



Donde nacen los sabores del Ecuador







DONDE NACEN LOS SABORES
DEL ECUADOR



Hoy Guayaquil, sumados los visitantes nacionales e internacionales, es la ciudad más visitada del Ecuador, ese es el cambio en estadísticas de cero a todo, donde para convertir un proyecto en futuro, el todo tiene que multiplicarse y todo eso se debe a que hicimos una apuesta al turismo.

Ahora con Raíces empieza un proyecto, que representa la decisión de hacer de Guayaquil un destino gastronómico internacional, juntos como hemos trabajado siempre.

La gastronomía no es solo sabor, degustación; es historia, es tradición, es folclore, es costumbre, es acción social; hay todo un mundo involucrado detrás de la gastronomía: hay empresas que producen, hay hoteles, hay bares, hay restaurantes, hay gente que trabaja, está la academia, están los chefs, es la generación de una gran cadena de trabajo y emprendimiento; es además turismo, es la industria sin chimeneas, más importante del mundo.

La gastronomía es la gran generadora hoy en día de divisas, para el Ecuador y Guayaquil; y pueden contar todos ustedes -quienes la hacen con la decisión del Municipio de Guayaquil, al menos mientras yo esté allí, (y espero que después), de aumentar esta apuesta permanente al turismo en la gastronomía. No vamos a retroceder, vamos a avanzar con apoyo logístico, económico y de todo tipo, incentivando a todos los que forman parte de esta actividad y en especial a las huecas tradicionales de la ciudad de Guayaquil.

Agradezco a todos, quienes que desde cualquier ángulo han hecho posible que este evento exista.

***Fragmento del Discurso de Inauguración Feria Raíces
24 de Julio de 2014***



Jaime Nebot Saadi
Alcalde de Guayaquil

Hoy, siento que empieza una nueva historia...la feria Raíces, que sienta las bases para hacer de Guayaquil un destino turístico gastronómico internacional; un proceso en el que vamos a caminar juntos como lo hemos hecho hasta ahora, gracias al liderazgo y visión de nuestro Alcalde Jaime Nebot Saadi.

Es la primera vez, que el Municipio de Guayaquil organiza y dirige un evento internacional de esta categoría; es la primera vez que se realizan alianzas con la academia de gastronomía, con las escuelas internacionales, con la empresa privada y con los medios de comunicación; todos juntos con fe, con amor, con compromiso por este gran objetivo: Guayaquil es mi Destino.

Me llena de orgullo, repetir que es la primera vez que nos dirigimos a nuestras Raíces, donde está el auténtico sabor de la gastronomía, nuestra identidad, al hacer el concurso de las Huecas Tradicionales de Guayaquil.

Esos comedores populares que son historia, que son tradición, que son riqueza, que son la amalgama de los sabores de nuestra tierra: Guayaquil, donde vienen los ecuatorianos de todas partes a hacer sus sueños realidad.

Guayaquil es destino de ecuatorianos y extranjeros, por ser una ciudad hermosa y hospitalaria, que ofrece historia, cultura, naturaleza, diversión y gastronomía.

Fragmento del Discurso de Inauguración Feria Raíces
24 de Julio de 2014



Gloria Gallardo

**Directora de Turismo y Promoción
Cívica del Municipio de Guayaquil**







DONDE NACEN LOS SABORES
DEL ECUADOR

PREFACIO

Guayaquil, es el epicentro migratorio del Ecuador; es el lugar donde muchas familias de otras ciudades del país se asentaron, trayendo su cultura, sus costumbres, sus tradiciones. Vinieron a hacer realidad sus sueños y los sabores de su tierra, los transmitieron de generación en generación, para convertir a Guayaquil en el centro de la diversidad de la gastronomía ecuatoriana.

El Municipio de Guayaquil rescata la importancia del valor de la gastronomía como parte fundamental de nuestra identidad y se une a la Academia, con las siete escuelas de gastronomía de la ciudad, realizando un inventario, diagnóstico y concurso de las "Huecas tradicionales de Guayaquil, para que se conviertan en protagonistas del evento gastronómico internacional Raíces, reconociendo así, el trabajo

creador de miles de familias, que con sus secretos culinarios le dieron a la gastronomía ecuatoriana, "el auténtico sabor guayaquino".

"Guayaquil es mi Destino" es la campaña cívica turística, que convoca a todos a unirse para trabajar juntos por la grandeza de la ciudad. "Raíces representa ese gran objetivo, es el resultado de la voluntad y el esfuerzo conjunto del Municipio, la academia, la empresa privada y todos los que conforman esta gran actividad que es la gastronomía, logrando iniciar el camino para consolidar, el más importante proyecto de turismo gastronómico del país.

Raíces, que empezó como un proyecto, es ahora una realidad que busca convertirse en la plataforma de innovación y proyección mundial

de la cocina ecuatoriana; cuyo objetivo principal es permitir que los sabores tradicionales perduren y sigan causando las sensaciones de una cocina única, que nace de un país como el nuestro, calificado como uno de los lugares con mayor diversidad del mundo.

Hoy, la combinación de los productos, la originalidad de las recetas, la fusión de las regiones del país y el apoyo de las instituciones involucradas, permiten emprender un largo y ambicioso camino, para posicionar a Guayaquil como destino internacional de la gastronomía ecuatoriana, una de las más diversas de América.

Hemos dado el primer paso con la realización de esta primera edición de Raíces... donde nacen los sabores del Ecuador.

Contenido

Página

1. Mensaje del Alcalde	5
1.1 Prefacio	9
1.2. El equipo	15
2. Los Productos del Ecuador	17
2.1 Productos de la Tierra	18
2.2. Productos de el Mar	22
2.3. Las Frutas	24
3. Feria - Exhibición	31
3.1. Los Auspiciantes	34
3.2. Expositores	35
4. Huecas Tradicionales	39
4.1. El Concurso de Huecas	41
4.2. Mapa	45
4.3. Los 30 Destinos Gastronómicos	46
4.4. Las Estrellas Culinarias del 2014	49
5. La Copa Culinaria "Raíces del Ecuador"	79
5.1. Objetivo	81
5.2. Los equipos y sus categorías	83
6. Congreso Raíces - Latitud Cero	85
6.1. El concepto del Congreso	87
6.2. Los Conferencistas	90
7. Encuentro Cultural Gastronómico	101
7.1. El aporte de la Chaîne des Rôtisseurs	102
8. El Menú	104
9. Estadísticas	109



Raíces 2014

Donde nacen los sabores del Ecuador



EL EQUIPO

Nicolás Romero Ordeñana

Concebimos RAICES junto con el Municipio de Guayaquil, y entramos en su organización y promoción porque estamos convencidos que la gastronomía ecuatoriana tiene el potencial para convertirse en un referente a nivel internacional. Ecuador es uno de los países con mayor diversidad y riqueza gastronómica de América. RAICES pretende ser la palestra para que esta se proyecte al mundo, incorporando nuevas técnicas que coadyuven a su evolución. RAICES es una enorme satisfacción para el Centro de Convenciones, pues sus resultados han contribuido al cumplimiento de nuestra misión: Ser catalizadores de los sectores económicos cuyos eventos alojamos y promovemos.



Nicolás Romero Ordeñana
Director General Raíces

Santiago Granda León

Raíces es un proyecto sin precedentes en el Ecuador, que ha incorporado a las escuelas de gastronomía, sector público, empresa privada y medios de comunicación en un objetivo común de visión social, cultural y de desarrollo turístico. Se ha logrado reunir diversas instituciones y abordar temas inherentes a nuestra profesión, la cocina, analizar los problemas y buscar soluciones en conjunto. Es por ello que ser parte de Raíces es el inicio de una nueva forma de desarrollo y proyección de la gastronomía ecuatoriana.



Santiago Granda León
Director Gastronómico

Carlos Eiser Pérez

Cuando la Chaîne des Rôtisseurs en conjunto con el Municipio y el Centro de Convenciones, decidió organizar el evento no dudó en cooperar y avalar el proyecto, que cumple no sólo con los más grandes objetivos que la Chaîne mantiene desde que fue fundada en 1948 y reformada en 1950, sino que busca a través de cada una de las personas que participan del proyecto, a que Ecuador obtenga el espacio y reconocimiento que merece la esencia de su gastronomía y toda la variedad que a nivel nacional ofrece.



Carlos Eiser Pérez
**Baili Délégué de la
Chaîne des Rotisseurs**



Los Productos del Ecuador



Amaranto

Sierra

También conocido como ataco o sangorache, es una especie escasa en la actualidad. La altura ideal para su cultivo está entre los 2.000 y 2.600 metros sobre el nivel del mar. Es considerado un grano antiguo, integral y originario del continente americano; la mejor razón para comer amaranto es por su alto valor nutritivo.

Se lo consume especialmente como cereal ventado y mezclado con harinas, granolas, pinoles y otros productos. También se lo come en tortillas, galletas y hojuelas.



Cacao

Costa

Esta es una fruta de origen tropical cuyo árbol tiene flores pequeñas y pétalos largos, su fruto es leñoso y de forma alargada. El grano del cacao está cubierto de una pulpa rica en azúcar. Se lo produce en la Costa, Sierra y Amazonia del Ecuador.

En el país se desarrollan 2 tipos de cacao: el fino de aroma llamado "arriba" y el CCN51. Los granos de cacao se tuestan y se procesan para producir polvo, licor, manteca, pasta, torta de cacao y el chocolate, tan demandado a nivel mundial. El cacao "arriba" ecuatoriano es el que posee el más fino aroma de todas las variedades existentes.

Cuy

Sierra

El cuy es un mamífero roedor herbívoro que habita en la parte andina de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia. Su carne es muy apetecida por ser delicada y con cualidades nutritivas excepcionales. Se estima que los países andinos tienen una población de cuyes que asciende a unos 35 millones de animales.

El cuy es un plato tradicional de la Sierra ecuatoriana, pero con mayor presencia en los poblados del norte y centro de la zona. Se lo sirve asado, hornado o en sopas y para acompañarlo no pueden faltar las papas, la salsa de maní, aguacate y lechuga.





Hierbas aromáticas

Costa

El origen de la mayor parte de aderezos o condimentos de la cocina ecuatoriana han llegado desde puntos geográficos muy lejanos, que lograron una gran adaptación por parte de los aborígenes.

Es así como el toronjil, la albahaca, el orégano y el laurel, son parte de muchas recetas tanto de la costa como de la sierra.

La hierbabuena, el ají, la yerbita, el perejil y el achiote, junto con otras especias realzan los sabores y dan color a los platos tradicionales a la hora de ser llevados a la mesa.

Maíz

Costa y Sierra

Esta variedad de grano amarillo se cultiva en las provincias de la Costa y en las del sur de la Sierra ecuatoriana. El maíz amarillo seco sirve especialmente para la industria de balanceados y de forma artesanal se lo emplea para elaborar algunos bocadillos como tortillas con queso. Es un producto nutritivo que contiene vitaminas del grupo B y minerales.

En la actualidad, el maíz amarillo tiene muchas variedades con altos rendimientos en el campo lo que potencia la productividad, pues una semilla mejorada puede producir entre 600 y 1.000 granos.



Maní

Costa

Se cree que esta planta, cuyo fruto es comestible, se originó de forma silvestre en América del Sur y, en la actualidad, se cultiva también en Asia, África y Oceanía. Es un alimento con mucha presencia en la elaboración de platos Típicos, sobretodo en la provincia de Manabí, donde es posible encontrarlo como base de la mayoría de los platos o como aperitivo en forma de salpieta o de maní quebrado, para acompañar un plátano o un maduro. De igual forma se usa en la gastronomía ecuatoriana para la elaboración de bollo de pescado, cazuela, guatita, sal prieta y otras comidas. Entre los nutrientes que aporta están las amidas, azúcares, colina, aceites vegetales y proteínas.

Melloco Sierra

Es una planta nativa de la zona andina de la cual se consume especialmente su tubérculo, aunque también hay quienes prefieren sus hojas. Se cultiva a más de 2.800 metros sobre el nivel del mar.

Los tubérculos se consumen cocidos sin quitar la fina piel; su textura ligeramente gomosa desaparece con la cocción. Se los utiliza enteros como guarnición, rallados, en puré, o molidos para espesar sopas y estofados. Los mellocos poseen mucha agua, almidón, azúcar, carbohidratos, proteínas y fibras.



Mote Sierra

El mote es el maíz blanco que se produce especialmente en las provincias de Azuay, Cañar y Loja, a una altura superior a los 3.000 metros de altitud. Este es un producto semiharinoso que debe estar seco para ser utilizado en sopas o acompañando a las especialidades como el motepillo, mote sucio y mote pata.

El grano seco de mote es remojado y luego hervido, se lo sirve pelado como guarnición, acompañando el hornado y la fritada también.

Papa chola Sierra

Es un tubérculo andino. La papa de esta variedad es la más comercializada en Ecuador gracias a su textura y facilidad de uso en la preparación de la comida. Cultivada especialmente en las provincias de Pichincha y Carchi, se la consume en sopas y purés, además de ser utilizada frita como snack.

La papa chola tiene cáscara rosada y su pulpa es amarilla, es de contextura suave al cocinarse y muy sabrosa. Además, es ideal para preparar el tradicional locro ecuatoriano. Este tubérculo aporta carbohidratos y fibras a la dieta diaria.





Plátano

Costa

El plátano verde que se consume en Ecuador llegó con los colonizadores españoles, pero en la actualidad es ingrediente importante de muchos platos nacionales. Tanto se adaptó esta fruta que Latinoamérica y el Caribe son los mayores abastecedores del plátano que se demanda en el mundo. El plátano se consume verde, maduro o pintón (ni verde ni maduro); en esta misma familia está el guineo que se come crudo y maduro y tiene una textura más suave que el plátano. Con el plátano verde se elaboran los deliciosos bolones, tortillas y sopas.

