

Profesor

Héctor Olivo

TUTOR DEL TRABAJO FIN DE CARRERA

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería, de Quito; por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Profesor Héctor Olivo

Quito, Mayo del 2012

AUTORÍA

YO, Cristian Patricio Valverde Bastidas autor del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y análisis en el mismo.

Atentamente,

Cristian Valverde

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS DE GRADO

Conste por el presente documento la cesión de los derechos de Tesis de Grado, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El profesor Héctor Olivo, por sus propios derechos, en calidad de Tutor de Tesis; y al señor Cristian Valverde, por sus propios derechos, en calidad de autor de la tesis.

SEGUNDA: UNO.- La señor Cristian Valverde, realizó la tesis Titulada: **“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA, para optar por el título de TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA”** en el Instituto tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría del Chef Guido Santa María.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que la tesis de grado se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Profesor Héctor Olivo, en calidad de Tutor de Tesis, y el señor Cristian Valverde, como autor de la misma, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en la Tesis de Grado titulada: **“GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA”, para optar por el título de TECNÓLOGA EN GASTRONOMÍA”, y conceden autorización para que el ITHI, pueda utilizar esta tesis en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.**

CUARTA: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Profesor Héctor Olivo

Señor Cristian Valverde

Quito, Mayo del 2012

DEDICATORIA

Este proyecto de investigación, la dedico a mis padres Sr. Segundo Valverde y Sra. Fabiola Bastidas, ya que su comprensión y esfuerzo, han dedicado su vida por verme superar mis metas y culminar como un profesional con ganas de vencer los obstáculos, que en el transcurso de mi vida se presenten.

A mi hermana que a pesar de la distancia, siempre ha estado presente en los momentos difíciles que se han presentado durante el tiempo que me ha tomado la realización de este proyecto.

CRISTIAN VALVERDE

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento va dirigido a Dios por darme la vida, la salud y la fuerza para enfrentar los retos que la vida me ha preparado.

A mis padres Sr. Segundo Valverde y Sra. Fabiola Bastidas; a mi hermano William Valverde y un enorme agradecimiento a mi hermana Mariela Bastidas que a pesar de la distancia brindarme sabios consejos que aproveche, gracias a todos por su apoyo constante.

Agradezco a los Administradores y Dueños de los establecimientos de comida de los diferentes sectores de cada cantón, por su colaboración y su ayuda en la realización de mi investigación.

Gracias a la Institución, quien nos abrió las puertas y nos brindo toda la ayuda necesaria para instruirnos en todo el tiempo que duro mi formación profesional.

Y agradezco a todos mis compañeros de clase, por su amistad, apoyo y colaboración durante estos 3 años a su lado, de los cuales me llevo muy gratos momentos.

CRISTIAN VALVERDE

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICA	i
AUTORÍA.....	ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS DE GRADO	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO	v
INTRODUCCIÓN.....	xii
CAPITULO I.....	xiv
TEMA: “GUÍA GASTRONÓMICA DE LA COMIDA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA”.....	xiv
PROBLEMA	xiv
Planteamiento del problema	xiv
OBJETIVOS	xv
GENERAL:	xv
ESPECÍFICOS:	xv
HIPÓTESIS.....	1
MARCO CONCEPTUAL	1
CAPITULO II	2
METODOLOGÍA	2
CAPITULO III	3
PROVINCIA DE IMBABURA	3
ARQUEOLOGÍA DE LA PROVINCIA.....	4
PAÍS CARANQUI	4
HISTORIA Y ARQUEOLOGÍA DE LA PROVINCIA POR CANTONES	12
IBARRA	12
CANTÓN OTAVALO	14
CANTÓN COTACACHI.....	16
CANTÓN ANTONIO ANTE	16
SAN MIGUEL DE URCUQUI.....	18
PIMAMPIRO	20
ECOLOGÍA DE LA PROVINCIA	21
FLORA Y FAUNA DE LA PROVINCIA	21
Fauna.....	21
Flora	22
OROGRAFÍA	23
LOMA DE GUAYABILLAS (IBARRA)	23
EL COTACACHI.....	24
EL YANA- URCO	25
LA CORDILLERA DE ANGOCHAGUA.....	25
EL IMBABURA.....	26
EL CULVICHE.....	27
EL CUSIN-URCU.....	27
EL MOJANDA.....	28
HIDROGRAFÍA	29
EL CHOTA	29
EL TAHUANDO.....	30
YAGUARCOCHA	30
MOJANDA	31
CUICOCHA.....	31
SAN PABLO.....	32
YANACocha	32
FUENTES TERMALES.....	32
ATRATIVOS TURÍSTICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA	33
LA LAGUNA DE SAN PABLO	33
EL VOLCÁN IMBABURA.....	33
EL CERRO CUSIN (3.988 m.s.n.m.).....	34

LAS LAGUNAS DE MOJANDA.....	34
LA CERRO FUYA FUYA (4.263 m.s.n.m).....	34
IBARRA LA CIUDAD BLANCA.....	35
COTACACHI.....	35
RESERVA ECOLÓGICA COTACACHI-CAYAPAS.....	35
SAN ANTONIO DE IBARRA.....	35
LA ESPERANZA Y ZULETA.....	36
LOS MERCADOS INDÍGENAS.....	36
LA CASCADA DE PEGUCHE.....	36
LAS LAGUNAS.....	37
LAGUNA DE YAHUARCOCHA.....	37
LA GASTRONOMÍA.....	37
ANTONIO ANTE.....	37
CAPITULO IV.....	38
TRADICIONES Y LA CULTURA GASTRONOMÍA.....	38
LA GASTRONOMÍA COMO ELEMENTO CULTURAL DE LA PROVINCIA.....	38
LA CULTURA DEL MAÍZ.....	38
TRADICIÓN.....	39
CALENDARIO DE LAS FESTIVIDADES DE LA PROVINCIA DE IMBABURA.....	40
OTAVALO.....	40
COTACACHI.....	40
CALENDARIO DE FIESTAS.....	41
ANTONIO ANTE.....	41
CALENDARIO DE FIESTAS.....	42
CAPITULO V.....	42
GASTRONOMÍA DE IBARRA.....	42
HELADOS DE PAILA DE LA Sra. ROSALÍA SUAREZ.....	42
LAS NOGADAS DE IBARRA.....	44
EL ALPARGATE.....	46
EMPANADAS DE MOROCHO.....	46
ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PUEDE DEGUSTAR UNA VARIADA GASTRONOMÍA POPULAR EN EL CANTÓN IBARRA.....	47
GASTRONOMÍA DE COTACACHI.....	80
LAS CARNES COLORADAS.....	80
LA CHICHA DE JORA.....	80
LA QUINUA.....	81
AMARANTO.....	82
CHOCHO.....	84
RESTAURANTES DE COMIDA POPULAR EN COTACACHI.....	85
MESÓN DE LAS FLORES.....	85
ENTRADAS.....	85
RANCHO SANTA FE.....	87
ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PUEDE DEGUSTAR UNA VARIADA GASTRONOMÍA POPULAR EN EL CANTÓN DE COTACACHI.....	92
GASTRONOMÍA DE ANTONIO ANTE.....	96
LAS FRITADAS DE " MAMA MICHE ".....	96
LOS HELADOS DE CREMA "REFRESCOS EL PACÍFICO"ATUNTAQUI.....	97
LOS CUYES DE CHALTURA.....	97
LA HORNILLA DE CHALTURA.....	99
ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PUEDE DEGUSTAR UNA VARIADA GASTRONOMÍA POPULAR EN EL CANTON ANTONIO ANTE.....	100
GASTRONOMÍA DE OTAVALO.....	104
EL YAMOR: CRONOLOGÍA.....	104
LA CHICHA DEL YAMOR.....	105
RESTAURANTE DE EXPENDIO DE COMIDA POPULAR EN OTAVALO.....	106
HOSTERÍA CABAÑAS DEL LAGO OTAVALO.....	106
ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PUEDE DEGUSTAR UNA VARIADA GASTRONOMÍA POPULAR EN EL CANTÓN DE OTAVALO.....	109
CAPITULO IV.....	117
VÍAS DE COMUNICACIÓN.....	117

VÍAS DE ACCESO.....	117
COTACACHI.....	117
SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE.....	118
CONCLUSIONES.....	119
RECOMENDACIONES.....	120
BIBLIOGRAFÍA.....	121

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto tiene por objeto realizar una guía gastronómica de la provincia de Imbabura y el grado de conocimiento, de la ubicación y cómo llegar a los sitios de expendio de especialidades gastronómicas en los cantones.

Cabe destacar que en la gastronomía de Imbabura es muy rica y diversa, pero no es muy promocionada lo que dificulta la llegada a los sitios de expendio para degustar la comida popular que es muy rica y variada.

Para llegar y conocer esta hermosa provincia conocida como la provincia azul o de los lagos tenemos algunas alternativas, dependiendo cual sea el núcleo emisor o lugar de salida de los turistas.

Desde Quito.- Se debe tomar al norte siguiendo por el principal eje vial conocido como la Panamericana Norte, en este recorrido que es paisajístico y ameno pasaremos si el tiempo lo permite por Calderón, parroquia metropolitana muy visitada por las artesanías de masa pan, tallados en madera etc., lugar que también ofrece una gastronomía popular como son las famosas fritadas, luego de un recorrido aproximado de 30 minutos llegamos a la parroquia de Guayllabamba que se promociona turísticamente por el Zoológico, único en la zona y la siempre nombrada gastronomía en base al Locro de variados tipos: de queso, de cuero, Yahuarlocro, Papas con Cuero, Secos y Caldos de Gallina y Pata de Res, Seco de Chivo, Llapingachos, Fritadas, Empanadas y otras delicias para el paladar, luego continuamos con el recorrido y se nos presenta dos alternativas; la una la tradicional vía por Santa Rosa de Cusubamba, entrada al mirador de Otori cruzando el poblado del mismo nombre y llegar al sitio histórico conocido como la bola en la mitad del mundo de Guachála, cruzando el puente sobre el río Cangahua; se llega al Cantón Cayambe, lugar muy conocido por los excelentes bizcochos y queso de hoja, manjares para consumir en el sitio o llevar como recuerdo para la familia, amigos, siguiendo el mismo eje se llega al nudo de Mojanda Cajas, lugar geográfico que limita a las provincias de Pichincha con Imbabura.

Otra alternativa es tomando la variante de la Panamericana desde Guayllabamba para cruzar el puente sobre el río Pisque y seguir pasando por las Tolas de Cochasqui, cruzando por la parroquia la Esperanza y la cabecera cantonal de Pedro Moncayo, Tabacundo y empatar con la primera alternativa en Mojanda Cajas unos metros al norte y estamos en la bella provincia de Imbabura.

Desde el Carchi; Tulcán.- Tomamos el eje vial conocido como la Panamericana, para pasar por cuatro poblados de mucha importancia como: Julio Andrade, Huaca, San Gabriel, Bolívar llegando al puente sobre el río Chota y entrar a Imbabura.

Disfrutando de una gastronomía popular de la vecina provincia Carchense como son las papas con chaleco (papas con cascara), caldo y seco de gallina criolla, fritadas, los famosos cuyes de Huaca, etc. Así como las instalaciones en las famosas fábricas de lácteos.

Desde Esmeraldas el camino Esmeraldas – Ibarra pasando por los cantones de Río Verde, Eloy Alfaro, San Lorenzo y llegar al límite provincial en el encantador pueblito de la parroquia de Lita y degustar los famosos caldos y secos de gallina criolla.

CAPITULO I

TEMA: “GUÍA GASTRONÓMICA DE LA COMIDA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA”

PROBLEMA

Planteamiento del problema

La gastronomía de la Provincia de Imbabura así como la del país entero son muy ricas, sin embargo es poco difundida, por lo que es importante investigar y producir un documento que servirá de guía para los visitantes a la hermosa provincia azul.

Problematización: Para realizar una buena guía gastronomía debemos conocer los diferentes tipos de la comida y la ubicación de los sitios de expendio. Al ubicar estos sitios se debe diseñar un recorrido que no sea complicado; a la vez muestre la belleza de la zona que se está visitando y se puede degustar la gastronomía del sector en un ambiente familiar y con historia y tradición.

Para conocer esta provincia la vía principal es la Panamericana Norte; esta cruza por toda la región, empezando al sur de la provincia:

Empezamos en el sector conocido como la “Y de Cajas” donde empieza la provincia de Imbabura aquí tenemos bizcochos, queso de hoja, manjar de leche ya que este sector está cerca de Cayambe en donde se elaboran estos productos, continuamos con el sector de San Pablo, este lugar es más turístico, después llegamos a Otavalo no posee mucha gastronomía típica, por la influencia del turismo extranjero por lo que la comida es variada.

Seguimos al norte, nos desviamos a la llamada ciudad del “cuero” que es Cotacachi. En este cantón lo más representativo en la gastronomía son las carnes coloradas y la chicha de jora, después de un corto viaje llegamos a la ciudad de la moda, Atuntaqui es muy famosa por sus fritadas y helados de crema.

Y por ultimo está Ibarra la capital de la provincia de Imbabura, aquí son famosos los Helados de paila de la Sra. Rosalía Suárez, las Nogadas, las Empanadas de Morocho y en el sector del Alpagate donde se encuentra el restaurante de comida popular del mismo nombre.

OBJETIVOS

GENERAL:

Elaborar una Guía Gastronómica de la comida típica de la provincia de Imbabura para conocer la riqueza culinaria que posee esta provincia.

ESPECÍFICOS:

Establecer contactos y acuerdos con los dueños de los establecimientos para difundir las potencialidades gastronómicas de la provincia.

Fomentar el turismo nacional y extranjero, en la región como alternativa las actividades socio económicas para la provincia de Imbabura.

Resaltar las bellezas escénicas y gastronómicas del entorno mediante promociones turísticas de la zona.

HIPÓTESIS

Una guía gastronómica de la provincia de Imbabura, permitirá a los turistas nacionales y extranjeros, tener un conocimiento real, del potencial cultural que posee esta provincia. Además facilitará tanto al guía, como al turista en la selección de los lugares donde comer y disfrutar de la gastronomía de cada lugar.

MARCO CONCEPTUAL

La gastronomía es el arte de crear nuevos platos pero a veces se piensa erróneamente que el término ¹“gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. La gastronomía” estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Gastronomía según el diccionario enciclopédico es el “conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el buen comer”, “gran parte de la fama de la cocina de esta región, se debe a su capacidad para aprovechar una larga tradición culinaria ampliamente reconocida. A partir de ella ha sido capaz de evolucionar hacia una “nueva cocina” de gran calidad y variedad de oferta”

Para ir conociendo la existencia de la comida popular de esta provincia debemos tener un conocimiento provincial para facilitar la labor del guía de turismo.²“El Guía de Turismo es un técnico formado para promover, desarrollar y mostrar los atractivos y recursos turístico nacionales, a través de la conducción de visitantes por los circuitos turísticos, cuidando y preservando el medio ambiente y biodiversidad”

El guía debe tener un conocimiento amplio sobre la cultura de la provincia, la diversidad, la historia gastronómica a nivel cantonal, el guía de turismo debe respaldarse en una guía sobre la gastronomía provincial en este caso. “Un buen guía debe ser capaz de cautivar a su audiencia mientras presenta una gran variedad de temas ilustrativos y de referencia. El guía es también el “ejecutor” maestro del Programa de Visitas. Todo lo que se menciona como “incluido” en el programa debe cumplirse cabalmente para evitar quejas. Así pues, ajustará sus certeras explicaciones a los inclementes horarios de

apertura y cierre de atracciones como museos, catedrales y parques nacionales, tomando encuentra el tiempo para las comidas en ruta y el aseo personal de los turistas.”

El guía debe darse cuenta de lo tradicional y lo popular de los seis cantones de la provincia en la gastronomía, porque en dichos cantones la tradición es transmitir los conocimientos de la comida del sector y lo típico es lo más representativo que caracteriza a un lugar por Ej.: las carnes coloradas de Cotacachi o la fiesta del Yamor en Otavalo, por eso un buen guía debe tomar en cuenta la diferencia entre típico y tradicional.

CAPITULO II

METODOLOGÍA

En este trabajo de investigación, que recorre los cantones de la Provincia de Imbabura, se utilizó la investigación de campo, se procederá a visitar los seis cantones de la provincia.

Cuando llegué al sitio de investigación, se aplicó un formato de encuestas, entrevistas, análisis grupales y la observación de las actividades desarrolladas por las personas que trabajan en los distintos establecimientos.

El análisis documental de todos los datos recolectados, con respecto al desarrollo del turismo y de la gastronomía revela los resultados de un proyecto investigativo, donde interactúan los señores dueños de los establecimientos de comida popular de cada cantón de la provincia, desde sus locales para brindar un buen servicio. Un problema esencial de cada restaurante es el desconocimiento de sus locales por parte de los turistas de otras provincias y también los extranjeros pero estos últimos pueden localizar estos establecimientos con la ayuda de las agencias de viajes.

CAPITULO III

PROVINCIA DE IMBABURA

1ª La Provincia de Imbabura se encuentra ubicada al norte del Ecuador en el callejón interandino, conocida como la provincia de los Lagos, porque en ella se encuentran la mayoría de lagunas del país. La provincia de Imbabura limita al NORTE por la Provincia del Carchi y Esmeraldas al SUR por la Provincia de Pichincha al ESTE por la Provincia de Sucumbíos y Napo al OESTE por la Provincia de de Esmeraldas. La capital de la provincia es la ciudad de Ibarra, la Provincia de Imbabura está conformada por 6 cantones que son:

Ibarra cabecera cantonal Ibarra

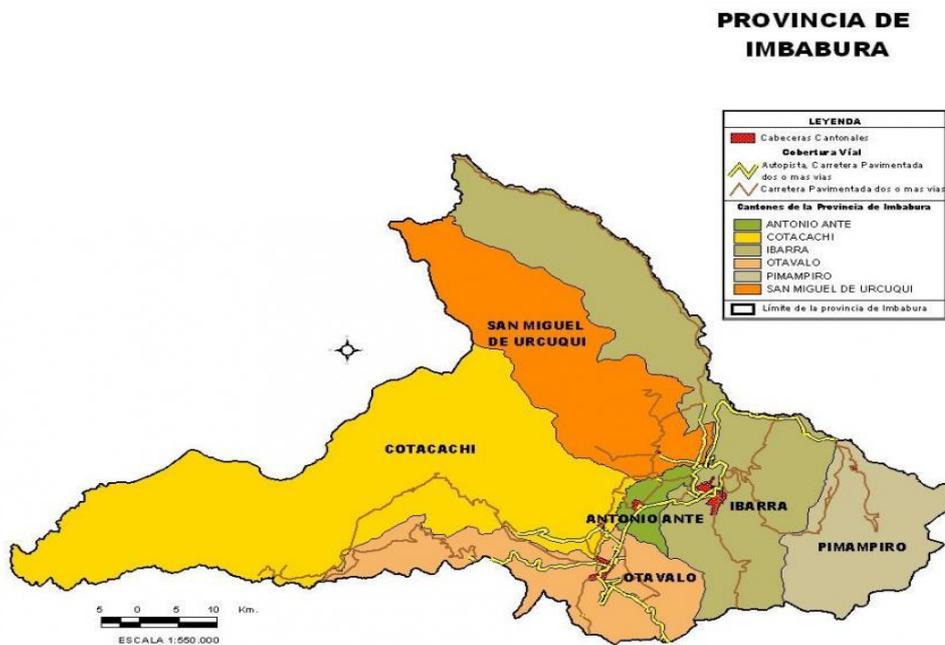
Antonio Ante cabecera cantonal Atuntaqui

Cotacachi cabecera cantonal Cotacachi

Otavalo cabecera cantonal Otavalo

Pimampiro cabecera cantonal Pimampiro

San Miguel de Urcuquí cabecera cantonal Urcuquí



1"El clima de la Provincia de Imbabura posee dos zonas de tipo subtropical; la primera cálida y seca, conocida como el Valle del Chota y las cálidas y húmedas, en la zona de Intag y la de Lita. La temperatura varía entre los 8°C a 28°C. Imbabura tiene una altitud de 2.500m y con una población de 344044 habitantes.

ARQUEOLOGÍA DE LA PROVINCIA

La arqueología de esta zona del país y especialmente de la provincia de Imbabura es muy diversa y con un gran valor histórico en donde los primeros pobladores de esta tierra fueron:

PAÍSCARANQUI

3"El País Caranqui abarcó la región entre los ríos Chota-Mira al norte, y Guayllabamba, al sur; al oeste, el río Intag, mientras que el límite este habrá estado marcado por los pasos de montaña de la Cordillera Oriental, más elevada que la Occidental.

Esta confederación se logró durante la etapa tardía, conocida en términos arqueológicos como Cochasquí, mientras que para la época inmediatamente anterior Cochasquí I; esta situación no es tan evidente.

Cochasquí I abarca la etapa entre el 950 y el 1250 D.C. Se trata de una población que se asentó en secciones aparentemente reducidas del sitio y cuya forma cerámica característica era la llamada "olla zapato". Esa población aún no construía pirámides ni montículos funerarios (túmulos), sino se asentaba sobre el terreno mismo.

Sin embargo, al igual que para el Montículo 19 de Socapamba, en el período I de Cochasquí se produjo la formación accidental de una tola llamada Montículo "X" o Ushpatola debido a la acumulación de restos habitacionales que, con el tiempo, alcanzaron una altura y un volumen considerables y que, debido a la acción del viento y de las lluvias, han tomado una forma redondeada. No se trata, pues, de "tolas" o montículos artificiales, construidos para colocar casas sobre su superficie, pues no se

3”hizo un amontonamiento de tierra, sino que durante el tiempo de ocupación fue creciendo a medida que se acumulaban detritus, rellenos y otros restos de ocupación.

Durante Cochasquí II (1250/1500 D.C.) se edificaron las estructuras cuadrangulares en forma de pirámide truncada (que tienen generalmente una rampa de acceso), los montículos funerarios y los montículos habitacionales.

Así se establecía una pronunciada jerarquización social. Mientras los señores participaban en las grandes ceremonias en las pirámides, residían en las grandes tolas hemisféricas y se enterraban en los túmulos o montículos funerarios, el pueblo llano vivía en las laderas cercanas en casas sobre la superficie del terreno y enterraban a sus muertos cerca de ellas.

En el País Caranqui hay 98 sitios de montículo, reconocidos a través de fotografías aéreas”. También se localizaron extensos campos de camellones, terrazas y canales de riego, que junto a la similitud en el estilo cerámico y a la existencia de una lengua común atestiguan la unidad cultural en esa etapa.

La gran cantidad de sitios con montículo localizados en el País Caranqui sugiere una creciente población capaz de organizar y movilizar una fuerza de trabajo sólo posible en una sociedad compleja; es decir, una sociedad organizada con principios jerárquicos permanentes. Esta densa población necesitaba una producción agrícola intensiva, incluidas zonas antes no explotadas y de difícil productividad, gracias a la construcción de camellones, terrazas para el cultivo y canales de riego.

Por otra parte, en los valles templados entre los 2.000 y 3.000 metros de altura se concentraba la producción intensiva de maíz, zambo, fréjol y chocho. Los valles calientes por debajo de los 2.000 metros y localizados en las cuencas de los grandes ríos se destinaban al cultivo del algodón, el ají y la coca. Tiene especial importancia la cercanía entre estos pisos ecológicos conocida como “micro-verticalidad” y que tiene relación con el acceso a distintas zonas en una misma jornada”.

El medio ambiente de las tolas era ante todo el piso del maíz, y era el maíz, más que los tubérculos, el que marcaba la cultura de los constructores de tolas”.

3”En los valles calientes se localizaron otros sitios de montículo. Su ubicación era importante porque controlaban la producción de bienes exóticos como la coca, que se obtenía principalmente en Pimampiro, Ambuquí y Quilca, en la cuenca del Chota-Mira; o en Lalchipichí y Collaburo en la cuenca del Guayllabamba, cerca de Puéllaro y Perucho. En este piso ecológico también se obtenía el algodón, especialmente en Intag, Lita, Quilca y en las proximidades de Tumbabiro, Coñaqui, Lalchipichí, Pimampiro, y en la zona de Cahuasquí, sitio célebre por el volumen de su producción”.

La ubicación y la distribución de los montículos está íntimamente relacionada con el control de los pisos ecológicos y las grandes obras de infraestructura agrícola, cuya construcción fue posible gracias a la presencia de grandes señores étnicos que se convirtieron en los re-distribuidores y organizadores de la energía humana disponible, es decir, que ; cumplieron un papel centralizador.

El mecanismo para captar la energía de trabajo se basó en el parentesco. En este tipo de sociedades en las que el tributo no se hacía en especie sino en energía humana, la persona principal de cada ‘llacta (territorio de las parcialidades) competía con sus similares de otras llactacunas. El objetivo era el de captar la mayor cantidad de trabajadores, pues los principales de las distintas llactacunas se estratificaban de acuerdo con la cantidad de gente que podían movilizar en el interior de sus parcialidades.

El parentesco desempeñó un rol importante, ya que la gente común de cada parcialidad prestaba sus servicios al principal; a cambio de una movilidad social ascendente y descendente. Esto se reflejaba en los matrimonios de indios comunes con familiares de los dirigentes sociales, lo que a su vez hizo posible que accedieran a otros bienes producto del intercambio.

