



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
JIPIJAPA

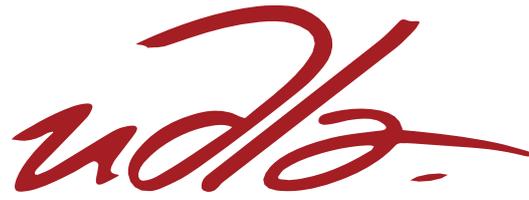


AUTOR

Luis Arturo Lino Aguayo

AÑO

2018



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LEVANTAMIENTO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN
JIPIJAPA

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos necesarios
para obtener el título de Licenciatura en Gastronomía

Profesor Guía

Miguel Burneo

Autor

Luis Arturo Lino Aguayo

Año

2018

DECLARACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa, a través de reuniones periódicas con el estudiante Luis Arturo Lino Aguayo, en el 2018-2, 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".

Miguel Burneo

1711849602

DECLARACIÓN DEL DOCENTE CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa, del estudiante Luis Arturo Lino Aguayo, en el 2018-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Carolina Pérez

1718653585

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Luis Arturo Lino Aguayo

1312885716

AGRADECIMIENTOS

“Debes hacer las cosas que piensas que no puedes hacer”

Eleanor Roosevelt

A Dios por haberme dado la dicha de tener la oportunidad de convertirme en un profesional y bendecir cada paso que he dado.

A mi familia que me ha apoyado desde que empecé y siempre han creído en mi trabajo, especialmente a mi padre Luis, que está el cielo como una estrella vigilando mi camino y a mi madre Teresa que ha sido una verdadera guerrera. A mis hermanas, mi abuela y mis sobrinos les agradezco infinitamente por ser mi fortaleza.

A Miguel Burneo por haberme instruido en todo este proceso y por ser un excelente chef y maestro.

Finalmente, a Jipijapa, que ha sido el lugar que me brindó la fuente de inspiración y estudios necesarios para alcanzar mis sueños.

DEDICATORIA

Dedicado especialmente para mi difunto padre el señor Luis Amando Lino García, que con su esfuerzo y sacrificio logró convertirme en un profesional. Ahora de Dios goza y bendice mi camino.

RESUMEN

Jipijapa es un cantón ubicado en la zona sur de la provincia de Manabí, su clima es tropical con bosques extensos. Sus tierras son fértiles y la agricultura es sustento de muchas familias. Cuenta con muchas áreas turísticas entre ellas la hermosa playa de Puerto Cayo, los pozos azufrados de Joa, los pozos de Andil, la espectacular cascada de Agua Dulce, infraestructura patrimonial, monumento al choclo y su parque central donde se encuentra el sombrero de paja toquilla más grande del mundo.

Jipijapa es una tierra llena de mucha historia y costumbres, su independencia se celebra el 15 de octubre de 1820 y su cantonización el 25 de junio 1824.

Su gente es trabajadora y muy amable, siempre preparada para recibir con los brazos abiertos a propios y a extraños. Su gastronomía es inigualable contando con uno de los mejores platillos del mundo, el ceviche con maní y aguacate, también tienen preparaciones autóctonas como el greñoso y entre otras recetas destacan los bollos, sus tortillas de maíz amarillo, hallacas, dulces, empanadas de verde, etc.

Esta investigación destaca todo el patrimonio gastronómico siguiendo el método cualitativo para obtener una gran cantidad de datos informativos. Se investigó la parroquia San Lorenzo, la comuna Sancán y la parroquia Puerto Cayo. Se realizaron entrevistas de audio a expertos y a gestores y hubo observación de cada técnica usada en las recetas emblemas del cantón. Una vez hecho esto, se hizo el análisis respectivo para plasmar toda la indagación en la siguiente tesis.

ABSTRACT

Jipijapa is a town located in the southern area of the province of Manabí, has a tropical climate and extensive forests. Their lands are fertile and agriculture is the sustenance of many families. It has many tourist areas including the beautiful beach of Puerto Cayo, the sulfur wells of Joa, the wells of Andil, the spectacular waterfall of Agua Dulce, the heritage infrastructure, the monument to the garden and the central park where the hat of The world's largest straw shawl.

Jipijapa is a land full of history and customs, its independence is celebrated on October 15 and its cantonization on June 25 of each year.

His people are hardworking and very friendly, always ready to welcome with their arms open to their own and strangers. Its gastronomy is unmatched with one of the best dishes in the world, and it is the ceviche with avocado, they also have native preparations like the gruel and the other recipes, the pork buns, the yellow corn tortillas, hallacas, sweets, empanadas, etc.

This research highlights the culinary heritage following the qualitative method to obtain a large amount of informative data. The San Lorenzo parish, the Sancán district and the Puerto Cayo parish were investigated. Audio interviews were conducted with experts and managers, there was observation of each of the works used in emblematic recipes of the canton. Once this was done, the respective analysis was made to translate the entire investigation into the following thesis.

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
OBJETIVO GENERAL.....	2
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
CAPITULO I.....	3
1. MARCO TEÓRICO	3
1.1. Definición de gastronomía.....	3
1.2. Patrimonio	3
1.3. Patrimonio Alimentario	3
1.4. Inventario gastronómico	4
1.5. Gastronomía del Ecuador.....	4
1.6. Manabí	7
1.6.1. Historia	7
1.6.2. Cultura	8
1.6.3. Gastronomía.....	8
1.7. Jipijapa	10
1.7.1. Historia	10
1.7.2. Cultura.....	11
1.7.3. Gastronomía.....	13
CAPITULO II.....	14
2. PROPUESTA METODOLÓGICA	14
2.1. Zona de estudio:.....	14
2.2. Grupos de estudio:	14
2.2.1. Expertos	14
2.2.2. Gestores	15
2.3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	17
2.4. DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	18
2.4.1. Ficha de observación.....	18
2.4.2. Cuestionario para expertos.....	18
2.4.3. Cuestionario para gestores.....	19

3. RESULTADOS DE ENTREVISTAS.....	19
3.1. Expertos	19
3.2. Gestores.....	25
3.3. Fichas de observación	34
CAPITULO III.....	42
4. PRESENTACIÓN DE GUÍA CULINARIA DEL CANTÓN JIPIJAPA	42
4.1 Ceviche con maní y aguacate	42
4.1.1. Reseña	42
4.2. Huevos moyos.....	43
4.2.1. Reseña	43
4.3. Greñoso.....	44
4.3.1. Reseña	44
4.4. Quimpe.....	45
4.4.1. Reseña	45
4.5. Tortillas de maíz amarillo.....	46
4.5.1. Reseña	46
4.6. Empanas de plátano verde.....	47
4.6.1. Reseña	47
4.7. Menestra de frejol canario (LUISTER MALOSO).....	48
4.7.1. Reseña	48
4.8. Bollos.....	49
4.8.1. Reseña	49
4.9. Viche de pescado	51
4.9.1. Reseña	51
4.10. Hallacas.....	52
4.10.1. Reseña	52
CONCLUSIONES	54
RECOMENDACIONES	56
REFERENCIAS.....	57

ANEXOS.....	61
-------------	----

INTRODUCCIÓN

El cantón Jipijapa es reconocido a nivel nacional por su historia patrimonial, su gente amable, sus paisajes, tradiciones y por su puesto su gastronomía. Su ceviche ha sido el plato estandarte en los últimos años, pero el Ecuador necesita saber que hay mucho más por explorar. Esta ciudad a través de los años pasó por varios procesos, antes se dedicaban a la elaboración artesanal del sombrero de paja toquilla, después los agricultores optaron por la producción del café ganándose el apelativo de “Sultana del Café”. En la actualidad ambas actividades han sido descuidadas y ya no hay interés alguno en retomarlas.

Jipijapa tiene una potencia gigantesca, lamentablemente no todo el país conoce este paraíso terrenal, el objetivo es realizar un levantamiento para que el Ecuador pueda informarse y para que sus habitantes puedan estar al tanto sobre su cantón y comenzar ese re alzamiento.

OBJETIVO GENERAL

Levantar información sobre el patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa para generar una fuente precisa y clara de conocimientos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Investigar la realidad actual del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa.
2. Desarrollar metodologías consistentes para las diferentes fases de la investigación tomando como base su historia patrimonial gastronómica.
3. Elaborar un inventario gastronómico del cantón Jipijapa a través de la recopilación de datos e información.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Definición de gastronomía

Conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar (RAE, 2017). La gastronomía es un conjunto de ramas que se despliegan y logran una sola conexión, entre ellas se encuentran, el arte de cocinar, la mezcla de culturas, idiomas, historia y la ciencia, que a través de los años ha acaparado la atención del mundo entero. Hoy en día no es necesario que los chefs o cocineros se queden atrapados en una cocina como lo era antes. Ahora ellos son protagonistas e influyentes para muchos jóvenes aspirantes. La gastronomía es tan gigantesca que todos los días se aprende algo nuevo, no hay persona que pueda saberlo todo y eso es lo lindo de esta carrera porque las conformidades no existen y ningún obstáculo puede parar a los amantes gastronómicos, gracias a la gastronomía se logra un lenguaje universal.

1.2. Patrimonio

“Conjunto de los bienes y derechos adquiridos por cualquier título. Considerado como patrimonio nacional a la suma de los valores asignados, para un momento de tiempo, a los recursos disponibles de un país, que se utilizan para la vida” (RAE, 2017).

1.3. Patrimonio Alimentario

El patrimonio alimentario de un país se podría considerar como el tesoro más grande que este podría poseer. Sin él, muchas masas quedarían expuestas a la desnutrición y hambruna. El Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador indica “Al hablar de patrimonio alimentario no solo se habla de la elaboración de platos y bebidas tradicionales, sino también con los productos que se usan

como ingredientes; por ello habla del patrimonio cultural y alimenticio” (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2013). Esto significa que se debe dar más realce a las mercancías originarias de cada nación. En el Ecuador existen alimentos como la quinua, amaranto negro, mortiño, etc. Aquellos tienen un alto índice de nutrientes esenciales para el organismo humano y están siendo usados por los mejores restaurantes cada ciudad ecuatoriana. Al hablar de patrimonio alimentario también se entiende por las técnicas y conocimiento ancestrales transmitidos al momento de preparar un platillo.

1.4. Inventario gastronómico

Es un instrumento que permite reconocer cada uno de los recursos, productos y preparaciones alimenticias de una nación, ciudad, pueblo o parroquia. Esta herramienta servirá como fuente información para jóvenes gastronomos, chefs y estudiantes. El inventario también es usado para la identificación de ciertos segmentos en los mercados, trayectos importantes, ubicaciones e inversiones potenciales gastronómicas. Mediante el inventario se puede conocer los verdaderos protagonistas de la cocina local de un país. Aquellas personas que están detrás de las cosechas y productos que se usan para la elaboración de cada plato insigne y representativo.

Se podrá estar al tanto de cada técnica culinaria y técnica ancestral brindada por los antepasados, aquellas técnicas no son, ni serán olvidadas por los cocineros y cocineras locales.

1.5. Gastronomía del Ecuador

El Ecuador es un país pluricultural, donde se pueden encontrar diferentes tipos de climas, flora y fauna extensa. Así mismo es una tierra donde se siembran y cosechan variedades de productos alimenticios, de los cuales se producen recetas tradicionales y espectaculares para el paladar. Pero para entender a la gastronomía ecuatoriana se debe conocer muy bien su historia. Sin duda

alguna, las mejores chefs que se encuentran en la actualidad son las abuelas, ellas conocen muy bien las técnicas milenarias aprendidas de sus ancestros. El mestizaje también influyó en la gastronomía ecuatoriana, siendo así, una mezcla de culturas europeas y un poco de los pueblos indios americanos. Desde entonces con el pasar de las décadas la herencia culinaria fue pasando a cada generación y también se fue perdiendo poco a poco. En la actualidad se está tratando de rescatar todos estos sabores. La revista Vistazo en una entrevista al señor Isaac Pazmiño coautor del libro “Ancestral, antología de sabores” hace la siguiente referencia:

Los primeros registros claros datan de la invasión española. Nos adaptaron a sus costumbres cuando ingresaron res, ovejas y otros animales. Gran mayoría de los platos típicos que tenemos como el yahuarlocro o el caldo de pata, eran preparaciones que se hacían con las sobras de lo que ellos se servían. Del ganado vacuno ellos comían carne y daban las vísceras a los esclavos. Nos adaptamos con nuestras necesidades a las preparaciones que tenemos hoy (Pazmiño, 2016).