Quinoa

Sierra

Este vegetal existe en el país desde antes del siglo XVI, especialmente en la Sierra norte y central. Por sus cualidades alimenticias y medicinales, la quinoa fue un alimento muy apreciado por los aborígenes. Los historiadores mencionan que, desde esa época, se usaba este grano en guisados, panes y mazamorras.

En Ecuador, el procesamiento del grano de quinoa se inicia con el lavado y luego se lo convierte en harinas y hojuelas. También se la emplea en galletas, pan, graneados, ensaladas, platos calientes y demás.



Yuca

Costa



Se trata de un tubérculo cultivado en América del Sur desde antes de la colonia y se presume que se originó en Brasil. En el Ecuador se lo cultiva en los climas tropicales y su producción se puede combinar con otros cultivos. En los tiempos actuales, Ecuador incluso exporta este producto y la industria nacional lo procesa como snacks. Su textura permite un sinnúmero de mezclas culinarias ya sea como ingrediente de sopas, frita e incluso procesada para tortas dulces que se elaboran en el campo de la provincia de Manabí.

Atún

Costa

Los atunes viven en las aguas del Pacífico, son más abundantes las variedades aleta amarilla y aleta azul; su talla oscila entre 3 y 8 metros y su peso puede variar entre 400 y 900 kg. Ecuador es reconocido mundialmente por la calidad del atún que exporta en latas. Además del atún procesado, en Ecuador se consume el atún fresco asado o en otras combinaciones culinarias. Los atunes son pescados que permiten una gran diversidad de preparaciones culinarias como viches, sancochos y cebiches.



Camarón

Costa

Es una especie introducida pero muy bien adaptada al clima ecuatorial, donde se lo cultiva en cautiverio, aunque también hay capturas. Es uno de los principales productos de exportación cuya calidad y sabor son altamente reconocidos internacionalmente. El camarón es versátil en la gastronomía, se lo emplea para cebiches, sangos, sopas y se lo prepara frito, al ajillo y de muchas otras formas. Es rico en proteínas y es una buena fuente de calcio y fósforo.

Cangrejos

Costa

Los hay de color rojo y azul. Los primeros están presentes mayormente en la zona sur de la Costa ecuatoriana y los azules, se concentran en las provincias del norte. Mucho antes de la conquista española, los habitantes de la Isla Puná y del Golfo de Guayaquil ya se alimentaban de toda clase de mariscos, entre ellos los cangrejos. Los historiadores cuentan que en esa época se los comía con sal y ají, preparación que luego varió con la llegada de los españoles y se les agregó cebolla y limón. Actualmente una "cangrejada" es siempre motivo de reuniones y amenos momentos de los ecuatorianos. Muchas huecas y restaurantes los sirven cocidos, cocidos con salsa y arroz, todo según el gusto de los comensales.





Concha negra

Costa

Se la extrae de los manglares de la Costa ecuatoriana. La llamada concha negra es única y su carne es muy apetecida. Se la consume especialmente en cebiches, pero también en arroz, asada o gratinada. Existe otra variedad de concha llamada "pata de mula" por su gran tamaño y dureza; se la encuentra en Esmeraldas, en el Golfo de Guayaquil, Golfo de Jambelí y otras zonas; se captura en bajamar.

Dorado

Costa

Es un pez que vive en alta mar y se acerca a las costas cuando sube la temperatura del agua, se alimenta de otros peces y cefalópodos y es muy rápido. Según el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, este recurso constituye una de las pesquerías más importantes para el sector artesanal del Ecuador, representa más del 65% del desembarque de peces pelágicos grandes y ocupa el primer lugar en las exportaciones de pesca blanca. Su consumo se da en toda la población ya sea frito, asado o en caldos.



Babaco Sierra

El sabor de esta fruta es verdaderamente singular, además de tener un delicado aroma. Cada unidad de babaco alcanza entre 30 y 40 centímetros de largo y cuando está madura se tiñe de un color amarillo claro. Se la consume generalmente cocida en conserva, jugos y mermeladas, se utiliza también en ensaladas de frutas, helados, bizcochos e incluso en salsas de platos fuertes que integran jamones, tocinos y quesos.

En Ecuador se la cosecha en Imbabura y en otras zonas del callejón interandino como Tumbaco, Patate, Baños, Gualaceo y Santa Isabel.



Chonta Oriente

La chonta es una fruta nativa de las regiones tropicales y subtropicales de América que nace de una variedad de palma, de la que también se consume el palmito. Este fruto puede consumirse fresco o cocinado, y también sirve para obtener harina la cual se emplea en diferentes proporciones en la panadería.

El chontaduro, como también se lo conoce, posee proteína de alta calidad, aminoácidos, aceites no saturados, beta-caroteno, fósforo, vitamina A, B y C, hierro y calcio.

Naranjilla Oriente

Esta fruta de sabor ácido pero con toque de dulzura crece entre los 1.200 y 2.100 metros de altitud. Los principales productores mundiales de naranjilla, por volumen, son Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela, aunque también hay importantes cultivos en países de América Central.

La corteza de la naranjilla es de color amarillo intenso o naranja, cuando está madura la pulpa es de color verde oscuro con muchas semillas pequeñas. Por su sabor exótico esta fruta es muy demandada por los cocineros y pasteleros para sus originales platos de sal o de dulce.





Taxo Sierra

Esta fruta tiene origen en América del Sur, específicamente en las zonas andinas de Perú, Ecuador y Colombia. En nuestro país se la encuentra en varios lugares, pero en especial, en los bosques de la provincia de Tungurahua y posee un alto valor nutritivo con componentes como fibras, carbohidratos, calcio y fósforo. El taxo se emplea en la preparación de mermeladas y jaleas, néctar e incluso en vinos.

Tomate de árbol Sierra

También conocido como tomatillo. Es originario de la zona andina y su cultivo se desarrolla en el país entre los 600 y 3.300 metros sobre el nivel del mar. Esta fruta ya ha ganado popularidad en Estados Unidos y Europa donde se la está demandando en grandes cantidades por sus cualidades nutricionales.

Su piel es lisa y brillante, de color variable (morado, rojo, amarillo, anaranjado), la pulpa es anaranjada, jugosa, agri dulce y de buen sabor. Se la consume en jugos, mermeladas, jaleas, postres, además como aderezo en platos de sal.



Liderazgo, tradición y confianza: elementos claves que la convierten en La Favorita



Fábrica de aceites La Favorita S.A. nació en 1941 como una industria de aceites y grasas que se distribuían como genéricos al granel. Fue en 1950 cuando se lanzó al mercado el primer aceite extrarrefinado especial para frituras y ensaladas bajo el nombre La Favorita.

Gracias a su ingeniosa combinación de estrategias: un excelente producto, un buen envase y tapa, una amplia distribución nacional y una campaña publicitaria masiva bajo el concepto "el aceite que pasa la prueba de fuego", La Favorita se convirtió en líder de mercado, posición que mantiene hasta el día de hoy. Al poco tiempo después

se descubrió entre sus consumidores que la preferencia por La Favorita se basaba tanto en su calidad como en su sabor, ahí inicia su campaña bajo el concepto y plataforma de "La Favorita, Realza el sabor de todas tus comidas".

El nombre LA FAVORITA nació de la expresión "La Favorita del Sultán" de Oriente Medio, por eso en sus inicios la etiqueta tenía el rostro de una mujer semicubierta con un velo y se vendía en botella de vidrio. Su logo era en azul.

Luego cambió su logo a sólo el nombre "La Favorita" y en color rojo, en botella pet, tapa antiborbotón en

azul. Su etiqueta mantenía los tonos azul y rojo, con el texto de "Finos Aceites Vegetales" e incluía un plato de comida.

En el 2011 La marca hace un relanzamiento de toda su imagen, renovando la etiqueta de toda la familia de productos La Favorita, manteniendo su tipografía sobre un fondo rojo que simula la forma del humo que sale de la ollas al cocinar. Su campaña "La Favorita cambia por fuera pero en el fondo sigue siendo La Favorita de siempre.... la favorita de todos los ecuatorianos" reafirma su compromiso de mantener la tradición de calidad y confianza generación tras generación.



Botella clásica de
Aceite La Favorita.

*“EL NOMBRE LA
FAVORITA NACIÓ
DE LA EXPRESIÓN
“LA FAVORITA DEL
SULTÁN” DE ORIENTE
MEDIO”*

“EL ACEITE LA FAVORITA ES FABRICADO EN LA MEGAPLANTA, UNA DE LAS MÁS AVANZADAS DE SUDAMÉRICA”

La marca La Favorita es una marca Ecuatoriana, que se caracteriza por su Liderazgo, Tradición y Confianza, que ha sabido ser el mejor aliado en la cocina a través de generaciones, brindando seguridad y confianza de disfrutar ricas comidas en familia, con la garantía de un buen producto.

El Aceite La Favorita es fabricado en la megaplanta, una de las más avanzadas de Sudamérica, cuenta con la última tecnología de refinación en frío, que permite que se mantengan los nutrientes y conservar las vitaminas, los antioxidantes y otras sustancias para nuestro cuerpo.

Ser la primera en la mente del consumidor en cuanto a Alimentos se refiere, es una gran responsabilidad que implica estar siempre a la vanguardia en innovación, implica desarrollar productos que simplifiquen la labor de la cocina, que aseguren calidad en la

preparación de las comidas, tener la variedad para los diferentes gustos y aplicaciones, estar disponible en el punto de venta, y ser asequible.

La Favorita ha desarrollado una variante para cada necesidad del ama de casa, buscando satisfacer sus necesidades de practicidad brindando brillo y color a las comidas (con La Favorita Achiote); de confianza al utilizar un aceite que realza el sabor de las comidas (La Favorita Clásico); **llevar una vida saludable** (La Favorita Vida) y **el placer de comer sano** (La Favorita Omega).

Finalmente, en el 2012, La Favorita da un paso muy importante al realizar su primera extensión de línea, introduciendo al mercado ecuatoriano su línea de concentrados La Favorita, caldos sazonadores en cubo de Albahaca, Queso, Secreto de Asia y Gallina, con los que nace una tradición...la nueva forma de realzar el sabor las comidas.



IBEA

IBEA S.A. dedicada al Equipamiento Gastronómico y Hospitalario nació en 1990 como una empresa destinada a la fabricación de cocinas industriales a Gas. Nuestra fábrica de producción inicio sus operaciones en el Sur de la ciudad bajo el nombre TOPCO cuyo slogan principal era "Lo nuestro.. es Mejor" atendiendo a locales de expendio de alimentos de la zona.

Mediante la visión gerencial de la época, se empezó a tecnificar el taller, adquiriendo excelente materia prima y cuidando detalles partiendo de la mejora continua. Al poco tiempo después se descubrió entre sus consumidores que la preferencia por TOPCO se basaba tanto en la calidad como en la durabilidad de sus equipos haciendo que nuestra demanda se incrementara sin descuidar la fidelidad de nuestros clientes iniciales.

En el transcurso de los años TOPCO fue creciendo a la par con la industria del quehacer gastronómico y percatándose de estos cambios surgio la necesidad de empezar a importar equipos y suministros de marcas bien posicionadas en mercados internacionales complementarios a los que fabrican localmente.



En el 2009 la marca hace un relanzamiento de toda su imagen cambiando de nombre a IBEA y su slogan "En cada servicio siempre hay un gran aliado" en la cual se demuestra que el objetivo no solo es vender equipos sino asesorar continuamente a nuestros clientes para que puedan alcanzar el éxito. Este cambio generó afianzar las relaciones con proveedores extranjeros alcanzando un 80% de nuestro inventario a

productos importados y el restante a la fabricación local, introduciéndose también a la línea hotelera y proyectos a gran escala en todo el Ecuador.

Finalmente en el 2014 IBEA con un nombre ya reconocido da un paso muy importante al abrir una sucursal en el norte de la ciudad con el objetivo de dar una mejor exposición y asesoramiento de sus productos para brindar mayor comodidad al cliente.



Feria - Exhibición



LA FERIA - EXHIBICIÓN COMERCIAL



Durante el proceso de conceptualización de un evento de gran tamaño y con grandes intereses para la gastronomía ecuatoriana, todos los caminos condujeron a crear dentro de un recinto ferial una exhibición de productos y servicios relacionados con la cocina, que fuera la base que complementaría el conocimiento ancestral.

En la primera edición de Raíces, en un espacio de 4.000 m² se dieron cita 60 marcas de empresas relacionadas con el sector que

mostraron las innovaciones que ofrece la industria. Por otro lado los insumos y productos ecuatorianos fueron grandes protagonistas, en el Mercado de Raíces; que mostró a los visitantes frutas, verduras, granos y cereales que forman parte de la mesa diaria.

Cocineros, comerciantes, dueños de establecimientos de comida, restaurantes, escuelas de gastronomía, todas convergieron en un lugar para interactuar, compartir, y aprender un poco más sobre las tendencias y el rumbo que

deben tomar para convertir a la ciudad de Guayaquil en un destino turístico gastronómico.

La exhibición estuvo abierta al público durante 4 días y contó con la visita de 60,000 personas de varias ciudades del país, que llegaron a Guayaquil coincidiendo con la conmemoración de un año más de la fundación de la ciudad, para corroborar que Raíces fuera el punto de partida de un proceso, que aspira dar otro rumbo en la cocina ecuatoriana.

AUSPICIANTES



Te alimenta bien



EXPOSITORES

AGROINDUSTRIAS

GRAND HOTEL GUAYAQUIL

AMBEV

HOJA VERDE

ECUAGOURMET

ILE

CHEF CITY CLOTHING

LA PAILITA

COCO EXPRESS

NIRSA

CONSORCIO ALIMEC

PACARI

DAPAC

PASTEURIZADORA QUITO

VERA JACOBO LUCY LINDA

PRODUCTOS MINERVA

DISTRIBUIDORA LIDER

PROVEAGRO

EQUINDECA

SURF/DEJA - VISACOM

FACUNDO

TOMATE ALGO

FRESH COSTA

UNILIMPIO

GELADITO FROZEN YOGURT

UNIÓN VINÍCOLA



Yves Thuries, experto pastelero francés visitando los stands de la exhibición Raíces.



