

## REVALORIZACIÓN Y VISIBILIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL ANDINA A TRAVÉS DEL TURISMO CULTURAL, CASO DE ESTUDIO: LA PACHAMANCA (OLLA DE TIERRA)

Sonia Lorena Arellano Guerrón <sup>1</sup>

Dayané Mabel Arroyo Mera <sup>2</sup>

*La investigación ha sido financiada: Por las autoras*

### Resumen

Tres comunidades indígenas del norte del Ecuador, apuestan por la diversificación de sus servicios a través de la recuperación y práctica de una técnica ancestral de cocción llamada Pachamanca (*Pacha* = tierra, *Manca* = olla), cocinar los alimentos en un hoyo cavado en la tierra, para después compartir la comida a través de una *pamba mesa* (*mesa general*); evento que se ha convertido en una nueva alternativa de desarrollo turístico, logrando dinamizar la economía de los territorios con la consiguiente mejora en la calidad de vida de sus habitantes.

Las comunidades rurales Angochagua, La Rinconada y La Magdalena, ven en esta práctica una oportunidad para recuperar, revalorizar sus saberes y potenciar sus territorios en pro de satisfacer la necesidad de viajeros cada vez más informados y exigentes. A partir de un estudio de caso, con un enfoque cualitativo, se emplean los saberes culinarios ancestrales como herramienta que permita entender la sinergia que se crea entre cosmovisión andina, turismo cultural, identidad cultural y el buen vivir de los pueblos.

**Palabras clave:** Turismo cultural, Turismo gastronómico, Pachamanca, Saberes Ancestrales, Cosmovisión Andina.

---

<sup>1</sup> Facultad de Turismo, Universidad de Girona, P O box 17003, Girona España, Tel: 593-980-757329, arellanosonialorena@hotmail.com.

<sup>2</sup>, Facultad de Turismo, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, dmarroyo@pucesi.edu.ec

## **REVALORIZATION AND VISIBILIZACIÓN OF ANDEAN GASTRONOMY THROUGH CULTURAL TOURISM, CASE STUDY: THE PACHAMANCA (POT EARTH)**

### **Abstract**

Three indigenous communities from the north of Ecuador, bet on the diversification of their services through the recovery and practice of an ancient cooking technique called Pachamanca (Pacha = earth, Manca = pot), cooking food in a hole dug in the ground , to later share the food through a pamba mesa (general table); an event that has become a new alternative for tourism development, achieving dynamism in the economy of the territories with the consequent improvement in the quality of life of its inhabitants.

The rural communities Angochagua, La Rinconada and La Magdalena, see in this practice an opportunity to recover, revalue their knowledge and strengthen their territories in order to satisfy the need of increasingly informed and demanding travelers. From a case study, with a qualitative approach, ancestral culinary knowledge is used as a tool to understand the synergy that is created between Andean cosmovision, cultural tourism, cultural identity and the good living of the people.

**Keywords:** Cultural Tourism, Gastronomic Tourism, Pachamanca, Ancestral Knowledge, Andean Cosmovision.

## 1. INTRODUCCIÓN

Sin duda Perú es el referente de la cocina andina; así lo confirman los premios que anualmente obtiene por su valiosa gastronomía; los Word Travel Awards han calificado a este país, como el mejor destino culinario del mundo por varias ocasiones. Y es que Perú ha sabido conservar su patrimonio inmaterial casi intacto a pesar de haber sido residencia de la colonización por cientos de años.

Ecuador posee cocinas muy parecidas a las del Perú, las cuales se podrían llamar Cocinas Mellizas; la academia hace grandes esfuerzos por documentar los saberes que reposan en las mentes aún lúcidas de ancianas indígenas, afroecuatorianas y mestizas, a quienes se les ha heredado la tarea de guardar los secretos de esta gastronomía para en un futuro no muy lejano poder jactarse de ser uno de los países más pequeños, pero con la diversidad culinaria más grande del mundo debido a sus 18 pueblos y nacionalidades y las 4 regiones naturales, cada una de ellas con su oferta gastronómica propia.

A partir de un estudio de caso, con un enfoque cualitativo, se emplea a la gastronomía ancestral andina como herramienta que permita entender la relación entre conocimientos tradicionales y turismo cultural desde una perspectiva crítica. Tres comunidades rurales del norte del Ecuador, apuestan por la diversificación de sus servicios a través de la recuperación y práctica de una técnica ancestral de cocción llamada Pachamanca (*Pacha* = tierra, *Manca* = olla), cocinar los alimentos en un hoyo cavado en la tierra; evento que se ha convertido en una nueva alternativa de desarrollo, porque ha conseguido incrementar la llegada de turistas lo cual ha permitido dinamizar la economía de estos territorios con la consiguiente mejora en la calidad de vida de sus habitantes.

Razones esas por las cuales en Ecuador actualmente, se apuesta por dinamizar la práctica del turismo cultural, partiendo del concepto que de éste dice Santana Talavera (2003) “El turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura”. A esto se suma el criterio que publica UNESCO (2018) “El vínculo entre cultura y turismo es innegable. Según estudios recientes, el 37% del turismo mundial tiene motivaciones culturales”.

El turismo cultural brinda a los visitantes la ocasión de experimentar de forma más auténtica las culturas locales y de contribuir al desarrollo sostenible, desde una perspectiva económica, social y medioambiental. Si se quiere alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible que propone la UNESCO, es necesario tender puentes entre el turismo y la cultura, cumpliendo políticas que velen por la conservación del patrimonio tanto material como inmaterial. Las

comunidades rurales ven en la práctica del turismo cultural, una oportunidad para revalorizar sus saberes y potenciar sus territorios en pro de satisfacer la necesidad de viajeros cada vez más informados y exigentes.