Interpretando la cita se logra rectificar que nuestro país tiene una cultura gastronómica mestiza donde aprendieron a crear platillos en base a lo que comían los españoles. Pero eso no significa que antes de ellos no hubo platos al cien por ciento ecuatorianos. La fanesca es una preparación que se elaboraba antes de la colonización sus ingredientes eran solo los granos que brindaba la madre tierra, no tenía ningún tipo de lácteo o alguna proteína animal. Se cocinaba en las fiestas de los indígenas de la época. Ahora el Ecuador también fue testigo cuando los españoles trajeron de África a los esclavos negros. Estos eran maltratados moral y físicamente. Ellos trajeron una gastronomía única al Ecuador introduciendo varios productos y su cultura (El Comercio, 2017).

En el Ecuador existieron culturas prehispánicas que dejaron marcados sus asentamientos por medio de la elaboración de cerámica, pieza clave y fundamental para los estudios que servirían para las generaciones futuras, entre los principales objetos que fabricaban en la época, estaban las vasijas, la cuales eran divididas en las siguientes categorías:

De servicio, de cocina, y de almacenamiento o transporte. Los objetos de servicios y de almacenamientos tienen decoraciones con aplicación de diversas técnicas y engobe de color rojo. La decoración y el color sugieren un especial registro estético, especie de distintivos que determinan el uso estas piezas no se expusieron al fuego. Las ollas esféricas carecen de decoración y fueron sometida al calor de la brasa para cocinar; dada su forma podrían haberse acomodado a un hoyo semicircular, abierto, por un lado, para introducir la leña o quizá se equilibraron sobre tres piedras o tullpas, sistema que permitió introducir la leña por tres lados. De suyo, el sitio para mantener la brasa, determinó la diferenciación del espacio que vinculaba con la geometría de la decoración y la aplicación del color implica complejidad cultural (Pazos, 2008, pp.29-30).

En la actualidad con el nuevo milenio, la nación ecuatoriana empezó a identificar con más fuerza su patrimonio culinario, surgiendo una nueva generación de cocineros con hambre de gloria y con muchas ganas de trabajar por sus ciudades y pueblos de origen.

Pero hubo décadas que nuestra cocina era la del pueblo, no la de los grandes eventos. La crisis del 99 y la migración a España acerca a los dos países y muchos chefs se perfeccionan allá y vuelven con una perspectiva de la cocina con gran influencia española, sobre todo marcada por ese orgullo que ellos sienten por su identidad (Vistazo, 2016).

Hoy en día la cocina ecuatoriana está subiendo como la espuma y cada día sus platos son considerados como verdaderas obras gastronómicas.

1.6. Manabí

Manabí es una de las provincias con una cultura gastronómica bien marcada y se diferencia mucho a las del resto en todo el país. Estas tierras tienen diferentes tipos de climas y adaptaciones siendo así las adecuadas para lograr sembríos de diferentes tipos de productos agrícolas. Manabí no solo es comida, también su gente se lleva gran parte de los merecimientos, aquellas personas que les gusta el trabajo diario y el amor por la familia.

1.6.1. Historia

El nacimiento de esta provincia se dio en el año de 1824, un 25 de junio mediante la ley de creación en conjunto con sus tres cantones importantes, Jipijapa, Montecristi y Portoviejo como la cabecera principal. Luego de dos años Simón Bolívar abolió la creación de la provincia porque el presupuesto no alcanzaba para seguir manteniéndola, pero Francisco de Paula Santander impidió que esto sucediera y la ley se mantuvo firme. Según el diario El Diario (2010) “el área territorial ascendía a 25.620 kilómetros cuadrados. Pero en 1825 pierde Atacames, en 1878, en el Gobierno de Veintimilla pierde Muisne (antiguo Mompiche), ya que ambas comarcas fueron anexadas a Esmeraldas”. Un 13 de mayo de 1830 la nación de lo que hoy es Ecuador se separa de la Gran Colombia creándose como una República independiente bajo la presidencia de Juan José Flores, como primer gobernador fue designado el coronel Juan Antonio Muñoz. Después de la separación de la Gran Colombia hasta la actualidad se crearon 22 cantones con sus consejos municipales respectivos (El Diario, 2010).

1.6.2. Cultura

En Manabí todo junio es considerado como el mes del “manabismo”, esto se debe porque el 25 de junio de 1824 se dio la ley de creación de la provincia, entonces se celebra esta fecha durante varios días con sesiones solemnes, actos cívicos, fiestas parroquiales, ferias gastronómicas y por supuesto el folklor manabita. La página oficial del Gobierno de Manabí (s.f.) hace referencia a la siguiente cita: “En los años 500 a 3500 A.C., en esta tierra se desarrollaron varias fases de una cultura avanzada, siendo sus más altos exponentes las culturas de Valdivia, Chorrera, Jama-Coaque, Bahía y Manteña”. Llegando a influenciar a todos los manabitas, ejemplos claros son la elaboración de cerámicas con barro, el labrado de artículos con la paja toquilla entre ellos el más importante el sombrero, la actividad pesquera. Otra acción que identifica a un manaba es domar sus animales y vivir del producto agropecuario y el agrícola. Tampoco puede faltar el rodeo montubio donde se destacan las reses y caballos logrando una festividad para chicos y grandes. Aunque cada cantón tiene sus propios festejos en diferentes fechas, en todos existe la esencia de fiesta, alegría, el campo y su gastronomía espectacular.

1.6.3. Gastronomía

La gastronomía manabita también cuenta con influencias milenarias, brindadas por los ancestros de la época haciendo uso aún de la leña y el barro para la preparación de los platillos. Bendecida por el perfil costanero de donde se obtienen las mejores variedades de peces y mariscos, y no se puede olvidar las zonas montañosas, hábitat de miles de especies entre fauna y flora.

Hablar de la gastronomía manabita es abrir un abanico de opciones, desde El Carmen hasta Paján, el seco de gallina criolla, el viche, el corviche, la tonga, las tortillas de yuca y maíz, el ceviche con maní, el

greñoso y los tradicionales dulces son solo algunas de las delicias que pueden disfrutar propios y extraños (El Diario, 2013).

La cultura manabita se matiza en todas las ciudades de la provincia y en cada rincón, encontrar el sabor a leña es muy característico en los platos de esta región costeña y también es el secreto de todas las amas de casa, y por supuesto de las abuelas de antaño.

Libertad Regalado, historiadora muy reconocida a nivel nacional, comenta que la palabra “ICHE” en la mayoría de los nombres de los platos, es originaria de un lenguaje ancestral, llamándola Jijón y Camaño, esta lengua recorría desde Atacames hasta Tumbes (El Telégrafo, 2017). También hizo reseña hacia un platillo en especial que se deleitaba en el paladar los fines de semana en Jipijapa, estaba compuesto de maní, pescado y granos, entonces ya se hablaba del famoso “Viche”. Asimismo, ella recalca que los manabitas eran amos y señores de la navegación en balsas manteñas, recorriendo el mar de México y Chile. Estos navegantes tuvieron el alimento de los dioses “la concha del Espondylus”. Con este alimento afrodisíaco se elaboraba el ceviche 3500 años antes de cristo. Proporcionándole la progenitura del ceviche al Ecuador. De igual forma subraya que el inca no pudo imponer el quechua en toda la costa del pacifico porque estos tenían que negociar con los comerciantes que habitaban en Salango. Manabí es tierra de agricultura, ganadería, trabajo arduo y con muchas historias culinarias que se irán transmitiendo a través de los años de generación en generación (El Telégrafo, 2017). Esta zona se la podría considerar como la tierra prometida.

Sus afluentes ríos Chone, Mosquito, Garrapata, San Lorenzo, Tosagua, Calceta y Portoviejo, llevan en sus entrañas abundantes peces y dan nombre a pueblos y cantones que han asentado sus viviendas junto a ellos; además, forman hermosos estuarios y manglares donde se levantan

majestuosos los mejores sembríos de arroz del Ecuador (Gallardo, 2012, p.315).

Esta es la razón del por qué esta provincia es considerada como la más bendecida, porque tiene montañas, ríos, animales, productos y gente que le gusta trabajar y ama lo que hace. Entonces todo es conjunto de una red de lazos y va haciendo conexiones para que todo se resume absolutamente en un plato y genere esa sensación sentimental con el consumir.

1.7. Jipijapa

1.7.1. Historia

La geografía del cantón más longevo de la provincia de Manabí es muy extensa, contando con tres parroquias urbanas y siete rurales. Su ubicación está al sur, pegado a la franja costera. El nombre de este cantón tiene un origen incierto, pero se dice que proviene de los señoríos "XIPIXAPA" que habitaban en los territorios cerca del siglo XV, también se dice que muchas culturas ancestrales pisaron territorio jipijapense dejando muchos asentamientos y huellas tales como los pozos ubicados en Choconchá, Andil y Chade. La página oficial del municipio de Jipijapa (2013) resume la historia de este cantón haciendo referencia a la siguiente cita:

EL 10 de agosto de 1565 se fueron conglomerando los pobladores y se establecieron en Lanchán lo que hoy Sancán, en un número de 9 parcialidades indígenas y fundaron la Provincia de Jipijapa, dando así origen a la nueva comunidad de San Lorenzo de Jipijapa. Con la creación de la República del Ecuador en el año de 1830 se inicia un cambio en la administración pública del país, Jipijapa se mantiene con los linderos señalados en los títulos Reales conseguidos por el Cacique Parrales y Guales y que fueron ratificados el 25 de junio de 1824 al elevarlo a la categoría del

Cantón, hasta 1860 la acción está dirigida a aspectos sociales, económicos o culturales, se crean escuelas municipales de niños en el año 1846 y de niñas en el año de 1850.

1860 Marca una transformación Política en el Ecuador con el inicio de la revolución Liberal, Jipijapa es un bastión de los revolucionarios, en 1864 en los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre sería la capital de la provincial de esta forma se intentó aplacar a los montoneros liberales. Los constantes incendios, motivaron que la acción municipal se limite a la reconstrucción de la ciudad. El problema del agua se lo soluciona en parte con la limpieza de los pozos de Choconchá y Chade de donde se trae agua a la ciudad y la reconstrucción de albarradas en distintas parroquias. Se ayudó con la compra de terrenos para la construcción de edificios públicos y edificación de las escuelas municipales de niños y niñas. En 1884 se crea por orden de Don Eloy Alfaro Gobernador de Manabí y Esmeraldas el colegio Bolívar rectorándolo el señor Felicísimo López (Municipio de Jipijapa, 2016).

Como se puede leer en la cita anterior Jipijapa ha sido uno de los territorios más importantes en toda la provincia manabita.

1.7.2. Cultura

Está prohibido olvidar la importancia arqueológica que esta guarda en su historia, encontrándose piezas valiosas de las culturas Valdivia, Chorrera, Manteña, Jama Coaque y Bahía. Estas obras apreciables han dejado saber la sabiduría y habilidad que estas poseían, ellos no necesitaban de alguna herramienta avanzada más que sus propias manos, y usaban el material que la madre naturaleza les brindaba.