Ab. Jaime Nebot Saadi, Alcalde de Guayaquil visita los stands.





Huecas tradicionales



LAS HUECAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD

El acervo cultural gastronómico de un país está en las recetas que han sido traspasadas de generación en generación, como grandes herencias.

En el golfo como en todas las ciudades del Ecuador, existen guardianes de los sabores más representativos de la cocina ecuatoriana.

Guayaquil, siendo el punto migratorio más conocido del Ecuador, se permite contar con una oferta gastronómica muy amplia que abarca a todas las regiones del país a la hora de poner la mesa.

En todas las zonas de la ciudad se puede encontrar pequeños establecimientos llamados "huecas".

Y pesar de que en la actualidad se llama "hueca" a un pequeño establecimiento donde se sirven platos típicos, es importante conocer que el concepto se deriva de un término establecido por el imperio inca y que significa santuario o lugar sagrado.

Para la primera edición de Raíces y siguiendo uno de los objetivos principales de rescatar y catapultar la gastronomía ecuatoriana como una de las más diversas de América, la M.I. Municipalidad de Guayaquil y 7 escuelas de cocina de la ciudad se concentraron para definir un mecanismo de mejoramiento de las huecas; y es así como se creó la Competencia de Huecas Tradicionales de la Ciudad.

Durante 3 meses, por varios puntos de la ciudad, era común observar estudiantes y docentes de gastronomía, recorriendo huecas para encontrar al mejor exponente de un plato típico que a posteriori sería evaluado en varios aspectos.

El proceso, duró más de 3 meses y estuvo conformado por varias fases. El punto de partida fue establecer los lugares de la ciudad que participarían en la primera edición, así se definió que este era el año del Casco Histórico de la ciudad (ver mapa); con el que cual se inventariaron un aproximado de 1.200 huecas, que al ser filtradas arrojaron un total de 400 huecas





*La Casa de las Huecas,
exhibición Raíces.*

participantes de la competencia.

Como segunda fase, se realizó un “diagnóstico” de elementos que debían ser mejorados, tales como decoración del establecimiento, distribución de instalaciones, manipulación de alimentos, presentación de los platos.

Cada 15 días durante aproximadamente 3 meses, las huecas que pasaron el primer proceso de calificación, se preparaban para recibir a sus jueces y seguir cumpliendo con el compromiso que adquirieron sobre el mejoramiento del establecimiento.

Así llegó el mes de Junio, mes muy esperado por todos los participantes de la Competencia de Huecas Tradicionales de la Ciudad, pues los Destinos Turísticos Gastronómicos de Guayaquil ya estaban seleccionados y serían informados por el Alcalde en una rueda de prensa celebrada el 12 de Junio en el Salón de la Ciudad.

70 Huecas son ahora Destinos Turísticos Gastronómicos de Guayaquil y serán puntos referenciales para saborear la gastronomía ecuatoriana. Sin embargo, después de esta mención la obra continúa, porque cada una de estas huecas contaba con

el gran anhelo de participar en el evento Raíces, que por esta edición contaban con una cabida para 30 huecas que disputarían la mención de oro, plata y bronce de la Estrella Culinaria de la ciudad.

El 1 de Julio, nuevamente de manos del alcalde Jaime Nebot, se conocieron las 30 huecas nominadas a participar en el evento Raíces, del 24 al 27 de Julio.

Cada hueca, además de contar con una esencia de sabor y de cultura, cuenta historias de vida de su propietario, algunas son divertidas, otras son realmente conmovedoras y otras reflejan la voluntad y la perseverancia que caracteriza no sólo al guayaquileño, sino a todo ciudadano de cualquier lugar del país que es acogido por esta ciudad.

Esta sección está dedicada a los establecimientos que se esforzaron en alcanzar los estándares de calidad y servicio impuestos por las escuelas de gastronomía dentro de la Competencia de Huecas y con sus recetas emblemáticas lograron hacerse un espacio en la primera edición del evento Raíces, además de ser un justo homenaje a los ganadores de las Estrellas Culinarias este año, que marcan un hito importante con su testimonio de la evolución que tendrá el arte culinaria en el Ecuador.



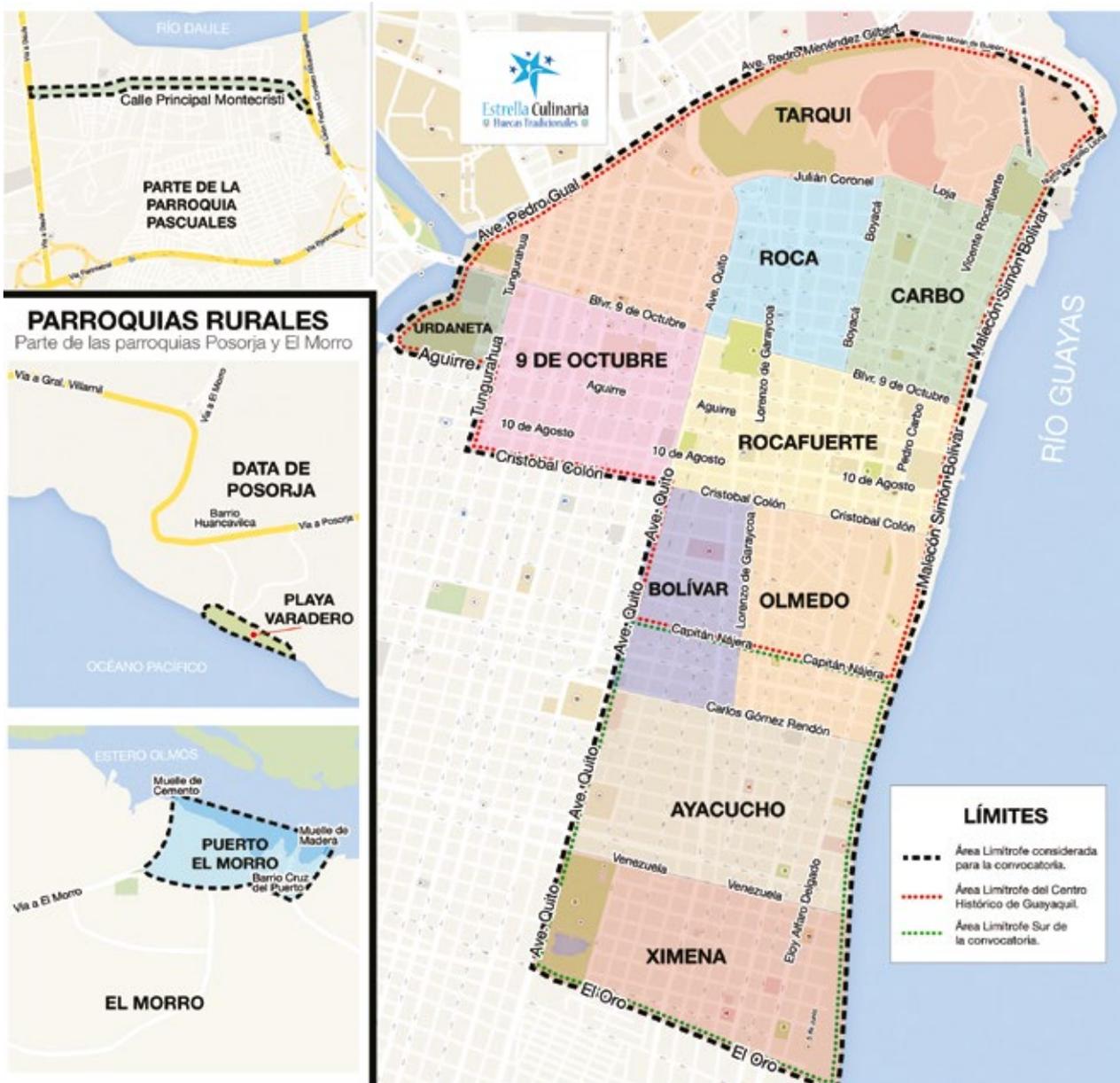
Arriba: Gloria Gallardo Zavala, Directora de Turismo, Relaciones Internacionales, Competitividad y Promoción Cívica, junto a Gladys Quinaloa (Picantería Don Carlos), Angélica Cujilán (El Pez Volador) y Marino Calderón (El Manabita) Estrellas Culinarias de bronce, oro y plata, respectivamente.

Abajo: Juan Mari Arzak, Huésped Ilustre de la Ciudad e invitado especial de Raíces, recorre varias huecas de Raíces degustando los sabores del Ecuador.

LAS SIETE ESCUELAS PARTICIPANTES



MAPA DE PARROQUIAS PARTICIPANTES





Sabor único en cada bocado

La Nana

Dirección: Camilo Destruge y Chimborazo

Horarios de atención: Miércoles a domingos, desde las 16h00



Es el nombre con el que se identifica el local de venta de arroz con menestra, el popular plato que se remonta de origen español. Comer arroz con menestra es una costumbre de muchos guayaquileños, un popular plato cuyo origen se remonta a la conquista española.

Raquel Fuentes Arroyo, apodada como La Nana comenzó su negocio hace 27 años en un local pequeño en las calles Cañar y Ó de Marzo. En sus inicios se dedicaba a la venta de sándwiches de langosta,

de atún, salchipapas y cangrejos. Con el pasar de los años utilizó la receta de su abuela para preparar una deliciosa menestra que obtuvo un éxito inesperado en su pequeña "hueca inicial".

Gracias a la alta demanda de su apetecible plato, decidió adquirir un local, el mismo que permanece hasta la fecha en las calles Camilo Destruge y Chimborazo donde sirve su especialidad acompañada de carne, pollo, chuleta y costillas de cerdo.

La Nana es muy conocida por las costillas de cerdo que prepara, sus cortes son especiales y únicos, pues son creados por Raquel; el corte abanico es el principal, permite mostrar una carne con muy poca grasa y bien asada; también cuenta con otros cortes de costillas que varían según el tamaño: normal, punta y la súper que podría alcanzar para una familia completa.

Es Doña Raquel, quien personalmente se encarga de la preparación de los platos.



El mejor caldo de salchicha *Llulan*

*Dirección: Hurtado entre Machala y Antepara
Horarios de atención: Martes a domingos de 08h00 a 14h00*



Hace 65 años, en la calle Hurtado entre Machala y Antepara; Siempre de blanco e impecable lucía el señor Humberto Llulan quien, en un charol verde y funditas de papel, vendía salchichas (sin caldo).

El trabajo de Bélgica Hojas, propietaria del local (quien heredó el negocio de su padre) empieza muy temprano por la mañana con la preparación del relleno de

arroz para la rica salchicha; la misma que se sirve de acuerdo a las preferencias de los clientes: vísceras, verde cocido, chifles, pan y los infaltables: limón y ají.

Cada producto es cuidadosamente seleccionado, pues todo se sirve fresco. Bélgica es la encargada de dar el toque final a cada plato; es por esto que ha decidido tener este como único local, pues teme

no se dé producto de calidad y la atención a la cual sus clientes están acostumbrados en otro establecimiento.

El 75% de sus clientes son frecuentes; los meseros y demás colaboradores conocen sus gustos y preferencias lo cual hace sentir a cada uno de ellos como en casa. Comer caldo de salchicha en Llulan es una tradición de los guayaquileños.



Colada para todo el año

Colada Morada

Dirección: Guaranda y Francisco de Marcos

Horarios de atención: Lunes a domingos desde las 08h00 hasta las 20h00



Si de romper esquemas se trata, “Colada Morada” sin duda lo ha logrado. Gracias a la innovadora propuesta de la Familia Naranjo, 13 años atrás, se puede disfrutar de esta tradicional bebida durante todo el año.

La colada morada es de origen andino, las comunidades indígenas, sobre todo en áreas rurales como en la provincia de Tungurahua, la consumen y

la ofrendan en el cementerio a sus difuntos en su día tradicional cada año, esto es parte del rito de reencuentro con sus antepasados.

En la actualidad, Elena Naranjo es la encargada de administrar este negocio donde se ofrece colada morada durante los 365 días el año. Fue su hermano quien empezó esta iniciativa, aún con temor por las negativas del resto de su familia.

En el local se venden 200 litros de colada morada a la semana. Para su preparación Elena se encarga de escoger las frutas, las mismas que varían dependiendo de la temporada, pero la infaltable es la piña. La elaboración es compleja pero Elena y sus colaboradores la preparan con amor para sus clientes, y así poder mantener tradiciones vivas.



Estrella Culinaría
♥ Huecas Tradicionales ♥



Variedad, aroma y colores frutales

El Manabita

*Dirección: Luque y García Moreno
Horarios de atención: Lunes a sábados, desde las 08h00*



Marino Calderón “El Manaba” emprendió su negocio vendiendo jugos en una carretilla en las afueras de la piscina Olímpica hace ya 21 años, actualmente administra su local ubicado en las calles Luque y García Moreno, manteniendo aún una pequeña sucursal en el lugar donde obtuvo gran popularidad. Variedad de Jugos Naturales, ensaladas de frutas, tostadas, bolones, muchines entre otras delicias, son las que complementan

los días de muchos Guayaquileños.

Marino, es el encargado de escoger las frutas e ingredientes con los que serán preparados todos y cada uno de sus productos, pues confía en que nadie lo hará mejor que él. Se preocupa así de que cada cliente quede satisfecho con cualquiera de los productos que seleccionen.

