

Chonta: de la sabiduría indígena al diseño exclusivo

Chonta: from indigenous wisdom to exclusive design

Es difícil de creer que una palma tan raquílica, con espinas largas y agresivas que revisiten todo su tronco, pueda tener una variedad tan amplia de usos para el ser humano. De hecho, desde la antigüedad, la palma de chonta ha sido importante para el sustento de los pueblos indígenas de la región amazónica. Asimismo, en la actualidad, los artesanos están llevando este conoci-

miento precolombino un paso más allá para así desarrollar piezas exclusivas de arte y de diseño con la chonta.

Las dos palmas de chonta más importantes en el Ecuador son el chontaduro (*Bactris gasipaes*) y la chonta pambil (*Iriartea deltoidea*). El chontaduro es de origen centroamericano y se encuentra en todas las regiones tropicales de Latinoamérica. En el Ecuador, el chontaduro prospera tan-

to en la región amazónica como en la provincia de Esmeraldas. La chonta pambil también se halla en una gran variedad de hábitats en toda la región. Se encuentra sobre las laderas de los bosques andinos, hasta en los márgenes de los arroyos de los bosques húmedos tropicales. En el país, crece en la región noroeste.

Texto: Carolina Matheus | Fotografías: Iván Ceballos

Chaltura:

Los cuyes trajeron el milagro

Chaltura: Guinea Pigs brought the miracle



Riobamba: el hornado como identidad

Riobamba: hornado as identity



Centro geográfico del país y probablemente de la historia de la nación como tal (algo que los expertos todavía reclaman y no se ponen de acuerdo... pero eso no es importante para disfrutar de esta ciudad). Riobamba puede ser vista como un paso obligatorio si se va de una zona a otra del Ecuador. Sin embargo hay mucho más de lo que el ojo puede encontrar. En esta ocasión, las imágenes portentosas que una ciudad puede otorgar van de la mano con

el sabor que ella prodiga. Riobamba es la fuente del hornado, plato que no es exclusivo en ese paraje, pero que se ha convertido en un referente de la visita a sus tierras.

La ciudad tiene presencia, una imagen que se resuelve en medio de volcanes como el Chimborazo, el Tungurahua, el Altar y el Carihuairazo. En esa contundencia geográfica (a 2.754 m.s.n.m.), la "Sultana de los Andes" o "Corazón de la Patria" se abre como una tierra de deliciosos platos, de un encuentro con

el paladar y probablemente con lo más delicioso de la Sierra ecuatoriana. Es por la carne de cerdo joven, la que le da un sabor interesante como resultado. Hornado con mote, lechuga y una salsa deliciosa. El hornado de Riobamba (como muchos de los platos que llegaron con el encuentro local con la cultura española) viene con algo de ají, agua, sal, cebolla, incluso panela o chicha, como parte de esa salsa que acompaña.

Texto: Eduardo Varas | Fotografías: Jorge Vinueza

Ritmos y sabores
**Coco, cocada
y encocao**
Rhythm and flavor Coco, cocada and encocado



Texto y fotografías: Andrea Isabel Rodríguez

Canchalagua:

tan única como sus islas
Canchalahua: unique like its islands



Texto y Fotografías: Andrea Isabel Rodríguez.