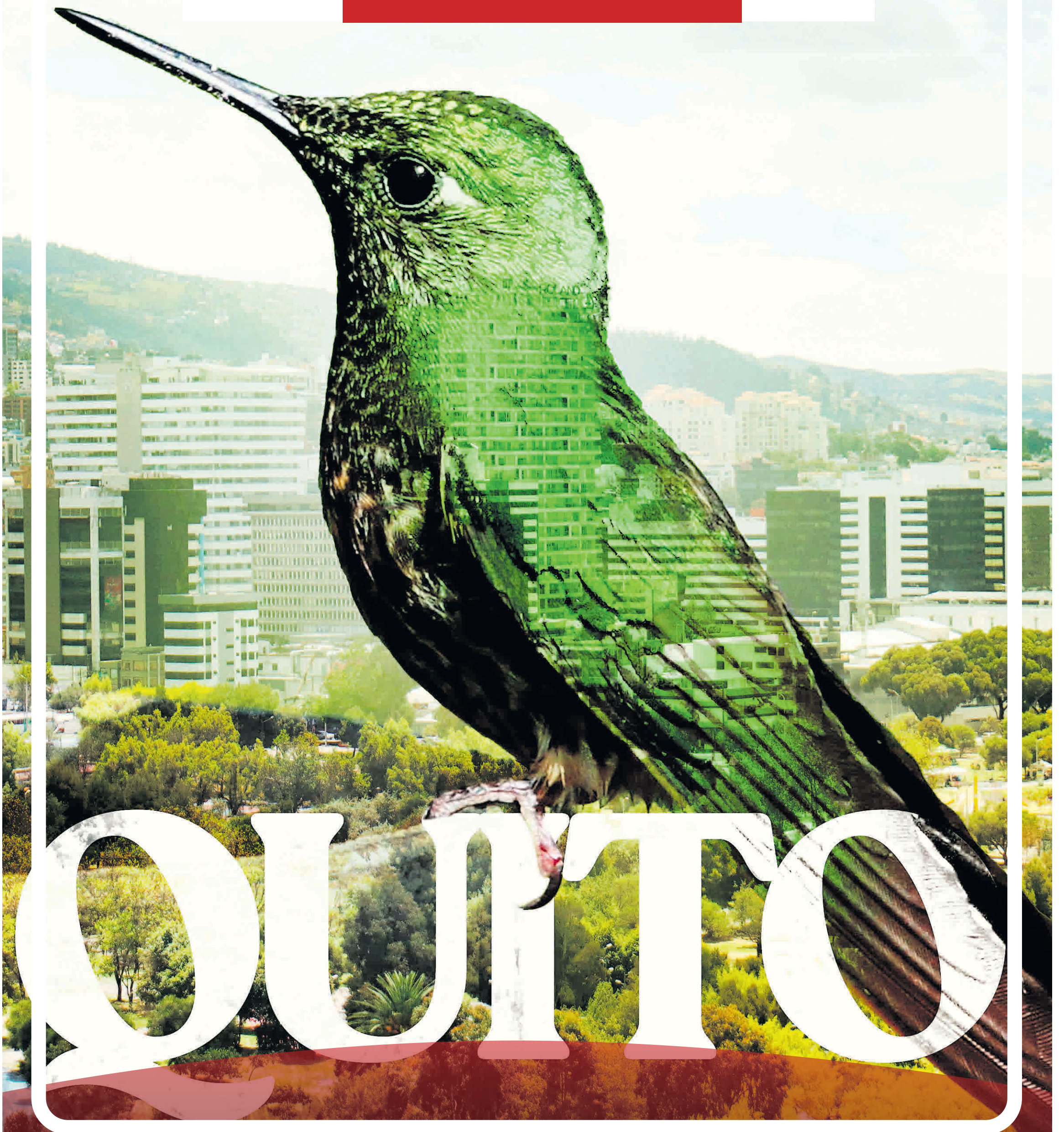


LAS MARAVILLAS DE



QUITO

La capital ecuatoriana invita a disfrutar de momentos únicos en sus museos, teatros y rincones patrimoniales, que exponen la transformación de una ciudad que vive entre la tradición y la vanguardia. Evolución que se celebra en sus 490 años de fundación.

GASTRONOMÍA

Un 'boom' de experiencias culinarias **4**

HISTORIA Y ARTE

El encanto de San Marcos y más lugares de la 'Carita de Dios' **2Y6**

Aventuras en los MUSEOS

Un buen plan para pequeños (desde los 3 años) y adultos de todas las edades es visitar los museos de Quito. Javier Vargas, encargado de los guías en el Museo de la Ciudad, admite que, en un principio, algunos niños creen que no vivirán la experiencia más divertida del mundo. Pero luego se enganchan al descubrir que, más allá de los libros y las clases de Sociales, pueden explorar otros aspectos de la historia, contada por mujeres, afroecuatorianos y más.