Si bien las parcialidades dependían de la clase de dirigente para la construcción de obras monumentales o para el acceso a recursos estratégicos, mantenían cierta autonomía a nivel de su reproducción primaria. Es decir, la unidad doméstica era capaz de producir y captar recursos básicos.

Cada familia a linaje conocido como ayllu tenía su propio territorio para producir sus bienes, y como se ubicaban en los distintos pisos ecológicos, los recursos a los

qué”.3”accedían no eran iguales. Esta diferenciación en la calidad de recursos iba acompañada de una diferenciación en su cantidad. El peso demográfico de cada parcialidad repercutía en la disponibilidad de energía humana, lo que marcaba una jerarquía de parcialidades y, por tanto, una jerarquía de llactacuna”.

Los Tres poderosos señoríos:

“Tres poderosos señoríos surgieron en el área en donde existía pequeñas poblaciones, sobre los cuales ejercieron una marcada hegemonía y a la larga los incorporaron como suyos: Caranqui, Otavalo y Cayambe” estos tres señoríos mantuvieron alianzas y acuerdos políticos sustentados con el mecanismo de crear intereses comunes para favorecer la consolidación de la clase dirigente. Eso fue posible básicamente a través de casamientos entre las élites de los señoríos, en las que tenían varias esposas y muchos hijos para asegurar la dirección y la reproducción de su poder.

Al existir sólo dos cuencas productoras de recursos estratégicos, Chota-Mira y Guayllabamba, y un sitio productor de sal, Las Salinas, este entrelazamiento de la élite a través del parentesco permitió que las personas principales tuvieran tierras en diferentes partes del territorio, lo cual está demostrado por los testamentos tempranos de la época colonial y la toponimia y la antroponimia que hace referencia a Caranguelines, Amos y Puntos, nobleza de Caranqui, Otavalo y Cayambe, respectivamente, que luego se diseminaron por todo el País Caranqui.

La cuenca del Guayllabamba la compartían Otavalo y Cayambe, y desde allí y desde la zona de Cotacachi ejercieron influencia sobre toda el área de Intag, la cual aparece muy ligada en las fuentes tempranas a la etnia Otavalo, por su especialización en la producción de algodón. En las “bocas de montaña” o pasos naturales de comunicación que conducen a la selva occidental, existe mayor concentración de cerámica de tipo Caranqui. Sus atributos se distribuyen en territorio Yumbo y coinciden con la zona de tolas piramidales, evidenciando significativos contactos entre la Sierra y la montaña occidental.

La parte occidental del Chota-Mira era controlada igualmente por los otavaleños, mientras la oriental estaba bajo el control de los caranquis. El río Chota-Mira, aparte

de”³”marcar el límite divisorio entre los pasos, al norte, y caranquis, al sur, constituye un corredor que posibilita una de las vías de comunicación más rápidas tanto hacia oriente como hacia occidente y, además, supone la existencia de dos centros de comercio, con características multiétnicas, pero con un claro influjo y predominio caranqui.

Uno de ellos fue “Salinas”, centro especializado en la producción de sal de mina, al cual acudía la gente de toda la meseta andina e incluso los denominas “indios infieles” de la llanura baja.

La sal de mina circulaba incluso hacia la Costa, pues en Esmeraldas “dicen que hay un pueblo grande que se llama Císcala, que tiene paz con todas las demás provincias, y aquel pueblo es seguro a todos, y allí se hacen ferias o mercados, y los Tacamas traen oro y esmeraldas a vender, llevan sal y pescado, y los Beliquiamas llevan ropa y algodón, y hacen allí sus mercados”. Además, “a la provincia de las Esmeraldas iban los mercaderes a conseguir oro, algodón, ají y pescado seco a cambio de unas lentejillas de sal que pesaban más de libra y media.

La importancia de la sal de mina en épocas precolombinas está relacionada con su escasez y alto contenido de yodo, por lo que fue considerada como un artículo incluso máspreciado que la sal marina, ya que previno enfermedades como el bocio (“coto”) y que, además de ser utilizada con fines culinarios, se empleó en ceremonias rituales. Este codiciado artículo también fue objeto de intercambio hacia la Amazonía, de donde “los indios de guerra traen muchas veces muchachos y muchachas a vender a trueque de mantas, sal y perros.

El punto de comercio con la gente de la llanura oriental estaba en la zona de Pimampiro, muy próxima a Chapi, que era la ruta hacia la Amazonía. Era un centro multiétnico por donde circulaba la sal y sobre todo era el centro de producción de coca más famoso del área andina septentrional.

La población autóctona de Pimampiro fue considerada como la más próspera del área, ya que “son estos indios de este valle tenidos por ricos entre los demás naturales de este distrito, por caso del rescate de la coca, porque por ella les traen sus cosas plata, oro,

mantas... y todo lo necesario que han menester. La importancia de la coca radica en "3" que constituye un elemento de prestigio, poder y jerarquía, que es utilizada no sólo como masticatorio, sino que sus hojas son empleadas en ceremonias a las huacas sagradas (sitios sagrados), como ofrendas rituales, en las curaciones y como vehículo adivinatorio".

“A dos leguas de Pimampiro se localizaba el pueblo de Chapi, considerado como un puerto de comercio para mercaderes andinos y amazónicos”. Allí el contacto se establecía con las Quijos de la ceja de montañas; los cuales a su vez se relacionaban con los “indios de guerra” que habitaban el río Aguarico conocidas durante la colonia ¡como Coronados y Encabellados, que mas corresponden a parcialidades Cofán. De esta manera se importaron a la serranía loros, papagayos, monos, plumas, esclavos y plantas medicinales que tienen que ver y con el curanderismo su aprendizaje.

El valle del Chota-Mira fue una zona dedicada a la producción de artículos de intercambio, donde “la coca y la sal fueron bienes con los cuales se podía conseguir cualquier producto, es decir, eran un patrón de cambio a través de un sistema de trueque directo”.

Pese a la existencia de estos centros multi-étnicos, que involucraron una multiplicidad cultural, se sabe que el valle de Chota-Mira fue controlado por otavaleños y caranquis. Los indios autóctonos de Salinas eran considerados “otavalo por lo que el gran cacique de Otavalo cuya residencia ha sido localizada junto al lago San Pablo tuvo alguna preeminencia en el área.

El pueblo de Lita, punto obligado en la ruta hacia Esmeraldas, era gobernado por el cacique Gualapiango, cuya terminación en “ango” indica que pertenecía a la élite otavaleña. El pequeño valle de Ambuquí, próximo a Pimampiro, y donde también se producía coca, se llamaba de esa manera porque era el nombre de un principal que tenía 40 indios a su cargo, nombre cuya terminación está ampliamente distribuida en el País Caranqui.

Sólo la zona de Pimampiro, pese a estar relacionada culturalmente con los caranquis, logró mantener un estatuto propio; incluso el cacique de Caranqui “sumó mucha

gente”³”y entró en esta tierra haciéndoles guerra, y en una batalla que tuvieron, lo vencieron mandándole mucha gente y al cabo de muchos días le mataron por traición”.

La información arqueológica tiende a confirmar el predominio Caranqui sobre el valle en esa época. Uribe⁴ manifiesta que los sitios ubicados en su parte central tienen tuestos provenientes de sitios caranqui, mientras Bray⁵ establece que para el río Mataqui, al sureste de Pimampiro, hay mayor concentración de material Caranqui que cerámica Tuza y ¡Capulí! En todo el valle existe la presencia de cerámica de tradición Panzaleo.

La presencia inca en la Sierra Norte del Ecuador se evidencia en los pucarás (fortaleza) y la implantación de un centro administrativo en la zona de Caranqui, con cuyos palacio, plaza, templo y tambo constituía el asentamiento; más importante en el extremo norte del imperio. Las fortalezas o pucaraes se circunscriben a la zona del País Caranqui, no así en el territorio Pasto, al norte de la cuenca del Chota-Mira, excepto una fortaleza ubicada en Rumichaca La Paz. Su distribución forma una especie de círculo, con la finalidad de controlar las principales rutas de comercio y defender las fronteras móviles de la presión de los grupos locales.

Dentro de este circuito se destaca nítidamente el complejo de Pambamarca, al este de la ruta Otón-El Quinche, en el que sobresale el Pucará de Quitó Loma, el más grande del Ecuador y uno de los principales de todo el Tahuantinsuyo.

Sin embargo, el dominio inca de la Sierra Norte del Ecuador fue un tanto frágil, pues al constituirse en zona de frontera del imperio, no bastaba simplemente con “la represión militar para consolidar la paz”. Era necesaria también una táctica diplomática, que consistía básicamente en entregar privilegios al jefe étnico local, a cambio de mantener el orden y la sujeción hacia los cuzqueños.

Una vez instaurado el dominio inca, el señor de Otavalo llamado Otavalango, fue quien ejerció el control sobre el País: Caranqui y mantuvo vínculos personales con el Inca. En 1539, un hijo quiteño de Atahualpa se casó con una hermana de Otavalango, con lo que es muy probable que esta ceremonia cristiana ratificara una unión ya existente en tiempos prehispánicos”.

3”Al mantener la autoridad el jefe étnico local, el proceso de incaización fue limitado, por lo que la reorganización administrativa de los incas tuvo poca profundidad. Así lo demuestra la escasa presencia de mitimaes en la zona; se tiene noticias de que ocuparan Caranqui, Pambamarca y El Quinche, la falta de control de la mano de obra destinada al tributo en trabajo.

Sólo el tributo textil parece que fue institucionalizado con la introducción de una nueva forma de vestir al estilo inca indica datos; de la fragilidad del indio inca en el septentrión andino se refieren a episodios ocurridos después de la muerte de Atahualpa, como el ataque otavaleños contra Caranqui el asesinato al jefe guerrero inca Quisquis por los huambracuna.

Estas rebeliones indican una clara agresión contra el poder inca, que nunca estuvo consolidado. Además, cuando Sebastián de Benalcázar llegó a esta zona, Otavalongo se alió al conquistador español y conservó la autoridad sobre su grupo étnico.

En 1547, el cronista Ceza de León reporta que el templo inca de Caranqui estaba en ruinas y abandonado; no así el sitio aborigen de Otawa-lo, que mantuvo su papel preeminente hasta que en 1579, en plena época colonial, fue reducido a la localidad de Sarance sitio donde se asienta el Otavalo actual”.

HISTORIA Y ARQUEOLOGÍA DE LA PROVINCIA POR CANTONES

1”CANTÓN IBARRA

CANTÓN ANTONIO ANTE

CANTÓN COTACACHI

CANTÓN OTAVALO

CANTÓN IBARRA

CANTÓN PIMAMPIRO

CANTÓN SAN MIGUEL DE

URCUQUI

IBARRA

Cantón Ibarra, cabecera principal y capital provincial con sus parroquias urbanas:

Caranqui.

San Francisco

Guayaquil de Alpachaca

La dolorosa del Priorato.

Sagrario.

Parroquias Rurales.

Ambuqui

La Esperanza

Angochagua

Lita

Carolina

Salinas San Antonio

“Haciendo historia, Imbabura fue creado en el Congreso Constituyente de la gran Colombia; reinaba en la ciudad de Cúcuta en los años 1823 y 1824, por el decreto del 25 de junio de 1824 erigió la provincia de Imbabura con sus respectivas cabeceras cantonales:

Ibarra

Otavallo

Cotacachi

Antonio Ante

Las siguientes parroquias: Caranqui, San Antonio, Salinas, Urcuquí, Pimampiro, Intag, Mira, Tumbabiro, Cahusqui, Ángel, Puntal, Huaca, Tulcán, Atuntaqui, San Pablo, Tabacundo, Tocachi y Malchingui”.

1”Años más tarde fue suprimida por Decreto Supremo del Libertador Presidente; expedido el 24 de Noviembre de 1826, a causa de que las rentas públicas no bastaban para cubrir los gastos de la nación. La municipalidad de Ibarra reclamó contra esta resolución y pidió el establecimiento de la provincia, invocando, entre otras razones, el gran patriotismo de Ibarra e Imbabura en la batalla de 17 de julio, contra el ejército de Agua longo. La convención de 1851 por decreto del 11 de abril, erigió el cantón de Tulcán con las parroquias de Huaca, Tusa, Puntal, Ángel y Tulcán.

El 1855 se produce otra desmembración, agregando a pichinchanas parroquias de Cayambe, Tabacundo, Cangagua, Tocachi y Malchinqui, que antes pertenecían a Imbabura. La ley de división territorial de 1860, determina y hace efectivo el nuevo Cantón de Cotacachi, como cabecera, Intag e Inmantag.

En la nueva Ley de División Territorial de 1869, costa el reconocimiento de una nueva parroquia dentro del cantón Ibarra, la Santa María de la Esperanza, la ciudad provisional, refugio a los sobrevivientes del terremoto de 1868.

El Congreso de 1880 separó de Imbabura el Cantón Tulcán para formar con este y las parroquias de Mira y Concepción, pertenecientes a Ibarra. Desde entonces no hubo cambio político en su jurisdicción y limite. En marzo de 1938, por Decreto Supremo del General Alberto Enríquez Gallo, se creó el Cantón Antonio Ante, en el territorio de Atuntaqui. El 21 de mayo de 1981, mediante Decreto No. 66 de la cámara general de representante, se crea el cantón de Pimampiro. El 9 de febrero de 1984 mediante Decreto No. 158 del Congreso Nacional se crea el cantón de San Miguel De Urcuquí. Quedando así la provincia de Imbabura a la fecha, está integrada con SEIS CANTONES (en cuyo escudo deberían constar seis estrellas)”.



1“Ibarra, ciudad de Ecuador se encuentra situada al norte del país, capital de la provincia de Imbabura se encuentra a unos 2.228m. de altitud. Levantada a principios del siglo XVI y afectada por un gran sismo en el siglo XIX, se reconstruyó siguiendo el mismo estilo colonial, y esto constituye el centro urbano, comercial y turístico de una fértil región. A su atractivo se le une la cercanía de otras ofertas turísticas importantes como son: la laguna de Cuicocha, la ciudad de Otavalo, el pueblo de Cotacachi y el lago de San Pablo. Industrias y artesanías textiles y orfebres, así como unos salares próximos constituyen otros importantes recursos económicos para ciudad”.

CANTÓN OTAVALO

1”Otavalo cabecera cantonal, con sus parroquias urbanas:

Jordán

San Luis

Parroquias Rurales:

San Miguel Egas Cabezas (Peguiche)

Eugenio Espejo (Calpaqui)

Gonzales Suarez

Pataqui

San José de Quichinche

San Juan de Iluman

San Pablo

San Rafael

Selva Alegre (cabecera San Miguel de Pamplona).

Haciendo historia, cuenta que: “Primitivamente, el corregimiento de Otavalo comprendía lo que hoy son las provincias de Imbabura y Carchi; Cayambe y Cochasqui. Antiguamente se llamó SARANGE, que en la lengua aborigen significa, PUEBLO QUE ESTA DE PIE.

Además Otavalo quiere decir “ COBIJA DE TODOS “. Sus primeros habitantes fueron los Otavalos, quienes se asentaron en las comarcas circunvecinas de lo que hoy es Otavalo. Más tarde vinieron los Caras para ubicarse en la zona de Intag, para luego”

1“Dominar a los Otavalo. En el Incario Manco Cápac II, fundó en Otavalo un aposento a fin de que sirviera de residencia para los Chasquis. En la dominación española, cuando Sebastián de Benalcázar llegó a las tierras, se las denomina SARANGUE.

En el año 1534, se fundó el Asiento de San Luís de Otavalo; a mediados del siglo XVI se establecieron en la región los religiosos franciscanos con la finalidad de culturizar e instruir en la religión católica a los pobladores del sector. En 1593 el conquistador Rodrigo de Salazar funda los “Obrajes de la Comunidad”, en estos se fabrican paños, jergas y frazadas.

El 10 de agosto de 1809 se anunció la revolución de Quito. La sangre Otavaleña también se regó generosamente en los campos de la independencia; otra vez numerosos otavaleños estuvieron presentes luchando en la Batalla de Tarqui el 27 de febrero de 1829, junto al gran Mariscal de Ayacucho Antonio José de Sucre, para derrotar la ambición y cobardía de los invasores peruanos.

El 31 de octubre de 1829, el libertador Simón Bolívar, elevó a Otavalo a la categoría de ciudad mediante un decreto.”

“Otavalo, ciudad de Ecuador situada en la provincia de Imbabura, a 2.556 m de altitud en la región de la Sierra septentrional andina, en una llanura ínter montaña conocida como el ‘valle del amanecer’. Es un destacado centro turístico, al igual que toda la provincia, donde se combinan volcanes, lagos y valles que dan como resultado un paisaje de excepcional belleza y majestuosidad; los hermosos lagos de Mojanda se encuentran al sur de esta localidad. Los turistas también acuden a Otavalo atraídos por el afamado trabajo artesanal de sus tejedores, que se ofrece en el mercado de la plaza del Poncho todos los domingos del año. Los sábados es el día destinado al comercio local: en la plaza se mercadea con el ganado y en la aldea calle de Jaramillo con los productos cultivados en las tierras circundantes, así como con las mantas, tapices, vestidos bordados, jerséis y otras prendas tradicionales realizadas por los grupos indígenas de la provincia”.

CANTÓN COTACACHI

1“Cotacachi está ubicada en la zona norte de Ecuador. Se ubica a 80 Km. al norte de Quito y 60 Km. al sur de Ibarra. Su clima es templado seco; su temperatura media es de aproximadamente 14 y 19 grados centígrados, está limitada al norte por el Cantón Urcuqui, al sur con Otavalo, al este con San Juan de Iluman y el volcán Imbabura y al oeste con el nevado de Cotacachi.

Su organización política está distribuida de la siguiente manera:

Cotacachi como cabecera y sus parroquias urbanas:

Sagrario

San Francisco

Parroquias rurales:

Apuela

García Moreno (Llurimagua)

Imantag

Peña herrera

Plaza Gutiérrez

Quiroga

6 de Julio (cuellaje)

Vacas Galindo (El churo)

CANTÓN ANTONIO ANTE

1“Geográficamente se encuentra en el centro de la Hoya de Ibarra, es el cantón más pequeño de la provincia. Antonio Ante está ubicado al noreste de Imbabura, su cabecera cantonal es Atuntaqui.

Tiene dos parroquias urbanas: Atuntaqui y Andrade Marín, parroquias rurales: San Roque, Chaltura, Natabuela e Imbaya. Este cantón está limitado al norte con Ibarra, al sur con Otavalo, al este con el volcán Imbabura y al oeste con Cotacachi y Urcuqui. Su altitud promedio es de 2.340 m.s.n.m., con una temperatura entre los 14 – 24 grados centígrados por lo que goza de un clima agradable y, posee tierras fértiles aptas para

el”¹”cultivo de cereales y legumbres por lo que se le considera “El granero de Imbabura”.

Se le atribuye la reminiscencia (recuerdo de algo pasado) geográfica e histórica de la región norte del Ecuador. Sus campos multicolores fueron el lugar de verano del Inca o Emperador y su equipo.

Su historia cuenta que:

“Antes de la conquista de los Shirys asoman como estados independientes Imbabura y Otavalo, compuesto de la siguientes tribus: Caranquies, Chotas, Cotacachis, Miras, Atuntaquies, Peguchis, Tocachies, Urcuquies. De esta manera encontramos que la tribu de los Atuntaquies existió de épocas muy remotas.

Es probable que estas tribus fueran dominadas por los Caras, que hacia el año 800 de la era cristiana. Llegaron a las mesetas de Pichincha e Imbabura, subyugando también a los Quitus. Transcurrieron los años y vino la dominación Shyri y una vez conquistados los estados de Imbabura y Otavalo donde estaba la tribu de los Atuntaquies, quienes en su afán de dominación se extendieron hasta Huaca y Tusa.

González Suárez nos narra: “Hualcopo Duchicela, Shyri XIV, después de ser vencido por Túpac-Yupanqui, se fortificó en Atuntaqui sus tropas ocuparon la ciudad de Quito. Al morir Hualcopo dejó su reino a su hijo Cocha. Según estos datos importantes, se deduce que Atuntaqui era una fortaleza de armas durante los últimos años del reinado de Hualcopo y se fue fortaleciendo mucho más durante el gobierno de Cacha.

La parroquia de Atuntaqui fue creada el 29 de mayo de 1861, pero el 12 de febrero de 1938 nace el cantón Antonio Ante en la provincia de Imbabura en la cual se compondrá de las siguientes parroquias: Atuntaqui, como cabecera cantonal, Andrade Marín, San Roque, San Francisco de Natabuela y San José de Chaltura.”

SAN MIGUEL DE URCUQUI

7”En su pequeña geografía aún se pueden encontrar pequeños pueblitos que conservan su arquitectura popular y tradicional, reflejando un sabor colonial”.

7”El Cantón San Miguel de Urcuquí se encuentra rodeado de un paisaje natural incomparable y un acogedor clima. De las entrañas de la madre tierra brotan aguas con poder curativo por lo que es visitado por turistas nacionales y extranjeros que buscan en ellas una terapia para su cuerpo y alma. Este rincón está habitado por gente amable y trabajadora con deseo de luchar.

Rodeado de majestuosas montañas que representan un legado histórico, y un paisaje natural incomparable, nace el Cantón San Miguel de Urcuquí, como una bendición a la naturaleza y al hombre. El poder curativo de sus aguas que brotan de las entrañas de la tierra y el acogedor clima, atrae al turista nacional e internacional fascinándolo con el encanto de una tierra amable, gestora de hijos trabajadores con deseo de luchar y alcanzar el más alto curul de progreso.

Aunque cuenta con tan solo 767 kilómetros cuadrados, el cantón Urcuquí, perteneciente a la provincia de Imbabura, es famoso y reconocido a nivel nacional e internacional por su gran diversidad y concentración de recursos naturales así como la cordialidad de sus habitantes, que lo distinguen como un especial atractivo para los turistas nacionales y extranjeros, mismos que no por casualidad ya sobrepasan el millón de visitas anuales

Ubicación: Noroccidente de la provincia de Imbabura.

Superficie: 767 Km².

Altitud: 800 a 4.400 msnm

Clima: Desde el templado Subtropical hasta el frío de los páramos.

Temperatura: 17°C. promedio

Grupos étnicos: Mestizos, Afro-americano e Indígenas

Idioma: Español – Quichua

Habitantes: 14.396

Parroquias:

Parroquia Urbana:

Urcuquí

Parroquias Rurales:

Cahuasquí

San Blas

Tumbabiro

Pablo Arenas

La Merced de Buenos Aires”

Reseña Histórica.

7”En este cantón predominaron los Urcuquíes posesionados en diversos Ayllus (familias indígenas), mantuvieron una desarrollada y fortalecida organización de nombre Urcuquí (UR-CUCIQUE) que se compone de dos voces quichuas:

U R C U = cerro

C I Q U E = asiento

Lo que significa “asiento de cerro”

Sitios Históricos

La historia del cantón San Miguel de Urcuquí, se mantiene interesante, primero por la tenacidad y trabajo de su gente que desde tiempos inmemorables lucharon por sacar a flore y desarrollo a este cantón imbabureño. Existió el primer Ingenio Azucarero de la provincia en la hacienda San José, de allí es que el ingenio llevaba el mismo nombre. Hoy después de haber sido un importante generador de fuentes de trabajo para los habitantes, hoy permanece guardando en sus pasillos y patios un legado de lo que fue una de las más modernas tecnologías en el año de aquellas épocas.

Existe además como reliquia en la Hacienda san Vicente de Flor la vivienda donde nació el Dr. Antonio Ante, precursor de la independencia americana e importante personaje que ha marcado historia a nivel nacional.

A tan solo cinco minutos de la ciudad de Urcuquí, con dirección sur este, se puede llegar hasta el barrio San José, este aparece como una ventana a la historia. El nombre de este barrio corresponde a la existencia de la Hacienda San José, uno de los escenarios más importantes que se reviste de gran historial por los acontecimientos que han marcado el desarrollo en este rincón del país.

En tiempos de la Colonia, esta hacienda era un importante emporio de desarrollo económico y productivo en el cantón, grandes extensiones de tierra fértil que mostraba una policromía magnífica en la zona, y la existencia del Ingenio San José, se mostraba

como un imperio brindando posibilidades de empleo a los habitantes de los sectores aledaños.

En el Siglo XX, la hacienda y su poderío, fue propiedad de Don Jacinto Jijón y Caamaño, quien la convirtió en una de las propiedades privadas más exitosas de Imbabura. La producción de caña fue dependencia de los padres Jesuitas produciendo la panela y el aguardiente.

Jijón y Caamaño, siendo un arqueólogo, historiador, político y empresario aportó a la historia cultural, política, industrial y económica del Ecuador, con sus estudios⁷⁷ publicaciones científicas de arqueología nacional e internacional, fue promotor de la industrialización en fabricas textiles con tecnología de punta, fue congresista en foros internacionales, primer Alcalde de la ciudad de Quito, Senador por Pichincha, Miembro de un sinnúmero de Academias y Asociaciones culturales del Ecuador y de América.

La hacienda San José fue un escenario de algunos movimientos políticos en los que se defendió la causa conservadora, como la sonada del 7 de septiembre de 1924, cuando sus partidarios ecuatorianos y colombianos se enfrentaron con soldados gobernistas de José Luis Tamayo. El Ingenio San José contó con maquinaria de primera categoría, las primeras plantas generadoras de energía eléctrica, escuela, una capilla pública, viviendas para los trabajadores y sus familias. En el año 1932, se dotó a San José de instalaciones industriales modernas para la época y fue un espacio donde se conjugaron algunos eventos relevantes como centro de producción, siendo un modelo de disponibilidad económica y constructiva para dicha hacienda.

