

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
SEDE QUITO

CARRERA:

COMUNICACIÓN SOCIAL

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN COMUNICACIÓN SOCIAL

TEMA:

CONTENIDO PERIODÍSTICO: LA RUTA DEL MOROCHO TRADICIONAL
QUITEÑO EN LA PÁGINA DE FACEBOOK.

AUTORES:

KAROL ADIANELY CHAMBA HERNÁNDEZ

DIANA KARINA GUAILLAS MOROCHO

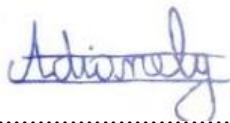
TUTOR:

MG. PATRICIO IVAN ROSAS FLOREZ

Quito, diciembre, 2020

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Yo/ Nosotros **Karol Adianely Chamba Hernández** con documento de identificación N° **1750990713** y **Diana Karina Guallas Morocho** con documento de identificación N° **1150361564**, manifiesto mi voluntad y cedemos a la Universidad Politécnica Salesiana la titularidad sobre los derechos patrimoniales en virtud de que somos los autores del trabajo de titulación intitulado: “**CONTENIDO PERIODÍSTICO: LA RUTA DEL MOROCHO TRADICIONAL QUITENÑO EN LA PÁGINA DE FACEBOOK**”, mismo que ha sido desarrollado para optar por el título de: **Licenciadas en Comunicación Social**, en la Universidad Politécnica Salesiana, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En aplicación a lo determinado en la Ley de Propiedad Intelectual, en mi condición de autores nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia, suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato digital a la Biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana.



.....
Karol Adianely Chamba Hernández
Cédula: 1750990713
Fecha: 16/12/2020



.....
Diana Karina Guallas Morocho
Cédula: 1150361564
Fecha: 16/12/2020

DECLARATORIA DE COAUTORÍA DEL DOCENTE TUTOR/A

Yo declaro que bajo mi dirección y asesoría fue desarrollado el producto comunicativo, “**Contenido periodístico: La Ruta del morocho tradicional quiteño en la página de Facebook**”, realizado por **Karol Adianely Chamba Hernández** y **Diana Karina Guillas Morocho**, obteniendo un producto que cumple con todos los requisitos estipulados por la Universidad Politécnica Salesiana, para ser considerados como trabajo final de titulación.

Quito, 16 de diciembre del 2020



PATRICIO IVAN ROSAS FLOREZ

1713392064

DEDICATORIA

Dedicamos este producto académico principalmente a Dios por bendecirnos día a día y permitir llegar a una etapa más de nuestras vidas profesionales, a nuestros padres, hermanos y amigos que nos acompañaron durante todo este proceso académico.

A nuestros ángeles guardianes que desde el cielo nos protegen y nos guiaron para llegar al final de este proceso académico, sabemos que de alguna manera están orgullosos de cada una, aunque el tiempo pase siempre estarán presentes en nuestras mentes y en nuestros corazones.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a nuestros padres por su apoyo incondicional en todo el proceso académico, también a las personas que cooperaron para que esta investigación se haga posible y de alguna manera la ciudadanía empiece o empecemos a revitalizar la memoria histórica quiteña.

Nuestros más profundos agradecimientos a cada uno de los docentes de la Universidad Politécnica Salesiana de la Carrera de Comunicación Social, por impartirnos sus conocimientos, en especial a nuestro amigo, docente y tutor, Patricio Rosas, por crear y aportar a nuestra investigación.

ÍNDICE

Introducción	1
Géneros Periodísticos	4
Informativo.....	5
Opinión.	8
Híbridos.	9
Cultura	10
Tecnologías.....	11
Metodología	13
Observación de Campo	16
Resultados	25
Conclusiones	26
Bibliografía	27
Anexos	30

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Observación de los principales locales dedicados a la venta de Morocho Tradicional, Chamba Karol & Guailas Diana.....	16
Tabla 2. Identificación de los locales dedicados a la venta del Morocho Tradicional	24

ÍNDICE DE ANEXOS

Ilustración 1. Mapa de la Ruta del Morocho Tradicional quiteño, Karol Chamba....	30
Ilustración 2. Captura de Google Maps, Sector la Floresta-Parque Navarro	30
Ilustración 3. Captura de Google Maps, Sector Mariscal Sucre	31
Ilustración 4. Captura Google Maps, Sector La Marín-Mercado Central.....	31
Ilustración 5. Captura Google Maps, Sector Plaza del Teatro-Restaurante Tradicional Plaza del Teatro Sucre.....	32
Ilustración 6. Captura Google Maps, Sector Centro Histórico- Restaurante Kaypi ..	32
Ilustración 7. Captura Google Maps, Sector la Ronda-Café Musical	33
Ilustración 8. Captura Google Maps, Sector el Panecillo-Feria de comidas.....	33
Ilustración 9. Captura Google Maps, Sector las Cinco Esquinas- Los Super Morochos desde 1930.....	34
Ilustración 10. Captura Google Maps, Sector las cinco Esquinas- Los Super Morochos de Doña Ligia.....	34
Ilustración 11. Captura Google Maps, Sector la Michelena-Picantería Isabelita	35
Ilustración 12. Captura Google Maps, Sector Solanda-Empanadas y Morochos la J	35
Ilustración 13. Captura Google Maps, Sector San Bartolo- Picantería Marujita.....	36
Ilustración 14. Formato canva, contenido Picantería Marujita. Crónica, Diana Guaitas	44
Ilustración 15. Formato canva, contenido Picantería Marujita. Crónica, Diana Guaitas	45
Ilustración 16. Formato canva, contenido Picantería Marujita. Crónica, Diana Guaitas	46
Ilustración 17. Formato canva, contenido Morochos Doña Ligia 1950.Reportaje, Diana Guaitas	48

Ilustración 18. Formato canva, contenido Los Super Morochos desde 1930. Nota Informativa, Diana Guailas	49
Ilustración 19. Formato canva. contenido Mercado Central. Entrevista, Diana Guailas	50
Ilustración 20. Formato canva, contenido La Floresta-Parque Navarro. Crónica, Diana Guailas	51
Ilustración 21. Formato canva, contenido La Floresta-Parque Navarro. Crónica, Diana Guailas	52
Ilustración 22. Formato canva, contenido La Floresta-Parque Navarro. Crónica, Diana Guailas	53
Ilustración 23. Formato canva, contenido Restaurante Tradicional Plaza del Teatro. Nota informativa, Diana Guailas	54
Ilustración 24. Formato canva, contenido La ronda- Café musical. Opinión, Diana Guailas	56
Ilustración 25. Formato canva, contenido Patio de comidas-El Panecillo. Editorial, Diana Guailas	57
Ilustración 26. Formato canva, contenido Michelena-Picantería Isabelita. Nota Informativa. Editorial, Karol Chamba	58
Ilustración 27. Formato canva, contenido Solanda-Empanadas y Morochos la J. Nota Informativa, Diana Guailas	59
Ilustración 28. Formato canva, contenido Centro Histórico, Diana Guailas	60
Ilustración 29. Captura de pantalla. Página de Facebook. Karol Chamba-Diana Guailas	61

Resumen

En la capital de los ecuatorianos se prepara la bebida tradicional conocida como “El Morocho Tradicional” a pesar que algunos sectores de la ciudad se han comercializado y no transmiten esa esencia de lo tradicional hay otros que te transportan al pasado a recordar la historia quiteña. El presente producto comunicativo es la creación de una página de Facebook, enfocado en los distintos géneros periodísticos.

A partir del levantamiento de información cultural y gastronómico, se toma como punto clave a la bebida que destaca la identidad de los significados dentro de cada localidad. Cuya finalidad es demostrar el valor histórico gastronómico de la ciudad de Quito, a través de una de sus bebidas tradicionales: el Morocho. Para ello se realizó una investigación de carácter cualitativo con la finalidad de recopilar información que ha sido transmitida de manera verbal y a partir de la técnica de la entrevista se visibilizó las diferentes posturas y valores sobre la bebida que ha sido transmitida por sus familiares. Obteniendo como resultado la localización de los negocios más antiguos cuya historia ha sido parte de la construcción de este Quito colonial.

Palabras claves: Géneros Periodísticos – Cultura – Gastronomía de Quito – Morocho Tradicional – Bebidas

Abstract

In the capital of Ecuadorians prepares the traditional beverage known as "El Morocho Traditional" despite the fact that some sectors of the city have been commercialized and does not convey the essence of the traditional there are others that transport you to the past to recall the history of Quito. This product communicative is the creation of a Facebook page, focused on the different journalistic genres.

From the collection of cultural and gastronomic information, the drink that highlights the identity of the meanings within each locality is taken as a key point. Whose purpose is to demonstrate the gastronomic historical value of the city of Quito, through one of its traditional drinks: the Morocho. For this purpose, a qualitative investigation was carried out, it seeks to collect information that has been transmitted verbally and from the interview technique the different positions and values on the drink that has been transmitted by their relatives were made visible. Obtaining as a result the location of the oldest businesses whose history has been part of the construction of this colonial Quito.

Key words: Journalistic Genres – Culture – Gastronomy of the Quito – Traditional Morocho – Drinks

Introducción

Ecuador es uno de los países multiculturales que cuenta con mayor diversidad en flora y fauna, haciendo de ella un destino único e inigualable, y parte de esta diversidad cultural reflejada en gastronomía (platos típicos o gourmet)) que plasman tradiciones propias de cada región, ya que es un arte culinaria que forma parte de los atractivos turísticos de los ecuatorianos, debido a lo que los propios provincianos y los extranjeros se aventuran por los distintos lugares para degustar una variedad gastronómica.,

Quito, Carita de Dios es una de las ciudades más tradicionales del Ecuador que a pesar de ser el eje de la política, la economía y del desarrollo tecnológico, mantiene varias costumbres y tradiciones que han remontado de generación en generación por sus padres y abuelos, tal como sucede en la gastronomía.

La evolución siempre ha estado de la mano de nuestros antepasados quiénes con su poca sabiduría, pero su amplia experiencia persistentemente supo enfrentar las adversidades de aquella época donde el uso de las tecnologías y conocimientos no existía, pues ahora en el siglo XXI contamos y hacemos uso de las mismas para hacer una mejora en la vida cultural y/o cotidiana.

Una demostración de la cultura en la gastronomía ecuatoriana es el consumo del Morocho Tradicional quiteño, cuya espesa bebida tiene como protagonista al grano de maíz que nació en la sierra ecuatoriana, esto resulta de la combinación de técnicas entre la propia cultura con la española, y es que, con la llegada de los conquistadores, muchos de nuestros propios platos se vieron modificado con la introducción del cerdo, el ganado vacuno, la cebolla, el ajo y el arroz que fueron traídos en las diferentes

expediciones de los españoles a raíz de la conquista. Producto de esta fusión entre culturas surgió el Morocho como lo conocemos el día de hoy, ya que antes de la conquista a este delicioso dulce se lo preparaba con chawarmishki y ocas para que tenga un rico sabor y consistencia. Pero este modo de preparación cambia con la introducción de la vaca en el continente, desde ahí la cocción de la bebida más popular de dulce, el Morocho, exige que se cocine con leche.

Así mismo, la gastronomía se ve reflejado cómo un símbolo territorial, desde el momento en el que se cultivan los productos que se van a usar, las formas en cómo se cosechan estos productos, la técnica para preparar un plato y cómo se lo sirve, son la muestra de que pertenecemos a un determinado lugar.

Por lo consiguiente, este producto comunicativo tiene como objetivo principal generar contenido periodístico sobre la Ruta del Morocho Tradicional mediante la creación de una página en Facebook, para demostrar el valor histórico gastronómico en la ciudad de Quito, dado que se ha visto la necesidad de investigar la trascendencia de la bebida tradicional de los quiteños.

Para lo cual, en la ciudad de Quito se identificó 20 locales de los cuales 10 se dedican a la comercialización del Morocho y la otra mitad se dedica a la venta del Morocho Tradicional, porque en ella muestra historia, recuerdos y sobre todo un sabor inconfundible y apto para el paladar de cualquier persona. En estos lugares aun muestran un valor esencial ya sea por su decoración o la manera en cómo sirven un plato tradicional como tal. Por lo tanto, esta bebida no solo se limita a ser una receta sino a transmitir recuerdos y memorias a través de los testimonios de las personas, del ambiente, la decoración y de las experiencias de las personas.

