

Revista del Ministerio Coordinador de Patrimonio

nuestro

PATRIMONIO



El cacao, el fino aroma de nuestra identidad

Distribución **Gratuita** / ISSN 1390-5791. No.34. Junio 2012. 60.000 ejemplares

Crónica.

El patrimonio fílmico
tiene su altar

Tradición.

La orfebrería
antigua de la Costa

Memoria.

Pedro Montero, la
tenacidad del guerrero



8



20



22

SUMARIO

8

El personaje del mes

Rubén Barba, el creador de A mi lindo Ecuador

20

Nuestros sabores

Las papas nativas del Ecuador muestran su variedad

22

Historia Viva

Las estaciones del ferrocarril recuperan nuestra memoria

28

Patrimonio al día

Un panorama sobre las noticias del sector patrimonial

33

Cifras del Patrimonio

El cacao nacional y su incidencia en la economía



Dr. Rafael Correa Delgado

PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPÚBLICA

Dra. María Fernanda Espinosa Garcés

MINISTRA COORDINADORA DE PATRIMONIO

DIRECTOR: Pablo Salgado J.

EDITOR: Edwin Alcarás

COMITÉ EDITORIAL: Gualdo Díaz, Juan García, Estelina Quinroa Larissa Marangoni y Abdón Ubidia

DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN MCP

DIRECTORA: Carmen Guerrero P.

PERIODISTAS: Denis Torres, Vanessa Acuña, Gabriela Santacruz

FOTO PORTADA: Cacao fino de aroma

Archivo Ministerio Coordinador de Patrimonio

CONTRAPORTADA:

Archivo Ministerio Coordinador de Patrimonio

NUESTRO PATRIMONIO Revista del Ministerio Coordinador de

Patrimonio, trigésima cuarta edición, Quito, junio de 2012,

60 000 ejemplares. Circulación gratuita.

Esta publicación se realiza con el apoyo del Plan S.O.S. Patrimonio del Ministerio Coordinador de Patrimonio

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN: Vitese Identidad Visual
monicas@vitesse.com

Quito, Ecuador, 2012

RESPONSABLE DE CONTENIDO: Ministerio Coordinador de Patrimonio

FOTOGRAFÍAS: Consejo Sectorial de Patrimonio

VENTAS: Maguani Díaz

EDICIÓN, PREIMPRESIÓN E IMPRESIÓN: Grupo EL COMERCIO S.A.

DIRECCIÓN: Av. Pedro Vicente Maldonado Telf: 267 2735 Fax: 267 4923

Contáctese con Nuestro Patrimonio



@MinPatrimonioEC



Búsquenos en Facebook: Ministerio Coordinador de Patrimonio – Ecuador

Síguenos en Twitter: @MinPatrimonioEC

Envíenos un email: comunicacion@ministeriopatrimonio.gov.ec

Llámenos: 2557933, 2525280, 2541979

Visítenos: Alpallana E7-50 y Whympar. Edif. María Victoria 3 (Banred), Pisos 1, 2 y 3. Quito,



Papas *nativas*, un tesoro redescubierto

Por: Cecilia Monteros, Fausto Yumisaca, Jorge Andrade Piedra, Iván Reinoso. Ingenieros Agrónomos.

En las comunidades indígenas de las provincias de Cotopaxi, Chimborazo y Bolívar, las papas nativas llamadas *Chiwilas* -que presentan protuberancias similares a las de una piña- son usadas tradicionalmente en la ceremonia del matrimonio. La madre del novio entrega un montón de estos tubérculos a su futura nuera, quien, para ser aceptada por su familia política, tiene que pelarlas manteniendo su forma exacta. Otra tradición asociada a este ritual con este mismo producto consiste en entregar

semillas de papa nativa a los novios, como uno de los principales regalos. La nueva pareja tiene la obligación de sembrarlas y producirlas para que las próximas generaciones también puedan consumirlas.

Costumbres como estas revelan hasta qué punto las papas nativas están vinculadas a la forma de vida de los pobladores alto-andinos, para quienes además de alimento, forman parte de los usos sociales, de su pasado y de su presente.

No podía ser de otro modo, pues las papas nativas son fruto del trabajo paciente y minucioso de estos agricultores quienes, a través de los siglos, han conservado las diversas variedades en sus campos.

Gracias a este proceso de conservación y selección, los colores, formas y sabores que ahora observamos en las papas nativas son las mismas que vieron y disfrutaron nuestros antepasados. Por esta razón, no hay que confundir este tipo de papas con las papas comercia-

Este producto es uno de los más usados en la gastronomía ecuatoriana. El país posee más de 350 variedades de papas nativas.

les, que han sido mejoradas por acción de agricultores y técnicos para ajustarse mejor a los requerimientos del mercado.

Tal vez la diferencia y la característica más importante es que las papas nativas son cultivadas por pequeños agricultores sobre los 3 000 metros, en un proceso que respeta tradicionalmente el medio ambiente. Además, son más sabrosas y nutritivas, pues tienen mayor cantidad de nutrientes esenciales como potasio, hierro, zinc, fibra y vitamina C. Mientras más oscuro sea el color de la piel y la pulpa, mayor será su nivel de antioxidantes que ayudan a combatir enfermedades.

También medicina

En las comunidades indígenas, las papas nativas no son solo alimento sino también medicina. Por ejemplo, la papa cocinada es usada como emplasto, la papa asada es utilizada para el dolor de oídos y para calmar el dolor de estómago, en particular las papas *Chiwilas* y *Mami*. Para calmar el dolor de espalda,

se emplean las papas crudas cortadas en rodajas; para bajar la fiebre y curar quemaduras se usan las papas *Puña* y *Leona negra*. Las papas de piel oscura peladas y licuadas se toman en ayunas para aliviar la gastritis.

Nativa y gourmet

Las papas nativas también están comenzando a ser apreciadas en las ciudades. Varios chefs aprovechan las formas, colores y sabores únicos de las papas nativas para preparar platos gourmet. Además, la empresa privada está iniciando el procesamiento industrial de las papas nativas *Yana Shungo* y *Puca Shungo* para producir hojuelas fritas de colores, un producto atractivo para los consumidores urbanos.

Nuestro país tiene la suerte de poseer alrededor de 350 papas nativas, lo que constituye un verdadero tesoro genético. Precisamente, para dar a conocer este regalo de la naturaleza e incentivar su consumo, el Instituto Nacional Autó-

nomo de Investigaciones Agropecuarias (Iniap) y el Centro Internacional de la Papa (CIP), han publicado un catálogo que describe 80 variedades de papas nativas mantenidas por agricultores de la Sierra centro y norte del país, y las formas de aprovechar mejor las bondades de cada una.

Fruto de un minucioso trabajo de recolección e investigación, el catálogo incluye las características socioeconómicas de los agricultores que las cultivan, las tradiciones asociadas a ellas y aspectos de comercialización. Es una herramienta útil no solo para especialistas agrarios sino para formuladores de políticas alimentarias.

El conocimiento de las papas nativas a través de este catálogo puede ser medido desde diversos puntos de vista: para muchos será un rescate, para la mayoría será un descubrimiento, pero para todos será un reencuentro con nuestro pasado que nos ofrece una posibilidad actual de enorme importancia alimenticia y comercial.



La cultura indígena tiene una vinculación cultural con la papa.