

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Paseo por Azuay

Guido Israel Borja Tacuri

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Gastronomía

Quito, 20 de mayo de 2021

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Paseo por Azuay

Guido Israel Borja Tacuri

Nombre del profesor, Título académico

**Esteban Tapia, Mtr. en Patrimonio y
Turismo Sustentable**

Quito, 20 de mayo de 2021

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Guido Israel Borja Tacuri

Código: 00201662

Cédula de identidad: 0106197833

Lugar y fecha: Quito, 20 de mayo de 2021

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

El presente documento tiene como objetivo mostrar el desarrollo del menú *Paseo por Azuay*, un concepto que se basa en la cocina de autor, brindando un nuevo enfoque de diferentes productos utilizados de forma tradicional en la gastronomía local. Así mismo tiene como objetivo explicar los diferentes procesos evolutivos de las culturas, su forma de conectarse con la tierra y los diferentes productos que de ella surgen. El choque cultural entre las culturas nativas ecuatorianas y las europeas, su incidencia en la gastronomía y en la forma de apreciar el mundo de la agricultura y la cocina en general.

Palabras clave: Azuay, cultura, agricultura, gastronomía, memoria, choque cultural, colonización, producto.

ABSTRACT

The objective of this document is to show the development of the *Paseo por Azuay* menu. The concept is based on signature cuisine. Offers a new approach of different products traditionally used in local gastronomy. Also, the goal is to explain the different evolutionary processes of cultures; their way of connecting with the land and the different products that arise from it. The cultural clash between the native Ecuadorian and European cultures. Its incidence in gastronomy and the way of appreciating the world of agriculture and cooking in general

Key words: Azuay, culture, agriculture, gastronomy, memory, culture clash, colonization, product.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	8
HISTORIA	9
GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	16
<i>Agricultura, ganadería y pesca</i>	<i>16</i>
PLATILLOS Y FESTIVIDAD	17
PRODUCTOS.....	19
<i>Zapallo</i>	<i>19</i>
<i>Maíz.....</i>	<i>20</i>
<i>Trucha Arcoíris</i>	<i>20</i>
<i>Cerdo</i>	<i>21</i>
<i>Quinoa</i>	<i>21</i>
<i>Capulí.....</i>	<i>22</i>
DESARROLLO Y ELABORACIÓN DEL MENÚ	23
PROCESO CREATIVO EN LA COCINA DE AUTOR	23
CONCLUSIONES	31
BIBLIOGRAFÍA.....	32
ANEXO A: PRESENTACIÓN DEL MENÚ.....	34
ANEXO B: FOTOS DE LOS PLATOS	35
ANEXO C: PANEL DE JUECES.....	38

INTRODUCCIÓN

Las culturas poseen rasgos que diferencian a unas de otras incluso dentro de un mismo territorio nacional, la gastronomía forma parte fundamental de la esencia cultural de una región, es un sector representativo y único que permite un fuerte acercamiento al entendimiento de cada cultura. La gastronomía nace de más de un aspecto influyente a lo largo de la evolución de una cultura, la capacidad y creatividad de esta para adaptar sus productos agrícolas y cárnicos en sus preparaciones. Como lo afirma (PAUCAR) “arte culinario no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción, sino la relación que existe entre los individuos y el medio que los rodea”, es importante reconocer esa relación para entender todos los factores sociales, económicos, climáticos que convergen en la cosmovisión de una cultura.

Tal es el caso de Azuay, provincia del Ecuador, con una amplia variedad gastronómica dentro de su alimentación tradicional gracias al considerable abanico de productos de los que se dispone en la región y a la influencia española durante la época colonial; influencia que además de aportar con el gusto característico de cada preparación, introdujo nuevos ingredientes de otros continentes a las mesas de los nativos.

Durante las siguientes páginas se pretende estudiar varios de estos productos que forman parte de platos tradicionales dentro de la gastronomía azuaya, vistos desde la perspectiva de la cocina de autor, se centra en revitalizar varios productos que constituyen una parte fundamental en la memoria de las vivencias del autor del documento presente, en el proceso de selección de los productos, brindándoles un enfoque nuevo y el proceso creativo, comenzando por relatar parte de la historia de la región.

HISTORIA

Para contar la historia de la provincia, al igual que con muchos otros territorios americanos se debe conocer y entender que las culturas de los mismos nacen de dos corrientes principales, la primera que se basa en todas las culturas y todo lo que ellas comprenden, que hayan vivido durante miles de años en la región período anterior a la colonización, la segunda corriente es la cultura europea, sus productos alimenticios, la llegada de nueva tecnología y demás con el arribo de los españoles al mando de Cristóbal Colón, a partir de este concepto se puede entender el choque cultural suscitado en todo el continente americano incluyendo obviamente al territorio ecuatoriano y azuayo que es el tema de este trabajo.

Determinar el punto exacto del nacimiento de una civilización como tal o un vestigio en el territorio ecuatoriano es casi imposible, según (Suárez, 2010) “es imposible fijar la época en que principiaron a ser pobladas las tierras ecuatorianas... debió llegar, por el lado del Pacífico, la mayor parte de los primitivos pobladores.” A pesar de ello (Caillagua, 2017) afirma que Ecuador posee por lo menos 11000 años de cultura.

A la época anterior a la colonización se la divide en cinco períodos mediante los cuales se establecen lineamientos temporales para las diferentes culturas y su evolución. Durante el primer período conocido como *Paleo Indio* las primeras sociedades fueron cazadoras recolectoras, se piensa que estas sociedades habitaron en sitios que hoy se conocen como Ilaló, Santa Elena, Cubilán, Chordeleg, Sígsig, Cotocollao, Tabacundo, Alangasí, etc. (Suárez, 2010) Estas pudieron haberse alimentado de animales como llamas, conejos, zorros, cuyes y productos como los guaicanes, achupallas, taxo, mora o uvillas en la parte austral y en la parte costera de conchas, cangrejos o almejas para su subsistencia.

Existió una sociedad en particular, la sociedad arcaica *Las Vegas* en el litoral, ocupando la península de Santa Elena, muy importante a causa de que gracias a su dependencia de los

diferentes productos pudo crecer de forma acelerada, formando una escala social compleja y creando sistemas agrícolas primitivos que consistían en trasplantar; trasplantaban sus especies de mayor consumo a otros lugares. Crearon herramientas para cavar tierra como los picos, que en un inicio fabricaban de caracolas marinas de gran proporción. Esta cultura dio un paso importante en el desarrollo de toda sociedad primaria que fue la agricultura, lo que permitió la evolución, expansión e incluso comercialización entre diferentes sociedades durante los posteriores períodos, es decir, fue la sociedad que marcaría la brecha entre las sociedades nómadas y las sedentarias.

Durante el período formativo se da paso a las sociedades sedentarias alrededor de todo el país, todas ellas con un sistema de agricultura en desarrollo que proporcionaba bases alimenticias más estables y sociedades mejor consolidadas. Se estima que los productos que se cultivaron en un inicio fueron calabazas (zambo, zapallo y calabaza mate o viajera), maíz primitivo, algodón, achira, frijoles, para posteriormente añadir productos como la yuca, papa china, maní o camote. (Caillagua, 2017) Así como también se denota el uso de recipientes de arcilla y la cerámica para almacenar y cocinar los diferentes alimentos, durante este período resaltan culturas como la Valdivia, Machalilla, Chorrera, Cotocollao y la Narrío.