Cabe preguntarse entonces: ¿La práctica del turismo cultural en la parroquia de Angochagua, contribuirá a la visibilización y revalorización de la gastronomía andina?

La presente investigación es original porque abarca un tema poco estudiado del cual no se tiene bibliografía disponible, por lo tanto, se ha tenido que recabar datos usando la tradición oral, la misma que se intenta documentar en este trabajo. Así mismo la relevancia del tema radica en que se pone en valor una técnica ancestral de cocción casi desaparecida través de la práctica del turismo cultural.

La investigación consta de tres bloques; el primero describirá ampliamente el concepto de la pachamanca en el Ecuador, su importancia dentro de la cosmovisión andina.

El segundo bloque contiene una amplia explicación y descripción de las actividades (pachamanca) que se realizaron en un determinado período de tiempo, con la participación de la comunidad, instituciones involucradas, resultados obtenidos, problemas encontrados, entre otros.

El tercer y último bloque analiza los impactos que ejercieron las actividades desarrolladas, en los ámbitos cultural, turístico, social, educativo y económico de las comunidades de Angochagua, La Rinconada y La Magdalena del cantón Ibarra en la provincia de Imbabura.

## **2. ESTADO DEL ARTE**

La bibliografía de esta temática en Ecuador es muy limitada; se encontró información abundante de Perú, lugar donde se dice, se origina la Pachamanca andina

Su historia se remonta a la cultura Wari, entre los años 500 y el 1,100 d.C., que luego continuaron los Incas a partir del siglo XIII. Ellos honraban la fertilidad de la tierra al consumir lo que habían cocido en un hoyo en la tierra. Todo esto se llevaba a cabo en medio de ritos y celebraciones.(Landó, 2017a)

### **2.1 Matriz del Estado del Arte**

Los textos donde se ha encontrado información de la Pachamanca andina se describen en la Tabla 1; se evidencia el peso de publicaciones de Perú los cuales abordan con amplitud la

información histórica, cultural, técnica y patrimonial de esta práctica; en cambio la información en Ecuador es escasa y se encuadra en noticias, publicidad y notas de prensa.

**Tabla 1:** Matriz del estado del arte

No.	Descripción	Artículos	Publicación/ tipo de texto	Lugar/país/ fecha
1	Uso ancestral de la pachamanca	Ayudemos al taita inti – La pachamanca	Artículo	Perú 2017
2	Componentes alimenticios en la pachamanca	Historia de la pachamanca – conoce la receta de este delicioso plato peruano	Blog	Lima 2017
3	Historia de la pachamanca	La Pachamanca-La historia de la Gastronomía peruana	Artículo	Perú 2018
4	Historia de la pachamanca	La ancestral pachamanca peruana	Artículo	Perú 2015
5	Historia de la pachamanca	La historia de la gastronomía peruana	Artículo	Lima 2013
6	Receta y ritual	La pachamanca - un plato típico de los andes peruanos	Artículo	Lima 2015
7	Rituales en la pachamanca	Los pregones de Lima y la culinaria tradicional	Artículo	Perú 2010
8	Historia de la pachamanca	Pachamanca – cocina peruana, Historia de la culinaria peruana	Artículo	Perú 2016
9	Cosmovisión andina	Pachamanca – La cosmovisión andina a través de la alimentación	Artículo	Lima 2013
10	Proceso y receta de la pachamanca	Pachamanca – about español	Artículo	Perú 2018

11	Cronograma	La ‘pachamanca’ u olla del universo es una celebración del Inti Raymi	Nota de prensa	Ecuador 2017
12	Receta y proceso	La Pachamanka, ritual de alimentación indígena	Noticia	Ecuador 2016
13	Receta	Pachamanka en la Esperanza	Nota de prensa	Ecuador 2017
14	Breve explicación de los tiempos de cocción e ingredientes	Pachamanca, un ritual que cautivó a los estudiantes de hotelería y turismo	Noticia	Ecuador 2018

Fuente: propia del autor

Las fuentes investigadas aportan claramente en la definición de la pachamaca, *pacha* = olla o universo y *manka* olla; la historia de la misma se la relaciona con el aparecimiento del fuego y el uso de éste para mejorar el sabor de las comidas; su origen ritual, “la comida enterrada tenía en sus orígenes ancestrales un carácter simbólico, pues era una forma de rendir pleitesía a la divinidad tierra, comiendo directamente de sus entrañas los productos que ella fecundaba” (Ariancén, 2014); los ingredientes que se acoplan a la producción del territorio normalmente de las serranías (papas, choclos, ocas, mashua, mellocos); es un plato con identidad andina el cual une y cohesionan, todos los integrantes comen de la misma mesa, en un ambiente de algarabía y fraternidad; más que una comida es el compartir los frutos de la tierra, agradecer la abundancia y venerar la *pachamama* (madre tierra) siguiendo cierto ritual reservado para hombres y/o mujeres sabias; se la puede preparar entre familia o para celebrar acontecimientos con muchos convidados.

Todos los textos aportaron temas que ampliaron el conocimiento inicial, logrando que se entienda a la pachamanca desde una perspectiva holística.

## 2.2 Historia de la Pachamanca

La Pachamanca se destaca en la cultura inca; época en la que se realizaban sendos festejos con esta preparación.

Su historia se remonta a la cultura Wari, entre los años 500 y el 1,100 d.C., que luego continuaron los Incas a partir del siglo XIII. Ellos honraban la fertilidad de la tierra al consumir lo que habían cocido en un hoyo en la tierra. Todo esto se llevaba a cabo en medio de ritos y diversas celebraciones (PROMOCIÓN PERÚ PROMPERÚ, 2018).

Diversos hallazgos arqueológicos dan cuenta del uso de hoyos cavados en la tierra, los cuales servían para guisar los alimentos que brinda la tierra, ayudándose de piedras candentes. En la siguiente tabla se muestra diversos tipos de hallazgos, que evidencian el uso de esta técnica de cocción:

**Tabla 2:** Restos arqueológicos que demuestran el uso de la pachamanca

No.	LUGAR	AÑO	Evidencias encontradas
1	Lauricocha – Huánuco	18.000 a. C	Ollas labradas en piedra
2	Bahía de Ancón - Lima	9.000 a.C.	Restos arqueológicos
3	Telarmachay - Junín	5.000 a.C.	Fosas con piedras quemadas
4	Lauricocha - Huánuco	8.000 – 4.000 a.C.	Semillas cerca de piedras quemadas
5	Kotosh, Ánchash	3.000 a.C.	Altars de fuego sagrado; piedras para cocción con muestras de calcinamiento.
6	Pampa de la pelota	Siglo XV	Ollas trabajadas en plena roca

(Fuente: Elaboración propia a partir de Castillo Posadas, 2014)

La pachamanca llamada también *Huatia*, Ariancén (2014) en honor a una deidad inca llamado *Huatío*, personaje mítico que como comenta (Tafur 2005), citado en Castillo Posadas (2014) que se inmoló aventándose en un hoyo ardiente para que *Suchu*, encargado de alimentar al dios Sol, lo lleve como comida para la divinidad; *Huatío* era mediador entre los dioses y los agricultores, fue quien elaboró el calendario agrícola de los antiguos peruanos el cual tenía fuertes connotaciones astrales.

Desde aquellos tiempos ya se delegaba el ritual de esta práctica a los *Yachaq* (hombres sabios) quienes mediante comunicación con los *Apus* (montes sagrados) piden permiso para la celebración; trazan la *chakana* (cruz andina) la cual adornan con pétalos de flores, frutas, pan; realizan la limpia del aura de quienes son los convidados; continúan con el ritual quemando inciensos de cuyo olor deben impregnarse los participantes, para luego invocar a los dioses de los elementos para que escuchen sus peticiones y agradecimientos las cuales giran en torno a la siembra y cosecha.

A pesar del tiempo, esta práctica nunca desapareció totalmente, las *warmis* (mujeres indígenas) han sido las encargadas de ser las salvaguardas de este patrimonio inmaterial, legado que lo han entregado de generación en generación a través de la tradición oral.

### **2.3 Evolución de la pachamanca**

La pachamanca posee la identidad que le imprime la producción agrícola de donde se la prepara; la técnica siempre va a ser la misma, cocer los alimentos dentro de un hoyo hecho en la tierra, donde se colocan piedras candentes; los ingredientes son los que cambian, éstos serán los que se han cosechado, normalmente alimentos nativos que conforman la dieta andina: papas, choclos, mellocos, ocas, ají).

Pero en los textos de cocina de los primeros colonizadores españoles no se encuentra mucho detalle de esta práctica, quizá porque, como lo afirma Ariancén (2014) era “cosa de indios”; no es sino hasta el siglo XIX, que se da a la pachamanca, la oportunidad de posicionarse como un icono patrimonial; quien lo logró fue un consagrado pachamanquero, el General Manuel Apolinario Odría, dictador del Perú en aquel entonces, quien la introdujo al palacio de gobierno puesto que era su comida favorita (Ariancén, 2014).

Debido al sincretismo que ocurrió con todas las celebraciones indígenas, la pachamanca tuvo cierto mestizaje; a los ingredientes que normalmente eran los productos nativos del territorio, se fueron sumando algunos traídos de fuera, carne de ovino, frutas, aderezos, entre otros géneros que se sumaron a los hoyos con piedras calientes.

Aparte del *Yachaq* que dirigía el ritual, también podía haber una madrina, quien debe coronar la pachamanca con una cruz de flores y ramas y decir los respectivos rezos, Castillo Posadas, lo cual demuestra que las ceremonias nativas “paganas” Ariancén (2014), fueron reemplazadas por las fiestas de los santos que trajeron los españoles. Resta decir, que el papel de la mujer a partir de aquí, toma una importancia notable dentro de esta celebración.

## 2.4 La Pachamanca en Ecuador

La Pachamanca es el supremo festín andino, es también una práctica ancestral que brinda la oportunidad de remontarse a la época prehispánica. En Ecuador prácticamente se la hace idéntica a la del Perú, con la diferencia que se la ha tenido que recuperar, ya que esta preparación estaba en franco desuso.

La vuelta a la celebración de la pachamanca en Ecuador, data de hace 20 años, (Diario La Hora, 2016) fecha en la que se empezó a realizar esta práctica, después de un viaje al Perú donde Wayra Calapi originaria de Cotacachi, fue partícipe de esta preparación lo cual le causó curiosidad, por lo que, al retornar a su comuna preguntó a las mujeres mayores conocidas como 'mamitas' (abuelas originarias) quienes dijeron que sí sabían de esa forma de preparación pero ya no se lo practicaba; a partir de allí fue necesario realizar varias prácticas hasta manejar bien los tiempos de calentamiento de piedras, cocción de géneros, conseguir piedras volcánicas, buscar a los Yachaks quienes dirigirían los rituales necesarios para que la Pachamanca sea auténtica, y no un evento folklorizado hecho a medida de los turistas, eventos que no garantizan autenticidad ni identidad.

Después que Cotacachi tomó la iniciativa de realizar esta práctica, otras comunidades indígenas replicaron la experiencia; se sabe con exactitud que en Imbabura la ofertan: Otavalo, La Esperanza, La Rinconada, La Magdalena, Angochagua, San Clemente, Atuntaqui, Cotacachi. Han sido emprendimientos turísticos quienes han apostado por la recuperación de esta tradición, incorporándola a itinerarios turísticos programados tanto para turistas, como para autoridades con motivo de alguna celebración muy especial. También la academia se ha sumado a esta iniciativa, celebrando pachamancas con los estudiantes de gastronomía y turismo, sea como clase externa, salida de campo, o como proyectos de vinculación con la comunidad.

