

*Primer festival  
gastronómico  
Pichincha  
2009*

Mitad del mundo

entrada gratuita

Por las fiestas de Quito

# Primer Festival Gastronómico Pichincha 2009



Lugar:

**Ciudad Mitad del Mundo**

**Presentación de:**

Gerardo Morán • Tierra Canela • Sangre Ecuatoriana  
Poder Mix • Grupo Temporales • Tuna Sol Pichincha  
Tribu Pichincha • Ballet Ecuatoriano de Cámara  
Juegos Pirotécnicos • Danza • Zanqueros y más

Sábado 5 de diciembre de 2009 • Desde las 10h00 hasta las 20h00

**Proyecto de seguridad e identidad alimentaria**

Recuperando los sabores ancestrales de los cantones y parroquias de Pichincha

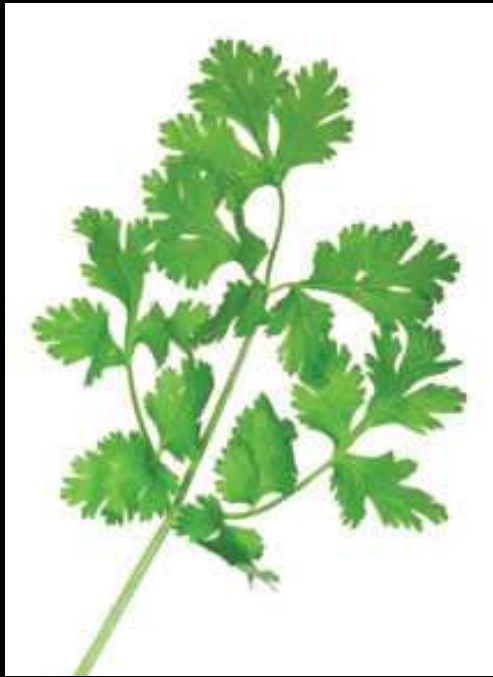


*Achiote*



*Aji Ratón*

*Pilantro*



*Guayusa*



*Tshpingo*



*Laico*

*Badea*



*Papuli*

*Phamburo*



*Mortiño*

*Uvilla*



*Boca chico*



*Pamarón  
Zebra*



*Parita*

*Phivo*



*Phorizo*  
*Ambateño*

*Poncha  
Negra*



*Spondylus  
Princeps*

*Pamote*



*Pebolla  
Blanca*



*Cebolla  
Laitaña*



*Phochos*

*Phoclo*



*Fuca*

*Mani*



*Machica*

*Quinoa*



*Higo*



# Tendencias Regionales:

- Cocina Novo Andina
- Cocina de Autor
- Slow Food
- Nueva Cocina Ecuatoriana
- Cocina de los Sentidos

# Origen:

- ▶ Bernardo Roca Rey y Luis La Rosa.
- ▶ Restaurantes las Brujas de Cachiche
- ▶ Gastón Acurio
- ▶ Movimientos Latinoamericanos

# Concepto:

- ▶ Potenciar los ingredientes de las culturas Andinas
- ▶ Usar ingredientes con técnicas clásicas de cocina.
- ▶ Uso adecuado de géneros endémicos
- ▶ Investigación de técnicas Culinarias ancestrales.

# Propuesta Latinoamérica:

- ▶ Preservar raíces culturales
- ▶ Valorizar los conocimientos de nuestras nacionalidades y grupos indígenas.
- ▶ Reconocimiento de hierbas de uso medicinal usadas en la culinaria de nuestros pueblos.



# Vinculación Académica:

- ▶ Transformar estos conocimientos como parte del patrimonio intangible de nuestros pueblos
- ▶ Incorporar en programas académicos la enseñanza de Cocinas Ancestrales.
- ▶ Recuperación de recetas y técnicas Culinarias.

# **Incorporación de programas de programas educativos en defensa de nuestros ingredientes:**

- ▶ **Publicación de recetas técnicamente desarrolladas para difundir y promocionar nuestra cultura**
- ▶ **Intercambio de instructores entre escuelas de cocina.**
- ▶ **Investigación de campo para recopilación de datos.**

# Propuesta Ecuatoriana:

- ▶ Recuperación de papas nativas.
- ▶ Descripción e identificación de hierbas de uso culinario.
- ▶ Distribución de 1 territorio Gastronómico
- ▶ Identificación de épocas y periodos de evolución culinaria

# Integrar Grupos de Trabajo:

- Universidades
- Organizaciones no gubernamentales
- Organizaciones de desarrollo regionales
- Ministerio de Turismo
- Cámaras Provinciales
- Municipios

# Pirámide Alimenticia:



❖ **CONOCER EL PASADO PARA CONSTRUIR EL FUTURO**













## ❖ COCINA DE VANGUARDIA- HORNADO



## ❖ COCINA DE VANGUARDIA- CALDO DE PATAS



## ❖ COCINA DE VANGUARDIA- SECO DE CHIVO



## ❖COCINA DE VANGUARDIA- CANAPE DE YAHUARLOCRO





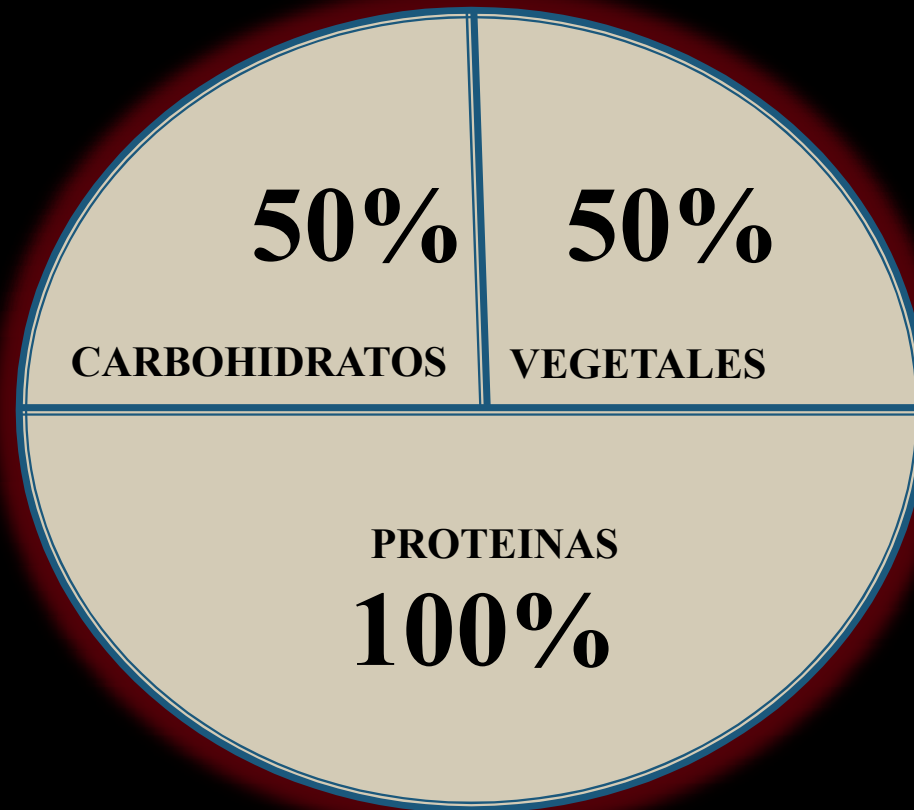
## ❖ COCINA DE VANGUARDIA-TAMAL DE GALLINA



## ❖COCINA DE VANGUARDIA- COLADA MORADA



## ❖ EQUILIBRIO NUTRICIONAL



Foro  
Panamericano  
de Asociaciones  
Gulinarias  
Profesionales

[www.foropanamericano.net](http://www.foropanamericano.net)