Siendo una sobresaliente zona productiva, en las estipulaciones de arrendamiento se condicionaba a quien fuera el arrendatario, tenga muchas precauciones en el tratamiento y cuidado de esclavos y trabajadores, construyendo viviendas cuyos vestigios subsisten, como un pueblo fantasma que encierra entre sus paredes revestidas a medias de cal, por el deterioro, una energía que es posible sentirla solo estando en el lugar⁷⁸.

PIMAMPIRO

8”Tierra del sol, con alma dorada de progreso, Pimampiro es un cantón de incomparable belleza natural, es un paraíso terrenal en la provincia de Imbabura, sus montañas, páramos, valles y lagunas brindan una policromía de ensueño que encanta al turista nacional y extranjero. Sus campos fértiles demuestran el poderío productivo de una tierra labrada por manos pimampireñas que en cada una de las semillas germinadas depositan el sacrificio y la esperanza de desarrollo para un cantón apacible y saludable. Ubicación: está ubicado en la parte nororiental de la provincia azul de los lagos, Imbabura.

Altura: 2.165 m.s.n.m.

Clima: Templado

Temperatura: 15°C

Población total: 12951”

8”Fecha de Cantonización: “San Pedro de Pimampiro” fue elevada a la categoría de cantón el 21 de mayo de 1981.

División Política se divide en 4 Parroquias:

Pimampiro

Chugá

San Francisco de Sigsipamba

Mariano Acosta

Pueblo antiquísimo de gran ancestro, fue una tribu importante, poderosa, libre e independiente. Existió antes de la venida de los Shyris en el año 930 de la era cristiana. Aún se encuentran vestigios de esa época.

Su fuente de riqueza constituyó el cultivo y comercialización de la coca, la misma que intercambiaban con oro, plata y animales traídos por otras tribus.

Considerado el cantón agrícola por la fertilidad y gran productividad de sus tierras que prodigiosamente acepta toda clase de cultivos”.

ECOLOGÍA DE LA PROVINCIA

FLORA Y FAUNA DE LA PROVINCIA

Fauna

1“Existe una gran diversidad de grandes mamíferos como, lobos de páramo, venados, conejos, curiangué, guarros, pumas, armadillos y cóndores; entre los de menor tamaño destacan la comadreja, nutria, diversos tipos de monos y mofeta. También se han observado tórtolas y gorriones”.

Flora

1”La flora de la provincia es: La vegetación característica de las faldas de la cordillera es el bosque húmedo; los extremos de ambas cordilleras están densamente poblados de bosque de los que hay hasta 3.050 m. de altura en los que destacan la presencia de quina roja y Durango, donde predominan los extensos pajonales (cañas) y la grama de (gramíneas)”.

1”Plantas Nativas: Existen plantas gramíneas, musgos, pajas, plantas trepadoras y flores pequeñas. También los árboles Páramo de ángel, famosos por sus frailejones gigantes. Hasta los 3.000 m.s.n.m, el territorio es básicamente agrícola, sus principales productos son maíz y fréjol seco, caña de azúcar y cabuya. En las zonas bajas, la vegetación es de estepas herbáceas y en las altas hay prados naturales”.

“La reserva COTACACHI-CAYAPAS está ubicada en la cordillera occidental de los andes provincia de Imbabura, tiene una extensión de 243.638 hectáreas. Y está a una altura que va desde 1600 hasta 4939 m.s.n.m. Esta reserva es una de las más ricas del mundo.

La reserva comprende vastos territorios tanto en la zona montañosa como en la zona baja del nor-occidente, sobre una superficie donde la vida existente en la Reserva propicia el desarrollo de una flora sumamente variada y paisajes de una belleza inigualable, haciendo de ella una de las atracciones turísticas naturales más sobresalientes del país.

Se ha registrado hasta el momento 630 especies de aves y se estima en una área con uno de los más altos niveles de endemismo (determinar localidades) a nivel mundial.

La flora en la zona alta se caracteriza por especies andinas como puma maqui, quishuar, romerillo y la tradicional chuquiragua (planta medicinal)”.

OROGRAFÍA

1”La provincia de Imbabura posee una orografía única de las demás zonas del país es así que consta de 9 elevaciones las mismas que son las importantes para esta región. Las cuales detallamos a continuación”:

LOMA DE GUAYABILLAS (IBARRA)



1“Esta loma está ubicada en la parte oeste de Ibarra tiene una extensión de 54.1 hectáreas. Se denomina así debido a la amplia existencia de una especie arbustiva llamada *pidiumguineense* (guayabilla), cuyo fruto es de agradable sabor.

Su riqueza arbustiva favorece la presencia de varias especies de aves, reptiles, insectos y algunos mamíferos. Desde este sitio se puede apreciar toda la ciudad de Ibarra.

Además tiene un centro de rescate de animales, este centro fue creado con la finalidad de acoger a las especies resultantes del tráfico ilegal de animales silvestre y a la vez de concienciar a la población sobre este hecho, que está diezmando nuestra riqueza faunística.”

EL COTACACHI



1“El Cotacachi (4.966) pertenece a las montañas volcánicas y nevados de Imbabura este volcán se compone de una amplia construcción fundamental muy articulada de superior piramidal y sencilla.

Otras estribaciones principales del Cotacachi se anotan: Loma de San Francisco, Runa-urco, Loma de Putujara y Loma de Jardín, a la derecha tres cúspides del Páramo de Piñan destacándosele entre ellas la predominante y negra cúpula del Yana-urcu (4.556m.).

En el lado derecho están las cuchillas del Runa-urco y la loma de Putujara; la izquierda forma la Loma de San Francisco; la punta Terminal de Piñón queda cerca de los 4000 m. de altura. Entre Runa-urco y San Francisco Loma, vemos el profundo valle de Hondón de Chamabi y la chorrera de Chumabi con una caída de agua de 300 metros de altura, fusión de nieve del glacial de Tio-cungo. De las paredes del Chumaba salen los bancos de lava para la construcción tectónica de la montaña.”

EL PARAMO DE PIÑAN

1”En el alto ramal que limita a la gran hoya de la provincia de Imbabura, al Oeste se encuentra el Páramo de Piñan; a su izquierda y deparado por una ensillada plana, queda

el Cotacachi; a su derecha se encadenaron la larga serranía de San Lorenzo. Todos los declives Occidentales del Páramo de Piñan están cubiertos de una espesa selva.”



EL YANA- URCO

¡“Tiene una altura de 4.041 metros, uno de los senderos que van hacia la parroquia de Intag pasa por el pie del Yana-urco.”



LA CORDILLERA DE ANGOCHAGUA.

¡”Esta cordillera se extiende entre los ríos de Chota y Tahuando hasta el pie norte del Cayambe.

En una altiplanicie cuya superficie está articulada en muchas cuchillas de las cuales sobresalen picos asilados que llegan hasta la altura de 4.500 metros y la media de 4.000 metros”.



EL IMBABURA



¡“El nombre está compuesta por dos palabras:

IMBA= Pececillo negro o preñadilla

BORA= Criadero o madre

El Imbabura (4.582. m.se levanta asilado casi en el centro de la amplia Hoya de Ibarra, aunque no llega a la región de las nieves perpetuas. Hay que contarle por su situación libre y lo típico de la construcción de su cono, jamás ha desempeñado el papel de mediador para la exteriorización de las fuerzas volcánicas; asidas de corrientes de lodo a causa de terremotos como ocurrido en el año de 1868.

El Imbabura tiene cinco cuchillas perfectamente distinguibles, cortadas radicalmente por valles, cerca de la coronación de peñas toman su origen en profundos ensanchamientos de forma de calderas, y que están hundidos entre las filas de las cuchillas, estos aparecen solo como paredes delgadas de separación en forma de puentes.

Desde la hacienda la Magdalena (2.702 m.) de altura al Sur de Ibarra puede observar su interior, del mismo lugar a la izquierda se ve el cerro de Cuvilche: En el lado sudoeste del Imbabura se le adhiere un gran cono lateral el Azaya (2.700 m.).

En menor relación genética del Azaya respecto al Imbabura está con una poderosa masa eruptiva articulada de varias montañas en forma de conos y cúpulas que se encadenan con él a lado sudeste. Los principales picos de esta masa eruptiva se llaman Culviche (3.882 m.), Cocholoma o Covavi (3.494 m.), y Cunru (3.338 m.); el Culviche y el Cunru poseen sobre su cúspide pequeñas calderas con lagos.”

EL CULVICHE

¡“Impresiona al observador; por la individualidad de su construcción que se pronuncia notablemente en forma redondeada de su superficie que empataron el Cacholoma y el Cunru, producto de una sola poderosa erupción. En el camino Cochicaranqui a San Pablo, se encuentra el paso de Angla (3.183 m.).

El vértice de Azaya está formado por varios picos marginales en forma de copa; que rodea a un laguito.”

EL CUSIN-URCU

¡“Llamado también San Pablo-urcu está rodeado por tres montañas volcánicas: Mojanda, Imbabura y Cayambe, se encadena con el Mojanda por la ensillada de Caja o Alto de Cajas (3.099 m.); estableciendo con el mismo Nudo transversal entre las hoyas de Ibarra y Quito.

El Cusin-urcu presenta la forma de herradura, cuyas ramas y cuchillas que limitan al cráter valle forman los cultivos del gran lago de San Pablo.

Atrás, a la izquierda del Cusin-urco, vemos al Imbabura; y, a la derecha, en el horizonte, exactamente sobre el Muyurcu (3.326 m.) a una parte de la Cordillera de Angochagua.”

EL MOJANDA

1“Pertenece a las montañas volcánicas del Ecuador que no se hallan ni en la cordillera Occidental, ni Oriental, se encadena con el Chanchagran y forman unido al Cusin-urcu una elevada pared divisoria entre las hoyas interandinas de Quito e Ibarra”.

1”Se caracteriza por una ancha coronación sembrado de picos y por su cráter externo en el que se encuentran un gran lago llamado Huarmicocha (Lago hembra); un pequeño llamado Caricocha (Lago macho); y un cono antiguo de erupción.

Cuando se le divisa al Mojanda desde el Oeste, se presenta solo tres picos de su coronación: el Fuya Fuya (4.294 m.) que pertenece a la coronación del cráter; el San Bartolomé (4.047 m.) y, entre ambos, el cono de erupción Golongal (4.145 m.). Desde el Noreste se observa más las características de la construcción del Mojanda.

En el Mojanda y el Quilotoa son las únicas montañas volcánicas del Ecuador que se han formado lagos. Desde el Sureste del Imbabura se divisa la ligación del Mojanda con el Cusin-urcu; del Noreste el encantamiento del Mojanda con la Serranía de Chacha gran y Sigsicungo.

La orilla occidental de la laguna de San Pablo está formada por el Curi-loma donde existen campos cultivos que da el valle de Otavalo.

En la Rinconada se encadena el Yana-urcu (4.275 m.) Al pie de este cerro se encuentra la laguna de la Rinconada más hacia la derecha sigue el cono de erupción global (4.145 m.) y unido por este con una ensillada el Fuya-Fuya (4.294 m.). El lago tiene hasta 2.75 kilómetros; temperatura 9 grados centígrados. EL cono de erupción Globales de más

400 metros de alto, su base queda a la altura de 3.600 o 3.700 metros sobre el nivel del mar.”

HIDROGRAFÍA

1”La hidrografía de la provincia de Imbabura es inmensa y de una belleza única e incomparable. La provincia de Imbabura es también conocida como la ciudad de los lagos y bajo este apelativo es bien reconocido, por su gran cantidad de lagos, vertientes y ríos que rodean a casi toda la provincia siendo la única en el Ecuador, a continuación se detallará un breve listado de sus principales fuentes de agua”.

EL CHOTA

1“De este a noroeste corre el majestuoso río Chota o Mira recogiendo todos las manantiales y afluentes de la superficie de la provincia; Carchi, Imbabura y Pichincha; va marcando la línea divisoria de las provincias del Carchi e Imbabura, El Chota en su origen se llama Chamachan, va aumentando su caudal con los ríos que descienden del Nudo de Huaca, en la provincia del Carchi y con la que riegan la de Imbabura que unidos forman el Ambi, este se junta al Chota más debajo de la ciudad de Mira, desde este lugar se llama el río Mira hasta desembocar en el Océano Pacífico.

Los afluentes del río Chota recibe a la derecha, de la parroquia del Crachiel Apaqui y El Ángel; a la izquierda de la provincia de Imbabura El Ambi, que corre por un valle lateral inclinado y constituye el verdadero eje fluvial longitudinal de la hoya de Ibarra, por recibir a lo largo de su cuna la totalidad de las aguas provenientes de las cuencas lacustres de Mojanda, San Pablo y Cuicocha y las que bajan de los páramos de Pesillo, del cerro Imbabura, Cotacachi y Yana-urcu.

El Ambi lleva en sus aguas el destino solitario de los cantones de Imbabura. Inicialmente lo forman el blanco y el Jatunyacu: el blanco procede de los páramos Iguincho, Cabugan y Sigsicunga, donde forman un ángulo la cordillera Occidental y el Nudo de Mojanda y Cajas; el Jatunyacu viene de la laguna de San Pablo”.

EL TAHUANDO

1“Este nace en los páramos de Pesillo, al pie septentrional del Cayambe y engrosado con el tributo del Cariyacu, cuyo origen se halla en la cordillera de Angochagua, por las alturas de Cochimbuela y Chisimbo, donde brotan los manantiales de “El Chilcal, Urpitza y Quibianchi”, fertilizando la zona sur del amplio y hermoso valle de Ibarra, prosiguiendo el Tahuando su recorrido, a poco de sobrepasar la ciudad de Ibarra, por un tajo profundo abierto toman en su cauce las aguas del Ajaví que brotan de vertientes situadas en el occidente de Ibarra. Al pie de Tababuela se junta el Chorlavi, que nacen en las faldas nórdicas del Imbabura”.

1”Los tributarios del río Mira ubicado en la provincia de Imbabura que en su mayoría recorren de Este a Oeste son: El Palacara, Amarrillo, Salado, San Jerónimo, Guallupe; Parambas, Achotal y Lita.

El Palacara nace en las lagunitas gemelas Paracocha, sobre el lomo de la cordillera Occidental, donde yergue el Yanaurcu (4438 m.) a su margen derecha están las parroquias de Cahuasqui y Pablo Arenas”.

YAGUARCOCHA

1“Traducido quiere decir Lago de sangre. Ubicada al norte de Ibarra 4 kilómetros. Han desaparecido miles de litros cúbicos de agua por el calor del sol a cambio de grandes superficies de terreno cultivado.

Antes que entraran los españoles en el Perú, el Rey Huayna – Cápac por cierto enojo que le hicieron los naturales de Caranqui y de otros pueblos vecinos; Cuentan los mismos indios que mandaron a matar a más de 20.000 hombres y sus cuerpos arrojados a esta laguna, tiñéndose de rojo sus aguas, por eso se llama Yahuar-Sangre y Cocha-Lago o laguna. Tiene una Autopista de 10 Kilómetros de longitud, que circunvala la laguna, aquí se realizan competencias automovilísticas”.

MOJANDA

¡“Realmente son dos lagunas formadas en esta montaña. La Caricocha, tiene una superficie de 2 Km. cuadrados y 120 m. de profundidad. Huarmicocha, con 600m. de largo por 300m. de ancho. Están a 70 Km. de Otavalo. Caricocha – Hombre, macho; la otra, Huarmicocha – Mujer; es decir, Lago Macho y Lago hembra. Están ubicadas en el nudo Mojanda Cajas.

También se encuentran las lagunas Angoscocha y Yanacocha en la cordillera Oriental”.

CUICOCHA

¡“La Laguna de Cuicocha está formada sobre un antiguo cráter y tiene dos islotes que fueron formados por dos erupciones anteriores la más alta tiene una altura de 176 metros de altura y 1 Km. de lago. La pequeña 60 m. de alto, ocupa aproximadamente la mitad del lago.

Todos los ríos que pasan por la planicie de Cotacachi tiene un recorrido de sur a norte producto de los deshielos del volcán del mismo nombre, debiendo anotar que todos ellos, en el momento actual, han perdido en forma actual, han perdido en forma considerable el caudal de sus aguas y, algunos, solamente han quedado en riachuelos, a excepción del río Ambi que baña el sector oriental; sus aguas provienen del sector de Otavalo y Mojanda.

Después del Ambi se encuentra en Pachavi que señala el límite oriental de la ciudad, mientras el Pitsambitsi, marca el límite occidental; luego se desliza el Yana-Yacu y termina en el Tuctara. Una vez que el Pitsambitsi llega al perímetro de la ciudad sigue con dirección al norte con el nombre de Machangara llevando un escaso caudal.

Todos los riachuelos van llevando sus aguas a desembocar al caudaloso Ambi, el mismo que sigue su cauce por la línea del norte en busca del río Mira.

En el río Guayllabamba desemboca en río Intag, siguiendo al occidente desembocan los ríos: el Chalguyacu, Chontal, Magdalena, Manduriaco Chico, Río Verde, Manduriaco Grande, Tortugo, Cajones, Río Negro, Naranjal, Dorado y Aguas Claras”.

SAN PABLO

1“A 4 kilómetros de Otavalo, un hermoso lago se extiende en una inmensa llanura que se denominaba antes Imbacochoa, junto al pueblo del mismo nombre. Tiene una longitud de 3.950m. de oriente a occidente y 27. m. de sur a norte y la superficie aproximada es de 60 Km. cuadrados.”

YANACOCHA

1“Esta laguna está ubicada al pie del Yana-urco, a 3.734 m. cercano a los de Mojanda.”

FUENTES TERMALES

1”En general indicaremos que las aguas termales que existen en la provincia de Imbabura, son de un gran poder curativo, para enfermedades de la piel, huesos, reumatismos, afecciones pulmonares, artritis, dolores musculares.

Sus composiciones químicas son: carbonato, cloruro, hierro, manganeso, calcio, magnesio, sodio, sílice, fosfato, etc.

En el valle de Ibarra: Yuyucocha, aguas puras que brotan en la parte sur de Ibarra, a un kilómetro de la ciudad. Huaraz capas o Mamapogio a 12 km. de Ibarra, está ubicado en los terrenos de Zuleta, de allí viene el agua potable de Ibarra. La Palestina a tres Km. sur occidente provee agua a Caranqui. Yucucalle, en los terrenos de la curia, junto a la bola amarilla al sur de Ibarra; sus aguas curan enfermedades de la piel, renales, gastro-hepáticas. En las orillas del río Tahuando existen dos manantiales pequeños; mezo termales, que por su poder curativo son visitadas con frecuencia por los ibarreños y de lugares vecinos.

Las aguas termales de Chachimbiro están ubicadas hacia el occidente de Tumbabiro; son las más importantes de Imbabura. Cachipugro, entre Tapiapamba y la Unión, aguas saladas-yoduradas. El Castigo, junto a la parroquia de Salinas, agua salada. Pertenecen a Otavalo: Peguche, junto a la cascada del mismo nombre, Yanayacu, junto a Otavalo: Neptuno, Tangali, Las Lagartijas, etc. A Cotacachi: Nangulvi, en la zona de Intag-Apuela".

Adicionalmente la provincia de Imbabura posee una variedad de atractivos turísticos.

ATRATIVOS TURÍSTICOS DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

Los atractivos turísticos que posee la provincia de Imbabura son variados pero los más destacados y con una gran cantidad de afluencia son 16 lugares en donde el turismo es el sustento principal para la provincia, los visitantes tanto nacionales como internacionales acuden con mayor frecuencia a los siguientes sitios:

LA LAGUNA DE SAN PABLO

1“Ubicada a 4 Km. (5 minutos) hacia el oeste de la ciudad de Otavalo y a 2.670 m.s.n.m., la laguna está rodeada por el volcán Imbabura.

Las comunidades indígenas locales lo conocen como Imbakucha, su nombre original. La laguna está rodeada por totora (*Scirpus*) que es utilizada por comunidades locales como Huaycopungo, en la elaboración de artesanías, para la realización de esteras que son el sinónimo de alfombras o tapices de piso, y que son utilizadas por las familias indígenas. La laguna es un ecosistema que abarca algunas especies representativas como las garzas, patos, algunos anfibios y varias plantas acuáticas.

Se cuenta con una carretera asfaltada, en auto la distancia de Otavalo al Lago es de 5 minutos”.

EL VOLCÁN IMBABURA

1“Es un volcán apagado de 4.560 m.s.n.m. y es uno de los referentes culturales de las poblaciones locales, pues lo llaman “Tayta Imbabura”, por lo que se han creado varios mitos y leyendas en torno a él.

Este volcán aparece en muchas guías de montaña; es la más recomendada para la aclimatación y las prácticas antes de ascender a otras montañas y nevados del Ecuador. En los bosques nativos del Imbabura existe una diversidad biológica muy importante”.

EL CERRO CUSIN (3.988 m.s.n.m.)

“Ubicada al este del Imbakucha, el cerro Cusin es otro atractivo importante. En los alrededores habitan los KichwaCayambi, repartidos en varias comunidades como Pijal, Gualaví, Angla, entre otras. En sus faldas nacen una cantidad de vertientes que”i”alimentan al Imbakucha; la principal de todas da lugar al Itambi, un río que en épocas precolombinas abastecía de agua para los camellones, una técnica de cultivo, cuyos vestigios aún existen hasta la actualidad y que ha sido objeto de múltiples investigaciones arqueológicas. Los restos de estos camellones están junto a la comunidad de Pijal y que debe su nombre precisamente a que el nombre original de los camellones es pikal”.

LASLAGUNAS DE MOJANDA

“Ubicada a 16 kilómetros de la ciudad de Otavalo y a 3.714 m.s.n.m. La laguna de Mojanda está rodeada por pajonales y remanentes de bosque nativo que mantienen una biodiversidad representativa de los páramos del septentrión andino. Junto a la laguna grande o conocida localmente como Karikucha o laguna macho que es origen volcánico, están otras dos lagunas pequeñas, la Warmikucha o laguna hembra y la Yanacocha o laguna negra”.

Por su se recomienda que en días despejados se tiene una visión espectacular de volcanes como el Chiles, Imbabura y Cotacachi; al norte Cayambe, Pichincha, Illinizas y Antisana al sur; visitarla para contemplar su plácida y silenciosa majestuosidad. Lleve consigo una cámara fotográfica y ropa abrigada para contrarrestar el frío andino”.

LA CERRO FUYA FUYA (4.263 m.s.n.m)

“Ubicado cerca de las lagunas de Mojanda, el Fuya Fuya es preferido por varios turistas que gustan del andinismo en sus diferentes especialidades. En el sector, existen tres senderos que llevan a la cumbre del cerro desde donde se puede divisar a los volcanes Imbabura, Cotacachi y Cayambe”.

IBARRA LA CIUDAD BLANCA

1“De calles adoquinadas y casas coloniales, Ibarra, conocida como la Ciudad Blanca, es una de las ciudades más visitadas en el norte del país. Su casco antiguo presenta construcciones de una sola planta, pintadas de blanco, que rodean a los parques Moncayo y La Merced, muy ornamentales y bien cuidados. También hay museos con muestras arqueológicas, numismáticas. Aquí podrá deleitar los deliciosos “helados de paila” mientras camina por la ciudad”.

COTACACHI

1“Al Suroeste de Ibarra está Cotacachi, conocida como la “Capital Musical del Ecuador”, es rica en la elaboración de artículos de cuero. Pequeñas y grandes tiendas en el centro del poblado, exhiben finas confecciones en este material. Los fines de semana son los mejores días para conocer el arte de la talabartería.”

RESERVA ECOLÓGICA COTACACHI-CAYAPAS

1“Constituye un destino obligado para el turista que se adentra en los Andes. A pocos minutos de Cotacachi, se encuentra la laguna de Cuicocha (3.068 m.s.n.m.), parte importante de la Reserva Ecológica Cotacachi-Cayapas. Los paseos en lancha alrededor de dos pequeñas islas que se hallan en medio de esta formación de agua, permiten conocer muy de cerca la flora y fauna del sector, donde hay colonias de aves. El área protegida comprende, además, bosques húmedos y páramos con especies herbáceas, lianas y helechos, la impresionante laguna de Cuicocha esta laguna tiene en el medio de sus aguas dos colinas que se pueden atravesar en bote. Si tiene suerte podrá ver algún cóndor”.

SAN ANTONIO DE IBARRA

1“Un pequeño poblado donde todo el mundo tiene su negocio de artículos tallados en madera de exportación internacional. Sus obras han sido presentadas en grandes exposiciones dentro y fuera del país. La madera, la piedra y el lienzo constituyen la materia prima para desarrollar sus habilidades y obtener los ideales de sus artesanos. En la actualidad cuentan con la denominada “Calle del Arte”, escenario e ideal para la

exhibición artística y diseñada para que los turistas admiren su trabajo. Cuenta con numerosos almacenes donde usted podrá adquirir diversidad de obras de arte”.

LA ESPERANZA Y ZULETA

1“Ubicadas a poca distancia de Ibarra, estas poblaciones son conocidas por la habilidad de sus mujeres para elaborar bordados multicolores muy finos; elaborados en forma manual. También hay artesanos que se dedican a la talabartería.”

LOS MERCADOS INDÍGENAS

1“Imbabura es conocida principalmente por sus mercados artesanales. El más importante del Ecuador es el de Otavalo, donde cada sábado se congregan decenas de comunidades en la Plaza de los Ponchos, para exponer su trabajo textil. Su técnica para la elaboración de vestidos, cobijas y tapices, viene desde la época de la Colonia.

Igualmente, se encuentra otro tipo de trabajos como arte naif, cerámica, accesorios para el cuerpo, joyas, bolsos, etc. Otavalo, es una pequeña ciudad de solo 50.000 habitantes. Está emplazada a 2530 metros en un valle primaveral, situado entre el volcán Imbabura (4609m) y el volcán Cotacachi (4939m).

Al amanecer podrá ver gente indígena llegando desde los montes circundantes hacia la plaza del mercado. Vienen de pueblitos y pequeñas ciudades cercanas tales como Peguche, Agato e Iluman, para vender sus productos. Uno puede visitar los talleres de estos tejedores locales y verlos confeccionando las distintas artesanías tejidas por ellos.”

LA CASCADA DE PEGUCHE

1“Muy cerca de Otavalo se encuentra la población de Peguche, cerca del poblado está la cascada del mismo nombre, conocida por su impresionante caída de agua y sus grandes bosques de eucaliptos para realizar un hermoso tracking por senderos señalizados”.

LAS LAGUNAS

1“Imbabura es conocida como la provincia de los Lagos. A cuatro mil metros de altura las Lagunas de Piñán son ideales para la caza y la pesca controlada. Otras formaciones, que además son preferidas para acampar, son las Lagunas de Mojanda: Caricocha, Huarmicocha y Yanacocha. Sobrepasan los 3.500 metros de altura y se encuentran hacia el sur de Otavalo. Para navegar y hacer velerismo, el Lago San Pablo, junto al pueblo del mismo nombre, se extiende en medio de comunidades indígenas, vegetación con plantas de totora y antiguas hosterías que ofrecen diversión, descanso y deliciosa gastronomía. Su altitud sobrepasa los 2.500 metros.

LAGUNA DE YAHUARCOCHA

1“Su nombre significa “laguna de sangre”. Cuenta la leyenda que una sangrienta batalla indígena tuvo lugar en sus orillas y la laguna se tiñó de sangre, de ahí su nombre. Actualmente una pista de carreras pasa por su contorno y aquí se desarrollan carreras y competencias automovilísticas internacionales, especialmente en el mes de septiembre de cada año”.

LA GASTRONOMÍA

6“La carne colorada y la chicha de jora se degustan en todos los restaurantes típicos de la provincia de Imbabura. Otros platos son las nogadas, el arrope de mora, los helados de paila, la fritada, las chichas y el cuy asado.”

ANTONIO ANTE

1“Vasta y larga llanura ubicada a lo largo de las faldas del Imbabura. Rincón Imbabureño progresista, históricamente representativo por ser la cuna de Duchicelas y Caras, escenario de la sangrienta lucha en la que muriera Cacha sucediéndole su hija Paccha.

En este sitio se realiza la Expo-feria Atuntaqui: Evento organizado por la Cámara de Comercio de Antonio Ante a través de su Comisión Expoferia con el aporte del Gobierno Municipal, que han hecho de esta exposición la gran vitrina que muestra el potencial Industrial-Textil, Artesanal, Agropecuario y Gastronómico con el que cuenta el cantón.”

CAPITULO IV

TRADICIONES Y LA CULTURA GASTRONOMÍA

LA GASTRONOMÍA COMO ELEMENTO CULTURAL DE LA PROVINCIA

2“La cultura gastronomía ya abarca la tradición, costumbre, sobretodo la técnica que se han ido, aprendiendo y perfeccionando de generación en generación pero en algunos casos se han conservado tal como son, y como punto clave utilizando los productos nativos de Imbabura por lo que se convierte en un ente dentro de la cultura Imbabureña”.

LA CULTURA DEL MAÍZ

5”La cultura del maíz se presenta desde hace miles de años; esta zona estuvo poblada por culturas y civilizaciones como los mayas, los aztecas, los incas, los toltecas, los aymaras, los cañaris y un sinnúmero de pueblos andinos y mesoamericanos que fueron bendecidos por la presencia del grano sagrado: EL MAÍZ.

Cuenta una antigua leyenda que: "este hombre de América se alimentó con las nueve bebidas preparadas de la molienda de las mazorcas amarillas y blancas y tuvo músculos, fuerza, gordura y vigor. La madre y el padre estuvieron constituidos del maíz blanco y amarillo, que formaron sus carnes y de la masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas y fueron hombres buenos y hermosos, dotados de inteligencia, capaces de contemplar íntegramente la bóveda del cielo y la faz redonda de la tierra, hasta las cosas ocultas; grandes eran en sabiduría y potencias sobrenaturales y dieron gracias al formador y creador y sus mujeres llegaron en el sueño".

Científicamente está demostrado que el maíz es originario de América y que sus gentes desde los remotos tiempos manipularon y desarrollaron nuestro grano sagrado hasta alcanzar las dimensiones y la consistencia con que hoy le conocemos. Supieron desde entonces que ese sería su principal sustento.

Después de siglos y quizás milenios de profundo aprendizaje, nos legaron como vital herencia la crianza del maíz para que luego él se revierta con bondad en nuestra propia

crianza. Dualidad o dualismo infinito: el cuidado del hombre a la naturaleza y la reciprocidad de la naturaleza cuidando y protegiendo al hombre. Gente sabia y visionaria que hicieron del maíz la cultura esencial de su existencia. Las mazorcas progenitoras, con la intervención del hombre, generaron entonces el maíz negro y el rojo, completando los cuatro ejes de la rueda sagrada y el cuatro mágico nuevamente se completa con otras variedades: el morocho, el chulpi y el canguil.

La cotidianidad, la "modernidad" y la occidentalización nos impiden dimensionar la fundamental presencia del maíz en nuestras vidas. Si en nuestro apurado devenir hacemos un alto; quizás entonces podríamos caer en la cuenta de todo lo que nos proporciona nuestro maíz y la infinidad de formas en la que le utilizamos. Allí está la "chuchuca, el mote, el tostado, las coladas, el choclo, el choclo mote, los tamales y las diferentes chichas.

Ventajosamente en Otavalo existe aún un tiempo fundamental cada año en el que el zara urcu nos viste de fiesta, de color, de arcoíris devolviendo nuestros ojos a las raíces y proyectando nuestra identidad hacia el futuro. Es la época del YAMOR, al decir del pensador es el tiempo del VINO OCRE DEL MAÍZ, es el tiempo del agradecimiento a la allpa mama por las bendiciones de la cosecha. Esta es la época del reencuentro, del abrazo al hermano, al amigo ausente que vuelve esperanzado a comulgar con su tierra con un pilche de Yamor.

Yamor, diosa chicha, regalo de los tutelares a su gente, esencia del grano fructificado, orgullosamente otavaleño. Este Yamor (ya=siete y mur=grano o yac=sabio, viejo, maduro y mur=grano) que conjuga el ancestro y el porvenir, es el alma de lo andino y de nuestra milenaria CULTURA DEL MAÍZ".

TRADICIÓN

4"La tradición según "Sus organizadores planificaron el cambio para su ejecución, prácticamente llevando las diversas programaciones y actos característicos de la fiesta a las calles de la ciudad, en resuelta actitud de motivarlas para el pueblo en general, en masiva extensión de protagonismo festivo y plena identificación con su forma y mensaje con enorme razón se ha dicho que todo pueblo tiene necesidad de sus raíces, porque la cultura es el gesto vital y simple de pisar la tierra, de sentirse confiado y

respaldado por una tradición, de saber que el acto de hoy tiene una justificación en la sabiduría creada y respetada por los antepasados.”

CALENDARIO DE LAS FESTIVIDADES DE LA PROVINCIA DE IMBABURA

1IBARRA

CIUDAD.	FECHA.	FESTIVIDAD.
IBARRA	16-20 de Enero	Enero Carnaval de Coangue.
	16 de Febrero	Aniversario de Parroquializacion de Alpachaca.
	9 de Abril	Viernes Santo.
	28 de Abril.	Fiestas del retorno de Ibarra.
	2 de Mayo	Fiestas Patronales de Caranqui
	7-8 Mayo	Fiestas de la dolorosa de Zuleta.
	Junio	Inti Raymi en Comunidades Indígenas.
	18-25 de Junio	Fundación de la parroquia de Salinas.
	17 de Junio	Batalla de Ibarra.
	28 de Septiembre	Fundación de Ibarra.

Cuadro Número 1.

1OTAVALO

CIUDAD	FECHA	EVENTO
OTAVALO.	6 de Febrero	Pawcar Raymi (fiesta del florecimiento) Peguche, Agota Iluman.
	Junio	Inti Raymi (Comunidades de Otavalo.)
	Agosto y Septiembre.	Fiesta del Yamor.
	2 de Noviembre	Wakcha-Karay (Día de los Difuntos) Cementerio de Otavalo y comunidades.

Cuadro Número 2

COTACACHI

4“La cultura gastronomía del cantón Cotacachi es muy diversa y esta enriquecida por Hidrato de Carbono, Proteína animal, Vegetales y Hortalizas en especial la col.

Hay muchas comidas que están relacionadas con las papas, cereales, leguminosas y en la col a continuación algunos ejemplos:

Chuchuca con col y carne.

Sazonado de fréjol.

Mazamorra de col con tostado.

Arroz de cebada con col.
 Arroz de cebada con cuero y carne.
 Timbushca con cuero y carne.
 Colada de Cao con col y carne.
 Colada de maíz.
 Alverja con churos.
 Fenezca.
 Morocho de sal con papas.
 Carnes coloradas”.

4”La cultura gastronómica es muy rica en variedad de elementos esto obedece a un proceso de mestizaje gastronómico con la llegada de los españoles entre tubérculos, carne de chanco y res.

Las carnes coloradas del sector fue un invento ya que con el mestizaje se dieron nuevas creaciones alimenticias, es un proceso de conservación de los alimentos, aprovechando los alimentos que se da en este sector.”

1CALENDARIO DE FIESTAS

CIUDAD	FECHA.	EVENTO.
COTACACHI	Marzo-Abril.	Semana santa en Cotacachi y zona andina.
	21 de Julio.	Inty Raymi en Cotacachi y zona andina.
	Septiembre	Fiesta de la Jora Cotacachi.
	2 de Noviembre.	Día de los Fundos en Cotacachi y la zona de andina.

Cuadro Número 3.

ANTONIO ANTE

3“El cuy desde que se lo ha encontrado y domesticado ha sido el animal predilecto de los nativos de toda zona interandina de la zona, su carne posee una altísima fuente de proteína, fue el alimento preferido por los chasquis (personas encargadas del correo en el Tahuantinsuyo).

Con el transcurso de los años el cuy se ha convertido en bocado especial en las fiestas y agasajos.”

1CALENDARIO DE FIESTAS

FECHA	MOTIVO	EVENTO
Enero	Festividades de parroquializacion de Imbaya	Eventos sociales, culturales y deportivos.
12 de Febrero-2 de Marzo.	Cantonización de Antonio Ante	Eventos sociales, culturales y deportivos. Fiesta de la Canonización – Feria textil Atuntaqui.
Marzo – Abril	Semana santa	Procesión del encuentro, predicación y descendimiento de Jesús, procesión de la Virgen Tapada.
Junio – Julio	Celebración del Inti-Raymi	Acarreo de chamiza, Ceremonia de solsticio de verano, Bailes del Inti-Raymi y almuerzo comunitario.
Agosto	Expo-Feria Moda Verano Parroquializacion de San Roque	Feria textil Atuntaqui. Competencia de coches de madera, Eventos culturales y deportivos
2 de Noviembre	Día de los difuntos	Visita al cementerio de noche
Diciembre 26 al 31	Festividades de inocentes	Recorrido del Bando Bando, programa de disfraces y gran desfile de comparsas

Cuadro Número 4

CAPITULO V

GASTRONOMÍA DE IBARRA

HELADOS DE PAILA DE LA Sra. ROSALÍA SUAREZ

1“Los helados de paila de Ibarra fueron inventados por la Sra. Rosalía Suárez cuando apenas era una adolescente de 16 años junto con su amiga Sra. Mariquita Arroyo; de la no se ha sabido nada.

Esto ocurrió aproximadamente hace 70 años y desde allí se ha mantenido una tradición familiar que hasta hoy en día y para el nieto de Rosalía Suárez, Darío Suárez hacer

helados de paila es tan simple como eso, tiene 63 años y dice que creció haciéndolos, una actividad que la heredó de su abuela; quien los inventó.

Descendiente directo de Rosalía Suárez quien los inventara, conserva aún la manera tradicional de hacerlos, “Inicialmente se los hacía en lavacaras de madera, pero con el tiempo ya no hay como conseguir las y hubo que adaptarse de alguna manera recurriendo a la lavacara plástica; el hielo se lo traía del Imbabura, hoy se lo compra en una fábrica. Manifiesta Suárez, Amen de estos cambios, todo se conserva intacto, ya que según Darío el secreto radica en la fruta, se debe conocer cuál es la adecuada y” como prepara los jugos “A diferencia de otros, nosotros no usamos esencias vegetales, la preparación es minuciosa y se lo debe hacer en una paila virgen”.

Esto significa que la paila no haya sido utilizada antes para ningún otro efecto como fritada, melcochas, etc. La iniciación de la misma se la da con tres días de hervor y luego un lavado inicial con polvo de ceniza y naranja agria.

Una vez que está lista la paila, se coloca paja de páramo en la lavacara plástica, luego se coloca el hielo y se le echa sal en grano para bajar la temperatura del hielo “A diferencia de los EEUU que botan sal para bajar la temperatura porque este hielo está hecha a base de amoníaco”.

Inmediatamente se coloca la paila de bronce en la cual se vierte los jugos de frutas naturales, sin perseverantes ni colorantes vegetales, para luego mediante rotación lograr que el jugo alcance una cierta consistencia para luego ser depositados en un congelador de donde más tarde se servirá a todos quienes gustan de buenos y sanos helados.

Así no hay secretos, el único secreto es tener buen gusto y predisposición para servirlos para lo cual Darío Suárez invitan a todos quienes gusta de los helados de paila a saborearlos en la ciudad de Ibarra en el mismo lugar donde ha estado por cerca de 70 años.

Lo cual ha traído a personajes importantes de la política, lo cual demuestra que cualquier persona lo puede degustar no importa la condición social y aquí puedes encontrar de todos los sabores, pero solo algunos sabores en temporada como son; de

ovo, mango e incluso de uvilla, estamos creando helados Light para personas que tiene diabetes y los bisnietos están continuando con la tradición de hacer helados”.

LAS NOGADAS DE IBARRA

HISTORIA

2“Recurrí al diccionario de la Real Academia de la lengua española para encontrar el significado de la palabra nogal. Dice “de origen latín: nucalis, semejante o relativo a la”2”nuez. Árbol de la familia de las juglándeas, de 15 m. de altura. Se cultiva en las zonas de clima templado”.

Me pregunte ¿habrá el significado de la palabra nogada?, ¡Claro!, ¡lo encontré! Nogada es: “salsa hecha de nuez y especias, con que regularmente se suele guisar algunos pescados”.

Dice la historia, que las culturas de Medio Oriente utilizaban la miel de frutos secos como uno de los alimentos principales de su dieta. Manejar en desierto implicaba conocer, ciertas formas de conservación de alimentos. Los tiempos de travesía así lo exigían. Las nueces, frutos, pobres de humedad, pero ricos en aceites, combinados o envueltos en azúcar caliente, elemento rico en agua y glucosa era la forma perfecta para la conservación. Miel de abeja o de caña de azúcar cocinada más el fruto seco, eficaz para brindar energía en el desierto.

Los árabes llevan a España los confites y la caña de azúcar y de España trae a América. Dicho sea de paso, cuando los españoles vinieron a conquistarnos nos trajeron un poquito de todo: de árabes, de romanos, en fin de todo un poco, es decir, cuando vinieron, llegaron bien mezcladitos, pero eso permitió que nos trajeran los confites.

En América existía otra nuez, fruto del nogal, nosotros lo llamamos tocte.

En las postrimeras de la Real Audiencia de Quito, W. B. Stevenson, secretario del Conde Ruiz de Castilla, presidente de la Real Audiencia de Quito. Alude la fama de Quito por sus confites y helados. Menciona la elaboración de secos preparados con pulpa de diferente fruta, principalmente de limón y naranja.

¿Será que Quito influyó en la práctica de las nogadas de Ibarra?

Otras maestras de la confitería fueron las monjas del monasterio de Quito. Endulzaban los días con la contemplación de la oración y la fabricación de confites. Una forma de sostener el monasterio era la venta de no solo dulces y confites, pero de este modo los dulces sagrados se popularizaban. Habría que preguntarse, si el monasterio de las Carmelitas, creado en Ibarra en el siglo XIX, ¿tenía esta práctica?.

CALDEROS, PAILAS Y REMOS

2“La elaboración de las nogadas se inicia cocinando el agua con azúcar o panela en calderos muy grandes, aquí es donde se hace jarabe.

Ponemos el limón para “para que cuaje”. Como la levadura a la masa del pan, el limón es a la nogada. “Ahora se lo reemplaza con ácido cítrico. En todos los sabores agregamos este elemento. Claro, lo hacemos cuando el limón está caro o no es temporada”, esperemos que de punto, lo comprobamos con la melcocha crujendo en los dedos. Si ya está la mezcla se vierte en una paila de bronce, en ella se bate con una pala parecida al remo, esta parte del proceso permite enfriar y dar consistencia a la masa acaramelada. En sí, lo que más lleva tiempo es el enfriamiento. Una a dos horas son necesarias para ello”.

CORTEZA DE SAUCE PARA GUARDARLA

2“Pocos artesanos, tal vez uno o dos, moldean cortezas de salsas para las nogadas. Cajitas, redondas, grandes, pequeñas y en forma de corazones esperan guardar la dulce nogada. Es madera suave, blanca y limpia, apropiada para guardar manjares y golosinas. Ibarra tiene, ahora, pocos saucedales. Los artesanos van hacia el norte en busca de estos salsas”.

EL ALPARGATE

3“Me cuenta el señor Alfonso López propietario del restaurante “El Alpargate”, por estar ubicado en el sector del mismo nombre ya que por allí ocurrió un evento que a continuación les voy a relatar:

Hace 120 años en este sitio tradicional de Ibarra había un señor de apellido Carlo Zama trabajaba en el camal de la ciudad; aquel hombre era muy bohemio y enamorado, una de tantas madrugadas que pasaba de visitar a su amada antes de dirigirse a su trabajo, sintió un aire muy pesado en su espalda al regresar a ver era un fantasma que lo seguía, huyó despavorido dejando su sombrero y el alpargate, al aclarar regresó con su novia al”33“lugar de los hechos con asombro miraron que el alpargate estaba fundido en una piedra como si fuera una escultura. Por esta razón se lo denominó a este lugar “EL ALPARGATE”.

El restaurante fue creado por su bisabuelo el señor Rafael López de allí pasó a su abuelo el señor Alfonso López después de él pasó a manos de su padre el señor Alfredo López y junto a su hijo Alfonso López continúan con este restaurante brindando un servicio óptimo a sus clientes.

Los platos que ellos sirven son muy tradicionales y típicos como son:

Caldo de gallina criolla, Yahuarlocro, Pollo asado, Parrilladas, Almuerzos, Postres
Pero hay uno muy tradicional que solo sirven en este lugar el plato se llama Alpargate este plato consta de varios ingredientes alguno de ellos son: Chochos con tostado, habas, carne colorada, chorizo, papas doradas, mote, queso, aguacate y empanada, pero con un ingrediente secreto y una preparación muy especial que no quisieron revelarme.”

EMPANADAS DE MOROCHO

4“Las empanadas de morocho rellenas de carne de res o pollo fueron creados por la tatarra abuela de Mery Játiva; ella me contó que estas empanadas están a la par con los helados de paila de Rosalía Suarez, quiere decir hace más o menos unos 70 años atrás.

En los inicios atendían donde ahora es el Municipio de Ibarra y después se cambiaron en donde ahora funciona el parque de la Merced en las calles Olmedo y García Moreno, el local es atendido de domingo a domingo de 9 am a 7 pm; también entregan pedidos a los hoteles.

Los ingredientes o receta para la elaboración de la masa; están prohibidos por temor a ser copiada; así que su secreto está a salvo”.

**14 ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PUEDA DEGUSTAR UNA VARIADA GASTRONOMÍA POPULAR EN EL CANTÓN IBARRA
CATASTRO DE IBARRA**

CANTÓN IBARRA									
PARROQUIA IBARRA									
ALOJAMIENTO HOSTALES									
Establecimiento	Dirección	Categoría	Alojamiento		Prec Ocup Simp	Comida y Bebida		No. Pers.	Telefono
			No. Hab.	No. Plazas		No. Mesas	No. Plazas	Ocup.	
DEL RIO	JUAN MONTALVO 4-55 Y FLORES	PRIMERA	12	24	12	9	36	3	2611885
IMPERIO DEL SOL	AUTUPISTA YAHUARCOCHA KM. 9 ½	PRIMERA	24	48	40	30	120	14	2959795
DEL PILAR	CALIXTO MIRANDA 5-127 Y EMILIO GRIJALVA	SEGUNDA	12	24	14	4	16	3	2609641
PALMA REAL	AV. MARIANO ACOSTA 16-59	SEGUNDA	17	44	12	6	24	4	2642416
PARAJE EL ENSUEÑO	HERNÁN GONZÁLEZ DE SAÁ 22-39	SEGUNDA	14	28	10	5	20	7	2608041
PORTAL EL	SIMÓN BOLÍVAR 9-75 Y COLÓN	SEGUNDA	24	48	8	5	20	4	2609595
SUEÑO REAL	AV. VÍCTOR M. GUZMÁN 1-06 Y JUAN LEÓN MERA	SEGUNDA	28	51	10	10	40	6	2643980

BARCELONA	FLORES 8-51 Y SÁNCHEZ Y CIFUENTES	TERCERA	20	49	15	8	32	6	2600871
CASA AIDA	GALO PLAZA - VÍA A LA REMONTA	TERCERA	9	23	10	4	16	4	2660221
CUMBRES ANDINAS	AV. MARIANO ACOSTA 26-180	TERCERA	13	26	7	4	16	2	2950424
EROS	AV. FRAY VACAS GALINDO 3-92 Y P. MONCAYO	TERCERA	12	24	10	10	40	5	2606702
IBARRA	OBISPO MOSQUERA 6-158 Y SÁNCHEZ Y CIFUENTES	TERCERA	18	48	7	9	36	6	2955091
MASTER 'S	RAFAEL LARREA # 3-59 Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	18	44	9	8	32	6	2958686
RETORNO EL	PEDRO MONCAYO 4-32 Y PASAJE SUCRE	TERCERA	18	54	8	7	28	7	2957722
SABADELL	TULCÁN 2-120 Y 13 DE ABRIL	TERCERA	9	18	6	4	16	3	2959698
VIAJERO EL	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 12-55 Y CALLE B	TERCERA	12	18	6	5	20	3	2957962
VILLA FRANCA	VÍA A URUCUQUÍ KM. 01	TERCERA	15	30	6	5	20	3	2959698
ZARAPE EL	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 9-169	TERCERA	9	16	9	10	40	3	2955241
HOSTALES	RESIDENCIAS								
PLAZA VICTORIA	SIMÓN BOLÍVAR 12-101 Y OBISPO MOSQUERA	PRIMERA	16	38	17	0	0	3	2600887
CALLEJÓN EL	PEDRO MONCAYO 7-38 Y SÁNCHEZ Y	SEGUNDA	12	38	10	0	0	4	2611577

	CIFUENTES								
LAGUNA	AV. MARIANO ACOSTA 12-17	SEGUNDA	18	36	12	4	16	8	2955394
AMAZONAS	RAFAEL SÁNCHEZ 1-77 Y ZENÓN VILLACÍS	TERCERA	20	40	6	0	0	3	2957007
BAHAMAS	CHICA NARVÁEZ 4-38 Y GARCÍA MORENO	TERCERA	18	38	10	0	0	2	2602438
COLOMBIA CONFORT # 2	OLMEDO 10-65 Y COLÓN	TERCERA	23	54	6	0	0	5	2953543
COLOMBIA CONFORT # 3	SIMÓN BOLÍVAR 11-41 Y OBISPO MOSQUERA	TERCERA	23	54	6	0	0	6	2643970
DORADO EL	MIGUEL OVIEDO 5-41 Y ROCAFUERTE	TERCERA	13	25	10	0	0	2	2958700
ECUADOR	OBISPO MOSQUERA 5- 54 Y BOLÍVAR	TERCERA	18	38	5	0	0	3	2956425
EJECUTIVO EL	BOLÍVAR 9-69 Y COLÓN	TERCERA	14	32	8	0	0	3	2956575
FÉNIX	PEDRO MONCAYO 7-44 Y OLMEDO	TERCERA	40	80	9	0	0	7	2953993
FLAMINGO EL	COLÓN 8-20 Y OLMEDO	TERCERA	16	40	7	0	0	3	2606140
FOGÓN DEL PAISA EL	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 6-127 Y MEJÍA	TERCERA	14	32	8	0	0	3	2957548
FRAN'S	JULIO ANDRADE 1-58 Y RAFAEL LARREA	TERCERA	25	50	8	0	0	5	2609995
IMBABURA	OVIEDO 9-33 Y CHICA NARVÁEZ	TERCERA	16	33	7	7	28	4	2950155
IMPERIO	OLMEDO 8-50 Y PEDRO MONCAYO	TERCERA	29	64	7	0	0	4	2952929
MAJESTIC	OLMEDO 7-63 Y OVIEDO	TERCERA	12	26	5	0	0	5	2950052
NUEVA COLONIA # 2	ANTONIO BARRERO 6-	TERCERA	12	24	8	0	0	3	2640492

	73 Y OLMEDO								
PUERTA DEL SOL	PANAMERICANA NORTE KM. 5	TERCERA	13	26	15	0	0	4	2959660
TORREÓN EL	JUAN DE VELASCO 7-80 Y OLMEDO	TERCERA	16	65	10	4	16	3	2644572
HOSTERÍAS									
CHORLAVÍ	PANAMERICANA SUR KM. 4	PRIMERA	51	120	50	120	480	20	2932222
PRADO EL	PANAMERICANA NORTE KM. 1	PRIMERA	50	103	35	215	860	35	2959570
RANCHO DE CAROLINA EL	PANAMERICANA SUR KM. 4	SEGUNDA	16	50	20	40	160	8	2932215
HOTELES									
AJAVÍ	AV. MARIANO ACOSTA 16-38	PRIMERA	55	108	55	180	720	41	2955221
GIRALDA LA	AV. ATAHUALPA 15-142 Y BONILLA	PRIMERA	31	65	30	100	400	19	2956002
CONQUISTADOR EL	AUTOPISTA YAHUARCOCHA KM. 9	SEGUNDA	24	48	20	50	200	9	2953985
MONTECARLO	AV. JAIME RIVADENEIRA 5-55 Y OVIEDO	SEGUNDA	36	91	20	42	168	13	2958266
NUEVA ESTANCIA LA	GARCÍA MORENO 7-58 Y SÁNCHEZ Y CIFUENTES	SEGUNDA	32	73	20	27	108	9	2951444
SIERRA NORTE	AV. MARIANO ACOSTA S/N Y M. CAÑIZARES	SEGUNDA	30	62	12	10	40	9	2606926
TURISMO	JUAN HERNÁNDEZ S/N	SEGUNDA	43	104	20	60	240	12	2956331

INTERNACIONAL	Y RAFAEL TROYA								
MADRID # 2	PEDRO MONCAYO 7-41 Y OLMEDO	TERCERA	60	133	8	12	48	11	2956177
HOTELES RESIDENCIAS									
ROYAL RUÍZ	OLMEDO 9-40 Y PEDRO MONCAYO	SEGUNDA	30	55	20	6	24	6	2644653
MADRID # 3	OLMEDO 8-69 Y PEDRO MONCAYO	SEGUNDA	42	82	10	0	0	8	2644918
LAGO AZUL	PEDRO MONCAYO 5-78 Y BOLÍVAR	TERCERA	28	65	15	7	28	5	2641851
CAFETERÍAS									
AROMAS CAFÉ	JUAN DE VELASCO 5-59 Y SUCRE	SEGUNDA	0	0	0	16	64	5	2608460
CAFÉ BOLÍVAR	SIMÓN BOLÍVAR 3-28 Y EUSEBIO BORRERO	SEGUNDA	0	0	0	5	20	3	2950118
OLOR A CAFÉ	SIMÓN BOLÍVAR Y JUAN JOSÉ FLORES ESQ.	SEGUNDA	0	0	0	12	48	4	096 711400
CASA DEL DUENDE LA	SIMÓN BOLÍVAR 12-44 Y OBISPO MOSQUERA	TERCERA	0	0	0	9	36	3	2601003
CÓDIGO POSTAL	MIGUEL OVIEDO 3-72 Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	8	32	4	2951858
DEGLORIA	MIGUEL OVIEDO 5-45 Y ROCAFUERTE	TERCERA	0	0	0	12	48	7	2950699
FLOR CAFÉ DE CAFÉ	AV. TEODOROR GÓMEZ 6-44 Y AV. ATAHUALPA	TERCERA	0	0	0	6	24	3	2950101

HACIENDA CAFÉ - DELICATESSEN LA	AV. TEODORO GÓMEZ 8-32 Y CALIXTO MIRANDA	TERCERA	0	0	0	4	16	3	2605881
HACIENDA CAFÉ - DELICATESSEN LA# 2	MIGUEL OVIEDO S/N Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	12	48	5	095 028439
KALINKA	SIMÓN BOLÍVAR 10-41 Y COLÓN	TERCERA	0	0	0	6	24	3	2611558
KOCSMA	SUCRE 5-08 Y GARCÍA MORENO	TERCERA	0	0	0	10	40	3	2640992
MEGA SÚPER SÁNDUCHE Y PIZZERÍA # 2	SIMÓN BOLÍVAR 7-74 Y PEDRO MONCAYO	TERCERA	0	0	0	5	20	3	2610282
MEGA SÚPER SÁNDUCHE Y PIZZERÍA # 3	AV. TEODORO GÓMEZ 6-12 Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	5	20	3	2610940
MOKHA	AV. ATAHUALPA 14-121 Y AV. TEODORO GÓMEZ	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2611893
ROMANA LA	SIMÓN BOLÍVAR 7-81 Y PEDRO MONCAYO	TERCERA	0	0	0	8	32	2	2953298
ROMANA LA # 2	SIMÓN BOLÍVAR 13-80 (CENTRO COMERCIAL NATIVE)	TERCERA	0	0	0	7	28	3	2953298
SANDWICH CLASS	OLMEDO 8-89 Y PEDRO MONCAYO	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2610545
FUENTES DE SODA									
BERMEJITA # 4	C.C. LA PLAZA SHOPPING CENTER LOCAL # C-03	SEGUNDA	0	0	0	7	28	3	2641958

ESQUINA LA # 1	JUAN JOSÉ FLORES 7-07 Y OLMEDO	SEGUNDA	0	0	0	15	60	14	2951931
HELADERÍA LOS ALPES	CENTRO COMERCIAL LA PLAZA LOCAL # 14	SEGUNDA	0	0	0	6	24	4	2643699
HELADOS ROSALÍA SUÁREZ # 1	OVIEDO 7-79 Y OLMEDO	SEGUNDA	0	0	0	20	80	6	2950107
SOY HELADERÍA	GALO PLAZA LASSO 6-10 Y VICTORIA CASTELÓ	SEGUNDA	0	0	0	8	32	3	2951567
YOGU FRÜTZ	C.C. LA PLAZA SHOPPING CENTER LOCAL # C-02	SEGUNDA	0	0	0	12	48	2	2641957
BERMEJITA # 1	PEDRO MONCAYO 6-30 Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	12	48	4	2607405
BERMEJITA # 2	SÁNCHEZ Y CIFUENTES 8-74 Y OVIEDO	TERCERA	0	0	0	13	52	5	2644268
BERMEJITA # 3	OLMEDO 7-15 Y FLORES	TERCERA	0	0	0	14	56	6	2958626
ESQUINA LA # 2	FLORES 7-08 Y OLMEDO	TERCERA	0	0	0	5	20	3	2958648
FRUTITAS ENSALADAS & CAFÉ	JUAN JOSÉ FLORES 6-71 Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	9	36	3	2952430
HELADOS ROSALÍA SUÁREZ # 2	OVIEDO 7-82 Y OLMEDO	TERCERA	0	0	0	11	44	4	2958772
HELADOS ROSALÍA SUÁREZ # 3	OVIEDO 7-98 Y OLMEDO	TERCERA	0	0	0	7	28	2	2958772
LUIGGI	PEDRO MONCAYO 6-85 Y OLMEDO	TERCERA	0	0	0	12	48	3	2954324
MMM... QUE RICO! # 2	SUCRE 6-70 Y MIGUEL OVIEDO	TERCERA	0	0	0	2	8	2	2951115
PIZZA PEPPERONI	SIMÓN BOLÍVAR 13-25	TERCERA	0	0	0	15	60	4	2608923

	Y RAFAEL LARREA								
PIZZERÍA BARILOCHE # 1	AV. EL RETORNO 19-25 Y RÍO BLANCO	TERCERA	0	0	0	11	44	3	2643743
PIZZERÍA BARILOCHE # 2	SUCRE 6-24 Y FLORES	TERCERA	0	0	0	8	32	2	2612023
TÁVOLA LA	RAFAEL TROYA 3-40 Y OLMEDO	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2952418
YOSHICOMO	BOLIVAR 13-71 Y AV. TEODORO GÓMEZ	TERCERA	0	0	0	10	40	2	2606954
RESTAURANTES									
7-45 CAFÉ BAR	OLMEDO 7-45 Y OVIEDO	SEGUNDA	0	0	0	12	48	10	2958612
ALAS DORADAS # 2	SIMÓN BOLÍVAR 13-119 Y AV. TEODORO GÓMEZ	SEGUNDA	0	0	0	15	60	6	2951700
CARIBOU BAR & GRILL	AV. PÉREZ GUERRERO 5-37 Y SUCRE	SEGUNDA	0	0	0	10	40	4	2605137
CASSONA IBARREÑA LA	SIMÓN BOLÍVAR 6-47 Y FLORES	SEGUNDA	0	0	0	20	80	6	084 619483
CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI LOS # 1	VÍCTOR GOMEZJURADO 2-51 Y ABELARDO MORÁN	SEGUNDA	0	0	0	18	72	10	2952971
CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI LOS # 2	C.C. LA PLAZA SHOPPING CENTER LOCAL # C-07	SEGUNDA	0	0	0	7	28	4	2641961
CH FARINA	CENTRO COMERCIAL LA PLAZA	SEGUNDA	0	0	0	20	80	12	2643643

CHAPARRAL EL	CENTRO COMERCIAL LA PLAZA	SEGUNDA	0	0	0	12	48	7	2642519
DE TROYA EVENTOS	MIGUEL OVIEDO 3-76 Y MALDONADO	SEGUNDA	0	0	0	25	100	6	2640612
ESTELITA LA	VÍA AL MIRADOR SAN MIGUEL ARCÁNGEL	SEGUNDA	0	0	0	10	40		2604829
KENTUCKY FRIED CHICKEN	CENTRO COMERCIAL LA PLAZA	SEGUNDA	0	0	0	40	160	18	2642800
MAC POLLO	SÁNCHEZ Y CIFUENTES 11-66 Y VELASCO	SEGUNDA	0	0	0	22	88	12	2956308
MENESTRAS DEL NEGRO	C.C. LA PLAZA SHOPPING CENTER LOCAL # C-05	SEGUNDA	0	0	0	10	40	9	2641960
PERICO DE LOS PALOTES	C.C. LA PLAZA SHOPPING CENTER LOCAL # C-37	SEGUNDA	0	0	0	25	100	10	2641932
POLLO HORNEADO STAV # 2	C.C. LA PLAZA SHOPPING CENTER LOCAL # C-08	SEGUNDA	0	0	0	12	48	2	2641962
POLLOS GUS # 3	PEDRO MONCAYO 7-41 Y OLMEDO	SEGUNDA	0	0	0	21	84	10	2959574
TABLITA DEL TÁRTARO # 1 LA	C.C. LA PLAZA SHOPPING CENTER LOCAL # C-06	SEGUNDA	0	0	0	10	40	6	2641926
TABLÓN DE WILLY EL	PEDRO MONCAYO 4-35 Y SUCRE	SEGUNDA	0	0	0	20	80	7	2643116
TROPIBURGUER	C.C. LA PLAZA SHOPPING CENTER LOCAL # C-01	SEGUNDA	0	0	0	10	40	10	2641956

ÁGAPE EL	SIMÓN BOLÍVAR 4-43 Y GARCÍA MORENO	TERCERA	0	0	0	9	36	4	095 020942
ALAS DORADAS # 1	OVIEDO 7-20 Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	20	80	8	2642181
ALMENDROS LOS	PEDRO MONCAYO 2-56 Y MALDONADO	TERCERA	0	0	0	20	80	7	2957631
ANCESTRAL HAMMER	AV. TEODORO GÓMEZ 9-42 Y SÁNCHEZ Y CIFUENTES	TERCERA	0	0	0	16	64	4	2609798
ANDINA	AV. ELEODORO AYALA S/N Y JOSÉ TOBAR	TERCERA	0	0	0	18	72	8	094 582407
ANTOJITOS DE COLOMBIA	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 6-51 Y AV. FRAY VACAS	TERCERA	0	0	0	15	60	7	022 073386
ASADERO GALAXIS # 1	AV. MARIANO ACOSTA 15-50 Y GOMEZJURADO	TERCERA	0	0	0	16	64	7	097 332110
ASADERO GALAXIS # 2	AV. ATAHUALPA 15-51 Y BONILLA	TERCERA	0	0	0	11	44	5	080 487895
ASADERO LAS PALMAS	VÍA URCUQUÍ – CANAMBALE	TERCERA	0	0	0	32	128	6	2609175
ASADERO MATT CHICKEN	SIMÓN BOLÍVAR Y AV. TEODORO GÓMEZ	TERCERA	0	0	0	15	60	6	2604446
ATAHUALPA	AV. RICARDO SÁNCHEZ 7-23 Y SÁNCHEZ	TERCERA	0	0	0	12	48	4	089 136087
BONANZA	AV. JAIME RIVADENEIRA 5-06 Y OVIEDO	TERCERA	0	0	0	13	52	4	2610285
BON APETTIT	AV. RIVADENEIRA (EDIF. COLISEO)	TERCERA	0	0	0	20	80	10	2643116

BRASAYLEÑA	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 9-54 Y AV. FRAY VACAS GALINDO	TERCERA	0	0	0	20	80	7	2644828
BROASTY	SIMÓN BOLÍVAR 11-27 Y AV. PEREZ GUERRERO	TERCERA	0	0	0	11	44	5	2611811
BUENA SUERTE	EUSEBIO BORRERO S/N Y SÁNCHEZ Y CIFUENTES	TERCERA	0	0	0	9	36	8	093 300296
CAFÉ MAPOCHO RESTABAR	PLAZA DE LA IBARREÑIDAD LOCAL # 1	TERCERA	0	0	0	15	60	6	2601555
CASA BLANCA	BOLÍVAR 7-83 Y PEDRO MONCAYO	TERCERA	0	0	0	24	96	6	2952124
CASA DE LA PECHUGA LA	GARCÍA MORENO 7-44 Y OLMEDO	TERCERA	0	0	0	15	60	8	2642201
CASA VIEJA	MALDONADO 9-69 Y PEDRO MONCAYO	TERCERA	0	0	0	10	40	4	097 757183
CEIBO EL	OLMEDO 10-15 Y VELASCO	TERCERA	0	0	0	15	60	4	2951946
CEVICHERÍA A SU GUSTO # 1	AV. J. RIVADENEIRA 5-06 Y MIGUEL OVIEDO	TERCERA	0	0	0	12	48	4	2610285
CEVICHERÍA DON CANGREJO # 1	AV. MARIANO ACOSTA S/N Y JURADO	TERCERA	0	0	0	25	100	4	2953066
CEVICHERÍA DON CANGREJO # 2	MIGUEL OVIEDO S/N Y AV. JAIME RIVADENEIRA	TERCERA	0	0	0	8	32	4	2953066
CHARLOTTE	SIMÓN BOLÍVAR 4-07 Y GRIJALVA	TERCERA	0	0	0	9	36	8	2959793

CHINA CHIFA	AV. MARIANO ACOSTA 28-66	TERCERA	0	0	0	15	60	5	2643117
DELICIAS DE BORIS LAS	AVS. T. GÓMEZ 6-43 Y ATAHUALPA	TERCERA	0	0	0	12	48	6	2641021
DELI KFÉ	GARCÍA MORENO 4-79 Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	12	48	4	2607462
DI JAO	FLORES 4-10 Y AV. RIVADENEIRA	TERCERA	0	0	0	12	48	2	097 651228
DONDE EL ARGENTINO	PLAZA DE LA IBARREÑIDAD LOCAL # 4	TERCERA	0	0	0	19	76	5	099 459004
ENTRETENEDORES	PEDRO MONCAYO 2-13 Y SALINAS	TERCERA	0	0	0	15	60	3	2951307
EXCELENCIA	AV. TEODORO GÓMEZ 4-41 Y RAFAEL SÁNCHEZ	TERCERA	0	0	0	15	60	5	2640224
EXTRAPAN # 2	AV. TEODORO GÓMEZ S/N Y BARTOLOMÉ GARCÍA	TERCERA	0	0	0	18	72	10	2610640
FAMILIA FELIZ	OLMEDO 11-74 Y AV. PÉREZ GUERRERO	TERCERA	0	0	0	25	100	6	2610588
FRANCACHELA	PEDRO MONCAYO Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	10	40	5	2953571
GUARIDA DEL COYOTE LA	PLAZOLETA DE LA IBARREÑIDAD LOCAL 06	TERCERA	0	0	0	10	40	4	2641959
HERRADURA LA	PEDRO MONCAYO 1-58 Y SALINAS	TERCERA	0	0	0	15	60	6	098 946187
HORNO EL	ROCAFUERTE 6-38 Y J.	TERCERA	0	0	0	10	40	3	2959019

	J. FLORES								
IMPERIO	OLMEDO 9-79 Y VELASCO	TERCERA	0	0	0	15	60	6	2959405
LELY	PANAMERICANA NORTE KM. 01	TERCERA	0	0	0	11	44	4	099 591546
LLAMA ROJA LA	AV. ATAHUALPA 16-127 Y CARLOS EMILIO GRIJALVA	TERCERA	0	0	0	12	48	3	2951711
LOJANITA LA	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 52-27 Y R. TROYA	TERCERA	0	0	0	10	40	6	2609675
L'PUB	AV. T. GÓMEZ 9-36 Y SÁNCHEZ Y CIFUENTES	TERCERA	0	0	0	7	28	2	2607486
MANCHEGO EL	OVIEDO 9-38 Y CHICA NARVÁEZ	TERCERA	0	0	0	16	64	4	2950905
MAXIM'S	SÁNCHEZ Y CIFUENTES 11-74 Y COLÓN	TERCERA	0	0	0	25	100	20	2601558
MAXIM'S # 3	AV. MARIANO ACOSTA 15-29	TERCERA	0	0	0	13	52	5	2606628
MESÓN COLONIAL	ROCAFUERTE 5-53 Y GARCÍA MORENO	TERCERA	0	0	0	20	80	5	2958712
MMM... QUE RICO! # 1	AV. EL RETORNO 16-21 Y RÍO CHINCHIPE	TERCERA	0	0	0	5	20	6	2956616
MUY BUENO CHIFA	OLMEDO 7-29 Y FLORES	TERCERA	0	0	0	8	32	5	2955875
NEO	PEDRO MONCAYO 3-62 Y ROCAFUERTE	TERCERA	0	0	0	7	28	3	085 815779
NUEVA CHIFA	OLMEDO 7-20 Y FLORES	TERCERA	0	0	0	12	48	5	2958769
OKEY	VELASCO 9-75 Y SÁNCHEZ Y CIFUENTES	TERCERA	0	0	0	15	60	6	2642166

ORIENTE CHIFA	AV. ATAHUALPA 15-09 Y JOSÉ MIGUEL LEORO	TERCERA	0	0	0	25	100	12	2607378
PACÍFICO	AV. TEODORO GÓMEZ S/N Y AV. EUGENIO ESPEJO	TERCERA	0	0	0	10	40	4	2607933
PALACIO DE LA TILAPIA	AUTOPISTA YAHUIARCOCHA KM. 3½	TERCERA	0	0	0	25	100	9	2608025
PARRILLA DEL TÍO JESSY LA	AV. MARIANO ACOSTA S/N Y M. CAÑIZARES	TERCERA	0	0	0	19	76	5	2644371
PATIO COFFEE & LOUNGE EL	PEDRO MONCAYO 4-53 Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	12	48	4	2952798
PEPE'S SANCK FOOD	MIGUEL OVIEDO 7-24 Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	7	28	3	2645035
PIRATES ONLY	FLORES 5-30 Y ROCAFUERTE	TERCERA	0	0	0	12	48	4	094 921752
PIZZERÍA BOUN GIORNO	AV. MARIANO ACOSTA 18-24 Y ELEODORO AYALA	TERCERA	0	0	0	12	48	3	2640965
POLLO HORNEADO STAV # 1	AV. JAIME RIVADENEIRA 5-77 Y PEDRO MONCAYO	TERCERA	0	0	0	25	100	9	2953313
POLLO LOKO	AV. MARIANO ACOSTA S/N Y CORINA PARRAL	TERCERA	0	0	0	17	68	7	2606594
PONDEROSA LA	RAFAEL TROYA 2-57 Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	19	76	4	2641683
RINCÓN MANABITA # 2 EL	TERMINAL TERRESTRE DE IBARRA	TERCERA	0	0	0	10	40	2	2957094
ROSA LA	AVS. JORGE GUZMÁN Y	TERCERA	0	0	0	13	52	4	2604683

	ESPINOZA PÓLIT								
SANCHO CHANCHO	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 9-172 Y AV. FRAY VACAS GALINDO	TERCERA	0	0	0	12	48	3	2955323
SPAGOT	AV. VICTOR M. PEÑAHERRERA 1-118	TERCERA	0	0	0	16	64	5	2610616
SUPER PARRILLADA LA	AVDAS. CRISTÓBAL DE TROYA 6-70 Y ROLDÓS	TERCERA	0	0	0	15	60	7	2640332
SUPER PARRILLADA # 2 LA	AV. ATAHUALPA 15-54 Y JOSÉ MIGUEL LEORO	TERCERA	0	0	0	15	60	7	2640869
TAIWAN	AV. MARIANO ACOSTA 24-40 Y CANELOS	TERCERA	0	0	0	20	80	5	2642206
THE CORNER	AV. MARIANO ACOSTA 21-33 Y GOMEZJURADO	TERCERA	0	0	0	13	52	6	2957766
VICTORIA CHIFA	AV. JAIME ROLDÓS 10-28 Y ULPIANO PÉREZ Q.	TERCERA	0	0	0	10	40	5	2611429
VILLA	VICTORIA CASTELÓ 1-45 Y GALO PLAZA	TERCERA	0	0	0	8	32	5	2951194
ASADERO CAMPESTRE	OLMEDO 5-24 Y GRIJALVA	TERCERA	0	0	0	18	72	6	2607855
ASADERO LA BRASA ROJA	AV. RIVADENEIRA 3-54 Y FLORES	CUARTA	0	0	0	23	92	9	2951321
ASIA	AV. ATAHUALPA 16-63 Y BONILLA	CUARTA	0	0	0	10	40	4	2612234
CASA DEL CANGREJO LA	SUCRE 10-93 Y AV. PÉREZ GUERRERO	CUARTA	0	0	0	20	80	10	2950296
CEVICHERÍA A SU GUSTO # 2	SIMÓN BOLÍVAR 10-82 Y AV. PÉREZ GUERRERO	CUARTA	0	0	0	15	60	6	2609220

CEBICHERÍA ESMERALDEÑA	OVIEDO 11-64 Y AV. J. RIVADENEIRA	CUARTA	0	0	0	30	120	9	2602261
DELFIN AZUL # 1 EL	OLMEDO 11-119 Y AV. PÉREZ GUERRERO	CUARTA	0	0	0	10	40	3	2643035
DELICIAS DE COLOMBIA	AVDAS. FRAY VACAS GALINDO Y TROYA	CUARTA	0	0	0	20	80	7	2600855
DON EDU	OBANDO LUNA 1-47 Y AV. EL RETORNO	CUARTA	0	0	0	12	48	4	2956153
DORADO'S CHICKEN	AV. EUGENIO ESPEJO (C.C. FERRONORTE local # 3)	CUARTA	0	0	0	8	32	4	2609537
ESTRELLA	AV. CRISTOBAL DE TROYA 10-101 Y GOMEZJURADO	CUARTA	0	0	0	10	40	3	094 296238
FELICIDAD	AV. MARIANO ACOSTA 23-56	CUARTA	0	0	0	14	56	4	098 458273
FOGÓN DEL PAISA EL	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 6-128 Y MEJÍA	CUARTA	0	0	0	12	48	6	2601549
GUANG ZHOU	OLMEDO 7-64 Y FLORES	CUARTA	0	0	0	5	20	5	081 142532
KING POLLO	AV. EUGENIO ESPEJO (C.C. FERRONORTE local # 6)	CUARTA	0	0	0	10	40	4	2607033
MACAO	REDONDEL DE AJAVÍ 1- 27 Y VICTOR M. GUZMÁN	CUARTA	0	0	0	11	44	6	2951472
MAXIM'S # 2	AV. CRISTÓBAL DE TROYA S/N Y AV. ROLDÓS	CUARTA	0	0	0	10	40	5	2907948
MONTAÑITA	MIGUEL OVIEDO 10-81	CUARTA	0	0	0	10	40	6	2609899