La cultura Narrío posee un valor importante para el desarrollo posterior de la civilización en cuestión del presente análisis. Narrío ocupó la parte sur andina ecuatorial, las provincias de hoy: “Cañar, Azuay, parte del sur de Chimborazo, parte central y norte de Loja, siendo la antecesora de los Cañaris de forma directa”. (Caillagua, 2017) Su sistema agrícola se apoyaba en un sistema de roza forestal, sistema mediante el cual se deforestaba parte de los bosques templados de los valles para posteriormente quemar el material residual y apropiarse el terreno para el cultivo de diferentes productos como el fréjol, chocho, calabazas o quinua, también ají,

papas, ocas y mellocos, pero sobre todo el maíz era un producto muy importante dentro de su base alimenticia.

Durante el tercer período, *de desarrollo regional*, comprendido entre los 300 a.C. – 400 d.C. los diversos pueblos y comunidades crecieron y se evolucionaron hasta convertirse en sociedades estratificadas, con tareas bien definidas entre diferentes miembros comunitarios, algunas personas se dedicaban a la religión, otras al conocimiento de la tierra y su utilización, habían políticos, chamanes, manufactureros de metal, piedras preciosas, cerámicas y ajuares. (Ayala, 2008)

En el período cuarto *de integración*, se dieron gran parte de los trabajos que tomaban una gran cantidad de gente y tiempo en construir, como por ejemplo los palacios, plazas, centros ceremoniales e incluso caminos para facilitar el comercio entre las diferentes culturas, fue durante este tiempo que se construyeron complejos que perduran hasta la actualidad como Cochasquí e Ingapirca. “La mecánica de los cultivos también se moldeó cada vez más para lograr mejorías en las cosechas a través del uso de terrazas, andenes, camellones, la fertilización de los campos, entre otros”. (Ayala, 2008) Las sociedades se conformaron por *ayllu*, que constituye a una familia con su líder quien definía la organización de esta para las diferentes tareas.

Entre las culturas de las que se conoce vivieron durante esta época están la Milagro-Quevedo, Manteño Huancavilca, Napo, los puruhás y los cañaris. La cultura Cañari se distribuía al sur del país, cultivaban productos para comerciarlos con las sociedades costeras y amazónicas como la coca, algodón, plumas exóticas, pescado conservado en sal y de productos metalúrgicos como el cobre, esta cultura ocupó el territorio de forma autónoma hasta la llegada del *período incaico*, durante el cual serían vencidos en múltiples batallas hasta llegar a formar parte del creciente Tahuantinsuyo.

Hacia el año 1450 d.C. “el territorio actual ecuatoriano fue invadido por los incas, a mando de Túpac Yupanqui” (Ayala, 2008) y su hijo sucesor Huayna Cápac nacido en lo que hoy se conoce como Tomebamba en Cuenca. Este a su vez tuvo dos hijos que se enfrentarían anhelando el trono, Huáscar y Atahualpa, aunque no fueron sus dos únicos hijos, puesto que la forma en que se regía la familia de esta cultura permitía a los hombres, sobre todo de la realeza, poseer a una esposa con quién tendrían hijos legítimos, es decir sucesores directos, pero poseían también concubinas con quienes tenían hijos que creaban otras ramas familiares. (Roque, 2005)

Los incas tenían sus costumbres, por ejemplo en el tema religioso, tenían una sublime admiración hacia el dios sol, al que llamaban *Taita Inti*, en su ideología era este el que les entregaba su poder. (Roque, 2005) Tal era su entrega hacia esta deidad que a medida que ganaban territorios que sumaban a su imperio obligaban a las demás culturas y a sus pobladores a adorar al dios sol, a tal punto que ejecutaban de formas particularmente crueles a las personas que se negaban, por si fuera poco, las culturas pagaban tributos que consistían en granos de maíz para la protección del imperio y las festividades que se realizaban en torno a la estrella, el *Inti Raymi* es una de las muchas conmemoraciones que poseían y que se analizarán en su momento, dado el avanzado conocimiento en astronomía que les permitió la creación del calendario solar-lunar pudieron establecer fechas importantes en torno a las épocas del año para sembrar, cosechar y demás acciones relacionadas al trabajo de la tierra y recolección de productos agrícolas, estas fechas se conmemoraban con fiestas y reuniones en la comunidad, estas serían algunas tradiciones muy arraigadas que incluso la colonización y toda su imposición ideológica no pudo eliminar, al menos no por completo.

Huáscar en su momento sucedió a Cápac como gobernador del Tahuantinsuyo, pero al norte crecía Atahualpa y se haría con el apoyo del territorio para tomar el control. El sitio de nacimiento de Atahualpa ha sido durante muchos años un tema de discusión por varios

historiadores y estudiosos, a pesar de ello Eduardo Macías explica en su libro “Un rey llamado Atahualpa” con lujo de detalle el porqué de esta controversia histórica y la verdad detrás de tantos relatos existentes.

Según (Macías, 2004) la duda del verdadero origen de Atahualpa proviene de la historiografía peruana, que ha determinado dos corrientes: la de los historiadores peruanos que refuerzan la opinión de Cieza de León que otorga a Atahualpa origen cuzqueño y la de otros historiadores sureños que no niegan su quiteñidad.

Basándose en la premisa previa se puede entender que el nacimiento de Atahualpa en Cuzco solo es una idea mantenida por historiadores peruanos enfocada en mantener la imagen del último emperador como parte de las historias que forman parte del territorio, pero la verdad es que, según Macías, basándose en los múltiples documentos e historiadores entre los que están varios cronistas de *Crónicas de Indias* el nacimiento de Atahualpa y su desarrollo se dio en Quito, en lo que formaba parte del territorio *Caranqui*.

Atahualpa avanzó al sur y asesinando a su hermano Huáscar en batalla tomó el control como el soberano de todo el imperio.

En 1492 Cristóbal Colón al mando del viaje en búsqueda de “las indias” arriba a América, durante su viaje se transportaban productos para su supervivencia entre los cuales habían: harina, galletas y bizcochos, tocino, arroz, azúcar, manteca, aceite, agua, vino, sal, pescado conservado por secado y en salazón, mieles, quesos, frutos secos y granos, a pesar de ello el viaje fue muy complicado, tanto que cuando arribaron a tierra firme en Guanahani, Colón llamó a la isla *San Salvador* (SCIELO, 2004). He aquí que surge un tema para analizar: ¿Colón descubrió América? Según (Ayala, 2008) decir que Colón descubrió América es ver el panorama desde la perspectiva del invasor, así mismo para (Ferrero, 1986) Colón no “descubre” América, sino que más bien se topó con el continente; es interesante pensar en ello, puesto que se da por hecho a través de la enseñanza de muchas clases de historia que el español fue “el primer hombre en pisar el nuevo continente”, cuando incluso pasó el resto de su vida

sin saber que había encontrado otro continente, pues lo que en un inicio se buscaba y se dio por logrado fue que las nuevas tierras formaban parte de la India. (Ferrero, 1986)

Por supuesto que la intención del presente autor no es tergiversar los hechos, los hechos son irrefutables, simplemente es la de brindar una visión en la que se valoran los miles de años de historia anteriores a este punto temporal. Toda la historia ya mencionada es importante para el entendimiento de la cultura actual incluyendo la gastronomía, hay que recordar que existía una variedad inmensa de productos agrícolas, sistemas de siembra y toda una variedad de tradiciones en base al trabajo de la tierra a lo largo y ancho del territorio ecuatoriano, y específicamente en Azuay, muchos de estos productos se quedaron como parte de las mesas de las familias, evolucionando y dando forma a la gastronomía tradicional actual.