# Movimientos

- 1.- PROTEINA
- 2.- CARBOHIDRATO
- 3.- VEGETAL
- 4.- SALSA

# ESTRUCTURA TECNICA

- ▶ Altura
- ▶ Textura
- ▶ Color



## ❖ DISPONER LA SALSA- (Base)

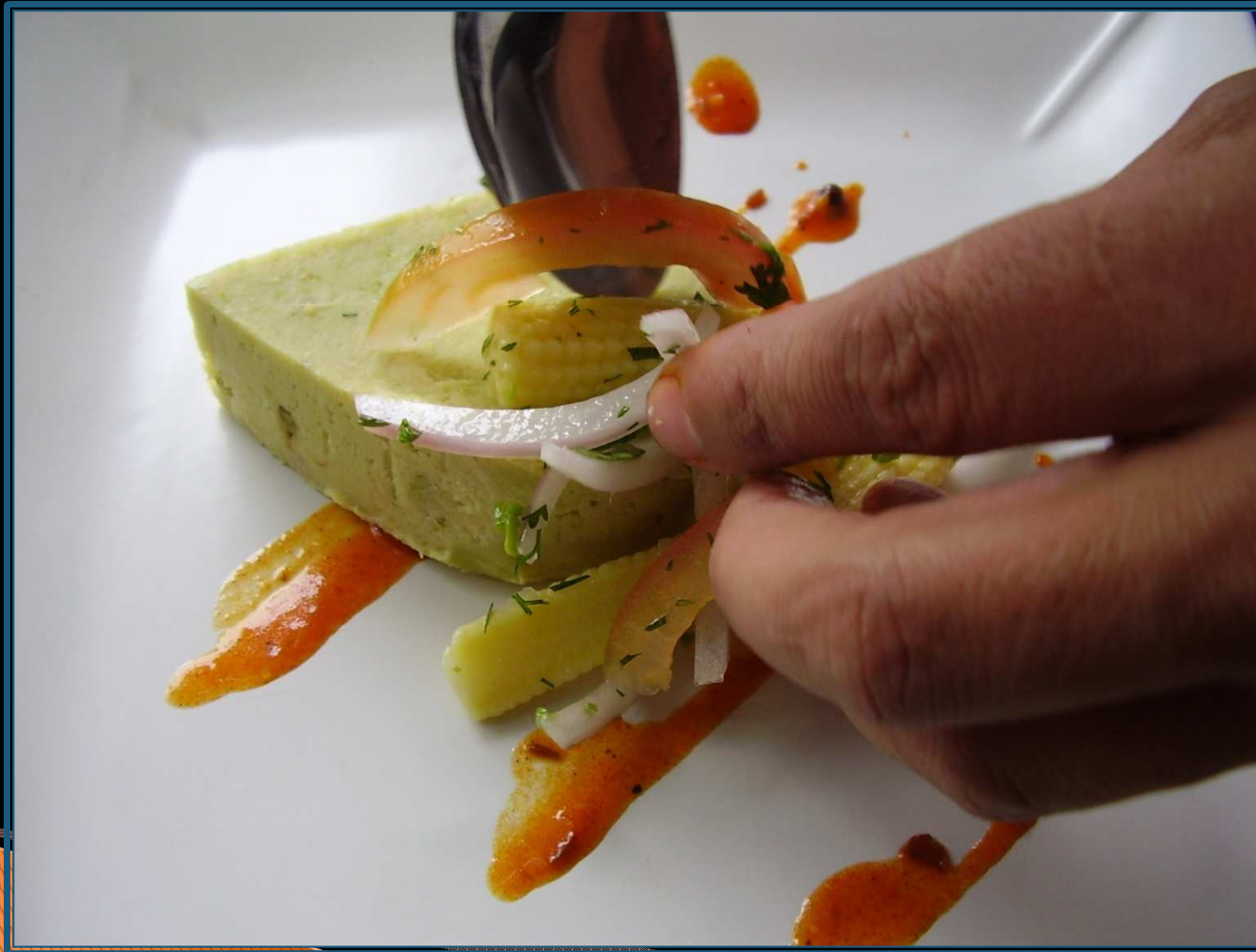




## ❖ DISPONER EL CARBOHIDRATO-(Guarnición)



## ❖DISPONER LOS VEGETALES-



❖ **DISPONER LA PROTEINA- (Genero Principal)**



❖ **DISPONER LA DECORACIÓN-(Relacionada con las Guarniciones)**





## ❖ RESULTADO FINAL