CEVICHERÍA	Y LUIS CABEZAS BORJA									
NUEVO KAM CHIFA	OLMEDO 9-45 Y VELASCO	CUARTA	0	0	0	8	32	3	2608560	
PEKÍN	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 5-227	CUARTA	0	0	0	9	36	4	2642988	
PINCHO LOCO	PEDRO MONCAYO 4-62 Y SUCRE	CUARTA	0	0	0	10	40	6	2610106	
PUERTO DEL CAMARÓN	MIGUEL OVIEDO 11-57 Y AV. JAIME RIVADENEIRA	CUARTA	0	0	0	12	48	2	2953047	
POLLOS CHIP'S	AV. M. ACOSTA 10-20 Y CHICA NARVÁEZ	CUARTA	0	0	0	11	44	5	2953342	
PRÓSPERO	AV. EUGENIO ESPEJO S/N Y PASQUEL MONGE	CUARTA	0	0	0	10	40	3	094 724666	
RANCHO FÁTIMA	PANAMERICANA NORTE KM. 01 (EL OLIVO)	CUARTA	0	0	0	16	64	6	2609200	
REGALÓN EL	AV. CRISTÓBAL DE TROYA 5-219 Y RAFAEL TROYA	CUARTA	0	0	0	9	36	5	094 517815	
RINCÓN FAMILIAR MI	AUTOPISTA YAHUARCOCHA KM. 6	CUARTA	0	0	0	30	120	11	2651201	
RINCÓN MANABITA # 1 EL	PEDRO MONCAYO 3-08 Y CABEZAS BORJA	CUARTA	0	0	0	10	40	3	2957094	
RINCÓN ORENSE	MIGUEL OVIEDO 11-54 Y AV. RIVADENEIRA	CUARTA	0	0	0	9	36	3	2953424	
ROMANOS	VICTORIA CASTELÓ 2-07 Y GALO PLAZA	CUARTA	0	0	0	17	68	7	2607210	
SABOR ESPECIAL	AV. JAIME	CUARTA	0	0	0	11	44	4	2607312	

	RIVADENEIRA 6-61 Y AV. ACOSTA								
SAZÓN DE ALYS LA	BARTOLOMÉ GARCÍA 4-29 Y AV. TEODORO GÓMEZ	CUARTA	0	0	0	15	60	4	2640844
VARADERO DE LA OVIEDO EL	MIGUEL OVIEDO 10-38 Y CHICA NARVÁEZ	CUARTA	0	0	0	10	40	4	092 842596
RESTAURANTES COMIDA TÍPICA									
TRADICIONAL HORNADO DE DOÑA MARINA EL	ROCAFUERTE 3-22 Y BORRERO	SEGUNDA	0	0	0	15	60	5	2605664
ALPARGATE EL # 2	VIA A EL TEJAR	TERCERA	0	0	0	20	80	3	2600545
ALPARGATE PLATOS TÍPICOS TRADICIONAL EL	SUCRE 9-08 Y VELASCO (ESQ.)	TERCERA	0	0	0	25	100	3	2610211
ANTOJITOS DE MI TIERRA	PLAZA DE LA IBARREÑIDAD LOCALES # 2	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2950592
CASA DE ALFONSO LA	JOSÉ DOMINGO ALBUJA 4-40 Y RÍO TAHUANDO	CUARTA	0	0	0	12	48	3	2606212
PONDO RINCÓN TÍPICO EL	RAFAEL TROYA 9-31 Y JUAN HERNÁNDEZ	CUARTA	0	0	0	15	60	4	2950086
PARROQUIA AMBUQUÍ									
ALOJAMIENTO									

HOSTALES									
PLAYA LA	PANAMERICANA NORTE KM. 28	SEGUNDA	16	42	15	9	36	5	2941311
HOSTERÍAS									
OASIS EL	PANAMERICANA NORTE Km. 39	PRIMERA	45	93	25	175	700	17	2941192
ARUBA	PANAMERICANA NORTE Km. 39	SEGUNDA	40	107	22	55	220	12	2941146
KIBUTZ EL	PANAMERICANA NORTE Km. 27	SEGUNDA	18	54	20	53	212	8	2941141
LOMAS DEL RÍO	PANAMERICANA NORTE Km. 121	SEGUNDA	7	24	20	12	48	7	2941194
PALMIRA	PANAMERICANA NORTE Km. 36	SEGUNDA	17	65	16	10	40	8	2941184
ARCO IRIS	PANAMERICANA NORTE Km. 31 ½	TERCERA	10	30	8	26	104	10	2941135
FABRICIO'S	PANAMERICANA NORTE Km. 37 ½	TERCERA	10	48	10	15	60	6	2941199
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
RESTAURANTES									
FOGÓN DEL PAISA # 2 EL	PANAMERICANA NORTE Km. 37	TERCERA	0	0	0	18	72	5	2941350
VEN Y VERAS	PANAM. NORTE - SECTOR EL JUNCAL	TERCERA	0	0	0	12	48	10	2607137
PEÑAS DEL JUNCAL LAS	PANAM. NORTE KM. 151 - SECTOR EL JUNCAL	CUARTA	0	0	0	15	60	8	2673044

PARROQUIA ANGOCHAGUA									
ALOJAMIENTO									
HOSTERÍAS									
HACIENDA ZULETA	VÍA A OLMEDO	PRIMERA	12	47	25	12	48	12	2662032
PARROQUIA LA CAROLINA									
ALOJAMIENTO									
CABAÑAS									
BOSQUE DE PAZ	SECTOR EL LIMONAL (a 250 mts. de la plaza)	SEGUNDA	6	14	12	4	16	3	2648692
HOSTERÍAS									
EL LIMONAL	VÍA A LITA KM. 66 SECTOR GUALLUPE	TERCERA	12	37	10	15	60	7	2648688
PARROQUIA SAN ANTONIO									
ALOJAMIENTO									
HOSTALES RESIDENCIAS									
IBIZA	LUIS ENRIQUE CEVALLOS 5-52 Y 27 DE NOVIEMBRE	SEGUNDA	16	26	15	0	0	3	2932450
HOSTERÍAS									
AGUSTÍN DELGADO	SECTOR BELLAVISTA BAJO	SEGUNDA	14	35	35	40	160	19	2933133
MOTELES									

ANHELOS	VÍA A URUCUQUÍ	SEGUNDA	12	24	6	0	0	5	2642567
D'K CH AUTO HOTEL	PANAMERICANA SUR KM. 04 (Vía a Tanguarín)	SEGUNDA	6	12	12	0	0	4	2643786
CUMBRES ANDINAS # 2	PANAMERICANA SUR KM. 04 (Vía a Tanguarín)	TERCERA	9	18	5	0	0	3	2933546
REFUGIO EL	PANAMERICANA SUR KM. 8 (SECTOR BELLAVISTA)	TERCERA	6	12	7	0	0	3	2933427
PESIONES									
NOGALES LOS	SUCRE 3-64 Y CAMILO PONPEYO	TERCERA	6	12	7	8	32	3	2932000
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
CAFETERÍA									
VIEJO MADERO EL	SIMÓN BOLÍVAR S/N Y HNOS. MIDEROS–Loc. # 1	TERCERA	0	0	0	8	32	3	2932155
RESTAURANTES									
KOCINA MI	27 DE NOVIEMBRE 2-85 Y CAMILO POMPEYO	TERCERA	0	0	0	12	48	3	2932424
MIRA SOL	PANAMERICANA SUR (SECTOR BELLAVISTA)	TERCERA	0	0	0	20	80	7	091 284358

GASTRONOMÍA DE COTACACHI

LAS CARNES COLORADAS

5“Las carnes coloradas de Cotacachi son muy conocidas en toda la Provincia por su inconfundible sabor y hay un lugar en esta ciudad donde fue creado hace ocho generaciones por la señora Esther Moreno de Unda; cuando esta señora falleció los secretos de la preparación fueron heredados a sus dos hijas; una de ellas es la señora Laura Unda Moreno, la cual es propietaria del restaurante; que está ubicado, en la calle Bolívar 16-70 y Modesto Peñaherrera en la ciudad de Cotacachi.

En este cantón las carnes coloradas no son el único plato que se puede degustar; además este cantón está rescatando algunos platos típicos que se están perdiendo; algunos de ellos utilizan granos como; son la quinua, el amaranto, melloco y el chocho.”

LA CHICHA DE JORA

19“La Jora, esta festividad de raigambre andina evoca a los adoradores del sol durante el equinoccio, en la que se prepara la tradicional chicha de jora elaborada con maíz germinada, exquisita bebida milenaria que se comparte en celebraciones; rituales y ha permanecido la tradición para el deleite de los turistas e hijos de esta comarca imbabureña.

La chicha de Jora considerada como la bebida sagrada de los Dioses tiene su historia. Se remota su existencia en los primeros pobladores que se ubicaron al pie del Cotacachi. Eran aborígenes que no construían templos para sus deidades, sino que rendían culto al aire libre, en sitios consagrados a tal objetivo.

Por un costado iban llegando las migraciones a Cotacachi y estacionándose a la altura del cerro para formar una sola Comarca, quienes rendían culto oficial y multitudinario a la luna, a los volcanes, a los ríos y las lagunas. Y fue la religión del Inti la que mantuvo bien cohesionada una agrupación compuesta de diferentes lenguas y culturas y a mantener una disciplina ejemplar, no obstante hallarse dispersos en un gran territorio”.

Y esta chicha se ha mantenido durante siglos para convertirse en una identidad de Cotacachi.

LA ELABORACIÓN

¹⁹“Se clasifica los mejores granos de maíz solo la Jora para la elaboración.

De estos granos solo la jora se deja en un lugar con mucha humedad; se los deja tapado con hojas de jeriguillo (planta nativa) y se los deja reposar por ocho días hasta que empieza a salir aves, (brotes pequeños) después se hace secar al sol y otra vez se lo deja en un lugar húmedo pero esta vez con una piedras encima por ocho días más.

Después del tiempo transcurrido se lo saca al sol para que se seque; después se lo tuesta, en un tiesto igual que los otros granos.

Una vez tostados los granos se procede a extraer la harina después, de saca la harina de todos los granos se los une y empieza la cocción durante 6 a 8 horas pero con la particularidad que se pone bloque de panela atado a un palo y este debe quedar a la altura de la boca de la olla, después de la cocción se deja fermentar por unos 8 días y se lo cierne y está listo para el consumo.”

LA QUINUA

“Nombre común es Quinoa, quinua (Ecuador, Perú, Bolivia), el origen de este cereal milenario de los indígenas es originario del altiplano andino.

La historia de este cereal está en las poblaciones nativas que involucraron la quinua en sus ceremonias religiosas, teniendo objetos de adoración que se llamaba “Quinoa mama”. Durante el esplendor Inca, el mismo soberano iniciaba la siembra con un arado de oro, después de la cosecha se lo ofrecía al Inti, (el dios sol). Conocedores luego de su valor nutritivo le dieron el nombre de “Chisiysmama” (grano madre) atribuyéndole fuerzas mágicas; la quinua jugó un rol muy importante para la seguridad alimentaria de las antiguas culturas. Servía muy bien durante las marchas de conquista y expansión del reino como alimento concentrado para sus ejércitos”.

“En nuestro país se caracteriza por la siembra que se la realiza desde los 2300 m. hasta los 3800 m.s.n.m. dependiendo de su variedad, es considerado un pseudo cereal, se desarrolla bien en condiciones secas y templadas.

Es uno de los alimentos más completos que dispone el ser humano, sus condiciones nutricionales han sido reconocidas en el mundo entero, solamente la leche materna, de la leche de vaca, y la yema del huevo tiene igual contenido de sustancias nutritivas.

Composición de la Quinua:

CONTENIDO	VARIACION (%)	PROMEDIO (%)
Agua	6.8 – 20.70	9.30
Proteína	7.47 – 22.08	13.10
Carbohidratos	68.08 – 38.72	63.00
Grasas	1.8 – 9.3	5.80
Fibra	1.10 – 16.32	5.90
Ceniza	2.22 – 9.8	2.90

Cuadro número 1.

Además tiene otros usos las hojas y las plántulas tiernas son empleadas como reemplazo de las hortalizas de hoja (acelga, espinaca, col, etc.), por su alto contenido de proteínas y lípidos.

Se puede consumir las flores, cuando el grano se encuentra lechoso, en reemplazo de coliflor, brócoli, etc.”

AMARANTO

“El nombre común del amaranto es Kiwicah (Perú), Achita; Ayacucho, Apurímac, Ancash (Perú), coima, millmi (Bolivia), sango rache, ataco, (Ecuador).

Su origen es prehispánico de aproximadamente 4000 AC originario de América Central y América del Sur”.

“Durante siglos, los indígenas de Ecuador lo utilizaron para menguar los dolores de gargantas inflamadas, fortalecer el útero de las mujeres y teñir de morado la colada que preparaban para el día de los difuntos.

También formaban parte de ciertos ritos religiosos de los aztecas, incluido los sacrificios humanos, razón por la cual fueron considerados como ritos paganos por los españoles, prohibiendo su consumo y cultivo, esto al parecer fue el motivo por el que casi desaparece esta especie de América.

Se caracteriza por lo que se puede cultivar desde el nivel del mar hasta los 2800 m.s.n.m., es considerado un pseudo cereal, se desarrolla bien en condiciones secas y templadas.

Su nombre significa “Vida eterna” por su adaptación y resistencia, una sola planta puede producir cerca de un millón de semillas. El amaranto tiene una ventaja frente a la quinua de no contener saponinas, por lo que no requiere del proceso de desaponificación y no representa un riesgo para el consumo ni para el medio ambiente.

Valor nutricional.

EL GRANO	LA HOJAS
Contiene proteínas entre el 15 y 18 %	Las hojas tienen más hierro que las espinacas. Contienen mucha Fibra, Vitamina A, C, hierro, Calcio y Magnesio.
No tienen gluten.	
Solamente la leche materna, de vaca, y la yema del huevo tiene igual contenido de sustancias nutritivas.	

Cuadro número 2.

“El Amaranto junto con la Quinua fue seleccionado por la Nasa para alimentar a sus astronautas. Ellos necesitan alimentos que nutran mucho, que pesen poco y que digieran fácilmente”.

“Tiene otros usos las hojas se pueden comer como ensalada, también puede ser utilizado en la elaboración de cosméticos, colorantes e incluso en plásticos biodegradables.”

CHOCHO

“Nombre común tarwi (Perú, Bolivia); otras lenguas aborígenes: chocho (Ecuador y norte de Perú), su origen estaría ubicado en la región andina del Ecuador, Perú y Bolivia, ya que en ella se encuentra la mayor variedad genética.

El chocho es una leguminosa domesticada y cultivada por los antiguos pobladores de la región andina central desde épocas preincaicas, habiéndose encontrado semillas en tumbas de la cultura nazca y representaciones en cerámicas de Tiahhuaco.

Se caracteriza por ser una leguminosa herbácea erecta de tallos robustos, algo leñosos. Alcanza una altura de 0.8-2.0 m. Se cultiva principalmente entre 2000-3800 msnm. En clima templado-frío, en terrenos arenosos y escasos de agua.

Valor nutritivo: En América no hubo ni vacas ni cabras antes de la conquista española y no hubo por siguiente, leche animal para alimentar a los infantes de 5 a 6 meses en adelante. El chocho y la quinua jugaron un papel importante como alimento complementario natural, gracias a sus componentes nutritivos.

El contenido de proteína varía entre el 41 y 52 %, por lo que, se lo ha considerado como “La carne y leche vegetal” o “La carne criolla”, por lo que nuestros aborígenes comían y aun siguen con esta costumbre, chochos con maíz tostado o mote con el cual obtienen el mayor beneficio nutritivo”.

Composición química:

CHOCHO	Porcentaje
Humedad	9
Proteínas	41-52
Grasas	20,4
Fibra	7,3
Ceniza	2,2
E.L:N:	19

Cuadro Número 3.

15 RESTAURANTES DE COMIDA POPULAR EN COTACACHI

MESÓN DE LAS FLORES

ENTRADAS

Aguacate relleno con atún	3.00
Aguacate relleno con pollo	3.50
Aguacate relleno con camarón	3.50
Ceviche de palmito	4.50
Ceviche de Camarones	5.00
Entrada típica	3.00

SOPAS Y CREMAS

Consomé natural	1.50
Crema de tomate, espárragos, u hongos	3.00
Caldo de gallina con presa	4.00
Sopa del día	3.00

CARNE DE RES

Bistec a la pimienta	6.00
Chateaubriand	6.25
Churrascos	6.00
Filetmiñon	6.50
Lomo a la plancha	5.50
Loma a la milanesa	6.00

CARNES DE POLLO EN BIFE

Arroz con pollo	4.50
Pollo a la plancha o al grill	5.75
Pollo al vino	6.00
Pollo en salsa de champiñones	6.25
Pollo en salsa de ajo	6.00
Pollo en alcaparras	6.25

CARNE DE PESCADO

Corvina al vapor, frita, o a la plancha	5.75
Corvina al ajillo	6.00
Corvina marinera	7.00
Corvina a la mesón	6.25
Corvina a la vasca	7.00
Camarones al ajillo	6.25
Trucha a la plancha o frita	5.75
Trucha a la mesón	6.25
Trucha marinera	7.00
Trucha a la vasca	7.00
Trucha en alcaparras	6.25

TÍPICOS

Carne colorada	5.50
Fritada	5.50
Llapingacho a la meson	4.50
Picada para dos personas	10.00

POSTRE

Higos con queso, tomate o babaco	2.00
Copa de helado	2.00
Copa de helado a la mesón	3.00

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa	1.00
Cerveza	1.50
Café, té, agua, aromática	1.00
Jugo de frutas	1.50
Jarra de chicha	6.00

CARTA INFANTIL

Menú infantil	4.00
Consomé natural	2.00
Baby lomito	3.00

Tortilla de huevo con pollo	3.00
Orden de arroz	1.00
Orden de papas fritas	1.00

SAN DUCHES

San duche de queso	2.50
San duche de jamón, pollo, tocino	3.25
San duche mixto	3.50

SUGERENCIAS VEGETARIANAS

Arroz con vegetales	3.00
Corvina con vegetales salteados	5.00
Camarones con vegetales salteados	5.50
Champiñones con vegetales	4.00
Pollo con vegetales salteados	5.00
Tallarines con vegetales y pasta de tomate	4.00
Tallarines con vegetales en salsa bechamel	4.00
Tallarines con vegetales y queso	4.00
Ensalada fría	3.00
Ensalada caliente	3.00
Ensalada mixta	3.00
Vegetales con quinua	3.50
Vegetales con amaranto	3.50
Vegetales con trigo	3.50

15 RANCHO SANTA FE

DESAYUNOS

Americano	4.00
(Pan, leche, agua aromática, dos huevos, jugo, mantequilla, mermelada)	
Continental	4.00
(Pan, leche, agua aromática, tocino o jamón, jugo, mantequilla, mermelada)	
Santa fe	5.00

(Pan, leche, agua aromática, dos huevos, tocino o jamón, jugo, mantequilla, mermelada)

Deluxe 6.00

(Dos huevos, lomo a la plancha, hash brown, dos tostadas, mantequilla, mermelada)

ENTRADAS

Ensalada cesar 6.00

(Lechuga romana, pollo, crotones, queso parmesano y aderezó cesar)

Coctel de camarones 6.00

(Copa de exquisitos camarones cubiertos con nuestro aderezó especial)

Empanadas de arroz 2.50

(Rellenas de carne, pollo, queso)

Locro (papas o cuero) 4.50

(Acompañado de aguacate, tostado y queso)

Crema de tomate 4.50

(Acompañado de papas fritas o aguacate)

PLATOS FUERTES

Fritada 5.00

(Mote, maduro, aguacate, tostado, llapingacho)

Chuleta ahumada 6.00

(Chuleta de cerdo bañada en salsa bbq)

Cada una de viene acompañado de dos guarniciones: arroz, papas fritas, papas al vapor, muchines de yuca.

CARNES ROJAS

Churrascos 5.00

(Jugoso corte argentino, asado al término)

Filetmiñon 6.00

(Un medallón en salsa de champiñones)

Mar y tierra 6.50

(Jugoso corte de carne acompañado de los frutos del mar)

Carne colorada 5.00

(Mote, maduro, aguacate, tostado y queso)

Pollo a la plancha 4.00

Cordón blue de pollo 4.50

Pollo al horno 4.00

Pupietta de pollo 4.50

(Exquisita pechuga de pollo con vegetales en salsa bechamel)

Fajitas de pollo 5.00

(Trozos de pechuga de pollo asado acompañados de cebollas y pimientos salteados, arroz, menestra, tortilla de harina)

Cada uno de estos platos viene acompañado por dos guarniciones: Arroz, papas fritas, papas al vapor, muchines de yuca, ensalada fresca, vegetales salteados, chancho frito o menestra.

MARISCOS

Camarones a la plancha 8.00

Camarones al ajillo 8.50

Camarones empanizados 8.50

Filete de corvina empanizado 8.50

Corvina al ajillo 8.50

Trucha a la plancha 8.50

Trucha en salsa holandesa 8.50

Cada uno de estos platos viene acompañado por dos guarniciones: Arroz, papas fritas, papas al vapor, muchines de yuca, ensalada fresca, vegetales salteados, chancho frito o menestra.

COMIDA RAPIDA

Hamburguesas 3.00

Sanduches 4.00

(Trozos de carne de res acompañado de lechuga, tomate, cebolla, bañado con nuestro aderezo original dentro de un pan francés)

Southwest burrito 3.00

(Tortilla de harina rellenas de fajitas de pollo, acompañado de salsa de queso, cebolla, pimienta y tomate picado)

Hot dog 2.50

(Salchicha bañada con mayonesa, salsa de tomate, cubierta de crotones, papas fritas)

Nuggets de pollo 2.00

POSTRES

Torta de chocolate 1.50

Higos con queso 1.50

Banana Split 2.75

Ensalada de frutos 2.00

Pristiños 2.00

BEBIDAS

Jugos naturales 1.75

Gaseosa 1.25

Aguas con gas y sin gas 1.25

Malteadas 2.00

Café 0.80

Aguas 0.80

Cerveza 2.00

PORCIONES ADICIONALES

Arroz	1.50
Aguacate	0.75
Choclo	1.50
Ensalada	1.50
Papa frita	1.50
Queso	0.50

14 ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PUEDE DEGUSTAR UNA VARIADA GASTRONOMÍA POPULAR EN EL CANTÓN DE COTACACHI

CANTÓN COTACACHI									
PARROQUIA COTACACHI									
ALOJAMIENTO									
CABAÑAS									
QUINTA LA POSADA	ALEJANDRO PROAÑO S/N Y MODESTO PEÑAHERRERA	SEGUNDA	6	16	10	20	80	3	2916534
HOSTALES									
LAND OF SUN INC.	GARCÍA MORENO 13-57 Y SUCRE	PRIMERA	16	43	49	30	120	10	2916009
SUMAC HUASI	JUAN MONTALVO 11-09 Y P. MONCAYO	SEGUNDA	9	19	18	3	12	2	2915873
POSADA MUNAYLLA	10 DE AGOSTO S/N Y SUCRE	TERCERA	17	31	11	8	32	10	2916169
HOSTALES RESIDENCIAS									
ARBOLITO EL	IMBABURA 9-11 Y ROCAFUERTE	SEGUNDA	12	24	15	0	0	2	2916892
MINDALES	SIMÓN BOLÍVAR S/N Y 9 DE OCTUBRE	SEGUNDA	18	44	15	0	0	3	2916990
BACHITA	SUCRE 16-74 Y 24 DE MAYO	TERCERA	14	31	7	0	0	2	2915063
CUADRA LA	AV. MODESTO PEÑAHERRERA 11-45	TERCERA	12	24	17	0	0	4	2916015
HOSTERÍAS									
MIRAGE LA	10 DE AGOSTO (PROLONGACION)	PRIMERA	24	57	255	34	136	33	2915237
HOTELES									

RANCHO SANTA FE	BARRIO LA BANDA (Prolong. calle 10 de Agosto)	PRIMERA	44	149	45	162	648	20	2916338
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
CAFETERÍAS									
CASA DE FRUTAS	GARCÍA MORENO 13-17 Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	5	20	2	090 350489
RINCÓN DEL SOL	GONZÁLEZ SUÁREZ 15-72 Y AV. PEÑAHERRERA	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2915038
SERENDIPITY	GONZÁLEZ SUÁREZ 80-30 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA	0	0	0	4	16	3	097 533278
FUENTES DE SODA									
OSKAR PIZZERÍA # 2	SUCRE S/N Y 10 DE AGOSTO	TERCERA	0	0	0	10	40	2	099 567880
RESTAURANTES									
ALIANI	GARCÍA MORENO S/N Y GONZÁLEZ SUÁREZ	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2914181
CASA DE PABLO LA	10 DE AGOSTO 11-25 Y PEDRO MONCAYO	TERCERA	0	0	0	15	60	6	2916182
CASA DEL TURISTA LA	SIMÓN BOLÍVAR 13-02 Y 10 DE AGOSTO	TERCERA	0	0	0	20	80	8	2916125
LEÑADOR DE COTACACHI EL	SUCRE 10-12 Y JUAN MONTALVO	TERCERA	0	0	0	33	132	18	2915083
MARQUEZA LA	10 DE AGOSTO 12-65 Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	28	112	12	2915488
PASEO DE LOS ARUPOS EL	AV. MODESTO PEÑAHERRERA 12-46 Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	10	40	2	2915337
SOLID ROCK GRILL	10 DE AGOSTO 14-37 Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	7	28	3	2916272
TOLA LA	9 DE OCTUBRE S/N Y ROCAFUERTE	TERCERA	0	0	0	15	60	5	2915509
VERANEANTE EL	SIMÓN BOLÍVAR S/N Y 9 DE OCTUBRE	TERCERA	0	0	0	10	40	4	2915165
D'ANITA	GONZÁLEZ SUÁREZ 12-36 Y 10 DE AGOSTO	CUARTA	0	0	0	7	28	4	2915244

RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA										
ESPECIALES CARNES COLORADAS ESTHER MORENO DE UNDA	BOLÍVAR 16-70 Y M. PEÑAHERRERA	TERCERA	0	0	0	18	72	9	2916802	
AUTÉNTICAS Y EXQUISITAS CARNES COLORADAS LAS	SUCRE 10-06 Y JUAN MONTALVO	CUARTA	0	0	0	9	36	4	2916362	
COCO EL	SUCRE 3-50 Y SEGUNDO LUIS MORENO	CUARTA	0	0	0	10	40	2	2916164	
ESPECIALES CARNES COLORADAS	PEÑAHERRERA 12-06 Y GONZÁLEZ SUÁREZ	CUARTA	0	0	0	6	24	2	2915283	
PARROQUIA 6 DE JULIO DE CUELLAJE										
ALOJAMIENTO										
HOSTALES										
SEBITAS	A UNA CUADRA DEL PARQUE CENTRAL	TERCERA	12	29	6	4	16	2	2648613	
PARROQUIA GARCÍA MORENO										
ALOJAMIENTO										
HOSTERÍAS										
CAUCHERO EL	SECTOR CHONTAL BAJO	PRIMERA	6	28	12	12	48	7	089 258046	
ECOLOGICAL LATORRE	RECINTO EL NARANJITO	SEGUNDA	12	48	12	11	44	4	022 543411	
OSHO ECOLOGICAL RESORT	MAGDALENA BAJO - EL CHONTAL	SEGUNDA	17	61	30	17	68	10	2868109	
PARROQUIA PEÑAHERRERA										
ALOJAMIENTO										
CABAÑAS										

RÍO GRANDE	VÍA PRINCIPAL - SECTOR NANGULVÍ	SEGUNDA	8	25	7	9	36	6	2648296
TIERRA, SOL Y AGUA	VÍA PRINCIPAL - SECTOR GUAGSHI NANGULVÍ	SEGUNDA	28	30	10	8	32	5	248078
DOÑA ENMITA	VÍA PRINCIPAL - SECTOR NANGULVÍ	TERCERA	10	19	5	6	24	4	2648297
PARROQUIA PLAZA GÜTIÉRREZ									
ALOJAMIENTO									
CABAÑAS									
REFUGIO DE INTAG EL	COMUNIDAD SANTA ROSA - VÍA A INTAG	SEGUNDA	6	12	7	3	12	4	2648509
PARROQUIA QUIROGA									
ALOJAMIENTO									
CABAÑAS									
MIRADOR	MIRADOR LAGO CUICOCHA	SEGUNDA	9	27	10	20	80	4	2648039
HOSTERÍAS									
CUICOCHA TINCUCEM	SECTOR LAGO CUICOCHA	SEGUNDA	9	34	45	45	180	14	2648040

GASTRONOMÍA DE ANTONIO ANTE

LAS FRITADAS DE " MAMA MICHE "

8“Atuntaqui, cabecera cantonal del cantón Antonio Ante se caracteriza por dos aspectos: la industria textil y las tradicionales fritadas. En este contexto quien visita este turístico sector imbabureño, no se irá antes de, haber comprado una prenda de vestir en cualquiera de los cientos de almacenes de la ciudad, como también, luego de haber saboreado el exquisito plato típico de fritada.