Una expedición fue enviada hacia el Tahuantinsuyo a cargo de Gonzalo Pizarro, la razón fue que llegó información a los españoles (que para ese entonces tenían ya un poder fuerte en el istmo de Panamá) sobre un imperio al sur de una gran riqueza y su emperador Atahualpa (Macías, 2004); para el año 1550, valiéndose los colonizadores de un engaño, Atahualpa cae en Cajamarca en sus manos para ser ejecutado meses más tarde.

A partir de ahí comienza la expansión hacia todo el territorio incaico, un control que llegó al territorio azuayo actual en el que moraban principalmente los cañaris y los incas. La conquista de estos territorios no representó un esfuerzo demasiado grande para los colonizadores puesto que el imperio incaico acababa de unificarse con Atahualpa como emperador, existían algunos focos de sublevación por parte cañari y otras culturas contra el imperio debido a que no estaban conformes en ser parte del mismo, ni con la implantación de sus tradiciones, todo ello causó que tanto incas como cañaris estuvieran debilitados y divididos facilitando el trabajo de invasión (Suárez, 2010).

En 1557 se le fue encomendado a Gil Ramírez Dávalos fundar una ciudad en las tierras “*Guapondélig*, cañari y *Tumipamba*, inca, ciudad que fue llamada desde entonces la ciudad de Santa Ana de los Ríos de Cuenca” (Beltrán, 2010), haciendo referencia a la hidrografía de la región y a su parecido con *Cuenca*, ciudad española.

Durante los años siguientes se dio un crecimiento económico acelerado en la región, y es que todo este territorio ya representaba desde antes de la colonia un sector estratégico en muchos aspectos, servía como puente para el intercambio de productos desde el norte hacia el sur y viceversa, se comerciaba todo tipo de productos agrícolas y cerámicas de origen cañari. Gracias a esta geografía estratégica la región mantuvo una evolución constante, sin olvidar que estuvo acompañada de las diferentes formas de esclavitud como “las encomiendas, las mitas, el repartimiento son conceptos muy reconocidos que aluden a la opresión española hacia los diferentes pueblos indígenas.” (Clavijo)

En los próximos 200 años se desarrollaría una sociedad con un importante avance artístico, lingüístico, religioso y económico alrededor de esta nueva metrópolis creando el territorio que se convertiría en Azuay. Luego de haberse identificado a todo el territorio central y el creciente como Cuenca, se establece al fin el 25 de junio de 1824 el Departamento del Azuay, que conformaba uno de los 3 distritos sur que ahora es Ecuador (eltelégrafo, 2014).

Muchos autores coinciden, en la teoría de que el término Azuay viene de un vocablo cañari, que como explica Octavio Cordero, proviene de ‘azua’, que es el nombre que los pobladores de esta región le dan al vino de los indios o chicha. Otros lo traducen como ‘Chicha que cae del cielo’. (eltelégrafo, 2014)

No todo proceso de implantación ideológica durante la conquista ha sido negativo, se pueden rescatar varios aspectos positivos dentro del territorio, como las manifestaciones artísticas que son indudablemente hermosas y que se pueden apreciar a lo largo no solo de la provincia sino de todo el país. Especialmente en Cuenca, la influencia de la religión como simbolismo de poder, ha logrado dejar su marca en el ámbito social y económico (PAUCAR), lo que permite

que se pueda apreciar hoy en día la belleza de la arquitectura colonial en catedrales y casas patrimoniales.

Pero sobre todo en cuanto al tema gastronómico se tiene la inserción de nuevos productos traídos de Europa como lo son: en cuanto a animales como “cerdos, vacas, ovejas y aves de corral” (Caillagua, 2017) o productos de consumo como el trigo para hacer panes, galletas y bizcochos, uva y con ella los vinos, caña de azúcar, diferentes especias, hortalizas, leguminosas, el olivo y cítricos entre muchos otros alimentos. Al hacer un recuento de los productos que más se consumen por parte de las familias azuayas se tiene al maíz, poroto, papa, fréjol, quinua, arroz de cebada, arroz, trigo, cebolla, lenteja, lechuga, caña de azúcar, café, frutas como plátanos, manzanas, higos y especias como el culantro, orégano y anís, además de productos cárnicos como res, cerdo y pollo. (Clavijo)

La iglesia también fue un eje en el que la sociedad se apoyaba para la creación de las leyendas y creencias originadas en los mismos centros religiosos para el “correcto comportamiento” de la población en especial del género masculino (Eljuri); en cuanto al aspecto lingüístico, la mezcla del lenguaje nativo con el impuesto dio origen a frases o palabras que forman parte del linaje cultural de la provincia, además de todo ello, la cantidad de festividades que se originaron a partir de este choque cultural es considerable, festividades que permiten la relación entre diferentes sectores de la población y que permiten el disfrute del pueblo y los turistas.

Gastronomía tradicional

Agricultura, ganadería y pesca

La gastronomía en Azuay, como ya se ha evidenciado, posee tanto productos nativos como europeos. La alimentación de los pueblos indígenas de toda la región se basaba en productos como las papas, maíz, tomate, oca, mashua, zapallo, camote, quinua, ají, fréjol y guayaba, solo en las partes altas andinas se cultivaron alrededor de 200 especies de papas, diferenciadas por

color y tamaño, todos estos productos formaron parte de la herencia gastronómica que hasta el día de hoy en algunos sectores se mantiene. (Clavijo)

Autores como (Clavijo) (PAUCAR) están de acuerdo en que los productos más importantes son el maíz y la papa, esta preferencia es directamente proporcional a la cantidad cultivada de los mismos, además de otros productos como el zapallo, el sambo, fréjol, quinua y carnes de puerco y cuy, si se habla de frutas pueden incluirse al capulí, la uvilla, el tocte o nogal, etc., en cuanto a lo que se refiere productos nativos de la zona.

Por otro lado, como ya se ha visto, se tienen a los productos incorporados a partir del mestizaje como lo son el arroz, trigo, cebolla, caña de azúcar, café, lenteja, lechuga, frutas como el durazno, plátano, higo, manzana y especias como el culantro, orégano y anís.

La cocina cuencana es una de las más diversas desde la perspectiva del autor, tanto por la capacidad de la tierra para producir una variedad considerablemente grande de diferentes productos así como la crianza de animales para el consumo. “La cocina morlaca como arte, conlleva voluntad convivial y reciprocidad, cierta comunión de costumbres, valores y códigos, un mismo lenguaje simbólico” (Clavijo).

Platillos y festividad

Todos los productos ya mencionados dan como origen a los diferentes platos que se conocen hoy en día, gratos para el oriundo del territorio como para el extranjero o incluso gente del mismo país, existe una gran variedad de platos como el hornado, fritada, morcillas, cuy asado, los locros, las sopas, el aguado de gallina, el sancocho, la trucha frita con salsa de pepucho, las tortillas de tiesto, chumales, todas las variedades de mote, de parte de la ganadería bovina la carne, la leche, el quesillo, yogures, bebidas como la chicha de jora, rosero, yaguana, jucho y dulces como el de higo, poroto y sambo, entre muchos otros platos típicos que forman el conjunto gastronómico cultural de la región.