Otro fragmento clave que marca a la cultura raspada es el origen del primer sombrero de paja toquilla y según Buenaventura Navas, “el accesorio fue creado por un indio llamado Domingo Choez por el año de 1630 en el pueblo de Picalauseme, hoy Julcuy, parroquia de Jipijapa” (Regalado, 2010, p. 29). La fabricación y uso de la toquilla se ha olvidado poco a poco en la ciudad, pero ha quedado marcado en la historia y queda como archivo para que algún día vuelvan a retomar esta actividad. “El sombrero de paja toquilla hasta finales del siglo XX se llamaba “Sombrero Jipijapa”. Esta obra de arte no se elaborada de la noche a la mañana, se necesitaba trabajo, dedicación y constancia para perfeccionar la técnica” (Regalado, 2010, p. 23).

En la actualidad el cantón Jipijapa se encuentra abandonado por sus autoridades, no hay una red de alcantarillado en perfecto estado, sus calles están obsoletas y el agua potable no existe, afectando el turismo y al patrimonio gastronómico (El Diario, 2018). Pero no todo es malo en Jipijapa, la Sultana del Café como se la conoce (debido a su época dorada con el producto) cuenta con sus fiestas y tradiciones, una de las más representativas son las fiestas del 10 de agosto donde se celebra la fundación y también a su patrono San Lorenzo (El Universo, 2015). Otra de las grandes celebraciones es la fecha del 15 de octubre donde se celebra la independencia de 1820 con un desfile cívico, y el 24 de septiembre se celebran las fiestas de la virgen de las Merced con los famosos castillos de fuegos pirotécnicos y las vacas locas. El folklor y el pasillo manabita tampoco pueden faltar en este cantón pues existen muchas agrupaciones que están rescatando y llevando el baile a muchas partes del país para que se pueda reconocer tan hermosa cultura (El Universo, 2017). Gracias a todas estas fiestas y tradiciones muchos turistas visitan la ciudad y lugares icónicos como lo son la cascada de Agua Dulce, Puerto Cayo, los pozos azufrados de Andil y Choconchá, el sombrero gigante del parque central y el monumento al choclo.

1.7.3. Gastronomía

Jipijapa ostenta una gastronomía insuperable y exquisita para turistas y locales. Entre sus platos más destacados y como abanderado de la ciudad es el ceviche con maní y aguacate que ha sido la puerta de entrada para darse a conocer al Ecuador y al mundo entero. Este ceviche ha sido tan apetecible que se elabora en todo el país, después le sigue otra obra culinaria que guarda mucha tradición raspada, su nombre es “greñoso”. Se escribe de esa manera porque proviene del mechado de todas sus carnes, estas pueden ser de pollo, cerdo y res, este platillo es ceremonial y permite la unión entre familias y amigos. Continúa con los espectaculares bollos de plátano verde con cerdo, estos tienen sello de exportación hacia otros países, la elaboración dura entre 7 a 8 horas en un horno de leña. Posteriormente, le siguen las tortillas de maíz y yuca de la comuna Sancán, los habitantes de esta zona aprovecharon a usar este ingrediente y decidieron emprender con sus negocios a un lado de las carreteras que se dirigen a Guayaquil, Portoviejo y Manta. Después se extiende con las hallacas, aunque éstas se manufacturan en casi toda Sudamérica, las que se elaboran en Jipijapa tienen su diferenciación y es la calidad del maíz usado en su cocción. Por último, un lugar para disfrutar en familia con una sazón envidiable y más de 25 años de trayectoria familiar, es el Asadero Luister – Maloso, este restaurante es tradicional, ha alimentado a muchas generaciones de clientes en todo el país. Para finalizar Jipijapa contó con su producto estrella y gracias a él es la razón de llamarse “La Sultana del Café” desdichadamente ha bajado la producción del mismo, pero se está intentando reactivar nuevamente y así retomar la época dorada del tinto.

CAPITULO II

2. PROPUESTA METODOLÓGICA



Figura 1. Mapa de Manabí. Tomado de Municipio de Jipijapa, 2013.

2.1. Zona de estudio:

La investigación se llevó a cabo en la provincia de Manabí, la zona urbana del cantón Jipijapa, comuna Sancán y parte de la parroquia Puerto Cayo.

2.2. Grupos de estudio:

2.2.1. Expertos

Dentro del grupo de expertos están Libertad Regalado y Rodrigo Pacheco, a continuación, una breve descripción de cada uno de ellos.

Libertad Regalado: Nació en Jipijapa, tiene estudios de tercer y cuarto nivel, PhD en Ciencias Pedagógicas, es docente investigadora en la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. Miembro de Número de la Academia Nacional de Historia y Coordinadora de la Gestión Académica de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Parte de sus investigaciones van encaminadas a las expresiones patrimoniales culturales manabitas y ecuatorianas. Fue selecta porque es especialista en la historia ancestral culinaria manabita, ha sacado

varios libros con respecto aquello y su aporte ha sido muy importante para la cultura ecuatoriana.

Rodrigo Pacheco: Es CEO del Hotel “Las Tanusas” y chef fundador del restaurante “BocaValdivia” en Puerto Cayo, certificado profesional en Du Casse para el manejo de pescados y mariscos, miembro de la Academia Culinaria de Francia, certificado profesional en técnicas al vacío con Georges Pralus, estudios superiores en artes culinarias y gastronomía y administrador de empresas turísticas. Fue selecto porque se especializa en la investigación de la gastronomía ancestral y la réplica en cada uno de sus platos. Es apasionado en la responsabilidad social y ambiental, influyendo a muchos gastronómicos a seguir su ejemplo.

2.2.2. Gestores

Dentro del grupo de gestores tenemos a las siguientes personas.

Jorge Luna: Pastelero y se dedica a la elaboración de dulces y bocaditos.

Patricia Gonzales: Pastelera y se dedica a la elaboración de dulces tradicionales manabitas y jipijapenses.

Bolívar Mendoza: Comerciante del café en grano y bebida, es expositor del mismo.

Teresa Acuña: Expositora y comerciante del café de Jipijapa.

Luis Gutiérrez: Propietario de la cevichera “Pepito 3”, experto en la elaboración del ceviche con maní y aguacate.

Vanessa García: Propietaria de la cevichera “Overtime”, experta en la elaboración del ceviche maní y aguacate.

Gloria Zambrano: Cocinera del asadero “Luister Maloso” experta en la elaboración tradicional del greñoso.

José Villacreces García: Cocinero experto en la elaboración artesanal de las empanadas tradicionales de plátano verde con queso.

Cristóbal Guaranda: Cocinero experto en la elaboración artesanal de bollos tradicionales jipijapenses.

Jessenia Villavicencio: Cocinera experta en la elaboración artesanal de las hayacas jipijapenses y natilla.

Elvira Acebo: Conocedora de la cocina jipijapense.

Teresa Aguayo de Lino: Propietaria del asadero “Luister Maloso”, experta en cocina tradicional manabita.

Benito Lourido: Cocinero experto en la elaboración artesanal de tortillas de maíz y queso.

2.3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Tabla 1

Metodología de Investigación

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de información
Determinar el patrimonio gastronómico de Jipijapa.	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> Recetas (platos y/o bebidas). Técnicas (culinarias). Roles de la familia y género en la preparación de platos. 	Entrevista y/observación	<ul style="list-style-type: none"> Jorge Luna. Patricia Gonzales. Bolívar Mendoza. Teresa Acuña. Luis Gutiérrez. Vanesa García. Gloria Zambrano. José Villacreces. Cristóbal Guaranda. Elvira Acebo. Jessenia Villavicencio. Teresa Aguayo Benito Lourido
Determinar el patrimonio gastronómico de Jipijapa.	Socio cultural	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos festivos. Creencias – simbolismos (historia de los platos, cosmovisión, 	Entrevista.	<ul style="list-style-type: none"> Libertad Regalado. Rodrigo Pacheco.

		leyendas, rituales, etc.).		
--	--	-------------------------------	--	--

2.4. DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

2.4.1. Ficha de observación

Tabla 2

Ficha de Observación

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:			
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento

2.4.2. Cuestionario para expertos

1. ¿Cuáles son sus nombres completos y lugar de nacimiento?
2. ¿Qué culturas ancestrales considera usted que lograron asentarse en la zona de Jipijapa?
3. ¿Cuáles son las técnicas ancestrales heredadas en los platos típicos jipijapenses?
4. ¿Defina los platos emblemas de Jipijapa?
5. ¿Cuáles son los productos que más representan a los jipijapenses?
6. ¿Considera usted que se aplica la responsabilidad social y ambiental por parte de los productores jipijapenses?
7. ¿Cree usted que se están perdiendo las costumbres y tradiciones en Jipijapa?

8. ¿Cree usted que existe una falta de cultura, apreciación y valoración por parte de los jipijapenses?
9. ¿Qué estrategia recomienda usted para que el turista logre interesarse por el patrimonio gastronómico de Jipijapa?
10. ¿Qué les recomienda a los jóvenes jipijapenses que aún empiezan a dar sus primeros pasos en la profesión gastronómica?

2.4.3. Cuestionario para gestores

1. ¿Cuáles son nombres completos y lugar de nacimiento?
2. ¿Cuántos años tienes trabajando en su negocio?
3. ¿Cómo empezó con esta tradición?
4. ¿Por qué decidió seguirla?
5. ¿Quién fue el gestor principal del negocio tradicional?
6. ¿Cuáles son sus platos emblemas?
7. ¿Qué ingredientes usa?
8. ¿Cuál es el proceso para la elaboración de los platos?
9. ¿Qué tiempo le toma en elaborar sus platos?
10. ¿Qué recomiendo usted a sus colegas jipijapenses para lograr que el patrimonio gastronómico sea reconocido y valorado en todo el Ecuador?

3. RESULTADOS DE ENTREVISTAS

3.1. Expertos

Libertad Regalado: De acuerdo a su experiencia como investigadora de la gastronomía de Manabí, se consiguió definir varios aspectos, obteniendo datos importantes siendo detallados a continuación. Jipijapa estuvo dividida en dos partes, era “La Alta” en donde se originó el cantón y actualmente se ubica la comuna Sancán, seguida de “La Baja” que es donde se encuentra la ciudad en la actualidad.

También habló sobre lo importante que ha sido el maíz amarillo para la cultura raspada y de este producto se preparan varios platillos, entre ellos el greñoso, el natilla, las tortillas y la chicha. Pero para poder llegar a la perfección en cada receta se necesita que la mazorca del maíz sea hervida y después pasada por un rallador fino.

Otro producto estrella es el maní, el cual tiene una historia ligada para siempre con el ceviche jipijapense y que antes de que se sirviera como una salsa dentro de la elaboración, éste solo era un acompañamiento, servido en granos. Ya después de unos años fue incluido el maní de la forma en como hoy se lo conoce.

Libertad también mencionó que el bollo existe en toda la provincia pero que éste tiene un sabor especial dado por la cocción en horno de barro. Para elaborar el bollo se requiere del plátano verde, que fue traído por los esclavos africanos en el siglo XVII cuando estos huían de los españoles.

Otro de los puntos relevantes fue la conexión milenaria entre la cocina manabita y la mexicana porque al jipijapense también le gusta el picante. La explicación lógica es que los ancestros costeños fueron grandes navegantes y constructores de la balsa manteña y con ésta navegaban hasta México y Chile para realizar trueques o comercio con productos como el ají y el alimento de los dioses, en pocas palabras la concha del *Espondylus* que se encontraba desde Puerto Cayo hasta la punta de Santa Elena. Al mismo tiempo afirmó que en Jipijapa existían 11 parcialidades indígenas y en el siglo XIV, entre el año 1790 a 1820 circularon monedas internacionales entre ellas inglesas, americanas, españolas y francesas. Jipijapa fue un pueblo que vivió de la paja toquilla, tejiendo artesanalmente el sombrero pero que ésta dejó de utilizarla en 1750 para darle paso a la comercialización del café.

No hay oscilación alguna en que la doctora Libertad Regalado es una de las gestoras y representantes manabitas más importantes, su hogar tiene parecido

a un pequeño museo donde contiene elementos ancestrales y tradicionales, entre los objetos se pudo observar el horno de barro, ollas y figuras de culturas ecuatorianas. Cada cierto tiempo, ella realiza una noche cultural donde invita a un grupo de personas para que observen y disfruten de la comida típica, bailes folclóricos y charlas que inducen a no desmotivarse, ni a olvidar los orígenes ecuatorianos. Ese es el objetivo de estas actividades. Para finalizar, recomienda a los nuevos talentos a seguir investigando, enriquecer el léxico y no preocuparse por la comida; únicamente, recomienda tomar asunto por todo lo que significa la palabra gastronomía.

Análisis: Después de haber analizado cada palabra e información proporcionada por la doctora Libertad Regalado, la interpretación es la siguiente: las culturas ancestrales ya manejaban una sabiduría increíble hasta se podría decir que operaban una tecnología apegada a la época. Desde aquellos años se inicia la gastronomía ecuatoriana en general. En las tierras del Ecuador ya existían los prehispánicos; siendo agricultores, pescadores, cazadores y manipulaban sistemas de riego para sus zonas de sembríos y distribución adecuada del agua. Como menciona el libro “Ciencia Andina” en la siguiente cita:

Se crearon camellones o campos elevados, realizados especialmente en las llanuras de la costa y su construcción tiene similares características que los ingahuachos, siendo los camellones considerablemente más grandes para dar cabida no solo a la casa o vivienda sino a todo el huerto o terreno de cultivo (Hernández y Lalama, 2012, p. 340).

En aquel momento estas personas vivían en paz y armonía con la naturaleza, hasta la llegada de los europeos, invadiendo los territorios y esclavizando a los nativos.

Por eso es muy indispensable conocer los orígenes y estudiar mucho para lograr entender el por qué un plato se prepara de alguna manera en particular, o cual es el significado. De igual manera a medida que el tiempo iba pasando todo fue evolucionando y adaptándose a las estaciones hasta llegar a la actualidad,

donde falta mucho por mejorar y aprender. La gastronomía del Ecuador ha sido pisoteada hace años atrás, fuera de aquello ha elevado su nivel gracias a personas como Libertad Regalado y la nueva generación que está luchando por conseguir el mérito correcto entre sus propios coterráneos, una vez que se logre lo mencionado, será el momento de luchar a nivel internacional y que cada ciudadano esté capacitado en representar al país en todo su aspecto.

Rodrigo Pacheco Erazo: Su lugar de nacimiento fue la ciudad de Quito, pero se siente más manabita que nunca debido a su experiencia de 5 años en “Tanusas”. Él comentaba que en la zona de la parroquia Puerto Cayo hubo asentamientos de culturas ancestrales, entre ellos los Valdivia, Jama Coaque, Manteña y los Machalillas. Hizo reseña a las enseñanzas que dejaron como herencia y estas nunca deben perderse, es muy importante instruir a los ciudadanos en conocer la historia para valorar el patrimonio, es indispensable utilizar lo que la naturaleza puede brindar, pero es necesario respetarla para obtener la paz con el ser humano y vivir tranquilos. Pacheco hace uso de técnicas ancestrales para los platos de su restaurante, por ejemplo, moldear su propia vajilla con barro para aplicar un valor agregado, también usa la técnica de ahumado. Ésta se realiza con varillas de madera de yuca donde coloca el producto alimenticio para luego cubrir con hojas de plátano. La pesca artesanal no se queda atrás, pues él y su equipo todas las mañanas, antes del servicio, recorren kilómetros de playa hasta encontrar el sitio perfecto para realizar la actividad pesquera, a orillas del mar.

Sin duda, es una gran experiencia para todo cocinero aprender esta técnica con red. La pesca aparte del océano, también se realiza sumergiéndose en las profundidades del manglar para obtener peces, camarones, langostinos y jaibas azules. Pacheco comentó que tienen una finca donde los animales corren libremente, pues piensa que entre más felices se encuentren ellos, más sabroso será el plato, sin malgastar respeto hacia ellos. En la finca se siembra cualquier clase de producto, diferentes tipos de alimentos, desde frutas hasta tubérculos,

la cuestión es no crean un monocultivo, sino una chacra en donde cada sembrío pueda aportar con minerales, aromas y sabores a la zona.

Después de una mañana intensa de pesca, una parte del equipo se dirige a cocina para preparar todo el “mise in place” y la otra parte se encamina a la finca para recolectar los frutos y luego llevarlos al área de trabajo. Así es un día en las “Tanusas”.

Entre los platos emblemas de Jipijapa, Rodrigo se queda con el ceviche con maní y aguacate, lo usa mucho en su menú diario, lo interpreta de muchas maneras y con distintos tipos de pescados, lo considera milenario por su técnica usada hace miles de años por sus ancestros. Los productos que más representan a los Jipijapenses son el maní, el maíz, etc. Pero él sugiere salir de lo común e ir a hacia productos que están siendo olvidados en el territorio y se están extinguiendo, recuperarlos y darles el uso que se merecen porque Jipijapa esta bendecido por tierras fértiles que deberían ser explotadas responsablemente.

Para finalizar, Pacheco habló sobre la obligación que tiene con el medio ambiente, él siempre pasea con sus hijos a recorrer los pequeños ríos en el bosque y recoge todo el plástico que puede, tampoco usa peces en extinción como lo es la albacora, instruye a su personal todos los días en técnicas de reciclaje y división de basura orgánica e inorgánica. Usa una planta de paneles solares para consumir menos energía. Pero la mejor experiencia que sus clientes se llevan son los almuerzo o cenas que realiza en pleno bosque, finca e inclusive a centímetros del mar, allí explica el por qué lo hace y habla sobre los cuidados y el respeto hacia la naturaleza. Por eso explica que en Jipijapa no ha escuchado o ha visto alguna acción de responsabilidad social y ambiental, ya es hora de que la población se capacite y tome conciencia del grave daño que se está provocando.

Análisis: Para que un patrimonio pueda conservarse intacto y esplendoroso, requiere cuidarlo y estudiarlo cada día. Pacheco es uno de los pocos chefs que

se ha preocupado por ello y está revolucionando el mercado ecuatoriano. Cada temporada, estudiantes de gastronomía para compartir sus conocimientos, no obstante estar en “Tanusas” es un reto y una aventura porque corresponde pasar por muchas pruebas impuestas por Rodrigo, así es el método para saber si en realidad están listo para lo que venga en un futuro.

Pacheco se ha dedicado por mucho tiempo a investigar a las culturas ancestrales y a medida que va aprendiendo trata de añadir todo lo recopilado en su restaurante es por eso que perenemente recalca lo sabio que ellos eran y que en la actualidad las organizaciones deberían retomar estas técnicas sin necesidad de erosionar tanto el suelo o contaminar los ríos, en el libro Ciencia Andina (2012), se lee:

Los camellones eran sistemas de plataformas construidos como islotes sobre campos inundables, en el afán de aumentar las áreas de cultivo, se controlaba el nivel del agua en los canales mediante la construcción de diques provisionales, formando una red de tal manera que esta pueda fluir hacia algún río o estero aledaño. En los inviernos fuertes se podía cultivar sin mayores problemas en la parte superior de los camellones, con lo que se evitaban los daños que podían causar las inundaciones. Las partes bajas llenaban de agua y ahí más bien practicaban acuicultura de peces, como el chame, camarones y otros crustáceos de agua dulce; también importantes anfibios como las jicotecas, tortugas; además guatusas y aves acuáticas como la gallareta y patos domésticos (Hernández y Lalama, 2012, p. 341).

Interpretando la cita, trata todo lo que Pacheco ha mencionado, la sabiduría, la tecnología y las estrategias para hacer frente a los problemas que se suscitaban en aquellas épocas, lamentablemente la ambición del dinero no aprueba que el ser humano pueda volver a vivir de esa manera, pero la esperanza en lo último que se pierde y ojalá en los próximos años la conciencia pueda llegar a todos y vivir como la hacían los ancestros, en avenencia y fraternidad con el planeta.

3.2. Gestores

Jorge Luna: Tiene 10 años dedicado a la pastelería y dulcería manabita. Su negocio es familiar. Entre sus productos estrellas tienen el huevo moyo, el alfajor y el manjar, su equipo de trabajo usa componentes de calidad y mantiene estándares para fidelizar clientes. A través del tiempo han estado capacitándose y aprendiendo técnicas de bollería. Cada año expenden miles de bocaditos dulces en las fiestas de San Pedro y San Pablo en la provincia manabita. La misión de este conjunto de trabajo es seguir fortaleciendo y creciendo a nivel nacional para que sus dulces sean reconocidos. Entre los productos que más representan a la bollería raspada incluye el maní y el almidón de yuca, con estos ingredientes su familia elabora centenas de bocaditos dulces. Por otra parte, el señor Luna considera que las costumbres y tradiciones se están perdiendo, pero tiene una esperanza de que la nueva generación entablará la recuperación de ellas. Incluso, ha observado hoy en día que existe mucha más apreciación de los jóvenes en cuanto a cultura y valoración hacia el patrimonio. La estrategia que él recomienda es mejorar la infraestructura de la ciudad para que los habitantes puedan emprender desde sus hogares. Para finalizar la entrevista, recomienda a los cocineros y pasteleros que recién empiezan la carrera, en no desmayar y a ser constantes en sus trabajos.

Patricia Gonzales: Esta pastelera es discípulo de su mamá y aprendió las técnicas de bollería a muy temprana edad. El negocio lleva una tradición de 40 años en donde aún usa hornos de barro para llevar a cocción los diferentes tipos de productos pasteleros, entre ellos destacan los huevos moyos, alfajores, pasteles, galletas de almidón, empanadas de piña y el ron pope. Pero ¿cuál es la identidad manabita raspada en estos dulces? Pues en sus bocaditos estrellas usan el néctar de la caña para incorporar ese sabor único de origen manaba jipijapense. Otro dato importante sobre la dulcería manabita es la influencia de las conventuales. Los conventos ubicados en la provincia se dedicaban a la

manufactura de dulces, dejando un legado imborrable. Entre los ingredientes emblemáticos de Jipijapa ella considera que la caña manabita es uno de los más usados y consumidos en la ciudad, el maní y el plátano verde. La señora Gonzales decidió seguir la tradición que le heredó su mamá y espera transmitirla a sus hijos. El proceso para la elaboración de sus productos cuenta que es largo y cuidadoso, no importa el tiempo que le tome, pero siempre prefiere tener la perfección presente en cada cosa, y para finalizar la entrevista ella recomienda a todos sus colegas a seguir trabajando duro, ser un buen ejemplo para los jóvenes y que estos emprendan para generar plazas de trabajo.

Análisis de los dulces jipijapenses: Basado en la entrevista realizada al señor Luna y a la señora Gonzales, se pudo observar, preguntar y degustar cada uno de los productos que ellos elaboran y de acuerdo a estos elementos se afirma la siguiente cita “las técnicas conventuales están muy marcadas en la provincia manabita y en la mayoría de sus cantones” (Comunicación personal, Libertad Regalado, 22 de mayo de 2018).

Elvira Acebo: Esta conocedora jipijapense, aunque no tiene ningún tipo de negocio, tiene una larga experiencia en cocina manabita raspada. Desde pequeña, su mamá le enseñó el arte de la cocina y pues desde entonces le encantó y decidió seguir aprendiendo hasta la actualidad. Ella mencionó una preparación que está a punto de extinguirse, es el “quimpe” e inclusive su nombre es ancestral y se elabora con la harina de maíz amarillo, un poco de agua, sal o azúcar, huevo y listo. Su forma es redonda y muy fina. El tiempo de elaboración es muy corto. Puede ser de dulce o salada, se consumía en el desayuno junto a una taza con café, lamentablemente la generación actual ya no conoce al quimpe, por lo tanto, es necesario reactivar su elaboración y así recuperar esa identidad perdida. La distinguida dama recomienda a todos sus colegas cocineros en tomar conciencia e investigar a profundidad para estar informados y no estancarse en el mar del conformismo.

Análisis del quimpe: Una vez terminada la entrevista y analizando la recopilación de datos, se determina que en Jipijapa han existido platos que la generación del siglo XXI no lo conoce y tampoco tienen la más mínima noción, con la que antes las abuelas servían en sus mesas. Por ende, es necesario sacar a flote esta identidad jipijapense. “Jipijapa no solo es ceviche con maní, también tiene una variedad más de platos que ofrecer al mundo, el quimpe es uno de ellos” (Comunicación personal, Libertad Regalado, 22 de mayo de 2018).

Bolívar Mendoza: Es un ícono del café de Jipijapa, ha recorrido todo el Ecuador durante 40 años. Se ubica en el terminal terrestre de la ciudad. Tiene varias fincas y usa el arábigo producido a 300 metros de altura. Actualmente está luchando por el reconocimiento de café de origen y para eso ha formado un gran equipo con sus dos hijos; éstos se están preparando profesionalmente para llevar su marca hacia lo más alto del país. Considera que el maní en conjunto con el café son buenos representantes de la ciudad. Para realizar su venta diaria él usa agua filtrada y azúcar. El tiempo de preparación para un día de trabajo le toma de 10 a 15 minutos. Para finalizar la entrevista el desea que todos los caficultores puedan unirse y dejar a un lado el egoísmo y junto sacar adelante a Jipijapa y así recuperar a la extinta “Sultana del café”. Aparte, aconseja a los jóvenes a seguir estudiando y a prepararse profesionalmente para que la ciudad sea una tierra de gente competitiva, experta y emprendedora.

Teresa Acuña: Esta empresaria jipijapense se ha dedicado a la comercialización de la pepa de oro durante 4 años. Ella junto a su esposo se encuentran capacitándose y asistiendo a ferias del café a nivel nacional. Tienen su propia finca cafetalera ubicada estratégicamente para obtener sabores florales, frutales y achocolatados. Cuentan con una línea de café en grano y molido con empaque original. Para poder obtener el tinto ellos siguen paso a paso la producción y va desde sembrar hasta lograr el producto terminado. Acuña aplica la responsabilidad social mediante capacitaciones a su personal y cuidado al medio ambiente. Su certificación de calidad la ha llevado a posicionarse en conjunto con Bolívar como los principales gestores de Jipijapa. Recomienda a todos sus

colegas a seguir luchando y así mismo a unirse para que la “Sultana del café” vuelva a florecer y posicionarla en el mapa del mundo como un lugar donde se consume un producto único y de calidad.

Análisis del café: La información proporcionada por Bolívar y Acuña, ambos representantes primordiales del café jipijapense, es correspondida y dada la absoluta razón hacia ellos, porque uno y otro llevan colocada la camisa de su ciudad y el amor por ella lo demuestran trabajando, luchando e investigando, aunque se han cerrado puertas, pero se han abierto otras, y mucho más grandes e importantes. “El café no es sudamericano, pero nuestras tierras han sabido acogerlo como propio de sus entrañas” (Comunicación personal, Libertad Regalado, 22 de mayo de 2018).

Luis Gutiérrez: Cocinero experto en la elaboración del ceviche con maní y aguacate, ahora cuenta con una franquicia de 4 locales a nivel nacional. Pero esta historia empezó hace 40 años donde su padre el señor “Pepe” en conjunto con dos amigos incorporaron el maní, pero en grano, después de unos años fue añadido en forma de salsa. Luis tiene 24 años comercializando el ceviche. Usan pescado de calidad, manteniendo estándares altos, él junto a su esposa han obtenido varios reconocimientos nacionales, convirtiéndose en representantes primarios de este plato único y afrodisiaco. El tiempo de elaboración de su ceviche les toma entre 10 a 15 minutos, dependiendo de la ración a usar. Hoy por hoy tienen como objetivo seguir creciendo y fortalecer aún más sus lazos. Los ingredientes a utilizar son el maní en pasta, pez sierra, limón sutil, cebolla paiteña, tomate, repollo, pepinillo, pimienta verde, cilantro y aguacate. Para lograr la preparación primero blanquea el pescado y luego le agrega el limón con sal. Después añade los vegetales y por último el maní con aguacate. Para finalizar la entrevista él recomienda a todos sus colegas a seguir instruyéndose y asistir a sistemas de capacitación de relaciones humanas y un buen trato hacia el cliente, ya que la mayoría de turistas visitan a Jipijapa por su ceviche.

Vanessa García: Es una joven empresaria que decidió aprender la receta de su suegra y apostó por el sabor único del ceviche con maní y aguacate, hoy tienen 3 años expendiendo y cuentan con local propio. Utilizan pescado de temporada como el picudo y el dorado, así mismo usan limón mandarina y sutil. Ellos se caracterizan por la frescura de su ceviche y están acaparando el mercado jipijapense. El proceso de su preparación es distinto, ella desnaturaliza totalmente al pescado en limón con sal y luego añade los vegetales y por último maní y aguacate. El tiempo que el cliente espera por su plato es corto, pues va de 10 a 12 minutos. Ella sugiere a sus asociados cocineros aplicar las buenas prácticas de manufactura, limpieza y sanidad, porque primero va la pulcritud antes de servir un plato.

Análisis del ceviche con maní y aguacate: La población le debe mucho a esta preparación que ha ayudado a generar fuentes de trabajo y los ciudadanos se han arriesgado al emprendimiento. Cada quién tiene su manera de prepararlo, pero todos llegan al mismo resultado. Lo importante de esto, es la unión para lograr el bien común, aprovechar el turismo que se genera, presionar a la municipalidad a poner más asunto. “Porque en el Ecuador y en el mundo solo existe un ceviche al cual se agrega maní y aguacate y se encuentra en la zona sur manabita y es Jipijapa” (Comunicación personal, Libertad Regalado, 22 de mayo de 2018).

Gloria Zambrano: Ella es una cocinera de 87 años que aún mantiene su amor por los fogones, aprendió a preparar desde muy pequeña y fue obteniendo a través del tiempo en sus manos los sabores jipijapenses que caracterizan su comida. Es experta en la elaboración del greñoso, cuenta que es una preparación ceremonial y muy especial, se elabora con maíz amarillo, caldos, maní, cilantro de pozo y carne de res, cerdo y pollo, aunque hace muchos años atrás en el campo se elaboraba con perniles de animales de monte. El nombre greñoso proviene de la manera en cómo se incorporan las carnes, y es porque con las manos se arrancan los pedazos, tomando la forma mechada o greñas como particularmente se conoce, este plato se acompaña con chifles, encurtido

de cebolla y pasas. La señora “Glorita” comenta que seguirá con esta tradición y que le ha enseñado a sus hijas y nietos a elaborarla para que continúen con el legado. A ella le toma elaborar este plato de 1 a 3 horas en horno con leña. La muy respetable dama confía que los jóvenes cocineros llevaran su receta a nivel nacional y fuera del país para que sea reconocida de la manera en que se merece.

Análisis del greñoso: “Es necesario interpretar entre una simple comida y un plato especial” (Comunicación personal, Libertad Regalado, 22 de mayo de 2018). Dicho lo anterior el greñoso es un elemento que une corazones y refuerza lazos entre familias y amigos. Todo Jipijapense tiene como objetivo crear ese ambiente en la mayoría de sus hogares cada vez que elaboran esta receta, después de la ceremonia todos se sientan a beber una taza con café y a conversar sus experiencias diarias o recogen dinero para comprar la tan ansiada caña manabita.

José Villacreces: Jipijapense de nacimiento, aprendió la técnica de la elaboración de empanadas con plátano verde y queso manaba de la mano de su abuelita, quien fue que inició la tradición a mediados de los años 60. José tiene 20 años en el negocio y se basa en la producción artesanal, pues él cocina el plátano durante una hora y treinta minutos, luego empieza a moler hasta obtener el punto adecuado para la masa. Una vez que tiene el producto terminado pasa a fritura profunda en aceite caliente en carbón. Las empanadas se acompañan con ají de ratón y un café de jipijapa. José recalca que continuará con esta tradición y esperanza que sus hijos permanezcan con ella. José ansía que Jipijapa crezca como una ciudad moderna y emprendedora, por eso sueña algún día con montarse su propio local y poder salir adelante junto a toda su familia.

Análisis de las empanadas: Observando y analizando la situación de la colectividad jipijapense, la mayoría ha heredado los negocios de sus abuelos o

padres, pero no se logra ver un progreso mayor al que esperaban, y es gracias a la inexactitud de la municipalidad, porque si se hubieran preocupado por la ciudad, todos los puestos de comida o restaurante recibirían mayores ingresos del turismo y mejorarían sus estaciones. Lo rescatable de todo esto es simplemente su comida y la calidad en que brindan un servicio al cliente. “El respeto por los productos y su gente debe ser fundamental para que un lugar crezca y prospere como se merece” (Comunicación personal, Rodrigo Pacheco, 24 de mayo de 2018).

Cristóbal Guaranda: Cocinero experto en la elaboración artesanal de bollos de cerdo. Este negocio empezó en la década de los 60, pero, su abuela le heredo el oficio hace 38 años. Desde entonces ha sido el sustento de su familia, todos los días se levantan muy temprano en la madrugada para su producción. Los ingredientes principales son el plátano, cerdo, refrito criollo y la hoja del guineo para su envoltura. La cocción del bollo necesita un horno de barro que haya estado 3 horas calentándose en carbón, y después se colocan los bollos en el interior durante 7 u 8 horas. Cristóbal afirma que en la ciudad hay un gran potencial gastronómico y deberían sacar a flote todas las ideas para el resurgimiento de este patrimonio de la humanidad llamado Jipijapa.

Análisis del bollo: “Es cierto que en otras provincias y ciudades del Ecuador también elaboran bollos, pero el sabor del que es hecho en Jipijapa es único e inigualable para el paladar” (Comunicación personal, Libertad Regalado, 22 de mayo de 2018). El emboque que tiene esta receta tan anhelada por propios y extraños se debe, a la larga cocción que es sometido cada bollo dentro de un horno con leña, durante todo este tiempo se producen miles de reacciones entre el relleno y la hoja de plátano que contiene a la preparación, adquiriendo aromas a tabaco y madera.

Jessenia Villavicencio: Cocinera experta en la elaboración de hallacas, todos los días junto a su esposo se levanta para la producción de este platillo. El ingrediente principal es la harina de maíz y se acompaña con un relleno de pollo.

La cocción es en olla de barro y después se coloca 20 minutos en una tamalera. Ella empezó hace un año este emprendimiento cuando su madre le enseñó la técnica adecuada. Aunque las hallacas se elaboran casi en toda Sudamérica, en Jipijapa existe una variedad muy distinta y es la textura gelatinosa y delicada que la caracteriza, e incluso se podría decir que es una receta original. Jessenia invita a la municipalidad a crear con frecuencia ferias gastronómicas, para que todos sus colegas puedan demostrar la capacidad culinaria y la sazón raspada que han heredado de sus ancestros.

Benito Lourido: Es un agricultor que se dedicó a la elaboración artesanal de la tortilla de maíz con queso. Su negocio se ubica en la carretera que pasa por la comuna Sancán, y comenta que todo empezó hace 25 años cuando el gobierno decidió colocar muros en las calles para evitar el exceso de velocidad, logrando que los carros vayan más lentos y tengan la posibilidad de adquirir un alimento en el camino, como en esta zona se cultiva mucho maíz amarillo, los pobladores emprendieron por la tortilla. Desde entonces, Benito colocó su negocio al lado de la carretera, y tiene 19 años con su local. Hoy esperan que Sancán crezca como una parroquia flamante, con servicios básicos, agua potable y trabajo para todos.

Análisis del uso del maíz en tortillas y hallacas: “El respeto hacia el producto y la manera en como ejecutarlo es muy importante para lograr un plato perfecto” (Comunicación personal, Rodrigo Pacheco, 24 de mayo de 2018). Lo recalcado en la cita anterior es muy cierto y pues, aunque estos cocineros no tuvieron una formación profesional si supieron cómo aplicar la técnica correcta, y como resultado obtener una receta que casi llega a la perfección. En el caso de las hallacas y las tortillas, ambas preparaciones tienen como ingrediente principal la harina de maíz amarillo, este elemento es sembrado, cosechado y procesado por las manos de estos gestores, entonces todas estas actividades generan un amor propio y valor agregado. La harina es tan fina que, al momento de preparar las hallacas, automáticamente se produce una textura tan delicada y armoniosa,

y en el caso de las tortillas produce una capa crocante y por dentro es tan suave como un algodón.

Teresa Aguayo de Lino: Gerente y propietaria del asadero “Luister Maloso” empezó este legado junto a su esposo el señor Luis Amando Lino García hace 25 años, alimentando masas y generaciones que hoy por hoy siguen siendo fieles clientes de este lugar ícono de la gastronomía jipijapense. Su comida se basa en el sabor criollo y tradicional manteniendo la sazón que ha heredado de la familia. Cocinar en leña y ollas de barro le ha dado una ventaja sobre sus competidores. Tienen una variedad extensa de platos como lo son el arroz con menestra y carne a la parrilla, aguado de gallina criolla, guisado de lengua, seco de chivo, chuletas asadas, plátano asado, etc. En la actualidad su hijo está preparándose para luego de unos años tomar las riendas de este negocio familiar y crecer a nivel nacional.

La señora Teresa cree después de unos años Jipijapa va alcanzar el progreso absoluto y habrá muchas fuentes de trabajo, especialmente para los jóvenes que empiezan a dar sus primeros pasos en el mundo del negocio de la gastronomía.

Análisis de Luister Maloso: “La pasión por lo que se hace y por la profesión, es una manera de llegar a la felicidad, pero muchos no tienen el privilegio de alcanzarla” (Comunicación personal, Rodrigo Pacheco, 24 de mayo de 2018). Asadero Luister – Maloso por décadas se ha mantenido entre los restaurantes más populares y tradicionales de Jipijapa, de acuerdo a la investigación de campo, los clientes comentaban que visitan el lugar porque se sienten como en casa y que al momento de saborear la comida inmediatamente se trasladaban a sus mejores épocas, es decir a su infancia, la señora Teresa afirma que el objetivo principal es justamente crear esa sensación emotiva en cada consumidor y que no hay receta secreta, simplemente se trata de cocinar con amor cada día

3.3. Fichas de observación

Tabla 3

Ceviche con maní y aguacate

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Ceviche con maní y aguacate		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Pescado blanco	1	kg	Cortar el pescado en cubos y marinarlo con el jugo de limón y sal durante 30 minutos. Después picar todos los vegetales en brunoise y reservar. Diluir con un poco de agua o fondo de pescado la pasta de maní hasta que tome la textura de una salsa espesa. Pasado el tiempo necesario de marinación mezclar el pescado con todos los vegetales. Colocar una cucharada de maní y acompañar con chifles, salsa de tomate y mostaza al gusto. Listo y servido.
Limón sutil	0.2	ml	
Cebolla paiteña	0.05	kg	
Pimiento verde	0.03	kg	
Tomate riñón	0.02	kg	
Maní en pasta	0.08	kg	
Aguacate	0.05	kg	
Cilantro	0.02	kg	
Sal y pimienta	c/n	kg	
Mostaza	c/n	kg	
Salsa de tomate	c/n	kg	
Agua	c/n	ml	

Nota: Datos obtenidos de la investigación de campo y entrevistas

Tabla 2

Huevos moyos

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Dulcería: Huevos moyos		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento

Yema de	4	Unidades	Juntar todos los ingredientes y licuar, después colocar el mix en olla y cocinar hasta espesar. Una vez espesa la preparación bajar un poco y formar las bolitas. Bañar con más azúcar y envolver papel de color.
Azúcar	0.05	kg	
Azúcar alpable	0.05	kg	
Leche densada	0.05	kg	
Leche	0.05	kg	
Leche en polvo	0.05	kg	
Aguardiente	0.01	kg	
Canela molida	0.001	kg	
Harina hada	0.05	kg	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

Tabla 3

Greñoso

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Greñoso		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Carne de res	0.2	kg	Cocinar todas las carnes durante 1 hora, una vez hecho retirar y mechar, reservar el caldo. Después picar todos los vegetales y elaborar un refrito. Enseguida cocinar los huevos durante 10 minutos en agua, reservar. A continuación, disolver la harina de maíz en agua fría y también disolver la pasta de maní con una parte del caldo caliente. Una vez hecho lo anterior. Colocar el fondo restante en una olla y agregar la harina de maíz, cocinar hasta que comience a espesar, luego incorporar el maní, el refrito y cocinar durante 15 minutos. Para finalizar añadir las carnes mechadas y rectificar sabores. Es muy importante no dejar de mover la preparación mientras este en la estufa. Colocar la preparación en un recipiente de vidrio y decorar con las pasas, huevos duros en rodajas y cilantro picado. Listo para servir.
Carne de cerdo	0.2	kg	
Carne de pollo	0.2	kg	
Cebolla	0.1	kg	
Pimiento	0.1	kg	
Cilantro de pozo	0.1	kg	
Cebolla blanca	0.1	kg	
Aceite achiote	0.05	kg	
Ajo	0.1	kg	
Pasta de maní	2	kg	
Harina de maíz amarillo	1	kg	
Huevos	3	Unidades	
Pasas	0.05	kg	

Sal y pimienta	c/n	c/n	
----------------	-----	-----	--

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas

Tabla 4

Quimpe

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Quimpe		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Harina de maíz amarillo	1	kg	Unir ingredientes y formar una masa homogénea, después formar con las manos una tortilla extra fina y enviar al horno de barro o leña Luego de 10 minutos retirar y acompañar con café.
Azúcar	0.5	kg	
Sal	c/n	kg	
Mantequilla	0.2	kg	
Agua	0.2	kg	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

Tabla 5

Tortilla de maíz

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Tortillas		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Harina de maíz amarillo	1	kg	Para elaborar las tortillas de maíz mezclar la harina con los huevos, después las grasas y por último añadir agua. Formar

Huevo	3	Unidades	las tortillas y rellenar con queso manaba rallado. Enviar al horno a una temperatura de 180 grados centígrados durante una hora. Y acompañar con una taza con café.
Manteca vegetal	0.05	kg	
Mantequilla	0.05	kg	
Manteca de cerdo	0.05	kg	
Queso manaba	0.5	kg	
Agua	0.05	kg	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

Tabla 6

Empanadas de plátano verde

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Empanadas de plátano verde		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Plátano verde	1	kg	Cocinar el plátano durante una hora, después triturar la masa en un mortero de piedra hasta lograr la textura correcta y manejable. Aparte elaborar un refrito con los vegetales y rellenar en conjunto con el queso manaba. Para finalizar, enviar a fritura profunda durante 5 minutos. Acompañar con café y aji manaba.
ajo	0.05	kg	
cebolla blanca	0.1	kg	
cilantro	0.05	kg	
manteca de cerdo	1	kg	
Queso manaba	0.3	kg	

--	--	--	--

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

Tabla 7

Bollos

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Bollos		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Plátano verde	2	kg	Rallar el plátano por la zona más fina hasta obtener una masa ligera. Aparte elaborar un refrito con todos los vegetales y añadir a la preparación. Después agregar a la mezcla el maní disuelto, los condimentos e incorporar color con el aceite achiote. Es importante que el mix sea ligero. Para envolver los bollos primero se extienden las hojas de guineo y colocar una porción de la mezcla, en la parte superior se coloca la carne de cerdo y trozos de manteca, finalmente envolver y se envían a los hornos de barro que ya han sido preparados con leña y carbón 3 horas antes. La cocción es de 7 a 8 horas. El bollo se acompaña con una ensalada de cebolla con limón y chifles.
Carne de cerdo	0.5	kg	
Manteca de cerdo	0.2	kg	
Ajo	0.05	kg	
Pimienta	0.05	kg	
Comino	0.05	kg	
Hojas de guineo	2	Unidades	
Pasta de maní	1	kg	
Cilantro de pozo	0.05	kg	
Cebolla Blanca	0.05	kg	
sal	c/n		
Aceite achiote	c/n		

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

Tabla 8

Menestra de frejol canario

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	menestra de frejol canario (Luister - Maloso)		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Frejol canario	1	kg	Colocar el frejol en agua fría y dejar en remojo toda una noche. En una olla con agua incorporar el cuero hasta ablandar. Retirar el cuero y cortar en cubos pequeños. En el mismo recipiente cocinar los frejoles, cuando el frejol este al dente añadir los vegetales cortados en <i>brunoise</i> . Después añadir achiote, los condimentos y sal. Una vez blando el frejol con la ayuda de un molinillo de mano empezar a triturar para que el producto suelte el almidón y espese. Hecho lo anterior agregar los dos tipos de cilantro y listo para servir.
Cuero de cerdo	0.3	kg	
Cilantro	0.003	kg	
Cilantro de pozo	0.003	kg	
Cebolla paiteña	0.1	kg	
Cebolla blanca	0.1	kg	
Ajo	0.05	kg	
Achiote	0.05	kg	
Comino	0.02	kg	
Orégano	0.02	kg	
Pimienta negra	0.008	kg	
sal	c/n		

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

Tabla 9

Viche de pescado

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Viche de pescado		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Albacora	1	kg	En una olla con agua hirviendo colocar las habas y la zanahoria cortada en cubos. Aparte elaborar un refrito con
Maní en pasta	0.2	kg	

Yuca	0.08	kg	<p>todos los vegetales, cuando ya esté listo enviar a la olla junto a los demás vegetales. Adicional incorporar una rama de cilantro de pozo. Una vez blanda la zanahoria con el haba agregar el choclo cortado en discos. Inmediatamente añadir el zapallo y la yuca, ambos en cubos. Enseguida enviar a la olla los maduros cortados en rodajas gruesas, la achocha y el pescado. Para aromatizar se añade la hierba buena y el orégano. Y como último paso se licua el maní con la leche y se añade a la preparación. Cocinar hasta que todos los ingredientes estén al punto y servir.</p>
Plátano maduro	0.08	kg	
Choclo	0.08	kg	
Ajo	0.03	kg	
Cebolla paiteña	0.08	kg	
Cebolla blanca	0.08	kg	
Pimiento	0.06	kg	
Cilantro de pozo	0.04	kg	
Cilantro	0.04	kg	
Leche	0.2	ml	
Orégano	0.01	kg	
Haba	0.08	kg	
Achocha	0.08	kg	
Hierba buena	0.03	kg	
Zapallo	0.05	kg	
Camote morado	0.05	kg	
Zanahoria	0.06	kg	
Aceite achiote	0.1	kg	
Comino	c/n	c/n	
Sal	c/n	c/n	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

Tabla 10

Hallacas

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Hallacas		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Harina de maíz	0.5	kg	Cocinar la pechuga en conjunto con el ajo, cebolla paiteña, zanahoria y tallo de apio. Después de 20 minutos retirar la

Pechuga de pollo	0.2	kg	<p>pechuga y enfriar. Guardar el caldo. Cuando la pechuga este a temperatura ambiente mecharla. Aparte elaborar un refrito con la cebolla blanca y también reservar. Enseguida licuar la harina de maíz con la mitad del fondo y enviar a una olla a cocinar e ir hidratando con la otra parte del fondo de pollo hasta obtener la textura deseada. Luego de 1 hora de cocción sin dejar de mover se retira y se estira sobre la hoja de plátano, se añade el pollo mechado con el refrito y las pasas. Por finalizar envolver para una última cocción al vapor durante 10 minutos. Listo para servir.</p>
Fondo de pollo	0.6	kg	
Cebolla Blanca	0.1	kg	
Aceite	0.03	kg	
Pasas	0.05	kg	
Comino	c/n	kg	
Cebolla Paiteña	0.1	kg	
Ajo	0.1	kg	
Zanahoria	0.1	kg	
Apio	0.1	kg	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

CAPITULO III

4. PRESENTACIÓN DE GUÍA CULINARIA DEL CANTÓN JIPIJAPA

La guía culinaria se basa en un listado de todas las recetas emblemas del cantón, incluyendo una reseña y sus respectivas recetas.