Basados en unos parámetros que nos permitieron localizar estos locales que servirán para que los viajeros ya sean nacionales y/o extranjeros degusten de un dulce tradicional que rememora historia y cultura. En cuanto al Morocho Tradicional de todos los locales ubicados en la ciudad de Quito no todos son considerados una bebida tradicional pues para ser considerado como tal debe regirse a un procedimiento y preparación especial de la misma.

Por una parte, nos basamos en las fachadas, ya que guardan miles de historias y recuerdos que las han hecho parte del crecimiento de sus barrios, por otro lado, la preparación de la bebida y por su puesto su sabor, estas características nos permitió focalizar los distintos locales que serán parte de “La Ruta del Morocho Tradicional Quiteño”.

A fin de dar una respuesta a esta investigación se propone como objetivos específicos, en primer lugar, conocer los orígenes, la localidad y de la influencia de la gastronomía ecuatoriana del Morocho en la ciudad de Quito; en segundo lugar, Crear contenido periodístico acerca de la ruta del Morocho identificando su aporte a la gastronomía quiteña; y por último, publicar el contenido periodístico en la página de Facebook para resignificar las memorias y tradiciones gastronómicas, como es una de ellas la gastronomía.

Este producto comunicacional en un aporte para los quiteños y extranjeros, en el sentido de incentivar el turismo gastronómico, así también para quienes disfruten de la comida tradicional, en especial el Morocho. Esta bebida dulce se la acompaña tradicionalmente con un pan, una empanada o un sándwich de queso, así mismo hay otros locales que ofrecen otro acompañante como: quimbolitos, pristiños, entre otros.

Sin embargo, en la actualidad esta bebida tradicional, como muchos platos ecuatorianos carecen de información como: el origen, características y propiedades. Es por eso que a través de una investigación periodística se podrá evidenciar el origen, la preparación y su evolución a lo largo de estos años hasta la actualidad.

El periodismo resuelve de manera periodística, oportuna y verosímil la necesidad que tiene el hombre de saber qué pasa en la ciudad, en el país, en el mundo, y que repercute en la vida personal y colectiva. El interés público y el periodismo en consecuencia tiene como limite la intimidad de las personas. (Leñero & Marín, 1986, pág. 18)

Por lo tanto, el periodismo es un oficio profesional cuya finalidad es la recopilación de datos, verificación, tratamiento de la información, y publicaciones de contenido que permita que los ciudadanos estén al tanto de todos los acontecimientos importantes.

En la actualidad el periodismo no se ha limitado solo al uso de los medios tradicionales, sino que se ha ido involucrando en los medios virtuales (tecnologías) para la divulgación de los acontecimientos importantes del país y del mundo. Podemos decir que el periodismo nace de los hechos actuales e incluso de las historias y/o culturas que ha pasado un país, pero para una mejor comprensión de la misma se categoriza desde el manejo de diferentes géneros periodísticos en cuanto a la cultura gastronómica quiteña.

Géneros Periodísticos

Es la manera de expresión que se obtiene a partir de la recolección de datos y de una investigación resultando de gran importancia para el desarrollo de la misma. Sin

embargo, estas requieren de una divulgación que trascienda de lo privado a lo público a la vez pueda transmitir una información con un estilo propio de manera clara, atractiva y sobre todo que sea valedero para el público.

Para ellos dentro del Manual Periodístico se distinguen algunas formas de transmitir información que se distinguen de acuerdo al carácter en que se encuentre “informativo, interpretativo o hídrico de sus contenidos de los cuales se puede clasificar de la siguiente manera: Informativos (Noticia o nota informativa, entrevista y reportaje), opinativos (artículo, editorial) e hídricos (crónica, columna).” (Leñero & Marín, Manual de Periodismo, 1986, pág. 39)

Para ello hacemos uso de los diferentes géneros periodísticos que no solo aportan a lo académico sino también al ámbito socio-turístico, de tal manera se verá reflejado en la plataforma de Facebook. Dentro de esta investigación los distintos géneros periodísticos aportan a la comprensión lectora de las personas, a través de las diferentes formas, estructuras, narraciones y presentaciones de contenidos. A partir de este aporte en un estudio de campo delimitamos dos componentes claves que nos conlleva a una actividad informativa e interpretativa, es decir, estos géneros periodísticos permitirán que las personas conozcan las rutas del Morocho a través de todo el material audiovisual, textual y fotográfico, haciéndolo más entretenido y dinámico.

Informativo.

Nota informativa.

No se dan opiniones. Se informa del hecho y nada más. El periodista no califica lo que informa. No dice si le parece justo o injusto, conveniente o no. Se concreta a

relatar lo sucedido y permite, así, que cada receptor de su mensaje saque sus propias conclusiones. (Leñero & Marín , Manual de periodismo, 1986, pág. 40)

En cuanto a este género periodístico se pretende informar a la ciudadanía sobre los últimos acontecimientos sobre “El Morocho Tradicional”. Con el levantamiento de información de campo en la ciudad de Quito. Se hará una aplicación de manera breve, objetiva y clara de dos locales de la ciudad, así mismo este género se caracteriza porque responde a cinco preguntas claves: ¿Qué? ¿Quién? ¿Cuándo? ¿Dónde? ¿Por qué? y ¿Cómo?

En el centro histórico ubicamos el Restaurante Tradicional Plaza del Teatro Sucre en la calle Guayaquil y Manabí, así mismo al sur de la ciudad en el sector Las Cinco Esquinas se encuentra el local Super Morocho desde 1930, ubicado en la Pedro Cepero y la Av. Juan de Alcázar y un poco más al sur en el sector Solanda se encuentra picantería Isabelita en las calles Av. Michelena y Sargento Rafael local dedicado a la preparación de los platos típicos y por supuesto a la venta del Morocho Tradicional y en el sector Solanda se localiza Empanadas y Morochos de la J, ubicado en la Av. Solanda y José María Alemán. Luego de ubicar estos tres locales dedicados a la venta del Morocho Tradicional en la capital de los ecuatorianos se podrá responder a las cinco preguntas claves de este tipo de género y de igual manera se informará de manera clara e inmediata los últimos acontecimientos de cada uno de estos locales.

Entrevista.

Es otro de los elementos perteneciente al género informativo.

La entrevista se llama así a la conversación que se realiza entre un periodista y un entrevistado; entre un periodista y varios entrevistados

o entre varios periodistas y uno o más entrevistados. A través del dialogo se recogen noticias, opiniones, comentarios, interpretaciones y juicios. (Leñero & Marín, Manual de Periodismo, 1986, pág. 41)

Luego de un sondeo por la ciudad de Quito este género periodístico se podrá evidenciar en el sector La Marín “El Mercado Central” ubicado en la Av. Pichincha y Manabí. En base a una entrevista realizada al Sr. Eduardo propietario del local “Exquisitos Morocho de la Cuencanita” se podrá contar de manera breve, clara y concisa la trascendencia y la venta de la exquisita bebida tradicional.

Reportaje.

La utilización de este género enfatizará los hechos y/o acontecimientos que ha llegado a ser reconocido por el Ministerio del Turismo como unos de los mejores locales que ofrece Morocho Tradicional en la ciudad de Quito. Su trascendencia surge a partir de la cocina de su madre pasando a manos de sus hermanos y finalmente a la actual dueña la Sra. Martha Campaña. Por ello: “Los reportajes se elaboran para ampliar, completar, complementar y profundizar en la Noticia; para explicar un problema, plantear y argumentar una tesis o narrar un suceso.” (Leñero & Marín, Manual de Periodismo, 1986, pág. 43)

Así, el local “Morocho Doña Ligia 1950” ubicado en el sector Las Cinco Esquinas Av. Juan de Alcázar y Pedro Cepero es uno de los locales más antiguos dedicados a la cocina tradicional. El sabor de la bebida es unos de los característicos de este lugar, mientras consumes un vaso se tiene la sensación de querer seguir consumiendo más Morocho y a la vez nos transporta en un espacio y tiempo.

Opinión.

Artículo.

El artículo será utilizado para dar un juicio de valor ya sea actual o no. “En el Artículo, el periodista expone sus opiniones y juicios sobre: las noticias más importantes. Los temas de interés general, aunque no necesariamente de actualidad inmediata.” (Leñero & Marín , Manual de Periodismo, 1986, pág. 45)

En base al levantamiento de información en la ciudad de Quito se identificó seis locales del sector la Ronda en la Av. 24 de mayo, Venezuela, Rocafuerte y Guayaquil, dedicados a la venta del Morocho Tradicional: Restaurante El Buen Café de Joel, Restaurante Chulla Quiteño, Café Restaurante Balcón Rondeño, La casa de las Empanadas Gigantes, El café Musical La Ronda y el Restaurante La Utorrera.

En base a los seis locales propuestos por la Ruta del Morocho Tradicional se realizará un artículo de opinión, teniendo como producto principal la bebida y su acompañante tradicional.

Editorial.

Es un género que cultivan prácticamente todos los diarios, si bien existen algunos, generalmente tabloides, que prescinden de él porque sus aspiraciones son más de entretenimiento que de influencia en la opinión de un país y se caracteriza por reflejar la postura del periódico respecto a algo. (F. Parratt, Géneros periodísticos en prensa, 2007, pág. 135)

Esta definición será aplicada en el sector “El Panecillo”, donde a través de la observación se pudo identificar tres locales dedicados a la venta de Morocho Tradicional. Los cuales son: Ricos Canelazos, Café y Canela “Damos sabor a tu imaginación” y bienvenidos a la original y exquisita colada morada de Rosita, estos se dedican al comercio de la bebida tradicional, estos tres locales han cambiado el sabor y el contraste de la misma por el cual resulta importante la aplicación de este género periodístico.

Híbridos.

Crónica.

Este hace una combinación de los géneros informativos como los de opinión, para lo cual dentro del Manual del Periodismo la crónica es:

La narración de un acontecimiento, en el orden en que fue desarrollándose. Se caracteriza por transmitir, además de información, las impresiones del cronista. Más que retratar la realidad este género se emplea para recrear la atmósfera en que se produce un determinado suceso. (Leñero & Marín, Manual de Periodismo, 1986, pág. 43)

Para el relato de este género periodístico situamos dos locales en la ciudad de Quito, dedicados a la venta de Morocho Tradicional. El primero ubicado en la calle los conquistadores y Ladrón de Guevara sector la Vicentina o Parque Navarro y otro local ubicado en la Maldonado y Pungala, sector San Bartolo.

Columna.

Y por último ubicamos al género de la columna que: “originariamente el entrefilet era un espacio situado entre dos columnas del periódico que a veces quedaba libre y se aprovechaba para insertar alguna opinión de actualidad.” (F. Parratt, Géneros periodísticos en prensa, 2007, pág. 140)

Para redactar este género periodístico dentro de nuestro producto comunicacional la Ruta del Morocho situamos al local “Kaypi” ubicado en las calles Venezuela y José Joaquín Olmedo, este local se dedicada a la venta del Morocho Tradicional. Por ello, es importante revitalizar la cultura tradicional gastronómica quiteña.

Cultura

Al hablar de cultura nos estamos refiriendo a un conjunto de prácticas individuales y colectivas, donde existe una interacción que permite el intercambio de idiomas, modos de vida, costumbres, tradiciones, hábitos y conocimientos.

La cultura o la Civilización, tomada en su amplio sentido etnográfico, es ese complejo conjunto que incluye el conocimiento, las creencias, las artes, la moral, las leyes, las costumbres y cualesquiera otras aptitudes y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad. La situación de la cultura entre las diversas sociedades de la humanidad, en la medida en que es susceptible a ser investigada según unos principios generales, es una materia adecuada para él estudio de las leyes del pensamiento y de la acción humanas. (Korsbaek, 2004, págs. 12-13)

La cultura es importante para la ciudadanía, porque dota de identidad en ciertos grupos sociales cuyo objetivo es el fortalecimiento de la memoria histórica que se ve reflejada en las tradiciones gastronómicas, las cuales se desarrollan con el consumo del Morocho Tradicional.