Hace más de medio siglo, una pequeña niña llamada Mercedes Farinango, oriunda de la parroquia de Peguche, cantón Otavalo, luego de contraer matrimonio a su corta edad de 14 años, con el afán de trabajar y progresar, decide con su esposo instalarse un pequeño negocio de venta de carne de chancho en el Mercado Municipal de Atuntaqui.

Una vez radicados en esta ciudad, amplían su trabajo inicial, logrando arrendar un pequeño "pórtico" de una de las casas antiguas del parque central, donde todas las tardes de domingo a domingo, era muy común ver a la joven Mercedes o "Miche", vendiendo fritadas por libras, acompañada de papas, choclo y ají. Muy pronto adquiere gran clientela, debido a su cordialidad y amabilidad en el trato, su atento saludo a todo el mundo y su infaltable frase de promoción de su negocio:

"caserito, caserita pruebe y saboree la rica fritada calientita" hicieron que en tan corto tiempo, este pequeño negocio con el cual la joven pareja mantenían la economía familiar y subsistían, se convirtiera en el icono de la costumbre y tradición Atuntaqueña. Así nacen las únicas y tan nombradas "Fritadas de Mama Miche", como producto de perseverancia e iniciativa personal, características propias del hombre y la mujer de Imbabura, que sin escatimar esfuerzo alguno, luchan diariamente por alcanzar el progreso familiar y colectivo de sus respectivas jurisdicciones.

Mercedes Farinango o Mama Miche de Atuntaqui, es claro ejemplo de trabajo constante y superación. En torno al negocio de las fritadas, cada uno de sus hijos alcanzó la debida formación y educación, la mayoría de ellos y parientes cercanos, aprovecharon debidamente el nombre y prestigio alcanzado por "Mama Miche" para instalarse

sus”8”propios negocios de venta de fritada y en la actualidad, casi todos los establecimientos que encontramos en Atuntaqui, relacionados a la venta de fritada, tiene que ver mucho con la originalidad, tradición y parentesco de doña Mercedes Farinango la singular y querida “Mama Miche”.

LOS HELADOS DE CREMA “REFRESCOS EL PACÍFICO” ATUNTAQUI

18“La creadora de estos helados es Margarita Posso fueron creados hace 45 años más o menos empezaron vendiendo en la calle hasta que pudieron arrendarse una casa y la ampliaron hasta obtener un lindo y agradable local hoy en día continúan con los helados de crema de sabores, su hijo el señor Patricio Ayala les presta su ayuda cuando él tiene tiempo pero el local todavía atiende su creadora junto a su esposo.”

LOS CUYES DE CHALTURA

10“El cuy tiene su origen genético y geográfico en Sud. América mas creciente en la región Andina, donde se confunden con la misma existencia del hombre Andino, constituyéndose en elemento básico de la alimentación de los aborígenes, circunstancia favorable para la adaptabilidad de este roedor a las más variadas condiciones ecológicas.

Desde los valles y costas hasta inclemencias de los páramos reportan su significativa presencia como la principal fuente de proteína de origen animal. El cuy fue domesticado por los indios antes del descubrimiento de América y es conservado a través de los siglos, siendo conocido por el hombre desde hace por lo menos 3000 años. Posteriormente al descubrimiento de América, el cuy pasó al cuidado de los europeos y mestizos a quienes se lo ofrecían como un don natural por su cualidad alimenticia, facilidad de reproducción y fertilidad en los más diversos medios y sencillos sistemas de crianza.

El plato de cuy en algunas provincias de la Sierra, donde se conserva su importancia, es el bocado especial de las fiestas y agasajos”.

La carne del cuy tiene un contenido de 20.3 % de proteínas superior a la de otras especies domesticadas, como se puede ver en la Tabla:

ESPECIE	HUMEDAD %	PROTEINA %	GRASA %	CENIZA %
CUY	70,6	20,3	7,8	0,8
AVE	70,2	18,5	9,8	1
CERDO	45,8	14,5	37,3	0,7
OVINO	50,6	16,4	31,1	1
VACUNO	58,9	17,5	21,8	1

Cuadro número 1. Fuente: Luna y Moreno, 1969. Departamento de Nutrición.

Universidad Nacional Agraria, LA Molina, Lima, Perú.

10“En toda la región Sierra se consume el cuy pero existen lugares especializados en preparación, en la parte norte del Ecuador en la Provincia de Imbabura, en el cantón de Antonio Ante en la parroquia de Chaltura se la conoce como “La capital Mundial del Cuy” por lo que en este lugar existen dos restaurantes muy tradicionales en la preparación del cuy.

Uno de ellos es “El Chozón” que nació aproximadamente hace 28 años con la preparación de platos típicos como papas con cuero, yaguar loco, fritada, secos de pollo, caldos y entre ellos estaba el cuy; este último era el que más se vendía, este restaurante fue creado por un grupo de tres señoras; esto lo hacían para mantener a sus familias, una de las tres fundadoras la Sra. Gloria Arrayán junto a sus hijas la Sra. Patricia Terán y la Sra. Teresa Terán la ayudaba a su madre en lo que ella podía; con el transcurso del tiempo este grupo de señoras deciden separarse y la Sra. Gloria Arrayán con la compañía de su hija continuaron en la elaboración de platos típicos pero especializándose en uno solo que es el cuy por su mayor demanda de los comensales.

El tiempo trascurrió y su hija junto con el esposo compraron el restaurante ya hace 12 años y ya sería la segunda generación en la cual su madre es la creadora y dueña de la receta original convirtiéndose en una tradición familiar.”

En la actualidad cuenta con dos restaurantes “El Chozón” y “El Chozon2”

LA HORNILLA DE CHALTURA

¹¹“Este restaurante se formó en 1992 con los señores Luís Bravo y Patricia Terán propietarios del establecimiento, este local se deriva de “El Chozón” con la separación de sus fundadoras, las hermanas de la Sra. Teresa Terán, la Sra. Patricia Terán decide montar junto con su marido otro restaurante llamado “La Hornilla” también especializado en la elaboración del cuy.”

14 ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PUEDE DEGUSTAR UNA VARIADA GASTRONOMÍA POPULAR EN EL CANTÓN ANTONIO ANTE

CANTÓN ANTONIO ANTE									
PARROQUIA ATUNTAQUI									
Establecimiento	Dirección	Categoría	Alojamiento		PrecOcup	Comid y	Bebid	No. Pers.	Teléfono
			No. Hab.	No. Plazas	Simp	No. Mesas	No. Plazas	Ocup.	
ALOJAMIENTO									
CABAÑAS									
MAYFER	SÁNCHEZ Y CIFUENTES S/N Y 10 DE AGOSTO	SEGUNDA	11	18	15	6	24	5	2907718
HOSTALES RESIDENCIAS									
IMBABURA REAL	BOLÍVAR Y AMAZONAS	TERCERA	12	29	10	0	0	3	2907564
HOSTERÍAS									
SANTA ROSA DEL MORAS	BARRIO SANTA ROSA - CALLE AMAZONAS	SEGUNDA	14	112	10	14	56	6	2907365
HOTELES									
PANAMERICANO	PANAMERICANA NORTE S/N Y JORGE REGALADO	SEGUNDA	33	70	12	23	92	11	2908082
MOTELES									
PARAÍSO	LUIS HUMBERTO GORDILLO 17-86	SEGUNDA	16	32	7	0	0	7	2908239
PULSACIONES	PANAMERICANA NORTE KM.3	SEGUNDA	11	22	8	0	0	5	2906010
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
BAR									
KOSAK	ALEJANDRO ANDRADE 12-18 Y RÍO AMAZONAS	SEGUNDA	0	0	0	6	24	3	2906455
DISCOTECAS									
REZAKA LA	ROCAFUERTE 08-41 Y AV. SAN VICENTE	SEGUNDA	0	0	0	25	100	6	2907116
SALAS DE BAILE									
XCESS CAFÉ CONCERT BAR	BOLÍVAR Y GONZÁLEZ SUÁREZ	SEGUNDA	0	0	0	30	120	5	2907612

CAFETERÍAS									
MOLINETE EL	SIMÓN BOLÍVAR S/N Y 2 DE MARZO	TERCERA	0	0	0	5	20	2	2907396
FUENTES DE SODA									
REFRESCOS EL PACÍFICO	AV. JULIO M. AGUINAGA 21 Y OLMEDO	TERCERA	0	0	0	12	48	4	2906261
TÁVOLA LA # 2	GARCÍA MORENO S/N Y GONZÁLEZ SUÁREZ	TERCERA	0	0	0	5	20	2	2906273
RESTAURANTES									
CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI # 3 LOS	PANAMERICANA NORTE Y LUIS H. GORDILLO	SEGUNDA	0	0	0	25	100	13	
ASADERO LA BRASA ROJA # 3	PANAMERICANA S/N Y GRAL. ENRÍQUEZ	TERCERA	0	0	0	8	32	4	093 425709
CHINA CHIFA # 3	PANAMERICANA SUR S/N Y ROCAFUERTE	TERCERA	0	0	0	12	48	6	2907497
CHOCITA MI	GRAL. ENRÍQUEZ 18-23 Y PANAMERICANA	TERCERA	0	0	0	16	64	7	2907934
PAILATOLA	PANAMERICANA NORTE Y AV. SALINAS	TERCERA	0	0	0	20	80	8	2908276
SABOR ANTEÑO	GRAL. ENRÍQUEZ 15-25 Y ESPEJO	TERCERA	0	0	0	18	72	9	2955664
D'WILLIAMS	PANAMERICANA NORTE Y JORGE REGALADO	CUARTA	0	0	0	10	40	4	2908213
FU WHA	GRAL. ENRÍQUEZ 16-50 Y VELASCO	CUARTA	0	0	0	16	64	3	
PRIMAVERA	PANAMERICANA NORTE S/N Y AV. SALINAS	CUARTA	0	0	0	12	48	4	2957579
RESTAURANTES COMIDA TÍPICA									
FRITADAS AMAZONAS # 2	PANAMERICANA NORTE KM. 02	SEGUNDA	0	0	0	75	300	16	2907678
FRITADAS AMAZONAS # 1	BOLÍVAR Y OLMEDO	TERCERA	0	0	0	25	100	8	2907641
FRITADAS DE MICHITA	BOLÍVAR 13-59 Y ABDÓN CALDERÓN	TERCERA	0	0	0	15	60	2	2907184
FRITADAS INTI RAYMI	BOLÍVAR 14-04 Y ABDÓN CALDERÓN	CUARTA	0	0	0	6	24	3	097 107202
FRITADAS MAMA MICHE	BOLÍVAR 13-49 Y OLMEDO	CUARTA	0	0	0	22	88	8	2909090
PARROQUIA IMBAYA									
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
RESTAURANTES									
PATIO Y JARDÍN	PARROQUIA IMBAYA - VÍA A URCUQUÍ	TERCERA	0	0	0	6	24	3	2641387

PARROQUIA SAN FRANCISCO DE NATABUELA									
ALOJAMIENTO									
HOSTERÍAS									
PUEBLO VIEJO	PANAMERICANA NORTE KM 2 1/2	PRIMERA	43	90	40	15	60	6	2908826
NATABUELA	PANAMERICANA NORTE KM. 3 1/2	SEGUNDA	18	68	24,4	20	80	11	2932032
MOTELES									
CUPIDO	GONZÁLEZ SUÁREZ S/N Y PANAMERICANA	PRIMERA	12	24	8	0	0	10	096 335812
D'LIRIOS	GONZÁLEZ SUÁREZ S/N Y PANAMERICANA	PRIMERA	14	28	10	0	0	8	2910131
ENIGMA	CEVALLOS CAZAR S/N Y PANAMERICANA	SEGUNDA	8	16	10	0	0	2	2908528
BELLAVISTA	PANAMERICANA NORTE KM. 4	TERCERA	8	16	4	0	0	2	2933445
SAUCES LOS	VELASCO IBARRA S/N	TERCERA	8	16	4	0	0	3	2933444
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
DISCOTECAS									
ADN MEGADISCOTEK	PANAMERICANA SUR KM. 05	TERCERA	0	0	0	125	500	16	2909770
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA									
PARRILLA DEL CHE LA	GARCÍA MORENO S/N Y VELASCO IBARRA	TERCERA	0	0	0	25	100	4	2907045
CASA DE MARÍN LA	PANAMERICANA NORTE KM. 3	TERCERA	0	0	0	20	80	7	2908593
CASA JATUNTAQUI	PANAMERICANA NORTE KM. 8½	TERCERA	0	0	0	30	120	3	2933387
CUYES EL SERRANITO	PLAZA ARGENTINA (JUNTO AL COLISEO)	CUARTA	0	0	0	15	60	5	2906598
CUYES Y FRITADAS	PANAMERICANA NORTE KM. 8½	CUARTA	0	0	0	17	68	2	2909274
PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHALTURA									
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA									
VALLE HERMOSO DE CHALTURA	OBISPO MOSQUERA S/N Y VELASCO	SEGUNDA	0	0	0	50	200	5	2907873

CHOZÓN EL # 1	ABDÓN CALDERÓN Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	25	100	6	2906312
CHOZÓN EL # 2	RÍO AMAZONAS S/N Y OBISPO MOSQUERA	TERCERA	0	0	0	20	80	2	2906717
COLINA LA	OBISPO MOSQUERA S/N (BARRIO EL ALAVA)	TERCERA	0	0	0	20	80	6	2906647
HORNILLA LA	ABDÓN CALDERÓN Y OBISPO MOSQUERA	TERCERA	0	0	0	25	100	6	2906846
PARROQUIA SAN ROQUE									
ALOJAMIENTO									
MOTELES									
EL CISNE	PANAMERICANA SUR S/N Y VÍA A LA ESPERANZA	SEGUNDA	15	30	8	0	0	4	2906771
SHEFAYIM	SECTOR SANTA BERTHA	TERCERA	7	14	7	0	0	3	099 380775

GASTRONOMÍA DE OTAVALO

EL YAMOR: CRONOLOGÍA

¹⁶“Yamor, júbilo anual de reencuentro con la tierra, con el fruto que donan sus mieses, el Yamor representa la identidad cultural de un pueblo que vivió y vive enamorado de su monte, de su lago, de sus suaves hondonadas. El Yamor es siembra, es cosecha, es laboriosidad y sobre todo es existencia.

Varios Cronistas de Indias, Garcilazo de la Vega (1500), Poma de Ayala (1584) Bernabe Cobo (1636) nos hablan del "Yamortoctoy" o "Yamor acá", como una bebida preparada por las Acllaconas para el Sapa Inca y su Corte.

La chicha servía para festejos y curaciones. En los relatos históricos no se encuentra una fiesta indígena específica en homenaje al Yamor. En este año celebran su fiesta de universitario, coronando a su Reina Sara Ariss en este lugar, y revalorizan la preparación del plato y chicha yamor. Se encarga de esta labor a Doña. Miche Pinto. Grupo dirigido por Jorge León, Fernando Pareja, Jaime Sao-a, Oswaldo Rivadeneira. En 1949, un grupo de estudiantes disfrutaban de sus vacaciones en Otavalo, integrado entre otros por Oswaldo Acosta Dávila, Jorge Acosta C, Marcelo Moreano, Fabián Suárez, utilizan por primera vez la frase "Fiesta del Yamor" para identificar dos actos sociales.

Un baile en el Club 24 de Mayo y otro en la Piscina “El Neptuno” aunque no hay referencias ciertas que nos indiquen sobre la antigüedad de la costumbre de preparar la chicha Yamor en Otavalo, sabemos que se lo hacía a inicios del presente siglo tanto en el área urbana de la ciudad, como en lo que hasta hace pocos años era un sector de su periferia, así como eran renombrados los platos servidos junto con el Yamor: tortillas de papa, empanadas, fritada, cuero de chancho con mote, además de un inigualable curtido y del infaltable ají , en el Yamor de 1967”.

LA CHICHA DEL YAMOR

¹³“Yolanda Cabrera, es la responsable en la elaboración de la Chicha del Yamor, ella junto a su hija hacen de esta singular bebida una de las mejores del país.

Yolanda me dice que esta bebida es una tradición Otavaleña, que se manifiesta cada septiembre de cada año, con este producto atrae a muchos turistas nacionales y extranjeros.

La preparación es a base de 7 granos como son:

Maíz blanco.

Maíz amarillo.

Maíz negro.

Chulpe.

Canguil.

Morocho.

Jora.

Estos granos se los empieza a tostar en el tiesto, luego se lo muele mezclando todo, ha esta mezcla se la cocina durante unas 10 horas después de haber transcurrido el tiempo de cocción se los cierne y se deja a fermentar por 3 días y el dulce se lo pone cuando se va a servir con un poco de agua hervida; esto ayuda a que se suelte.

La chicha puede durar hasta 15 días sin dulce.”

RESTAURANTE DE EXPENDIO DE COMIDA POPULAR EN OTAVALO

17HOSTERÍA CABAÑAS DEL LAGO OTAVALO

Restaurante

Platos fuertes

BIFE CHORIZO CORTE ARGENTINO

Bife chorizo 300 gr. Madurado acompañado de chimichurri. \$ 14.50

LOMO AL GRILL\$ 9.50

LOMO BALSÁMICO

Lomo fino salteado con hongos secos en una delicada salsa de balsámico y vino tinto.
\$ 12.25

FILET MIGÑON

Lomo fino envuelto en una cinta de tocino, flameado en brandy, en una salsa de vino tinto, crema de leche y champiñones. \$ 14.50

CHURRASCO

Lomo, 2 huevos fritos, encebollado, aguacate, arroz blanco y papas fritas. \$ 11.50

A LA PIEDRA

MAR Y TIERRA

Permítanos sorprenderle. \$ 21.50

LANGOSTINOS EN CAIPIRIÑA

Tres Langostinos flameados en cachaza, caramelizados en caipiriña y caña de azúcar.
\$ 17.50

TRUCHAS DEL CHEF

(Solo filetes de trucha)

GRATIN DE TRUCHA EN SALSA DE VIEIRAS

Vieira es un marisco chileno, delicado y fino similar a la langosta. Trucha bañada en una delicada salsa de vieiras al vino blanco y crema de leche, finalmente gratinada con queso parmesano. \$ 11.25

TRUCHA EN SALSA DE MARISCOS

Trucha en salsa de mariscos al vino blanco: Mejillones, calamar, camarón y almejas.
\$ 10.50

IMBABUREÑA

Filetes de trucha bañados en una salsa de crema de leche, cebollines, tocino y camarones apanados. \$ 10.95

A LA NAVARRA

Filetes de trucha rellenos de jamón serrano, bañados en una delicada salsa de tocino ahumado, tomillo, vino blanco y limón. \$10.50

A LA PLANCHA \$ 9.50

PESCADOS Y MARISCOS

AZUL PROFUNDO (2 Personas)

Un verdadero festín del mar: Langostinos, vieiras, camarones, calamares, mejillones, almejas y corvina salteados en ajo, mantequilla y perejil. \$ 21.50

GRATIN DE CAMARÓN

deliciosas capas de aguacate, puré y camarones salteados en ajo, bañados en una delicada salsa de vino blanco y crema de leche, finalmente presentado en una concha de porcelana y gratinado con quesos maduros. \$ 10.50

CAMARONES APANADOS \$ 9.50

PARGO FRITO

Pargo entero frito al estilo costeño. \$ 9.75

CORVINA A LA PLANCHA

Lomo de corvina a la plancha, ligera y siempre deliciosa \$ 10.25

CORVINA EN SALSA DE CAMARÓN

Corvina en salsa de camarones a base de vino y crema de leche.

Fresh sea bass covered in a delicious sauce of shrimp, white wine and cream-fresh.