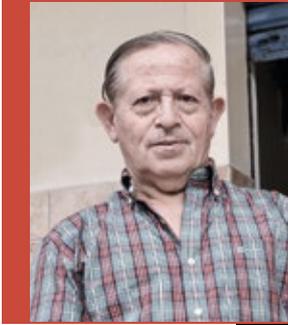
En el local, cada jugo está

en su recipiente, lo que además hace más sencilla la identificación de las frutas que lo integran. Las más comunes son: mandarina, naranja, guanábana, tomate de árbol, mamey, sandía, melón, coco, piña, durazno sin dejar a un lado la otra decena más de sabores que se pueden escoger.

Quien ha recorrido las calles de Guayaquil sabe muy bien dónde están los jugos de “El Manaba”.



Price



46 años cocinando el buen pescado frito

Picantería Don Juan

Dirección: Av. del Ejército y Clemente Ballén

Horarios de atención: Lunes a domingos, de 07h30 hasta las 17h00



Juan Molina decidió empezar un negocio vendiendo encebollados en una pequeña carretilla 46 años atrás.

Luego de mucho esfuerzo y experiencia adquirida, en la actualidad ofrece sus deliciosos productos en un local del cual es propietario. La especialidad de "Don Juan" es el arroz con corvina frita.

En sus inicios era él quien se encargaba de la preparación de la comida; ahora sus hijos

y varios de sus colaboradores son quienes están al mando de la cocina. "Todos los ingredientes que utilizamos son naturales como el ajo, cebolla y las hierbitas", comenta el propietario.

El pescado frito, se sirve acompañado de patacones, arroz y ensalada fresca. La corvina siempre "del día" y preparada al instante en que es solicitada por alguno de sus comensales.

Dentro de su amplio menú, ofrece además ceviches de

camarón, pescado, concha, entre otros. Con la ayuda de su familia y empleados ha creado uno de los platos favoritos para sus clientes "arroz marineró Don Juan", servido con langosta o cangrejo.

Personalmente Don Juan siempre está pendiente de que los clientes estén bien atendidos y no esperen mucho tiempo, pues considera que los usuarios regresan porque se los atiende de forma amable.



La verdadera chicha de arroz *La Tradicional*

Dirección: 6 de Marzo y Gómez Rendón

Horarios de atención: Lunes a sábados, de 09h00 hasta las 19h00



A finales de los años 90, Rosita Amendaño, con la mentalidad de obtener ingresos extras para su hogar, decidió aprender la elaboración de la famosa Chicha Resbaladera. Una deliciosa bebida, elaborada a base de arroz, en la actualidad es la especialidad de este negocio llamado "La tradicional", el cual mantiene con su esposo Ángel Barba.

Estudiantes y Familias

Guayaquileñas son quienes consumen los más de 60 litros preparados en el establecimiento diariamente, acompañados de los tradicionales yoyitos, chumbeques, quesadillas y más. El punto exacto del sabor es complejo, la chicha no debe tener agua ni azúcar en exceso, pues los sabores se alteran con el hielo.

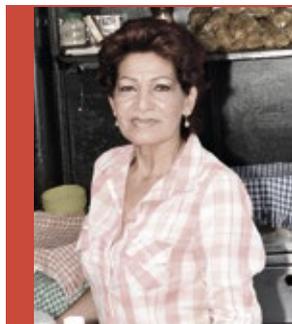
"La Tradicional" es una parada obligatoria al momento de

hacer el respectivo "Tour de monigotes" en el sur de la ciudad durante el mes de diciembre, fecha en la cual incrementan sus ventas debido a la afluencia de visitantes.

"Nosotros creemos que hay que rescatar estas tradiciones, por eso preparamos la chicha de arroz como la preparaban las abuelas y se la sirve con los dulces antiguos que poco se ven ahora", afirma Rosita.



Estrella Culinaria
Huecas Tradicionales



Encebollados y bollos con sazón especial

El Pez Volador

Dirección: Aguirre, entre Esmeraldas y Mascote

Horarios de atención: Lunes a domingos desde las 09h00 hasta las 15h00



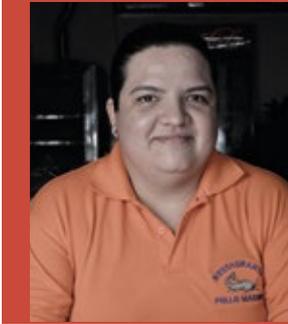
Seco y Caldo de gallina, seco de pato, y otros manjares típicos de la gastronomía Ecuatoriana fueron los platos que Angélica Cujilán preparaba para ella y su familia durante su infancia. A lo largo de su vida descubrió un amor especial por la preparación de comida, es por esto que en 1987 decidió emprender una actividad en lo que tanto disfrutaba hacer. Deleitaba desde hace mucho

tiempo a los Guayaquileños con sus exquisitos platos manteniendo siempre los mejores ingredientes y de la más alta calidad.

El Pez Volador, es el nombre que adquirió este restaurante, en el cual el Encebollado es el plato más solicitado por cientos de comensales, quienes a diario disfrutan de este plato acompañado de chifles, pan, arroz y el

infaltable limón.

27 años de intenso trabajo y excelente servicio al cliente, le han permitido importantes crecimientos, pues sus inicios fueron en una carretilla; y actualmente cuenta con un kiosco frente a su local donde además se puede disfrutar de otros platos como: bollos de pescado y ceviches.



Caldo nutritivo y delicioso *El Pollo Marino*

Dirección: Colón y 10 de Agosto

Horarios de atención: Lunes a domingos de 07h30 a 17h00



Desde hace 44 años, El Pollo Marino adquirió fama, la misma que ha ido incrementando con el paso del tiempo, gracias a su especialidad: el caldo de bagre.

Quien dio inicio a este negocio, que siempre estuvo ubicado en los alrededores del Malecón Simón Bolívar y cerca del antiguo Mercado Sur (hoy Palacio de Cristal), fue Leonidas Hernández, abuelo

materno de Ingrid Reyes. Ingrid es la administradora del establecimiento ubicado en las calles Colón y 10 de Agosto.

El caldo de bagre, es preparado con pescado fresco y del mar (principal ingrediente) al que se le agrega una masa especial de verde la que le da una textura espesa y delicada; además de la yuca y especias. En la preparación no pueden faltar

las cabezas del pescado, ya que es el ingrediente que le da el toque importante de sabor al caldo. Este plato es acompañado de aguacate o arroz, según el gusto de los clientes.

En El Pollo Marino se prepara un quintal de pescado diariamente, lo que demuestra la alta demanda de clientes que van en busca de este tradicional plato.



El sabor del mar en un cebiche

Gran Arrecife

Dirección: Vacas Galindo y Coronel

Horarios de atención: Martes a domingos desde las 08h00 hasta las 15h30



El nombre de este establecimiento transporta a su propietario el Chef Óscar Jordán a su niñez y adolescencia, época en la que vivía en la playa. El constante contacto con especies marinas lo llevó a conocer mucho más sobre sus particularidades, ese aprendizaje lo encaminó también a crear su propio negocio con productos del mar. A Oscar le gusta comer bien y le apasiona preparar platos únicos.

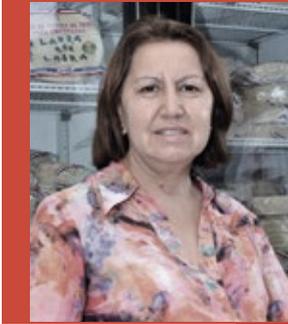
Aprendió este arte de su abuela y de su madre convirtiéndose así en un cocinero empírico que 7 años atrás decidió perfeccionar sus técnicas y conocimientos en la escuela de los Chefs, culminando sus estudios en Argentina.

Una de las creaciones de este apasionado chef es el "ceviche blanco", contiene pescado curtido, pulpo y churos cocidos; la mezcla de estos ingredientes genera una

explosión de sabores, se sirve acompañado de un delicioso guacamole y chifles.

Para Oscar no hay secretos en la cocina, lo importante es saber la cantidad correcta de ingredientes y el tiempo de cocción. "La cocina es un arte y el cocinero tiene la creatividad", señala

Oscar además cuenta con otro local en el norte de la ciudad, este bajo el nombre de El Muelle de Óscar.



Empanadas con sabor diferente

Labra que Labra

Dirección: Chimborazo y Vacas Galindo

Horarios de atención: Lunes a domingos desde las 06h30



María Cecilia Valenzuela y su esposo Carlos Labra llegaron desde Chile; con la idea de vender las conocidas empanadas chilenas. Gracias a su empeño y perseverancia hoy en día son propietarios de uno de los establecimientos más conocidos de la ciudad.

Ella comenta que cuando llegaron a la ciudad no les fue fácil emprender su negocio, pues no contaban con el capital necesario, sin embargo, su jefe en ese entonces adquirió un

negocio que se dedicaba a la venta de este producto. Mientras ella administraba el local, aprendió algunos detalles importantes para la comercialización de empanadas y estableció contacto con los proveedores de la materia prima requerida lo que ayudó en el desarrollo de su negocio.

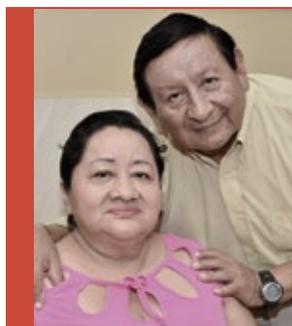
Luego de esto, la pareja decidió incursionar en esta actividad pagando una mensualidad por una despensa que ya estaba en marcha. Poco a poco fueron

incluyendo las empanadas como opción de su cartera de productos hasta que se convirtió en su producto principal.

Al inicio vendían 56 empanadas diarias, actualmente son los propietarios de una fábrica donde se procesan diariamente 100 quintales de harina para finalmente elaborar discos de empanadas que además son comercializadas en supermercados.



Estrella Culinary
Huecas Tradicionales



Un llapingacho original *Picantería Don Carlos*

Dirección: Cacique Álvarez y Av. Olmedo

Horarios de atención: Lunes a sábados de 08h00 a 19h00 y los domingos de 08h00 a 17h00



Carlos Chicaiza, originario de la provincia de Chimborazo, en 1978 lo decidió emprender su negocio junto a su esposa Gladys Quinaloa.

Carlos y Gladys, iniciaron con la venta de chuzos de carne los mismos que servían acompañados de tortilla de papa. Gracias a la acogida obtenida y al incremento de clientes, decidieron alquilar un local donde además, ofrecían un tradicional plato de la sierra ecuatoriana. El llapingacho, servido con tortilla de papa, huevo frito,

longaniza, salsa de cebolla y la complementaria salsa de maní más un toque de elementos de fritada; es el plato característico de esta Hueca de la ciudad.

“El que entra flaquito, sale gordito” fue la frase con la que empezaron en el local, entre risas Don Carlos recuerda que esta llamaba mucho la atención de quienes pasaban por la picantería y no dudaban en probar su especialidad.

Los propietarios de este restaurante están a tiempo

completo en el local, son ellos los encargados de cerciorarse que todos los productos con los que son preparados los platos, estén siempre frescos y sean de la mejor calidad. Secos y bolones preparados al instante son también parte del menú.

Gladys comenta que “Los clientes que salen satisfechos regresarán pronto por más”, es por esto que siempre tratan de superar las expectativas de cada uno de quien los visita.



Exquisito seco de chivo *El Mesón de Barón*

Dirección: Chimborazo y San Martín

Horarios de atención: Lunes a domingos desde las 07h00 hasta las 16h00



Barón Mendoza nació en Guayaquil, y es de padres manabitas; de ahí proviene su particular nombre que también distingue a su local. Mendoza junto a su esposa Virginia León deciden emprender un negocio de comida en 1988, cuando él se retiró de la Comisión de Tránsito.

El Seco de chivo es su plato principal, cuenta su esposa que la preparación del plato

no es nada sencilla como parecería. En el Mesón de Barón el sabor del seco de chivo es particular, sus propietarios se encargan de que sea especial por tanto cuidan cada parte del proceso. Para preparar este exquisito plato, lo hacen a base de chicha fresca, para la misma utiliza ingredientes naturales y del día. Virginia, comenta que además de esto, uno de sus secretos para darle el sabor que lo

caracteriza a este plato, es prepararlo con las cantidades exactas de los ingredientes y cocinando únicamente la carne del chivo, pues las vísceras le dan un sabor distinto. Este plato se sirve acompañado de arroz, maduros, aguacate.

La clientela siempre es atendida por sus propietarios; ellos consideran que es la única forma de que sus clientes estén bien atendidos.



Dulces típicos con materia prima ecuatoriana

Pastelería Le Gourmet Juan Franco

Dirección: Av. Principal de Pascales

Horarios de atención: Lunes a sábados de 09h00 a 20h00 y los domingos hasta las 14h00



Su amor por la gastronomía, sumado a sus conocimientos en panadería y pastelería llevaron 5 años atrás a Juan Franco a emprender un negocio en lo que le apasionaba.

Cafeterías parisinas fueron la inspiración para la decoración de "Le Gourmet Juan Franco" establecimiento de un pastelero guayaquileño, quien junto a su esposa Katuska Cedeño

ofrece variedad de dulces y postres. Tortas húmedas y dulces tradicionales, con rellenos conservas de fruta, son el principal producto de esta particular pastelería. Han logrado obtener un éxito insuperable; volteado de piña, torta de choclo, arroz con leche, dulce de higos, entre otros exquisitos dulces hacen que transeúntes tengan una visita obligatoria en la pastelería.

Cada persona que los visita, disfruta de un delicioso suspiro, ofrecido por Katuska, pues es parte de entregar un buen servicio, y que todos sus clientes salgan satisfechos.

Debido a los excelentes resultados obtenidos y su frecuente clientela, Franco y su esposa, decidieron abrir una sucursal en la vía a Samborondón, ya que de este sector provienen la mayor parte de sus clientes.



Fritada tradicional en Pascuales

Picantería Ivis

Dirección: Av. Principal de Pascuales

Horarios de atención: Lunes a domingos desde las 09h00 hasta las 19h00



La parroquia Pascuales es tradicionalmente conocida por la venta de fritada en varios establecimientos, sin embargo la diferencia está en la preparación y el sabor que tienen algunos. En la Picantería Ivis se cumple con esa regla y los clientes buscan la fritada que diariamente se vende en el local.

La Picantería Ivis tiene 45 años de existencia, la creadora fue doña Dora

Larrosa, madre de 12 hijos quienes han heredado el negocio. El nombre del negocio corresponde a la última hermana del grupo. Los hermanos se turnan cada semana la preparación de la fritada y la realizan con la misma sazón que lo hacía su mamá. También se alternan la venta del producto.

Este delicioso plato se sirve con chifles, mote, maduro cocinado o frito y una salsa

criolla hecha con pimientos, cebollas, tomates y limones.

En Picantería Ivis se pueden degustar además otros platos típicos como: el llapingacho y el caldo de salchicha. Todos sus platos son elaborados con las recetas heredadas de doña Dora. Los hermanos mantienen esta tradición y su aspiración es seguir preparando la deliciosa fritada por varias generaciones más.



Humitas y hayacas *Piqueos Criollos*

Dirección: 10 de Agosto y Pichincha

Horarios de atención: Lunes a viernes entre las 07h00 y las 17h30



Hayacas, bolones, humitas, y una extensa variedad de “Piqueos criollos”, son disfrutados por muchos Guayaquileños en la conocida hueca que lleva el mismo nombre. La Manabita María Teresa Ormaza es quien junto a su familia elabora piqueos tradicionales en el Centro de Guayaquil.

Todos los piqueos son preparados diariamente con las recetas originales de su familia. Ella o sus hijos cuidan que los ingredientes sean

de calidad. Actualmente se venden 150 humitas y el mismo número de hayacas diarias. Sin embargo, sumado a otras variedades de platos las ventas llegan a 600 unidades.

Para la preparación de las hayacas, utiliza harina de maíz para así darle una mejor consistencia y un sabor dulce, aunque el relleno siempre es de sal (pollo, pimientos, aceitunas, huevo y pasas). Las humitas son preparadas con choclo fresco rallado y

queso criollo.

María Teresa siempre está dispuesta a preparar nuevas creaciones según las solicitudes de sus clientes; dentro de todo lo que ha realizado está la torta de choclo con sardinas.

Productos de primera, un excelente servicio al cliente y la deliciosa colada de Quaker que se vende son las principales características del local.



Dulce morocho

Super Morocho

Dirección: Chimborazo y Vacas Galindo

Horarios de atención: Lunes a domingos de 14h00 a 22h00



En las calles Pedro Moncayo y Luque, Raquel Calderón con la ayuda de su hermano inició hace 22 años el negocio de venta de morocho. Por sugerencia de varios de sus clientes expandió su local; llegando así al sur de la ciudad, a pesar de la fuerte competencia que existía logró posicionarse poco a poco.

A diario se preparan más de 80 litros, los mismos que son repartidos entre

todos los locales de Raquel. Morocho cocinado, leche en polvo, líquida y condensada, canela y pimienta dulce son algunos de los ingredientes de esta deliciosa bebida.

El morocho es preparado en la matriz de ahí es distribuido diariamente a los demás locales. Se lo traslada en tachos lecheros que tienen capacidad para 40 litros. Los sábados y domingos incrementan las ventas, pues estos días se preparan 9

tachos de morocho para todos los locales.

Cada sorbo de "Súper morocho", es saboreado y disfrutado por sus comensales, acompañados de pan de yuca, en cualquiera de sus locales ubicados a lo largo de la ciudad. Uno de los preferidos por los clientes es la matriz, ubicada en Chimborazo y Vacas Galindo, local administrado por Jeimmi, hija de Raquel.



Más de 50 años con el sándwich de chancho y el hornado *Don Pepe*

Dirección: Ximena y Padre Solano

Horarios de atención: Lunes a sábados de 09h00 hasta las 19h00



José Pérez es la tercera generación de su familia que tiene a cargo la venta de sándwich de chancho. Hace más de 50 años sus abuelos maternos pusieron un quiosco en las calles Boyacá y Vélez donde eran muy conocidos por los transeúntes que comían este bocadillo al paso y de pie. Este fue uno de los primeros establecimientos que vendieron el sándwich de chancho en Guayaquil y que se ha mantenido hasta la actualidad.

Luego de esa primera generación, llegó la segunda formada por María Luisa Mora y José Pérez, padres del actual dueño; de aquí proviene el nombre del local Don Pepe ya que los clientes conocían al dueño con ese apodo.

José Pérez mantiene la tradición del sándwich de chancho preparado con pan enrollado, cebolla curtida y un pedacito de cuero, lo que lo diferencia de otros

establecimientos. El menú de Don Pepe se ha expandido también a otros platos que tienen como ingrediente base la pierna de cerdo y es por esto que se ofrece también hornado y fritada.

Las recetas del sándwich y el hornado de chancho son de la abuela de José Pérez, quien supo transmitir esos saberes culinarios a las nuevas generaciones de su familia.



Lisa asada frente al manglar

La Garza Rosada

Dirección: Puerto El Morro

Horarios de atención: Sábados, domingos y feriados, desde las 12h00 hasta las 14h00



Con un verde manglar de fondo, en La Garza Rosada se puede degustar la mejor lisa asada de los alrededores. En Puerto El Morro, a una hora de Guayaquil aproximadamente, los sábados, domingos y feriados, las familias acuden a disfrutar de la naturaleza y de un exquisito pescado.

Los propietarios del local La Garza Rosada son Byron Anastacio y su esposa Mayra Flores, son ellos quienes

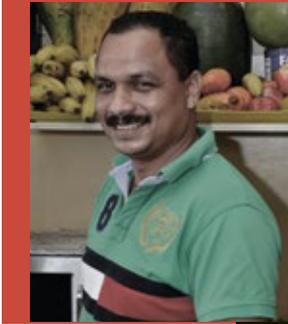
preparan la lisa; un pescado blanco y carnudo que requiere de un buen aliño y sal.

En la Garza Rosada, la lisa es cocinada al carbón en un tradicional horno casero y la sirven acompañada de maduro o pintón y salsa criolla de cebolla curtida y tomate.

Byron Anastacio comenta que la receta del aliño la aprendió de su madre, quien

a su vez la heredó de sus padres. Los propietarios se aseguran de que este fresca y bien conservada.

En el establecimiento se sirven otros platos como la cazuela de pescado y marinera, la misma que es preparada con camarón, conchas y cangrejos. Además de arroz marinero, arroz con camarón, ceviches, conchas asadas, ensaladas de cangrejo o de camarón y tortilla de mariscos.



De queso, chicharrón o mixtos *Ambigú Café*

Dirección: Urdaneta y Boyacá

Horarios de atención: Lunes a viernes de 08h00 a 18h00, sábados hasta las 14h00



De lunes a sábados es posible disfrutar de un break en Ambigú Café, donde Édgar Palma ofrece bolones de queso, chicharrón y mixtos, tortillas de verde con queso, además de tortillas de yuca.

Los bolones y tortillas de verde se los entrega un proveedor conocido y cuya sazón ha cautivado a los comensales. Para los bolones se usa el verde frito y, para las tortillas, el cocinado a los mismos que

se le agregan los aderezos como el queso, chicharrón o se hace una combinación de los dos, según las preferencias de los clientes.

En Ambigú Café, estos bocadillos se sirven con una taza de café pasado que llega desde la provincia de Manabí, un jugo y huevo frito. Don Édgar Palma está siempre atento a la demanda de sus clientes.

Los principales clientes del

establecimiento son ejecutivos y otras personas que caminan por el sector buscando un break, desde temprano.

Ambigú Café tiene 10 años de existencia y clientes cautivos; además, cada producto cuenta con un segmento.

Édgar, asegura que la calidad de sus productos está comprobada por su sabor, fresca y porque las materias primas que utiliza son de origen ecuatoriano.



Un plato con 65 años de historia

La Guatita

Dirección: Pedro Moncayo y Luque

Horarios de atención: Lunes a viernes de 06h45 a 18h00; fds atiende hasta las 15h30



Hay muchos que aseguran que la guatita de la esquina de Pedro Moncayo y Luque es diferente a otras, la receta solo la conoce doña Adela Mera de Campos quien la ha compartido únicamente con sus hijos y nietos que la ayudan en el local al que puso el nombre de La Guatita.

En manos de doña Adela, el establecimiento lleva 50 años en la misma esquina, pero 15 años antes fue

creado por un señor oriundo de la provincia de Los Ríos, quien vendió el negocio a sus dueños actuales.

Doña Adela indica que la receta de su principal plato tiene como base primordial el mondongo, que debe ser muy bien lavado y sazonado. A la preparación se le agregan papas, especias y el infaltable maní molido que, como característica ineludible, debe tener una

agradable grasa vegetal para dar textura y sabor a la guatita. El refrito de cebollas, pimientos, ajos y otros ingredientes, es parte del sabor.

La guatita la sirven con arroz blanco, aguacate y maduros fritos. En esta hueca es famoso también el jugo de naranjilla, además de este se ofrecen otros platos como: secos de chivo y de pollo, bandera, encebollados y desayunos.



Seco de gallina con sabor criollo

El Palacio de los secos

Dirección: 9 de Octubre y Mascote

Horarios de atención: Lunes a viernes de 12h00 hasta las 17h00



De entrada se sirve un plátano pintón (ni verde, ni maduro) con sal prieta manabita. Luego viene el plato fuerte que es el seco de gallina criada en el campo costeño. Así se atiende a la clientela en El Palacio de los secos. Doña Sandra Azanza y su esposo Juan Izquierdo son los propietarios de la hueca que lleva varios años en la misma zona céntrica.

El seco de gallina se sirve entre las 12h00 y las 17h00,

de lunes a sábados. El seco se acompaña con arroz, maduro frito, salsa de ají y aguacate. El sabor de este tradicional plato contiene los ingredientes que desde hace mucho tiempo usa doña Sandra en su cocina, entre los que se destacan las especias, cebolla, pimienta, la chicha y otros.

En El Palacio de los secos la receta se ha ido matizando a medida que el tiempo avanza, con la finalidad de

darle un mayor realce a los sabores. La gallina criolla da un gusto diferente a este plato, ya que es criada en el campo y se la alimenta con maíz, culantro, perejil y otras hierbas.

Además del seco de gallina, aquí se ofrecen otros secos tradicionales como el de chivo, cerdo y pato, todos siguen procesos de calidad en la elaboración, que es revisada constantemente por la propietaria.



Cazuela con toques originales

Marisquería El Lechón

Dirección: Víctor Manuel Rendón, entre Boyacá y García Avilés
Horarios de atención: Lunes a domingos desde las 08h00 hasta las 15h00



Desde sus inicios, la creatividad es lo que ha caracterizado a la hueca de don Jimmy Assán y su esposa Gina Villa, empezando por la identidad del establecimiento que lleva el nombre de un cerdo pequeño, El Lechón. Sin embargo, lo que allí se vende es traído del mar.

El propietario comenta que hace 35 años cuando comenzó su negocio en Guayaquil, estudiaba periodismo y conocía de

publicidad, por eso buscó un nombre atractivo y diferente para la marisquería. Ahora es muy famoso por la sazón de sus platos.

La cazuela es una de las delicias que ahí se preparan, puede ser de pescado o mixta con camarones y cangrejo. Se la sirve en la tradicional cazuela de barro acompañada con limón y ají. La masa es de verde rayado y maní, que se mezcla con los mariscos y luego se la

dora en el horno.

El encebollado también es parte del menú, y este fue el plato con el que empezó el negocio y por lo cual también es muy conocido.

En El Lechón, están por lanzar "El Náufrago", una especie de la tradicional bandera, que incluye encebollado, guatita, seco de chivo, ceviches de camarón, pescado y concha; además de cazuela, cangrejo y como complemento un huevo frito.



Un pato sazonado con especias naturales

El Mesón de Don Suco

Dirección: Córdoba y Mendiburo

Horarios de atención: Lunes a sábados 07h00 - 23h00, viernes horario extendido



Para preparar el seco de pato, don Raúl Suconota escoge cuidadosamente todos los ingredientes. El pato es tierno y el refrito es elaborado con productos naturales.

Las especias que realzan el sabor del pato son también naturales, entre ellas se destacan el romero, albahaca, hierbabuena, menta, culantro de campo, tomillo, toronjil, cedrón, canela y clavo de olor. El color del seco se lo obtiene del azafrán.

Don Suco, como se conoce a este chef innato, no utiliza nada artificial para los alimentos que prepara, pues asegura que estos ingredientes naturales son suficientes se los usa en la medida indicada.

En 1978 comenzó su aventura de vida y, mientras practicaba el periodismo en un periódico de la ciudad, decidió poner un negocio de comidas y particularmente de secos.

En esa época, comenzaban a establecerse varias discotecas en la ciudad y los noctámbulos buscaban algo para comer en las noches; en las calles solo se vendían carne en palito y otros pocos alimentos. Don Suco vio una oportunidad y creó su negocio con el concepto de galería, peña, restaurante y un espacio para intercambiar conocimientos sobre el arte. De esa forma se fue haciendo más conocido y poco a poco su local.



Los cangrejos criollos de siempre

Ochipinti

Dirección: Los Ríos y Alcedo

Horarios de atención: Lunes a domingos desde las 15h00 hasta la medianoche



En el cangrejal más popular de Guayaquil, Ochipinti; se cocinan al aire libre los cangrejos en una inmensa olla, que brota un olor exquisito a hierbas y crustáceos sumados a sus ingredientes secretos.

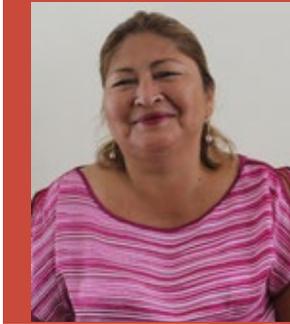
Jorge Briones, empezó en el negocio de los cangrejos en 1945 con tan solo 10 años de edad, sin imaginarse que se convertiría en un negocio para toda su vida.

Luego de 67 años dedicándose a la preparación y venta de este delicioso crustáceo, se ha convertido en el cangrejal más popular de la ciudad.

Su plato principal son los cangrejos criollos, pero ofrecen además una amplia variedad de opciones como la deliciosa sopa de cangrejo creación de Esteban, hijo del propietario, "tiro libre",

una porción de arroz blanco acompañada por la gordura del carapacho y un toque de ají y otros exquisitos platos hechos con cangrejos, su especialidad.

La buena atención a los clientes y la exquisitez de sus platos los ha llevado a ampliar su cadena de locales, actualmente cuentan con uno en Sauces VI y están por abrir otro muy pronto.



Los mejores ceviches hace 25 años

Ceviches de Marcelo

Dirección: Diez de Agosto 1903 y Esmeraldas

Horarios de atención: Lunes a sábados 07h00 - 22h00, domingos 07h00 - 20h00



Desde hace 30 años, Mariana Molina es conocida en Guayaquil por sus ceviches y otras delicias que prepara con productos del mar. Su negocio comenzó con una pequeña mesa en las calles Vélez y Esmeraldas donde vendía ostiones frescos en un vasito con limón.

Ese manjar era muy apetecido por los comensales quienes la conocían como la señora de "la mesita vieja", apodo que dura hasta ahora. Sin embargo, en la actualidad,

Mariana tiene su local en las calles Esmeraldas y 10 de Agosto.

Este negocio familiar, donde participan también hijos, nueras y yernos, ha crecido considerablemente.

La dueña de Aquí está Marcelo nació en Galápagos, creció con el mar y los mariscos, por eso conoce su frescura y buen sabor. Ahora para su negocio selecciona adecuadamente la materia prima y tiene proveedores

que le entregan los mejores mariscos del mercado.

La incorporación de los ceviches se dio gracias al pedido de sus clientes quienes poco a poco fueron solicitando que no solo vendiera ostiones con limón, sino también conchas y luego ceviches mixtos; el menú de Aquí está Marcelo incluye arroces con camarón, concha, marinero y especialidades diversas como el ceviche y arroz ruso.



Jugos de Coco Mister Palma

*Dirección: Chimborazo y Cuenca (frente a la brevetación de la CTE)
Horarios de atención: Lunes a sábados 09H00 – 17H00*



Todos quienes pasan por ahí, disfrutan del refrescante jugo de coco de Mister Palma; el cual sirve con un pedacito de manzana de coco. Frente a la Comisión de Tránsito del Guayas siempre de blanco y con una sonrisa en su rostro está El.

Con 28 años de experiencia, es ya todo un personaje reconocido por su delicioso jugo de coco. En su quiosco, toallas blancas

y grandes vasos plásticos demuestran la pulcritud de su trabajo.

Además de su delicioso jugo de coco, en el quiosco se expenden las famosas 'chepitas' (pan con mermelada), galletas de coco y cocada son los productos que complementan su local.

Mister, junto a su esposa Dorila Jordán empiezan su día muy temprano por la

mañana para tener todo listo a la hora de atender a sus clientes, a quienes nunca les falta la "yapa" en cada cosa que allí compran. Mister comenta que es una de sus formas de mantener a sus clientes.

En su local no puede faltar su grabadora, que reproduce melodías cristianas que, según él, lo regocijan y fortalecen.



El verdadero encocado

Corozo

Dirección: Pedro Carbo # 103 - 105 entre Roca y Luis Urdaneta

Horarios de atención: Lunes a sábado 07h30 - 15h30, domingos (Nov-Dic) 07h30 - 15h30



Daniel Corozo tenía 15 años cuando llegó a Guayaquil. 8 años más tarde y luego de trabajar como vendedor ambulante de maní tostado, se aventuró a preparar bollos. Sin conocimiento previo de su elaboración, el primer día vendió 75 unidades en sólo tres horas. Confiado de que ese era el negocio para él, cada día agregaba 10 bollos a su producción;

hasta llegar a los 125 en una hora. De su primer punto de venta informal en Elizalde y Pichincha, se mudó a un local en las mismas calles, donde permaneció por alrededor de 10 años.

Luego pasó a una carretilla frente al Banco de Fomento, y después a un local en Junín y Panamá, donde finalmente ya estaba mejor establecida.

Además de la sazón que Corozo y su esposo utilizan, el éxito de su negocio se basa en que sus productos son 100% naturales. Actualmente, además de bollos de pescado, sirve más de 50 opciones en su menú, como encocados de todos los mariscos, guatita, y otros platos creados por ellos.



Gran variedad de bolones... *Cristobal Bolón*

*Dirección: Tungurahua y Clemente Ballén, esquina
Horarios de atención: Lunes a domingo 07h30 - 13h30*



En el año 2011, César Ochoa decide ofrecer opciones diferentes a los guayaquileños, en una casa antigua ubicada en Tungurahua y Clemente Ballén a diferencia de otras casas del sector, se distingue fácilmente una de color naranja con café, es aquí donde funciona la matriz de Cristóbal Bolón.

Como su nombre lo indica, su especialidad son los platos elaborados a base de verde. La idea de iniciar

este negocio, nace de la necesidad de rescatar la importancia culinaria del bolón y así también ofrecer mayor variedad de este plato.

Diez variedades de bolones, ocho opciones de tigrillo y seis de tortilla de verde son las opciones del menú, que según César Ochoa, propietario del local es el distintivo de otros establecimientos. Cristóbal Bolón incluye además en su menú, piqueos típicos como muchines, patacones, maduro con queso, moros con carne,

jugos naturales, batidos de frutas, café y chocolate.

Los platos ofrecidos, son creaciones del propietario sumado a unas cuantas sugerencias del chef. "Aquí combinamos dos tipos de masa diferente; entonces eso hace que el bolón se vea más compacto y que al comer no sea tan grumoso y, al final, no es tan grasoso porque nuestro chicharrón tiene un 60% de carne y 40% de grasa", comenta Ochoa.



Pollos a la Brasa

Pollos Barcelona

Dirección: Olmedo y Boyacá

Horarios de atención: Lunes a domingo 10:00 - 20:00



La afición que por el fútbol y su equipo favorito tenía José Figueroa lo llevó a crear un negocio cuyo nombre está relacionado con este deporte, se trata de Pollos Barcelona ubicado en las calles Olmedo y Lavayen.

La trayectoria de este local se remonta a 1972 cuando el señor Figueroa emprendió en el negocio del pollo asado con carbón y aguado de

pollo. Al negocio se unió su esposa doña Ayda, quien en la actualidad administra el local junto a sus hijos Marcela y Lenín. Pollos Barcelona tiene dos sucursales en Portete y Chile y en el centro comercial El Fortín.

Inicialmente el establecimiento estaba en Sucre y Rumichaca y luego se cambió a la ubicación actual donde lleva 20 años. Sus hijos

han estado al tanto de todo lo relacionado con Pollos Barcelona e incluso han innovado con variedades de ensaladas y el aguado de pollo que es bastante solicitado.

Los ingredientes son seleccionados, desde el pollo fresco, hasta las hierbas con que se lo sazona; todo debe ser de calidad, asegura Marcela.

Dulcería La Palma

La más antigua de Guayaquil



*Dirección:
Escobedo 1308, entre Vélez y Luque
Horarios de atención:
lunes a domingo de 07:30 a 19:00*

Una peculiar dulcería ubicada en Escobedo 1308 Entre Vélez y Luque es la más tradicional y representativa de la ciudad. En 1901 Martín Costa Carbonel llega a Ecuador desde España contratado por Florentino Cabana para trabajar en la dulcería de la cual era dueño en ese entonces. En 1905, Florentino decide regresar a España, dejando a Martín como administrador de la dulcería.

El 1ero de agosto de 1908, la dulcería es puesta a

la venta y fue comprada por Martín; quien poco a poco fue incentivando a sus hermanos y demás familiares a trabajar con él. En el año 1950, la dulcería tuvo que cerrar por un gran incendio ocurrido en la ciudad.

El Sr. Ramón Costa Colominas (2da generación de los Costa) abrió la dulcería en el local donde funcionaba la fábrica, donde se encuentra actualmente la dulcería.

En 1981, la 3era generación compuesta por José Ramón

Costa, Jaime Costa y Miguel Vásconez deciden abrir una sucursal en Urdesa (Víctor Emilio Estrada 404).

Luego de 107 años desde su creación, La Palma mantiene su menú y la presentación de sus platos. Cuenta la ingeniera Beatriz Lértora, actual administradora del establecimiento que gran mayoría de sus clientes son frecuentes. Muchos de quienes llegaban a la dulcería en sus inicios realizan un paso obligado ahora con sus familias, pues La Palma se ha convertido en un lugar de tradición para los Guayaquileños y turistas que visitan la ciudad.

Borrachitos, relámpagos, cachitos, aplanchados, y el tradicional jugo de naranja o café son los productos representativos de esta tradicional dulcería. La atención al cliente y entregar productos frescos es una de las características de la dulcería, consideran que el cliente es el más importante y ha esto alegan el éxito que ha tenido.



Roberto Ycaza
José Luis Tello

TÓMATE ALGO

La creatividad de este dúo de empresarios también se pone de manifiesto a través de la franquicia argentina Tomate Algo que tienen a su cargo, mediante la que ofrecen el servicio de barras móviles para todo tipo de festejo, ya sea social o empresarial.

Las barras de Tomate Algo son muy modernas, coloridas, con variedad de licores y cocteles, y están disponibles en Guayaquil y Quito. Además se las puede adaptar según los gustos del cliente con la colocación de frases, leyendas, logos y otros detalles

personalizados.

La firma tiene 4 tipos de servicios adaptables para cada ocasión: Vanguardia, Concepto, Tendencia y Teens (cocteles sin alcohol). En cada uno se ofrece una gama muy variada de cocteles incluso muchos de ellos originales de Tomate Algo como por ejemplo MexicanChilli con Jalapeño, Neo Baileys con Oreo, ExoticShot de pepino, entre otros que muestran la creatividad y el conocimiento en coctelería de la franquicia y de los socios ecuatorianos.



Coctel Sacudón

Ingredientes

- Fondo de ceviche de camarón
- 1.5 Vodka ecuatoriano
- Dash de limón
- 10 gotitas de tabasco
- Jugo de tomate

Para escarchar

Sal y culantro

Para decorar

Garnish de camarón y pepino

Preparación

Colocar 1.5 oz de vodka ecuatoriano, dash de limón, las gotitas de tabasco, hielo; luego se agrega el jugo de tomate hasta la mitad del vaso. Finalmente se completa el vaso con fondo de ceviche de camarón.



Coctel Ecuadorian Fresh

Ingredientes

- Grosellas frescas
- Azúcar
- Sour Mix
- Hierbabuena
- Pétalos de rosa comestibles
- 1.5 oz de Espiritu del Ecuador
- 1 oz de ron
- Ginger Ale

Para escarchar limón y azúcar

Preparación

Macerar las grosellas frescas con azúcar y sour mix. Aromatizar con hierbabuena y pétalos de rosa comestibles. Agregar hielo, 1.5 oz de Espiritu del Ecuador más 1 oz de ron. Agitar en una coctelera por 4 o 6 segundos; completar con Ginger Ale. Escarchar.



Coctel Banacao

Ingredientes

- Banano
- 1.5 oz de aguardiente
- 1.5 oz de licor de cacao ecuatoriano
- Half & Half
- Esencia de Vainilla
- 1 oz de leche entera

Para escarchar Garnish de banano

Preparación

En una licuadora se colocan todos los ingredientes. La preparación se vierte despacio en una copa alta, previamente decorada con betas de chocolate. Para decorar se coloca un garnish de banano en el borde del vaso.



La Copa Culinaria "Raíces Ecuador"





Copa Culinaria

La creación de competencias y concursos de toda índole, siempre ha estimulado en nuestra idiosincrasia la participación, pero sobre todo el desarrollo de ciertos sectores, que al contar con emprendedores, creativos y sobretodo artistas, han alcanzado gran popularidad.

El sector gastronómico, no es diferente a los otros sectores productivos del país, no en vano representa un indicador importante en la economía del mismo; siendo una gran fuente de ingresos.

En la actualidad y por la magnitud del evento Raíces, la Copa Culinaria del Ecuador – Raíces 2014, es ya la más reconocida competencia culinaria del país, habiendo alcanzado la inscripción de 32 equipos, en distintas categorías: Junior, Senior y Pastelería.

La temática de la primera edición de la Copa Culinaria del Ecuador – Raíces 2014, fue la vanguardia, es así como los organizadores dictaron los parámetros que

fueron acogidos de forma adecuada por todos los equipos participantes, quienes entendieron la consigna y trabajaron en originales combinaciones.

Los equipos nos sólo crearon originales fusiones, sino que proyectaron a simple vista para los jueces y comensales, su dedicación y esmero en presentar al producto ecuatoriano como el gran protagonista de los más conocidos platos de la gastronomía internacional; como por ejemplo: cuy, frutas nacionales y gran variedad de flores comestibles de los suelos ecuatorianos.

En este reto, la participación de la Chaîne des Rotisseurs, fue clave no sólo por haber aportado con su expertise en la fusión ecuatoriana con la alta gastronomía; sino también porque al ser la cofradía gastronómica más grande e importante del mundo, generó gran motivación para que se inscribieran aproximadamente un tercio más de los que se planificó en el inicio de la conceptualización del evento.