Uno de los sitios más representativos de la recuperación de esta práctica ancestral en Ecuador es un emprendimiento familiar llamado Pondo Wasi, ubicado en la comunidad La Magdalena, Parroquia Angochagua, provincia de Imbabura, donde su propietario, un joven del pueblo Kichwa Karanki, convirtió su hogar en un emprendimiento que oferta la Pachamanca.

Este joven estudiante de turismo, orgulloso de su cultura (habla Kichwa a la perfección) vio en esta práctica, una oportunidad de desarrollo para su familia y para la comunidad donde reside; con técnicas ancestrales de construcción y materiales nativos de la zona, construyó cabañas-restaurante con techo de paja del volcán cercano, y comenzó con la oferta de Pachamanca al público local, ampliándose luego a segmentos de mercado que se mostraron interesados como Universidades e Institutos de Gastronomía, quienes vieron en este sitio, una

oportunidad de acercarse a sus raíces, aprender la técnica de cocción ancestral y vivenciar la cultura de este pueblo indígena.

Pondo Wasi en la actualidad ha ampliado sus servicios, poniendo a disposición cabañas-hospedaje para que los visitantes puedan pernoctar y disfrutar del hermoso paisaje donde está enclavado este negocio. Ejemplos como estos dan cuenta que la práctica del turismo cultural se ha convertido en una oportunidad de desarrollo de los territorios.

Otros sitios en Ecuador, donde se tiene la oportunidad de participar de uno a pachamanca son:

Refugio de vida silvestre. Pasochoa – provincia de Pichincha

Uyumbicho – provincia de Pichincha

Chobshi, Sigsig – provincia de Azuay

Comunidad de Agato – provincia de Imbabura

Cantón Antonio Ante – provincia de Imbabura

Los locales que ofertan servicios este servicio gastronómico lo hacen bajo estricta reservación, ya que hay que preparar cuidadosamente todos los componentes materiales, locación, géneros comestibles, líderes, músicos, entre otras cosas.

## 2.5 Preparaciones similares en todo el mundo

Alrededor de todo el mundo existen preparaciones con características similares a la pachamanca, lo que da muestra de la adaptación del hombre al medio y la optimización de los recursos disponibles. A continuación el detalle:

-En el Polinesia se le denomina **Umu**.

-Entre los mapuches de Chile es el **Curanto**, que tiene la particularidad de ser casi siempre de mariscos.

-En las islas de los Uros en el lago Titicaca se prepara la **Wajaña**.

-En México es famosa la **Pibil**

-En Centroamérica lo llaman **Tapao**

En el ande de Bolivia **Wathiya**

En Brasil y Paraguay **Paparuto**.

La tradicional **Barbacoa** norteamericana originalmente se preparaba en hueco y bajo tierra, luego fue evolucionando hasta convertirse en una parrillada.

La más famosa de las ceremonias de comida enterrada es la de Hawai, nos referimos a su tradicional **Luau**, claro está, acompañada con una danza. (Ariancén, 2014)

## 2.6 Curiosidades de la Pachamanca

La pachamanca es un ritual sagrado que no puede ser desvirtuado con el fin de folklorizarlo y convertirlo en una actividad de medida del turista. Por el contrario, se debe informar y educar al turista que va a ser parte de estas ceremonias, para que participe con la solemnidad que ellas requieren.

A partir del texto de Landó (2017) podemos resumir las siguientes curiosidades en torno a esta preparación:

-En el 2012, en Huancayo se preparó la pachamanca más grande del mundo; la preparación alcanzó para más de 6 mil 500 platos y se utilizaron 1 tonelada de habas, 2 toneladas de papa, más de 90 carneros, 1 toro, 7 mil humitas, y otros insumos.

-En 2017 la historia fue aún mejor. En abril se elaboró la segunda pachamanca más grande del mundo, la cual fue degustada de manera gratuita por cerca de 10 mil personas, entre niños y adultos de Huancayo y turistas nacionales y extranjeros.

-En Ayacucho en abril de todos los años se realiza el Festival de la Pachamanca y el Festival del Choclo. Se trata de una de las festividades más importantes de la ciudad de Huamanga, en la provincia de Huanta-Perú.

-En Huancavelica, tienen la peculiaridad de incluir cabritos y cuyes entre las carnes para disfrute de los comensales. Además, aquí se usa más la marmaquilla, una hierba aromática que le da un olor característico cuando se recubren los alimentos para su cocción.

-En Yurajhuanca, que hace unos años llevó a cabo la “pachamanca más alta del mundo”, como un acto conmemorativo del Día del Campesino y el Festival de la Pachamanca. Más de 20 carneros, 10 alpacas, cinco cerdos y otros animales, fueron sacrificados a más de 4,500 m.s.n.m. para la celebración, a la cual asistieron cerca de 5 mil turistas.

-Hay quienes escogen rocas volcánicas y/o piedras del río, éstas últimas deben ser por lo general lo más chatas posible y luego las ponen a remojar con agua y sal, de esta manera no se quiebran y mantienen más tiempo el fuego en sus entrañas (Ariancén, 2014).

-La música y danza son partes esenciales en la cosmovisión andina, por tanto, éstas dos aparecen significativamente en estas celebraciones.

### **2.7 Valor nutricional de la Pachamanca**

Los turistas del siglo XXI son muy preparados y buscan destinos que ofrezcan emociones; la pachamanca ofrece la oportunidad de vivir una de las mejores experiencias en torno a la comida ancestral andina.

Según el Instituto Nacional de Salud (INS) sus ingredientes son saludables y su valor nutricional es alto ya que en su elaboración se emplean carnes y productos agrícolas andinos con altos beneficios protéicos. Las hierbas con las que se acompaña, como el huacatay, culantro y otras, poseen antioxidantes que previenen el envejecimiento celular (Landó, 2017).

Así mismo Landó afirma que “Una porción de pachamanca en un plato grande otorga cerca de: Energía: 1017 kcal, Proteína: 72.0 g, Hierro: 11.76 mg, Retinol: 606.0 ug, Zinc: 1.88 mg.”

### **3. TURISMO CULTURAL Y PATRIMONIO BIO CULTURAL**

Desde que el turismo de sol y playa dejó de ser la omnipresente motivación para viajar y hacer uso del tiempo de ocio, ha subido al podio el turismo cultural, Richards (1996) lo define como el “movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su lugar de residencia, con la intención de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus necesidades culturales. Santana Talavera (2003) afirma que no es hasta la “implementación y desarrollo del turismo de masas y la consolidación del Estado del Bienestar, que se dan las condiciones necesarias para el gran impulso de aquel”.

El turista del siglo XXI es más formado e informado, busca ávidamente experiencias, no lugares, neurogastronomía no un plato; los destinos turísticos deben de considerar la importancia de la comida y de las bebidas como contribución a la “experiencia única que el viajero quiere **encontrar** como parte de la expresión cultural del área geográfica que visita” (López-Guzmán, María, & Cañizares, 2012).

En ese contexto, la exposición y práctica de los saberes ancestrales pueden ser una oportunidad de desarrollo de los territorios; por ello, se debe partir del concepto de patrimonio biocultural el cual es fundamental para el bienestar de los pueblos indígenas, comunidades locales y la sociedad en general. En relación a ello Swiderska (2018) menciona que:

El patrimonio biocultural es el conocimiento, innovaciones y prácticas de los pueblos indígenas, que abarca desde los recursos genéticos que desarrollan, hasta los paisajes que crean. Sus componentes operan inextricablemente ligados en la práctica diaria y cosmovisión de los pueblos indígenas, y son mantenidos a través de generaciones gracias a los valores culturales y espirituales.

Los destinos y su oferta de servicios turísticos y gastronómicos deben tener como bandera la práctica del patrimonio biocultural; elaborar su oferta respetando la identidad, motivando la recuperación y difusión de esos saberes; luchando por no folklorizar las prácticas ancestrales; poniendo en valor la vestimenta, música, costumbres de los territorios. Solo así, el turista vivenciará la cultural local y cubrirá sus expectativas de “vivir una experiencia única e irrepetible”.

#### **4. TURISMO GASTRONÓMICO**

A partir de la diversificación de la demanda turística, en la que los destinos de sol y playa pierden espacio, éste lo ocupa el turismo gastronómico, el cual está motivado por viajar exclusivamente para probar la gastronomía local. En cuanto a esto, López-Guzmán (2012) comenta: “La promoción de un destino a través de su propia gastronomía se realiza mediante la presentación de una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos”. Basados en esto se puede afirmar que esta modalidad de turismo no solo beneficia a los establecimientos prestadores de servicios gastronómicos; aparecen beneficiarios indirectos como los productores, como menciona Hall y Sharples (2003) citado en Mercado-Idoeta (2015):

La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje.

En este sentido, la celebración de la pachamanca vista desde una perspectiva holística, es una oportunidad de desarrollo de las comunidades indígenas que la ofertan; a la par, ofrece beneficios indirectos a todos los involucrados, por nombrar algunos: productores agrícolas, Yachags, músicos, danzantes, transporte y pueblo en general que palpa y aprovecha el incremento de visitantes. Por otra parte, el territorio promueve la práctica del turismo cultural, rescata las costumbres y tradiciones locales, fortalece su identidad, revaloriza su cultura y la pone en valor.

## 5. METODOLOGÍA

Se trata de un estudio de carácter mixto (cuali-cuantitativo), no experimental y transversal, donde el trabajo de campo fue realizado entre los meses de mayo 2017 y junio 2018, en las comunidades de Angochagua, La Magdalena, Zuleta y La Rinconada, pertenecientes a la Parroquia Rural de Angochagua, cantón Ibarra, provincia de Imbabura.

Se utilizó los métodos: 1) histórico-lógico para investigar la pachamanca, su génesis, historia, evolución y recuperación en las comunidades Angochagua, La Magdalena, Zuleta y La Rinconada del cantón Ibarra, y 2) el método analítico sintético a través del cual, se pudo observar las variables que impulsaron a la creación de start ups de gastronomía que han recuperado la práctica de la Pachamanca; de aquí se derivan una serie de indicadores cualitativos que sirven para crear teoría acerca del impacto de insertar esta práctica en la oferta gastronómica local. Las técnicas utilizadas en el presente estudio fueron: observación, entrevistas y encuestas. Después de haber delimitado la población sujeta de estudio, se diseñó una entrevista que se aplicó a distintos actores involucrados en el desarrollo turístico de las comunidades como: presidentes de las comunidades, propietarios de emprendimientos turísticos, chefs especializados en gastronomía ancestral, un representante del Ministerio de Cultura y Patrimonio, un guía del museo del Banco Central a quienes se les preguntó sobre: turismo cultural, patrimonio biocultural, turismo gastronómico, emprendimientos gastronómicos. Por otra parte, se diseñó una encuesta de satisfacción con diez preguntas cerradas; las cuales fueron realizadas a través de un muestro a conveniencia, a quienes habían acabado de asistir a la práctica de la pachamanca. Las principales temáticas de la encuesta fueron: datos sociológicos, motivación de elección del establecimiento, satisfacción de los servicios recibidos, entre otras. El total de encuestas válidas fue de 150. Cabe señalar que un 80% de los encuestados fueron estudiantes de gastronomía pertenecientes a todo el Ecuador.

### 5.1 Instrumentos

Para la obtención de la información se usó cuestionarios, guión de preguntas, fichas de observación; cámara fotográfica, teléfono celular para grabación de voz; iPad para filmar videos y toma de fotografías; libreta de apuntes.

## 5.2 Pregunta de Investigación:

La presente investigación se ha planteado la siguiente pregunta:

¿La recuperación de las técnicas ancestrales de cocción y su inclusión en la oferta gastronómica, motivarán la práctica del turismo cultural gastronómico en las comunidades de la parroquia de Angochagua?

## 6. RESULTADOS

Los entrevistados aportaron con importante información en cuanto a la dinámica turística que está surgiendo en las comunidades de Angochagua, La Magdalena, Zuleta y La Rinconada; destinos que eran visitados únicamente por sus atractivos paisajes. Estos territorios han visto en la promoción y práctica del turismo cultural una salida para incrementar sus escasos ingresos; las nuevas generaciones han tenido un papel preponderante en el cambio de la actividad económica de estas comunidades, algunos han afianzado los sentimientos de identidad y el amor por lo cercano partiendo desde su propia comunidad.

Después de la inauguración de la vía de primer orden que une las provincias de Imbabura y Pichincha, las comunidades de la parroquia de Angochagua, han visto incrementar el número de turistas nacionales y extranjeros. Antes de la apertura de la vía, estos lugares eran visitados básicamente para admirar sus espectaculares paisajes y para comprar artesanías de bordados a mano.

A medida que el turismo se incrementa en esta zona ha aparecido también la necesidad de contar con profesionales capacitados para atender la creciente demanda de visitantes que ahora buscan también la práctica del turismo gastronómico. La democratización de la educación, ha posibilitado que más jóvenes del área rural ingresen a las Universidades y con sus profesiones puedan contribuir al desarrollo de los territorios donde residen; recayendo en ellos muchas veces, la responsabilidad de liderar las organizaciones comunales manejadas hasta hace poco por sus ancianos de los ayllus: “generalmente, en el Ayllu mandaba, como autoridad civil, el tronco del linaje o el más viejo” (Avilés, 2018).

Según la Organización Mundial del Turismo [OMT] (2017), la unión de turismo y gastronomía constituye una plataforma para revitalizar cultura, empoderar a las comunidades y estimular las economías locales.

La gastronomía es una fortaleza en estas comunidades, esto ha propiciado la aparición de locales de expendio de comida tradicional en la llamada “Ruta del cordero asado”, donde aparte de

la carne de borrego se puede encontrar: práctica de la Pachamanca, trucha asada en leña, caldo de gallina de campo, pollo al pondo, tortillas de tiesto, colada morada. La mayoría de los emprendimientos se han creado sin una base sólida de conocimiento, llevados únicamente por la intuición, creando con ello la necesidad de asesoramiento y capacitación a los actores involucrados.

Para contrastar los datos indicados, se recopiló información sobre emprendimientos que ofertan comida tradicional y pachamanca en todo el corredor Ibarra Zuleta. (Tabla 3).

**Tabla 3:** Emprendimientos que ofertan Pachamanca y comida tradicional en la vía Ibarra-Zuleta

EMPRESARIO	OFERTA	PRECIO PROMEDIO POR PLATO
Pondo Wasi <a href="https://www.facebook.com/PONDOWASIEC/">https://www.facebook.com/PONDOWASIEC/</a>	Cordero asado, trucha asada en leña, caldo de gallina de campo, pollo al pondo, tortillas de tiesto, colada morada. Pachamanca bajo pedido	\$5,00 \$10,00
Restaurante la Tulpa <a href="https://www.facebook.com/pages/biz/restaurant-zuleta-la-magdalena/Restaurante-LA-Tulpa-1786444921573622/">https://www.facebook.com/pages/biz/restaurant-zuleta-la-magdalena/Restaurante-LA-Tulpa-1786444921573622/</a>	Cordero asado, trucha asada en leña, caldo de gallina de campo, tortillas de tiesto, colada morada.	\$7,00
Casa del Molino Viejo	Cordero asado, trucha asada en leña, caldo de gallina de campo, tortillas de tiesto, colada morada	\$4,00
La hueca del borrego <a href="https://www.facebook.com/La-Hueca-Del-Borrego-1638204423138623/posts/?ref=page_internal">https://www.facebook.com/La-Hueca-Del-Borrego-1638204423138623/posts/?ref=page_internal</a>	Cordero asado, trucha asada en leña, caldo de gallina de campo, tortillas de tiesto, colada morada.	\$8,00
Casa Bella – Zuleta <a href="https://www.facebook.com/Casa-Bella-Zuleta-271455629889527/">https://www.facebook.com/Casa-Bella-Zuleta-271455629889527/</a>	Cordero asado, trucha a la plancha, caldo de gallina de campo	\$25,00

Quinta San Clemente <a href="http://www.sanclemente.com.ec/contacto/">http://www.sanclemente.com.ec/contacto/</a>	Cordero asado, trucha asada en leña, caldo de gallina de campo, pollo al pondo, tortillas de tiesto, colada morada.	\$10,00
--	---	---------

Fuente: propia del autor

Los resultados evidenciaron que hay un segmento de mercado (estudiantes universitarios) que buscan participar de la pachamanca; esto ha motivado a que el emprendimiento *Pondo Wasi* (casa del pondo), se haya especializado en la práctica de la misma para lo cual, han realizado alianzas estratégicas con la academia, realizado viajes a Perú para aprender a realizarla, recopilado información oral de las mamitas (ancianas indígenas). Con todo ese conocimiento, en el año 2017 se inicia con la primera pachamanca en una de las comunidades, a la cual asistieron autoridades locales, la población y medios de comunicación. En esa ocasión un Yachaq experimentado fue quien estuvo a cargo del ritual.

A partir de allí, en Pondo Wasi se han practicado varias pachamancas, lo cual ha propiciado que sus propietarios adquieran la suficiente experticia en cuanto a especificaciones técnicas que hay que saber al momento de realizar esta práctica como: tipo de piedras a usar, tiempos de cocción, orden de colocación de los alimentos; época del año propicia, entre otras; han fabricado los utensillos apropiados para la colocación y extracción de las piedras.

La gestión de este emprendimiento exitoso ha motivado la mejora de los servicios turísticos de esas comunidades, las cuales cuentan ya con señalética turística, caminos de primer orden, book de servicios, creación de sitios de hospedaje, capacitación a los comuneros, interés de la academia en incluir esta temática en las tesis de los estudiantes, entre otros logros.

Pondo Wasi en la actualidad se ha convertido en un aula al aire libre, donde los estudiantes evidencian de primera mano la práctica de la pachamanca; se ha creado un paquete estudiantil que incluye trekking, visita a talleres artesanales, rituales, pachamanca, Story Telling de pobladores locales, práctica de tortillas de tiesto y pan de casa, música y danza tradicional. Este paquete integra a varias familias de 4 comunidades, quienes ven una forma alternativa de incrementar sus ingresos a la vez que mantienen sus costumbres y tradiciones. El costo del paquete es 20 dólares americanos por persona.

En la siguiente tabla se detallan los eventos organizados, donde la pachamanca ha sido la mayor atracción. (Tabla N°4)

**Tabla 4:** Actividades que ofertaron Pachamanca

<b>ACTIVIDAD Y FECHA</b>	<b>COMUNIDAD</b>	<b>ASISTENTES</b>	<b>INGRESOS</b>	<b>BENEFICIARIOS DIRECTOS</b>	<b>BENEFICIARIOS INDIRECTOS</b>
Pachamanca Mayo 2017	Angochagua	Autoridades 10 Habitantes 20 Visitantes 15 Invitados 20 Total	Celebración gratuita	Emprendimiento turístico anfitrión  Población	Transporte público  Tiendas del sector  Proveedores
Pachamanca Diciembre 2017	Angochagua	Autoridades 01 Habitantes 20 Visitantes 60 * Invitados 10	\$ 420	Emprendimiento turístico anfitrión  Grupo de música y danza  Población	Transporte turístico  Transporte público  Tiendas del sector  Proveedores
Pachamanca Marzo 2018	La Magdalena	Autoridades 10 Habitantes 10 Visitantes 60 Invitados 10	\$600	Emprendimiento turístico anfitrión  Grupo de música y danza  Talleres artesanales  Población	Transporte público  Transporte privado  Tiendas del sector  Proveedores
Pachamanca Junio 2018	La Rinconada	Autoridades 10 Habitantes 30 Visitantes 50 Invitados 10	\$500	Emprendimiento turístico anfitrión  Grupo de música y	Transporte público  Transporte privado

				danza	Tiendas del sector
				Talleres artesanales	Proveedores
				Población	
Total			\$1.520		

Fuente: Elaboración propia del autor en base a la investigación de campo

El emprendimiento Pondo Wasi entendió bien el concepto de diversificar su oferta y ha ejecutado varias pachamancas dirigidas a estudiantes de diversas Instituciones de Educación Superior (I.E.S.), los estudiantes de turismo y gastronomía son el segmento de mercado que sostiene el negocio.

La comercialización se basa en la publicidad boca-oreja y redes sociales, ya que son las más usadas por los jóvenes, quienes son el segmento mayoritario que visita Pondo Wasi.

Finalmente, los resultados demuestran que la economía del sector se dinamizó a partir del nacimiento de estos emprendimientos; esta región fue calificada como el segundo destino más visitado de la provincia en octubre del 2018. (Figura 1)

**Figura 1:** Captura de pantalla de noticia

**Zuleta, segundo destino turístico en Imbabura, según encuesta**

La falta de promoción en redes sociales y la ausencia de planes de marketing son las falencias encontradas en una investigación liderada por la UTN.



Fuente: (Aguas, 2018)

Estas comunidades están trabajando en conjunto con el Proyecto Geoparque Imbabura, el cual ha presentado su postulación para recibir la denominación de “GEOPARQUE MUNDIAL DE LA UNESCO”, resultados que se sabrán en abril del 2019. Los habitantes del sector aprecian la existencia de un proyecto integrador que ha sido capaz de crear sinergias entre los territorios, sector público, privado y academia Actuando de una forma proactiva, esta región se ha capacitado y trabajado en el empoderamiento de su cultura, a la espera de dicha denominación.

## 7. CONCLUSIONES

Partiendo de la pregunta de investigación planteada al inicio: ¿La recuperación de las técnicas ancestrales de cocción y su inclusión en la oferta gastronómica, motivarán la práctica del turismo cultural gastronómico en las comunidades de la parroquia de Angochagua?, y tomando en cuenta los resultados de la investigación, se concluye que la parroquia de Angochagua se ha visto afectada positivamente desde la aparición de los emprendimientos gastronómicos, ya que la práctica del turismo gastronómico se vio incrementada sustancialmente, tanto así, que una de las comunidades de esta parroquia, fue calificada como el segundo destino turístico más importante de toda la provincia, desplazando a destinos consagrados como la Laguna de Cuicocha, Otavalo, Caranqui, nominación que nunca se la alcanzó anteriormente.

Otro aspecto relevante es que en la comunidad habitada en su mayoría por indígenas Kichwas Karanki, perdieron el miedo a emprender; Rosales (2016) menciona: “Angochagua recién se empieza aprovechar el potencial turístico. En la primera parcialidad se estima que hay 20 centros de interés turístico”; de ser comunidades sin lugares donde pernoctar, se han contabilizado una veintena de centros turísticos.

La presente investigación se torna de vital importancia, porque se constituye en una hoja de ruta para futuros emprendedores que quieran apostar por el desarrollo turístico de la provincia, en especial en el sector rural, ya que éste será uno de los sitios que acogerá más visitantes en el caso de obtener la denominación de GEOPARQUE MUNDIAL DE LA UNESCO; su fortaleza es su oferta, en la cual confluyen: cultura, turismo, folklore, gastronomía y una infinidad de geo sitios que hacen de este lugar un destino con proyección internacional.

Los estudiantes de turismo y gastronomía se han convertido en el principal segmento de mercado, ya que ve en los emprendimientos rurales, una oportunidad de practicar un turismo vivencial.

Una de las principales limitaciones que tuvo la investigación, fue la dificultad a la hora de aplicar las entrevistas; la gente del pueblo Kichwa Karanki, son indígenas de comportamiento tímido, no muestran confianza con los desconocidos; hablan la lengua kicwa y eso es un obstáculo para la comunicación; para poder acercarse a ellos es necesaria la compañía de un líder comunitario de la zona. Esto ralentiza el proceso de investigación, pero no la detiene.

Las futuras líneas de investigación en este territorio serían las relacionadas con la arqueología del lugar, ya que no se evidencia ningún estudio a fondo en ese sentido. Recientemente ha aparecido en las redes sociales, un video donde se evidencia la presencia de pirámides fabricadas con tecnología astronómica y solar y otras huellas de una civilización ecuatorial anterior a la llegada de los incas, lo cual da luces para emprender estudios posteriores a este trabajo.

## 8. REFERENCIAS

### *Artículos científicos*

Castillo Posadas, A. (2014). Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación. (Revista Lienzo, Ed.), *Universidad de Lima*. Lima: Universidad de Lima.  
[https://doi.org/ISSN: 1025-9902](https://doi.org/ISSN:1025-9902)

López-Guzmán, T., María, S., & Cañizares, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba Title: Gastronomy as a motivation for travel. A study of culinary tourism in Cordoba, *10*.  
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2012.10.072>

Richards, G. (1997). Production and consumption of European cultural tourism. *Annals of Tourism Research*, (23), 261-283.

Santana Talavera, A. (2003a). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*, 9(20), 31-57. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200003>

Santana Talavera, A. (2003b). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*, 9(20), 31-57. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200003>

### *Websites*

- Aguas, C. (2018). Zuleta, segundo destino turístico en Imbabura, según encuesta. Recuperado 24 de noviembre de 2018, a partir de <https://www.elnorte.ec/ibarra/zuleta-segundo-destino-turistico-en-imbabura-segun-encuesta-XA211088>
- Ariancén, J. (2014). La historia de la Pachamanca. Recuperado 17 de abril de 2018, a partir de <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/pachamanca.htm>
- Avilés, E. (2018). Ayllus - Historia del Ecuador | Enciclopedia Del Ecuador. Recuperado 10 de febrero de 2018, a partir de <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/ayllus/>
- Diario La Hora. (2016, octubre 14). La pachamanka, ritual de alimentación indígena. Recuperado a partir de <https://lahora.com.ec/noticia/1101992542/noticia>
- Landó, M. (2017a). Historia de la Pachamanca: Conoce la receta de este delicioso plato peruano. Recuperado 16 de marzo de 2018, a partir de <http://blog.redbus.pe/gastronomia/origen-de-la-pachamanca-peru-receta-como-preparar/>
- Landó María. (2017b). Historia de la Pachamanca: Conoce la receta de este delicioso plato peruano. Recuperado 17 de marzo de 2018, a partir de <http://blog.redbus.pe/gastronomia/origen-de-la-pachamanca-peru-receta-como-preparar/>
- Mercado-Idoeta, C. (2015). Turismo gastronómico ¿Transferencia de técnicas del turismo cultural y del turismo sensorial? Recuperado a partir de [https://www.academia.edu/22023774/Turismo\\_gastronómico\\_Transferencia\\_de\\_técnicas\\_del\\_turismo\\_cultural\\_y\\_del\\_turismo\\_sensorial](https://www.academia.edu/22023774/Turismo_gastronómico_Transferencia_de_técnicas_del_turismo_cultural_y_del_turismo_sensorial)
- OMT. (2017). Segundo informe de la OMT sobre turismo gastronómico: sostenibilidad y gastronomía | Organización Mundial del Turismo OMT. Recuperado 2 de mayo de 2018, a partir de <http://media.unwto.org/es/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>
- PROMOCIÓN PERÚ (PROMPERÚ). (2018). La ancestral Pachamanca peruana. Recuperado 20 de septiembre de 2018, a partir de <https://peru.info/es-lat/gastronomia/noticias/2/13/la-ancestral-pachamanca-peruana>

Journal of Tourism and Heritage Research (2019), vol.2, nº 4, pp.1-23., Arellano.S & Arroyo.D  
“Revalorization and visibilization of andean gastronomy through cultural tourism, case study:  
The Pachamanca (pot earth)”

---

Rosales, J. L. (2016). Zuleta ofrece varias opciones al visitante. Recuperado 24 de enero de 2018,  
a partir de

<https://www.elcomercio.com/tendencias/zuleta-turismo-paisaje-gastronomia-imbabura.html>

Swiderska, K. (2018). ¿Qué es el patrimonio Biocultural? Recuperado 17 de mayo de 2018, a  
partir de <http://pubs.iied.org/pdfs/G04152.pdf>

UNESCO. (2018). Turismo, entre la oportunidad y la amenaza. Recuperado 8 de septiembre de  
2018, a partir de

<http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/underwater-cultural-heritage/protection/threats/tourism/>