\$ 12.25

AVES Y VEGETARIANOS

FAJITAS DE POLLO

Pollo salteado con pimientos y cebollas acompañado de queso, guacamole, lechuga, salsa mexicana y tortillas de harina. \$ 9.50

POLLO AL GRILL \$ 9.50

CORDON BLUE

Jugosa pechuga de pollo apanada, rellena de jamón y queso mozzarella. \$ 10.50

PALIANA

Mote, encebollado, aguacate, empanadas de morocho rellenas de queso, dos llapingachos, habas tiernas, maduro y queso fresco. \$ 7.95

PASTA

SPAGUETTI

Spaguetti con opción de salsa: Bolognesa o Mariscos \$ 8.00

MENÚ NIÑOS

ELECCIÓN \$ 8.50

Hamburguesa

Spaguetti a la Bolognesa

1/8 Pollo al grill

14 ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PUEDE DEGUSTAR UNA VARIADA GASTRONOMÍA POPULAR EN EL CANTÓN DE OTAVALO

CANTÓN OTAVALO									
ALOJAMIENTO									
CABAÑAS									
ROCÍO EL # 2	BARRIO SAN JUAN - PANAMERICANA NORTE	SEGUNDA	19	40	10	4	16	5	2924606
ROSE COTTAGE	BARRIO MOJANDITA S/N	TERCERA	8	24	10	4	16	5	097 728115
HOSTALES									
ACOMA	JUAN DE SALINAS 7-57 Y RICAURTE	PRIMERA	18	41	23	17	68	8	2926570
ROSA PLAZA LA	ROCA S/N Y QUIROGA	PRIMERA	18	33	15	15	60	3	2923488
ALIMICUY # 2	AV. PAZ PONCE DE LEÓN S/N	SEGUNDA	20	63	13	37	148	6	2920848
CURIÑÁN	CURIÑÁN S/N Y SAWARNÁN	SEGUNDA	15	33	15	8	32	4	2924212
DOÑA ESTHER	JUAN MONTALVO 4-44 Y BOLÍVAR	SEGUNDA	13	26	24	11	44	7	2920739
INDIO EL	SUCRE 12-14 Y SALINAS	SEGUNDA	13	28	12	20	80	9	2920060
MASHY'S	NEPTALÍ ORDÓÑEZ 1-77 Y ROCA	SEGUNDA	23	49	9	2	8	3	2921480
POSADA DEL QUINDE LA	AV. QUITO 10-34 Y MIGUEL EGAS	SEGUNDA	18	40	45	11	44	8	2920750
RINCÓN DE BELEN EL	ROCA S/N Y JUAN MONTALVO	SEGUNDA	12	22	7	22	88	9	2924027
SANTA FE # 2	ROCA 7-34 Y GARCÍA MORENO	TERCERA	22	48	13	6	24	4	2923640
TAMIA TAKI	MODESTO JARAMILLO 5-69 Y MORALES	TERCERA	13	31	7	5	20	5	2920684
VALLE DEL AMANECER	ROCA Y QUIROGA ESQ.	TERCERA	24	41	8	8	32	6	2920990
HOSTALES RESIDENCIAS									
ALY SAMAYLLA	QUIROGA 6-06 Y MODESTO JARAMILLO	SEGUNDA	18	36	8	0	0	4	2920212
CHUQUITOS	SIMÓN BOLÍVAR 10-13 Y MORALES	SEGUNDA	12	26	10	0	0	5	2928534

COPACABANA	AV. ATAHUALPA S/N Y ABDÓN CALDERÓN	SEGUNDA	14	28	6	0	0	3	2923306
INCA REAL	SALINAS 5-07 Y SUCRE	SEGUNDA	12	24	6	0	0	3	2922895
PRINCE	SUCRE 7-05 Y GARCÍA MORENO	SEGUNDA	14	29	12	6	24	4	2923200
SAMAY INN # 2	SUCRE 10-09 Y COLÓN	SEGUNDA	25	51	10	4	16	3	2921826
ANDEAN WASI INN	PEDRO HERNÁNDEZ DE LA REINA 150 Y LOS CORAZAS	TERCERA	17	30	12	0	0	5	2924706
ANDES LOS	SUCRE S/N Y QUIROGA	TERCERA	25	44	8	0	0	4	2921057
CASCADA	COLÓN 5-06 Y SUCRE	TERCERA	20	35	6	0	0	3	2920165
CHASQUI	PIEDRAHITA 1-41 Y GUAYAQUIL	TERCERA	11	19	5	0	0	2	2923199
COLÓN	COLÓN 7-13 Y RICAURTE	TERCERA	15	35	5	0	0	3	2922716
FLORES	ABDÓN CALDERÓN 5-05 Y SUCRE	TERCERA	17	37	5	0	0	3	2926827
MARÍA	MODESTO JARAMILLO Y COLÓN	TERCERA	12	30	7	0	0	6	2920672
PONCHOS INN LOS	SUCRE 14-14 Y QUITO	TERCERA	26	60	15	0	0	4	2922035
RINCÓN DEL VIAJERO	ROCA 11-07 Y QUIROGA	TERCERA	15	25	10	6	24	5	2921741
RIVIERA SUCRE	GARCÍA MORENO 3-80 Y ROCA	TERCERA	16	36	15	6	24	5	2920241
RUIZSEÑOR	CDLA. SELVA ALEGRE	TERCERA	12	24	5	2	8	5	2923764
RUNA PACHA	ROCA 10-02 Y QUIROGA	TERCERA	21	43	7	0	0	3	2925566
SAMAC TARINA	A. CALDERÓN 7-13 Y 31 DE OCTUBRE	TERCERA	10	14	4	0	0	2	2920182
SAMAJ HUASI	M. JARAMILLO 6-61 Y SALINAS	TERCERA	16	30	4	0	0	2	2921126
SAMANA	ROCA 12-08 Y QUITO	TERCERA	17	29	8	0	0	4	2921458
SANTACRUZ	ESTÉVEZ MORA 4-42 Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	12	24	13	0	0	4	2927255
SANTA MARTHA	COLÓN 7-04 Y AV. 31 DE OCTUBRE	TERCERA	15	31	5	0	0	3	2920147
HOTELES									
INDIO INN EL	BOLÍVAR 9-04 Y A. CALDERÓN	PRIMERA	30	63	33	15	60	15	2920325
CORAZA EL	ABDÓN CALDERÓN Y SUCRE	SEGUNDA	44	95	16	10	40	6	2921225
OTAVALO	ROCA 5-04 Y GARCÍA MORENO	SEGUNDA	32	80	15	25	128	9	2920416
PENSIONES									

SUCRE	SUCRE 11-09 Y MORALES	PRIMERA	8	24	10	0	0	3	2991063
GERANIO EL	RICAURTE Y MORALES	SEGUNDA	7	18	8	0	0	2	2920185
ALY	SALINAS Y SIMÓN BOLÍVAR ESQ.	TERCERA	9	17	10	0	0	3	2921831
AMÉRICA INTERNACIONAL	SUCRE 14-14 Y QUITO	TERCERA	8	22	7	0	0	2	090 139781
CASA DE KOREA	ROCA 7-19 Y GARCÍA MORENO	TERCERA	8	16	6	10	40	4	2924893
ROCÍO EL	MORALES 11-70 Y MIGUEL EGAS	TERCERA	12	37	6	0	0	2	2924606
SAN LUIS	ABDÓN CALDERÓN 6-02 Y 31 DE OCTUBRE	TERCERA	13	25	5	0	0	4	2920614
SANTA FÉ	COLÓN 5-07 Y SUCRE	TERCERA	10	22	5	0	0	2	2920161
CAFETERÍAS	SALINAS 6-08 Y MODESTO JARAMILLO	SEGUNDA	0	0	0	50	200	4	2921372
ESTACIÓN EXPRESS LA									
ORAIBI	COLÓN 4-09 Y BOLÍVAR	SEGUNDA	0	0	0	12	48	6	2920154
	SUCRE 10-11 Y COLÓN	SEGUNDA	0	0	0	9	36	2	2921221
ARTE & TAROT CAFÉ BAR									
AYLLU WASY CAFÉ	SIMÓN BOLÍVAR S/N Y GARCÍA MORENO	TERCERA	0	0	0	8	32	5	2925200
DELI	QUITO S/N Y ROCA	TERCERA	0	0	0	8	32	7	2921701
DESPISTE EL	QUIROGA 12-18 Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	5	20	1	2921558
GREEN COFFEE SHOP	AV. 31 DE OCTUBRE Y AV. QUITO	TERCERA	0	0	0	4	16	2	2921466
PUZZLE	SUCRE 12-10 Y SALINAS	TERCERA	0	0	0	6	24	3	2928302
SAHARA	QUIROGA 4-07 Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2921048
SALINERITO EL	PIEDRAHITA 5-18 Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2922212
SHANANDO A	SIMÓN BOLÍVAR S/N Y COLÓN	TERCERA	0	0	0	6	24	4	2927086
TIESTO	SALINAS 5-15 Y MODESTO JARAMILLO	TERCERA	0	0	0	7	28	3	2921465
	SUCRE 8-05 Y QUITO	TERCERA	0	0	0	6	24	2	2923221
CAFÉ AF									
FUENTES DE SODA	ESTADOS UNIDOS S/N Y BOLÍVAR	CUARTA	0	0	0	5	20	2	2925866
CHINO'S SNACK BAR									

GRAN SIERRA NEVADA LA	JUAN MONTALVO S/N Y SUCRE	SEGUNDA	0	0	0	5	20	3	2925510
	JUAN DE SALINAS S/N Y SUCRE	SEGUNDA	0	0	0	11	44	2	2928226
BUEN SABOR EL									
DULCE NEVADO	AV. 31 DE OCTUBRE S/N Y PANAMERICANA	TERCERA	0	0	0	8	32	2	2920099
EMPANADAS ARGENTINAS	SUCRE S/N Y JUAN DE SALINAS	TERCERA	0	0	0	4	16	3	091 230714
HELADERÍA LA PELUSITA	SUCRE 12-12 Y MORALES	TERCERA	0	0	0	7	28	4	
NEL BURGUER	COLÓN 3-11 Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	9	36	3	2921263
OSKAR PIZZERÍA # 1	GARCÍA MORENO 4-26 Y ROCA	TERCERA	0	0	0	8	32	6	2920652
	QUITO S/N Y ROCA	TERCERA	0	0	0	10	40	4	099 567880
RESTAURANTES									
CARAVANA FAST FOOD									
PIZZA SICILIANA	SUCRE S/N Y QUIROGA	SEGUNDA	0	0	0	21	84	7	2921759
S.I.S.A.	MORALES 5-01 Y SUCRE	SEGUNDA	0	0	0	15	60	6	2925999
TABASCO'S	ABDÓN CALDERÓN 4-09 Y SUCRE	SEGUNDA	0	0	0	30	120	9	2920154
TABLITA DEL TÁTARO # 2 LA	SALINAS 6-17 Y SUCRE	SEGUNDA	0	0	0	10	40	4	2922475
	PANAMERICANA NORTE Y AV. PAZ PONCE DE LEÓN	SEGUNDA	0	0	0	27	108	8	2927400
ALI MICUY									
ARCA EL	SIMÓN BOLÍVAR S/N Y JUAN DE SALINAS	TERCERA	0	0	0	7	28	4	2923397
ASADERO EL PAPI POLLO	SUCRE 5-41 Y QUIROGA	TERCERA	0	0	0	10	40	5	2923414
ASADERO EL POLLAZO	ATAHUALPA 7-31 Y GARCÍA MORENO	TERCERA	0	0	0	9	36	5	2924915
BLUE ROSE	SIMÓN BOLÍVAR 3-19 Y MEJÍA	TERCERA	0	0	0	10	40	6	2923046
BUENA VISTA	SUCRE S/N Y JUAN DE SALINAS	TERCERA	0	0	0	10	40	3	2922887
CAMBA HUASY	SALINAS S/N Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	7	28	4	2925166
CASA DE ARTE DA PINTO LA	BOLÍVAR S/N Y JUAN MONTALVO	TERCERA	0	0	0	8	32	5	2926041
CASA DEL CANGREJO LA # 2	CRISTÓBAL COLÓN 4-10 Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	16	64	6	2921766
CEVICHE DE ALBERTO LOS	SIMÓN BOLÍVAR 6-07 Y PIEDRAHITA	TERCERA	0	0	0	13	52	4	2922494
COCINA DE ALBERTO LA	GARCÍA MORENO 6-17 Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	10	40	4	094 687992

CRIPSY MANÍ	SUCRE 7-13 Y GARCIA MORENO	TERCERA	0	0	0	11	44	8	2926105
D'ANGELO PIZZERÍA	SUCRE 11-09 Y MORALES	TERCERA	0	0	0	10	40	4	2927795
FAIRWOOD CHIFA	SUCRE S/N Y QUITO	TERCERA	0	0	0	10	40	2	2927364
FONDA DEL POLLO LA	MORALES 3-02 Y ROCA	TERCERA	0	0	0	8	32	3	2924970
FONTANA DI TREVI	AV. QUITO 9-52 Y MODESTO JARAMILLO	TERCERA	0	0	0	11	44	3	2922933
FORASTERO EL	SUCRE 12-07 Y MORALES	TERCERA	0	0	0	10	40	3	2922336
GOOD CHICKEN	BOLÍVAR Y QUITO	TERCERA	0	0	0	11	44	4	2926390
GRILL ALY ALLPA	JOSÉ MEJÍA S/N Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	12	48	5	2928591
INTY HUASI	JUAN DE SALINAS 5-09 Y MODESTO JARAMILLO	TERCERA	0	0	0	8	32	3	2925166
LONG XIANG	SALINAS 5-11 Y MODESTO JARAMILLO	TERCERA	0	0	0	12	48	7	2922944
MULTI FOOD	QUITO S/N Y SIMÓN BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	12	48	4	094 455375
OTAVALITO MI	MORALES 3-02 Y ROCA	TERCERA	0	0	0	16	64	4	2924970
QUINO	SUCRE 11-19 Y MORALES	TERCERA	0	0	0	10	40	5	2920176
SUPERPOLLO J.S.	ROCA 7-40 Y JUAN MONTALVO	TERCERA	0	0	0	11	44	7	2924994
TIEN AN MEN	SUCRE 9-17 Y ABDÓN CALDERÓN	TERCERA	0	0	0	8	32	5	2925165
VIEJO CAFÉ MI	GARCÍA MORENO 4-85 Y BOLÍVAR	TERCERA	0	0	0	14	56	5	2921288
	COLÓN 4-10 Y SUCRE	TERCERA	0	0	0	15	60	4	2926504
BANQUETES ESPAÑA									
BEI YUAN	SIMÓN BOLÍVAR S/N Y QUITO	CUARTA	0	0	0	10	40	5	2927415
CANTON CHIFA	CORAZA S/N Y SARANCE	CUARTA	0	0	0	10	40	4	082 525261
CASA DE ANGIE	ROCA 8-15 Y MORALES	CUARTA	0	0	0	7	28	2	2920326
CEVICHERÍA QUITO	QUITO S/N Y ROCA	CUARTA	0	0	0	9	36	4	080 000350
COMIDA MANABITA 100% CHONERO LA	AV. 31 DE OCTUBRE S/N Y QUITO	CUARTA	0	0	0	10	40	6	2927356
DELITTE	AV. PAZ PONCE DE LEÓN	CUARTA	0	0	0	12	48	7	2921442
KHALIL	BOLÍVAR 7-41 Y JUAN MONTALVO ESQ.	CUARTA	0	0	0	9	36	3	2920290
PIZZERÍA NAPOLITANA	SUCRE 13-10 Y JUAN DE SALINAS	CUARTA	0	0	0	9	36	3	2923227

RINCÓN DE ITALIA	SUCRE 11-07 Y COLÓN	CUARTA	0	0	0	10	40	4	090 436821
	ABDÓN CALDERÓN 4-03 Y BOLÍVAR	CUARTA	0	0	0	6	24	2	099 339997
PARROQUIA MIGUEL EGAS									
ALOJAMIENTO									
HOSTALES									
CASA SOL LA	BOSQUE PROTECTOR CASCADA DE PEGUCHE	PRIMERA	13	28	30	13	52	9	2690500
MAGIA Y AROMA	ENTRADA PRINCIPAL A PEGUCHE	SEGUNDA	13	30	29	12	48	6	2690655
AYA HUMA	SECTOR ATAHUALPA - PEGUCHE	TERCERA	24	49	10	20	80	8	2690333
HOSTERÍAS									
CASA DE HACIENDA LA	PANAMERICANA NORTE Km. 3	SEGUNDA	8	18	15	50	200	6	2690245
PEGUCHE TÍO	ENTRADA PRINCIPAL A PEGUCHE	TERCERA	12	30	10	20	80	3	2690179
MOTELES									
PICAFLORES	BARRIO ATIK PACHACAMA	TERCERA	8	16	7	0	0	3	2923764
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
RESTAURANTES									
PACHAMANKA	CAMINO ANTIGUO A ILUMÁN	TERCERA	0	0	0	10	40	4	2690307
SUMAG MICUY	BARRIO CENTRAL	CUARTA	0	0	0	20	80	6	2690249
PARROQUIA GONZÁLEZ SUÁREZ									
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
CAFETERÍAS									

MIRA LAGO	SECTOR RUMILOMA	SEGUNDA	0	0	0	6	24	4	2601225
RESTAURANTES									
RINCÓN DEL LAGO	PANAMERICANA NORTE SECTOR LA Y	TERCERA	0	0	0	10	40	3	2918473
PARROQUIA QUICHINCHE									
ALOJAMIENTO									
HOSTERÍAS									
CASA MOJANDA	MOJANDITA DE CURUBÍ	PRIMERA	15	33	83	15	60	11	099 731737
LUNA DE MOJANDA LA	COMUNIDAD UCSHALOMA	SEGUNDA	9	27	15	6	24	5	093 156082
PALMERAS DE QUICHINCHE LAS	QUICHINCHE (SECTOR ANDAVIEJO)	SEGUNDA	15	33	60	12	48	10	2922607
ROMERAL ASINDA WASI EL	QUICHINCHE (SECTOR ANDAVIEJO)	SEGUNDA	8	19	50	7	28	7	2925243
ALIMENTOS Y BEBIDAS									
RESTAURANTES									
ASADERO DE CUYES EL FORASTERITO	SECTOR LA BANDA	CUARTA	0	0	0	12	48	4	2925231
PARROQUIA SAN JUAN DE ILUMÁN									
ALOJAMIENTO									
CABAÑAS									
TAMBO - KOYA	BARRIO RUMILARCA	SEGUNDA	8	20	10	4	16	2	2946604
HOSTERÍAS									
HACIENDA PINS AQUÍ	PANAMERICANA NORTE Km. 5	PRIMERA	30	68	105	30	120	27	2946116
MOTELES									
CASCADA DEL AMOR	BARRIO RUMILARCA	SEGUNDA	15	30	7	0	0	4	2915573

SÉPTIMO CIELO	BARRIO SANTA TERESITA	SEGUNDA	18	36	7	0	0	3	2946406
PARROQUIA SAN PABLO									
ALOJAMIENTO									
HOSTERÍAS									
CABAÑAS DEL LAGO	ORILLAS LAGO SAN PABLO	PRIMERA	27	71	68	70	280	45	2918108
CUSÍN	HACIENDA CUSÍN	PRIMERA	40	84	75	33	132	32	2918316
PUERTO LAGO	PANAM. SUR KM 5-1/2	PRIMERA	27	54	37	46	184	20	2920920

CAPITULO IV

VÍAS DE COMUNICACIÓN

La Provincia de Imbabura está atravesada de norte a sur por la Carretera Panamericana la misma que viene desde la frontera con Colombia, cruza la Provincia del Carchi llega a la Provincia Imbabura y a lo largo del norte de Pichincha, une estas ciudades norteñas con la capital Quito.

A partir de Bolívar hacia El juncal, El Chota, El Ingenio de Tababela, Yaguarcocha, Ibarra, La Florida, San Antonio Natabuela, Atuntaqui, San Roque a la altura de Carabuela del cual sale un ramal de la Panamericana, se dirige a Cotacachi, Quiroga y Cuicocha, la Panamericana continua a poca distancia de Iluman, Peguche, pasa por el rio Jatunyacu y llega a Otavalo, de allí a Espejo, San Rafael, Gonzales Suarez.

Esta vía continúa hacia el sur, por Pijal y Cajas, es el límite con la Provincia de Pichincha.

VÍAS DE ACCESO

COTACACHI

La principal vía para llegar a Cotacachi se encuentra en la carretera Otavalo, Ibarra si es viniendo por el sur luego de la ciudad de Otavalo. Algunos kilómetros después de la salida se ubica luego del sector de Carabuela, un ramal o partidero turístico donde se encuentra un gran rótulo de "Bienvenida a la ciudad de Cotacachi". Por el norte luego de Atuntaqui y el peaje de San Roque se ubica la hacienda de Pinsaquí y junto a esta encontramos el mismo ramal o partidero que lleva hacia la ciudad de Cotacachi.

Otra vía por el sur está antes de la salida norte de la ciudad de Otavalo: Es la vía que conduce hacia Selva Alegre. En esta encontramos un desvío que lleva a la parroquia de Quiroga y luego a Cotacachi. Por el norte se encuentra la vía en construcción Atuntaqui, Cotacachi que se encuentra al sureste de la ciudad de Atuntaqui. Junto a Ibarra también

se ubica la vía en construcción Urcuqui Cotacachi que discurre por la parroquia de Imantag hacia Cotacachi.

La carretera Panamericana atraviesa la Provincia de Imbabura y en medio de esta carretera está Antonio Ante, utilizando esta vía se puede llegar a Atuntaqui

SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE

Para poder llegar a esta provincia por medio de un bus que se debe coger en la terminal de Carcelén al norte de Quito en las diferentes Cooperativas estas son:

Las Cooperativas de transportes que van hacia la provincia de Imbabura son las siguientes:

Quito - Ibarra

Ibarra – Cayambe – Quito: Coop. de Transporte Aerotaxi, Andina, Expreso Turismo, Espejo, Flota Imbabura, Taxi Lagos y Gacela.

Otavallo – Quito: Coop. Otavallo y Los Lagos.

Tulcan – Ibarra

Coop. Flota Imbabura, Taxi Lagos y Gacela, Expreso Tulcán, Trans. Espejo.

Transporte interno de la provincia.

Ibarra – Los Ceibos: Coop. de Transporte San Miguel de Ibarra y 28 de Septiembre.

Ibarra – Chaltura – Atuntaqui: Coop. de Transporte Antuña.

Ibarra – Atuntaqui – Otavallo: Coop. de Transporte Otavallo.

Ibarra – Atuntaqui – Otavallo – Cotacachi: Coop. de Transporte Cotacachi y la Coop. 6 de Julio.

CONCLUSIONES

Esta guía permitirá la ubicación de los diferentes restaurantes de comida típica de los cantones ya mencionados en la provincia de Imbabura, contendrá la información de la actividad gastronómica donde los visitantes podrán degustar de las delicias de esta provincia.

Mediante la presente guía gastronómica se pretende rescatar la gastronomía típica de esta zona, pero sin dejar atrás otros de los atractivos de la provincia que es el turismo debido a que esta provincia es una de las más ricas en este campo.

Los turistas tendrán una facilidad de leer y a su vez contar con algunas ilustraciones, gráficos para su mayor orientación, comprensión y ubicación dentro de la Provincia de Imbabura.

Este proyecto posee un gran significado para el desarrollo socioeconómico de cada propietario de un restaurante por la afluencia de los visitantes sea nacionales o extranjeros porque esto significa ingresos económicos y productividad para ellos.

Los propietarios de los establecimientos de cada cantón ya mencionado en la guía, tendrán un crecimiento por la afluencia de turistas tanto nacionales como extranjeros, en busca de experimentar con nuevos sabores que posee esta provincia.

RECOMENDACIONES

Se recomienda a los propietarios de cada uno de los restaurantes faciliten la información necesaria, ya que tuve problemas para la obtención de dicha información por lo que se me dificultó en algunos capítulos; por no contar con la información necesaria para desarrollarlos.

Se recomienda utilizar en algunos cantones una mayor señalización, para mejorar la accesibilidad y ubicación a los distintos establecimientos que constaría en esta la guía.

Al visitar cualquiera de los destinos dentro de la provincia de Imbabura, se recomienda a los turistas tanto nacionales como extranjeros acudir en cualquier época del año, ya que estos establecimientos atienden de manera interrumpidamente.

Se recomienda al turista ver algo diferente, le aconsejamos visitar en la época donde se festeja la fiesta de cada cantón por lo que podrá observar las costumbres y tradiciones de esta zona las mismas que representadas mediante bailes, comparsas y la propia gastronomía de cada sector compartiendo con la alegría y amabilidad de las personas que viven en los distintos cantones.

Se recomienda al municipio y al concejo provincial de la provincia de Imbabura en fomentar una señalética de publicación en donde guíe a los turistas interesados en degustar de las maravillas gastronómicas de esta provincia.

BIBLIOGRAFÍA

CAPITULO I

1.-Microsoft ® Encarta ® 2006. © 1993-2005 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

CAPITULO III

1.-Historia de la Provincia de Imbabura por Rodrigo Villegas Domínguez.

2.-Tríptico “ECUADOR PARQUE ECOLOGICO DE GUAYABILLAS”.

3.-“País Caranqui” Folleto del Museo del Banco Central del Ecuador (Imbabura)

4.-Conejo, Mario et. Al. Los Quichua Otavalo: economía, identidad y turismo. Ecuarunari.

5.-Microsoft ® Encarta ® 2006. © 1993-2005 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

6.-Wikimedia Commons el contenido multimedia sobre Cotacachi. Commons Historia musical de Cotacachi Historia del Cuero en Cotacachi Categoría: Localidades de Ecuador Categoría: Cantones del Ecuador

7.-<http://www.urcuqui.gov.ec>

8.-<http://www.pimanpiro.gov.ec>

CAPITULO IV

1.-Tríptico “Tu destino es Imbabura”

2.- Lic. Ramiro Chuquin

3.- Sr. Luis Bravo y la Sra. Patricia Terán propietarios del restaurante “La Hornilla”

4.- Licda. Carmen Aro encargada del Museo de Cotacachi

5.-Marcelo Valdospinos revista “50 años del Yamor”

CAPITULO V

1.-Sr. Darío Suárez, la elaboración de los helados de paila.

2.-Revista Imbabura, Extraordinaria Edición XII Septiembre del 2006. (Las Nogadas y Arrope de mora)

- 4.-Señor Alfonso López propietario del “Alpargate”
- 5.-Mery Játiva propietaria “Local de Empanadas de Morocho”
- 6.-Sra. Esther Moreno de Unda “Las Carnes Coloradas”
- 7.-Revista de la “Quinua, Melloco y Chocho un regalo Andino para el Mundo” Cota cachi-Imbabura-Ecuador
- 8.-Restaurante “Mama Miche”
- 9.-Señor Patricio Ayala
- 10.-Señora Teresa Terán (Propietaria del restáurate “El Chozón 1 y 2”)
- 11.-Sr. Luis Bravo y la Sra. Patricia Terán propietarios del restaurante “La Hornilla”
- 12.-Sra. Yolanda Cabrera “Chica del Yamor”
- 13.-Catastro de Imbabura
- 14.-Catastro Imbabura
- 15.-Carta del restaurante “Mesón de las Flores” en Catacachi
- 16.-Marcelo Valdospinos revista “50 años del Yamor”
- 17.-Carta de la Hostería Cabañas del Lago
- 18.-Patricio Ayala hijo de la Sra. Margarita Posso la creadora
- 19.- Sr. Galindo Saltos Francisco Eugenio propietario de restaurante

CAPITULO VI

- 1.-Guía turística de la provincia de Imbabura
- 2.-Sr. Marcelo Valdospinos revista “50 años del Yamor”.

PRODUCTO FINAL: GUIA GASTRONOMICA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA.