

#Enfócate y gana un fabuloso celular.



CLICK AQUÍ



# VISTAZO

PAÍS MUNDO OPINIÓN VIDA MODERNA CIENCIA & TECNOLOGÍA TENDENCIAS ENTRETIMIENTO

## TENDENCIAS

### ECUADOR, UN DESTINO CULINARIO EN CONSTRUCCIÓN

Karla Pesantes Peña | miércoles, 13 de julio de 2016 - 17:02



Fotos: Segundo Espín, César Mera

En 2015, el turismo internacional representó 232 mil millones de dólares. El 30 por ciento del dinero se dejó en restaurantes. ¿Cómo logra el país mayor participación de estas ganancias?

A orillas del Aguarico, en Lago Agrio, crecen las hojas de palma que le dan sabor al maito. Es un plato típico amazónico, cuya base es la tilapia. En Quilanga, Loja, los adolescentes aprenden desde niños a preparar el repe con arvejas y guineo picado. Y en Naranjal, los antiguos pobladores dejaron una herencia: usar el jugo de la concha fresca para cocinar el arroz marinero. Todas son recetas patrimoniales, parte de la identidad de Ecuador. Son parte de lo que Mauricio Armendaris, presidente de la Asociación de Chefs de Ecuador, define como la memoria culinaria: "Nadie duda que tenemos buenos ingredientes, pero hace falta construir ciertos insumos técnicos para armar la gran cocina ecuatoriana y presentarla al mundo".

El año pasado la Organización Mundial de Turismo (OMT) reveló que, a pesar de las coyunturas económicas, la gente sigue viajando. Los ingresos para el sector ascendieron a 232 mil millones de dólares, un aumento del 3,6 por ciento con respecto al 2014. En Sudamérica y el Caribe el

#### Notas relacionadas

- Especial de Gastronomía Ecuatoriana: Receta de la identidad
- Gastronomía ecuatoriana, camino hacia el reconocimiento mundial
- ¿Quién está detrás de la promoción de la gastronomía nacional?


## EN CIRCULACIÓN



SUSCRÍBETE AQUÍ

A \$3.42 quincenal. Incluye 15% de descuento y obsequio de bienvenida.


### Relacionados a esta edición

 Trump vs. Hillary: el dilema para Estados Unidos  
Edición Impresa

 ¿Cómo piensa el nuevo elector ecuatoriano?  
Edición Impresa

 Llamadas perdidas: cierran fábricas locales de celulares  
Edición Impresa

## Opinión

 Ostentación  
Patricia Estupiñán

Amagos  
Alfredo Pinoargote

crecimiento fue el 7 por ciento. El 30 por ciento del total ganado se estima corresponde al "turismo gastronómico", es decir visitantes que fueron a un país atraídos de forma exclusiva por su aroma, sabores y texturas.



**Los estudiantes del Culinary's Art School reciben clases en dos jornadas.**

¿Está Ecuador listo para convertirse en un destino culinario? Armendaris y los otros dos chefs nacionales consultados concuerdan que se trata de un proceso en construcción. Para posicionar al país en el mapa de sabores se debe reconstruir lo nuestro, apelar a los sentidos de pertenencia, desempolvar las recetas de las abuelas y ofrecer una variedad que vaya más allá del seco de chivo, ceviche de camarón o el tan nombrado arroz con menestra.

El titular de la Asociación de Chefs opina que "No basta con tener un buen encebollado, los destinos culinarios se construyen a través de un criterio de trazabilidad de los alimentos, es decir que se usen productos locales, si utilizamos quinoa, por ejemplo, en Chimborazo que se la compre a los pequeños agricultores".

**UNA TENDENCIA MUNDIAL**

La OMT en su Reporte Global sobre Turismo Culinario asegura que el visitante gastronómico busca experiencias basadas en la identidad y cultura de un país. "En los años recientes la comida se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la forma de vida de un territorio".

En el informe se describe los pasos que tomó Brasil, cuya gobierno trazó alianzas con los restaurantes para verificar la calidad y frescura de los alimentos. También se menciona países tan lejanos con respecto a Ecuador, como Azerbaiyán (vecino de Armenia e Irán), donde el turista puede participar de la preparación del kebab (carne de ternero asada) o el pillaw, un arroz enriquecido con mantequillas y especias.



**¿Queréis revolución?**

Alberto Acosta-Burneo



**La UNE ya está muerta**

Opinión



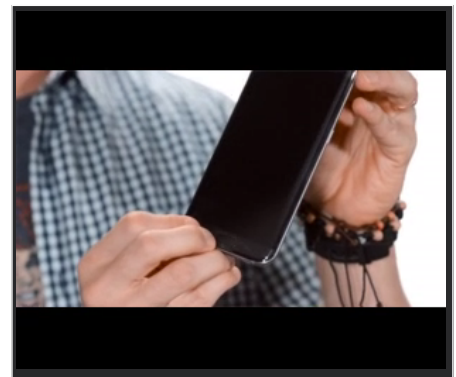
**E-Money**

Mauricio Laniado



**Assange, Putin, Trump y otros machos del montón**

Santiago Roldós



**Síguenos en nuestras redes**

	Facebook	Me gusta
	Twitter	Seguir
	Youtube	Suscribirte

**Caricatura**

NUNCA HA HABIDO TANTA TRANSPARENCIA...

Ver más caricaturas

**Más leídos**

**La policía descarta pista terrorista en ataque a Londres**

Mundo

**Por el bienestar de la familia**



**Los chefs Juan Carlos Ordóñez del Oro Verde y Mario Angulo de UniDeli en Guayaquil.**

La OMT también indica que el turista culinario gasta un promedio de 60 por ciento más que el visitante común, y por ello es más exigente. Demanda un buen sabor atado a un sentimiento cultural, y un excelente servicio.

El esposo de Paulina Sacoto es un ejemplo. Anderl Hintermaier es alemán y vive con ella en un poblado a 25 minutos de Munich. En junio llegaron a Guayaquil para recorrer la ciudad y entregar donaciones a los afectados por el terremoto en Manta. “De manera general sí le ha gustado la cocina, pero casi siempre se queja de la infraestructura, a veces si vamos a una hueca me dice que las sillas son sucias. Si vamos a un hotel cinco estrellas no ocurre esto, pero no todo el mundo come allí todos los días”, cuenta la joven quien acompaña a su marido, mientras él alimenta a las iguanas del Parque Seminario.

#### UNA OFERTA NUMEROSA

Solo en Guayaquil hay 33 hoteles, entre lujo y primera clase. Esto representa un total de 2.500 plazas o habitaciones. Y en todo el país se estiman unas 8.000 plazas, según Holbach Muñetón, presidente de la Federación de Cámaras Provinciales de Turismo (Fenacaptur).

Muñetón cuenta que si bien la demanda ha bajado el 40 por ciento, “no tenemos indicios de frenarnos y ya estamos estableciendo alianzas con las cámaras, las Escuelas de los Chefs”. Al momento él espera con ansias la próxima “Feria Raíces” en el puerto principal, donde se congregarán en julio 44 propietarios de las huecas o pequeños restaurantes y al menos 3.000 visitantes.



Nicaragua frente a elecciones sin oposición ni observadores

Mundo



Aseguradoras usan canales tecnológicos



Diez damnificados por incendio en el noroeste de Guayaquil

País

### Enlaces de interés

100 Marcas más recordadas

100 Empresas y líderes en el Ecuador

500 Mayores Empresas del Ecuador

 Código deontológico

 Informe de rendición de Cuentas

 Rectificación

 Réplica



**En Quito, alumnos de la Culinary Art's School cocinando como parte de sus clases.**

"Creo que Ecuador sí está listo para atraer a la gente por su comida, por eso el festival de las huecas es una buena oportunidad para el país y los negocios. Los dueños se capacitan con profesionales, no les dicen que cambien sus platos, pero les dan mascarillas, les enseñan cómo manejar mejor los alimentos", añade el empresario hotelero.

El último Censo Económico de 2010, del INEC (Instituto Nacional Ecuatoriano de Censos), indica que en el país existen más de 33.900 restaurantes o establecimientos dedicados a vender comida preparada. Emplean a cerca de 94.000 personas y a pesar de los números Muñetón asegura que cantidad no es sinónimo de calidad.

La docente de Alimentos y Bebidas de la ESPOL (Escuela Politécnica del Litoral), Cecilia Banderas, coincide con Muñetón: "Los negocios de comida no tienen el éxito deseado, porque muchos no respetan los productos y la cultura local. Ecuador tendría mayor oportunidad si extrae los platos de la gastronomía patrimonial".

las siguientes influencias que sufrió la gastronomía ecuatoriana hasta hoy.  
<http://bit.ly/28PwFUN>



Banderas resume en una palabra lo que le hace falta al turismo culinario del país: investigación. "Tenemos una gastronomía escondida, por eso debemos visitar las comunas, conocer qué postres preparaban nuestros ancestros y sentirnos orgullosos de ellos".

