



VIAJE DE LA SEMANA

Yantzaza

*Valle de las luciérnagas, para vivir
una experiencia inolvidable*





HISTORIA

Yantzaza es la segunda ciudad más poblada de Zamora Chinchipe. Su nombre proviene de un término shuar, y significa “Valle de las luciérnagas”, que hace referencia a la presencia de insectos en la zona. Esta urbe con amplio potencial turístico, se ubica al sur de la Amazonia ecuatoriana.

Por su dinámica económica, agrícola y turística es considerada una de las ciudades más importantes de esta provincia. La calidez y amabilidad de su gente caracteriza a Yantzaza, en este lugar la gente siempre lo recibirá con una gran sonrisa.

Este destino ecuatoriano posee extensa vegetación, fauna única, cascadas, ríos, cuevas; y una variada gastronomía, con recetas propias de la zona y de los pueblos ancestrales que habitan en el sitio. La presencia de los pueblos indígenas Shuar y Saraguro ha permitido que la dinámica turística en los últimos años crezca.

Yantzaza fue creada el 26 de febrero de 1981, y publicado en el Registro Oficial Nro. 388. Limita al norte, con la provincia de Morona Santiago, y el cantón El Panguí; al sur, el cantón Centinela del Cóndor; al este, Perú; y al oeste los cantones Yacuambi, y Zamora.

ARTESANÍA LOCAL

FIESTAS TRADICIONALES

- **Cantonización**, 26 de febrero.
- **Febrero**, Carnavales “Chicaña Caliente”.
- **26 de mayo**, Fiesta Religiosa a Santa Marianita de Jesús.



ATRACTIVOS

▪ Circuito Guayacanes

Esta ruta se encuentra en la finca de Manuel Puglla, y cuenta con varias cascadas, una de ellas “El Tobogán”, su nombre lo toma por la forma que tiene la roca por donde recorre el agua, que se asemeja al tobogán de las piscinas.

La cascada tiene una altura aproximada de 15 metros. Los visitantes disfrutan de las aguas limpias y cristalinas de esta zona. Esta hermosa cascada tiene un paisaje escénico increíble, en donde podrá realizar unas excelentes fotografías. Dentro de esta ruta existe la cueva de los Guayacanes, la cascada “La Corazonada” y cascada “La Luna”.

▪ Circuito La Misteriosa o Gruñona

Se ubica en la parroquia Chicana sector El Salado, en la finca de Floro Alvarez. La cascada

CASCADA “EL TOBOGÁN”



CASCADA “LA LUNA”



TELARES DE HILO

tiene una altura de 30 metros, y es frecuentada por la etnia shuar para realizar sus rituales religiosos como el bautizo a la mujer shuar. Las aguas de esta cascada son cálidas y refrescantes, y apropiadas para disfrutar de un rico y relajante baño.

▪ Artesanías en hilo de seda

Este atractivo artesanal se encuentra en el barrio Quiringue, de la parroquia Chicaña a 14 kilómetros de la ciudad de Yantzaza. La seda es una fibra textil muy apreciada obtenida a partir de la secreción con la que fabrica su capullo el gusano, en esta actividad se involucran diferentes etapas: hilado, teñido, tejido y finalmente se obtiene una materia prima lista para ser utilizada en el desarrollo empresarial. El Hilo es utilizado para la elaboración de carteras, bufandas, chales, collares y aretes.

▪ Etnia Shuar

Los Shuar, integran un grupo étnico que se encuentra asentado en el cantón Yantzaza. Los residentes del barrio San Juan Kayap estan empeñados en el rescate de sus costumbres y tradiciones, las mismas que por años han sido olvidadas.



JEFE SHUAR



GASTRONOMÍA

Yantzaza: “Valle de las Luciérnagas”, es una tierra de abundante riqueza turística cultural y gastronómica. Conocida por su exquisitez culinaria por el caldo de corroncho, ancas de rana y ayampacos; es un referente de la gastronomía típica la amazonía ecuatoriana.

▪ Ancas de Rana

Considerado uno de los platos más representativos de la zona, por su sabor inigualable, cautiva el paladar de todos quienes disfrutan de este plato. Esta delicia culinaria de la Amazonía es preparada de varias formas: apanada, en salsa, y en ceviche. Este exótico manjar puede ser acompañado con arroz, ensalada, yuca y más.

▪ Ayampacos

El Ayampaco es un plato típico Shuar, y consiste en un envuelto de carne, y especias en hoja de bijao. Actualmente, se utiliza pescado, pollo y carne de cerdo. La preparación es fácil, primero se lava el pescado blanco o la carne seleccionada, se coloca sal, y posteriormente se envuelve en hoja de bijao, para ponerlo a la brasa durante 15 minutos. Finalmente se lo sirven con guineo (plátano) o yuca cocinada. Este plato lo encontramos en los cantones de



Zamora, Centinela del Cóndor, El Pangui, Yacuambi, Nangaritza, Paquisha y Yantzaza.