CATEGORÍA SENIOR

	COMPETIDOR	INSTITUCIÓN	CIUDAD	DÍA	HORA	COCINA	COACH
2	Jonnathan Saldaña - Wilmo Ordóñez	Instituto Tecnológico Sup. San Isidro	Cuenca	Viernes	10h30	6	Chef. Fabian Ortiz
1	Karla Garcia - Miguel Yagual	Universidad De Especialidades Espíritu Santo, UEES	Guayaquil	Jueves	14h00	7	Ana Maria Perrone
	Jorge Caiza - Sebastian Basurto	Hotel Finch Bay	Galápagos	Viernes	14H30	1	Byron Rivera
	José Luis Ochoa - Carlos Jiménez	Universidad De Cuenca	Cuenca	Viernes	15H00	2	Marlene Jaramillo
	Diana Babara-	Escuela Politécnica Del Chimborazo, ESPOCH	Riobamba	Viernes	15h00	2	
	Roberto Gallego - Henry Montero	Centro Ocupacional Particular Cook And Chef School	Guayaquil	Viernes	10H00	5	Fabian Zambrano
	Carla Domínguez - Jonathan Guananga	Instituto Sup. Escuela De Los Chef, ISAC	Guayaquil	Viernes	15h30	3	Cristian Moreno
	Cristian Albeiro - Malfred Canales	Universidad De Guayaquil, Estatal	Guayaquil	Jueves	15h00	3	Diego Jiménez
	Gregorio Arguello - Mercedes Santos	Escuela Gastronómica De Manabí	Manabí	Jueves	15h30	4	Ma. Fernanda Buzetta
	Frecia Moreira - Vicente Guartamber	Culinary Trainer School	Quito	Viernes	08h00	1	Washington Guerra
	Ana Cristina Alvear - Andres Román	Universidad De Los Hemisferios	Quito	Viernes	08h30	2	Jairo Vladimir Aguilar
3	Natalia Larrea - Andres Salazar	Universidad San Francisco De Quito, USFQ	Quito	Viernes	09h00	3	David Harrington
	Estefano Padilla - Juan Pablo Rosero	Centro Gastronómico Del Valle	Quito	Viernes	09h30	4	Cristhian Barahona
	Ada Johanna Sanchez - Sofia Ramos	Tecnológico Espíritu Santo	Guayaquil	Viernes	16H00	4	Silvio Bugnano
	Gustavo Pereira - Daniel Rodríguez	Escuela De Los Chefs	Guayaquil	Jueves	16H00	5	Ma. Fernanda Salas
	Jonathan Macias - Geancarlo Lourido	Instituto Superior Tecnológico Sudamericano	Guayaquil	Jueves	16h00	6	Carlos Matute

CATEGORÍA JUNIOR

	COMPETIDOR	INSTITUCIÓN	CIUDAD	DÍA	HORA	COCINA	COACH
	Alicia Peláez - Wilmo Bayardo	Instituto Tecnológico Sup. San Isidro	Cuenca	Sábado	10H00	5	Veronica Herrera
	Darwin Lizano - Jorge Coello	Centro Gastronómico Del Valle	Quito	Sábado	08H30	2	Henry Proaño
	Wilfrido Medina - Santiago Cedeño	Latin Chef	Quito	Sábado	09H00	3	Carlos Tandalla
3	Jhonatan Larrea - Paulina Peñafiel	Hotel Patricio S	Manabí	Sábado	09H30	4	Elisa Mora Lozano
	Juan Jose Jiménez - Miguel Silva	Salinas Yacht Club	Salinas	Sábado	10H30	6	Pedro De La Cruz
1	Jose Ceballos - Nelson Hernandez	Hotel Oro Verde	Guayaquil	Sábado	08H00	7	Antonio Perez
	Roberto Urgilés - Xavier Moncayo	Ecoventura	Galápagos	Sábado	14H00	1	Cristina Naranjo
2	Ma. Fernanda Salas - Xavier Esteves	ISAC	Guayaquil	Sábado	14H15	2	Christian Moreno
	Ricardo Beserra - Airton Beserra	Taller Gastronómico De El Oro	Machala	Sábado	14H30	3	Manolo Romero

CATEGORÍA PASTELERÍA

	COMPETIDOR	INSTITUCIÓN	CIUDAD	DÍA	COCINA	COACH
1	Sandy Gomezcoello, Andres Carrillo Y Jorge Loaiza	Instituto Tecnológico Sup. San Isidro	Cuenca	Sábado	7	Chef. Pablo Yanza
3	Ma. Del Carmen Montalvan, Carlos Tandalla Y Henry Proaño	Centro Gastronomico Del Valle	Quito	Sábado	5	Cristhian Barahona
2	Patricio Zambrano, Xavier Naranjo, Marwin González	Escuela De Los Chefs	Guayaquil	Sábado	4	



Congreso Raíces



CONGRESO RAÍCES

Desde hace aproximadamente 5 años, la ciudad y el país han acogido a grandes profesionales de otros países, que han concurrido en eventos con tintes formativos, para compartir sus conocimientos a favor de sectores que cuentan con gran potencial.

En Raíces, en busca de que el sector gastronómico ecuatoriano evolucione y se proyecte, era clave fomentar el aprendizaje y eso sólo era posible permitiendo que tanto estudiantes, como profesionales y docentes de las escuelas de gastronomía de todo el país, pudieran compartir un espacio con cocineros que contaran con reconocimiento y experimentación internacional.

A través de la agencia española, Calduch y Asociados Comunicación, dirigida por el periodista y crítico vinícola y gastronómico, Enrique Calduch Carretero; Raíces logró concretar un acercamiento con el Basque Culinary Center, una de las más grandes instituciones gastronómicas del mundo, ubicada en San Sebastián, Donostia; y en la cual desde su fundación en el 2009 se conoce como templo de formación de importantes cocineros.

El programa llamado Culinary Connection, que promueve el Basque Culinary Center y que se ha cumplido en ciudades como Nueva York, Singapur, Moscú, Hong Kong,

llegó a Ecuador, con la misión de fusionar varias culturas gastronómicas y conectar chefs de varios países para establecer una relación, de diálogo, franqueza, solidaridad y generosidad dentro del sector gastronómico, se llevó a cabo con éxito durante los 3 días del congreso Raíces, q

Además de la participación de 5 chefs españoles; entre ellos Juan Mari Arzak (considerado el mejor chef de todos los tiempos) y Sacha Hormaechea (Restaurante Sacha, nombrado "mejor restaurante del año - 2014"), se conoció de un peruano apasionado por la cultura inca, la terminología etimológica de los productos de la región como protagonistas de los platos más representativos. Sin dejar de lado a un joven mexicano, gastrónomo de alma e investigador por vocación (como él mismo se define) y convencido de que la investigación gastronómica es la pauta para la transformación del país donde se vive.

El congreso contó por supuesto con exponentes ecuatorianos, que se encargaron de mostrar la esencia de la cocina ancestral en nuestra ingesta diaria, los platos que resaltan la identidad de las regiones de nuestro país, sus casos de éxito y sobre todo como la cocina se dispone a trascender fronteras.

GALERÍA



Juan Mari Arzak, Mikel Zeberio (Basque Culinary Center) y Eduardo Plascencia (Instituto Técnico de Alimentos y Bebidas de Monterrey) junto a los asistentes al congreso.



Izquierda: El chef Rubén Vega (Ecu) comparte la cocina con Sacha Hormaechea (Esp).

Derecha: Giulio Sturla (Chi) durante su charla denominada "El cocinero trasciende fronteras"



Raice



SPA

Juan Mari Arzak

Nació en San Sebastián el 31 de julio de 1942, estudió en la Escuela de Hostelería de Madrid de 1962 a 1965. Su restaurante llamado Arzak ocupa el octavo lugar en the World's 50 Best Restaurants. Entre los principales premios ganados constan el Premio Nacional de Gastronomía como mejor cocinero (1974); Primera estrella de la Guía Michelin (1974); Mejor cocinero de España por la Revista Club de Gourmets (1983); Gran Premio del Arte de la Cocina como mejor cocinero de Europa por la Academia Europea de Gastronomía (1992); World's 50 Best Restaurants A Lifetime Achievement Award 2011 y Premio Más Gastronomía al "Restaurante 2014" (2014).



SPA

Sacha Hormaechea

Cocinero español que mantiene viva su pasión en el restaurante Sacha, sitio inaugurado en 1972 por sus padres pero que, en la actualidad, tiene una nota de modernidad en los platos lo que aporta sensaciones adicionales al paladar. Sacha Hormaechea recibió el premio a la mejor tapa del mundo en Madridfusion. Él creció con la cocina de su familia, por lo tanto, el arte culinario lo lleva en la sangre; además es aficionado al cine y la fotografía.



SPA

Mikel Zeberio

Hijo de cocineros. Su padre fue jefe de la grill (cocinero caravista) del Hotel Palace de Madrid en 1940. Su madre, cocinera del Víctor de Bilbao y de establecimientos de su familia, Ontegi, Metropoli, etc.

Aunque parte de su vida la pasa entre libros de física, de química y de biología, al final el mundo de la gastronomía puede con él. En 1982 abrió una quesería restaurante de nombre Bordatxo, después de 16 años de enseñanza. En 1991 fundó la revista Gastronomika, en la que trabajó hasta 1997. En este tiempo le otorgaron el premio Alimentos de España y tres premios Euskadi de gastronomía.

Colabora con varios medios de comunicación y dirige el programa "Sartén y cuartillo", en Onda Cero. Además es profesor del Grado de Ciencias Gastronómicas del Basque Culinary Center y profesor de sumillería en los Masters de la misma. Además, asesora a diversos restaurantes de España y en el extranjero.



SPA

Jorge Bretón

Jorge Bretón, Chef de una estrella Michelin, se ha formado en excelentes restaurantes (El Bulli, El Celler de Can Roca, El Poblet) y ha recibido numerosos reconocimientos a lo largo de su carrera (Mejor Cocinero de la Comunidad Valenciana Chef Millesime 2012, Premio Nacional de Investigación y Desarrollo Gastronómico FEHV).

Además, tiene una amplia experiencia como ponente (Lo Mejor de la Gastronomía, Expo Shanghai) en todo el mundo (Brasil, Reino Unido, Japón, Rusia) y como formador, habiéndose incorporado como docente al profesorado del Basque Culinary Center, en septiembre 2013.



SPA

Joxe Mari Aizega

Director General del Basque Culinary Center, que integra la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de I+D en Alimentación y Gastronomía. Este centro es la primera Facultad Gastronómica en España con un Grado Oficial en Gastronomía y Artes Culinarias. Joxe Mari Aizega es fundador y pionero de este centro que fue creado con el apoyo de las instituciones públicas, los cocineros más relevantes a nivel Internacional, empresas privadas y Mondragon Unibertsitatea.

Es licenciado en Ciencias Empresariales y Derecho por la Universidad del País Vasco y Doctor en Derecho por la misma institución de estudios superiores. Ha trabajado como profesor de la Facultad de Derecho de la Universidad del País Vasco y de la Facultad de Ciencias Empresariales de Mondragon Unibertsitatea, ha sido Responsable del Departamento Jurídico de la Corporación Mondragón y Vicerrector de la Mondragon Unibertsitatea.



ECU

Alfredo Pincay

Alfredo y Victoria Pincay viven en Salango (Manabí) y trabajan en un restaurante de sociedad familiar que fundaron en diciembre de 1987. Buscaron así una nueva oportunidad con la venta de mariscos y la creación de El Delfín Mágico.

El Delfín Mágico fue el primer lugar en vender concha Spondylus (actualmente en veda) y percebes, crustáceos poco conocidos. La pareja asumió el riesgo de un negocio propio y por eso se diferencia al brindar productos de pesca no tradicionales, entre las especies se encuentran el mero, cherna, guato, wahoo y colorado.



Ángel Fernández de Retana

De padre cocinero y madre camarera de sala, tenía claro que el futuro de su profesión estaba en la formación continua, por este motivo su vida profesional se ha forado en diferentes ciudades.

Los años más importantes de su carrera transcurrieron en el restaurante Zaldiaran de Vitoria-Gasteiz, junto a los mejores cocineros a nivel mundial dentro del congreso de cocina de autor que este restaurante se celebraba. Luego de esta etapa dio el salto profesional a la dirección ejecutiva del área de restauración del restaurante Almenara en Sotogrande (Cádiz).

Durante 4 años trabajó en este hotel. Luego decidió volver a su tierra, incorporándose como profesor en la Escuela de Cocina Mendizorrotza.

En el 2011 se incorporó al equipo docente de Basque Culinary Center.



David Harrington

Chef colombiano-australiano con 12 años de experiencia en la cocina. Está al frente de los fogones de Epikus y comparte sus labores diarias con el equipo de profesionales que forman parte de la familia USFQ. Vivió en Ecuador y en muchos otros países. Posee dos 2 estrellas Michelin Lyon. Tiene gran interés por la cocina clásica y moderna europea, tailandesa, japonesa, de medio oriente y la de América Latina, especialmente la ecuatoriana y peruana. Siempre busca sorprender con la calidad y originalidad de sus platos haciendo cocciones al momento, usando productos frescos de temporada. Se enfoca en que sus preparaciones siempre guarden los gustos del cliente y sean únicas.



Juan Carlos Solano

Cocinero nacido, criado y estudiado en Cuenca.

Ha trabajado en Helados La Tienda, asador de cuyes tres estrellas, en Panda comida oriental, Parrilla de Héctor; ha realizado pasantías en el hotel Sheraton Guayaquil, en Jardín restaurante y en Jordán restaurante. Actualmente es propietario del restaurante Tiestos en Cuenca.



Enrique Sempere

Chef de nacionalidad ecuatoriano/española.

Formación como cocinero en Ecuador y España.