4.1 Ceviche con maní y aguacate

4.1.1. Reseña

Considerado como uno de los mejores ceviches del mundo, su sabor es apetecido en la zona sur de la provincia de Manabí, pero, en los últimos años la receta se ha podido extender por diferentes tipos de restaurante en el Ecuador. La historia de esta preparación inició en la década de los 70 cuando el señor Luis Gutiérrez junto a dos compañeros decidieron incorporar el maní en grano como un acompañante, con el pasar de los años se volvió una tradición encontrar este ingrediente en el ceviche. En la actualidad se sirve el maní en salsa dentro o fuera del plato con aguacate dándole un toque fresco y afrodisiaco.

Tabla 11

Ceviche con maní y aguacate

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Ceviche con maní y aguacate		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Pescado blanco	1	kg	Cortar el pescado en cubos y marinarlo con el jugo de limón y sal durante 30 minutos. Después cortar todos los vegetales en <i>brunoise</i> y reservar. Diluir con un poco de agua o fondo de pescado la pasta de maní hasta que tome la textura de una salsa espesa. Pasado el tiempo necesario de marinación
Limón sutil	0.2	ml	
Cebolla paiteña	0.05	kg	

Pimiento verde	0.03	kg	mezclar el pescado con todos los vegetales. Colocar una cucharada de maní y acompañar con chifles, salsa de tomate y mostaza al gusto. Listo y servido.
Tomate riñón	0.02	kg	
Maní en pasta	0.08	kg	
Aguacate	0.05	kg	
Cilantro	0.02	kg	
Sal y pimienta	c/n	kg	
Mostaza	c/n	kg	
Salsa de tomate	c/n	kg	
Agua	c/n	ml	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.2. Huevos moyos

4.2.1. Reseña

Los huevos moyos es una variedad de muchos de los dulces que nuestros abuelos y abuelas aprendieron de las conventuales. En la época en que los conventos fueron instalados en la provincia manabita, las monjas se dedicaban a la fabricación de dulces artesanales, desde entonces esas enseñanzas y técnicas de bollería fueron influenciadas hacia los pobladores de aquel período. Hoy en día varios ciudadanos se dedican a este negocio y viven de aquello.

Tabla 12

Huevos moyos

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Dulcería: Huevos moyos		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Yema de huevo	4	Unidades	Juntar todos los ingredientes y licuar, después colocar el mix en una olla y cocinar hasta lograr espesar. Una vez espesa la preparación enfriar un poco y formar las bolitas. Bañar con más azúcar y envolver con papel de color.
Azúcar	0.05	kg	
Azúcar impalpable	0.05	kg	

Leche condensada	0.05	kg
Leche	0.05	kg
Leche en polvo	0.05	kg
Aguardiente	0.01	kg
Canela molida	0.001	kg
Harina refinada	0.05	kg

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.3. Greñoso

4.3.1. Reseña

Aunque su origen en la ciudad de Jipijapa es incierto, lo que sí se sabe, es que se trata de una preparación ancestral donde se elaboraba con maíz, maní y carne de animales del monte. Presentemente se mantiene la receta, pero se prepara con cerdo, res y pollo, el greñoso es un plato totalmente desconocido para el país ecuatoriano, sin embargo, hay jóvenes que están dando sus primeros pasos y están hablando de ello. El greñoso tiene un significado especial para los jipijapenses, ya que solo se dispone en nuestras mesas cuando hay una ceremonia, ya sea un velorio, celebración, reunión, etc. Pero analizando parte de aquello, se piensa que su objetivo es unir más a la familia y compartir momentos únicos.

Tabla 13

Greñoso

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Greñoso		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Carne de res	0.2	kg	Cocinar todas las carnes durante 1 hora, una vez hecho retirar y mechar, reservar el caldo. Después picar todos los vegetales y elaborar un refrito. Enseguida cocinar los huevos durante 10
Carne de cerdo	0.2	kg	

Carne de pollo	0.2	kg	minutos en agua, reservar. A continuación, disolver la harina de maíz en agua fría y también disolver la pasta de maní con una parte del caldo caliente. Una vez hecho lo anterior. Colocar el fondo restante en una olla y agregar la harina de maíz, cocinar hasta que comience a espesar, luego incorporar el maní, el refrito y cocinar durante 15 minutos. Para finalizar añadir las carnes mechadas y rectificar sabores. Es muy importante no dejar de mover la preparación mientras este en la estufa. Colocar la preparación en un recipiente de vidrio y decorar con las pasas, huevos duros en rodajas y cilantro picado. Listo para servir.
Cebolla	0.1	kg	
Pimiento	0.1	kg	
Cilantro de pozo	0.1	kg	
Cebolla blanca	0.1	kg	
Aceite achiote	0.05	kg	
Ajo	0.1	kg	
Pasta de maní	2	kg	
Harina de maíz amarillo	1	kg	
Huevos	3	Unidades	
Pasas	0.05	kg	
Sal y pimienta	c/n	c/n	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.4. Quimpe

4.4.1. Reseña

Es una receta que solo nuestros antepasados han podido gozar y disfrutar, porque en la actualidad ninguna generación sabe o conoce que ha existido el “quimpe”, solo unas cuantas personas pueden reconocerlo por su nombre y describir exactamente cuál es su sabor y a que se parece. Su forma es muy delgada similar a un disco, para el paladar es dulce y se elabora con la harina de maíz amarillo. Se consumía en el desayuno o como un piqueo para tranquilizar el hambre (Comunicación personal, Libertad Regalado, 22 de mayo de 2018).

Tabla 14

Quimpe

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Quimpe		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento

Harina de maíz amarillo	1	kg	Unir ingredientes y formar una masa homogénea, después formar con las manos una tortilla extra fina y enviar al horno de barro o leña. Luego de 10 minutos retirar y acompañar con café.
Azúcar	0.5	kg	
Sal	c/n	kg	
Mantequilla	0.2	kg	
Agua	0.2	kg	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.5. Tortillas de maíz amarillo

4.5.1. Reseña

Esta espectacular preparación es elaborada por las manos de artesanos que alguna vez decidieron aprovechar un problema y convertirlo en la oportunidad de crear un negocio que les permitiera ser el sostén de sus familias.

Son hechas con masa del maíz amarillo y rellenas con queso manaba. Al filo de la carretera que se dirige a Portoviejo y Manta se encuentran decenas de vendedores con sus hornos y sus bandejas abarrotadas de este producto, todos aprovechan la ocasión de vender y contar sus anécdotas a los turistas que paran por un momento sus vehículos y se sientan a degustar tan deliciosa botana. Sancán conocida como la “Capital de las tortillas” es una potencia gastronómica que debe ser explotada por sus habitantes y obtener el merecido reconocimiento.

Tabla 15

Tortillas

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Tortillas		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Harina de maíz amarillo	1	kg	Para elaborar las tortillas de maíz se debe mezclar la harina con los huevos, después las grasas y por último añadir agua. Formar las tortillas y rellenar con queso manaba rallado. Enviar al horno a una temperatura de 180 grados centígrados durante una hora. Y acompañar con una taza con café.
Huevo	3	Unidades	
Manteca vegetal	0.05	kg	
Mantequilla	0.05	kg	
Manteca de cerdo	0.05	kg	
Queso manaba	0.5	kg	
Agua	0.05	kg	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.6. Empanas de plátano verde

4.6.1. Reseña

Aunque son parte de casi todo el Ecuador, estas empanadas son consideradas especiales por la técnica de elaboración que ha sido transferida de generación en generación, sus comerciantes comentan y describen la historia que hay detrás de cada una. Sus ingredientes estrellas son el plátano verde con el queso manaba, obviamente no puede faltar su acompañamiento con ají de ratón y una taza de café.

Tabla 16

Empanadas de plátano verde

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Empanadas de plátano verde		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Plátano verde	1	kg	Cocinar el plátano durante una hora, después triturar la masa en un mortero de piedra hasta lograr la textura correcta y manejable. Aparte elaborar un refrito con los vegetales y rellenar en conjunto con el queso manaba. Para finalizar, enviar a fritura profunda durante 5 minutos. Acompañar con café y aji manaba.
ajo	0.05	kg	
cebolla blanca	0.1	kg	
cilantro	0.05	kg	
manteca de cerdo	1	kg	
Queso manaba	0.3	kg	

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.7. Menestra de frejol canario (LUISTER MALOSO)

4.7.1. Reseña

En Jipijapa existe un lugar que es tradicional y forma parte del patrimonio gastronómico, por varias décadas ha alimentado muchas generaciones de clientes.

En “Asadero Luister Maloso” se encuentra una de las mejores menestras en el país, pero, en realidad lo que hace especial a este restaurante es la sazón y la gran historia de su fundador, el cual fue muy querido y reconocido en el cantón. En aquella persona siempre se vio reflejado el trabajo arduo y la disciplina constante, fue un hombre ejemplar y admirable. Aunque él ya no está presente

físicamente, dejó un legado imborrable, que servirá para la venidera generación de cocineros.

Tabla 17

Menestra de frejol canario

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	menestra de frejol canario (Luister - Maloso)		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Frejol canario	1	kg	Colocar el frejol en agua fría y dejar en remojo toda una noche. En una olla con agua incorporar el cuero hasta ablandar. Retirar el cuero y cortar en cubos pequeños. En el mismo recipiente cocinar los frejoles, cuando el frejol este al dente añadir los vegetales cortados en <i>brunoise</i> . Después añadir achiote, los condimentos y sal. Una vez blando el frejol con la ayuda de un molinillo de mano empezar a triturar para que el producto suelte el almidón y espese. Hecho lo anterior agregar los dos tipos de cilantro y listo para servir.
Cuero de cerdo	0.3	kg	
Cilantro	0.003	kg	
Cilantro de pozo	0.003	kg	
Cebolla paitaña	0.1	kg	
Cebolla blanca	0.1	kg	
Ajo	0.05	kg	
Achiote	0.05	kg	
Comino	0.02	kg	
Orégano	0.02	kg	
Pimienta negra	0.008	kg	
sal	c/n		

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.8. Bollos

4.8.1. Reseña

Jipijapa cuenta con una amplia gama de recetas emblemáticas y los bollos no pueden ser la excepción, estos se encuentran todos los días en horas de la madrugada en las afueras del mercado central. Esta delicia se elabora en horno

de barro, su cocción es larga y mientras se cocina va adquiriendo toda la esencia de la hoja del guineo, viéndose reflejada en su sabor. Su textura es firme y suave al mismo tiempo. La popularidad del bollo jipijapense es tan grande que inclusive es exportado a otros países y continentes.