▪ Caldo de Corroncho

El corroncho es un tipo de pez, y también es conocido como “raspa raspa”, y lo encontramos en los ríos de la Amazonía. El pez se adhiere a las piedras principalmente en las zonas caudalosas. Las personas que realizan la pesca lo hacen por la tarde y noche. Se dice que este plato es afrodisíaco y se identifica por su alto valor nutricional y exquisito sabor. Es preparado por los pueblos indígenas Shuar y Saraguro.



INFORMACIÓN ÚTIL

▪ Cómo llegar

Desde Quito: Puede tomar en el terminal terrestre de Quitumbe la Cooperativa de transporte Loja que lo llevará por la ruta Quito-Zamora Chinchipe-Yantzaza. El costo de transporte es de \$21.00, y recorrerá 741 Km, con una duración de 13 horas de viaje.

Desde Guayaquil: Por carretera podrá tomar la vía E40, E35 y E45. En el terminal terrestre de Guayaquil se podrá tomar el transporte interprovincial en las cooperativas de Nambija y Loja. El viaje a este destino tiene un valor de \$16.50, y se recorrerá 499 Km, con una duración de 10 horas.

Desde Loja: Se realizará la ruta Loja-Zamora Chinchipe-Yantzaza. Desde el terminal

terrestre se podrán tomar las cooperativas: Nambija, Loja, Trans Yantzaza y Trans Viajeros. Desde Loja pagará \$4.50, y recorrerá 104 km, para llegar a este destino en 3 horas.

▪ Clima

Yantzaza posee un clima caluroso - húmedo, con precipitaciones de 2.500 mm anuales distribuidas durante todo el año, su temperatura varía entre 18°C a 25°C.

▪ Qué llevar

Ropa cómoda y fresca, bloqueador solar, repelentes, sombreros y su cámara fotográfica para guardar sus mejores momentos. En la época de lluvia es necesario tener a disposición impermeables y zapatos con buena tracción.



PRESUPUESTO

▪ Alojamiento

Costo mínimo diario: USD 15,00

Costo máximo: USD 45,00

▪ Alimentación

Costo mínimo: USD 2,50

Costo máximo: USD 15,00

▪ Ingreso atractivos

Para disfrutar de los atractivos principales, los viajeros no deberán cancelar ningún costo. Aquí, puede relajarse y disfrutar de caminatas por los senderos de los diferentes circuitos turísticos; visitar el complejo recreacional; y disfrutar de la gastronomía en el malecón, sin costo alguno.

▪ Traslados

En el transporte público, para recorridos internos, cancelará \$0,25 y \$1,00. Además, podrá trasladarse a los lugares más apartados en taxis, con costos mínimos de \$1,50 y también utilizar camionetas con un costo de \$10,00.

▪ PRESUPUESTO GENERAL DEL VIAJE

Para descubrir este destino los viajeros invertirán un presupuesto de \$35.00 a \$100.00, en el que se incluye hospedaje de una noche, las tres comidas del día, y los recorridos por sus atractivos.



5 IMPERDIBLES

Para tener un viaje completo en Yantzaza, estas son las cinco experiencias imperdibles:



RUTA DE LOS GUAYACANÉS

▪ Imperdible #1

Visitar el Circuito Guayacanes para recorrer por senderos ecológicos, que le muestran las maravillas de la naturaleza.



CEVICHE DE ANCAS DE RANA

▪ Imperdible #2

Degustar las ancas de rana, una delicia culinaria exótica, que asombra y encanta a los viajeros.



CUEVAS DEL OSO

▪ Imperdible #3

Recorrer y visitar las cuevas del Oso, Masharo, y Los laberintos. Lugares que lo impresionarán con sus historias y secretos.



AYAMPACO

▪ Imperdible #4

Saborear el ayampaco, un plato tradicional Shuar que mezcla los sabores de la hoja de bijao, carne y especias.



CASCADA "LA MISTERIOSA"

▪ Imperdible #5

Disfrutar de las cascadas y su entorno natural, que te permiten conectarte con la naturaleza.



▪ Diseño y diagramación: D.G. Solange Rosero

www.viajaprimeroecuador.com.ec

Este documento ha sido desarrollado por la Dirección de Información y Medios Digitales del Ministerio de Turismo del Ecuador, en caso de utilizarse información de la misma se deberá citar como fuente a la Dirección en mención incluyendo el nombre de la publicación.