Ha trabajado en importantes lugares dentro y fuera del país como en el hotel restaurante Karlos Arguiñano, restaurante Marina Berri, restaurante Otzarreta, hotel Royal Palm Galápagos, entre otros. Su excelente trayectoria profesional le ha permitido que cocine para importantes personalidades internacionales.

Actualmente es chef ejecutivo en el restaurante Patria, dando un importante avance en la cocina ecuatoriana de vanguardia.



Giulio Sturla

Cocinero de profesión, apasionado y enfocado en lo natural con un estilo medio ambientalista.

Creador y Chef de Roots Restaurant en Lyttelton, Nueva Zelanda.

Después de un año de haber sido miembro de la cocina de Andoni Luis Aduriz en Mugaritz, pudo definir su forma de entender la comida y desarrollar un estilo propio, de acuerdo a la producción local de alimentos del lugar donde él se encuentre. Un estilo de cocina basado en experiencias, emociones y sensaciones vividas.

Ha trabajado en Ecuador, España, Estados Unidos, México, Chile y Nueva Zelanda. Su cocina está basada en el producto, las estaciones, y lo que entrega la naturaleza cada día, preparando solo menús de degustación que ofrecen experiencias y traen recuerdos de nostalgia.



Santiago Cruz Gaibor

Inició sus estudios y trabajos prácticos durante 1976 en Venezuela, bajo la titulación española.

En París obtuvo una certificación de La Tour de Argent y, en Estados Unidos, consiguió una certificación de carnicería y charcutería del C.I.A.

Además, logró la condecoración al mérito culinario, otorgado por el gobierno de Cuba y es miembro activo de la Mesa de los Chefs, la academia culinaria de Francia. También es representante para América Latina de Fedecal.

En la actualidad se dedica a la investigación y fomento de la cocina ancestral y patrimonial del Ecuador.



Lalo Plascencia

Investigador gastronómico – Parte de Kuuk Investigación – Embajador Modelo – Director Académico del ITAB en Monterrey.

Formado como cocinero en la Universidad del Claustro de Sor Juana y la Cátedra Ferran Adrià de Ciencias y Cultura de la Alimentación. Desarrolla un modelo de investigación gastronómica que promueve la transformación social a través del conocimiento culinario científico y medible, que busca convertirse en la expansión académica de las licenciaturas de gastronomía actuales.

Cree que, a través de la reflexión constante de la profesión, la vanguardia se convierte en una forma cotidiana de generar evolución. Actualmente se encuentra en la ciudad de Monterrey, Nuevo León, como Director Académico del Instituto Técnico en Alimentos y Bebidas (ITAB), a cargo de más de 600 estudiantes de alto nivel.



Rodolfo Óscar Tafur Zevallos

Chef-Investigador Gastronómico egresado de CENFOTUR.

Especializado en cocinas regionales y ancestrales de Perú, además en historia de la gastronomía peruana. Conferencista en diversas instituciones gastronómicas a nivel local e internacional.

Entre sus proyectos se destacan haber sido el encargado de la sustentación histórica del libro "Perú, mucho gusto" de Prom Perú y diario El Comercio, además de ser profesor de Historia de la Gastronomía Peruana de los directivos y trabajadores de la cebichería "La mar".



Esteban Tapia

Chef Instructor Certificado, miembro de Amawta Kawsay convivium de Slow Food Ecuador, profesor de gastronomía e investigador de la cocina ecuatoriana y del patrimonio alimentario.

Trabaja en el Proyecto de Patrimonio Alimentario del Ministerio de Cultura. Articulista de algunas revistas de temas alimentarios como Sibarita, Nuestro Mundo Air Magazine, Zoom y otras. Chef propietario del restaurante El Sol Abraza, en Tumbaco, Pichincha.



Édgar Gustavo León Ordóñez

Estudió en la Universidad San Francisco.

Director Ejecutivo de la Sociedad Ecuatoriana de Gastronomía. Conferencista.

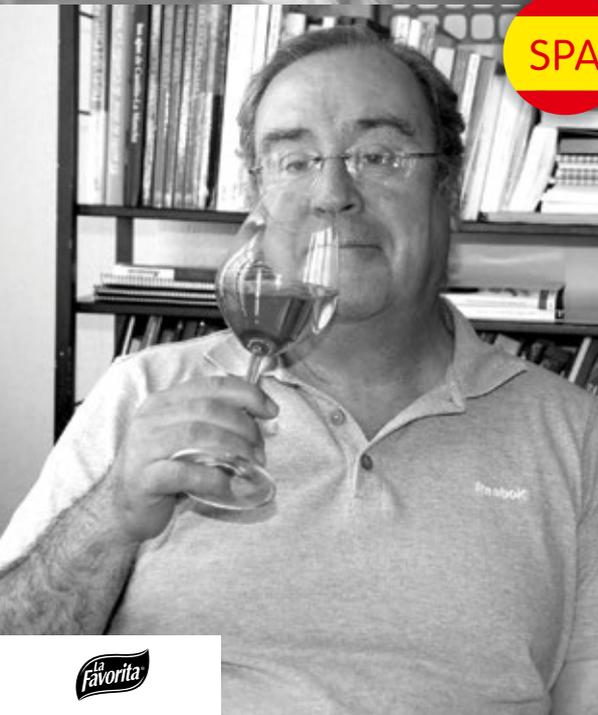
Uno de los autores del capítulo de los platos que identifican "Las Fiestas ecuatorianas en Cocinas Tradicionales de los Países Andinos", en conjunto con México, Venezuela, Colombia, Perú, Chile, Argentina, Bolivia y Ecuador.

Autor del Libro "Sopas, Identidad del Ecuador" (fue uno de los 100 mejores Libros de Cocina del Mundo en el evento Books of Cook and Wines of the World y candidato a mejor libro de cocina del mundo).



Mauricio Acuña

Cocinero ecuatoriano trabajó con sus padres en la casa de comidas familiar, recibió formación en la escuela de hostelerías de Sevilla. Desarrollo su carrera en España y Francia donde pasó estancia en algunos de los más representativos restaurantes, Berasategui, El Bulli hotel, La Regalade entre otros. Actualmente artífice del Congreso Latitud Cero Identidad Gastronómica que se realiza en el Ecuador desde 2012, se encuentre preparando la apertura de su restaurante en Quito.



Enrique Calduch

Periodista vinícola y gastronómico español. Crítico de vinos del diario Expansión, el más importante periódico económico de España. Colaborador en numeroso medios gastronómicos. Es autor de varios libros, como Los Mejores Vinos de España, Los Mejores Quesos de España, Grandes Productos de España, el Libro de los Aceites... y de varias guías vinícolas y gastronómicas. Dirige una empresa, Calduch Comunicación (www.calduchcomunicacion.com), dedicada a la comunicación sobre temas de gastronomía que realiza numerosas actividades. También es el creador de Olipremium, una firma dedicada al mundo del aceite de oliva virgen extra.

Amante de Ecuador y muy aficionado a visitar Guayaquil, participó en el primer encuentro de Raíces, organizando la visita desde España del chef de fama mundial Juan Mari Arzak, impulsor de la Nueva Cocina Vasca y tres estrellas Michelin, así como la presencia del Basque Culinary Center, una poderosa institución dedicada a la enseñanza y difusión de la alta cocina; y de cocineros de renombre como Sacha Hormaechea.

Izquierda: Eduardo Plascencia compartiendo amenablemente con asistentes del Congreso.

Derecha: Rodolfo Tafur, chef y antropólogo peruano durante su intervención sobre "La magia de las cocinas andinas".





Encuentro Cultural Gastronómico





ENCUENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO

En grandes ciudades del mundo, existen semanas completas dedicadas a ciertas actividades, como por ejemplo la moda, la conmemoración de actos y por supuesto existen también las llamadas “semanas de la gastronomía”, donde los restaurantes proponen innovaciones en sus platos y se desata un despliegue de atractivos menús por toda la ciudad.

Esta práctica activa, reconocida y esperada por comensales, no está alejada de los objetivos tanto de Raíces, como de una de las instituciones que la avala. Se trata de la Chaîne des Rotisseurs, la cofradía gastronómica más antigua del mundo, instaurada en Ecuador desde 2010, y que cuenta con aproximadamente 100 miembros en todo el país.

Este año y como era de esperarse, contando con la presencia de grandes chefs nacionales e internacionales de visita en la ciudad, los amantes de la buena mesa se dieron cita durante dos noches en las instalaciones del Bankers Club de Guayaquil (sede oficial de los eventos de la Chaîne des Rotisseurs), para disfrutar de 2 cenas que buscaban romper esquemas.



La primera cena, fue la celebración del V aniversario de fundación de la Chaîne des Rotisseurs en Ecuador, tradicionalmente conocida como Chapitre, contó con la participación del chef internacional David Morales.

La segunda cena, fue un encuentro cultural, en el que se fusionaron productos ecuatorianos con productos españoles. La clave, innovación.

Durante varias semanas, 3 chefs españoles y 4 chefs ecuatorianos, tomando ventaja de la tecnología, congeniaron y pusieron a volar la imaginación para crear una cocina nunca antes vista en el país, con mucha técnica, con mucho conocimiento del producto y con espléndida voluntad de que el comensal tuviera una experiencia de sabores irrepetible.

Angel Fernández de Retana, Mikel Zeberio y Jorge Bretón, ambos docentes del Basque Culinary Center, dieron inicio al *mise en place*, dos días previos a la cena, recibidos por Stéphane Richard, Chef de Bankers Club (quien es además Vice Conselier Culinaire de la Chaîne des Rôtisseurs en Ecuador) se dedicaron no sólo a preparar los platos, sino también a establecer un espacio de tiempo para degustar productos y platos ecuatorianos, para entender más profundamente el concepto de nuestra gastronomía.

Diego Hermosa, Rubén Vega, Carlos Pilay y Jimmy Pomboza, los 4 chefs ecuatorianos que participaron en la elaboración del menú, coincidieron en la idea, de no sólo mostrar el mejor producto, sino también, en encontrar el punto adecuado para equilibrar

cada creación.

El menú incluyó desde el tradicional gazpacho español, hasta un sherbet de horchata y hierbaluisa, demostrando un recorrido por varias regiones del Ecuador, con una pizca de encanto del sabor vasco.

CHAÎNE DES RÔTISSSEURS CAPÍTULO ECUADOR

Directivos	Cargos
Carlos Eiser	Baili Délégué
David Morales	Chancelier
Pablo Santiago Granda	Conseiller Culinaire
Verónica Elizalde	Vice Chancelier / Argentiere
Ana María Tanca	Vice Conselier Gastronomique
Stéphane Richard	Vice Conselier Culinaire
Nicolás Romero Ordeñana	Charge de Presse
Jordi March	Vice Conselier Enchanson

MENÚ

Encuentro Cultural Gastronómico - Cena Bankers Club

- **Aperitivo**
Bombón de foie y cacao; quelites amargos sopa de maiz con polvo de palomitas boloncito de cangrejo, maduro con refrito y mapahuira
- **Entrada fría**
Gazpacho blanco con tartar de tomates y atún, velo de cebolla roja y brotes encurtidos
- **Entrada caliente**
Langostino u7 con palmitos encocados, migas y clorofila de chillangua
- **Sorbete**
Sherbet de horchata con hierba luisa y miel
- **Pescado**
Láminas de mero al ajoarriero y fondo meloso de sus callos
- **Carne**
Canelón de yuca y rabo de res, jugo especiado y otros tubérculos
- **Pre postre**
Cuajada ahumada pompas de melaza y frutillas salvajes
- **Postre**
Cilindro de chocolate, crema aromática de banano y helado artesanal de tomate de árbol

Cada plato fue maridado con una copa de Vino de acuerdo a la escogencia del Sommelier



El Chef Angel Fernández de Retana (Basque Culinary Center) explica al equipo la preparación de cada plato



Carne



Aperitivo



Entrada Caliente



Jorge Bretón, Mikel Zeberio y Angel De Retana.





Entrada Fria



Preposito



Pescado



Postre

CONFERENCIAS

3 DÍAS

24 CHARLAS

8 CHEFS INTERNACIONALES

11 CHEFS LOCALES

80 ASISTENTES

30 HUECAS

58 MIL ASISTENTES

Durante los 4 días de Raíces los 30 establecimientos participantes vendieron alrededor de 37,000 platos logrando así superar las expectativas de todos los asistentes.

COPA CULINARIA

Categoría Junior	Universidad Espíritu Santo
Categoría Senior	Hotel Oro Verde
Categoría Pastelería	Instituto Tecnológico Superior San Isidro

3 CATAS DE VINO

90 ASISTENTES

Durante las 3 catas de vinos realizadas los días 24, 25 y 27 de julio en Raíces; asistieron 90 catadores; 2 de las 3 catas fueron de vinos Españoles y dictadas por Enrique Calduch; siendo la última una cata de vinos D.O.Rioja ofrecida por Mikel Zeberio Sommelier del Basque Culinary Center.

Dirección y Organización



**Dirección de Turismo
y Promoción Cívica**
M.I. Municipalidad de Guayaquil



Donde todo lo bueno pasa

Con el aval de



Con la colaboración de



Aliados



Medio Oficial



Apoyo Académico





Edición y Coordinación

Alba Flores Ortuño - Expoguayaquil

Ana María Moreira de Zevallos - Expoguayaquil

Miriam Guerrero - Editorial "Parte de tu equipo"

Fotografía

Wilson Cedeño - Editorial "Parte de tu equipo"

Alba Flores O. - Expoguayaquil

Cortesías:

Chaîne des Rôtisseurs

Escuela de los Chefs

Revista Vistazo

Revista Hola!

Diseño y Diagramación

Deybi Guanoluisa - Decrear

Daniel Ampudia Lazo



DONDE NACEN LOS SABORES
DEL ECUADOR



Julio 24 - 27

Centro de Convenciones
de Guayaquil

www.raicesecuador.com