La catedrática terminó hace poco una investigación de 6 meses con estudiantes de la ESPOL sobre la cocina patrimonial de Balao y Naranjal. Los chicos concluyeron en su *dossier* que la alimentación

en estos cantones de Guayas es sana, sin condimentos procesados y que aún se usan utensilios de las abuelas como las piedras de moler.

“Y ahora que está en boga la comida sana debemos procurar un menú típico bajo en sal, grasa o azúcar; de tal manera que el visitante no se siente repleto o enfermo, sino satisfecho y con ganas de seguir recorriendo”, agrega Banderas, quien perteneció a la primera promoción de la carrera de Turismo de la ESPOL.

### EL APOYO DEL CHEF

Mauricio Armendaris, titular de la Asociación de Chefs, y Juan Carlos Ordóñez, asesor de la cadena hotelera Oro Verde, comparten una frase: no se debe comparar el turismo culinario de Ecuador con el peruano. Por décadas y desde que Gastón Acurio internacionalizó la cocina peruana, el vecino país ha sido un referente para otras naciones. “Perú tiene un producto totalmente diferente al nuestro, ellos venden gastronomía, Ecuador vende su culinaria, eso quiere decir una cultura alimenticia. Aquí podemos hacer un tamal de quinua pero el plato es circunstancial al ingrediente, la base es el grano de quinua que es parte de una herencia andina”, enfatiza Armendaris.

Para este chef, cuyos inicios se remontan hace 25 años, el país debe estructurar una oferta de platos distintos a sus competidores regionales, “por eso hoy se habla de la Ruta del cacao”.

Ordóñez considera que si bien la cocina latinoamericana parte de una base similar, la ecuatoriana atesora un uso muy particular del maní. Asegura que el país ya está preparado para atraer turistas culinarios, “porque el ecuatoriano ya ha desarrollado ese sentido de pertenencia. En los restaurantes nos estamos apropiando de la cultura culinaria”.



En el UniDeli, por ejemplo, los platos típicos representan el 70 por ciento del menú. “Vamos descubriendo o rescatando productos, en especial para el buffet diario. Hace poco hicimos un dulce tipo flan con babaco”, expresa Mario Angulo, chef principal de este restaurante, y quien aprendió a cocinar gracias a su abuela paterna.

Otro factor que ayuda al turismo culinario de Ecuador, según Ordóñez, es la revalorización del chef. “Antes se convertían en cocineros por no estudiar otra cosa y hoy los jóvenes ya buscan la carrera”. Hoy hay una docena de institutos reconocidos, dos universidades que ofertan gastronomía, además de una escuela y una asociación que mantienen capacitaciones.

Otros países como Italia, Grecia o México no se convirtieron en destinos culinarios con un pronunciamiento o una declaratoria estatal, sino que fue un proceso a largo plazo que involucró al sector público, la empresa privada y los ciudadanos. En el caso de los tres, la clave fue sustentar la cocina en la identidad cultural, garantizar productos frescos y buen servicio.

### UN MAPA DE SABORES Y AROMAS

La Asociación de Chefs del Ecuador trabaja en un proyecto para fortalecer los destinos culinarios del país, que involucra a varios ministerios como el de Turismo. "A finales de año saldrá un libro de recetas y con la historia de nuestros platos", dice Mauricio Armendaris, titular de la entidad. La fase actual de la iniciativa es un inventario de los productos de cada provincia, según las nueve zonas en las que la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo distribuyó al país. Luego se creará un mapa con la oferta, "cada región aporta con su sabor y característica, y lo que deseamos es mantener ese criterio de trazabilidad. Descubrimos por ejemplo que la tortilla de papa en Tungurahua se hace con materia prima traída desde Carchi", comenta.



Otro proyecto es la creación de una normativa técnica para alimentos y bebidas, junto con el Mintur. El documento, aún en proceso, incluye regulaciones para los restaurantes tanto en la preparación como la limpieza del lugar. También se estipularía que al menos el 40 por ciento de la oferta de una carta o menú tenga ingredientes de la zona.

ecuador Gastronomía Gastronomía Ecuador

## Le puede interesar

Tendencias



Delicias arquitectónicas: El Jardín

Tendencias



Delicias arquitectónicas: El Mercado

Tendencias



Naturalmente Saludable

Si desea solicitar información, realizar denuncias o consultar tarifas clic aquí



EDITORIAL  
**VISTAZO**

Te invita a visitar nuestras revistas hermanas y a aprovechar las ofertas de suscripciones: