidad Alimentaria.....	12
1.2. Ecuador	13
1.2.1. Contexto Histórico e Identidad.....	13
1.2.2. Historia de la cocina en el Ecuador.....	14
1.2.3. Historia del Hornado	18
1.2.4. Tipos de Hornados del Ecuador.....	19
1.2.5. Competencia Mundial del Hornado.....	22
1.3. Sangolquí	23
1.3.1. El Hornado de Sangolquí.....	23
2. CAPITULO II - Presentación y Análisis de Resultados ..	25

2.1. Resultados de entrevistas de establecimientos de expendio de hornado	25
1.2. Resultados de entrevistas de expertos	38
1.3. Resultados de la Observación	41
1.4. Análisis de las entrevistas.....	42
3. CAPITULO III - Guía Patrimonial del Hornado de Sangolquí.	50
3.1. Introducción	50
3.2. Historia del Hornado	51
3.3. Ingredientes.....	52
3.4. Técnicas de Cocción y Formas de Preparación.....	53
3.5. Lugares de Expendio del Hornado de Sangolquí.....	53
3.6. Detalles de los Hornados del Ecuador	54
Conclusiones.....	56
Recomendaciones	58
REFERENCIAS.....	59
ANEXOS	63

INTRODUCCIÓN

La investigación realizada en el cantón Rumiñahui, en la parroquia Sangolquí se concentra en el ámbito alimenticio y gastronómico del sector, a través de un estudio de campo y recolección de información en entrevistas, se recoge datos puntuales sobre el principal plato típico, el hornado. La historia y las costumbres arraigadas que marcan la gastronomía de Sangolquí forman gran fracción de la riqueza cultural gastronómica que en este sector se encuentra reflejada en su diario vivir, ofrecen platos que cuentan con registros de estándares de calidad. Es necesario que el patrimonio tangible e intangible de este sector sea investigado desde varias perspectivas para contribuir en el conocimiento y el resguardo de la historia que este plato que se consume en muchas provincias del Ecuador con lleva.

OBJETIVO GENERAL

- Documentar las preparaciones tradicionales del hornado de Sangolquí mediante un informe.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Fundamentar teóricamente la evolución histórica de la preparación del hornado, basado en fuentes de alto rigor académico.
2. Diagnosticar la situación actual de las diferentes preparaciones tradicionales del hornado de Sangolquí en los distintos puntos de expendio de hornado.
3. Elaborar una guía patrimonial que condense las formas de preparación tradicional del hornado de Sangolquí.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Fundamentación Teórica

Para la realización de este capítulo se aplicará el método de investigación analítico-sintético, que basado en la definición de Bernal (2010, p. 58) es el estudio individual de las partes que conforman el objeto de la investigación, para posteriormente unirlos y entender el todo, generando un estudio holístico e integral, apoyado en la técnica de revisión bibliográfica se obtendrá como resultado las bases teóricas necesarias para determinar la evolución histórica del hornado de Sangolquí.

Diagnóstico

El diagnóstico de esta investigación se realizará por medio de la recolección de información a través del método cualitativo el cual según Sampieri, R, Fernández, C, Baptista, P (2010, p. 34) es el método de la interpretación estructural para lograr entender la totalidad de un hecho, se basa en la recolección de datos a través de entrevistas que permiten evidenciar experiencias, logrando adquirir un punto de vista interno que admite un análisis explícito e implícito. Por eso se realizará entrevistas que concederán un informe sobre las diferentes preparaciones tradicionales en los puntos de expendio del hornado de Sangolquí.

Tabla 1
Matriz del Diagnostico

Objetivos del Diagnóstico	Variables	Indicadores	Técnicas	Fuentes de Información
Recolección de información a través del método cualitativo	Gastronomía	Receta estándar.		
		Ingredientes nativos o introducidos.	Observación de campo.	Gobierno municipal de Rumiñahui.
		Técnicas culinarias prehispánicas o colonial.	Entrevistas.	Mercado municipal Rumiñahui.
		Historia.	Relato de vida.	Locales de Hornado de la Av. General Enríquez.
	Socio-cultural	Servicio alimenticio.		Expertos en la materia.
		Demanda del producto.		

Propuesta

Para el desarrollo de un informe se utilizará el método experimental que para Bernal (2010, p. 227) es la intervención del investigador sobre el objeto de

estudio para poder probar su hipótesis; y el método de modelación que según Pérez (1996, p. 62) es la representación simplificada de una teoría que permite la visualización de la realidad objetiva. Este capítulo se verá apoyado en fichas de resumen y fotos que permitan la realización de un informe histórico de la elaboración del hornado de Sangolquí.

Delimitación de los elementos de investigación.

- **Delimitación del sector de investigación.**

La recopilación de información para esta investigación será realizada en el sector de Sangolquí, perteneciente al cantón Rumiñahui en la provincia de Pichincha.

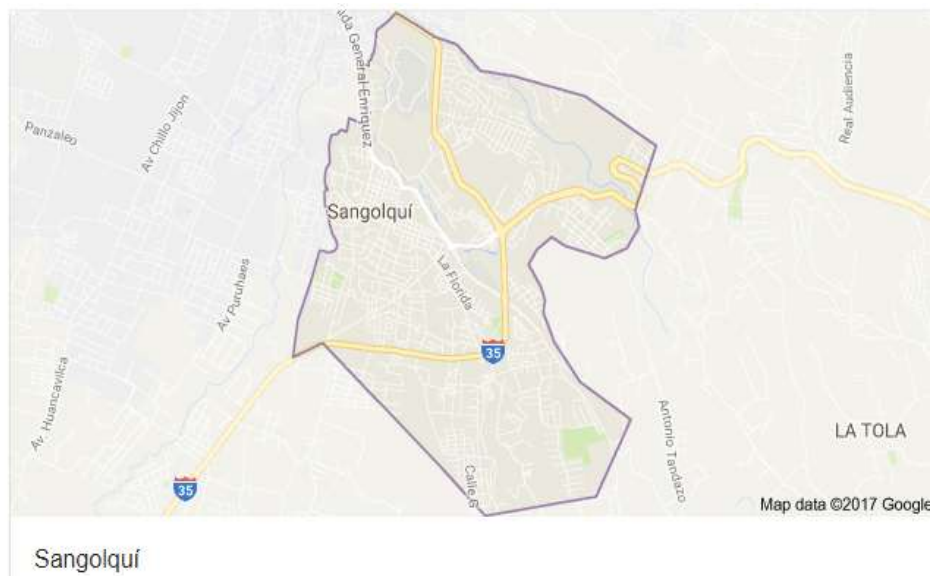


Figura 1. Mapa de la parroquia de Sangolquí. Tomada de Google Maps, 2017.

- **Pautas de delimitación.**

La parroquia de Sangolquí es un sector urbano del cantón Rumiñahui, característico por su clima cálido, su cultura, su historia, sus tradiciones y sus platos típicos.

La gastronomía de este sector cuenta con sus propias técnicas ancestrales de preparación, tiene platos tradicionales como el yahuarlocro, el menudo, el caldo de gallina, la fritada, la chicha de jora, cuyes asados, y el aclamado hornado que es considerado como su plato estrella.

El principal escenario de comercialización del tradicional hornado de Sangolquí, se concentra en la Av. General Enríquez y en el Mercado Cerrado de El Turismo.

- **Grupo de interés**

Mediante la realización de entrevistas a los expendedores de hornado en Sangolquí y a experto en cocina, se busca recolectar los datos válidos que sustenten la información anteriormente estudiada. Se utilizarán las técnicas de observación, el análisis, comparación y la interpretación de resultados, que permitan expandir el contexto de trasmisión oral existente de las generaciones pasadas.

Las entrevistas serán destinadas a vendedores de hornado en el mercado de Sangolquí, vendedores en la avenida General Enríquez y a las dos grandes cadenas vendedoras de hornado, Hornados Dieguito y Hornados Doña Faby. También se realizará una entrevista a un chef con conocimiento del tema a tratar, así mismo se contará como fuente de información al Gobierno municipal de Rumiñahui.

- **Técnica de recaudación de información.**

- Entrevista

Indican Yuni y Urbano (2006, p. 81-83) que esta es la técnica de recolección de información oral, que permite al receptor expresar sus pensamientos, sensaciones y experiencias. Esto permite al emisor tener acceso a eventos de acontecimientos pasados o recientes los cuales no son posibles conseguir de otra manera.

La entrevista debe ser estructurada, esto quiere decir que se debe plantear un cuestionario a base de preguntas abiertas y cerradas que sigan una secuencia, éstas serán transmitidas por el entrevistador, al entrevistado para que pueda exponer su respuesta verbalmente.

- Realización de la entrevista

Se efectuarán varias salidas al sector de estudio para el dialogo con las vendedoras de hornado y la respectiva observación del campo en el que se desarrolla esta actividad.

Debido al entorno de la investigación no se podría definir como un cálculo de muestra estadística, sino la representación de la comunidad del sector de Sangolquí respecto a los requerimientos necesarios para el alcance de los objetivos. De la información recaudada se realizará una síntesis organizada por temas desde lo general a lo específico de todos los conceptos relevantes a la investigación. La información expuesta por el investigador será previamente analizada junto con los datos académicos recogidos para que la interpretación sea objetiva y lo más cercana posible a la realidad.

1. CAPITULO I - Marco Teórico

1.1. Historia

“A partir de la aparición del fuego los seres humanos cambiaron sus hábitos alimenticios pasando de ser grupos nómadas recolectores, a ser cazadores que cocían la proteína en fogatas, adquiriendo también técnicas de cocción para los productos agrícolas” (Zamora, 2002, p. 15).

“En la etapa del Cro-Magnon los seres humanos comienzan a mejorar la pesca, la caza y sus vestidos con instrumentaría hecha de huesos y piedras, dando comienzo al asentamiento o sedentarismo” (Monroy y Martínez, 2015 p. 10-12).

Para Martínez (2011, p.12) “a partir de la época Neolítica se da un avance específico que constituye el esquema de civilización social, cultural, tecnológica y económica a través del intercambio de alimentos”.

Según el criterio de Zamora (2002, p. 32) posteriormente con el descubrimiento de la cerámica se dio origen a los caldos o bases principales para preparaciones. Con esto surgen nuevos retos como la conservación de los alimentos y a agricultura adquiriendo maneras de resguardar provisiones alimenticias para sobrevivir al invierno.

No hay huellas de que la cocina haya aparecido hace más de medio millón de años, a pesar de que en algunos sectores se pueda considerar al proceso de cultivo como una manera de cocinar. De acuerdo a Fernández, Armesto (2004, p. 56) “la cocina depende de la interpretación de quien lo mira por ejemplo *terram excoquere*, como lo llamo Virgilio implica la exposición de semillas al sol como técnica de cocción”.

Morgan (2006, p. 16) plantea que a partir de este tiempo la cocina va tomando forma por el año 1.000 a.C. considerándose como un eje importante de toda actividad, ya que se convirtió en un hábito de vida, que se ha ido desarrollando

por culturas en sabores, aromas, texturas, colores y temperaturas de cocción. Desde la etapa helenística, la cocina inició por los griegos, a través de las recetas, mezcla de ingredientes propios e ingredientes introducidos de otros territorios, convirtiendo todo esto a la cocina como un arte al nivel mundial.

“Alrededor del año 200 a.C., los romanos toman alto mando en el mundo, es entonces donde adquieren conocimiento de los principios culinarios de los esclavos griegos dando lugar al primer libro de cocina De re Coquinaria de Arpicio” (I d.C.) (Apicius, 1965).

Según Olmedo (2001, p. 42) En el siglo XVI con la caída del imperio romano Catalina de Médici lleva a Francia frutas y verduras para poder llevar su cocina natal a Europa. Desde este entonces, gracias a los viajes de Colon, se da inicio a la globalización de alimentos.

En la época de las cruzadas, los europeos también adquieren sabores del Medio Oriente, como especias: pimienta, menta, canela, entre otros.

“Careme y Escofier modernizan los principios culinarios, establecen las técnicas de cocción, esquematizan recetas e implantan una brigada organizacional para hacer más eficiente el trabajo en la cocina” como lo considera Morgan (2006, p. 22).

1.1.1. Terminología

El término gastronomía para la moral constituye el acto de ingerir alimento para sobrevivir, viene de la mano del apetito que se encarga de establecer las ganas de saborear y satisface con la degustación.

En época del Olimpo, Gasterrea es considerada la diosa del deseo de la buena comida siendo de inspiración para que los griegos hicieran de la gastronomía un arte clásico; tomando en cuenta esto, el término gastronomía da sentido al comer como un acto de placer tal cual lo concluye Sánchez (2007, p. 45-46).

La UNESCO (1945) a partir del 2010 establece el concepto de patrimonio cultural gastronómico a las construcciones alimenticias que den valor intangible histórico, biológico, antropológico y tecnológico, que sea digno de conservación debido a que pueden verse amenazadas a cambios o modificaciones con el pasar del tiempo o las migraciones transgrediendo contra la identidad cultural y el consumo saludable y sostenible del sistema alimentario de la humanidad.

1.1.2. Técnicas de Cocción

Las técnicas de cocción establecen la manera de preparación de alimentos modificados organolépticamente y han sido implementadas en la realización de un plato destinado para el consumo, pero conlleva creencias y preferencias ideológicas convirtiéndose en un factor de identidad que puede ser transmitido de generación en generación de manera oral o mediante un recetario, con el fin de que los platos puedan ser recreados conservando la tradición sensorial (Unigarro, 2010, p.88).

Existen diversas técnicas de cocción, siendo de importancia conocer el concepto pertinente a este tema como lo es para López, Carabias y Díaz (2011 p, 17) quienes explican que la técnica del hornado se constituyó por la cocción en horno, que en sus principios fue un hueco cubierto por una pared de piedras, en el interior se hacía fuego para que se calentaran hasta que hubiese cenizas y el calor guardado cociera el alimento.

Mediante investigaciones arqueológicas como lo menciona El Diario (2017) se ha determinado que el uso del horno data desde las culturas Valdivia (4000-1450 A.C.), y en la llegada de los españoles lo empleaban las culturas Jama-Coaque (500 A.C.-1650 D.C.) y Manteña (800-1532 D.C.). En ese entonces los hornos estaban a la altura del piso; luego se estructuró unos cubos de madera en los cuales se empotraban ollas de barro que guardaban el calor, haciendo la función de horno.

Según el cronista Eliécer Cárdenas, (Diario El Tiempo, 2017) el barrio Todos Santos se creó antes de la fundación de Cuenca de 1557. A partir de la llegada del español Rodrigo Núñez de Bonillam, un industrial que implementó hectáreas de trigo y molinos para la producción de harina, se dio lugar a la elaboración de pan en hornos de leña. Estos hornos de leña fueron diseñados con cubierta de adobe y base de ladrillo.