Tecnologías

En la actualidad las redes sociales son utilizadas por niños, jóvenes y adultos ya que tiene una amplia cobertura a nivel nacional e internacional de tal manera se pueden informar sobre la cultura tradición gastronómica de los quiteños ecuatorianos y permite que la ciudad capitalina fortalezca sus alianzas y negocios con otros países, tanto a nivel comercial, cultural y gastronómico.

Las nuevas tecnologías permiten una interconexión a larga distancia mediante el uso del internet o también conocido como “Red de Redes”.

La tecnología se puede definir como el uso de procesos y objetos naturales para obtener productos que satisfagan las necesidades o los proyectos humanos. En su base, la tecnología define una relación determinada con la naturaleza, que es dinámica y contradictoria.
(Harvey, 2004, pág. 101)

Por lo tanto, el uso del internet y principalmente de la página de Facebook permite que los 10 locales de Morocho estén interconectados entre sí, permitiendo que tanto los usuarios y los dueños de los locales compartan opiniones, historias, anécdotas y comentarios, por ello esta página es un medio de información, divulgación y reconocimientos de estos lugares a modo que son los más conservadores de la ciudad de Quito. inclusive es más factible para la divulgación de todo el contenido periodístico

que se va a realizar en torno al Morocho Tradicional quiteño, ya que en el día esta red es frecuentada por 1.300 millones de usuarios, según Simón Kemp en el Digital in 2018, además permite compartir las publicaciones por Twitter, Instagram y otras redes sociales, la cual permite que jóvenes, adultos y/o adultos mayores naveguen por esta red.

Es por eso que se creó una página en Facebook ya que permite enriquecer la creación de “La ruta del Morocho Tradicional Quiteño” donde se evidencia que existe una relación entre los comensales con los dueños, pues a través de las diferentes publicaciones mayor actividad en los diferentes locales de la ciudad de Quito.

Metodología

La presente investigación tiene como objetivo crear contenidos periodísticos, porque se enmarca en la línea de investigación de comunicación, lenguaje y estructuras de contenidos; su eje temático corresponde a narrativas urbanas, ya que este estudio de investigación se centra en la revitalización de la memoria histórica quiteña.

Para lo cual, desde un enfoque cualitativo de alcance exploratorio y a través del método comparado histórico/social se identificaron las prácticas culturales que forman parte de una sociedad.

La investigación cualitativa proporciona profundidad a los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o entorno, detalles y experiencias únicas. Asimismo, aporta un punto de vista “fresco, natural y holístico” de los fenómenos, así como flexibilidad. Desde luego, el método cuantitativo ha sido el más usado por ciencias como la Física, Química y Biología (“exactas o naturales”), porque es el más apropiado para los fenómenos que estudian. El método cualitativo se ha empleado más bien en disciplinas humanísticas como la Antropología, la Sociología y la Psicología social. (Hernández, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2020, pág. 16)

Por lo tanto, este tipo de investigación nos permite hacer un estudio en el campo de la ciudadanía quiteña, donde a través de tiempo se ha ido adquiriendo nuevos significados que impide que las nuevas generaciones valoren y revitalicen el verdadero valor cultural y tradicional gastronómico.

Con la aplicación del método científico de carácter exploratorio se hizo un sondeo de los principales locales dedicados a la venta del Morocho Tradicional en la ciudad de Quito, pues a través de este método se identificó 20 locales dedicados a la venta y/o comercialización del Morocho Tradicional, de los cuales 10 están dedicados meramente a la comercialización y los otros 10 pretenden recuperar la memoria histórica a través de la bebida tradicional.

Así mismo, esta investigación se fundamenta en el paradigma interpretativo, debido a que busca motivaciones, significados e interpretaciones de las acciones humanas, la finalidad de este paradigma es comprender las conductas de las personas en cuanto a los significados que le dan a esta bebida, cabe mencionar que lo más característico de esta bebida es su sabor, su espesor y principalmente su historia, ya que además de ser una bebida está trasmite recuerdos de un Quito de ayer, pues cada rincón de la ciudad guarda una historia y una anécdota por el cual ser recordada.

De tal manera, se sustenta bajo la teoría de los estudios culturales:

Los Estudios Culturales responden a un momento de la historia (que es este momento postmoderno, si quieren) que es cuando lo simbólico, las representaciones simbólicas, han adquirido un rol central tanto en la producción de valor como en la reproducción del sistema y en la construcción de las subjetividades hegemónicas. (Vich, 2010, pág. 152)

Para la sustentación de esta teoría nos basamos en el método de la etnografía y la etnometodología. Por una parte, la cultura representa, estudia, describe y construye la realidad y por otro lado estudia los procedimientos (preparación del Morocho

Tradicional) con el cual la sociedad puede dar sentido a la vida de un Quito de ayer y actuar a un Quito del mañana.

Bajo esos contextos se procede a identificar los locales dedicados a fomentar la memoria histórica a través de la venta del Morocho Tradicional, para lo cual los locales deben cumplir con los siguientes estándares: que el local sea informativo, que haya una relación entre el público y el dueño del local para que surja opiniones otra de las características de modo de preparación este siempre y cuando se respete el estilo del Morocho Tradicional. Así los estándares están limitados solo para las personas que tienen una transcendencia histórica y la mantengan hasta la actualidad, ya sea través de las fachadas, de fotos, de anécdotas, del modo de preparar y de servir el Morocho.

Por ello el principal escenario de la Ruta del Morocho Tradicional es la cocina, lugar donde se prepara la receta culinaria captando los sabores y saberes donde evocan los recuerdos familiares e individuales y lo que actualmente transcende a ser conocido como Morocho Tradicional.

De la misma forma hacemos uso de la técnica del manejo de entrevistas, documentos, autobiografías, imágenes, audios, etc. Permite abordar esta temática a mayor profundidad, así como se verá reflejado en un producto comunicativo (Página de Facebook). Además, otras de las técnicas utilizadas es el registro de datos basado en la observación de las distintas actividades de las personas que realizan el Morocho permitiendo que la ruta se enriquezca.

En la siguiente tabla se podrá evidenciar la observación de campo, como objetivo identificar los diferentes sectores y locales que se dedican a la venta del Morocho Tradicional, así mismo se podrá identificar como algunos locales solo se dedican al

comercio, es decir dedicados a la venta sin saber su trascendencia del mismo y en otros de los casos su falsa propaganda o su negación a que se realice una observación a profundidad sobre el producto que vende.

Observación de Campo

Tabla 1. Observación de los principales locales dedicados a la venta de Morocho Tradicional, Chamba Karol & Guailas Diana

Fecha	Responsables	Lugar	Detalle
16-11-2019	Karol Chamba Diana Guailas	Barrio La Vicentina De los Conquistadores y Ladrón de Guevara, Alfonso Perier (<i>Parque Navarro</i>) <i>Revisar Anexo 2</i>	El día 16 de noviembre se identificó el primer sector dedicado a la venta del Morocho Tradicional. La Floresta-Parque Navarro este lugar se caracteriza por los varios puestos de venta de comida y en 3 de ellos ofrecen esta bebida Tradicional.
16-11-2019	Karol Chamba Diana Guailas	La Mariscal Juan León Mera y Jorge Washington <i>Revisar Anexo 3</i>	Realizamos un sondeo por la zona de La Mariscal y nos encontramos con el local “Fritada y menudo La Magdalena”, donde en su letrero anunciaba que

			vende Morocho, pero al preguntar resultó ser propaganda falsa.
		<p style="text-align: center;">Sector La Foch</p> <p style="text-align: center;">Av. Mariscal Sucre y Jorge Washington</p> <p style="text-align: center;"><i>Revisar Anexo 3</i></p>	Continuando con la observación de campo llegamos al sector La Foch, en el cual estaba ubicado el local Chabela, que como el anterior caso en su letrero se vende Morocho, pero al preguntar sucedió que lo que se vendía eran empanadas de Morocho más no Morocho Tradicional.
16-11-2019	Karol Chamba Diana Guailas	<p style="text-align: center;">Sector La Marín</p> <p style="text-align: center;">Av. Pichincha y Manabí (Mercado Central)</p> <p style="text-align: center;"><i>Revisar Anexo 4</i></p>	Se visitó el Mercado Central donde nos encontramos con el local: Exquisitos Morocho de la Cuencanita, puesto #001 donde vende el Morocho Tradicional ya

			sea acompañado de una empanada o un pan.
16-11-2019	Karol Chamba Diana Guaiillas	Centro Histórico Plaza del Teatro, Manabí Oe2-36 y Guayaquil <i>Revisar Anexo 5</i>	Continuando con el recorrido llegamos al Centro Histórico donde visitamos el local “Restaurante Tradicional Plaza del Teatro Sucre” donde también venden Morocho Tradicional.
16-11-2019	Karol Chamba Diana Guaiillas	Centro Histórico Venezuela y José Joaquín Olmedo <i>Revisar Anexo 6</i>	Otro punto en el Centro Histórico que llamó la atención fue el local “Kaypi” que a pesar en que su rótulo estaba el enunciado de que se vendían Morocho, al preguntar la encargada dijo que en el local no se venden Morocho.
16-11-2019	Karol Chamba Diana Guaiillas	Centro Histórico Venezuela y Manabí <i>Revisar Anexo 7</i>	Al seguir por la calle Venezuela a un local en la esquina de la Manabí se encontraba el local

			<p>“Tortilla de Guaranda”, que al igual que en anteriores locales, se vendía Morocho, pero al preguntar en el local solo se vendía empanadas de Morocho.</p>
16-11-2019	Karol Chamba Diana Guailas	<p>Sector La Ronda</p> <p>Av. 24 de mayo, Venezuela, Rocafuerte y Guayaquil</p> <p><i>Revisar Anexo 7</i></p>	<p>Se visitaron 6 locales que ofrecen Morocho Tradicional los cuales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurante El Buen café de Joel. - Restaurante Chulla Quiteño. - Café Restaurant Balcón Rondeño. - La Casa de las Empanadas Gigantes. - “El Café Musical La Ronda”, el cual fue el único local que accedió a darnos una entrevista. Sin

			<p>embargo, el sexto local “Restaurante La Utorrera” al momento de realizar la entrevista había cerrado.</p> <p>Así que se optó por comprar los Morochos de los demás 5 locales para degustar el sabor.</p>
16-11-2019	Karol Chamba Diana Guailas	<p>Sector El Panecillo</p> <p>Gral. Melchor Aymerich y Palestina</p> <p><i>Revisar Anexo 8</i></p>	<p>Se visitaron tres locales en la zona de comida de El Panecillo, los cuales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricos Canelazos. - Café y Canela “Damos sabor a tu imaginación” - Bienvenidos a la original y exquisita colada morada de Rosita.

			Ninguno de los tres nos concedió una entrevista, así que optamos por comprar los Morochos y degustar su sabor.
15-12-2019	Karol Chamba Diana Guailles	Sector Cinco Esquinas Pedro Cepero y Av. Juan de Alcázar <i>Revisar Anexo 9</i>	Se visitó el local “Súper Morocho. Los primeros Morochos de Las Cinco Esquinas. Desde 1930” Donde se tuvo que comprar el Morocho para degustar del sabor del Morocho que se vende en ese lugar.
15-12-2019	Karol Chamba Diana Guailles	Las Cinco Esquinas Av. Juan de Alcázar y Pedro Cepero <i>Revisar Anexo 10-10</i>	Frente al local de los “Súper Morochos”, se encuentra el local “Morocho Doña Ligia 1950” el cual pudimos realizar la entrevista y se nos indicó un registro fotográfico que avale los años que lleva funcionando, además la

			dueña nos brindó el Morocho con la empanada para que se deguste del sabor. Cuenta con dos sucursales.
15-12-2019	Karol Chamba Diana Guailas	Av. Michelena y Rafael Grau <i>Revisar Anexo 11</i>	Siguiendo con el recorrido, llegamos al sector del pintado donde entramos al local “Picantería Isabelita (1980)”, en el cual además de vender tripa mishqui, también se venden Morochos, que al igual que en otros negocios tuvimos que comprar para degustar de la deliciosa bebida Tradicional.
15-12-2019	Karol Chamba Diana Guailas	Sector La J Av. Solanda y José María Aloman <i>Revisar Anexo 12</i>	Yendo más al sur de la ciudad de Quito, recorrimos toda La J en busca del local “Empanadas y Morochos

			de la J”, el cual ya no se encontraba en su antigua ubicación, ahora está al final de la calle en un local más amplio y un poco más moderno. Aquí también tuvimos que comprar el Morocho para degustar del sabor.
15-12-2019	Karol Chamba Diana Guailas	Sector San Bartolo Maldonado y Pungala <i>Revisar Anexo 13</i>	Al terminar el recorrido llegamos al sector de San Bartolo, específicamente, al local “Los ricos Morochos de San Bartolo Picantería Marujita” el cual es uno de los negocios más antiguos del sector.

En base al levantamiento de información, de exploración y de observación se ha delimitado que como puntos o locales principales dentro del Morocho Tradicional a 10 locales que dedican a la elaboración de la bebida tradicional. De igual manera para la recopilación de información a profundidad se realizó entrevistas las cuales se detallan en el siguiente cuadro.

Tabla 2. Identificación de los locales dedicados a la venta del Morocho Tradicional

Responsable	Entrevistado	Locales	Detalle
<p>Karol Chamba Diana Guailles</p>	<p>Propietarios de los 10 negocios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los Ricos Morochos de San Bartolo - Morocho Doña Ligia 1950 - Súper Morochos - Mercado Central - Comida Típica de la Floresta - Restaurante Tradicional Plaza del Teatro Sucre - El café Musical La Ronda - Feria de comidas en el Panecillo - Picantería Isabelita - Empanadas y Morochos de la J 	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Quién es la dueña/o del negocio y en qué año lo abrió? - ¿Qué ingredientes utiliza para preparar el Morocho? - ¿Cuál es el ingrediente determinante para conocerlo como Morocho Tradicional? - ¿Con que se acompañaba al Morocho en el año en que abrió y en la actualidad? - ¿Cómo prepara el Morocho?

Resultados

La oferta gastronómica que un país pueda dar al turista nacional y extranjero es muy importante para la propia economía de los habitantes, en la ciudad de Quito existen muchos restaurantes que ofrecen comidas, dulces y bebidas típicos como lo es el Morocho.

Sin embargo, al momento de realizar el trabajo de campo, se ubicaron 20 locales que ofrecen Morocho, de los cuales solo 10 han sido tomados en cuenta para incluirlos en la Ruta del Morocho Tradicional.

El Morocho Tradicional se lo realiza de la siguiente manera: el día anterior se debe poner a remojar al Morocho, al siguiente día desde temprano se pone el Morocho junto a la harina de Morocho en una olla junto a la leche, esto se lo debe cocinar a fuego lento, se espera a que el Morocho este blando, es por eso que hay que estar meneando la bebida para que no se pegue la bebida al fondo de la olla, ya cuando todo este suave se añade el azúcar o panela por unos 15 a 30 minutos junto a las pasas para evitar que se deshagan, se apaga la hornilla o la leña para poder servirlo sin olvidarse es espolvorear la canela molida.

Como resultado se obtuvo que no existe una cultura del Morocho como tal y ninguno de los 10 locales posee una interconexión a pesar de que trabajan con el Morocho Tradicional, es por eso que, hemos realizamos una ruta para que exista una interconexión entre ellos. Como son: Empanadas y Morochos de la J, Picantería Isabelita, Ferias de comida “El Panecillo”, Café musical “La Ronda”, Restaurante Tradicional Plaza del Teatro Sucre, comidas típicas la Foresta, Mercado Central, Los Super Morochos desde 1930, Morochos Doña Ligia y Picantería Marujita “San Bartolo”.

Conclusiones

Los Morochos Tradicionales representa una tradición de los quiteños que ha venido desde la época colonial, donde se cocinaba a leña y se servía en vasos de barro acompañados de un pan o una tortilla de maíz. Debido al paso de los años la globalización fue apoderándose de toda la población quiteña causando que esta bebida dulce tradicional vaya perdiendo visibilidad o sea opacada por el Morocho comercial.

Los 10 locales ofrecen Morocho Tradicional, pero se han ido perdiendo por el poco interés del gobierno o el ministerio que no ha hecho nada para revitalizar esta tradición quiteña, es por eso que se creó una ruta que permite que estos locales se interconecten para mantener y revitalizar la cultura y las tradiciones quiteñas.

Es por eso que se creó una página en Facebook que permita enriquecer “La ruta del Morocho Tradicional Quiteño” donde se evidencia que existe una relación entre los comensales con los dueños, los locales sean informativos, el ambiente del local evoca memoria, además que estos respetan el modo de preparación y el estilo con el que se debe servir el Morocho Tradicional.

Bibliografía

- Connelly , & Clandinin, 1998 . (2013). La investigación biográfico-narrativa, una alternativa para el estudio de los docentes. En H. Aguilar, & C. Donaldo Reyes, *Método narrativo* (Vol. 13, pág. 9). Costa Rica: ISSN. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/447/44729878019.pdf>
- F. Parratt, S. (2007). Géneros periodísticos en prensa. En *Editorial* (pág. 135). Madrid. Obtenido de <https://periodismograficoisec.files.wordpress.com/2014/08/parratt-libro-pag-97-100-y-pag-128-144.pdf>
- F. Parratt, S. (2007). Géneros periodísticos en prensa. En *Columna* (pág. 140). Madrid.
- Harvey, D. (2004). Diecisiete contradicciones y el fin del capitalismo. En *Tecnología* (Primera ed., pág. 101). Ecuador-Quito: Traficantes de Sueños. Obtenido de <https://www.traficantes.net/sites/default/files/pdfs/Diecisiete%20contradicciones%20-%20Traficantes%20de%20Sue%C3%B1os.pdf>
- Hernández, S., Fernández Collado, D., & Baptista Lucio, D. (2020). Metodología de la investigación. En *Metodología de la investigación* (Sexta Edición - UCA ed., pág. 16). México D.F.: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana, Reg. Núm. 736.
- Korsbaek, L. (2004). Tylor en México: una excursión a Texcoco. En E. Tylor, *Cultura* (págs. 12-13). México: Cuicuilco.
- Leñero , V., & Marín, C. (1986). Manual de periodismo. En *El Periodismo* (Séptima ed., pág. 18). México, Barcelona, Buenos Aires: Tratados y manuales grijalbo. Obtenido de Manual de Periodismo:

file:///C:/Users/EIS%20TOSHIBA/Downloads/TESIS/G%C3%A9neros%20Periodisticos/Manual-de-periodismo-vicente-lenero-y-carlos-marin.pdf

Leñero , V., & Marín, C. (1986). Manual de Periodismo. En *Entrevista* (Séptima ed., pág. 41). México, Barcelona, Buenos Aires: Tratados y manuales grijalbo. Obtenido de

file:///C:/Users/EIS%20TOSHIBA/Downloads/TESIS/G%C3%A9neros%20Periodisticos/Manual-de-periodismo-vicente-lenero-y-carlos-marin.pdf

Leñero, V., & Marín , C. (1986). Manual de periodismo. En *Nota informativa* (Séptima ed., pág. 40). México, Barcelona, Buenos Aires: Tratados y manuales grijalbo. Obtenido de

file:///C:/Users/EIS%20TOSHIBA/Downloads/TESIS/G%C3%A9neros%20Periodisticos/Manual-de-periodismo-vicente-lenero-y-carlos-marin.pdf

Leñero, V., & Marín , C. (1986). Manual de Periodismo. En *Artículo* (Séptima ed., pág. 45). México, Barcelona, Buenos Aires: Tratados y mnuales grijalbo. Obtenido de

file:///C:/Users/EIS%20TOSHIBA/Downloads/TESIS/G%C3%A9neros%20Periodisticos/Manual-de-periodismo-vicente-lenero-y-carlos-marin.pdf

Leñero, V., & Marín, C. (1986). Manual de Periodismo. En *Reportaje* (Séptima ed., pág. 43). México, Barcelona, Buenos Aires: Tratados y manuales grijalbo. Obtenido de

file:///C:/Users/EIS%20TOSHIBA/Downloads/TESIS/G%C3%A9neros%20Periodisticos/Manual-de-periodismo-vicente-lenero-y-carlos-marin.pdf

Leñero, V., & Marín, C. (1986). Manual de Periodismo. En *Géneros periodísticos* (Séptima ed., pág. 39). México, Barcelona, Buenos Aires: Tratados y

manuales grijalbo. Obtenido de

file:///C:/Users/EIS%20TOSHIBA/Downloads/TESIS/G%C3%A9neros%20Periodisticos/Manual-de-periodismo-vicente-lenero-y-carlos-marin.pdf

Leñero, V., & Marín, C. (1986). Manual de Periodismo. En *Crónica* (Séptima ed., pág. 43). México, Barcelona, Buenos Aires: Tratados y manuales grijalbo.

Obtenido de

file:///C:/Users/EIS%20TOSHIBA/Downloads/TESIS/G%C3%A9neros%20Periodisticos/Manual-de-periodismo-vicente-lenero-y-carlos-marin.pdf

Vich, V. (2010). Desde Lima: una conversación (inconclusa) sobre Estudios culturales. En A. Grimson, S. Caggiano, G. Portocarrero, M. Quintero. R, J. Aparicio, A. Saavedra, . . . J. Barbero, & N. Richard (Ed.), *En torno a los Estudios Culturales localidades, trayectorias y disputas* (pág. 152). Santiago de Chile: Arcis. Obtenido de

<http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/coediciones/20100906011100/estudiosculturales.pdf>

Anexos

MAPA DE LA RUTA DEL MOROCHO TRADICIONAL QUITEÑO

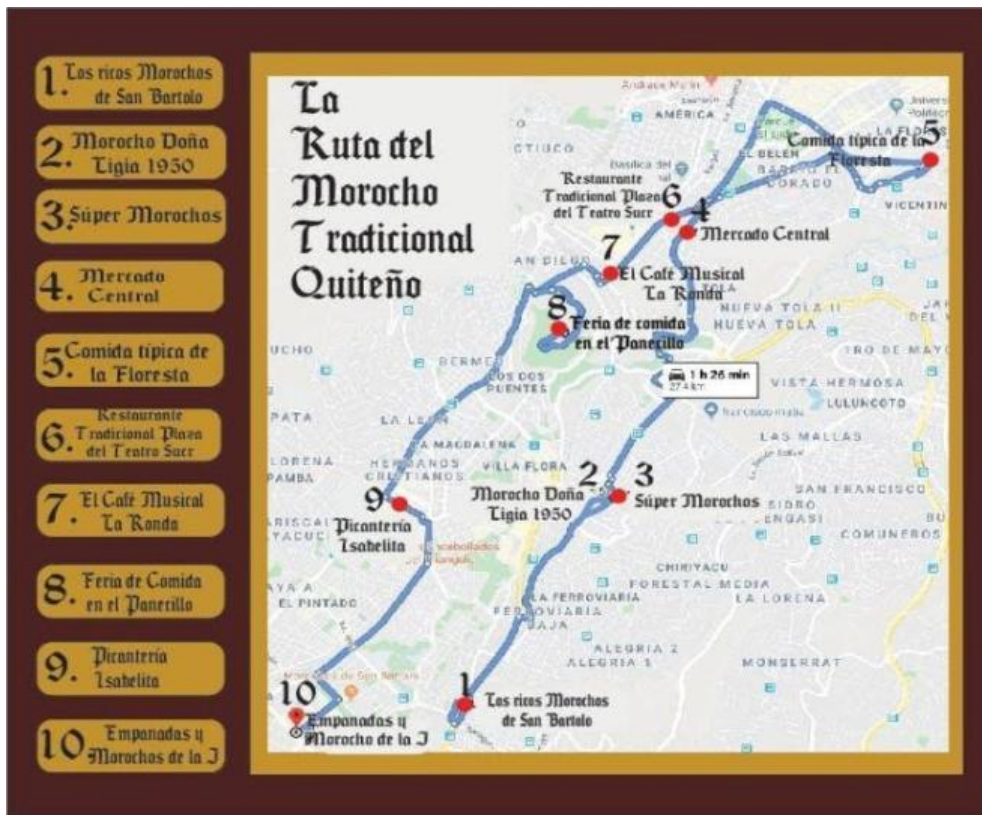


Ilustración 1. Mapa de la Ruta del Morocho Tradicional quiteño, Karol Chamba

MAPA DE UBICACIÓN DE LOS 10 LOCALES DEDICADOS A LA VENTA DEL MOROCHO TRADICIONAL



Ilustración 2. Captura de Google Maps, Sector la Floresta-Parque Navarro



Ilustración 3. Captura de Google Maps, Sector Mariscal Sucre

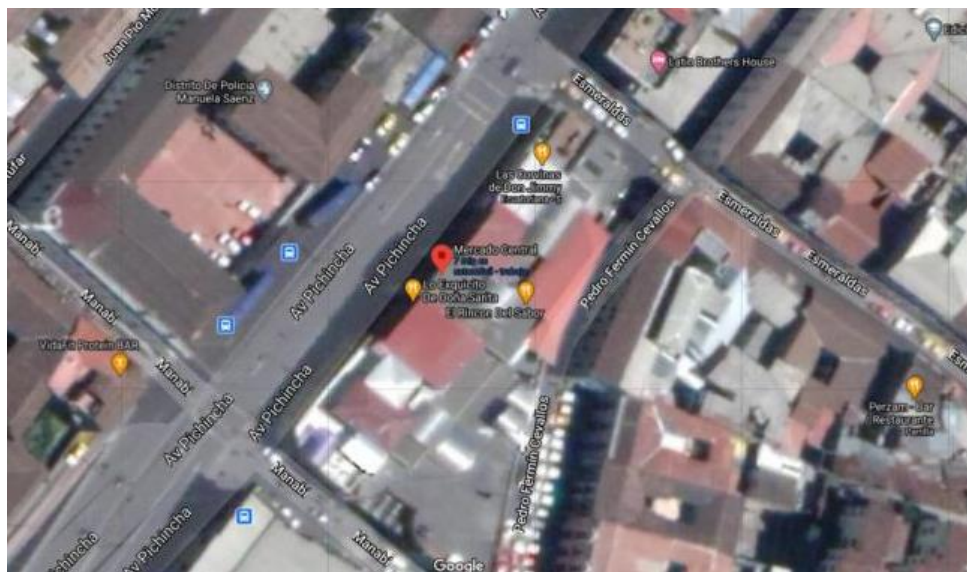


Ilustración 4. Captura Google Maps, Sector La Marín-Mercado Central

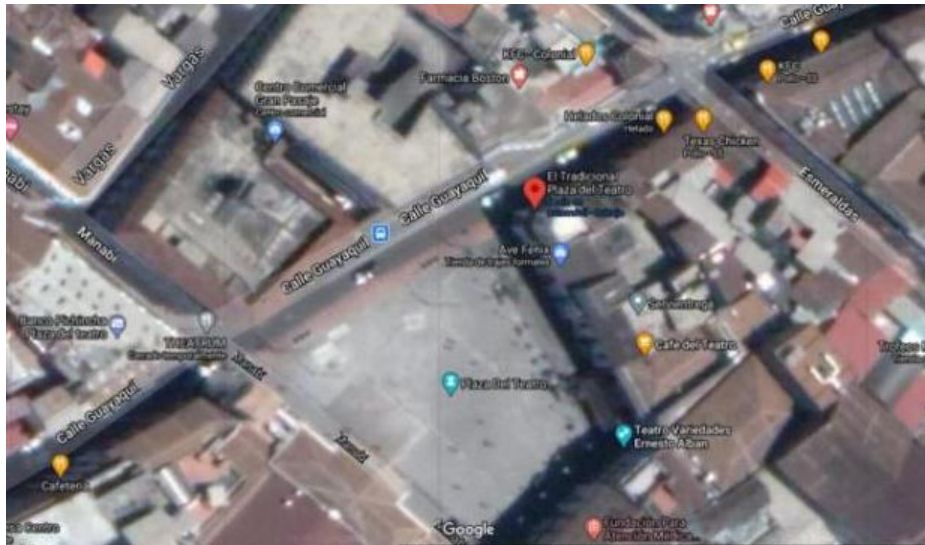


Ilustración 5. Captura Google Maps, Sector Plaza del Teatro-Restaurante

Tradicional Plaza del Teatro Sucre

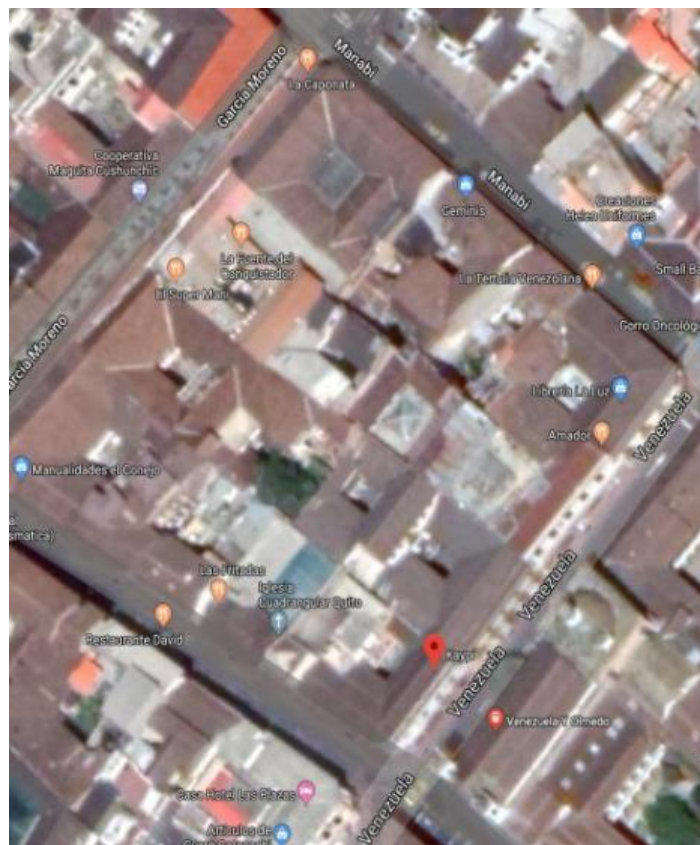


Ilustración 6. Captura Google Maps, Sector Centro Histórico- Restaurante Kaypi



Ilustración 7. Captura Google Maps, Sector la Ronda-Café Musical



Ilustración 8. Captura Google Maps, Sector el Panecillo-Feria de comidas

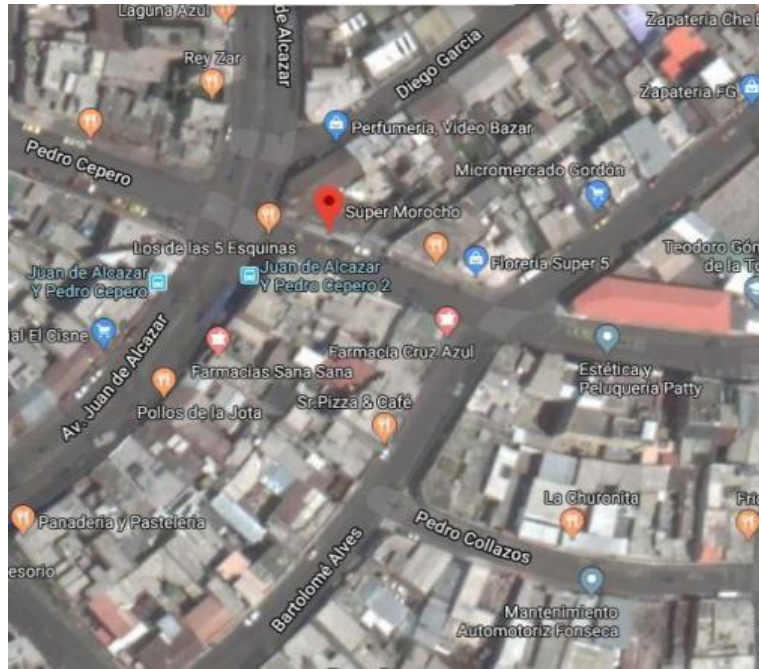


Ilustración 9. Captura Google Maps, Sector las Cinco Esquinas- Los Super Morochos desde 1930

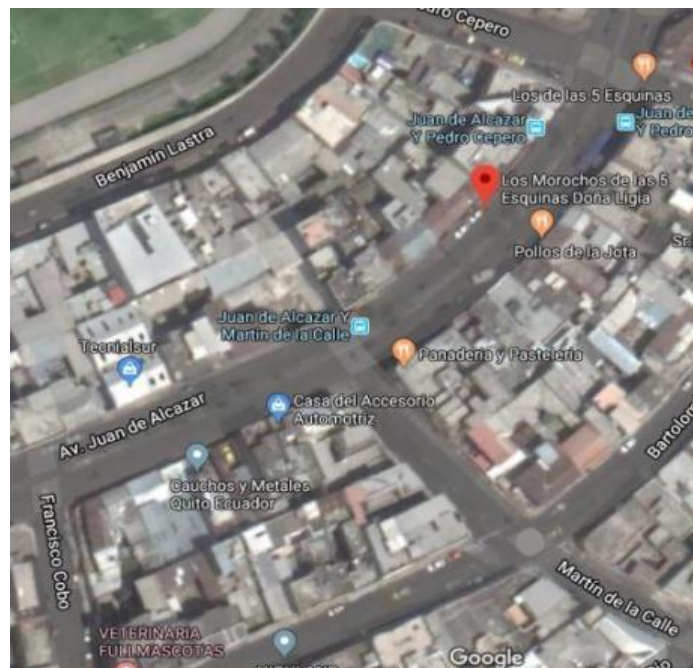


Ilustración 10. Captura Google Maps, Sector las cinco Esquinas- Los Super Morochos de Doña Ligia



Ilustración 11. Captura Google Maps, Sector la Michelena-Picantería Isabelita

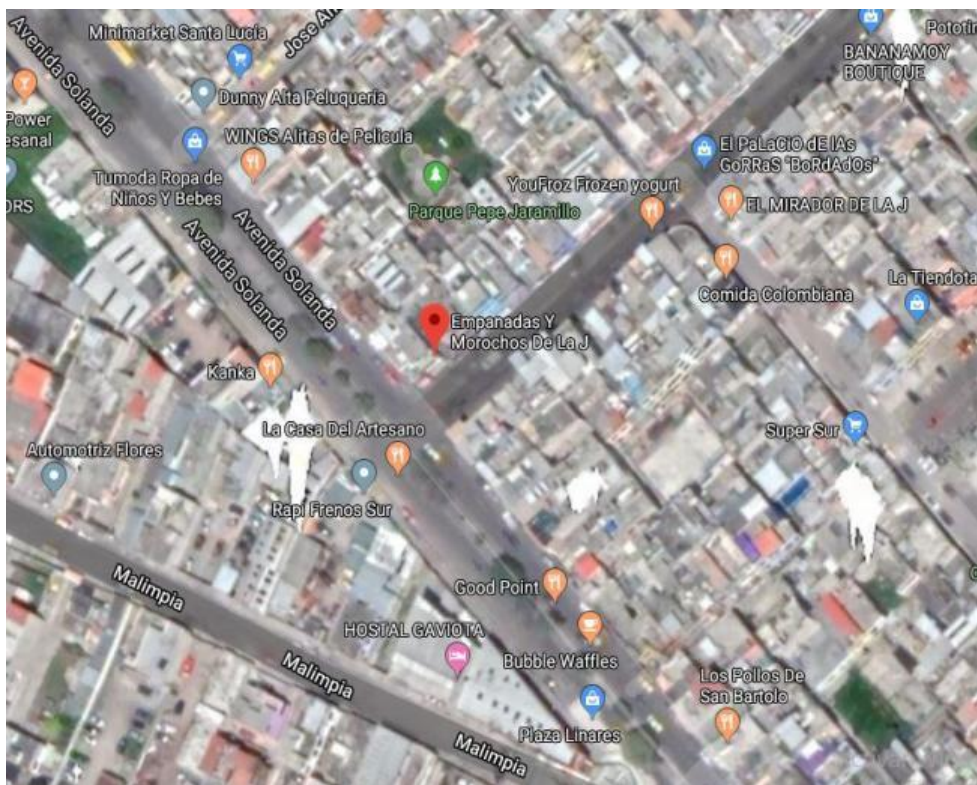


Ilustración 12. Captura Google Maps, Sector Solanda-Empanadas y Morochos la J



Ilustración 13. Captura Google Maps, Sector San Bartolo- Picantería Marujita

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

- **Carmen- Encargada del local “Las empanadas de la J”**

1. ¿Quién es la dueña/o del negocio y en qué año lo abrió?

Mi nombre es Carmen, por el momento soy la encargada del local y mi función de trabajo es como cajera.

El dueño del negocio es el señor Paul Pinto y sé que el negocio fue abierto en el 2001

2. ¿En qué año se cambió el negocio a la actual localización?

Bueno a partir del 2011, nosotros ya estamos ubicados acá en la avenida Solanda y José María Alemán, que es ya el propio local desde el 2011

3. ¿Qué ingredientes utiliza para preparar el Morocho?

No es nada del otro mundo ¿no?, lo típico, como es el Morocho en primer lugar de buena calidad, leche, canela, pimienta dulce, clavo de olor y azúcar

4. ¿Cuál es el ingrediente determinante para conocerlo como Morocho Tradicional?

Se puede decir que el mismo Morocho y la leche, nada más. No hay otro ingrediente son los únicos.

5. ¿Con que se acompañaba al Morocho en el año en que abrió y en la actualidad?

Desde que comenzó el negocio empezó con empanadas y seguimos con empanadas

6. ¿Cómo se prepara el Morocho?

El Morocho va cocinado, una vez este blando le agrega la leche, la canela, pimienta, clavo de olor y la panela.

- **María Luz Canesaca- “Picantería Marujita”**

1. ¿Quién es la dueña/o del negocio y en qué año lo abrió?

Soy María Luz Canesaca y soy la dueña del negocio “Picantería Marujita”

2. ¿En qué año se cambió el negocio a la actual localización?

Yo vendía más antes en la calle, ósea, aquí en la vereda, pero desde que tengo aquí el local tengo ya 24 años aquí pero ya llevo 34 años en el negocio del Morocho.

3. ¿Qué ingredientes utiliza para preparar el Morocho?

Para preparar el Morocho se necesita Morocho, leche canela. Pimienta y clavo de olor

4. ¿Cuál es el ingrediente determinante para conocerlo como Morocho Tradicional?

Es el espeso del Morocho de lo que se le enjuaga bien se lo lava y luego se le friega y ese espeso se le pone al Morocho, pero como falta se le pone la misma harina del Morocho.

5. ¿Con que se acompañaba al Morocho en el año en que abrió y en la actualidad?

En 1995 yo comencé cocinando con leña porque sale más rico, pero cuando se me acabo la leña me tocó hacer a gas

6. ¿Cómo se prepara el Morocho?

El Morocho se lo pone a cocinar a las 4 de la mañana hasta las 2 de la tarde y se lo pone a preparar con la leche, luego se le agrega el espesor y por último se introduce la canela, pimienta, clavo de olor y la azúcar para endulzar la bebida.

- **Martha Campaña– dueña del local “Doña Ligia”**

1. ¿Quién es la dueña/o del negocio y en qué año lo abrió?

Hace más de 60 años mi mami la señora Ligia se encontraba sola criando nueve hijos y pues por ahí un gran amigo le enseñó a preparar el Morocho para que salga y su mamá decidió tomar la idea y se puso a vender en la esquina con un baldecito el Morocho con pan, y la gente le empezó a pedir empanadas y de ahí se puso un kiosco y vendía los Morochos con las empanadas. Las hijas de doña Ligia desde chiquitas ayudaban a vender, pero con el pasar de los años Martha quién era la hija mayor heredo la receta especial para preparar la bebida dulce.

2. ¿En qué año se cambió el negocio a la actual localización?

El negocio es en la esquina y sigue funcionando ya más de 60 años. Ya que es la auténtica hueca

3. ¿Qué ingredientes utiliza para preparar el Morocho?

El Morocho se necesita Morocho, leche canela. Pimienta y clavo de olor.

4. ¿Cuál es el ingrediente determinante para conocerlo como Morocho Tradicional?

El grano definitivamente es el grano, pero si es el entero sale mejor, aunque ahora ya no se le puede conseguir sino solo el partido. Ya que se muele el grano y de ahí se consigue el espeso ya que eso le da sabor al Morocho.

5. ¿Con que se acompañaba al Morocho en el año en que abrió y en la actualidad?

Con un pancito y después las empanadas.

- **Mercado Central - Eduardo Farez - Dueño del local**

1. ¿Quién es la dueña/o del negocio y en qué año lo abrió?

Su mamá vendía Morocho por 50 años en el Mercado Central. Al fallecer quedó a manos del Sr. Eduardo lo cual el negocio lleva 55 años de funcionamiento en dicho sector.

2. ¿Qué ingredientes utiliza para preparar el Morocho?

El primer ingrediente es el Morocho, de ahí se pone canela, pimienta de dulce e ishpingo.

3. ¿Cuál es el ingrediente determinante para conocerlo como Morocho Tradicional?

Todos los ingredientes son importantes, pero el que da más sabor es la canela y el clavo de olor.

4. ¿Con que se acompañaba al Morocho en el año en que abrió y en la actualidad?

Hace 55 años el acompañante del Morocho era el pan. En la actualidad es con pan y con empanadas.

5. ¿Cómo se prepara el Morocho?

Se prepara de la manera tradicional, con la implementación del Morocho, el canela pimienta de dulce e ishpingo.

- **Sector La Ronda - Mercú Pando - Propietaria del Local**

1. ¿Quién es la dueña/o del negocio y en qué año lo abrió?

Es dueña de casa, y se dedica a la venta hace 40 años y también es la iniciadora de lo que actualmente es la Ronda.

2. ¿Cómo era antes la Ronda?

La Ronda era un barrio olvidado, porque había mucha delincuencia, era una zona roja, pero gracias al alcalde Paco Moncayo, se rescató lo que es el centro histórico y principalmente lo que es la Ronda.

3. ¿Qué ingredientes utiliza para preparar el Morocho?

El primer ingrediente es el Morocho que es de maíz, también trabaja conjunto con la harina del Morocho, no se espesa con la maicena si no lo hacen directamente con la harina de maíz, que es el mejor sabor.

Pero le dejan en agua un día antes de su preparación para que se suavice un poco el Morocho.

4. ¿Cuál es el ingrediente determinante para conocerlo como Morocho Tradicional?

Aparte de la leche es el maíz y la harina de maíz.

5. ¿Con que se acompañaba al Morocho en el año en que abrió y en la actualidad?

Hace 40 años se lo acompañaba con el pan. Actualmente, las personas tienen para escoger ya sea la empanada, con los bolones, con los pristiños este último porque se hace con la misma harina del maíz.

6. ¿Cómo se prepara el Morocho?

Se parte del Morocho, dejándolo reposar un día antes a su preparación por su característico de ser un poco duro. al siguiente día, primero lo cocinan un poco en agua y luego se coloca la leche con harina de maíz y finalmente se coloca lo que es la canela y la pimienta dulce que hace que sea dulce la bebida.

• Sector La Floresta-Raúl Panche Presidente de la asociación de comidas Típicas de la Floresta- Parque Navarro

1- ¿Desde qué año funciona los puestos en este sector?

En este sector funciona desde 1993, Esto parte de una historia cuando estaba ubicado en la Floresta, actualmente este parque se llama Navarro, dividido de vicentina y Floresta.

Desde los años 60 donde sus abuelitos empezaron en la comercialización hasta 1992, luego se cambiaron al parque “El relleno”, este era un parque botado donde la delincuencia era el primer factor para que las personas vayan a consumir.

En cuanto a las ventas bajaron por estas mismas situaciones, pero poco a poco fueron darse a conocer y con las mismas hacer gestiones con el municipio para que la situación del parque vaya mejorando.

Antes, las pocas personas que acudían solo compraban la comida y por las mismas se iban, pero poco a poco con las remodelaciones como: la semaforización, arreglo del parque, poner el parque juegos para los niños e incluso se puso áreas verdes para que la gente disfrute del lugar y de la música, porque así la gente extranjera acudía al lugar algunas a consumir otros a compartir su música y otros a conocer gente, es así como se ha ido desarrollando el parque y conjunto con las ventas de comidas de los diferentes puestos de venta, cada uno ofrece algo diferente como: las tripas mishqui, el caldo de pollo, la guatita y por supuesto el famoso morocho con empanadas.

Quito Sur una Tradición

Las huecas una trayectoria familiar

Desde las calles a tener su propio negocio así empezó a vender el famoso morocho con empanadas en el barrio “San Bartolo”, ubicado en la Av. Pedro Vicente Maldonado y Pungala.

Desde 1995 se dedicó a la venta del delicioso majar ubicado en dicho barrio, al inicio lo preparaba con leña porque, tiene un mejor sabor y por supuesto es más saludable, pero con el pasar de los años ya no podía adquirir la leña por lo que se vio abrigada a preparar la bebida a cocina de gas. Hace 34 años inició la venta de esta bebida en la vereda de la calle pungala y algunos días o fines de semana de dedicaba a recorrer por las calles del barrio con el fin que las personas lo disfruten.



Foto: Sra. María Luz Canesaca San Bartolo, Diana Guailas, 2019

Desde que tiene su local hace 24 años la atención al público ha cambiado, pues el morocho con empanadas no es la única delicia que oferta el denominado local “Los ricos Morochos de San Bartolo Picantería Marujita”, también se dedica a la venta del pescado frito ya

Diana Guailas.

Ilustración 14. Formato canva, contenido Picantería Marujita. Crónica, Diana

Guailas

que las personas que llegaban a consumir tenían el apetito de probar otra especialidad de esta alegre señora. Basta decir, que lo predominante del lugar es el morocho porque tiene una trayectoria antigua familia.

María Luz Canesaca es propietaria del local y es quién prepara la bebida que para ser determinada o reconocida como una bebida tradicional lo que utiliza es el espesor del morocho este se lo obtienen a partir de lavar y enjuagar bien de ahí el espesor del morocho, pero si por alguna ocasión falta un poco de consistencia espesa lo que se utiliza es la harina de morocho, luego ya sigue la preparación que demanda mucho tiempo.



Foto: Morocho Tradicional, San Bartolo, Diana Guailas, 2019

Al morocho lo pone a cocinar a las 4 de la mañana hasta las 2 de la tarde luego que este bien cocido se le agrega leche, el espesor y por ultimo los saborizantes como: la canela, la pimienta y el clavo de olor, cabe recalcar que al igual de otros lugares de que se dedica a la venta de morocho tradicional ella guarda el secreto familiar el cual le permite seguir con la preparación del Morocho.

Diana Guailas.

Ilustración 15. Formato canva, contenido Picantería Marujita. Crónica, Diana

Guailas



Foto: Morochito Tradicional, San Bartolo, Diana Guailas, 2019

Desde antes a la bebida se lo acompañaba de empanadas ya sea con relleno de queso o sin queso esos dependen del gusto de cada persona que lo deguste, así mismo está al alcance de cualquier bolsillo.



Foto: Empanadas, San Bartolo, Diana Guailas, 2019

Para los comensales del barrio "San Bartolo" es una tradición y para los foráneos es una escapadita ir al local y probar un vaso de morochito con empanada sin importar si hace frío o el clima es templado porque en el local no hay excusas para disfrutar lo que desee el cliente, pero eso si desde las 17:00pm hasta las 20:30pm. Lo más recomendable es ir en horas tempranas porque el morochito se termina muy rápidamente al igual que las empanadas y es un lugar dónde pueden asistir toda clase de persona.

Diana Guailas.

Ilustración 16. Formato canva, contenido Picantería Marujita. Crónica, Diana

Guailas

LOS TRADICIONALES MOROCHOS DE LAS CINCO ESQUINAS

Durante los últimos años lo que se busca es conservar las tradiciones gastronómicas. Los tradicionales Morochos son el primer referente de los quiteños principalmente del barrio las cinco esquinas ubicado al centro-sur de la ciudad de Quito.

Todo inicio hace 60 años cuando Ligia de Valenzuela se encontraba sola criando nueve hijos y un gran amigo de la señora le enseñó a preparar el morocho para que salga y Doña Ligia como la iniciativa de instalar su primer puesto de ventas, un pequeño carrito, en una esquina de las calles Pedro Cepero y Juan de Alcázar. En aquellos tiempos lo que ofrecía a los comensales era el morocho acompañado de pan o un sanduche, pero, uno de los comensales le dio la idea de cambiar el pan por la empanada y desde ahí surge la venta de morocho con empanadas.

La mayoría de este sector eran quebradas, calles empedradas, pero con el paso de los años todo fue reemplazado por asfalto y luces de neón.



Foto: "Morocho Doña Ligia 1950", cinco esquinas, Diana Guallitas, 2019

Las luces dominaron el ambiente comercial de las cinco esquinas y la movilidad se hizo más activa para degustar la variedad gastronómica que ofrece el sector.

La tradición de los morochos se ha consolidado. Los comensales siguen haciendo fila para consumir el exquisito sabor del morocho.

¿Cuáles son los ingredientes para preparar el morocho?

Principalmente el grano porque de ahí se obtiene el espesor y el sabor.

El grano es triturado en molino y después se cocina en una olla de aluminio junto con otros ingredientes como; canela, clavo de olor y pasas.

Aunque, existe otro ingrediente secreto que determina que el sabor de la bebida sea único. "La receta es una herencia familiar" menciona Martha hija de Ligia quien con el paso del tiempo ha heredado el negocio y continua con el legado que su madre le ha dejado.

Desde las 15:00 hasta las 22:00 se registra la mayor actividad en la calle Pedro Cepero es la de mayor actividad comercial cabe mencionar que no se puede dar atención las 24 horas del día porque, así como presenta mayor movilidad existe un peligro para las personas "delincuencia".

Actualmente existe una sucursal en la Av. Juan de Alcázar y Pedro Cepeda a unos cuantos metros del origen de la venta de los morochos tradicionales.

Diana Guallitas.

Ilustración 17. Formato canva, contenido Morochos Doña Ligia 1950.Reportaje,

Diana Guailas

Los Super Morochos de Chimbacalle

Quito, Carita de Dios, cuenta con lugares extraordinarios, así como el barrio las 5 esquinas ubicado al sur de la ciudad en el sector “Chimbacalle”, el cual pertenece a los barrios tradicionales del sur de la capital.



Foto: Morocho Tradicional, Diana Guailas, 2019

Este sector oferta una gastronomía como: encebollados, pinchos, morochos y más comida tradicional a menos de \$3,00 dólares. Además de su localización y sus cómodos precios lo que caracteriza de estos lugares es su “historia”.

El local de los “Super Morochos” guarda una tradición gastronómica y familiar. Aunque oferta una variedad de deliciosos platos como: caldo de gallina, seco de pollo, caldo de 31 y algunos más de los cuales se destaca los morochos cuyo compañero entrañable sin duda es la deliciosa empanada con relleno de queso.

La mayoría de las huecas tienen más de 20 años de funcionamiento, así como los Super Morochos que funciona en la calle Pedro Cepero y Av. Juan de Alcázar desde 1930.

Este local de morochos como su nombre lo indica no solo guardan la tradición de un sector, sino también del sabor de su comida y de todos los comensales que llegan a diario. Este lugar abre sus puertas al público de domingo a domingo desde la 16:00pm hasta las 22:00pm.



Foto: Local de las 5 esquinas, Karol Chamba, 2020

Diana Guailas

Ilustración 18. Formato canva, contenido Los Super Morochos desde 1930. Nota

Informativa, Diana Guailas

CULTURA E HISTORIA GASTRONÓMICA

En la ciudad de Quito se puede apreciar una gran variedad de productos que reflejan la cultura y tradición de los quiteños.

En el Centro Histórico de la ciudad, entre las calles Pichincha y Manabí está el remodelado Mercado Central, este es un lugar tradicional que lleva más de 63 años de funcionamiento.

El morocho tradicional es uno de los productos más importantes para comprar en este lugar pues se caracteriza por su delicioso sabor y aroma que envuelve al comensal. El Sr. Eduardo Farez dueño del puesto de ventas de "Exquisitos Morochos de la cuencanita" nos cuenta un poco acerca de su procedencia y de la historia del local.

¿En qué año y quién es dueño de los morochos la cuencanita?

Se dedican a la venta del morocho hace 50 años, principalmente su madre inicio a vender a los alrededores del Mercado Central, pero al fallecer su madre el Sr. Eduardo se quedó a cargo del negocio en total cuentas con 55 años de funcionamiento o dedicados a la venta del morocho tradicional.

¿Qué ingredientes utiliza para preparar el Morocho?

El ingrediente principal que le da el sabor es el Morocho, de ahí se pone canela, pimienta de dulce e ishpingo.



FOTO: MERCADO CENTRAL, EDUARDO FAREZ, DIANA GUAILLAS, 2019

¿Cuál es el ingrediente determinante para conocerlo como morocho tradicional?

Todos los ingredientes son importantes, pero el que da más sabor es la canela y el clavo de olor

Hace 50 años ¿cuál era el acompañante del morocho tradicional y actualmente se mantienen o ha cambiado?

Hace 50 años el acompañante del morocho era el pan, pero en los últimos 5 años se lo acompaña con empanadas. Este cambio es debido a que las personas les dio la idea de preparar las empanadas y de alguna manera mantener una bebida caliente con una empanada de queso.

Es así que ellos tenían estas dos opciones el pan y las empanadas aunque tradicionalmente se considera al morocho con empanada.

DIANA GUAILLAS

Ilustración 19. Formato canva. contenido Mercado Central. Entrevista, Diana

Guailas

RECORE SU TRAYECTORIA Y DISFRUTA EL MOMENTO

Desde los años 60 existe una transcendencia histórica en la gastronomía típica que ofrece la Floresta (Parque Navarro), así lo manifiesta el presidente de "La Asociación de Comidas Típicas", Raúl Panche.

Panche, menciona que a inicios de los años 80 dos mujeres tuvieron la iniciativa de vender intestinos de res asados más conocidos como la tripa mishqui en el sector de la Floresta, por lo que, poco a poco se dieron a conocer logrando que más personas visiten el redondel de la Floresta para probar las famosas tripas.



Foto: Sr. Raúl Panche, Parque Navarro, Diana Guailas, 2019

Así mismo, se les fueron sumando varios comerciantes que ofrecían distintos platos típicos propios de la sierra hasta el año de 1992, sin embargo, todo cambio para el 93, ya que con las nuevas normas del Cabildo tuvieron que buscar un nuevo lugar que no interrumpa con la fachada y la movilización del sector, siendo "El Relleno", como se conocía antes al Parque Navarro, la mejor opción.

Esa época fue una de las más duras para los comerciantes, ya que, por la falta de seguridad, la escasez de parqueaderos y por la ubicación,

Diana Guailas

Ilustración 20. Formato canva, contenido La Floresta-Parque Navarro. Crónica,

Diana Guailas

las personas no se acercaban y si iban a comprar solo se limitaban a llevar la comida que iban a servirse para luego marcharse con rapidez para evitar la delincuencia.

Panche, al pertenecer a la organización Santa Marianita pudo hacer legal (2002) la venta de comidas típicas. Esto fue el primer paso para lograr todo lo que se quería hacer como las mejoras del parque, así mismo, mejorar la seguridad para los vendedores y sus clientes.



Foto: Patio de comidas Floresta "Parque Navarro", Karol Chamba, 2019

Con el largo trabajo en la organización lograron llegar a las autoridades del municipio para que se inicien con las mejoras del lugar como: la siembra de árboles, instalación de juegos en el área infantil, instalación de semáforos, señalización vial y lo más importante, la seguridad. Gracias a los múltiples cambios del sector este logró ser reconocido como una de las mejores huecas de los quiteños en donde pueden consumir una gran variedad de gastronomía de la sierra, tales como: tripas mishqui, morocho tradicional, papas con cuero-librillo y otros platos, con la finalidad de conservar y revitalizar su significado y su valor.

A partir de las 15:00 (3 de la tarde) el Parque Navarro inicia a llenarse de vida, pues los comerciantes encienden las hornillas y las parrillas, dando como resultado un delicioso aroma cuyo resultado es atraer a todo tipo de personas, ya sea nacionales e internacionales con el fin de compartir un momento con sus familias y amigos, o solo para disfrutar de la deliciosa comida.

Diana Guailas

Ilustración 21. Formato canva, contenido La Floresta-Parque Navarro. Crónica,

Diana Guailas



Foto: Morocho Tradicional, Parque Navarro. Diana Guallas, 2019

Actualmente, el Parque Navarro es más conocido como el "Parque de las Tripas". Además, no solo se disfruta de las infraestructuras que rodean al parque, ya que también se disfruta del ambiente y la variedad culinaria tradicional del lugar, aunque, lo que más se consume son las tripas y el famoso morocho tradicional acompañado de una empanada, pues, son dos de los platos propios de los quiteños, estos platos son los más demandados por las personas extranjeras.

Los diferentes sabores y olores del lugar permite que las personas disfruten de una cultura y tradición quiteña. Luego, de que las personas hayan disfrutado de la comida, música y de los espacio que ofrece el parque Navarro ese cierra sus ventas a las 23:00pm (11 de la noche).

Diana Guallas

Ilustración 22. Formato canva, contenido La Floresta-Parque Navarro. Crónica,

Diana Guallas



Foto: Plaza del Teatro, Karol Chamba, 2020

El alma de la tradición gastronómica

Quito, la capital de los ecuatorianos, cuenta con una gran variedad de atractivos turísticos de los cuales se destaca la plaza del teatro, ya que es un lugar emblemático cuyas calles y fachadas albergan gran parte de la historia de los quiteños.

La plaza del teatro tiene una gran variedad de arte, música y sobre todo de gastronomía cuyos sabores traen los recuerdos del Quito de ayer.

-Tal como, el Restaurante Tradicional Plaza del Teatro ubicado en la calle Manabí Oe2-36 y Guayaquil. "Plaza del Teatro" un negocio que funciona más de 30 años. Un lugar que conservación las únicas recetas y sabores de la ciudadanía quiteña.

El morocho es una bebida más conocida de la ciudad ya que se caracteriza por su calor y espesor, que generalmente va acompañada de una empanada con relleno de queso,

pues esta tradición culinaria perdura a partir del trabajo y de la comercialización.

Cabe mencionar que esta bebida refleja la cultura, la historia y las formas de vida de los quiteños a través de la receta original que ha ido pasando de generación en generación.

La preparación de esta bebida empieza un día antes y en otros casos el mismo día. Se inicia con la cocción del morocho desde las 5 de la mañana hasta el mediodía el cual debe tener una cierta textura para luego pasar a mezclar con la leche y con otros ingredientes que ayudan a tener un espesor que haga de esta bebida deliciosa y única.

El restaurante Plaza del Teatro Sucre ofrece esta deliciosa bebida a partir de las 16:00pm (4 de la tarde) así como se puede acompañar de una empanada de viento, humitas o quimbolitos que son otros de los acompañantes únicos de este lugar.

Diana Guailas

Ilustración 23. Formato canva, contenido Restaurante Tradicional Plaza del Teatro.

Nota informativa, Diana Guailas

¡LA RONDA! el rincón quiteño

¡La Ronda nido de poetas y cantores!

Al caminar por la calle Juan de Dios Morales, más conocida como la Ronda ubicada en la ciudad de Quito capital de la provincia de Pichincha se puede encontrar múltiples atractivos únicos del lugar, lo más característico es su arquitectura y su gastronomía. Estas calles mantienen una dualidad entre lo claro-oscuro del día y la noche.