La inmensa diversidad de alimentos permite a la gente disfrutar en cada oportunidad festiva celebrada, hay dos celebraciones en especial en las que los alimentos son los protagonistas, estas son Carnaval y Corpus Christi.

La forma en que se definen las fechas para dichas celebraciones es sumamente interesante y una de ellas incluso se liga junto a otra celebración de tiempos anteriores a la colonización. Hay que explicar esto con detenimiento, pues como se puede prever, no es posible poseer una festividad católica con origen anterior a la colonización, sin embargo la realidad es que para cuando los españoles implantaban su doctrina católica en la población nativa muchos se negaban a desapegarse de sus costumbres, en especial la cultura inca, que tenía muy arraigada su admiración hacia el dios sol; la gente se negaba de una u otra forma a dejar caer en el abismo del olvido algunas de sus tradiciones. Es así, que la festividad Inti Raymi, celebrada en la fecha del solsticio de verano (siempre los días 20 o 21 de junio) en adoración al dios sol, como símbolo de gratitud por lo fructífero de la tierra (Ministerio de Cultura y patrimonio), era llevada a cabo por los pueblos colonizados en fechas cercanas a la conmemoración católica impartida del Corpus Christi, gracias a su cercanía entre fechas los pueblos podían sincretizar ambas celebraciones, la realización de dicha reunión aun en la actualidad se lleva a cabo en las provincias de Cañar y Azuay mayoritariamente.

Por otra parte, Corpus Christi como tal es la celebración de la eucaristía de la iglesia católica, para calcular la fecha de esta celebración así como todas las relacionadas a festividades católicas se debe recurrir al calendario litúrgico, o sea al calendario católico en el que se maneja el tiempo en base a fechas que la religión considera importantes, dejando las fechas exactas en el calendario gregoriano como un punto aparte. Esto quiere decir que las festividades no se van a realizar en la misma fecha que el año anterior, el mismo día sí, pero la misma fecha no. Como ejemplo de ello es la celebración en cuestión que se calcula de la siguiente forma: el jueves

siguiente al *Domingo de Trinidad*, que es el domingo siguiente al de *Pentecostés*, que a su vez es el séptimo después de la *Pascua*, dicho de otra forma 60 días después del domingo de Pascua. (Ruiz, 2013) De la misma manera se calcula el carnaval, que se sitúa entre febrero y marzo y depende del calendario litúrgico.

Durante la celebración del carnaval se puede degustar de platos como el hornado, cuy asado, fritada, llapingachos, mote y dulces como durazno, membrillo e higos.

Corpus Christi (Cuerpo de Cristo) es sin lugar a duda la mayor manifestación con enfoque católico en Azuay, he ahí la influencia de la iglesia en la vida cotidiana del hombre azuayo, a pesar de que según algunos autores Corpus Chirsti posee un origen pagano europeo en que se celebraban las fiestas de la cosecha para “conmemorar la muerte del invierno y el renacimiento de la vegetación” (Fundación turismo Cuenca, s.f.). En dicha celebración, que dura toda una semana se puede apreciar como la ciudad de Cuenca se llena de luces, pirotecnia, juegos de azar y celebración, sobre todo, el deleite de la gente con preparaciones dulces como los dulces del Corpus, chispiolas, manzanas acarameladas, espumillas y empanadas de viento, especialmente los dulces del Corpus poseen un protagonismo único, se espera todo un año para poder degustarlos.

Productos

Zapallo

El origen tanto del zapallo como del sambo se remonta hace 3000-5000 años, consumidos por los pueblos indígenas en sus dietas a través de todo el imperio incaico. El zapallo es una planta rastrera con hojas que cubren los suelos y tallos suculentos, se cultivan en zonas sobre los 3200 msnm. con un pH de entre 5.6 y 6.8, de climas templados y fríos. Son ricos en glucosa, betacarotenos, vitamina A. (FAO. UNOCANC. Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y pesca.)

Dentro de la gastronomía del Azuay el zapallo y el sambo constituyen buena parte de deliciosos manjares como los dulces que pueden consumirse en semana santa, también cremas caseras y sopas.

Maíz

La palabra maíz en idioma indígena americano significa “lo que sustenta la vida”. Es probable que el maíz se haya originado en América Central, en México específicamente, de hecho, el vestigio de maíz más antiguo del que se tiene constancia es de hace 7000 años y fue hallado en Teotihuacan, a partir de ahí se extendió a Sudamérica y con la llegada de los españoles se lo compartió al resto del mundo, a tal punto de convertirse en el tercer grano más consumido a nivel mundial después del trigo y arroz. (Food and Agriculture Organization of the United Nations, s.f.)

En la región Andina se lo cultiva en gran cantidad y Azuay no es la excepción, como experiencia personal se puede corroborar que el maíz es el principal producto de consumo y de producción, varias familias que poseen un terreno para cultivar en regiones como Paute o Chordeleg designan como principal prioridad al cultivo del maíz, su siembra, su cosecha es parte de las actividades culturales realizadas muchas veces en familia.

Trucha Arcoíris

Como se ha explicado anteriormente, la trucha es una especie introducida durante el siglo XIX a Sudamérica, su origen es norteamericano, territorios comprendidos desde Alaska a México y principalmente el motivo de esta introducción fue para el acuicultivo y la recreación. (Food and Agriculture Organization of the United Nations, s.f.)

La trucha es un pez resistente y de rápido crecimiento y reproducción, capaces de adecuarse a varios entornos de agua dulce como ríos o lagos, y en el caso de la trucha arcoíris desova en ríos bien oxigenados y vive en el océano, pueden sobrevivir en un amplio tramo de temperatura

que va de los 0-27 °C pero para un desarrollo apropiado y para desovar necesita de una temperatura de entre 9-14 °C, la cantidad de alimento y temperatura influyen en su crecimiento pero el promedio alcanza su madurez entre 3-4 años.

Cerdo

Se estima que la domesticación del cerdo se dio en Europa entre el 7000 – 3000 a.C., aunque según investigadores chinos ellos lo sitúan en el 10000 a.C. en China, lo que se tiene claro es que los primeros cerdos se domesticaron de manera lenta y eran pequeños. (FAO)

Para el caso de Latinoamérica, los primeros cerdos fueron introducidos por parte de Colón y fueron cerdos ibéricos, llegando primero a Haití en 1493, extendiéndose luego hasta México y Argentina. De los cerdos ibéricos derivan los cerdos criollos que se criaban en regiones como Perú, Bolivia y Ecuador sobre los 4500 msnm. (FAO) Los cerdos originales poseían una buena cantidad de grasa y otras características como capa negra, hocico puntiagudo, cuello corto y fuerte, dorso sensiblemente horizontal, etc., características que lamentablemente se han ido perdiendo a lo largo de los años debido a la introducción agresiva de cerdos de países del norte, por lo que pocos son los ejemplares que mantienen las características intactas en nuestro país, en Loja sobre todo se encuentran descendientes con genotipo intacto.

Quinua

La quinua es una planta que se originó en los Andes de Sudamérica, concretamente alrededor del lago Titicaca de Perú y Bolivia, fue utilizada por las sociedades prehispánicas dentro de sus fuentes de alimentos, probablemente en un inicio se consumían las hojas y la semilla de esta planta silvestre, y para cuando llegaron los españoles fue el cereal que reemplazaría al cereal habitual consumido por el español. (FAO, 2013)

Posiblemente la domesticación de la quinua ocurrió entre los años 3000-5000 a.C. Según evidencia arqueológica encontrada en tumbas de Calama, Tarapacá y Arica en Chile, la quinua

formaba parte de los cultivos desarrollados y trabajados con la tecnología apropiada de la época mientras que se distribuía por todo el Tahuantinsuyo. (FAO, 2013)

En Azuay, el consumo de la quinua es tradicional en platillos como la sopa de quinua, a la que se añade un sofrito, papas y en el caso de disponerlo de carne de res con hueso, una exquisitez de plato, rara vez usada también en ensaladas. Para el desarrollo del menú se decidió utilizarla por los recuerdos que trae al autor consumir el producto, además de su valor nutricional, sin embargo no se utilizará en una sopa como tal sino como una guarnición que va de la mano con cerdo y como un reemplazo del arroz blanco que se consume junto a la carne.

Capulí

Encontrar información acerca de esta planta es bastante difícil por varias razones, es un fruto que a pesar de ser muy consumido en algunas provincias del país y poseer un sabor fenomenal no es muy reconocido a nivel nacional, también el vocablo *capulí* parece ser utilizado en zonas específicas mientras que en otras se le da distintos nombres como uchuva o cerezo criollo. A pesar de ello, se ha encontrado que esta planta posee un origen nativo de América. Existen muestras preincaicas de “cuescos” o periespermos del fruto así como de su madera en las provincias de Chimborazo e Imbabura, por lo que es evidente que su origen no es europeo. Es probable que sea de origen ecuatoriano, aunque también cabe la posibilidad de que sea de origen mesoamericano y distribuido luego hacia el sur del continente. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

El capulí en Azuay es cosechado durante los meses de febrero-marzo, es sumamente codiciado por la gente debido a que es un producto de temporada y con él se realiza algunas preparaciones como el “jucho”, que es una bebida de durazno, capulí y harina de maíz. Se decidió utilizar este producto aprovechando la disponibilidad de este en la época, por su sabor y porque es un

producto que también recuerda experiencias al autor, una o dos veces entre la familia se viajaba a recoger el fruto directamente del árbol, lo cual era una experiencia bastante memorable.

DESARROLLO Y ELABORACIÓN DEL MENÚ

Proceso creativo en la cocina de autor

El menú lleva por nombre “Paseo por Azuay” haciendo alusión a la utilización de productos situados a través de toda la extensión del territorio, una vez que se han obtenido los productos que se consumen en la provincia se ha recreado en la imaginación que platillos tradicionales pueden existir en base a dichos productos, en el caso del zapallo, cremas o dulces; para la trucha, preparaciones fritas con salsa de pepa de sambo o con encurtidos; el cerdo normalmente se lo usa para el hornado, fritada, sus vísceras para la realización de morcillas acompañados de una cantidad buena de carbohidratos como lo son los llapingachos.

Partiendo de esas ideas se tomó como referencia la utilización del producto principal, el protagonista de cada platillo, sin tomar en cuenta esencialmente la técnica tradicional para dicho producto, es por ello que el menú puede considerarse como una propuesta de autor, pues se están tomando los productos originales de la región pero incorporando técnicas de cocción no convencionales y sabores distintos, quitando un acompañamiento tradicional como el llapingacho en el caso del cerdo para incorporar otro alimento como la quinua, por ejemplo.

En un inicio se pensó en incorporar cuy en alguna preparación pero se tomó la decisión de no hacerlo debido a que de ser el caso el menú se sirviera en el restaurante, muchas personas de la localidad pueden no estar acostumbradas al consumo del cuy. Asimismo uno que otro producto se lo cambió por un sustituto para facilitar su utilización

En el postre, el tocte podía ser uno de los protagonistas, sin embargo puede ser un producto difícil de encontrar y aun más de costear debido a que la parte comestible es mucho menor al peso inicial, por lo que se tomó la decisión de cambiarlo por nuez.

Dicho esto, se proponen los siguientes platos en un menú degustación de 4 tiempos, compuesto de dos entradas, un plato fuerte y un postre.

Crema de zapallo

Realizado por: Guido Borja

Tipo: Primer entrada

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Crema de zapallo

600 gr. Zapallo fresco
40 gr. Mantequilla sin sal
10 ml. Aceite vegetal
5 ml. A. Oliva galón
50 gr. Cebolla puerro
2 gr. Sal
1 gr. Pimienta blanca molida
1 gr. Nuez moscada
1 gr. Canela polvo
25 gr. Crema leche
20 gr. Agua potable

Choclo y fréjol

40 gr. Choclo desgranado
40 gr. Frejol blanco fresco
200 ml. Agua potable
3 gr. Manteca de cerdo
1 gr. Sal

Preparación:

Crema zapallo

- Tomar el zapallo fresco, pelar y cortar en pedazos de 3 cm.
- Llevar el zapallo a caramelizar en el horno, a una temperatura de 120 °C durante 1h20 con una parte de la mantequilla.
- Picar el puerro en pedazos de 2 cm.
- En una olla comenzar a hacer un sofrito con los aceites y la cebolla puerro, agregar el zapallo caramelizado, el agua, la sal y demás condimentos y licuar con licuadora de inmersión hasta obtener una preparación espesa y sin grumos, agregar la crema de leche y mantequilla para dar brillo.

Choclo y fréjol

- Cocinar los granos en agua hirviendo hasta que estén blandos y retirar.
- En un sartén caliente agregar manteca de cerdo y saltear los granos, agregar sal.

Equipo necesario: Tabla de picar verde. Bandeja para horno. Cuchillo de chef. Pelador. Bowls medianos. Licuadora de inmersión. Olla mediana y pequeña.

Roulade de trucha

Realizado por: Guido Borja

Tipo: Segunda entrada

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Trucha curada y cocida

450 gr. Filete de trucha limpio

500 gr. Sal

500 gr. Azúcar

50 gr. Remolacha

20 gr. Pepa de sambo

10 ml. Aceite vegetal.

Salsa espumosa de pepucho

1 Huevo

100 gr. Pepa de sambo

10 ml. Aceite de achiote

2 gr. Sal

5 ml. Vino blanco

30 gr. Crema de leche

15 gr. Ajo pelado

25 ml. Agua potable

1 Sifón carga

Preparación:

Trucha curada y cocida

- Cortar el filete de trucha en pedazos de 1.5 cm x 1.5 cm x 5 cm.
- Mezclar la sal y el azúcar y dividir en dos partes iguales.
- Rallar la remolacha y mezclar con una parte de la sal y azúcar.
- La mitad de los pedazos de trucha colocar en una parte sin remolacha de sal y azúcar y la otra mitad en la mezcla con remolacha, dejar curar por 2h30 en el refrigerador.
- Tostar la pepa de sambo y procesar en procesador de alimentos o moler en un mortero o molcajete.
- Al retirar lavar los pedazos de trucha y secar bien, pasarlos por polvo de pepa de sambo y colocarlos de forma intercalada sobre un pedazo de papel film, envolver de tal forma que se debe crear un rollo.
- Guardar el rollo en refrigerador durante 10 minutos mínimo, retirar y hornear a 160 °C de temperatura dentro de un papel aluminio durante 20 minutos, al retirar regenerar formando una costra en un sartén caliente con aceite.