1.1.3. Cultura Alimentaria

“La cultura es el conjunto de pensamientos y materiales que son la base de las costumbres y hábitos adquiridos por el ser humano al formar parte de una sociedad” (Singer, 1977).

Tras los procesos biológicos, el desarrollo etnológico y la transformación cultural en el aspecto culinario son formas de alimentación que van ligadas a la sociedad, ya que los alimentos llevan las características ecológicas de determinada región y la cocción de la misma refleja los estándares culturales de aquella sociedad. En su ingesta se encuentra la carga de nutrientes adquiridos del suelo de dicho lugar (Carrillo, 1996).

Según considera Leach (1978, p. 78) “la manera de combinación de los alimentos es el proceso para la generación de un plato, es por eso que la cocina es la parte no verbal de la cultura siendo considerada un sistema de comunicación”.

Un claro ejemplo de esto es como para Sahlins (1988, p. 21) en Norteamérica, la carne vacuna es considerada alimento, pero la carne de perro es considerada incomible, lo cual no tendría razón de ser desde el punto de vista biológico, ecológico y económico, pero es rechazado por los ámbitos culturales.

“La cocina es un espacio que no está constituido por regulaciones simbólicas, está sujeta a un proceso tradicional, que tiene como fin reproducir una historia, su identidad y la cultura a la que está ligada” (Carrillo, 1996, p. 45).

Según Julio Pazos (2010, p.19), “cultura es el conjunto de formas de vida, conocimientos y costumbres que adecuan las manifestaciones de vida tradicional de una localidad, cada pueblo tiene su propia cultura alimentaria”.

La cultura alimentaria engloba los aspectos de:

Cultura culinaria que hace referencia a la cocina y el arte que se desarrolla al guisar.

Cultura gastronómica que es el arte de la preparación de platos apetitosos, históricamente conectados con la mesa aristocrática.

Cultura dietética que contempla la carga nutricional de la alimentación balanceada de consumo diario.

Con el conocimiento y posterior análisis de todos estos conceptos, se ha llegado a concluir que el patrimonio cultural gastronómico es la colección selectiva de platos o productos que han sido considerados como cultura alimentaria de establecido conjunto social por su valor en la actividad de elaboración, producción y consumo simbólico que amplía el ámbito socio cultural por ser tradicional, artesanal, elaborado con productos locales y que no está sujeto a cambios (Álvarez, 2008, p.33).

En el ámbito alimentario es objeto de cuidado las alternativas productivas, ya que se debe recuperar, mantener y promover las actividades que son parte del desarrollo rural y local porque conforman el núcleo patrimonial que se encarga de crear ofertas y destinos turísticos (Espeitx,2008, p. 14).

1.1.4. Alimentación

El cuerpo humano requiere del consumo de alimentos para obtener energía y nutrientes como hidratos de carbono, minerales, grasas, proteínas y agua que le permiten subsistir. Es importante mantener una buena alimentación para

mantener equilibrio en los procesos vitales y por ende una buena salud (Cositorto, 2012, p. 27).

Es esencial el consumo de proteínas para el ser humano ya que le provee los aminoácidos necesarios para la formación y conservación de los tejidos, creando anticuerpos, hormonas y enzimas que le proveen energía y regula los procesos orgánicos que le permiten vivir (Cositorto, 2012, p. 28).

“Las proteínas animales suministran proteína de alta calidad biológica, pero también existen alimentos del reino vegetal que cuentan como proteínas complejas, aunque por ejemplo las hortalizas y las frutas tienen baja carga proteica” (Cositorto, 2012, p. 28).

1.1.5. Calidad Alimentaria

La buena cocina para McGee (2010, p. 266) comienza teniendo la noción de la materia prima que se va a utilizar para la realización de determinado plato. Los alimentos son materias provenientes de plantas o animales, cada alimento cuenta con cualidades internas que determinan su valor y es importante conocerlo para poder prepararlo ya que los alimentos sufren cambios. Siendo las proteínas las de mayor cuidado porque exigen una adecuada manipulación y control de temperaturas.

La calidad de los alimentos es importante ya que determinara sabor, textura, el potencial aporte nutricional y aspecto del plato.

“En este caso la carne de cerdo que es la proteína presente en el hornado, debe ser obtenida de animales jóvenes ya que su ternura es más uniforme que la carne vacuna” (James, 2006, p, 58).

1.2. Ecuador

1.2.1. Contexto Histórico e Identidad

En la historia de América andina para Pazos (2010, p. 36) “su gastronomía fue marcada por la selección de semillas, plantas y frutas que consumían localmente como consecuencia de un proceso simbiótico al que las interrelaciones les indujeron con la domesticación de plantas y animales”.

La diversidad ambiental, territorial y ecológica le permitió desarrollar variedad en el sistema gastronómico como por ejemplo la papa y el maíz que son alimentos domesticados pero que se encuentran frecuentemente presentes en los platos americanos y que al consumirlos generan interculturalidad.

La papa y el maíz poseen carga simbólica ya que fueron alimentos básicos en la dieta precolombina. El maíz está relacionado con lo alto puesto que era usado para rituales y la papa está relacionada con lo bajo por su forma de cultivo. El primer registro de existencia de la papa fue en 1530 por Pedro Cieza de León quien encontró plantaciones de esta en Quito y otros lugares del incario. (Pazos, 2010).

“En 1534 con la fundación española de Quito la gastronomía ancestral se diversificó con la introducción de productos europeos. Se dice que el Padre Jodoco Rique instruyó la crianza del cerdo y vacas y la manera de procesar sus carnes” (Moreno, 1998, p. 215-216).

Como dato curioso es importante mencionar que en 1537 el Cabildo prohibió que se pastaran los cerdos en la plaza San Francisco ubicada en el centro histórico de Quito, para más adelante prohibir la crianza de cerdos en las casas de la villa, esto sucedió alrededor de 1538 (Pazos, 2010, p. 52).

El chancho, elemento principal del hornado, tenía una participación importante en el Ecuador puesto que era costumbre criarlo y engordarlo en las haciendas.

Se lo consumía en eventos familiares especiales como bautizos, primeras comuniones, casamientos, santos, etc. Toda la familia participaba en la preparación del queso de chanco, las morcillas, el chanco hornado, las fritadas, entre otras. Cada familia contaba con los utensilios de su preferencia para preparar estos platos, algunos cocinaban en hornos de leña, tiestos, pailas de bronce, con cucharas de palo, etc. Estos son materiales que guardan las raíces de recetas ancestrales que han sido dadas como herencia familiar o de amistades (Comité organizador, 2014, p. 12-14).

El Ecuador incluye en las políticas de su estado, la conservación del patrimonio alimentario y de su cocina como parte de su historia y de su identidad. Esto se encuentra estipulado por la UNESCO (2003) en la convención para salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

El Ecuador es un destino turístico gastronómico muy diverso que permite a los visitantes experimentar los nexos entre la degustación organoléptica y la historia ancestral productiva que existe en las manos de quienes preparan los platillos tradicionales, fortaleciendo la cadena de valor de la matriz productiva del país, brindando al sector turístico productos con identidad.

“Localmente la gastronomía del Ecuador esta abarcada por grupos emprendedores y micro empresas”. (Comité organizador, 2014).

Los pobladores del Ecuador están estrechamente ligados a su entorno, su base de alimentación se constituye al Pacha Mama que forma parte de su cosmovisión. Su agricultura, sabores y maneras de alimentación están conectadas con ceremonias, mitos, creencias y organización social (Carrión, Flores, Apolo, 2010, p. 27).

1.2.2. Historia de la cocina en el Ecuador

A partir de 1492 con el descubrimiento de América por Colón y el asesinato de Atahualpa por Pizarro en 1533, tiene comienzo la conquista española,

buscando destruir la cultura del nativo americano. Se introdujo elementos de la cultura española como el uso de la moneda, la división por gobiernos sectoriales, audiencias, virreinos y la evangelización para imponer su religión. Los nativos fueron abusados, esclavizados y obligados a pagar tributos (Benítez y Garcés, 1993, p 85-112).

“Como consecuencia de esta fase, surge el choque de culturas por la invasión española, y se introducen también muchos productos y técnicas de cocción a América” (Pazos 2008, p. 173- 177).

Tabla 2.

Ejemplo de productos introducidos por los españoles a América

Nombre vulgar	Nombre científico	Uso/tipo
Ajo	Allium sativum L.	Condimento
Albahaca	Ocimum basilicum L.	Hierba aromática
Albaricoque	Armeniaca vulgaris Lam.	Fruta
Anís	Pimpinela anisum L.	Aromatizante
Borraja	Borrago officinalis L.	Hierba medicinal
Caña de azúcar	Sacharum officinarum L.	Azúcar, ron
Cebada	Hordeum vulgare L.	Cereal
Cebolla	Allium cepa L.	Condimento
Ciruela	Prunus domestica	Fruta
Col, borra	Brassica oleracea L.	Hortaliza
Coliflor	Brassica Oleracea bothrytis DC.	Hortaliza
Culantro	Coriandrum sativum L.	Condimento
Haba	Faba vulgaris L.	Leguminosa
Higo	Ficus carica L.	Fruta
Hinojo	Foeniculum vulgare Gaern.	Condimento
Lenteja	Eryum lens L.	Leguminosa
Lima	Citrus limeta Rüs.	Fruta
Limón real	Citrus limonum Riss	Fruta
Limón sutil (ceuti)	Citrus notissimus Riss	Fruta
Manzana	Malus communis L.	Fruta
Manzanilla	Matricaria chamomilla L.	Hierba medicinal
Melocotón	Persica vulgaris Mill.	Fruta
Membrillo	Cydonia vulgaris Pers.	Fruta
Mostaza	Sinapis nigra L.	Condimento
Nabo	Brassica Napus L.	Hortaliza
Naranja	Citrus aurantium L.	Fruta
Naranja agria	Citrus vulgaris Riss.	Fruta
Olivo	Olea europea L.	Aceite
Orégano	Origamun vulgaris L.	Condimento
Pera	Pyrus communis R. et P.	Fruta
Perejil	Petroselinum sativum Hoffm. et Kch.	Condimento
Rábano	Raphanus sativus L.	Hortaliza
Romero	Rosmarinus officinalis L.	Condimento
Toronjil	Mellisa officinalis L.	Hierba medicinal
Trigo	Triticum vulgare L.	Cereal

Nombre común	Nombre científico	Utilidad
Ganado vacuno	<i>Bos taurus</i>	Carne, leche, piel
Ganado ovino	<i>Ovis aries</i>	Lana, carne
Ganado caprino	<i>Capra hircus</i>	Carne, leche
Ganado porcino (Cerdo Ibérico negro)	<i>Sus scrofa</i>	Carne, piel, grasa
Gallináceos	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Carne, huevos
Paloma	<i>Columba livia domestica</i>	Carne
Conejo	<i>Oryctolagus cuniculus</i>	Carne, piel
Caballo	<i>Equus caballus</i>	Transporte
Asno	<i>Equus asinus</i>	Transporte
Abeja	<i>Apis mellifera</i>	Miel
Gallipavo (pavo)	<i>Meleagris gallipavo</i>	Carne

Fuente: Microsoft, Enciclopedia Encarta, 2003

Tomado de Pazos, 2008, p. 176 y 177.

En 1809 se logra la independencia de Quito, después la independencia de Guayaquil 1820 y posteriormente la Batalla de Pichincha en 1822. Como consecuencia se provocó que los criollos sean considerados los de clase élite relegando a la población autóctona y abandonando la propia cultura, así como lo expresa “el último día del despotismo y el primer día de lo mismo” (Chávez, 2008, p. 25).

Por este motivo, inicia la época republicana. Pazos, (2008, p.190) deja ver la realidad de los quiteños durante esa época, con la llegada de los aristócratas franceses: el Vizconde René de Kerret y el Conde de Kersaint a Quito en 1853, quienes después de un recorrido no tan agradable en el ámbito gastronómico, fueron atendidos por los Aguirre la familia más pudiente de la época en Quito. Esta familia contaba con modales franceses, provocando que la comida internacional sea considerada de élite, incitando de cierta manera a que los productos nativo americanos sean rechazados y considerados comida de indios.

En consecuencia, los alimentos considerados las piezas menos costosas y apetecidas de los animales como las vísceras y los residuos como patas y cabezas, dieron origen al término “cocina del despojo”, de manera que en vista

de esta condición la población hacia preparaciones con los desechos de los nobles dando paso al descubrimiento de deliciosas preparaciones, que hoy determinan gran parte de la gastronomía de la sierra ecuatoriana (Hidalgo, 2013, p.89).

Según el diario el Telégrafo (2014), en la sección El Desarrollo del Período Histórico de la Sierra del Ecuador, la cocina Prehispánica tuvo como elementos la quinua, el maíz, el zambo, el frejol, el cuy y otros más; siendo entonces que cuando llegaron los españoles se utilizaron estos ingredientes en la creación de la comida criolla.

Durante este lapso colonial se adoptó el estilo barroco, donde se enriqueció de elementos artísticos al ámbito arquitectónico y también al ámbito gastronómico.

1.2.3. Historia del Hornado

En la etapa de la historia de la cocina Colonial los productos cárnicos se convierten en parte fundamental de la cocina criolla, ya que en Quito se criaban gallinas, pavos y se pastaban vacas, cerdos, ovejas entre otros. Con esto, los españoles acondicionaron sus platos tradicionales con productos del territorio, dando paso al amestizado de las preparaciones. Ejemplos claros de esto son el caldo de patas que es similar al mondongo español, receta en donde el garbanzo y azafrán fueron cambiados por el mote y el achiote. En el caso de esta investigación, el hornado sería réplica del cochinito madrileño, sustituyendo al vino que usan los españoles para marinar al cochinito, por chicha de maíz para marinar al cerdo para el hornado (El Telégrafo, 2014).

Incluso los elementos de preparación y decoración de la comida colonial manifiestan el estilo barroco, ejemplo de esto es el repulgado de las empanadas que también podemos verlo representado en las filigranas de las

columnas de las iglesias, principalmente en la Iglesia La Compañía, en el centro histórico de Quito.

1.2.4. Tipos de Hornados del Ecuador

Con el fin de dar a conocer las variaciones existentes en la preparación del hornado el MINTUR (Ministerio de Turismo, 2017) informa que el cerdo hornado se consume desde la provincia del Carchi hasta Loja por toda la región Sierra y cada región lo ha adecuado con los cereales y carbohidratos que se produce en su tierra.

“En la provincia del Carchi se lo conoce como hornado pastuso y se lo sirve con tortillas de papa, o papas con cáscara, maíz tostado, mote y lechuga. Este hornado es característico por ser salado y bastante líquido” (Agencia pública de noticias del Ecuador y Suramérica, 2012).

Imbabura

En la provincia de Imbabura se lo emplata con cuero crocante y mote amarillo, también se lo acompaña con chicha de Yamor.

Cotopaxi

En la Provincia de Cotopaxi, el hornado lleva mote, llapingachos, lechuga, tomate y su respectivo agrio. En el sector de Pujilí se lo sirve con papas, mote, maqueños fritos y también su agrio que tiene un toque dulce.

Tungurahua

En la provincia de Tungurahua el hornado de Ambato se sirve con llapingacho y chorizo. En Cevallos se lo sirve con papa y mote cocinado; en Patate se lo sirve solo con mote, y a todos se les acompaña con lechuga y encurtido.

Bolívar

En la provincia de Bolívar este plato se lo hace en horno de leña y se lo sirve frío al comensal, lleva mote, chicha agria que contiene cebollas, lechugas, zanahoria, sal y especias, también se lo acompaña con empanadas, es de aspecto más rojizo.

Chimborazo

En la provincia de Chimborazo se realiza el emplatado con tortillas de papa en salsa de maní, lechuga, mote y chiriucho picante que significa “ají frío” en quichua y contiene: ají, agua, cebolla, tomate riñón, sal, panela o chicha de jora. Este plato se acostumbra a acompañarlo con jugo de frutas hecho con hielo extraído del volcán Chimborazo (Pazos, 2002, p, 53).

Cañar

En la provincia del Cañar el hornado tiene un adobado que consta en colocar en un tiesto grande y sobre él se pone fundas de papel de azúcar, por la noche se introduce el chancho entero en el horno de leña. Se lo sirve con mote, llapingachos, habas, lechuga con su encurtido y también con ají hecho en piedra de moler.

Azuay

En la provincia del Azuay se le conoce como hornado de Gualaceo y es preparado en horno con leña de árbol de eucalipto y se lo acompaña con jugo de coco.

Hay dos provincias de la costa en donde también se realiza el hornado.

Los Ríos

En la provincia de Los Ríos se lo acompaña con cuero, maduro frito y huevo.

Manabí

En la Provincia de Manabí el hornado es preparado con pasta de maní, y acompañado con yuca, chifles, maduro y maní triturado, pero también puede tener una variación que contiene patas de cerdo o cabeza de cerdo horneada, y se sirve con yuca, salsa de maní y arroz.

Pichincha

En la provincia de Pichincha el hornado de Sangolquí se sirve con mote, tortillas de papa, choclo, lechuga, aguacate y el agrio elaborado con chicha de jora.



Figura 2. Mapa de los lugares de expendio del hornado ecuatoriano. Tomado de Xaisfe, 2017.

Los cerdos Ibéricos son de raza negra y colorada y su crianza fue erradicada del sector de Sangolquí en el siglo pasado, por lo que en la actualidad adquieren los cerdos de raza blanca que provienen de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas; estos cerdos por su genética tienen más carne, menos grasa y escasa pelambre.

“Los sitios de expendio principales se encuentran ubicados en la Av. General Enríquez, en el mercado cerrado de El Turismo y en diferentes locales del sector que se especializan en su elaboración” (Rumiñahui Gobierno Municipal, 2016).

1.2.5. Competencia Mundial del Hornado

“El hornado es inclusive reconocido al nivel internacional desde hace muchos años, como es la ocasión de 1998 donde Dioselina Caiza, ecuatoriana, vendedora de hornado en el mercado de Sangolquí, fue la ganadora del festival internacional del hornado en Panamá” (Núñez, 2014, p.10).

El hornado siendo un plato típico ecuatoriano, ha llegado a tener gran trascendencia, siendo considerado para la realización de la competencia gastronómica mundial del hornado, organizado por el Ministerio de Turismo. Los concursantes fueron calificados por expertos que pertenecen a la Asociación de Chefs del Ecuador y en la clasificación final también se contó como jurado al entonces Presidente de la República, Rafael Correa. En este concurso participaron representantes de 11 provincias del Ecuador.

Rosario Tabango fue la ganadora del mundial del hornado en el año 2014, representando a Imbabura (El Telégrafo, 2016).

En el año 2016 se realizó el segundo mundial del hornado en el cual Carmen Ramos, representante de la ciudad de Pelileo-Tungurahua, fue la ganadora de entre 9 provincias del Ecuador contra las que compitió. En este certamen Rosario Tabango formó parte del jurado y 100 participantes del público también

degustaron formando parte del veredicto del jurado. Los aspectos calificados fueron la decoración del stand, la presentación o montaje y la manipulación de los alimentos (El Comercio, 2016).

1.3. Sangolquí

La ciudad de Sangolquí se encuentra ubicada en el sector del Valle de los Chillos perteneciente al cantón Rumiñahui de la provincia de Pichincha.

Este sector es conocido como Valle de los Chillos ya que, a finales del siglo XVIII, estas tierras fueron dispuestas por terratenientes para la agricultura y se cosechaba el maíz chillo o maíz grande; es por sus grandes cosechas que también Sangolquí fue considerado el granero de Quito. En vista de esta favorable situación y la necesidad de alimentarse, los campesinos hicieron hornos de leña para realizar pan, y como al terminar estos quedaban muy calientes ellos ingeniosamente decidieron usarlos para hornear cerdos a bajas temperaturas por largo tiempo en el cual el horno de leña se iba enfriando y es de ahí que surge este delicioso cerdo hornado.

1.3.1. El Hornado de Sangolquí.

La actividad del expendio de hornado de Sangolquí ha sido desarrollada desde 1965.

La palabra Sangolquí, es interpretada como abundante manjar de dioses, y es un sector destacado por los emborrachados de pata de chanco y el tradicional chanco hornado que es acompañado con tortillas de papa. Es importante mencionar que los habitantes del sector del Tingo son quienes acostumbran a adquirir chanchos hornados enteros para sus recepciones.

El Hornado de Sangolquí triplica su demanda en el mes de diciembre por las fiestas.

En la cocina ecuatoriana es imprescindible hablar del acto de sazonar, ya que desde sus principios se acostumbra condimentar sus comidas con sal, pimienta, ajo, cebolla y achiote, para añadir sabor (Cuvi P, 200.p, 42).

La supervivencia del conocimiento culinario a través de los tiempos se da con la conservación de las comidas y bebidas tradicionales, que están vinculadas con las costumbres o valoraciones intangibles. La mayoría de estas recetas de platos tradicionales no cuentan con un registro escrito, ya que han sido destinadas a ser aprendidas a través de la observación o haciéndolas.

El arte de cocinar es transmitido por la tradición sensorial (Pazos, 2010, p.161).

De manera que es indispensable mencionar la forma de preparación de este plato el cual contiene:

La pieza de cerdo que será adobada con una mezcla de jugo de naranja, cebolla paiteña, ajo, cerveza, achiote, sal y comino, el cual debe reposar por ocho horas, después se cubre la pieza con papel aluminio y se hornea en horno de leña por cuatro horas a 180°. Luego se destapa para dorarlo durante veinte minutos. Finalmente, se lo sirve con el agrio que es a base de tomate riñón, pimientos, cebolla y cilantro picados, jugo de naranja, limón y chicha, salpimentado al gusto; se lo acompaña como tradicionalmente se sirve en el sector que se lo expenda (Gallardo, 2014).

2. CAPITULO II - Presentación y Análisis de Resultados

A continuación, se presentan los resultados de las entrevistas realizadas a los establecimientos que se dedican a la venta de hornados en el sector de Sangolquí.

2.1. Resultados de entrevistas de establecimientos de expendio de hornado

1.- ¿De dónde obtiene sus ingredientes? ¿Se compra a mercados, pequeños productores, etc?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Santo Domingo y feria de agro-calidad.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Mercado Sangolquí

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Mercado de Santo Domingo de los colorados

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Mercado Sangolquí

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Bodegas de Sangolquí

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Mercado Mayorista

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: Mercado Mayorista

- María Carmen Ramos Llerena - Hornados Dieguito

Respuesta:

2.- ¿De dónde proviene el cerdo que prepara?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Santo Domingo

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Santo Domingo

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Mercado de Santo Domingo de los colorados

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Santo Domingo

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Santo Domingo

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Santo Domingo

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: Pronaca

3.- ¿Conoce el sistema de producción de los cerdos, su alimentación, su crecimiento, etc.?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Alimentación con pienso granulado, sistema de engorde.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: No

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Plátano, yuca y balanceado.

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Alimentación de criadero, sistema de crianza de chancho blanco.

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: No

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Alimentación y crianza de calidad en grandes fincas.

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: La empresa Pronaca les da el conocimiento de todo el proceso.

4.- ¿Cuál es su receta para el adobado del cerdo?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Ajo, sal, comino, pimienta blanca, canela, color, pimienta negra.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Ajo, sal, comino, pimienta blanca, achiote, cebolla paiteña, pimiento, apio, mostaza.

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Ajo, sal, comino, pimienta blanca, canela, orégano.

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Ajo, sal, comino, orégano.

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Ajo, sal, comino, canela, orégano, laurel, ishpingo.

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Ajo, sal, canela, cebolla paiteña, orégano, ishpingo

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: No puede dar a conocer sus ingredientes

5.- ¿Cuántas horas de cocción y cuántas horas de adobado tiene el cerdo?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Adobo molido en molino, adobado por 5 horas y horneado de 5 horas.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Adobo licuado, adobado por 24 horas y horneado de 8 a 10 horas.

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Adobo licuado, adobado 24 horas y horneado de 7 horas.

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Adobo molido en piedra, adobado por 24 horas y horneado de 8 horas.

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Adobo licuado, adobado por 24 horas y horneado de 8 horas.

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: adobo secado al horno y molido en piedra, adobado por 24 horas y horneado de 8 horas

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: 24 horas de adobado, 12 horas de horneado.

6.- ¿El horneado lo realiza en horno de leña, horno de convección u otro?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Horno de leña

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Horno de leña

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Horno de leña

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Horno de leña

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Horno de leña

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Horno de leña

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: Horno de leña

7.- ¿Quién inició el negocio y hace cuántos años?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: La mamá hace 60 años.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: La mamá hace 50 años.

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: La mamá hace 40 años.

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: La mamá hace 50 años.

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Ella hace 25 años.

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Los abuelitos maternos hace 73 años.

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: La abuelita hace 60 años.

8.- ¿Quién le enseñó la receta?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: La mamá

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: La mamá

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: La mamá

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: La mamá

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos
- Respuesta: Ella viendo como preparaban
- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: La mamá

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: La abuelita

9.- ¿Cuántos miembros de su familia participan en la producción aparte de usted?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Los 3 hijos

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Los 3 hijos

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Contratan personal

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Las 2 hermanas

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Los 2 hijos

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Los 3 hermanos y la mamá

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: Todos participan hasta la tercera generación.

10.- ¿Conoce la historia sobre el hornado en el Ecuador?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Sangolquí es la capital del hornado.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: No

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: No

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: No

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Es el plato típico del Ecuador

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Conoce la historia de sus abuelitos, se trabajaba con chanchos criollos criados en Sangolquí.

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: El hornado empezó en Roma, donde comían el cochinitillo y ellos lo trajeron hasta Ecuador.

11.- ¿Los jóvenes de la familia están interesados en continuar con el negocio de expendio de hornado?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Si, los 3 hijos

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Si, los 3 hijos

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: No

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: No

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Si, la hija

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Si, hay otra generación interesada

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: Si, toda a familia.

12.- ¿Cuáles cree que son sus principales clientes, nacionales o extranjeros?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Son proveedores de la embajada de Estados Unidos y los nacionales.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Los nacionales

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Los nacionales

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Los nacionales

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Los nacionales

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Los nacionales

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: Los dos nacionales que vienen hasta de diferentes provincias y extranjeros que envían a EEUU y a Europa piernas y grandes piezas de hornado.

13.- ¿Por qué considera que su hornado es diferente a los demás que se pueden encontrar en el sector?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Porque es fresco, le dedica mucho tiempo a la preparación y lo hace con amor.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Por la sazón.

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Porque es fresco.

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Por su propio aliño.

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Porque ella misma lo prepara.

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Por su aliño y que todo lo preparan ellos mismos.

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: Porque la carne es de calidad.

14.- ¿Porque cree que se ha modernizado la manera de preparar el hornado?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Antes se molía en piedra y ahora en molino.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Por facilidad

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Por facilidad

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Por actualidad

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: No cree que se haya modernizado

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Por facilidad y actualidad

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: Porque su negocio es industrializado.

15.- ¿Cuántos chanchos hornados vende a la semana?

- Diocelina Caiza - Restaurante Comadre Diocelina

Respuesta: Vende 60 chanchos a la semana.

- Laura Viñatuña - Picantería Santa Bárbara

Respuesta: Vende 5 a 7 chanchos a la semana.

- Josefa Marcillo - Picantería Turismo

Respuesta: Vende 10 a 15 chanchos a la semana.

- María Cecilia Marcillo Sanguano - Picantería Cecilita

Respuesta: Vende 6 chanchos a la semana.

- Cecilia Olalla - Hornado los Mellizos

Respuesta: Vende 6-7 chanchos a la semana.

- Verónica Tipán - El Caserito

Respuesta: Vende 60 chanchos a la semana.

- Dolores Pilaquina - Hornados Doña Faby

Respuesta: 6 chanchos de 65 y 70 kilos a la semana.

1.2. Resultados de entrevistas de expertos

Según los datos obtenidos en la entrevista al Chef Miguel Burneo, en el año 2017 se logra interpretar el manejo del conocimiento profesional que ha

obtenido a través de sus propias vivencias y estudios relacionados en sus trabajos, lo cual permite exhibir el criterio que compartió donde Quito tenía su sector productor de granos, ubicado en el sector del valle de los chillos, fue aquí donde tuvo comienzo la construcción del primer horno en el cual hacían pan y cerdos horneados, con la adaptación propia de los indígenas al plato español conocido como cochinillo.

Es un plato que ha tenido un gran recorrido, dentro del país, pues se lo prepara de diferentes maneras en algunas provincias del Ecuador, pero el sabor del hornado de Sangolquí se caracteriza por su sabor agri-dulce ya que el agrio que lleva el hornado tiende a ser dulce y la proteína también tiende a tener dulzor por la presencia de especias que tiene en su adobo. En general el quiteño y sus alrededores tienden a dar un gusto lampreado a sus preparaciones.

Asimismo, menciona la diferencia de algunos hornados del Ecuador como lo es, el hornado de Carchi conocido como hornado pastuso, es aguado, se cocina con mucho caldo, no se lo deja secar porque se cubre y se deja el caldo residual donde suda el chancho y todos sus jugos también, al servir el hornado y en lugar de ponerle agrio lleva su propio caldo encima, tradicionalmente se come con papa cocida, choclo, o mote.

En Riobamba el hornado es más similar al de Sangolquí en cómo lo cocinan al horno, ahí le dejan el pecho del cerdo también y hasta se sirve con una parte del pecho ya que es una parte colagenosa, más grasosa y tiene mucho sabor, lleva el agrio, pero se lo conoce como el chiriucho, y éste es cítrico y con ají, siendo más picoso.

El hornado de Gualaceo en Cuenca en la zona de Azuay es similar al de Riobamba, tiene un curtido cítrico salado, para hornear les amarran a los chanchos en estructuras de madera diseñados para llevarlos, meterlos y sacarlos más fácilmente. Cerca de Gualaceo está el chancho a la Barbosa, no es considerado un hornado a pesar de tener una técnica similar, se abre

completamente al cerdo para crucificarlo en una estructura metálica, esa estructura es colgada sobre un fogón con leña o carbón, se enciende y se giran como si fuera un cuy, entonces se cocina y se ahúma al mismo tiempo.

En Bolívar, en Chimbo hay otro hornado que tiene un poco de identidad, se lo consume como un cucayo, porque se sirve en una funda, lleva, mote, choclo con su porción de hornado, se puede comer frío.

En la costa también se realiza hornados, uno de los más digamos reconocidos es el de Manabí donde hay dos tipos de hornados, el hornado de cabeza de chanco que se hace de toda la cabeza del chanco y de ahí sacan toda su carne, grasa. También hay hornado de cuerpo entero pero lo característico son sus salsas, los aliños que llevan plátano verde y maní.

Sangolquí se convirtió en un centro turístico pequeño para la gente de la capital. Lo que permitió que crezca la economía del sector, ya que fue una vía alterna porque ya las familias no solo se dedicaban a la cosecha de maíz, sino también a vender hornado. Hay dos grandes cadenas que abarcan con este negocio ya que ha sido monopolizado y manejado desde un ámbito más industrial, esto hace que estas cadenas hornados Dieguitos y Doña Faby tenga mayor ventaja sobre los pequeños productores.

Esto también ha llevado a la sectorización del mercado provocando preferencias culturales como lo es para quienes consumen el hornado del mercado como tradición, o por fidelidad ya que ahí fue donde se empezó la venta del hornado hace años o quienes prefieren comer en cadenas de restaurantes que venden hornado que son más la gente que baja de Quito por ser más comercial.

También el señor Fabián Iza en el año 2017, dueño de los Hornados HM, expresa todo el conocimiento que ha adquirido sobre la preparación del hornado. Cuenta con los materiales con los cuales debe ser construido el horno de leña que caracteriza al hornado, conoce la manera en que se maneja y

prepara al cerdo desde que lo traen de la Feria de Santo Domingo de los Tsáchilas, hasta como debe ser adobado, horneado y servido al consumidor.

1.3. Resultados de la Observación

Luego de haber realizado las entrevistas respectivas en el sector de Sangolquí, respecto al patrimonio alimenticio y cultural gastronómico de la preparación del hornado, plato típico de este lugar, se puede observar la manera de distribución del mismo. En la parte del mercado cabe mencionar que las vendedoras llevan los chanchos previamente horneados, y algunos acompañados ya listos como el agrio, el mote, y el cuero reventado, hay otros complementos del plato que los realizan en el puesto de venta como lo son las tortillas o el aguacate.

En otros locales de venta de hornado por el parque Turismo ubicado dentro del sector de Sangolquí, también llevan los chanchos hornados listos para su expendio; y otros dos grandes negocios como lo son Hornados Dieguito que cuentan con tres sucursales y Hornados Doña Faby que cuenta con cuatro sucursales son famosos por su trayectoria en este sector y se les ha permitido expandir sus locales de tal manera que en sus matrices, se permiten realizar sus chanchos horneados ahí mismo para llevarlos a su respectiva venta en sus otras sucursales.

Es de interés mencionar que el manejo de estos negocios está abarcado por mujeres. A pesar de ser un trabajo bien sacrificado, puesto que conlleva largas horas invertidas en la preparación y en su mayoría las mismas cocineras se encargan de la venta al día siguiente, la calidez humana de la atención de las vendedoras del mercado y de locales pequeños es peculiar. A pesar de no contar con tantas comodidades para ofrecer a su clientela, se encargan de brindar atención con palabras dulces y amables que invitan a dar una “probadita” de su producto, manteniendo con esto la parte del patrimonio intangible que caracteriza a la cultura gastronómica del Ecuador.

Por otro lado, se puede apreciar que los locales grandes cuentan con más personal para la atención, sin embargo, la atención es más impersonal. Brindan mayores comodidades, pero se dirigen a un target diferente, van hacia el ámbito gastronómico gourmet, lo cual lo hace más costosos, llegando a ser únicamente un negocio con características comerciales industriales.

1.4. Análisis de las entrevistas

La mayoría de las señoras entrevistadas afirman que obtienen sus ingredientes de mercados locales, principalmente del mercado de Sangolquí y el mercado Mayorista. De acuerdo al Gobierno Municipal de Rumiñahui, en el año 2016, la Dirección de Producción y Comercialización del Municipio de Rumiñahui, realizó el lanzamiento de la ordenanza de Ferias, Plataformas y Mercados Municipales, con el fin de que las 200 vendedoras del Mercado de Sangolquí, cuenten con normativas para garantizar condiciones sanitarias de abastecimiento y comercialización de alimentos sanos (Gobierno Municipal de Rumiñahui, 2016). En este sentido se puede concluir que los ingredientes con los que se preparan el hornado de Sangolquí cuentan con un sistema sanitario garantizado para la ciudadanía, el cual también aporta al buen manejo del hornado de los alrededores del centro histórico de Sangolquí.

En el caso de la adquisición de la materia prima principal para el hornado, que es el cerdo, las entrevistadas concuerdan que su compra es en el mercado de Santo Domingo de los Tsáchila, puesto que este sector se encarga de abastecer la producción de cerdos blancos para la sierra. A pesar de que en el sector de Santo Domingo bajaron las ventas en el año 2016, debido a la entrada ilegal de cerdos desde las fronteras de Perú y Colombia, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (Ministerio de Agricultura y Ganadería, s.f.) ha intentado establecer un control para que no se pierdan las ganancias que se obtienen de la venta de cerdos al sector de la sierra ecuatoriana.

Además, indican que la región sierra del país es el sector por el cual obtienen más ganancias. Adicionalmente, se afirma que esta entidad ha trabajado en incursionar medidas técnicas que proporcionan la garantía de calidad del cerdo, cuidando de su nutrición alimenticia con desechos de agroindustria, forraje y tubérculos. De igual manera, tienen cuidado con el manejo de los desechos de los animales, controlando el impacto ambiental que estos pueden ocasionar, evitando consecuentemente la contaminación de aguas.

En este sistema también se invierte en capacitaciones de crianza, sanidad y regulaciones de bioseguridad; todo esto para aportar al fortalecimiento de este dinamismo productivo. Esto permite a los adquirentes tener un producto de primera, que cumple con estándares de calidad (MAG, s.f.). Se puede concluir que los cerdos con los cuales preparan el hornado de Sangolquí, cuentan con condiciones sanitarias de calidad controladas por el Gobierno ecuatoriano.

Para entrar en el ámbito de la preparación del cerdo para el hornado, es de importancia referirse al adobado, que es la mezcla de ingredientes y especias que dan sabor a la proteína. En las entrevistas realizadas se coincide con elementos como el ajo, comino, pimienta blanca, canela, color, pimienta negra e ishpingo; sin embargo, según el criterio del experto en el ámbito de la investigación gastronómica del Ecuador, el chef Miguel Burneo, se puede deducir que el hornado de Sangolquí tiene arraigado su sabor dulce que tiende a denotar un gusto lampreado, por el hecho de que muchas de sus especias utilizadas en el adobo y en el agrio son dulces. Esto sería lo que lo caracteriza de otros hornados que se pueden encontrar en el Ecuador. En el libro Ecuador culinario (Gallardo, 2012, p. 147) se encuentra la receta del tradicional hornado de Sangolquí en el cual se puede ver la inclusión de este tipo de ingredientes.

Tabla N. 3

Receta del Hornado de Sangolquí

U. S.	Métrico	Ingredientes	Procedimientos
--------------	----------------	---------------------	-----------------------

12 lb	6000 gr	Pierna de cerdo		1. Limpiar la pierna y hacer
1 lb	500 gr	Manteca de cerdo		incisiones. Licuar el ajo,
½ libra	250 gr	Ajo, pasta		comino, sal, achiote,
4 oz	120 gr	Achiote en pasta		pimienta, paiteña y
4 oz	120 gr	Sal		chicha. Con esta mezcla
1 oz	30 gr	Pimienta		cubrir toda la pierna.
3 oz	90 gr	Comino		2. Dejar reposar la pierna en
1 oz	250 gr	Chicha de jora		refrigeración por un día.
3 oz	90 gr	Cebolla paiteña		3. Untar la manteca de
		AGRIO		cerdo. Hornear por 6
4 oz	120 gr	Tomate riñón,		horas a 140°C en horno
2 oz	60 gr	brunoise		de leña.
1 oz	30 gr	Paiteña, juliana	AGRIO	
½ oz	15 gr	Cilantro picado		1. Mezclar todos los
2 oz	60 gr	Ají criollo, brunoise		ingredientes y dejar
2 oz	60 gr	Limón, jugo		reposar varias horas.
2 oz	60 gr	Cebolla blanca picada		2. Al servir el plato,
3 oz	90 ml	Naranja, jugo		acompañar el hornado
1 oz	30 gr	Cerveza		con el agrio, las tortillas
4 oz	120 gr	Panela		de papá, mote, maduro
		Chicha de morocho		frito, lechuga y aguacate.

Tomado de Gallardo, 2012, p. 147.

Las horas de adobado y de cocción son muy similares según el análisis de las entrevistas, llegándose a consumir el criterio de que tal como lo menciona el Ministerio de Turismo en el año 2014, la técnica de cocción característica del hornado parte de las raíces del cochinito español siendo adaptada a la cultura ancestral ecuatoriana, dando paso a la técnica hasta ahora resguardada por generaciones que consiste en dejar reposar al cerdo en su adobo por 24 horas, dejando marinar la carne para que pierda su tufo y absorba los aromas y

sabores, para después hornearlo en horno de leña que caracteriza al hornado por la cocción lenta de aproximadamente 10 horas a bajas temperaturas, lo que le permite a la carne cocinarse en sus propios jugos sin llegar a secarse.

El negocio de venta de hornados en el sector de Sangolquí se lleva a cabo desde hace más de 73 años aproximadamente según las entrevistas realizadas, lo cual corrobora la información impartida por el MINTUR en el año 2014 que menciona la trayectoria histórica del Hornado de Sangolquí, apoyando la revalorización de la gastronomía tradicional. Se puede deducir que, a partir de la etapa de la colonia con la introducción y crianza de las pjaras, el uso de los hornos de leña que se utilizaban para hacer pan ya que Sangolquí era un sector productor de harina y además las influencias culinarias de los españoles, se dio paso a la preparación del tradicional hornado Sangolquileño y se lo ha mantenido a través de los años.

Sustentando la información recaudada en las entrevistas en cuanto a la preparación del hornado de Sangolquí, existe la tradición de ser un negocio familiar generalmente, ya que su transmisión transcurre por generaciones, resguardando el secreto de su preparación y sabor por grupo de familias, esto permite al Ecuador proteger parte de la identidad gastronómica de este sector, a pesar de que ya existan negocios de venta de hornado que mantienen un enfoque industrializado y monopolizan la actividad de expendio de hornado; el PYMES (SRI, 2017) en medio de la crisis económica que atraviesa el Ecuador, sabe del ingreso que representa la pequeña y mediana empresa a de más de saber el valor social que estos sectores pueden simbolizar para el país, por lo cual busca promover el patrimonio alimentario ancestral y popular, revalorizando la diversidad etnográfica y la biodiversidad del Ecuador, incitando a la convivencia con las raíces ancestrales en la actualidad.

Es de orgullo mencionar que aun en la actualidad existen jóvenes interesados en la producción y venta del hornado de Sangolquí, no solo con fines de lucro, sino también con interés en la participación activa del resguardo patrimonial de la gastronomía ecuatoriana, como por ejemplo lo es, en la colaboración con el

Ministerio de Turismo en el año 2013 en el proyecto “Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador”, donde jóvenes plasmaron sus conocimientos culinarios en el libro ‘El Sabor de mi País’ este y otros proyectos propuestos por el ministerio de turismo, incentivan el interés por una producción de alimentos y bebidas con alto potencial para la industria y la revalorización del patrimonio intangible existente en cada plato típico que los representa como nación. En ciertas familias de las personas entrevistadas los jóvenes han optado por empoderar sus intelectos y saberes culinarios, queriendo especializarse en carreras como gastronomía, ingeniería alimenticia y nutrición, lo cual denota una gran inversión para el salvaguardo del futuro del patrimonio cultural alimentario y gastronómico del país.

La interacción en el consumo del hornado de Sangolquí por parte de clientes nacionales o extranjeros según las entrevistas esta abarcada en su mayoría por consumidores nacionales; el cantón Rumiñahui cuenta con una población de 85 852 habitantes como hace mención el INEC en el año 2010, siendo la población del cantón Rumiñahui su principal clientela donde el 25% de la población consume habitualmente platos tradicionales elaborados principalmente con carne de cerdo ya que forman parte de su identidad y diario vivir (INEC, 2010).

También hay turistas nacionales, que llegan de las ciudades vecinas como Quito, Machachi, Amaguaña representa el 50% de los consumidores locales (INEC, 2010).

La tradicional gastronomía de Rumiñahui también atrae a turistas extranjeros, de distintas partes del mundo como de España o Estados Unidos entre los principales representando un 25%. Sin embargo, el sector turístico en el Ecuador va creciendo representando un gran potencial económico no explotado, como se puede conjeturar con la información existente en el MINTUR, desde el año 2011.

Tabla 4.*Boletín de Estadísticas Turísticas 2006-2010.*

Participación porcentual del consumo turístico receptor en el PIB
Años: 2006 -2010

Año	Consumo turístico receptor (millones dólares)	PIB (millones dólares)	Participación en el PIB (%)
2006	492,2	41.705,0	1,2
2007	626,2	45.503,6	1,4
2008	745,2	54.208,5	1,4
2009	674,2	52.021,9	1,3
2010	786,5	57.978,1	1,4
Promedio	664,8		1,36

Tomado de MINTUR, 2011, p.7.

El sector turístico, medido por la intervención porcentual del consumo turístico del Ecuador en el Producto Interno Bruto (PIB), obtuvo un promedio de 1,36%, lo cual quiere decir, que los visitantes extranjeros consumieron bienes y servicios de un valor anual promediado de \$ 664,8 millones.

En el período del año 2007 al año 2010 en el Ecuador, creció la visita de extranjeros al país, pasando de la cifra de 937.000 a 1.141.000 turistas, lo que denota un incremento de turistas del 21,7%.

