



Analía Ledesma García
CONCEJALA METROPOLITANA DE QUITO

Oficio Nro. GADDMQ-DC-ACLG-2023-0315-O

Quito, D.M., 05 de septiembre de 2023

Asunto: Proyecto de Resolución para salvaguardar la Gastronomía Quiteña

Señora Doctora
Libia Fernanda Rivas Ordóñez
Secretaría General
SECRETARÍA GENERAL DEL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO
En su Despacho

De mi consideración:

Con un cordial y atento saludo, de conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la Resolución de Concejo Metropolitano No. C074 de 8 de marzo de 2016, me permito remitir el proyecto de resolución para “Salvaguardar la Gastronomía Quiteña”, con la finalidad de que se de tratamiento en el orden del día de una de las Sesiones del Concejo Metropolitano, en el marco del mes de Septiembre que se celebra el “Mes del Patrimonio”

Con sentimientos de distinguida consideración.

Atentamente,

Documento firmado electrónicamente

Mgs. Analía Cecilia Ledesma García
CONCEJALA METROPOLITANA
DESPACHO CONCEJAL LEDESMA GARCIA ANALIA CECILIA

Anexos:
- proyecto_de_resolución_el_rosero(1).docx



Firmado electrónicamente por:
ANALIA CECILIA
LEDESMA GARCIA



Resolución No.

Que, La Constitución de la República en su artículo 13 determina que: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.”

Que, el Art. 281 de la norma ibidem señala que “*La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente*”.

Que, la Ley Orgánica de Cultura entre los principios de la actividad turística, en su artículo 3, establece la conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,

Que, el Art. 4 de la norma antes referida, determina que, como política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir entre otros con los siguientes objetivos:

b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;

Que, el Artículo 33 de la Ley de Cultura refiere que: “*Los municipios y gobiernos provinciales podrán establecer incentivos especiales para inversiones en servicios de turismo receptivo e interno rescate de bienes históricos, culturales y naturales en sus respectivas circunscripciones.*”

Que, en el Art. 80 de la norma citada, se da reconocimiento a las manifestaciones culturales, como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias;

d) Manifestaciones creativas que se sustentan en una fuerte interacción social y se transmiten, por igual de generación en generación; y,

....

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes.

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial (COOTAD), en su artículo 4, señala como fines de los gobiernos autónomos descentralizados, dentro de sus respectivas circunscripciones territoriales, entre otros:

e) La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio;

Que, La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), determina que la Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos y comunidades a “definir su propia alimentación y su agricultura, a proteger y regular la producción y el mercado nacional de los productos agrícolas con el objeto de conseguir los objetivos de desarrollo sostenible” (Vía Campesina, como se citó en Velásquez, 2016, p. 17).

Es así que la soberanía alimentaria está ligada al derecho de los pueblos, a controlar sus propias semillas y un uso adecuado del suelo. De modo que garantice una producción local y culturalmente apropiada de alimentos variados y nutritivos y suficientes para la población.

Que, el Centro de Formación Hotelero “ALBERTO”-CFHA, y su planta de docentes integrados por hoteleros, gastrónomos, sociólogos, antropólogos, periodistas y ambientalista dirigidos y coordinados por el Chef Alberto Guzmán Díaz, que es el Fundador y Director Académico siendo la Primera Escuela de Gastronomía del Ecuador, plantea la propuesta de “rescatar y resaltar la Gastronomía quiteña”, dando inicio con la declaratoria de la “bebida el rosero”, como tradición quiteña.

Que, la gastronomía es un Patrimonio Cultural Inmaterial de los pueblos, y que, si establecemos una fecha para enaltecerla, será el inicio para que sea considerada elemento crucial de identidad quiteña debido a su historia, creatividad, diversidad y trascendencia.

Dentro de la gastronomía quiteña podemos encontrar elaboraciones vernáculas, ancestrales y típicas; elaboraciones que lamentablemente se extinguieron, otras que se mantienen y otras que están por desaparecer. Contamos con bebidas auténticas por su historia, ingredientes, sabor y secretos conventuales que deben ser consideradas como bebidas quiteñas.

Que, el Rosero Quiteño, al igual que otras variadas elaboraciones, es una muestra más del mestizaje cultural culinario. Hay que destacar que al llegar los españoles a América y en especial a nuestro territorio, trajeron sus costumbres, recetas de su alimentación diaria y técnicas de preparación, las mismas que se combinaron con los alimentos de origen indio y así nacen los nuevos sabores bautizados con el nombre de cocina del mestizaje; o cocina de la serranía; pero hay que tener en cuenta, que nada tiene que ver la palabra serranía, con nosotros que somos poseedores en nuestros territorios de cordilleras jóvenes, con picos cónicos que se elevan hacia el cielo, a diferencia del sistema montañoso de Europa, que es aserrado, debido a la vejez de sus montañas; por lo tanto nosotros no somos serranos sino interioranos, es decir personas que radicamos en el interior del país.