Salsa espumosa de pepucho

- Tostar la pepa de sambo y licuar con el agua, es importante no cernir en este paso.
- Picar finamente ajo.
- En un sartén dorar en aceite de achiote el ajo, agregar la pepa licuada, la sal, el vino y dejar reducir 1 minuto.
- Cascar un huevo y recoger la clara, batir ligeramente.

Vinagreta de perejil

50 gr. Perejil liso
 20 ml. Vinagre blanco
 5 gr. Panela molida
 60 ml. Aceite girasol
 2 gr. Sal

- Agregar por último la crema de leche a la pepa y procesar con la mitad de clara de huevo, mientras más tersa quede mejor.
- Pasar la salsa por el colador fino, agregar al sifón, cerrarlo y agregar la carga, agitar 4 veces y probar la consistencia.

Vinagreta de perejil

- Calentar el aceite hasta los 70 °C.
- Separar las hojas del perejil.
- Colocar el perejil en la jarra medidora, añadir rápidamente el aceite y licuar, agregar el vinagre y la sal hasta tener mezcla bien homogénea, cernir y agregar en un salsero.

Equipo necesario: Tabla azul. Molcajete o procesador de alimentos. Cuchillo de chef. Bowls medianos. Papel film. Papel de cocina. Olla pequeña. Licuadora de inmersión. Colador fino.

Cerdo

Realizado por: Guido Borja

Tipo: Fuerte

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Cerdo al horno

1000 gr. Costilla de cerdo americana
 20 gr. Sal en grano
 2 gr. Comino entero
 5 gr. Ajo polvo
 5 gr. Pimienta negra grano
 30 ml. Salsa inglesa worcestershire
 50 gr. Azúcar morena
 3 gr. Sal parrillera

Preparación:

Cerdo al horno

- Tomar el costillar y limpiar el exceso de grasa ligeramente, dejar la mayor parte pues es lo que le da textura y sabor, quitar también la membrana del lado del hueso.
- Bañar el costillar con salsa worcestershire por todos lados, lo que se busca es que los condimentos se peguen así que debe ser un baño ligero.
- Tostar el comino, pimienta y molerlos junto con sal en grano ligeramente. Precalentar el horno a 200 °C.
- Sazonar el costillar con sal en grano, comino, ajo en polvo y pimienta en grano.
- Llevar el costillar al horno durante 1 hora encima de una rejilla, debajo de esta rejilla debe haber una bandeja para recoger todos los jugos que soltará la carne. Al concluir la hora retirar la costilla de la rejilla, agregar por toda su superficie azúcar morena y envolver 2 veces en papel aluminio, llevar al horno a 180 °C durante 1h30.

Salsa picante

300 gr. Pasta tomate
 20 ml. Vinagre blanco
 100 gr. Panela molida
 5 gr. Sal
 75 gr. Ají rocoto
 40 ml. Salsa inglesa worcestershire
 10 ml. Humo liquido espeso
 40 gr. Mostaza
 6 gr. Ajo polvo
 6 gr. Pimienta negra grano
 6 gr. Cebolla en polvo
 6 gr. Paprika nacional
 100 ml. Agua potable

Quinoto

Ingredientes:
 200 gr. Quinua
 5 gr. Sal
 100 gr. Crema de leche
 10 ml. Aceite de oliva
 1 gr. Pimienta negra grano
 40 gr. Cebolla blanca
 40 gr. Cebolla perla
 80 gr. Pimiento amarillo
 80 gr. Pimiento verde
 45 ml. Vino blanco
 10 ml. Aceite vegetal
 450 ml. Agua potable

Tomatitos rostizados

100 gr. Tomate hidropónico pequeño
 4 gr. Sal
 9 ml. Aceite vegetal

- Retirar la costilla mientras que se sube nuevamente el horno a 200 °C. Bañar con la salsa picante y sin quitar del papel pero sin cubrirlo completamente llevarlo al horno 15 minutos, este último paso es el que le brinda un aroma exquisito y el color característico.

Salsa picante

- Blanquear el ají sin pepas 3 veces para bajar su picor.
- Picar en brunoise el ají blanqueado.
- En una olla agregar uno a uno todos los ingredientes y llevar a reducir hasta obtener una salsa bien espesa.

Quinoto

- Comenzar por calentar el agua, cuando hierva agregar la quinua y cocinar por 20 minutos.
- Picar en brunoise cebolla blanca y perla. Picar en pedazos de 3 cm x 3 cm los pimientos y otra parte cebolla perla.
- En un sartén súper caliente agregar aceite vegetal y saltear cebolla y los pimientos, agregar vino mientras el sartén está muy caliente para encenderlo, dejar reducir, agregar agua que cubra los vegetales y dejar cocinar hasta que ablanden, licuar el resultante.
- En una olla mediana agregar aceite de oliva, sofreír las cebollas en brunoise por 1 minuto, agregar la quinua que debería estar a punto de abrirse, agregar vino y dejar evaporar, verter la pasta de pimiento, sal, pimienta recién molida y crema de leche.

Tomatitos rostizados

- Hacer un corte en cruz en los tomates para el posterior garnish, llevarlo a blanquear y separar piel del tomate hasta la mitad, de modo que parezca una flor.

2 gr. Pimienta negra grano
250 ml. Agua potable

Rollitos de zucchini

60 gr. Zucchini amarillo
60 gr. Zucchini verde
10 gr. Mantequilla s/sal
3 gr. Sal

Choclo en manteca de cerdo

60 gr. Choclo desgranado
5 gr. Sal
5 gr. Cerdo manteca
200 ml. Agua potable

- Colocar en una bandeja de horno papel cera bañado con aceite, colocar los tomatitos, espolvorear sal y pimienta recién molida, llevar a rostizar en el horno a 180 °C por 8 minutos.

Rollitos de zucchini

- Lavar los zucchinis, secarlos y laminarlos de forma delgada, de aproximadamente 2mm de grosor, deben ser laminas manejables, blandas.
- Colocar en la tabla una lámina de zucchini verde y una de amarillo, salar y enrollar, colocarlos en la funda de vacío o ziploc de forma ordenada de modo que no se aplasten.

Choclo en manteca de cerdo

- Agregar a la funda vino y mantequilla, sellarla y cocinarla durante 9 minutos.
- Cocinar el choclo en agua hirviendo hasta que estén blandos y retirar.
- En un sartén caliente agregar manteca de cerdo y saltear el choclo, agregar sal

Equipo necesario: Papel aluminio. Rejilla de horno. Bandeja de horno. Olla pequeña y tapa. Brocha mediana. Sartén. Licuadora. Bowls pequeños. Tabla verde. Cuchillo puntilla. Bandeja de horno. Papel cera. Tabla verde. Funda de vacío o ziploc. Olla pequeña. Pelador o mandolina. Sartén

Santa Ana

Realizado por: Guido Borja

Tipo: Postre

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Coulis durazno

100 gr. Durazno fresco
75 gr. Azúcar

Preparación:

Coulis durazno

- Pelar el durazno y picar en cubos pequeños.
- En una olla verter la fruta y el azúcar y cocer hasta espesar.
- Verter el resultado en moldes cuadrados más pequeños que el molde mosaico y llevar a congelar.

Bizcocho de maíz

2 Huevos

100 gr. Azúcar

70 gr. Harina maíz

30 gr. Harina trigo

Mousse de Capulí

800 gr. Capulí

4 Huevos

50 gr. Azúcar

254 gr. Cobertura blanca

31 gr. Cobertura 62%

450 gr. Crema leche

10 gr. Gelatina s/sabor

50 ml. Agua potable

Crumble de maíz

200 gr. Harina maíz

50 gr. Harina de trigo

250 gr. Azúcar morena

250 gr. Mantequilla sin sal

25 gr. Nuez sin cáscara

- Tomar el costillar y limpiar el exceso de grasa ligeramente, dejar la mayor parte pues es lo que le da textura y sabor, quitar también la membrana del lado del hueso.