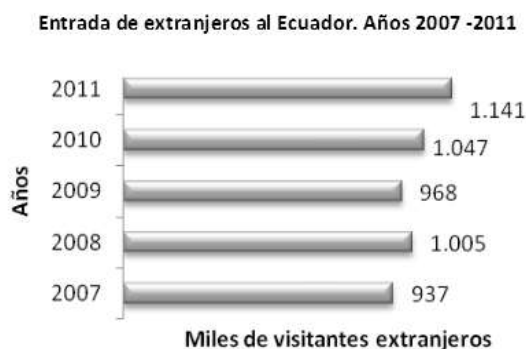


Figura 3. Boletín de Estadísticas Turísticas 2006-2010. Tomado de MINTUR, 2011, p.7.

En el Sistema Integrado de Información Turística (SIETE), en el año 2013 los establecimientos turísticos que se encuentran registrados, un 64% ofrece servicios de alimentos y bebidas, en un 22% brinda servicios de alojamiento, el 7% pertenece a agencias de viajes y el otro 7% final son de servicios de esparcimiento, recreación, diversión y transporte.

La tasa de trabajo generada por estos establecimientos totaliza 106.352, donde el 53,3% está abarcado por hombres y el 46,7% por mujeres.

Tabla 5

Sistema Integrado de Información Turística –SIIT.

**Establecimientos turísticos por tipo de actividad y personal empleado.
Año 2013**

Actividades turísticas	N° de Establecimientos registrados	Personal empleado		
		Hombres	Mujeres	Total
Agencias de viajes	1.528	3.324	3.603	6.927
Alojamiento	4.553	15.639	13.867	29.506
Hipódromos	1	16	0	16
Comidas y bebidas	13.169	32.459	29.593	62.052
Recreación, diversión, esparcimiento	907	3.344	1.757	5.101
Transporte turístico	374	1.925	825	2.750
Total general	20.532	56.707	49.645	106.352

Tomado de Subsecretaría de Regulación y Control, 2013.

Todos estos datos estadísticos permiten tener la percepción de un ámbito de crecimiento idóneo para el desarrollo turístico del Ecuador, siendo entonces un factor a favor para continuar y mejorar el expendio de hornados en el sector de Sangolquí.

En cuanto al expendio de hornados en Sangolquí, con la información recaudada en las entrevistas, lo que fideliza a sus clientes son cualidades como su sabor, la calidad del producto y la forma del servicio. En el Ecuador, el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO, s.f.) ha generado el Proyecto de Protección de Defensa del Consumidor, el cual regula y controla la protección a la vulnerabilidad del consumidor, promoviendo un consumo

responsable, brindando concientización a los proveedores y asesorías a los ciudadanos sobre las buenas prácticas comerciantes. Con esto más allá de tener un apego con el vendedor, el cliente tiene la libertad y tranquilidad de adquirir sus alimentos donde guste.

La magnitud de ventas de chanchos hornados indudablemente activa la economía del sector de Sangolquí puesto que, al ser un plato emblemático de este lugar, mucha de su entrada turística tiene que ver con el factor gastronómico tradicional. Además, en el mes de diciembre por temporadas navideñas, se triplica la demanda de venta de hornado según comentan algunas de las vendedoras entrevistadas. Esto se puede llegar a ver en las encuestas realizadas, corroborándolo con los datos existentes.

El Municipio de Rumiñahui (Gobierno Municipal de Rumiñahui, 2012) conserva en sus registros el funcionamiento de 853 establecimientos industriales, grandes y pequeños emprendimientos. De este número, 486 establecimientos son de alimentos y bebidas y también de servicios de alojamiento. De estos, solo el 36,21% están calificados, registrados en el Ministerio de Turismo y legalizados en el Municipio de Rumiñahui. Según el Censo de Población del INEC en el año 2010, aproximadamente el índice de población ocupada es de 2.069 personas en el cantón, el 3,35% de los trabajadores trabajan en áreas de alimentos y bebidas, y alojamiento. Además, personas de la provincia de Pichincha están empleados en este cantón también. El Censo Económico del INEC 2009 señala que este sector género para los 2008 ingresos superiores a los 121 millones de dólares.

Estadística de Industrias del Cantón Rumiñahui

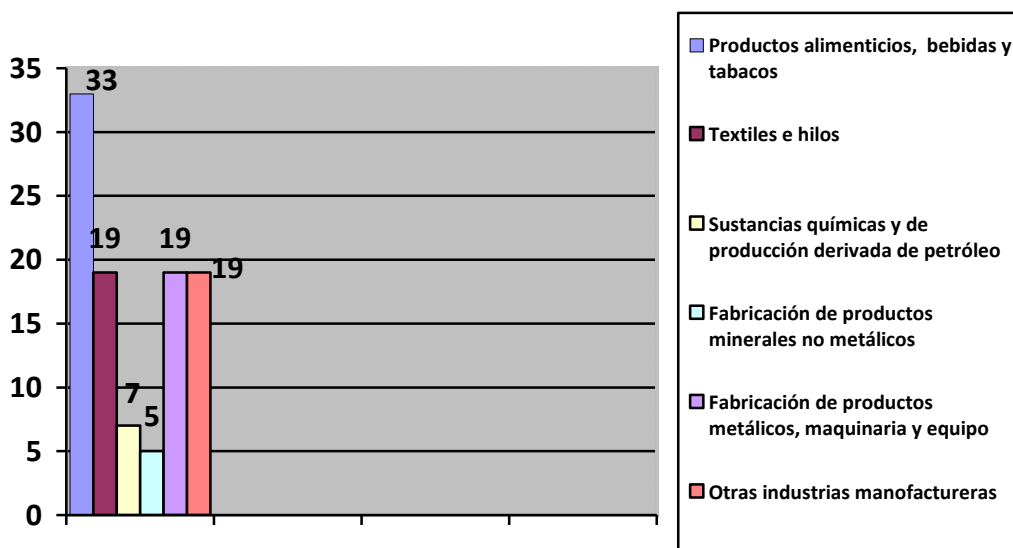


Figura 4. Censo Nacional Económico 2009. Tomado de GADMUR, 2012.

3. CAPITULO III - Guía Patrimonial del Hornado de Sangolquí.

3.1. Introducción

El hornado de Sangolquí tuvo su comienzo a finales del siglo XIX, con la llegada de los españoles en la época de la colonia, cuando el valle de los chillos era considerado el sector granero, proveedor de Quito.

En esta etapa dirigida por terratenientes se da inicio a la idea de construcción de hornos de leña para la producción de pan, al ver el gran abastecimiento de estos hornos y aprovechando el calor que quedaba encerrado en el horno, se horneaban después chanchos que criaban ellos mismos para así alimentar a todos los trabajadores. Es a raíz de esta actividad de las hornadas de pan que toma este plato su nombre característico el hornado de chancho.

Es a partir de ahí que esta actividad se arraiga en el sector de Sangolquí como tradición, tanto que en grandes eventos de la época como bautizos, matrimonios, fechas típicas como las fiestas del maíz, etc. No podía faltar el hornado de chancho, práctica que se maneja más a un nivel familiar hasta la

actualidad, esta actividad ha sido transmitida a través de las generaciones guardando cada una su secreto del sabor.

3.2. Historia del Hornado

Con el descubrimiento de Colón a América y en 1533 el asesinato de Atahualpa por Pizarro, se da la conquista española, donde se introdujo cultura, arte, productos alimenticios y técnicas de cocción.

Para 1809 con la independencia de Quito, en 1820 la independencia de Guayaquil y en consecuencia en 1822 la batalla de Pichincha. Se da comienzo a la época republicana donde a la llegada de los aristócratas franceses provocó un resquebrajamiento gastronómico cultural, ya que se da el rechazo a productos nativos y se considera comida de élite a la comida internacional, siendo así que toma sentido el término, cocinas del despojo, ya que la población preparaba sus alimentos con los desechos de los nobles, pero ahí es donde se asientan las raíces de lo que hasta hoy en día determina la gastronomía serrana.

La cocina prehispánica está marcada por alimentos como la quinua, frejol, maíz, zambo, cuy y algunos más; es en la creación de la comida criolla donde intervienen estos elementos. En esta etapa colonial se acogió el estilo barroco en donde se destacó lo artístico, arquitectónico y todo esto también enriqueció el ámbito gastronómico.

Es en la época de la colonia donde se adaptan a la gastronomía también productos cárnicos como pavos, vacas, cerdos, ovejas y otros. Como resultado, muchos platos españoles se fusionan con productos territoriales, como es el caso del mondongo español, el cual sustituyó garbanzo y azafrán, por mote y achiote, o el cochinitillo madrileño, el cual optó por marinar al cerdo con chicha y hornearlo en hornos de leña, dando aparición al tradicional hornado ecuatoriano.

3.3. Ingredientes

Los ingredientes que lleva el plato típico de Sangolquí, el hornado son:

Cerdo

La manteca de cerdo y su adobo una mezcla molida o licuada que tiene ajo macho, achiote, sal, pimienta, ishpingo, comino, chicha de jora, cebolla paiteña, hay quienes tienen como 14 especias presentes en su adobo, pero eso es algo que le hace particular a cada hornado que se pueda encontrar en el Sector de Sangolquí, ya que es un secreto guardado con recelo por cada familia.

Agrio

El agrio es una especie de salsa líquida y dulce que “moja” al hornado. Tiene como componentes el tomate riñón picado en brunoise, cebolla paiteña cortada en julianas, cilantro finamente picado, ají criollo picado en brunoise, jugo de limón y de naranja, cebolla blanca finamente picada, cerveza, chicha de jora y panela, que es lo que le da ese toque de dulzor que caracteriza tanto al hornado de Sangolquí.

Chicha de Jora

Es pertinente mencionar que, para realizar la chicha de Jora, es necesario, tener harina hecha de granos de maíz germinados, estos se los seca al sol para que adquieran dulzor, y se los muele. Se hierve agua con la harina y especias dulces como la canela, ishpingo, clavo de olor, hojas de cedrón, hierva luisa y de naranja, se añade panela para darle dulzor, todo esto se deja en reposo para que realice su proceso de fermentación.

3.4. Técnicas de Cocción y Formas de Preparación

Para la preparación de los hornados de Sangolquí se utilizan principalmente cerdos provenientes de Santo Domingo de los Tsáchilas, donde tienen cuidados garantizados y control de las autoridades para el expendio de estos animales. Después los trasladan al camal donde veterinarios garantizan la calidad de este animal, para continuar con su faenamiento.

Es entonces donde el proceso de cocina comienza. Se realiza inserciones en la proteína para permitir que el adobado penetre las fibras y adquiera más sabor, esto se deja reposar por aproximadamente 1 día entero. Se precalienta el horno de leña hasta que la mano no soporte el calor y se introduce la proteína, se hornea de 8 a 10 horas aproximadamente. Al final se le pasa fuego por el cuero para que esté reviente bien y tenga su textura crujiente característica.

El horno en el que se prepara el hornado debe ser de leña por tradición y para que la proteína adquiera su sabor y consistencia característica. Este horno es construido con una base de ladrillos, carbón, huesos, vidrio molido, panela y su bóveda es de hormigón y lodo con paja.

El plato Hornado de Sangolquí lleva la proteína horneada deshilachada y como acompañantes tortillas de papa chaucha, lechuga, aguacate, plátano maduro frito, el cuero reventado del mismo chancho hornado y el agrio.

3.5. Lugares de Expendio del Hornado de Sangolquí

Tabla N. 6

Locales de expendio del Hornado de Sangolquí

Locales de Expendio de Hornado en el sector de Sangolquí	Dirección
"Picantería el Rojo"	Eloy Alfaro y Mercado
"El Palacio del Hornado"	Mercado Turismo local n.-12
"El Palacios del Hornado 2"	Av. Luis Cordero, Junto al

	destacamento de policía Sangolquí
“Hornados Cero Colesterol”	Mercado Turismo local n.-14
“Hornados el Caserito”	Mercado Turismo
“Hornados HM”	Montúfar 757 y Av. General Enríquez
“Hornados Las Gemelas”	Mercado Turismo, local n.-9
“Hornados Las Tres Marías”	Mercado Turismo
“Hornados los Mellizos”	Mercado Turismo, local n.-24
“Hornados Tía Carmelita”	Sucre y Pichincha 421 (esquina)
“Los Tres Chanchitos”	Mercado Turismo, local n.-15
“Paradero Dieguito N° 1”	Enríquez y Grupo Yaguachi
“Paradero Dieguito N° 2”	Enríquez y Grupo Yaguachi
“Picantería Cecilita”	Enríquez y Colombia
“Picantería Dieguito”	Enríquez 30-96 y Colombia
“Picantería Rosita”	Enríquez y Colombia
“Picantería Santa Bárbara”	Enríquez y Colombia
“Picantería Turismo”	Enríquez 30-58 y Colombia
Fritadas y Hornados “Al paso el Aguacate”	Fritadas y Hornados “Al paso el Aguacate”
Hornados “Comadre Dioselina”	Mercado Turismo, local n.- 1
Hornados “Doña Faby”	Enríquez y Calceta
Hornados de Gloria Marcillo	Mercado Turismo, local n.- 2
Hornados de Lucila Llumiquinga	Mercado Turismo, local n.- 4

Tomado de Gobierno Municipal de Rumiñahui, 2017.

3.6. Detalles de los Hornados del Ecuador

Carchi: El hornado Pastuso, lleva papas con cascara, maíz tostado, mote y lechuga. Es salado y tiene bastante líquido.

Imbabura: El hornado lleva curo crocante y mote amarillo. Se caracteriza por ser acompañado con chicha de Yamor.

Pichincha: El hornado de Sangolquí, es caldoso, se sirve con tortillas de papa, choclo, aguacate, lechuga y agrio hecho con chicha de jora y panela. Se caracteriza por su gusto lampreado ya que en su adobo lleva especias dulces y su agrio tiene un toque de dulzor.

Cotopaxi: El hornado lleva llapingachos, pero en el sector Pujilí se sirve con papas, maqueños fritos y el agrio tiene un toque de dulzor.

Tungurahua: En hornado de Ambato lleva llapingacho y chorizo. En Cevallos se sirve con papa y mote cocinado. En Patate solo lleva mote. En todos estos sectores se sirve con lechuga y encurtido.

Bolívar: El hornado es rojizo, se sirve frío, lleva mote y chicha agria que tiene cebolla, zanahoria, lechuga y especias. Va acompañado con empanadas.

Chimborazo: El hornado lleva tortillas de papa, salsa de maní, lechuga, mote y chiriucho picante, se caracteriza por ser acompañado con jugo de frutas hecho con hielo del Chimborazo.

Cañar: El hornado tiene el adobo hecho en tiesto, se sirve con llapingachos, habas, lechuga, encurtido y ají hecho en piedra de moler.

Azuay: Conocido como hornado de Gualaceo, se usa leña de eucalipto y es tradicional acompañarlo con jugo de coco.

Los Ríos: El hornado va acompañado con cuero, maduro frito y huevo.

Manabí: El hornado es preparado con pasta de maní, y lleva yuca, chifles, maduro, maní triturado o salprietá en algunos casos.