La capital cuenta con una excelente oferta de estos espacios. La Alcaldía de Quito, a través de la Fundación Museos de la Ciudad, gestiona cinco museos: el Museo de la Ciudad, el Museo del Carmen Alto, el Museo Interactivo de Ciencia, el Yaku Parque Museo del Agua y el Centro de Arte Contemporáneo.

Renata Arcos, de la Fundación, afirma que buscan "reinventarse" y convertir los museos en espacios de disfrute para la ciudadanía. Hasta el 8 de diciembre, la agenda incluye la apertura de las tiendas, y desde el 1 de diciembre hay un espacio de diálogo en torno a la cultura afro, el trenzado del cabello y la historia de esta cultura en la capital. También se realizarán recorridos como el Sonido de la Tierra en Rotación, que conectarán a los visitantes con las calles del Centro Histórico. Durante las fiestas, los días 5, 6 y 7 de diciembre, la entrada cuesta \$ 1. Más información en fundacionmuseosquito.gob.ec.

En la ciudad también se encuentran otros museos, como el Alberto Mena Caamaño y el del Pasillo.

En el Carmen Alto se encontraron capas y más bordados por sus monjas.

Un huerto y más, en el Museo de la Ciudad.

TIENDAS PARA APOYAR
En los museos de Quito se abrieron locales, que son una vitrina para artistas locales.

¿LE INTERESA LA MÚSICA?

Si quiere introducirse, por un momento, en la vida de cantantes icónicos del Ecuador, visite el Museo del Pasillo, de la Presidencia -que está en la García Moreno y Bolívar- de lunes a viernes. Podrá ver a Julio Jaramillo, el Ruiseñor de América, en una representación en cera; también del dúo Benítez y Valencia. Si se anima a oír sus canciones, pase por la sala sensorial, observe la recreación de lo que era una radioemisora y la rockola, conozca la discografía.

Ahora los recorridos son más inmersivos; invitan al visitante a ser protagonista activo.

¿EL SAN JUAN DE DIOS?

En el Museo de la Ciudad puede conocer sobre las sociedades antiguas de Quito. Se levantó en lo que fue el Hospital San Juan de Dios. Adultas mayores que fueron pacientes suelen volverse guías. Los sacerdotes tenían un huerto, con plantas medicinales. Hace un año y medio pasó de ser un jardín ornamental a uno silvestre, como los de la Sierra, con más de 300 plantas, no solo florales. Tiene maíz, manzanilla, menta, chocho, aguacate, malva e incluso han llegado abejas peculiares. Suelen enviar un dossier a planteles. Les recomiendan visitarlos y luego hacer un taller, por ejemplo, para la elaboración de la base de una vasija, tras recorrer la sala de sociedades antiguas. Así, los chicos viven las experiencias de otros tiempos. Para reservas: 0992624465. El museo abre de miércoles a domingo (García Moreno y Rocafuerte).

¿RECORRIDO SONORO Y MÁS?

El 6 y 7 de diciembre, desde las 18:00 hasta las 19:30, habrá un recorrido sonoro, inmersivo, para vivir una experiencia particular. Cuesta \$ 5, en la preventiva; y \$ 8, después. Cada persona tendrá sus propios audífonos. Escucharán una narración y música envolvente, que los llevará a diferentes lugares del Centro. El 13, desde las 18:00 hasta la mañana del 14, se desarrollará La noche en el museo, con varias actividades como gincana, juegos, visitas a otros espacios y comida. Será una oportunidad para conocer, por ejemplo, la leyenda de la existencia de un fantasmita: se halló una momia en el altar mayor y alrededor de ella vieron huellas con los pies de un niño, según Adriana Aguirre, investigadora del museo.

LA VIDA EN UN CLAUSTRO

Nathalie Albán, supervisora en el Museo del Carmen Alto, contó que al principio, en sus rutas, hablaban sobre la comunidad Carmelita y Marianita de Jesús, ya que fue su casa. Sin embargo, renovaron la oferta con el programa 'Museo a la Carta', que incluye tres recorridos. El primero es 'Desde la clausura', que explora la vida cotidiana de este grupo de mujeres, comparándola con cómo era en los siglos XVII y XVIII. Otra opción es 'Mujeres creadoras', ya que en el monasterio se encuentran bordados y murales, y las hipótesis sugieren que fueron creados por las hermanas o mujeres que ingresaron bajo anonimato. La tercera opción es 'Arte Bajo la Lupa'.

YA NO SOLO SE VE, SE HACE

En los museos de Quito se invita a dar un paso: de observadores a talleristas. En sus redes sociales suelen publicarse convocatorias. Por ejemplo, la escultora Tania Rivadeneira fue la instructora del taller de amuletos en el Museo del Carmen Alto. "No sales solo expectante, sino pensando", comentó la artista. En otros espacios, como Yaku, también hay más actividades: el 6 de diciembre, a las 12:30, se llevará a cabo un Stand Up Científico con Ciencia Bacana, y a las 14:30, un show de títeres con Sueño Yumbo. En el Museo Interactivo de Ciencia, también se realizan talleres como Didáctiku.

La magia, en el teatro

Quito es una ciudad donde sí es posible marcar en la agenda los eventos que se desarrollan en sus teatros. En los últimos meses, por ejemplo, en el Teatro Sucre se pudo disfrutar del recital del aclamado violinista Joshua Bell; en el Capitolio, escuchar el stand-up de la comediante Majo Reyes; y allí también se realizó un tributo a los mejores guitarristas del mundo. En el Variedades, hubo sesiones de música electrónica de autor.

En noviembre, el Teatro Nacional Sucre cumplió 138 años de fundación, siendo uno de los espacios más simbólicos de la capital. Detrás de ese telón, muchas personas trabajan, entre ellas Stalin Lucero, quien lleva más de 15 años a cargo de la escenografía del espacio. Lucero compartió algunas de sus experiencias que dan lugar a esa 'magia escénica'. Según explicó, antes de la presentación de un ar-

tista o grupo de artistas, se les informa sobre los requerimientos según el tipo de evento a desarrollarse. Así, el equipo técnico trabaja en la escenografía en madera, metal, tarimados; en la tramoja que viste al Teatro Sucre; y otro grupo se encarga del sistema lumínico, entre otros aspectos.

"El teatro tiene una magia interna, se puede vestir según las necesidades de cada artista. Hacemos las adaptaciones para que el público sienta la magia", anotó Lucero, director de producción. Por ejemplo, si en el Sucre se planea tener un concierto sinfónico, se arma un escenario en forma de concha acústica; si se trata de un evento musical, también pueden pedir que se construya un plano para poner a los intérpretes en distintos niveles; para la ópera, se utilizan telas, cortinas, tarimados, etc.

En noviembre, el equipo de producción del Sucre preparó el escenario para la

presentación de Sour Angélica, con más de 60 artistas, en una fusión de música lírica y actuación.

Xavier Delgado revisa continuamente la cartelera de los teatros, tanto institucionales como de salas independientes en Quito. Es profesor en la Facultad de Artes de la Universidad Central, coordinador de la carrera de actuación de Espacio Vazio. Delgado asiste con frecuencia a los teatros Sucre y Variedades, a los de la Casa de la Cultura Ecuatoriana y al Patio de Comedias. Considera que quienes viven o visitan la ciudad tienen una oferta cultural variada. Menciona, por ejemplo, los esfuerzos que hacen los productores independientes, que se asocian con los grandes teatros para llevar adelante festivales emblemáticos y tradicionales como Quito Tiene Teatro.

"Hubo 15 días de programación", comenta. También se sintió honrado de tener al



En el Patio de Comedias, la obra Tres Tristes Trampas, con la actuación de Juana Guarderas (centro).

Proyecto Agujero Negro en Espacio Vazio. Delgado expresó su satisfacción al ver La Venadita, de Juana Guarderas. Cree que se debe promover más la integración de los jóvenes al teatro, la literatura, la danza y la música. Por las fiestas de la capital, los teatros también buscan mostrar y celebrar la diversidad.

Así, en el Teatro México,

el 7 de diciembre, a las 15:30, se presentará el festival Yupaychana, con entrada libre. Se trata de un homenaje a la danza como expresión. En ese mismo escenario, el 8 de diciembre, desde las 12:00, estará Cimarrón, un grupo de danza y música tradicional ancestral, la Corporación Samari Yachana Wasi y Los Dioses de la Bomba.

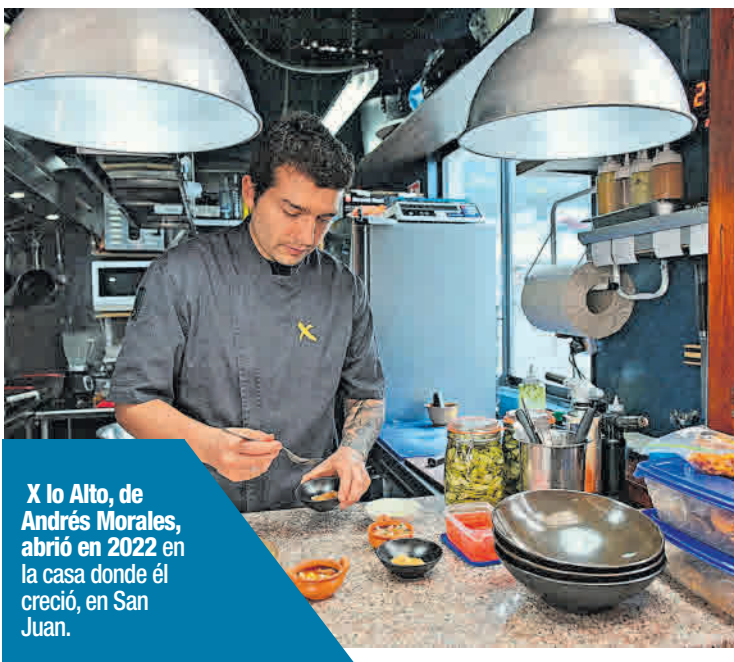
VIVAMOS JUNTOS LAS EMOCIONES DE LAS FIESTAS



¡Que viva Quito!
¡Feliz cumpleaños 490!

CALIDAD, VARIEDAD Y ECONOMÍA





X lo Alto, de Andrés Morales, abrió en 2022 en la casa donde él creció, en San Juan.



Carolina Sánchez, premiada con estrella Michelin en España, abrió Kriollo en Quito.



Sebastián Gallardo, de ZeroLab, emplata sus buñuelos de zapallo.



Sebastián Revelli, de Montuvia, en el horno manabita, patrimonio inmaterial.



A. Chamorro y Pía Salazar, de Nuema, el mejor restaurante del país según The 50 Best.



Felipe Salas, junto al equipo de Clara, el restaurante ganador del One to Watch 2024.

Los recuerdos de los sabores de la infancia, lo aprendido en cada ruta recorrida, el deseo de crear algo nuevo cada día y la pasión por la excelencia son elementos que confluyen en las cocinas de los chefs de varios restaurantes, que son verdaderas joyas de la gastronomía de la capital. El choclo, el tomate de árbol, el cacao, el taxo, el cuy y otros productos con auténtico sabor ecuatoriano se destacan entre los ingredientes de sus estilizados platos. Esas creaciones saben a tradición, pero se diseñan con sofisticadas técnicas culinarias para sorprender a cada comensal y atraerlo hacia el encanto de la cocina ecuatoriana. Sus cocinas son verdaderos espacios de experimentación, y ZeroLab le hace honor desde su nombre. Su chef, Sebastián Gallardo, define a este lujoso restaurante como una apuesta por representar lo mejor de los productos ecuatorianos en un estilo de 'fine dining', o buena mesa. En Quito, dice, hay un boom de cocina nacional "y tiene toda la lógica del mundo, al ser la capital del Ecuador, donde convergen y se fusionan todas las gastronomías

Chefs de seis restaurantes de la capital cuentan cómo incorporan técnicas vanguardistas para agregar valor a la cocina tradicional.

ecuatorianas". A eso se suma el interés de una nueva generación de cocineros que creen en el país y apuestan por la calidad del producto ecuatoriano. Gallardo es parte de ese grupo de chefs encantados con esos sabores y empeñados en crear propuestas vanguardistas, sin olvidar que en las huecas, mercados y restaurantes típicos "se come riquísimo, porque la cocina ecuatoriana es espectacular". Quito es también la primera ciudad ecuatoriana en la que la chef Carolina Sánchez abre un restaurante. Primero trajo un pop-up de su Ikaro, por el que recibió su estrella Michelin des-

COCTELES Y OTRAS DELICIAS

En estos y otros restaurantes de estilos similares, la coctelería y los postres no son solo un complemento sino parte esencial de sus cartas. Licores finos de distintos rincones del país se mezclan con frutas y especias.

de 2018, en Logroño, España. Desde mayo de 2023, Kriollo ofrece comida ecuatoriana llevada a la alta cocina. Según Sánchez, son sabores tradicionales con un toque moderno, para sorprender a la gente e invitarla no solo a comer, sino a jugar y a vivir una experiencia.

La chef cuencana aprovecha cada visita a Quito para probar las creaciones de sus colegas y compartir sus impresiones. "La gastronomía de Quito está cambiando cada vez más, estamos evolucionando y está surgiendo una oferta de restaurantes muy diferentes. Se está poniendo a Quito en la mira mundial (...). Pienso que es una muy buena oportunidad", dice.

Uno de los que se destaca en ese aspecto es Nuema, de los chefs Pía Salazar y Alejandro Chamorro, que la semana pasada se ubicó en

el puesto 11 del ranking Latin America's 50 Best Restaurants y fue catalogado como el mejor del Ecuador. Chamorro dice que 50 Best ha sido de mucha ayuda para que Nuema sea ese espacio para mostrar el producto ecuatoriano en la región y en el mundo. Pero "más que ser el mejor restaurante del Ecuador, quisiéramos ser el mejor restaurante para el Ecuador. Vamos en un camino de exploración donde cada vez intentamos ser mejores, con errores y aciertos", manifiesta.

En los últimos años, jóvenes chefs se han unido a aquellos que llevan décadas trabajando para aprender de los sabores tradicionales, estudiar sus orígenes y llevarlos a la alta cocina. Para Chamorro, en las cocinas de la ciudad se sigue descubriendo todo lo que tiene el país para ser potencia gas-

tronomía de la región. "La alta cocina se debe trabajar desde un alto conocimiento del producto y el territorio, y en ese sentido nos falta bastante por recorrer. Debemos marcarlos como objetivo de país acercarnos más a nuestra identidad gastronómica, consumirla, valorarla y promocionarla".

Muestra de ese potencial es Clara, un concepto creado por Ana Lobato, Ángel de Sousa y Felipe Salas, quienes, a días de celebrar el primer aniversario de su restaurante, también fueron reconocidos por The 50 Best con el premio American Express One To Watch. Además, aparecen en el puesto 88 de su ranking en Latinoamérica.

Se trata de un bistró que fusiona la cocina ecuatoriana con técnicas clásicas, europeas y asiáticas. Lobato es madrileña, de Sousa es ve-

nezolano-portugués y Salas es ecuatoriano. De Sousa dice que, a grandes rasgos, la cocina ecuatoriana se divide en la de casa, la familiar y festiva, y, por otro lado, la de sus huecas o la del mercado. Pero ellos vieron una oportunidad en ese intermedio y su apuesta es por simplificar un poco la cocina de la abuela y la cocina popular.

Para Lobato, es importante "empezar a jugar con la cocina tradicional, no mantenerla rígida, sino convertirla en algo con lo que conversar, con lo que experimentar, con lo que probar. Esta cocina local, popular, pero abierta, sin miedo". Finalmente, la idea es quitarse los complejos y poner en valor la gastronomía ecuatoriana, agrega Lobato, porque "como dice un escritor catalán, 'la cocina de un país es su paisaje puesto en una cazuela'".

ENAMORADOS DEL PRODUCTO Y EL SABOR LOCAL

Por un lado está Andrés Morales. Creció saboreando delicias de la gastronomía quiteña en el tradicional barrio de San Juan, y en la misma casa donde comenzó a experimentar esos sabores, levantó su restaurante X lo Alto, con una privilegiada vista de la Basílica del Voto Nacional. Desde niño, una de sus costumbres ha sido comprar en el Mercado América. Ahora extiende esa práctica y se contacta con productores directos de otras partes del país, para ofrecer a sus clientes productos frescos y fomentar el comercio justo. "Desde que abrimos, ha sido un viaje de crecimiento para aprender sobre nuestros clientes. Ahora se aventuran más a probar cosas nuevas. Nosotros

mantenemos esa tradición para llevar a la gente a un recuerdo de lo que comió algo ecuatoriano. Puedo decir que nuestra gastronomía va evolucionando, y cada vez tenemos más público que quiere probar cosas diferentes, pero siempre con ese toque nuestro", dice Morales. Por otro lado, en Cumbayá, con más calor y vista al reservorio, en agosto abrió Montuvia, una apuesta por generar una experiencia única y multisensorial que conecta con las raíces ancestrales de Manabí. Este es el único restaurante en Quito que cuenta con un horno manabita. La chef Valentina Álvarez es "la regente del fuego", y, junto a Liss Betancourt, Sebastián Revelli y Merlin Roussel, trabaja para poner en la capital los

sabores y técnicas de sus ancestros, transmitidos de generación en generación. Según Betancourt, en Montuvia buscan inspirar a "nuestra comunidad a conocer más el producto local, apoyando a las comunidades mediante el consumo de sus productos, y descubrir comidas que han estado en nuestra enciclopedia gastronómica durante miles de años". Esta es una propuesta anclada en lo ancestral, dice, pero con una mirada vanguardista. Por ello, Montuvia tiene un ambiente cálido y exclusivo, en el que se ofrecen platos con productos recolectados en el monte y el mar, presentados con técnicas de alta cocina.



Cazuela 7 Mares., de Montuvia. Tiene verde, mani, mariscos en su salsa y sal prieta.



Roti de gallina criolla con camarones y crocantes de parmesano.



Cuy en dos cocciones con puré de calabaza, ají de pepa de sambo y mellocos, de Kriollo.

RM Moda celebra su aniversario con ESTILO Y SOLIDARIDAD

El sábado pasado, RM Moda celebró su aniversario con el evento 'Siempre puedes demostrar tu estilo', una noche que combinó moda, música con potenciales talentos ecuatorianos y solidaridad, dejó un impacto social significativo al beneficiar a más de 260 familias de escasos recursos y apoyar a seis fundaciones dedicadas a transformar vidas.

El evento comenzó con la participación de las fundaciones beneficiadas, entre ellas la Fundación Caminitos de Luz, la Fundación Orquesta Ciudad de Quito y la Fundación Martha Álvarez. Estas instituciones compartieron su talento en el escenario, con un coro de 11 niños, un quinteto de cuerdas y un desfile de moda inclusivo enfocado en personas con capacidades diferentes, enfermedades catastróficas y en situación de vulnerabilidad, respectivamente. Además, recibieron apoyo económico por parte de RM, una empresa comprometida con la solidaridad.

Un momento especial de la velada fue la emocionante final del concurso 'Ritmo y voz', una convocatoria que reunió a más de 600 personas de todo el país, quienes subieron videos de canto y baile para demostrar su talento oculto. Este escenario visibilizó las destrezas de personas ecuatorianas del día a día que creyeron en sí mismas. RM se convirtió en una vitrina para que pudieran ser conocidas y se les brindara el impulso necesario para desarrollar su talento y carrera.

Los ganadores cuentan con el apoyo y la mentoría de artistas de la talla de Marqués y Karla Kanora. El ganador recibió un premio de 5.000 dólares, una contribución clave para impulsar su carrera.

Además, RM ofreció una plataforma para artistas de la calle, quienes demostraron su talento en canto y baile, ganándose la atención del público. Estos artistas también recibieron ropa donada por RM, que usaron durante la velada, exponiéndolos ante la sociedad para que los

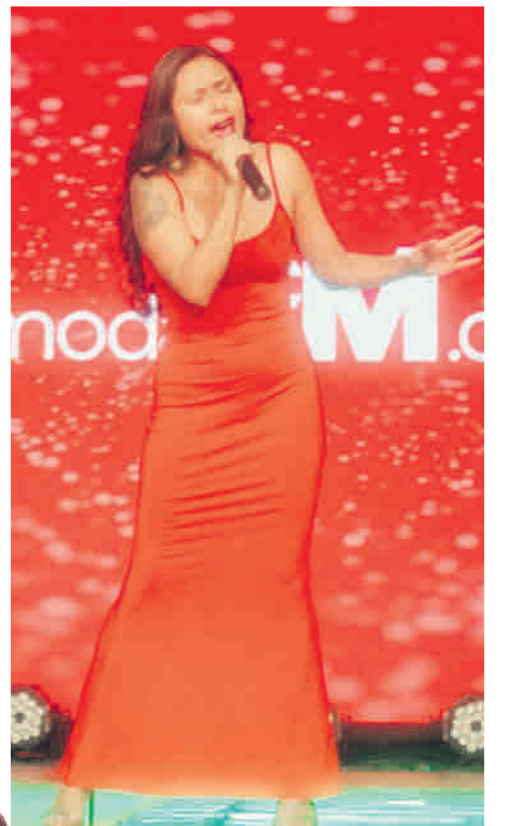
El evento combinó moda, música y apoyo social, benefició a más de 260 familias y a seis fundaciones.

reconozcan y consideren para nuevas oportunidades. Este gesto destaca el compromiso de la marca con el desarrollo de talentos emergentes y su impacto en la comunidad.

En palabras de Diego Padilla, gerente de marketing de la marca: "Desde RM, queremos aportar esperanza, autoconfianza y oportunidades a las fundaciones, personas en situación de calle y al ecuatoriano en general, que tanto lo necesita. Este evento demuestra que la empresa privada puede marcar la diferencia al visibilizar su trabajo y contribuir a su sostenibilidad".

La noche cerró con un espectáculo vibrante que incluyó la participación de la reconocida artista internacional Fanny Lu, quien compartió escenario con Marqués y Karla Kanora, creando una experiencia inolvidable para los asistentes.

"Siempre Puedes", el lema de la firma RM, reafirma que moda y solidaridad pueden ir de la mano, y que pequeñas acciones pueden generar grandes cambios. Con eventos como este, RM Moda continúa construyendo puentes de esperanza y oportunidades para quienes más lo necesitan.



RM
FESTEJA
Quito

15%
DESCUENTO
EN TODO
del 05 al 06 de diciembre
*Aplica en ropa y calzado

PAGA DESDE
MARZO
2025

SAN MARCOS

el encanto que atrae

DATO
Junto a San Roque, San Sebastián y Santa Clara, San Marcos es considerado uno de los barrios más antiguos de la capital.



CIFRA
35

Establecimientos entre talleres, restaurantes, cafés, museos, hoteles y hostales funcionan en la localidad.

En el antiguo barrio colonial hoy convergen lo bohemio, lo moderno y lo gourmet con lo tradicional.

Hermosas casas coloniales, balcones decorados con coloridas buganvillas, acogedoras tienditas y restaurantes, y una bullante vida nocturna; San Marcos lo tiene todo.

El barrio capitalino, que comprende la pequeña y estrecha calle Junín, es uno de los más antiguos de Quito.

Fundado en 1580, ha sido testigo de los sucesos históricos que marcaron la vida de la ciudad.

Sin embargo, pese a su carácter patrimonial, el barrio no se ha quedado anclado en el pasado, sino que con el paso de los años ha logrado una transformación hacia lo contemporáneo, combinando su historia con la gastronomía gourmet y lo chic.

En la planta baja del Muñoz Mariño Museo y Galerías funciona La Purísima, restaurante de comida ecuatoriana con un giro contemporáneo.

Su chef, Carlos Fuentes, indica que el pasado del barrio y el espacio que acoge al restaurante fueron vitales en su decisión de instalarse ahí, pues en él convergen la tradición con lo contemporáneo, la misma fusión que existe en el menú del establecimiento.

"La Purísima es mucho más que un restaurante, que un grupo de ingredientes, que servir tragos. El lugar cuenta historias, y esas historias están vivas en San Marcos", dice.

Las historias en la localidad se inician en la plaza, donde reposa la iglesia de San Marcos, que data del siglo XVI.

Junto a ella, y a lo largo de la vía, se encuentran cafés, bares, tiendas de diseño, hoteles boutique así como los tradicionales talleres de carpintería, que datan del siglo pasado.

José Barrera es uno de ellos. "Lo maravilloso de este barrio es que es el único lugar en Quito por donde no pasas así nomás, tienes que buscarlo", afirma.

Lleva treinta años dedicado a la taracea, un arte que se realiza en madera. En su taller, Barrera elabora cajas, crucifijos e incluso tableros de ajedrez.

El encanto de San Marcos, asegura Pablo Arias, presidente del barrio, es justo esta convergencia.

"Aquí hay espacio para todos. Tenemos las huecas tradicionales como el restaurante Laurita, que vende el típico hornado, a sitios muy especializados en comida gourmet. Tenemos artesanos de madera y tallado que trabajan en eso por generaciones, y jóvenes que se dedican a la cerámica o al diseño con un giro moderno. Lo que nos caracteriza, además de la belleza del barrio, es ese equilibrio", afirma.

Uno de los hitos modernos de San Marcos es el Ila Experience Hotel, hotel de experiencias de lujo que funciona en una casa colonial.

"Un hotel de lujo en Quito suele desprenderse de una historia, de un pasado real.

Para nosotros, en cambio, recordar es un don divino que da vida a lo que podría haber sido olvidado y socavado. Aspiramos a compartir el talento y el valor de nuestras raíces", indican.

La vida nocturna es otro aspecto preferido por los visitantes del emblemático barrio. Ahí también hay opciones para todos: discretos bares donde degustar cocteles, pequeñas cavas y wine bars para ir en pareja o con amigos, e incluso un escenario para los más movidos conciertos.

Este último es Noise FX, que funciona en la planta baja de una casa colonial. Ahí semana a semana se presentan bandas de ska, rock, jazz e incluso cumbia. "Hay un día para todos", comenta Juan Tapia, administrador.

CELEBRAR LA HISTORIA

Además de sus restaurantes y comercios, San Marcos tiene un aspecto particular: en su breve extensión es hogar de tres museos.

El primero de ellos, ingresando desde la calle Flores, es la Casa Museo Manuela Sáenz, una residencia colonial que consta de tres pisos con once salas de exhibición donde se muestran obras de arte, libros, armas y objetos personales de esta independentista así como de Simón Bolívar y de Antonio José de Sucre.

Entre sus múltiples curiosidades cuenta con una colección de muebles que pertenecieron a la Marquesa de Solanda, Mariana Carcelén de Guevara, esposa del mariscal Antonio José de Sucre.

A pocos pasos se encuentra el Museo Archivo de Arquitectura -MAE, espacio dedicado a la divulgación de la historia de la arquitectura de la capital, con énfasis en la arquitectura moderna.

Bernarda Ycaza, directora del espacio, indica que uno de los principales objetivos del museo es la conexión con el público general y profesional, por lo que ofrecen programas como 'Arquonautas', educación en arquitectura para niños, así como recitales y exposiciones temporales.

"Creemos en la puesta en valor de la arquitectura moderna. Hemos tomado acciones, planteado conversatorios y debates cuando sentimos que el patrimonio está en riesgo. Sentimos que es nuestro deber generar diálogo", dice.

Finalmente, a pasos de la plaza San Marcos está el Muñoz Mariño Museo y Galerías, cuya planta alta rinde homenaje al acuarelista riobambeno Oswaldo Muñoz Mariño. El espacio sirve, además como sala de exposiciones para jóvenes artistas y pintores de gran trayectoria que muestran ahí sus piezas. Estas muestras cambian mensualmente y buscan atraer a nuevos públicos a conocer el talento nacional.



TURISMO ECOLOGICO: Top de los atractivos sostenibles

Entre reservas naturales, bosques nublados y alojamientos de lujo, los turistas pueden disfrutar de una experiencia que combina naturaleza y deportes de aventura.

Desde el momento en que el turista se traslada por la vía Calacalí - La Independencia, se sumerge en paisajes de montañas y pequeños riachuelos que corren por los taludes. El visitante escucha el canto de aves y comienza a sentir la humedad que caracteriza al Chocó Andino, una extensa área verde ubicada a 45 minutos al noroccidente de la capital, que fue declarada reserva de la biosfera por la Unesco.

La zona, que abarca unas 286.000 hectáreas, es el espacio donde comunidades y emprendedores han consolidado diversas propuestas de ecoturismo, actividad que busca la conservación y promoción de los atractivos locales de las seis parroquias: Nono, Calacalí, Nanegalito, Nanegal, Guallea y Pacto.

Lo que hace particular a este sitio es que los establecimientos turísticos aprovechan la biodiversidad de la naturaleza y adaptan el espacio para deportes de aventura como canopy, rafting, tubing, senderismo y ciclismo de montaña.

Antonio Carrera, gerente de la agencia de turismo Equinoxworldtravel, explica que los turistas prefieren el Chocó por su cercanía a la capital y por ser un sitio "famoso por sus ríos, cascadas, donde se pueden realizar actividades de deportes extremos en medio de bosques y una gran diversidad de especies".

Los sitios imperdibles de esta zona incluyen la reserva geobotánica del Pululahua, la comunidad de Yunguilla, el corredor ecológico del Oso Andino, la reserva Maquipucuna, el museo de sitio Tulipe y el río Mashpi, dentro del Distrito. Sin embargo, el área turística continúa hacia Mindo, Pedro Vicente Maldonado, Los Bancos y Puerto Quito.

En Yunguilla, sector que pertenece a Calacalí, los lugareños ofrecen turismo comunitario en medio del bosque nublado. Una de las opciones es recorrer los culuncos, caminos precolombinos que conectan con Nanegalito. El alojamiento en el lugar puede superar los \$40 por noche.

En la reserva Maquipucuna, el ecolodge del mismo nombre ofrece la experiencia de dormir en cabañas de lujo, suites o acam-

par en medio de la naturaleza, frente al río Umachaca. Existen varias opciones de senderismo por las cascadas o el bosque nublado, donde los visitantes pueden observar aves como colibríes, tucanes, pájaros carpinteros y, con suerte, el oso de anteojos. La estadía y disponibilidad se puede consultar en su página web.

Entre el bosque nublado se encuentra el complejo arqueológico Tulipe, un lugar que guarda la historia del centro ceremonial de los incas, donde celebraban los solsticios y equinoccios.

Los amantes de las cascadas pueden disfrutar de las caídas naturales de agua en el río Mashpi. En medio de la reserva natural se encuentra el reconocido Mashpi Lodge, que ofrece una vista espectacular desde un hotel de lujo.

Existen múltiples opciones para los turistas que visitan la zona del Chocó Andino. Las alternativas incluyen recorridos de un día o estadías más largas. Además, los visitantes pueden adquirir productos de las comunidades, así contribuyen a los emprendimientos y al turismo sostenible.

TURISMO Y ESTUDIOS

La zona del Chocó Andino ha sido un punto de encuentro para expertos e investigadores interesados en la conservación de especies y el desarrollo natural de este ecosistema. Diversas iniciativas apoyan fundaciones que promueven la protección de la reserva, contribuyen a la preservación de su biodiversidad.



El colibrí, el pájaro carpintero y el tucán son aves que asombran a los visitantes.



Los turistas se refrescan en las aguas de los ríos, luego de recorrer los senderos naturales.



En el extenso bosque nublado, hay gran diversidad de especies y orquídeas.



Aunque la zona se ha vuelto famosa entre los turistas, el sitio conserva las especies que viven en su ambiente natural.

SITIOS ECOTURÍSTICOS DEL CHOCÓ ANDINO



La séptima reserva de biósfera del Ecuador

El Chocó Andino se encuentra en el listado de las siete reservas de biosfera del país. Se suma a Galápagos, Yasuní, Podocarpus-El Cóndor, Sumaco-Napo-Galeas, la del macizo del Cajías y el Bosque Seco.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) lo declaró reserva de biosfera el 25 de julio de 2018, y ahora forma parte de la red mundial.

La biósfera del noroccidente de la provincia de Pichincha tiene 12 tipos de bosques. De ellos, nueve son protectores, y también se encuentran seis reservas privadas. Todas contribuyen a la investigación de este ecosistema, que se extiende desde los 500 hasta los 4.784 metros sobre el nivel del mar.

El bosque capta la evaporación del océano Pacífico y genera una gran cantidad de agua, que cae en forma de lluvia en los

ríos Alambi, Tulipe, Chirape, Pachijal, Mashpi y Blanco, los cuales abastecen de agua a la zona.

La reserva es hogar de 700 especies de aves, 140 de anfibios y 40 de reptiles, y también alberga 366 sitios arqueológicos y 48 bienes patrimoniales. El área representa el 30,31% del territorio de la provincia de Pichincha, según datos de la Mancomunidad del Chocó Andino.

Los servicios brindados por las comunidades y los emprendedores locales preservan el hábitat de las especies y las fuentes de agua, e impulsan la producción agroecológica.

La declaratoria de reserva permitió prohibir la actividad minera extractivista en la zona.



En el Chocó, los emprendimientos buscan la armonía entre el turismo y la conservación del entorno natural.

APROVECHA LA

NAVIDAD

DORADA

CHEVROLET

**¡REGÁLATE EL MODELO
QUE TE ENCANTA!**



Groove
Desde **\$19.999**

Onix Sedán
Entrada desde **\$2.999**

VISITA UN CONCESIONARIO

CHEVROLET

**Manejemos
juntos**

Chevrolet usa
y recomienda
lubricantes
y baterías. **ACDelco**

• AUTOMOTORES CONTINENTAL • AUTOMOTORES DE LA SIERRA • ECUA-AUTO • E. MAULME • INDUAUTO • METROCAR • MIRASOL • PROAUTO

Aplican términos y condiciones, más información en www.chevrolet.com.ec