Que, según la historia, alrededor del siglo XVIII el Rosero Quiteño, se preparó por primera vez en los monasterios y conventos de Quito como una bebida alterna a las bebidas alcohólicas (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012). El Rosero solía tomarse en la celebración del Corpus Christi, al igual que en eventos especiales como matrimonios, bautizos y primeras comuniones, debido a que se consideraba como una bebida pura por su color blanquecino (O. Fried, 2011). La Real Academia de la Lengua registra a esta bebida en el diccionario en el año 1750 (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012).

Que, el Rosero Quiteño, se prepara a base de infusión de hierbas aromáticas; hojas de naranja, especias de dulce, jugos naturales y frutas picadas como la piña, el babaco, el extinguido chamburo y las frutillas; todos estos ingredientes se complementan con el mote, que debe estar remojado picado y sin hembrilla, y las mágicas “Aguas Carmelitanas, elaboradas en el Monasterio de Santa Catalina de Siena”, “Aguas de Rosas del Monasterio” y “Agua de Azahares”, sumando un sabor conventual, místico entre floral y refrescante.

Para hablar del Rosero Quiteño, debemos conocer la parte de la historia culinaria de Quito guardada cuidadosamente en *los conventos y claustros de las monjas*, desde la época de la conquista hasta la actualidad. La vida cotidiana en los conventos de frailes y monjas ha sido hasta ahora poco revisada por los historiadores. Una de las razones se debe a que las fuentes para su estudio, que se encuentran depositadas en conventos aún activos, y su acceso no es fácil.

Que, el afán primordial es rescatar el rico legado productivo, alimenticio y cultural de nuestra ciudad, estableciendo una fecha especial, para consumir nuestros sabores y saberes, a fin de salvaguardar nuestra identidad, revalorizando nuestro patrimonio culinario, el tener un conjunto de platos emblemáticos que sean los referentes gastronómicos de la capital de los ecuatorianos, lo que nos permitirá proyectarnos como una ciudad con identidad culinaria y comenzar hacer un destino turístico gastronómico, donde la cadena productiva sea la actora activa del desarrollo culinario, ratificando así su compromiso con Quito y con su riqueza cultural.

En ejercicio de sus atribuciones previstas en el artículo 240 de la Constitución de la República del Ecuador, artículos 7, 87 literal a); y, 323 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización.

RESUELVE

Artículo Primero: Declarar como días oficiales de la “Gastronomía Quiteña” el periodo comprendido entre los días del 2 al 6 diciembre de todos los años.

Artículo Segundo. - En las fechas determinadas en el Artículo Primero, el Municipio de Quito, deberá organizar ferias gastronómicas, para fomentar la preservación de las tradiciones culturales y promover la actividad turística, con motivo de las festividades de la Fundación de Quito.

Artículo Tercero: El Municipio de Quito cada año determinará los platos insignias a promocionar, como el caso en primera instancia a las siguientes elaboraciones como platos típicos quiteños más representativos: “Sancocho quiteño”, “Guatita quiteña”, “Tortillas con Cauca”, “Carihucho”, “Bonitísimas de maíz”, “Locro de Cuero graso”, “Morcillas”, “Menudo” Runaicho y el “Ají yacu”.

Artículo Cuarto: Proclamar al “Rosero Quiteño”, como la bebida ícono del Distrito Metropolitano de Quito, considerando al 25 de junio el día del Rosero Quiteño, al ser la bebida representativa que se servía en la época colonial en Corpus Christi.

Artículo Quinto. - Solicitar al señor Alcalde Metropolitano, disponga a: la Secretaria de Desarrollo Productivo y Competitividad, Secretaria de Coordinación Territorial, Empresa de Destinos Turísticos Quito Turismo, Secretaria de Comunicación, Secretaria de Cultura, Instituto Metropolitano de Patrimonio y Conquito, incluyan dentro de sus presupuestos, los recursos atinentes para la realización de las ferias referidas en el artículo segundo de la presente resolución.

Artículo Sexto. - Solicitar al Señor Alcalde, disponga al Instituto Metropolitano de Patrimonio (IMP), inicie el proceso para la declaratoria de la bebida “El Rosero” como Patrimonio Cultural Inmaterial.

Artículo Séptimo.- Se encarga la difusión de la presente resolución a la Secretaria de Comunicación, a la Secretaria de Coordinación Territorial a través de las Administraciones Zonales y a la Empresa de Destinos Turísticos Quito Turismo.

Disposición Final. -La presente resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su suscripción.

Dada en la sesión del Concejo Metropolitano de de 2023.

Alcaldía del Distrito Metropolitano. -Distrito Metropolitano de Quito,