Conclusiones

Mediante el estudio de las investigaciones realizadas en fuentes de alto rigor académico sobre el patrimonio alimentario y culinario del hornado de Sangolquí, se puede concluir que la llegada de los españoles al Ecuador en la época de la colonia influyó en la cultura, el arte, la arquitectura y la gastronomía del país. Como resultado, se introdujeron nuevos productos alimenticios como el cerdo, el trigo, el maíz, entre muchos más. Igualmente se trajeron nuevas técnicas de cocción como la del horneado. Además, se adaptaron a la cocina española los elementos que se podían encontrar en Ecuador, como es en este caso el plato español cochinillo a la madrileña, que es realizado en el Ecuador desde ese entonces con un adobo de chicha para luego hornearlo en horno de leña. A lo largo de la serranía ecuatoriana e incluso en algunas provincias de la costa se puede encontrar como exponente de plato tradicional al hornado.

Por medio de los datos adquiridos en entrevistas realizadas en el sector de Sangolquí se puede deducir que la venta de hornado lleva más de 60 años realizándose y manteniéndose como un negocio familiar, donde se guarda en secreto los componentes que hace único a su hornado, incluso la técnica ya que algunos realizan sus adobos, secados al sol, otros molidos en piedra, o algunos ya han modernizado su técnica y solo lo licuan, inclusive hay quienes ya compran el adobo hecho. En cuanto al horneado hay una diferencia de entre 8 a 12 horas para su cocción. El ámbito en el que se desarrolla el negocio de venta del hornado en este sector ya no es únicamente cultural, también ha llegado a expandirse tanto que existen cadenas comerciales que se dedican a la venta de este plato típico y lo manejan de manera industrial, de tal manera que se ha monopolizado en cierta parte la economía que ingresa a este sector por la venta del hornado. El hornado de Sangolquí cuenta con regulaciones

sanitarias y de calidad que certifican una alimentación inocua para los consumidores.

Siendo el hornado el plato típico de Sangolquí, es transcendental mencionar que está hecho con chanchos traídos de Santo Domingo de los Tsáchilas, es adobado con chicha de jora y horneado en horno de leña, es un platillo caldoso que se sirve con tortillas de papá chola, choclo cocinado, aguacate, lechuga y el agrio hecho con chicha de jora y panela. Lo que lo caracteriza es el gusto lampreado que tiene por el adobo que lleva especias dulces y el agrio con un toque de dulzor.

Recomendaciones

Es de suma importancia rescatar el valor tangible e intangible de la comida típica en el Ecuador. En cuanto al sector de Sangolquí, es importante trabajar en la difusión de la historia del hornado en el Ecuador, ya que muchas personas conocen la receta y la forma de preparar desde sus antepasados, pero hay escaso conocimiento de toda la historia y el patrimonio que resguarda este plato típico, ya que la mayoría de las personas que se dedican a la venta del hornado en Sangolquí no saben su historia.

Es por eso que en este trabajo se ha realizado la condensación de la información pertinente para la ampliación del conocimiento público sobre el hornado de Sangolquí. Se recomienda brindar esta información a las señoras que venden hornado en este sector para dar comienzo a la transmisión boca a boca y así extender esta información al turista extranjero y también a la ciudadanía ecuatoriana.

REFERENCIAS

- Alvarez, M. (2008). Las cocinas andinas en el plata. Bueno Aires: La crujía.
- Apicius. (1965). L'Art Culinaire. Francia, Paris: ed. J. André
- Benítez, L y Garcés, A. (1993). Culturas ecuatorianas ayer y hoy. Ecuador: Tecnioffset. C.
- Bernal, C. (2010). Metodología de investigación (tercera ed.). Colombia: Pearson education.
- Carrillo M. (1996). El sabor de la tradición. Quito, Ecuador: Ediciones UPS.
- Carrión, D., Flores, G., Apolo, F., (2010). Raíces. Quito, Ecuador: Programa Aliméntate Ecuador-MIES.
- Chavez, J. (2008). Diversidad cultural y ecoturismo. México: Editorial Trillas,S.A
- Comité Organizador. (2014). Memorias, II congreso continental de cocinas patrimoniales. Quito, Ecuador: Canvas.
- Cositoro, G. (2012). Sabores. Uruguay: Barcel Baires Ediciones.
- Cuvi, P. (2001). Recorrido por los sabores del Ecuador. Quito, Ecuador: Nestlé Ecuador, S.A.
- Núñez, M. (15 de 06 de 2014). Hornado, la potencia gastronómica de Sangolquí). El ciudadano.
- El Comercio. (11 de 06 de 2014). El hornado, sabor y tradición ecuatoriana. El Comercio.
- El Comercio. (11 de 06 de 2016). El mejor hornado del mundo se prepara en Tungurahua. El Comercio.
- El Diario. (08 de 06 de 2013). Hornos de leña, una estampa de manabitas. El Diario
- El Telégrafo. (13 de 07 de 2014). El 80% de la comida quiteña tuvo su origen en la Colonia. El Telégrafo.
- El Tiempo. (16 de 03 de 2016). Todos Santos y su pan en hornos de leña. Diario El Tiempo.

- El Telégrafo. (16 de 08 de 2016). Lanzas la segunda edición del Mundial del Hornado. El Telégrafo.
- Espeitx, E. (1999). Producción, distribución y consumo de los productos de la tierra, Huesca: La val de onsera.
- Fernandez-Arnesto, F. (2004). Historia de la comida. España: TUSQUETS EDITORES.
- GADMUR. (2012). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Rumiñahui 2012 -2025. Sangolquí: Municipio de Rumiñahui.
- Gobierno Municipal de Rumiñahui. (2012). Información Cantón Rumiñahui. Recuperado de <http://www.ruminahui.gob.ec/informacion.asp>.
- Gobierno Municipal de Rumiñahui. (2016). Socialización de ordenanza para feriantes de Sangolquí. Recuperado de <http://www.ruminahui.gob.ec/index>.
- Gobierno Municipal de Rumiñahui. (2017). Catastro de comercialización del giro Hornado del MCT. Sangolquí: Municipio de Rumiñahui.
- Google. (2017). Mapa de Sabgolquí, Ecuador en Google maps. Recuperado el 21 de noviembre de 2011, de: <https://www.google.com.ec/search?q=sangolqui+google+maps&oq=sangolqui>.
- Hidalgo. (2013). Memoria Histórica de Guayaquil. Guayaquil, Ecuador: CPCCS.
- Leach, E. (1978). Cultura y comunicación. Madrid, España: Siglo XXI Editores.
- López, A., Carabias, L., & Díaz, E. (2011). Ofertas Gastronómicas. Madrid, España: Paraninfo, S.A.
- Magap. (s.f.) Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. Ecuador.
- Martínez, J. (2011). Gastronomía y Nutrición. Madrid, España: SINTESIS, S.A.
- Mcgee, H. (2010). La buena cocina. Madrid, España: EGEDSA.

- MINTUR. (2011). Programa de excelencia Institucional. Recuperado el 29 de noviembre de 2017 de http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/programa_excelencia_institucional.pdf.
- MIPRO. (s.f.). Programa de Protección de Defensa del Consumidor. Recuperado el 29 de noviembre de 2017 de <http://www.industrias.gob.ec/programa-de-proteccion-de-defensa-del-consumidor/>.
- Monroy, P. y Martínez, G. (2015). Introducción a la historia de la gastronomía (2a.ed.). México DF.: Editorial Limusa, S.A.
- Moreno, A. (1998). Apóstoles y maestros franciscanos de Quito. Quito, Ecuador: Abya Yala.
- Morgan, J. (2006). Creación Culinaria. Zaragoza, España: ACRIBIA, S.A.
- Olmedo, F. (2001). Entre el placer y la necesidad. Drakontos.
- Pazos, J. (2002). Puerco Hornado. Ecuador: terraincognita.
- Pazos, J. (2008). El sabor de la memoria. Quito, Ecuador: FONSA.
- Pazos, J. (2010). Cocinas regionales andinas. Quito, Ecuador: Corporación editorial nacional.
- Rumiñahui Gobierno Municipal. (2016). Campeonato mundial del hornado.
- Sahlins, M. (1988). Cultura y razón práctica. Barcelona, España: Editorial Gedisa.
- Sampieri, R., Fernández, C., Baptista, P. (2010) Metodología de la investigación (5ta. ed.). D.F., México: McGraw Hill.
- Sánchez, E. (2007). Manual de administración y gastronomía. D.F., México: Trillas.
- SECOM. (2015). Ministerio de Turismo. Recuperado el 20 de mayo del 2017, de <http://www.turismo.gob.ec>
- SENPLADES. (2013). Plan nacional del buen vivir. Recuperado el 28 de mayo del 2017, de <http://www.buenvivir.gob.ec/69>.

- Singer, M. (1977). Cultura, enciclopedia internacional de las ciencias sociales, Tomo III. Madrid, España.
- SRI. (2017). PYMES. Recuperado el 28 de noviembre de 2017, de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/32>
- UNESCO. (s.f.). Unesco. Recuperado el 27 de mayo del 2017, de <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01851-ES.pdf>.
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. Quito, Ecuador: Fondo Editorial.
- Xaisfe. (2017). Plantillas de Mapa. Recuperado el 3 de noviembre de 2017, de <https://xaisfe.com/tienda/escolar/plantilla-de-mapas/>
- Yuni, J. y Urbano, C. (2006). Técnicas para investigar: recursos metodológicos para la preparación de proyectos de investigación. (2da ed.). Córdoba, Argentina: Brujas.
- Zamora. (2002). El chef en casa. Bogotá, Colombia: Zamora editores.

ANEXOS

Anexo 1

Nombre del negocio: Comadre Diocelina

Nombre del entrevistado: Diocelina Caiza

Edad: 67

Cuestionario de Entrevista

- 1) ¿De dónde obtiene sus ingredientes? ¿Se compra a mercados, pequeños productores, etc.?**

De Santo Domingo en la feria de agro-calidad.

- 2) ¿De dónde proviene el cerdo que prepara?**

De Santo Domingo

- 3) ¿Conoce el sistema de producción de los cerdos, su alimentación, su crecimiento, etc.?**

Se los alimenta con recimientos granulados cuando son pequeños y ya más grandes se les da engorde. El granulado vende el ingeniero Genn Brao.

- 4) ¿Cuál es su receta para el adobado del cerdo?**

Le pongo ajo macho, comino, pimienta de sal, pimienta de dulce, color y canela.

- 5) ¿Cuántas horas de cocción, cuántas horas de adobado?**

Le adobo se lo muele en un molino y se adoba por 5 horas y se hornea por 5 horas.

6) ¿El horneado lo realiza en horno de leña, horno de convección u otro?

Se mete en horno caliente, durante 5 horas.

7) ¿Quién inició el negocio y hace cuántos años?

Mi mamacita hace 60 años y yo estoy en el negocio hace 45 años. Primero vendía en la plaza Cesar Chiriboga y después en el Mercado desde hace 15 años ya.

8) ¿Quién le enseñó la receta?

Mi mamacita

9) ¿Cuántos miembros de su familia participan en la producción aparte de usted?

Mis 3 hijos, aunque algunos tienen su profesión aparte, si participan.

10) ¿Conoce la historia sobre el hornado en el Ecuador?

Claro, Sangolquí es la capital del hornado.

11) ¿Los jóvenes de la familia están interesados en continuar con el negocio de expendio de hornado?

Sí, mis 3 hijos.

12) ¿Cuáles cree que son sus principales clientes, nacionales o extranjeros?

Nosotros somos proveedores de la embajada de Estados Unidos y aquí en el mercado más se tiene clientes nacionales en su mayoría, pero también llegan extranjeros a probar el hornado.

13) ¿Porque considera que su hornado es diferente a los demás que se pueden encontrar en el sector?

Porque se lo prepara con amor, se lo hace fresquito y se trabaja desde el miércoles hasta el domingo, cocinamos desde las 2 am ya se empieza a reventar los cueros y a las 5 am ya se está en el mercado listos para atender a la clientela hasta las 4pm que ya se alza el puesto.

14) ¿Porque cree que se ha modernizado la manera de preparar el hornado?

Porque antes se tenía que moler en piedra y era más duro y ahora se lo hace en molino.

15) ¿Cuántos cerdos hornados vende a la semana?

Aquí ahora se vende 60 chanchos a la semana, antes se vendía como 80 chanchos, pero por la baja de la economía si se ha bajado las ventas

Anexo 2

Nombre del negocio: Picantería Santa Bárbara

Nombre del entrevistado: Laura Viñatuña

Edad: 67

Cuestionario de Entrevista

- 1) ¿De dónde obtiene sus ingredientes? ¿Se compra a mercados, pequeños productores, etc.?**

Compro los productos en el mercado de Sangolquí.

2) ¿De dónde proviene el cerdo que prepara?

De la feria de Santo Domingo.

3) ¿Conoce el sistema de producción de los cerdos, su alimentación, su crecimiento, etc.?

No

4) ¿Cuál es su receta para el adobado del cerdo?

Se le pone sal, achiote, ajo, comino, pimienta, cebolla blanca, pimienta, apio, mostaza. Lo preparo yo misma, todo se licua.

5) ¿Cuántas horas de cocción, cuántas horas de adobado?

De 8 a 10 horas se le cocina en el horno precalentado. El adobado eso si se le deja reposar 24 horas. De ahí lo del plato se lo cocina en la madrugada, el plato lleva mote, tortillas, el maduro, aguacate y su agrio. Ajícito si desea.

6) ¿El horneado lo realiza en horno de leña, horno de convección u otro?

De leña por supuesto, no ve que ahí está el secreto de un buen hornado.

7) ¿Quién inició el negocio y hace cuántos años?

Mi mamá desde los 15 años me enseñó, ósea ya han de ser unos 50 años si quiera.

El primer puestito era en el mercado de Sangolquí, yo pasaba ayudándole a mamá.

8) ¿Quién le enseñó la receta?

Mi mamá

9) ¿Cuántos miembros de su familia participan en la producción aparte de usted?

3 de mis hijos.

10) ¿Conoce la historia sobre el hornado en el Ecuador?

No, ni idea.

11) ¿Los jóvenes de la familia están interesados en continuar con el negocio de expendio de hornado?

Creo que ya no.

12) ¿Cuáles cree que son sus principales clientes, nacionales o extranjeros?

Los nacionales.

13) ¿Porque considera que su hornado es diferente a los demás que se pueden encontrar en el sector?

La sazón.

14) ¿Porque cree que se ha modernizado la manera de preparar el hornado?

Por facilidad.

15)¿Cuantos cerdos hornados vende a la semana?

Se vende unos 5 a 7 chanchos más o menos.

Anexo 3

Nombre del negocio: Picantería Turismo

Nombre del entrevistado: Josefa Marcillo

Edad: 74

Cuestionario de Entrevista

1) ¿De dónde obtiene sus ingredientes? ¿Se compra a mercados, pequeños productores, etc.?

En el mercado de Santo Domingo de los Colorados.

2) ¿De dónde proviene el cerdo que prepara?

De las granjas en las ferias del mercado de Santo Domingo de los Colorados.

3) ¿Conoce el sistema de producción de los cerdos, su alimentación, su crecimiento, etc.?

Comen plátano, yuca y el balanceado.

4) ¿Cuál es su receta para el adobado del cerdo?

Lleva ajo, comino, orégano, pimienta de sal, canela y sal.

5) ¿Cuántas horas de cocción, cuántas horas de adobado?

Unas 7 horas con el horno previamente caliente, el adobado si es 1 día antes, para que agarre todos los aromas y sabores. De ahí este plato se acompaña con mote, yapingachos y el hornado, el agrio y el ají.

6) ¿El horneado lo realiza en horno de leña, horno de convección u otro?

Se hace en horno de leña.

7) ¿Quién inició el negocio y hace cuántos años?

Yo misma empecé con mi mamá hace ya 40 años.

8) ¿Quién le enseñó la receta?

Mi mamá

9) ¿Cuántos miembros de su familia participan en la producción aparte de usted?

No, aquí contratamos personal, damos oportunidad a los que necesitan trabajo, y quieren pues trabajar aquí.

10) ¿Conoce la historia sobre el hornado en el Ecuador?

No.

11)¿Los jóvenes de la familia están interesados en continuar con el negocio de expendio de hornado?

No.

12)¿Cuáles cree que son sus principales clientes, nacionales o extranjeros?

Los nacionales indudablemente.

13)¿Porque considera que su hornado es diferente a los demás que se pueden encontrar en el sector?

Que es fresco, la clientela es quien conoce y prefiere comprar donde uno. También puede ser por lo que se atiende tempranito desde las 7 am hasta las 2 pm que ya se termina prácticamente la venta del día.

14) ¿Porque cree que se ha modernizado la manera de preparar el hornado?

Se compra molido por facilidad, de ahí en sabor es lo mismo.

15)¿Cuantos cerdos hornados vende a la semana?

Se vende 10 a 15 hornado por semana.

Anexo 4

Nombre del negocio: Picantería Cecilita

Nombre del entrevistado: María Cecilia Marcillo Sanguano

Edad: 67

Cuestionario de Entrevista

1) ¿De dónde obtiene sus ingredientes? ¿Se compra a mercados, pequeños productores, etc.?

En el mercado de Sangolquí, aquí mismo se encuentra de todo.

2) ¿De dónde proviene el cerdo que prepara?

De Santo Domingo

3) ¿Conoce el sistema de producción de los cerdos, su alimentación, su crecimiento, etc.?

Se compra el chanco blanco, es criado con todo lo necesario porque son chanchos de criadero.

4) ¿Cuál es su receta para el adobado del cerdo?

Le pongo ajo, sal, comino, órgano.

5) ¿Cuántas horas de cocción, cuántas horas de adobado?

Entra al horno caliente de noche y sale al otro día. La víspera para asarle se le adoba como un día.

6) ¿El horneado lo realiza en horno de leña, horno de convección u otro?

De leña tiene que ser.

7) ¿Quién inició el negocio y hace cuántos años?

Mis padres hacen más de 50 años, en este sector mismo iniciamos.

8) ¿Quién le enseñó la receta?

Mi madre

9) ¿Cuántos miembros de su familia participan en la producción aparte de usted?

Mis 2 hermanas.

10) ¿Conoce la historia sobre el hornado en el Ecuador?

No.

11) ¿Los jóvenes de la familia están interesados en continuar con el negocio de expendio de hornado?

No, ellos la estudian y se preparan en otra cosa.

12) ¿Cuáles cree que son sus principales clientes, nacionales o extranjeros?

Nacionales.

13) ¿Porque considera que su hornado es diferente a los demás que se pueden encontrar en el sector?

Cada uno tiene su aliño, y su fiel clientela.

14) ¿Porque cree que se ha modernizado la manera de preparar el hornado?

Porque sigue adelantando pues, todo se actualiza y por la competencia también toca luchar.

15) ¿Cuántos cerdos hornados vende a la semana?

6 chanchos a la semana.

Anexo 5

Nombre del negocio: Hornado los mellizos

Nombre del entrevistado: Cecilia Olalla

Edad: 54

Cuestionario de Entrevista

1) ¿De dónde obtiene sus ingredientes? ¿Se compra a mercados, pequeños productores, etc.?

En las bodegas de Sangolquí.

2) ¿De dónde proviene el cerdo que prepara?

De la costa.

3) ¿Conoce el sistema de producción de los cerdos, su alimentación, su crecimiento, etc.?

No

4) ¿Cuál es su receta para el adobado del cerdo?

Se pone ajo, comino, canela, orégano, laurel, ishpingo, sal.

5) ¿Cuántas horas de cocción, cuántas horas de adobado?

Unas 8 horas está en el horno, debe estar calientísimo, que uno se meta la mano y no se aguanta. El adobado es de 1 noche y 1 día.

6) ¿El horneado lo realiza en horno de leña, horno de convección u otro?

Horno de leña.

7) ¿Quién inició el negocio y hace cuántos años?

Yo misma hace 25 años. Siempre he tenido el local aquí.

8) ¿Quién le enseñó la receta?

Yo sola, viendo como preparaban.

9) ¿Cuántos miembros de su familia participan en la producción aparte de usted?

Yo y mis 2 hijos.

10) ¿Conoce la historia sobre el hornado en el Ecuador?

Que es un plato típico del Ecuador.

11) ¿Los jóvenes de la familia están interesados en continuar con el negocio de expendio de hornado?

Mi 1 hijita, no más porque es muy sacrificado.

12) ¿Cuáles cree que son sus principales clientes, nacionales o extranjeros?

Los nacionales.

13) ¿Porque considera que su hornado es diferente a los demás que se pueden encontrar en el sector?

Yo misma hago, no hago que los empleados hagan, para que no se cambie el sabor.

14) ¿Porque cree que se ha modernizado la manera de preparar el hornado?

No creo que se haya modernizado, se lo sigue preparando de la misma manera.

15) ¿Cuántos cerdos hornados vende a la semana?

De 6 a 7 chanchos a la semana, por el déficit de dinero en el Ecuador, todos los países han bajado sus ventas.

Anexo 6

Nombre del negocio: El Caserito

Nombre del entrevistado: Verónica Tipán

Edad: 47

Cuestionario de Entrevista

1) ¿De dónde obtiene sus ingredientes? ¿Se compra a mercados, pequeños productores, etc.?

En el mercado mayorista.

2) ¿De dónde proviene el cerdo que prepara?

De Santo Domingo

3) ¿Conoce el sistema de producción de los cerdos, su alimentación, su crecimiento, etc.?

Tiene una alimentación de calidad y se crían bien en grandes fincas.

4) ¿Cuál es su receta para el adobado del cerdo?

Lleva ajo, paiteña, ishpingo, orégano, sal y canela. Todo se lo seca al horno y de ahí se lo muele en piedra.

5) ¿Cuántas horas de cocción, cuántas horas de adobado?

Se lo reposa en el adobo por 1 día y se lo hornea durante 8 horas o hasta que vea que ya está.

6) ¿El horneado lo realiza en horno de leña, horno de convección u otro?

En horno de leña para que tenga más sabor.

7) ¿Quién inició el negocio y hace cuántos años?

Mis abuelitos maternos hace 73 años, yo soy una tercera generación que sigue en este negocio.

8) ¿Quién le enseñó la receta?

Mi mamita

9) ¿Cuántos miembros de su familia participan en la producción aparte de usted?

Mis 3 hermanos, mi mami y yo.

10) ¿Conoce la historia sobre el hornado en el Ecuador?

Conozco es la historia de mis abuelitos, trabajaban con chanchos criollos, que eran criados aquí mismo por ellos, hasta que pasaron la producción allá a Santo Domingo.

11) ¿Los jóvenes de la familia están interesados en continuar con el negocio de expendio de hornado?

Si uno que otro, si hay otra generación que quieren seguir con el negocio y en cambio otros se están preparando de otra manera.

12) ¿Cuáles cree que son sus principales clientes, nacionales o extranjeros?

Los Nacionales, aunque si llegan extranjeros también.

13) ¿Porque considera que su hornado es diferente a los demás que se pueden encontrar en el sector?

Todos son diferentes, como el aliño secado al horno y que todo es preparado por ellos mismos.

14) ¿Porque cree que se ha modernizado la manera de preparar el hornado?

Por facilidad, los tiempos van cambiando.

15)¿Cuantos cerdos hornados vende a la semana?

Con mi familia vendemos 60 chanchos semanales, unos venden en el mercado mayorista, otro en un restaurante en Sangolquí y yo aquí en el mercado Sangolquí.

Anexo 7

Nombre del negocio: Hornados Doña Faby

Nombre del entrevistado: Dolores Pilaquinga

Edad:

Cuestionario de Entrevista

1) ¿De dónde obtiene sus ingredientes? ¿Se compra a mercados, pequeños productores, etc.?

En el mercado mayorista.

2) ¿De dónde proviene el cerdo que prepara?

A proveedores, PRONACA S.A.

3) ¿Conoce el sistema de producción de los cerdos, su alimentación, su crecimiento, etc.?

La empresa proveedora da a conocer el proceso de crianza y la calidad con la que van a entregar su producto, antes de hacer el contrato.

4) ¿Cuál es su receta para el adobado del cerdo?

No se puede decir esos datos.

5) ¿Cuántas horas de cocción, cuántas horas de adobado?

Se lo reposa en el adobo por 1 día y una noche, se lo hornea durante 12 horas.

6) ¿El horneado lo realiza en horno de leña, horno de convección u otro?

En horno de leña, tal como se lo hace por tradición.

7) ¿Quién inició el negocio y hace cuántos años?

Mi abuelita, hace ya 60 años

8) ¿Quién le enseñó la receta?

Mi abuelita

9) ¿Cuántos miembros de su familia participan en la producción aparte de usted?

Todos hasta los de la tercera generación.

10) ¿Conoce la historia sobre el hornado en el Ecuador?

Sí, conozco es la historia, nació en Roma, allá comían el cochinito, que es un cerdo más pequeño y ellos lo trajeron a Ecuador.

11) ¿Los jóvenes de la familia están interesados en continuar con el negocio de expendio de hornado?

Si, toda la familia, hasta las terceras generaciones están interesados.

12) ¿Cuáles cree que son sus principales clientes, nacionales o extranjeros?

De todo, los turistas de otras provincias de aquí del Ecuador y turistas del extranjero también vienen y hasta envían hornados a Europa y Estados Unidos principalmente.

13) ¿Porque considera que su hornado es diferente a los demás que se pueden encontrar en el sector?

Porque la carne es de calidad y se ofrece un buen servicio.

14) ¿Porque cree que se ha modernizado la manera de preparar el hornado?

Porque ya se lleva un manejo de sistema más industrializado.

15) ¿Cuántos cerdos hornados vende a la semana?

Se vende 6 chanchos a la semana aproximadamente, pero debe tener en cuenta que nuestros chanchos pesan de 65 a 70 kilos.

Entrevista al Chef Miguel Burneo

1) Podría mencionar los antecedentes históricos del hornado en el Ecuador?

El hornado responde, si nos vamos a los momentos históricos, a la entrada de los cerdos en la época colonial, con los españoles, dentro de esto sus técnicas también, que eran distintas a lo que se utilizaban acá que lo más parecido a un horno acá era la cocción subterránea o bajo tierra, pero no existía como tal una técnica similar al hornear. Con la llegada de los españoles en la transición de la colonia, en la etapa de la república ya se escucha, hay datos de hornos de barro, de piedra que empiezan a aparecer en diferentes partes del Ecuador, donde empiezan ya a hornear diferentes piezas entre estas las piernas de cerdo, y los cerdos enteros. Entonces de ahí nace la función digamos del cochinito que era algo muy español, pero acá lo emulan con los cerdos viejos, con los cerdos más grandes, entonces se hace los hornos muy grandes para poder hornear los cerdos enteros y no recuerdo bien el año pero hay un dato en Sangolquí uno de los primeros hornos que empieza a hornear cerdos y todavía existe que es el horno más antiguo de Sangolquí, de ahí nace lo que es la tradición del hornear un cerdo que viene después a llamarse hornado de cerdo y que cada provincia o cada parte del Ecuador empieza a interpretar de diferentes maneras, la técnica digamos, porque el concepto es el mismo, pero puede variar los acompañantes, los aliños, pero igual caemos en un mismo concepto.

2) ¿Cuál considera que son las diferencias entre el hornado de Sangolquí, y los hornados del resto del país?

