

La Hora

La fanesca se puede hacer con distintos pescados: La presencia del famoso bacalao salado de Galápagos en los mercados es un signo inequívoco que se acerca la Semana Santa y el tiempo de saborear la deliciosa fanesca. Aunque es un producto fundamental en ese rico guiso de granos tiernos, que le da un aroma y sabor inconfundible, el precio y el sabor son una condicionante para preparar este platillo. Para una fanesca que satisfaga a 10 personas se necesitan dos libras del codiciado pescado, que tendría un costo total de 14 dólares, un precio que para muchas familias resulta excesivo. La lisa peruana y la barracuda, también salada, cuyos precios se ubican entre los 3 y los 5 dólares por libra son alternativas para la fanesca. "La barracuda y la lisa son muy ricas en Omega 3, también se usan para la exportación, se valora más en el exterior que en Ecuador. Proviene de piscifactoría, por eso es más económico pero igual de sabroso", explica Lorena Águila, propietaria de un puesto del mercado de Ñaquito. Un total de 70 caseras de 18 mercados municipales participan en la 'Ruta de la Fanesca 2017' que inició ayer en el mercado Las Cuadras, al sur. El concurso organizado por la Agencia de Coordinación Distrital del Comercio busca premiar la mejor versión de este platillo. Durante toda esta semana, todos los días de 10:00 a 13:00 se realizará la clasificación de las mejores fanescas de los mercados. La premiación se realizará el 13 de este mes, a partir de las 12:00, en la plaza comercial La Michelená.

GASTRONOMIA / COMIDA ECUATORIANA / FANESCA / QUITO / AGENCIA DE COORDINACION DISTRITAL DEL COMERCIO

El Comercio

La catanga del montubio se preserva en los ríos manabitas: Los componentes de la catanga están ligados a las costumbres de los artesanos de la Costa, entre ellos los montuvios. Este instrumento que sirve para la pesca tiene como elementos centrales la caña guadúa, bejuco y la piola. Estos materiales son considerados ancestrales para este grupo, debido a que son parte de su entorno y con ellos se ha dado forma a una infinidad de construcciones. Los montuvios de la provincia de Manabí tienen su propio estilo para elaborar la catanga, aunque con el pasar del tiempo se han incorporado nuevas formas. Los artesanos de más edad siguen la tradición de construirlas de forma cilíndrica. Mientras que las nuevas generaciones le apuestan a la forma rectangular. Leonardo Marín, de 90 años, sigue la técnica de sus ancestros. En su natal Pedernales sus padres le enseñaron que las cilíndricas son ideales para asegurar la carnada y por ende una buena pesca. Desde hace 15 años vive en el sitio La Estrella del cantón Chone, donde es un referente en la construcción de catangas. Su materia prima la extrae del río Garrapata que por estos días de invierno arrastra una gran cantidad de palizada, entre esas la latilla que necesita para sus creaciones.

COSTUMBRES / PESCA / MONTUBIOS / MANABI

EXPRESO

Zamora celebra a la Madre Tierra: Un festival intercultural que a la vez muestra el nivel productivo, turístico, gastronómico y la riqueza cultural milenaria de los pueblos ancestrales que conviven en Zamora Chinchipe, envolverá, desde mañana a su ciudad capital. Tendrá, como uno de sus protagonistas, a la nacionalidad Shuar, originaria de los territorios del sur de la Amazonía ecuatoriana. En el marco de las actividades a desarrollarse durante la 'Pachamama Raymi 2017', también se efectuarán la II Feria Internacional del Cacao y la VII Feria Productiva y Turística de Soberanía Alimentaria. La celebración de la Pachamama Raymi está dedicada a la 'Madre Tierra', a los pueblos y nacionalidades que habitan conjuntamente en esta provincia del sur del país, explicó Karla Reátegui, viceprefecta de Zamora Chinchipe. "Esta fiesta nos permite seguir fortaleciendo los conocimientos de nuestros pueblos y nacionalidades, de quienes vivimos aquí de manera armónica en nuestro paraíso biodiverso".

PROMOCION DEL TURISMO / FESTIVALES / VII FERIA PRODUCTIVA Y TURISTICA DE SOBERANIA ALIMENTARIA / ZAMORA CHINCHIPE

EL UNIVERSO

Presa peninsular El Azúcar está llena tras 20 años de sequía: En la represa Velasco Ibarra, ubicada entre Salinas y La Libertad, los libertenses reviven sus historias en este sitio que volvió a convertirse en un balneario de agua dulce y al que acuden en gran cantidad desde hace dos semanas. Desde marzo pasado evidencia agua en un valle que se ha convertido en escenario de turismo local. Familias llevan su parrilla, preparan comida, niños van con

Boletín de Noticias

Abril 4 de 2017

boyas y comerciantes ya ven el sitio como una alternativa para trabajar, aunque no se ha señalado si el ingreso al agua resulta o no peligroso. Habitantes cercanos cuentan que hace más de 20 años no tenía agua. A poca distancia existe una serie de cultivos de ciclo corto que, según Juan Antón, del departamento de riesgos de la Prefectura de Santa Elena, se verían beneficiados.

TURISMO LOCAL / DESTINOS TURISTICOS / REPRESAS / REPRESA VELASCO IBARRA / SANTA ELENA

EL TELEGRAFO

La quinta Locoá se abrirá para 10.000 visitantes: El próximo 29 y 30 de abril se desarrollará en Latacunga la Feria de la Productividad 2017. Las inscripciones se abrieron el 27 de marzo y se cerrarán el 12 de abril. Para este evento fueron invitados los productores asociativos e individuales registrados en el catálogo del Gobierno Provincial de Cotopaxi (GPC) y otros actores de ese sector. Dos aspectos fueron considerados para este año: lo productivo y lo cultural. Para lo primero se enfocarán en el sector rural, en base a las acciones que realizan los agricultores y productores respecto a la oferta agrícola y pecuaria. Para lo segundo, lo cultural, se enfocarán en lo artesanal, así como en los emprendimientos innovadores. Esta es la segunda edición de la feria y el año pasado arribaron alrededor de 10.000 visitantes al recinto ferial de la quinta Locoá. Olmedo Iza, director de Fomento Productivo de la Prefectura, considera que una cifra similar o mayor visitará el mismo recinto este año. Los asistentes podrán observar y comprar animales menores, incluso alpacas. Además, objetos de metalmecánica, calzado, agroindustria, textiles, artesanías y madera. Expondrán también personas dedicadas al turismo comunitario y ambiental. Habrá gastronomía con platos tradicionales de los siete cantones de la provincia

FERIAS COMERCIALES / PROMOCION DEL TURISMO / GASTRONOMIA / COTOPAXI / TURISMO COMUNITARIO / TURISMO AMBIENTAL

Hilda, la guardiana del único pez prehistórico de la Amazonía: La maltratada piel de sus manos contrasta con la delicadeza de su rostro y cuello, embellecidos con tatuajes de tinta temporal. A sus 33 años, Hilda es considerada un personaje ilustre en su comunidad natal, San Jacinto, de la provincia de Pastaza. Esto por su amplio conocimiento sobre peces amazónicos —algunos prehistóricos— y sus hábitos alimenticios y reproductivos. Sus vecinos la han apodado la 'guardiana de la carachama', una de las especies más fascinantes que habitan los ríos amazónicos. Hoy, experta en biología marina, la joven recorre el país exponiendo los hábitos de este pez, el cual se alimenta de madera e insectos y que tiene una coraza de espinas que le sirven de defensa. Su carne es comestible y muy apreciada.

MUJERES / FAUNA / AMAZONIA / PECES / CARACHAMA / PASTAZA