Tabla 18

Bollos

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Bollos		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Plátano verde	2	kg	Rallar el plátano por la zona más fina hasta obtener una masa ligera. Aparte elaborar un refrito con todos los vegetales y añadir a la preparación. Después agregar a la mezcla el maní disuelto, los condimentos e incorporar color con el aceite achioté. Es importante que el mix sea ligero. Para envolver los bollos primero se extienden las hojas de guineo y colocar una porción de la mezcla, en la parte superior se coloca la carne de cerdo y trozos de manteca, finalmente envolver y se envían a los hornos de barro que ya han sido preparados con leña y carbón 3 horas antes. La cocción es de 7 a 8 horas. El bollo se acompaña con una ensalada de cebolla con limón y chifles.
Carne de cerdo	0.5	kg	
Manteca de cerdo	0.2	kg	
Ajo	0.05	kg	
Pimienta	0.05	kg	
Comino	0.05	kg	
Hojas de guineo	2	Unidades	
Pasta de maní	1	kg	
Cilantro de pozo	0.05	kg	
Cebolla Blanca	0.05	kg	
sal	c/n		
Aceite achioté	c/n		

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.9. Viche de pescado

4.9.1. Reseña

El viche de pescado es un potaje que se caracteriza por llevar muchos granos, es similar a la fanesca, pero la diferencia es que se usa un pescado fresco, su consumo se da en las mismas fechas de la semana santa en todo Manabí. En Jipijapa el viche no deja de ser especial, pues su ingrediente estrella es el maní y cuenta la historia que este se servía todos los fines de semana como un platillo familiar.

Tabla 19

Viche de pescado

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Viche de pescado		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Albacora	1	kg	En una olla con agua hirviendo colocar las habas y la zanahoria cortada en cubos. Aparte elaborar un refrito con todos los vegetales, cuando ya esté listo enviar a la olla junto a los demás vegetales. Adicional incorporar una rama de cilantro de pozo. Una vez blanda la zanahoria con el haba agregar el choclo cortado en discos. Inmediatamente añadir el zapallo y la yuca, ambos en cubos. Enseguida enviar a la olla los maduros cortados en rodajas gruesas, la achocha y el pescado. Para aromatizar se añade la hierba buena y el orégano. Y como último paso se licua el maní con la leche y se añade a la preparación. Cocinar hasta que todos los ingredientes estén al punto y servir.
Y	0.2	kg	
Yuca	0.08	kg	
Plátano maduro	0.08	kg	
Choclo	0.08	kg	
Ajo	0.03	kg	
Cebolla paiteña	0.08	kg	
Cebolla blanca	0.08	kg	
Pimiento	0.06	kg	
Cilantro de pozo	0.04	kg	
Cilantro	0.04	kg	
Leche	0.2	ml	
Orégano	0.01	kg	
Haba	0.08	kg	
Achocha	0.08	kg	
Hierba buena	0.03	kg	
Zapallo	0.05	kg	

Camote morado	0.05	kg
Zanahoria	0.06	kg
Aceite achiote	0.1	kg
Comino	c/n	c/n
Sal	c/n	c/n

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

4.10. Hallacas

4.10.1. Reseña

Las hallacas se elaboran en la mayor parte de Sudamérica, pero cada lugar tiene algo que las diferencia las unas de las otras. En Jipijapa esta preparación se elabora maíz amarillo, propio de la zona, La textura es como una gelatina firme que disuelve en el paladar. Es una receta que se sirve en la mesa en momentos especiales para cada familia.

Tabla 20

Hallacas

Levantamiento del patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa			
Preparación:	Hallacas		
Ingredientes	Cantidades	Unidades	Procedimiento
Harina de maíz	0.5	kg	Cocinar la pechuga en conjunto con el ajo, cebolla paiteña, zanahoria y tallo de apio. Después de 20 minutos retirar la pechuga, enfriar, mechar y guardar el caldo. Aparte elaborar un refrito con la cebolla blanca. Enseguida licuar la harina de maíz con la mitad del fondo y enviar a una olla a cocinar e ir hidratando con la otra parte del fondo de pollo hasta obtener la textura deseada. Luego de 1 hora de cocción sin dejar de mover retirar y estirar sobre la hoja de plátano, añadir el pollo mechado con el refrito y las pasas. Por último, envolver para una posterior cocción al vapor durante 10 minutos. Listo para servir.
Pechuga de pollo	0.2	kg	
Fondo de pollo	0.6	kg	
Cebolla Blanca	0.1	kg	
Aceite	0.03	kg	
Pasas	0.05	kg	
Comino	c/n	kg	

Cebolla Paiteña	0.1	kg
Ajo	0.1	kg
Zanahoria	0.1	kg
Apio	0.1	kg

Nota: Datos obtenidos de investigación de campo y entrevistas.

CONCLUSIONES

Una vez concluida la investigación sobre el patrimonio gastronómico del cantón Jipijapa se resumieron tres conclusiones:

Desenlace del primer capítulo: La gastronomía manabita tiene un alto impacto en la cocina nacional, sus productos y preparaciones son antiquísimas, sin embargo, no se cuenta con inventarios de la cocina de Jipijapa. El cantón está conformado por gente meritoria y con mucha sabiduría culinaria, rodeado de bosques y campos que protegen a la ciudad y la proveen de los mejores productos agrícolas de la temporada. Tiene un amplio y hermoso puerto donde sus pescadores parten cada madrugada para obtener los mejores mariscos y pescados, y así resaltar estos sabores frescos en cada receta insignia.

Desenlace del segundo capítulo: Con la investigación se pudo obtener datos sobre platos y preparaciones que habían sido olvidadas. La cocina criolla de Jipijapa está conformada por productos como el maní, maíz, plátano verde, pescados y mariscos, proporcionándole su historia milenaria. Ha generado una gran marca en la gastronomía ecuatoriana, por lo tanto, los gestores de cocina popular tienen un amplio conocimiento heredado por generaciones, Jipijapa posee lugares con preparaciones patrimoniales, sin embargo, requieren de mucha más atención, interés y cuidado.

Desenlace del tercer capítulo: El levantamiento de información ayudará a los ciudadanos a que puedan conocer mucho más de su ciudad y que estos puedan valorar de manera correcta el gran tesoro que ostentan. El recetario de las preparaciones de Jipijapa tiene el potencial de generar turismo gastronómico debido a que está totalmente detallado y facilita el entendimiento del plato,

inclusive cada receta consta con su propia reseña. Con esta propuesta se podrá fortalecer una oferta gastronómica con identidad.

RECOMENDACIONES

Como recomendación es muy importante que el municipio del cantón Jipijapa se preocupe más por el patrimonio gastronómico, y pueda reactivar costumbres y tradiciones que han sido abandonadas por sus habitantes.

Es muy substancial la creación de ferias gastronómicas, concursos culinarios y condecoraciones a restaurantes y cocineros de larga trayectoria para incentivar al crecimiento de nuevos emprendimientos.

También se recomienda mejorar la infraestructura de los mercados y terminales terrestres porque hay una gran insalubridad en estos lugares.

Para finalizar es necesario brindar capacitaciones sobre las buenas prácticas de manufactura y el buen trato social a los turistas.

REFERENCIAS

Aráuz, M. *Pueblo indios de la costa ecuatoriana: Jipijapa y Montecristi en la segunda mitad del siglo XVIII*. Quito: Ediciones ABYA – YALA, 2000.

El Comercio. (2011). *El maní es apetecido por su sabor*. Recuperado el 22 de febrero de 2018 de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mani-apetecido-sabor.html>.

El Comercio. (2017). *Esclavitud y manumisión en tierras ecuatorianas*. Recuperado el 22 de 2018 de <http://www.elcomercio.com/tendencias/esclavitud-manumision-tierras-ecuatorianas-ideas.html>

El Diario. (2010). *Manabí, 186 años de historia*. Recuperado el 18 de mayo de 2018 de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/157256-manabi-186-anos-de-historia/>

El Diario. (2013). *Manabí, una provincia rica en gastronomía*. Recuperado el 18 de mayo de 2018 de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/268885-manabi-una-provincia-rica-en-gastronomia/>

El Diario. (2018). *Agua potable, un derecho que aún sigue lejano*. Recuperado el 20 de mayo de 2018 de <http://m.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/460234-agua-potable-un-derecho-que-aun-sigue-lejano/>

El Telégrafo. (2015). *La producción de café en Jipijapa decreció debido a la caída del precio del grano*. Recuperado el 26 de mayo de 2018 de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-manabi/1/la-produccion-de-cafe-en-jipijapa-decrecio-debido-a-la-caida-del-precio-del-grano>.

El Telégrafo. (2017). *Libertad Regalado estudió el origen de la comida manaba*. Recuperado el 1 de junio de 2018 de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/507/1/libertad-regalado-estudio-el-origen-de-la-comida-manaba>

El Universo. (2015). *Festejos en Jipijapa por su fundación y patrono*. Recuperado el 1 de junio de 2018 de <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/08/02/nota/5048299/festejos-jipijapa-su-fundacion-su-patrono>.

Gobierno Autónomo de Manabí. (s.f.). *Manabí, cultura, montaña mar y gastronomía*. Recuperado el 2 de junio de 2018 de <http://www.manabi.gob.ec/turismo-manabi/manabi-cultura-montana-mar-y-gastronomia>.

Gobierno Municipal de Jipijapa. (2013). *Historia de Jipijapa*. Recuperado el 3 de junio de 2018 de <http://www.municipiojipijapa.gob.ec/jipijapa/index.php/jipijapa/123-historia>.

Hernández, T. y Lalama, A. (2012). *Aspectos de tecnología agrícola andina*. En V. Serrano. (Comp). *Ciencia Andina*. Quito: Abya-Yala.

INEC. (2010). *Resultados del censo 2010*. Recuperado el 16 de junio de 2018 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>

La Hora. (2017). *Mercados desorganizados*. Recuperado el 16 de junio de 2018 de <https://lahora.com.ec/noticia/775539/mercados-desorganizados>

La Hora. (2017). *Manabí: Orgullo de tradición y cultura*. Recuperado el 16 de junio de 2018 de <https://lahora.com.ec/noticia/1101339996/manabismo-orgullo-de-tradicin-y-cultura->

Municipio de Jipijapa. (2013). *Ubicación Geográfica*. Recuperado el 16 de junio de 2018 de <http://www.municipiojipijapa.gob.ec/jipijapa/index.php/jipijapa/125-ubicacion-geografica>.

Pazos, J. *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA, 2008.

RAE. (s.f.). *Definición de la gastronomía*. Recuperado el 17 de junio de 2018 de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=gastronom%C3%ADa>.

RAE. (s.f.). *Definición de patrimonio*. Recuperado el 17 de junio de 2018 de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=patrimonio>.

Regalado, L. *Las hebras que tejieron nuestra historia*. Quito: Ediecuatorial, 2010.

Revista Líderes. (s.f.). *En 14 años se levantó una cadena con aroma de café.*
Recuperado el 20 de junio de 2018 de
<http://www.revistalideres.ec/lideres/14-anos-levanto-cadena-aroma.html>.

URL. (¿Qué es el patrimonio alimentario?)

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

Vistazo. (2016). *Especial de gastronomía ecuatoriana: receta de la identidad.*
Recuperado el 1 de julio de 2018 de
<http://www.vistazo.com/seccion/cultura/especial-de-gastronomia-ecuatoriana-receta-de-la-identidad>

ANEXOS

Anexo 1



Figura 2. Letras turísticas ubicadas en el parque central de Jipijapa.

Anexo 2



Figura 3. Personal de trabajo de Asadero Luister - Maloso

Anexo 3



Figura 4. Investigadores junto al chef Rodrigo Pacheco en la finca auto sostenible

Anexo 4



Figura 5. Investigadores junto a los gestores que elaboran el bollo de Jipijapa.