La Ronda forma parte de la búsqueda y rescate del pasado cultural desde la década de los setenta diferentes oficios y talleres se han mantenido hasta la actualidad.

En las noches se convierte en un lugar bohemio característico de los artistas, las artes, la música y la gastronomía. Existen muchas actividades comerciales uno de los principales es la venta del Tradicional Morocho acompañado de una deliciosa empanada este es uno de los platos típicos que puede degustar las personas que visiten este maravilloso lugar.

A parte de la gastronomía lo que caracteriza este lugar es la música porque nos trasporta a recuerdos de otros tiempos y hacia un futuro inesperado y es el mejor acompañante a la hora de probar el delicioso majar hecho de grano de maíz.

Merci Pando es la iniciadora de lo que actualmente es la Ronda. "La Ronda era un barrio olvidado, pero gracias al alcalde Moncayo se pudo rescatar lo que es el centro histórico y principalmente la Ronda". Pando, se dedicada a la venta del Tradicional Morocho hace 40 años.

Para la preparar el Morocho se necesita de tiempo, porque un día antes de su cocción se deja en remojo para que llegue a suavizar. La preparación se hace conjuntamente con la harina de morocho en caso que no espese caso contrario se utiliza solo la harina de maíz que es el mejor sabor.



Foto: La Ronda, Quito Ecuador. Diana Guallias, 2019

Su procedimiento es cocinar el maíz con poca agua y finalmente se coloca lo que es la canela y la pimienta dulce que hace que sea dulce la bebida.

Hace 40 años al morocho de lo acompañaba con pan. Actualmente las personas tienen a escoger ya sea con empanada o con pristiños, así mismo existe una variedad de gastronomía única del lugar y es uno de los lugares más visitados por extranjeros, provincianos o los mismo quiteños.

“La Ronda conserva lugares simbólicos”

Ilustración 24. Formato canva, contenido La ronda- Café musical. Opinión, Diana

Guailas

TURISMO Y GASTRONOMÍA

EDITORIAL-OPINIÓN



Foto: El Panecillo, Diana Guailas, 2019

SU DELEITO GASTRONÓMICO Y CULTURAL ES LO QUE GUARDA CADA RINCÓN DE LA CIUDAD.

El Panecillo uno de los lugares más visitados por todo tipo de personas ya sean extranjeros, provincianos o de la misma ciudad su principal característica es su atractivo turístico ya que pueden apreciar una hermosa vista del norte, al centro histórico y hacia el sur de la ciudad.

La peculiaridad de este lugar es: la variedad de los dulces gastronómicos y las artesanías que ofertan a las personas que visitan dicho lugar

Lo que más resalta en el Panecillo son las pequeñas casetas o puestos de comida donde las personas pueden comprar y servirse los más deliciosos platos típicos autóctonos de los quiteños. Sin embargo, cabe recalcar que uno de los platos nativos más conocidos y famosos de la ciudad es el Morocho Tradicional acompañado de una empanada con relleno de queso.

El Morocho es una bebida laboriosa porque lleva alrededor de dos días de elaboración. Su

receta principal que es el maíz ya que de ahí desprende el sabor de la bebida, a este ingrediente lo dejan en remojo un día antes de su cocción. Al día siguiente lo preparan con leche y con otras especias como son: canela, pimienta dulce y el clavo de olor haciendo de esta bebida una de las más importantes en la trayectoria de la historia quiteña.

En el recorrido de la historia este lugar era conocido como Shungoloma que en quichua significa "loma del corazón" o también como la olla del panecillo que este último se basa en una leyenda llamada Yavirac. Lugar que te transporta al pasado "la colonización".

Actualmente se lo conoce como el Panecillo, un lugar que no se pueden dejar de visitar por su hermosa vista y por la bebida dulce que refleja la vida del antes y ahora de los quiteños el "Morocho tradicional" este se puede servir caliente y es el mejor acompañante para los días fríos.

DIANA GUAILLAS

Ilustración 25. Formato canva, contenido Patio de comidas-El Panecillo. Editorial,

Diana Guailas

Picantería "Isabelita" surgió en el año de 1978 en un carrito donde se vendía Tripa Mishqui a manos de su dueña, Isabel Nasca. A finales del 81 hasta el 90, lo que fue un carrito de comida se convirtió en el negocio que es en estos días, puesto que la fama y la sazón le dieron reconocimientos al local y permitieron que Isabel expanda su negocio poco a poco.

Gracias a la fama que ganó en todos esos años, Isabel Nasca introdujo en su menú platos típicos ecuatorianos, entre ellos, el delicioso morocho tradicional junto a su entrañable compañera, la empanada de viento, las cuales le han dado más fama en todo el sector del Pintado.

Estos morochos constan de una historia y tradición gastronómica, cuyos ingredientes son los causantes de que su sabor sea delicioso, de los cuales destaca: la canela, el morocho en grano y molido junto a la leche, pimiento, clavo de olor y su ingrediente secreto que hace de estos morochos, merecedores del puesto 9 en este top.



Foto: Picantería "Isabelita". Diana Guailas, 2020.

Picantería "Isabelita"

Para mayor información el local se encuentra ubicado en la Parroquia de la Magdalena en la Av. Michelena y Sargento Rafael Grau, su horario de atención es desde las 13:00 pm. hasta las 19:30 pm.

Karol Chamba

Ilustración 26. Formato canva, contenido Michelena-Picantería Isabelita. Nota

Informativa. Editorial, Karol Chamba

Empanada y Morochos de la J una Tradición quiteña

Los Tradicionales Morochos son el primer referente ubicado en el sur de la ciudad de Quito en el Barrio Solanda.

Todo inicio hace 19 años cuando el Sr. Paul Pinto instaló su primer local a unos cuantos metros de la calle José María Alemán y la avenida Solanda, desde entonces vende morochos con su entrañable acompañante: las empanadas se realiza a base de harina y queso y otros nuevos ingredientes que ha ido insertando con el paso del tiempo.

El Morocho Tradicional se realiza a base del mismo morocho que está compuesto por una mezcla de leche, canela, pimienta, clavo de olor y azúcar.

Carmen, la encargada del local afirma que inicialmente vendían la bebida en un local pequeño, sin embargo, hace ocho años este local



Foto: Empanadas y Morochos de la J, Karol Chamba, 2019

se trasladó a la Av. Solanda y José María Aleman con la finalidad de dar una mejor atención a las personas.

Lo importante es satisfacer el paladar de las personas, pues la clave principal está en el sabor de la bebida ya que este permite que las peronas vuelvan al lugar por un vaso de morocho y una empanada.

Ilustración 27. Formato canva, contenido Solanda-Empanadas y Morochos la J.

Nota Informativa, Diana Guailas

Conoce su tradición no su fama



Foto: Centro Histórico. Restaurante Kaypi-Diana Guailas, 2020

“

La ciudad de Quito cuenta con lugares extraordinarios en el ámbito de los sitios turísticos y la gastronomía propia de los ciudadanos, pero a tantas virtudes que tiene esta ciudad hay sitios que desprestigien por que ofrecen, pero no lo dan.

Nos encontramos en una ciudad que ciertas personas

dan un calificativo a las personas que visitan el lugar ya sea por su economía o su forma de vestir, es decir si ven a una persona pobre tienden a impedir la entrada a ciertos lugares, pero no solo las personas civiles por así decirlo tienen a enfrentar este calificativo sino nos vemos involucrados las personas de prensa como son los periodistas.

Los periodistas tan solo buscan tener información y contrastarla así que en la ciudad de Quito entre las calles Venezuela y José Joaquín Olmedo se ubica un restaurante dedicado a la venta de dulces ya sea pasteles, cafés, pero en uno de sus anuncios ofrece la venta de morocho.

Al visitar el lugar nadie pensaba encontrarse en algunas sorpresas una de ellas la negación de la venta del morocho, pero uno de los clientes del local muy amablemente dice “vienen a probar el morocho delicioso que ofrece este lugar” y directamente las empleadas del dueño dice “en este lugar no vendemos morocho solo pasteles y algunas otras bebidas”

Al inicio no se puede ofertar y luego no, sin embargo, tendemos a calificar los lugares por su fama es como paso el centro histórico de Quito donde se encontraba este lugar pues por su misma fama no sabemos lo que encontramos en cada rincón de la ciudad.

Diana Guailas

Ilustración 28. Formato canva, contenido Centro Histórico, Diana Guailas

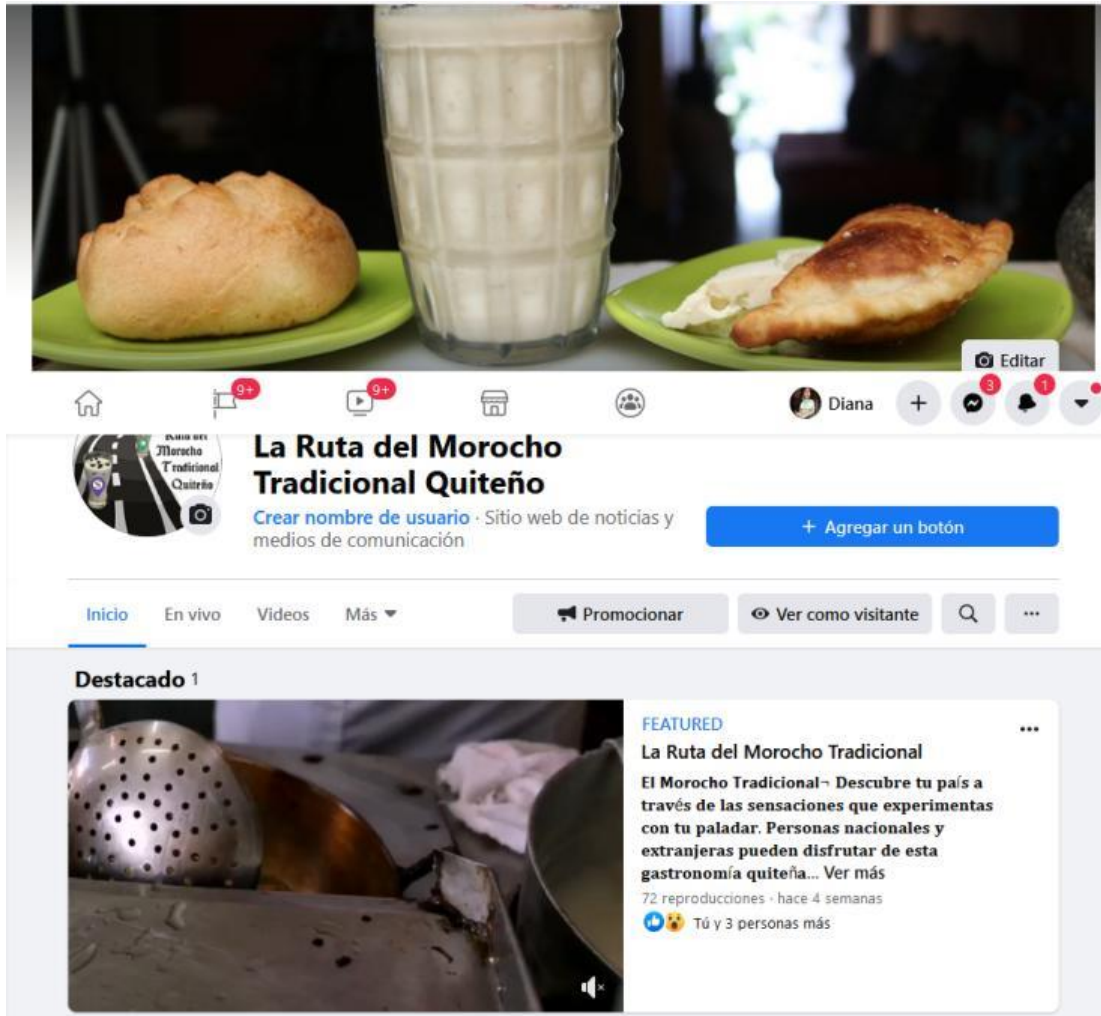


Ilustración 29. Captura de pantalla. Página de Facebook. Karol Chamba-Diana

Guailas