Bizcocho de maíz

- Cascar los huevos y agregarlos junto con el azúcar al batidor hasta obtener textura cinta.
- Cernir las harinas.
- Agregar en forma de lluvia la harina en el batidor.
- Engrasar y enharinar los moldes.
- Agregar la masa a los moldes y hornear a 165 °C por 30 minutos

Mousse de Capulí

- Lavar bien los capulíes y colocar en un bowl grande, aplastar con el mazo hasta que toda la pulpa esté separada de las pepas, lo que se busca aquí es conseguir la pulpa del fruto solamente, separar la parte comestible de la semilla y licuar hasta tener una pulpa homogénea, cernir.
- Hidratar la gelatina con el agua fría y reservar.
- Batir la crema a punto mousse y reservar en frío.
- Triturar ligeramente las coberturas para facilitar su derretido.
- Cascar los huevos y separar las yemas.
- Tomar una olla, verter la pulpa, la masa de gelatina y el azúcar y llevar a ebullición, una vez hirviendo bajar la temperatura y agregar una a una las yemas, cocer por 2 minutos mientras se revuelve con el batidor.
- Verter la mezcla de fruta hirviendo rápidamente en el chocolate y licuar hasta que todo esté homogéneo, dejar enfriar hasta los 32 °C.
- Sacar la crema de leche del frío y agregar solo un poco a la mezcla, revolver con batidor bien para equiparar densidades, agregar la mitad restante, batir en forma envolvente y terminar de agregar y batir toda la crema. Terminar de mezclar con espátula de goma
- Pasar la mousse a una jarra medidora y trabajar de forma rápida en los moldes mosaico, alternar una capa de mousse, una de compota y una de bizcocho, llevar al congelador.

Crumble de maíz

- Picar las nueces.
- Mezclar todos los ingredientes hasta homogeneizar.
- Pasar la masa a papel film y guardar en el frío por 8 horas mínimo.
- Preparar una lata de horno con papel cera arriba y precalentar el horno a 160 °C.

10 gr. Sal

Gel de uvilla

300 gr. Uvillas sin cáscara

3 gr. Agar agar

30 gr. Azúcar

Aire de Zhumir

200 ml. Zhumir saborizado

1 gr. Clavo de olor

2 gr. Pimienta dulce

1 gr. Sucro

30 gr. Azúcar

100 ml. Agua

- Sacar la masa del frío, retirar el papel film, rallar por el lado más grueso sobre la lata y esparcir la masa correctamente.
- Cocinar en el horno durante 25 minutos.

Gel de uvilla

- Lavar las uvillas y licuar súper bien para obtener su pulpa, cernir.
- En una olla verter la pulpa, el azúcar y el agar agar, llevar a ebullición por 2 minutos mientras se revuelve con un batidor, retirar del fuego, pasar a un bowl y enfriar rápidamente con ayuda de baño maría inverso.
- Al enfriar se forma una gelatina quebradiza, cortar para verter en la licuadora y licuar hasta homogeneizar, con la ayuda de un embudo pasar el gel resultante a un salsero.

Aire de Zhumir

- Hacer una infusión con el agua, clavo de olor, azúcar y pimienta dulce y dejar enfriar.
- En un recipiente ancho verter el agua, el Sucro y el Zhumir y licuar con licuadora de inmersión hasta formar burbujas medianas y grandes, repetir el proceso al momento de servir.

Equipo necesario: Papel aluminio. Rejilla de horno. Bandeja de horno. Olla pequeña y tapa. Brocha mediana. Sartén. Licuadora. Bowls pequeños. Tabla verde. Cuchillo puntilla. Bandeja de horno. Papel cera. Tabla verde. Funda de vacío o ziploc. Olla pequeña. Pelador o mandolina. Sartén. Tabla verde. Cuchillo de chef. Pelador. Olla pequeña. Espátula exoglass. Molde silicón cuadrado. Molde para bizcocho. Batidor. Molde silikomart tipo mosaico. Bowls grandes. Espátula de goma. Jarra medidora. Espátula de decoración pequeña. Batidor de mano. Mazo de madera. Colador fino. Rallador grueso. Bowl mediano. Papel film. Lata de horno. Papel cera

CONCLUSIONES

- Para concluir, al realizar este trabajo se ha logrado aprender mucho acerca del manejo de productos dentro del territorio ecuatoriano y específicamente de la región del Azuay, ha sido una forma de conectarse con la historia y recordar los diferentes sabores de las diferentes preparaciones y como estas crean experiencias que trascienden el tiempo y la distancia.
- La cocina del Azuay es una de las más diversas del país y tiene un potencial inmenso para llegar a convertirse en una comida representativa del país y por qué no, de Latinoamérica. Para lograr este objetivo recomendaría a la generación actual de cocineros y personas relacionadas a la industria gastronómica, hotelera y turística valorar la historia que viene detrás de cada producto, reflexionar acerca de todos los acontecimientos que un producto sufre a través del tiempo para llegar a cada una de nuestras mesas, esto nos ayudaría a apreciar la cocina local, los productos y la vida del campesino que trabaja la tierra para obtenerlos de una forma completamente distinta. Es parte de nuestra responsabilidad como ecuatorianos de corazón aprender y proteger las diferentes tradiciones que se relacionan con nuestra forma de comer, es necesario valorar la cultura nacional y toda la esencia que lleva está dentro de sí.
- Un menú con los sabores, texturas esperadas o deseadas es difícil de obtener, es fundamental conocer la procedencia de un producto y sus diferentes matices para poder usarlo dentro de una preparación, más aún si no se sigue una receta existente sino que se busca dar un enfoque distinto a cada producto. Hay que tener cuidado con la aplicación de las diferentes técnicas de cocción, temperaturas, tiempos buscando siempre la armoniosidad dentro del plato, la elaboración de este menú ha ayudado en gran manera al autor a entender el gran trabajo que existe detrás de un plato equilibrado

BIBLIOGRAFÍA

- Agricultura, M. d. (2015). *INICIATIVA SIPAN - ECUADOR*. Quito: FAO.
- Ayala, E. (2008). *Resumen de Historia del Ecuador*. Obtenido de Biblioteca General de Cultura: <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Beltrán, E. (2010). *Provincia Azuay, Cantón Cuenca, Comunidad Soldados: "Historia y Turismo"*. Obtenido de Universidad del Azuay: <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/3992>
- Caillagua, A. P. (2017). Ensayo sobre las incidencias de la conquista española en la alimentación del Ecuador. *Trabajo previo a la obtención del título de licenciado en Artes Culinarias*. Universidad De Los Hemisferios, Quito.
- Clavijo, X. (s.f.). La gastronomía cuencana como modelo gestor para el diseño interior en restaurantes. (*Licenciatura de magisterado*). Universidad del Azuay, Cuenca.
- El Mercurio. (03 de 09 de 2018). *Papas y maíz, lo que más se cultiva*. Obtenido de EL MERCURIO: <https://ww2.elmercurio.com.ec/2018/10/03/papas-y-maiz-lo-que-mas-se-cultiva/#:~:text=Eduardo%20Idrovo%2C%20gerente%20de%20la,son%20parte%20de%20la%20producci%C3%B3n>
- Eljuri, G. (s.f.). *Patrimonio Inmaterial, Herencia, Identidad y Memoria*. Cuenca.
- Eltelégrafo. (27 de 07 de 2014). *Creación del Azuay, historia de continuidades y discontinuidades*. Obtenido de eltelégrafo: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/creacion-del-azuay-historia-de-continuidades-y-discontinuidades>
- FAO. (2013). *Quinoa. Orígenes e historia*. Obtenido de FAO: http://www.fao.org/quinoa-2013/what-is-quinoa/origin-and-history/es/?no_mobile=1
- FAO. (s.f.). Los cerdos locales en los sistemas tradicionales de producción. *ESTUDIO FAO PRODUCCION Y SANIDAD ANIMAL*, 1-96.
- FAO. UNOCANC. Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca. (s.f.). *PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE: ZAPALLO (Cucúrbita máxima) y SAMBO (Cucúrbita pepo). Producción orgánica de cultivos andinos*, 180-192.
- Ferrero, L. (1986). *¿Por qué prehistoria si hay historia precolombina?* Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s.f.). *Cultured Aquatic Species Information Programme Oncorhynchus mykiss (Walbaum, 1792)*. Obtenido de fao.org: http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Oncorhynchus_mykiss/en#tcNA0053
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s.f.). *El maíz en la nutrición humana*. Obtenido de fao.org: <http://www.fao.org/3/t0395s/T0395S02.htm>
- Fundación turismo Cuenca. (s.f.). *Fiestas Populares*. Obtenido de Cuenca Alcaldía: <http://cuenca.com.ec/es/fiestas-populares>
- Macías, E. (2004). *Un rey llamado Atahualpa*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- McGee, H. (1984). *La cocina y los alimentos*. (J. M. Ibeas, Trad.) España: DEBATE.
- Méndez, M. L. (08 de 09 de 2012). *Alimentos traídos por los españoles a América*. Obtenido de abc.com: [https://www.abc.com.py/edicion-impres/suplementos/escolar/alimentos-traidos-por-los-espanoles-a-america-461213.html#:~:text=Trigo%20\(harinas%2C%20pan\)%2C,%2C%20naranjas%2C%20limas%2C%20toronja](https://www.abc.com.py/edicion-impres/suplementos/escolar/alimentos-traidos-por-los-espanoles-a-america-461213.html#:~:text=Trigo%20(harinas%2C%20pan)%2C,%2C%20naranjas%2C%20limas%2C%20toronja).

- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (08 de 07 de 2016). *Capulí*. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Capul%C3%AD>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2021). *CUENCA*. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/cuenca/>
- Ministerio de Cultura y patrimonio. (s.f.). *Inti Raymi, Fiesta del Sol y la Cosecha, en Ingapirca*. Obtenido de Ministerio de Cultura y patrimonio: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/inti-raymi-fiesta-del-sol-y-la-cosecha-en-ingapirca/>
- Paucar, J. A. (s.f.). ANÁLISIS DE LAS PRINCIPALES TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE LA CIUDAD DE CUENCA CÓMO ATRACTIVO TURÍSTICO. (*Tesis de licenciatura*). Universidad de Cuenca, Cuenca.
- QuitoInforma. (17 de 06 de 2019). *El solsticio de verano se llama Inti Raymi en estas fechas*. Obtenido de quitoinforma: <http://www.quitoinforma.gob.ec/2019/06/17/el-solsticio-de-invierno-se-llama-inti-raymi-en-estas-tierras/>
- Rio Negro. (04 de 11 de 2008). *Determinan el origen de truchas y salmones*. Obtenido de rionegro.com: <http://www1.rionegro.com.ar/diario/2008/11/04/1225768149106.php>
- Riofrío, M. (2003). *La Cocina Ecuatoriana paso a paso*. Barcelona: LEXUS.
- Rojas, L. E. (s.f.). Austro. En L. E. Rojas, *El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana* (págs. 144-159). Quito: Círculo de Lectores S.A.
- Roque, D. (2005). *El imperio inca*. Obtenido de comercioexterior.us.edu: https://www.comercioexterior.ub.edu/latinoamerica/lecturas07_08/Incas/elimperio_inca.pdf
- Ruiz, E. (22 de 08 de 2013). *El calendario litúrgico y su representación gráfica*. Obtenido de Universidad Complutense de Madrid: https://www.ucm.es/data/cont/docs/446-2013-08-22-08_ruiz%20garcia.pdf
- SciELO. (07 de 2004). *Descubrimiento de América. Cristóbal Colón, sus viajes, sus médicos (1492-1504)*. Obtenido de Cuad Hist Salud Pública n.96 Ciudad de la Habana: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0045-91782004000200004#:~:text=Continuando%20Col%C3%B3n%20su%20viaje%20hacia,a%20la%20que%20llam%C3%B3%20espa%C3%B1ola.
- Segnit, N. (2010). *La enciclopedia de los sabores*. (J. M. Ibeas, Trad.) Barcelona: Penguin Random House.
- Suárez, F. G. (2010). *Historia general de la República del Ecuador*. Obtenido de Biblioteca Virtual Universal: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/157151.pdf>
- Verdugo, D. M. (s.f.). *ÁRBOLES Y ARBUSTOS DE LOS RÍOS DE CUENCA*. Obtenido de Universidad del Azuay: https://www.researchgate.net/profile/Danilo-Minga/publication/303677294_Arboles_y_arbustos_de_los_rios_de_Cuenca_Azuay-Ecuador/links/5911bb62a6fdcc963e69a3ad/Arboles-y-arbustos-de-los-rios-de-Cuenca-Azuay-Ecuador.pdf

ANEXO A: PRESENTACIÓN DEL MENÚ



MENÚ DEGUSTACIÓN: AZUAY

Guido Borja

Marzo 2021. Menú presentado para clase: Identidad Culinaria

ENTRADAS

Crema de Zapallo a fuego lento

Crema de zapallo aromática, horneada a fuego lento, acompañado de choclo y fréjol tierno.

Roulade de trucha

Roulade de trucha semi curada y cocida, salsa espumosa de pepa de sambo tostada, vinagreta de perejil y brotes frescos.

Fuente

Cerdo y Quinoa

Costilla de cerdo al horno, piritada y acompañada de salsa picante de ají rocoto, ligeramente dulce con aroma a brasa, quinoto cremoso, servidos junto a tomatitos al horno, zucchini y choclo en manteca de puerco.

Postre

Santa Ana

Mousse de crema inglesa de capulí, relleno de compota de durazno y bizcocho de harina de maíz, glaseado de chocolate y nuez, decoración de gel de uvilla, crumble de harina de maíz y aire de zhumir.

Si usted recibió esta carta, ha sido cordialmente invitado a acompañarnos en este menú degustación virtual realizado por la plataforma Zoom el miércoles 07 de abril a partir de las 14h30.

ANEXO B: Crema de Zapallo



ANEXO C: Crema de Zapallo 2



ANEXO D: Roulade de trucha**ANEXO D: Cerdo en salsa picante**

ANEXO D: Santa Ana



ANEXO C: PANEL DE JUECES

El panel de jueces para la presentación y aprobación de este menú estuvo conformado por Chef Mario Jiménez, Mtr. Sebastián Navas y Mtr. Esteban Tapia