Puedo contar un poco de los hornados que conozco y eh probado. El de Sangolquí obviamente los que habitamos en Quito-Pichincha, viene a ser el más conocido, el que en mayor magnitud se lo hace, el que probablemente

tenga mayor identidad, por lo que en Sangolquí está el horno más antiguo entonces como que fortalece la tradición del hornado, lo venden en el mercado de Sangolquí, donde también es muy tradicional y después ya pasa a grandes cadenas que ahora hay digamos, donde tienen esos grandes comedores donde venden el hornado y son famosos ese hornado la característica puntual que tiene. Que es lo que le diferencia yo creo que del hornado de todo el resto del país, por esa característica le quieren y le critican también mucho, es por los aliños por una parte, son aliños que endulzan un poco la carne, que no es si tú le pruebas, directamente la carne no es evidente que es dulce, pero tiene aliños como la chicha, la naranja y cierta especiería dulce, como clavo, canela, en su aliño que si le da un toque más aromático, todo ese tipo de aliños son una influencia de Medio Oriente que llega a nuestro país igual por la conquista, y el agrío que es el elemento de identidad del hornado de Sangolquí ese si es dulce, ese sí le remata el dulzor, tiene chicha, tiene naranja, tiene panela, más allá de los curtidos, o vinagres que le pongan, pero la panela más la chicha le realza la naranja, el dulzor que tiene y realmente si es agri-dulce se podría decir, no es que medio dulce, es bastante dulce y la tradición es bañar en agrío al cerdo y con todas las tortillas y con todo lo que viene, entonces se hace una sopa de agrío básicamente, y te digo le quieren mucho por eso, pero también la gente que está acostumbrada a comer hornados en el resto del país, que tienden al salado siempre no conciben poder comerse un hornado con un curtido dulce y menos que se bañe la tortilla y todo termine siendo dulce. Sin embargo si es interesante reconocer que en la zona de Pichincha y de todo lo que está cercano a Quito hay la tendencia al dulce, a realzar el dulce como el seco de chico que lo endulzamos, el ceviche de camarón que lo hacemos con mucha salsa de tomate y si se puede cola Fanta para que también sea dulce, entonces como también habría una posibilidad de decir que en el Quiteño y sus alrededores si tiene una tendencia a lamprear las cosas, cosa que no `pasa en el resto del país, tienes en el Carchi el hornado pastuso, que es como aguado, se cocina con mucho caldo, en lugar de dejarlo secarse, se lo cubre y se lo deja que quede ese caldo residual donde suda el chancho y todos sus jugos también, Se sirve el hornado y en

lugar de ponerle agrio se le pone su propio caldo encima, para que le bañe, y ese tradicionalmente no se come con tortilla, sino con papa cocida, papa hervida, se puede poner choclo, se puede poner mote, y eso es lo que hacen en el Carchi. Riobamba que es otro de los exponentes del hornado es más similar al de Sangolquí en la parte de cómo le cocinan al horno, nada más que en Riobamba, le dejan el pecho del cerdo también, acá en Sangolquí le cortan completamente la parte del pecho, allá hasta se sirve con una parte del pecho que es una parte más colagenoso, más grasoso, aunque tiene mucho sabor, y ahí sí está el agrio, y ahí tiene otro nombre se lo conoce como el chiriucho, y este es cítrico y con ají, lo que lo hace medio picoso, nada que ver con el agrio dulce de Sangolquí, entonces esa es la bronca la grande que hay entre el hornado de Sangolquí y el de Riobamba. Esos son los más conocidos pero por ahí también tienes el hornado de Gualaseo en Cuenca en la zona de Azuay más bien dicho, similar al de Riobamba no tiene mayor diferencia, tiene un curtido igual cítrico salado, es el horneado lo interesante, y es que les amarran a los chanchos en unas estructuras de madera que les hacen para llevarlos, meterlos y sacarlos más fácilmente, entonces siempre uno le ve al hornado ahí en su estructura, cerca de Gualaceo tienes el chanco a la Barbosa que si bien es cierto no es un hornado como tal tiene un poco de la misma técnica, tiene una forma de cocinar al cerdo donde en cambio le abren completamente al cerdo para crucificarlo en una estructura metálica, y esa estructura es colgada sobre un fogón con leña o carbón, se lo enciende y le giran como si fuera un cuy para que el chanco gire, se cocine y se ahume al mismo tiempo, ósea son técnicas un poquito distintas pero podrían considerarse dentro de los hornados. En Bolívar, en Chimbo hay otro hornado que tiene un poco de identidad, algo que lo caracteriza es que lo consumen más como un cucayo, porque lo puedes comer en una fundita, le ponen granitos, mote, choclito y esas cosas con su porción de hornado encima y generalmente incluso se puede comer frío, entonces no es un plato como tal, y de ahí la costa también hace hornados, uno de los más digamos reconocidos es el de Manabí donde hay dos tipos de hornados, el hornado de cabeza de chanco que se hace de toda la cabeza del chanco y de ahí sacan toda su

carne y sus grasitas, y también hornado de cuerpo entero pero lo característico ahí es sus salsas, sus aliños con plátano verde, con maní, es decir es muy distinto ese sí, es un giro completo digamos.

3) ¿Cuál es su opinión acerca de qué se fomente torneos gastronómicos en donde se tome en cuenta al hornado?

Hubo dos Mundiales de Hornado, en la primera tuve la oportunidad de participar directamente como UDLA, entonces en el primer famoso Mundial del Hornado, estuvieron cada una de las provincias participando con sus hornados, o con sus diferentes platillos de cerdo hornado, que tenían identidad en la zona, se hicieron diferentes participaciones en cada provincia donde fueron jueces de cada provincia, se sacó un representante y estuve en una sola final que fue en Riobamba donde aparte de los jueces, estuvo presente el presidente de la República como evaluador y cada uno presentó su plato por provincia, en esa ocasión ganó Otavalo, extrañamente de todos los hornados que te he mencionado son los más reconocidos, no ganó ninguno de ellos sino ganó Otavalo, segundo lugar quedó Carchi con su hornado pastuso y en tercero quedó Riobamba si no estoy mal, pero ganó Otavalo eso si lo tengo clarito. Fue algo que se realizó un poco el tema del consumo y de la identidad del hornado, abrir los ojos un poco a la gente, que es un plato que se lo hace en algunas partes de país, y tiene diferentes formas de preparado, y de ahí hubo una segunda edición que le hicieron después del torneo del encebollado, y de ahí sí hicieron nuevamente el del hornado en el cual no pude estar presente, pero a sumo que fue la misma logística de competición de los representantes y todo.

4) ¿La venta del Hornado de Sangolquí si representa un peso fuerte en el ámbito económico del sector?

En el caso de Sangolquí si, ha sido el crecimiento desde un hornito que se lo usaba como parte de tradición, para después expandirse hasta la parte del

mercado donde la gente de la zona iba por el hornado exclusivamente al mercado, y era tradicional ir al mercado a comer el hornado, y después se dispara aún más cuando Sangolquí se convierte en un centro pequeño turístico para la gente de la capital, entonces antes eran haciendas y no había que ir hacer, pero empieza a crecer poco a poco el poblado, y ya se vuelve un atractivo para la gente de la ciudad, salir un fin de semana, a pasear, ya se vuelve una opción ir a Sangolquí y ahí empieza a crecer todo el sistema del hornado hacia la autopista y hacia toda la zona de San Rafael, El valle y todo eso con grandes comedores de hornado y en ese momento, toma mucha identidad, entonces ya es un plan de fin de semana para la gente de los alrededores, el ir a comer los tradicionales hornados de Sangolquí entonces obviamente se dispara la economía en ese sentido, uno quiere hacer un matrimonio y servir hornados, se va a comprar el hornado en Sangolquí, entonces efectivamente podría haber datos estadísticos, pero la economía que está basada en la producción de maíz, de diferentes elementos, a pasar a tener también una vía alterna que era el hornado y que familias podían dedicarse a esto y han crecido muchísimo, como los Dieguito que incluso se dividieron y ahora tiene 2 cadenas, pero son cosas muy grandes. El mercado sigue funcionando con el hornado, tanto así que hasta los mercados de acá de Quito han intentado replicar un poco y hacen hornado similar al de Sangolquí, efectivamente, también hay gente que no los prepara que no cuentan con los hornos, Sangolquí construyeron cada grupo sus hornos, es por eso que los compran y los traen hasta la ciudad básicamente para servirlos, por ahí harán las guarniciones y nada más. Pero si es algo que realmente activa la economía ahí porque si atrae gente, cuando tienes gente que se mueve de un lugar a otro específicamente por consumir algo de ese lugar, efectivamente existe el tema de reactivación económica, lamentablemente lo que si suele pasar con este tipo de reactivación económicas es que se puede monopolizar el tema, que puede estar el beneficio para pocas familias y no dan mayor cabida al resto de la población, pero cadenas grandes como los Dieguito, que deben tener mayor número de hornos, seguramente si les quitaron mucha venta a los pequeños, porque tienen ventajas, probablemente los pequeños productores

solo tienen un horno que les permite hornear un chancho diario y las grandes cadenas posiblemente tengan hornos más grandes donde puedan hornear más.

5) ¿Qué cree que conlleve la preferencia de la compra de hornado en el mercado o a pequeños productores, podría el precio influenciar en esto?

Sí, hay dos alternativas en ese sentido, una son los precios efectivamente, pero la otra es que es porque el consumidor respeta más la tradición de donde empezó, de donde para ellos está la esencia del sabor, la esencia de donde pertenece, ese es un fenómeno social muy sencillo, cuando uno es bien tratado en un lugar y le gusta un producto, puede que aparezca uno que quizás sea un poquito mejor, pero a uno le ha encariñado tanto ese producto y ese lugar que influye hasta un poco de lealtad en seguir visitando ese lugar y uno se engancha a ese lugar, entonces realmente en Sangolquí y sus alrededores si hay gente que prefiere el hornado o pequeños hornaderos que tienen negocios pequeños, y en cambio es la gente que viaja de Quito quienes prefieren ir a los locales más comerciales se podría decir, como los Dieguitos o los Faby.

CURRICULUM VITAE

Chef Miguel Burneo

DATOS PERSONALES

Nombres:	Miguel Eduardo
Apellidos:	Burneo Monroy
Estado Civil:	Casado
Lugar de Nacimiento:	Quito - Ecuador
Fecha de Nacimiento:	17 de agosto de 1986
Cédula de Identidad:	171184960-2
Dirección Domiciliaria:	Av. Manuel Córdova Galarza. Conj 2 Hemisferios
Teléfonos:	2351262, 0939242371



Email: mburneo@udla.edu.ec

INFORMACION ACADEMICA

Primaria: Unidad Educativa Experimental Intisana

Secundaria: Unidad Educativa Experimental Intisana

Colegio Bilingüe Surcos

Universidad: Universidad de las Américas UDLA

Lic. en Gastronomía. Diploma y Medalla Mejor Graduado - Mayo 2011

US Career Institute (Distance learning) Certificate in event and wedding planning 2013 – actualidad.

Maestría en Gestión de Turismo UCT 2014 - 2016

Idiomas: Inglés y español

Otros:

Escuela de Música y Tecnología en Sonido Ramón Freire

Título de Sonidista

Santiago de Chile

Certificado en Conferencia Internacional de Serv Safe y Manipulación de Alimentos. UDLA Quito Ecuador 2007

Certificado en Conferencia de Chocolatería. UDLA Quito Ecuador 2007

Seleccionado, participante e integrante del equipo ganador de la medalla de oro y de la copa en “Copa Culinaria de las Américas” (Guayaquil Gourmet); evento realizado en Guayaquil en junio del 2007, con nivel internacional, avalado por WACS (World Association of Chefs Society).

Invitado a “Lorenzo Walker Institute” y “Palmmeto Richmond High School” en Naples Florida - U.S.A., a dar demostraciones culinarias y dictar cursos en idioma Ingles.

Cursos de cocina para la empresa Jhonson & Jhonson en el Hotel Dann Carlton (Quito).

Medalla de plata en Best Practices Laureate Competition, Chicago Illinois U.S.A.

Expositor en Culinary Best Practices Meeting.
Universidad Kendall, Chicago Illinois U.S.A

Coproducción (Investigación de campo, textos, fotografía y recetas) del libro “Fiestas y Sabores del Ecuador” a cargo del Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador. Junio 2011

Colaboración en libro “Ecuador Culinario” a cargo del Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador. Diciembre 2012

Dirección en producción y servicio de bebidas típicas alcohólicas y no alcohólicas en evento - conferencia Ferrán Adrià – Quito Ecuador 2013-

Colaboración en fotografía de alimentos para el libro “El Sabor de mi Ecuador”. Diciembre 2013.

Reconocido y certificado como Nuevo Talento de la Cocina Ecuatoriana de acuerdo al Ministerio de Turismo, Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador, Academia Culinaria de Francia.

REFERENCIA LABORAL

ETV Telerama

Programa “Hoy en la cocina”

Asistente

Referencia: Chef Felipe Rivadeneira

0995500093

UDLA

Coordinador Académico Gastronomía / Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador

Referencia: Msc. Carlos Gallardo

0995055547

Abril 2010 - Abril 2012

UDLA

Docente

Referencia: Msc. Andrés Granja

0993508615

Agosto 2010 – Actualidad

CREPE FACTORY RESTAURANTE

Chef

Creador de concepto y carta

Referencia: Álvaro Burbano

0999565255

Julio 2012 – Septiembre 2013

GRUPO DREAM FACTORY

Chef Propietario

A cargo de las siguientes marcas:

Viva la Crepe

Catering / Delivery

Food&Experience – Catering y Eventos

Essentials - Cocina ecuatoriana de autor

Junio 2013 – Actualidad

HOSTERIA EL QUETZAL - Mindo Ecuador

Chef Corporativo

Asesoría de menú y procesos

Referencia: José Meza

0968211076

Julio 2013

Marzo 2014

UDLA

Docente Investigador

Coordinador Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador

Referencia: MSC. Carlos Gallardo

0995055547

Febrero 2014 - Actualidad

REFERENCIAS PERSONALES

María Antonieta Burneo V.

2276581

Dr. Pablo Vásquez

099944027

Lic. Francisco Muñoz

2400884

Lic. Raquel Cordero

0984579667

Entrevista a Fabián Iza de Hornados Hortensia Marcillo.

Dirección: Montufar #757 y Av. General Enríquez, Sangolquí.

1) Podría mencionar los antecedentes históricos del hornado en el Ecuador?

El hornado de Sangolquí se prepara hace más de 100 años y nosotros hace unos 55 años, cuando en el valle solo había grandes hectáreas destinadas al cultivo de granos para proveer a la capital de Quito. De ahí se construyó el horno más grande de leña en Sangolquí donde se hacía pan. Y para grandes fiestas se empieza a disponer de esos hornos para hornear chanchos y ahí se ve que en este tipo de cocción se concentra más el sabor sin que la carne salga demasiado seca.

Por ejemplo, puede ver que este horno en que se trabaja aquí fue diseñado especialmente para concentrar el calor tiene cubierta de vidrio molido, panela y hormigón. Y la leña que se debe usar tiene que ser de eucalipto por sus aceites, lo que hace que, al quemarse, se queme lento y también da bastante carbón, manteniendo más calor en el piso. Por qué las otras leñas son más delgadas y se quema más rápido manteniendo el calor solo arriba.

2) ¿Cuál considera que son las diferencias entre el hornado de Sangolquí, y los hornados del resto del país?

En cuanto a la preparación de este hornado, el cerdo es traído desde Santo Domingo, aquí debe pasar por un control veterinario en el camal para continuar con su faenamiento y así garantizar su calidad, de ahí se le quita la grasa y se le hace una incisión y se le sazona un día antes, esto permite que la carne absorba todos los sabores que se le da con el adobado que lleva sal, pimienta, comino, achiote, ajo, cebolla son 14 especias en total. Después se lo hornea por 8 horas y luego se hace que el cuero se reviente con fuego para que se alce el cuero que sabe quedar un poco liso, debe quedar crujiente y este plato se acompaña con mote con tortillas de papa, aguacate, plátano frito el cuero y

el agrio que este hecho con chicha de jora. El agrio está preparado con chicha de jora que está hecha de maíz, tomate riñón, cebolla y se le va poniendo sal y panela.

3) ¿La venta del Hornado de Sangolquí si representa un peso fuerte en el ámbito económico del sector?

Es propiamente un trabajo artesanal, todo es natural, no se utiliza químicos. Y es tradicionalmente un negocio familiar. Esta actividad ha generado un gran desarrollo económico para este sector. Este negocio de venta de hornados da en el sector de Sangolquí 12.000 plazas de trabajo ya que aproximadamente en una semana se faenarán unos 1,200 cerdos. En épocas altas que son por diciembre o las fiestas del maíz la venta hasta se llega a duplicar. Y hay que reconocer que esta ha sido una actividad que ha sabido surgir sola, la mayoría desde pequeños emprendimientos, aquí no hay el suficiente apoyo de las autoridades como en otras provincias.

