



Ponencia

La Fanesca como recurso turístico: Un viaje culinario a través de la cultura ecuatoriana

Fanesca as a Tourism Resource: A Culinary Journey Through Ecuadorian Culture

 Francisco Xavier Guevara-Aroca

Universidad Técnica del Norte FACAE

Correspondencia fxguevara@utn.edu.ec

Presentado: 22 de marzo 2024.

Publicado en línea: 30 de abril 2024, Volumen 3 número EE1

doi: 10.5281/zenodo.11062726

Resumen

La Fanesca, una sopa emblemática de la Semana Santa en Ecuador, es un crisol de sabores que refleja la riqueza cultural del país. Su origen se remonta a la época colonial, donde se fusionaron ingredientes indígenas y españoles. Este plato único, con su variedad de granos, verduras, bacalao y otros elementos, ha trascendido el tiempo convirtiéndose en un ícono gastronómico ecuatoriano. Más allá de su sabor, la Fanesca encierra un profundo significado cultural. Es símbolo de comunión y unidad familiar, transmitida de generación en generación. Su preparación, llena de tradiciones y secretos familiares, se convierte en un acto de unión y celebración. En este contexto, la Fanesca se presenta como un recurso turístico invaluable. Su potencial radica en la búsqueda de experiencias auténticas por parte de los visitantes. A través de ferias gastronómicas, clases de cocina y rutas turísticas, se puede promover el consumo local, fortalecer la identidad cultural y fomentar el desarrollo sostenible de las comunidades. La promoción de la Fanesca como un producto cultural único y auténtico posicionará al Ecuador como un destino atractivo para los amantes de la gastronomía y las tradiciones ancestrales.

Palabras clave: Fanesca, Semana Santa, turismo cultural, gastronomía ecuatoriana, tradición, identidad cultural, desarrollo local.

Abstract

Fanesca, an emblematic soup of Ecuadorian Easter, is a melting pot of flavors that reflects the cultural richness of the country. Its origin dates to colonial times, where indigenous and Spanish ingredients merged. This unique dish, with its variety of grains, vegetables, cod, and other elements, has transcended time, becoming an Ecuadorian gastronomic icon. Beyond its taste, Fanesca embodies profound cultural significance. It symbolizes communion and family unity, passed down from generation to generation. Its preparation, steeped in traditions and family secrets, becomes an act of unity and celebration. In this context, Fanesca emerges as an invaluable tourist resource. Its potential lies in the pursuit of authentic experiences by visitors. Through gastronomic fairs, cooking classes, and tourist routes, local consumption can be promoted, cultural identity strengthened, and sustainable community development fostered. Promoting Fanesca as a unique and authentic cultural product will position Ecuador as an attractive destination for lovers of gastronomy and ancestral traditions.

Keywords: Fanesca, Easter, cultural tourism, Ecuadorian gastronomy, tradition, cultural identity, local development.



Introducción

La Fanesca, un ícono culinario de la Semana Santa en Ecuador, es un crisol de sabores que refleja el sincretismo cultural del país. Este emblemático potaje fusiona productos endémicos, como el choclo (*Zea mays*), el chocho (*Lupinus mutabilis*) y los mellocos (*Ullucus tuberosus*), con ingredientes introducidos tras la conquista española. Esta armoniosa combinación resalta la importancia de los ingredientes locales en la configuración de la identidad gastronómica ecuatoriana. La Fanesca, más que un simple plato, es un legado culinario que atesora la historia y las tradiciones del Ecuador.

Una de las particularidades de la Fanesca, es su extensa variedad de formas de preparar en las familias ecuatorianas, Este platillo que no tiene una receta única es un

potencial como una experiencia cultural que fusiona elementos tangibles e intangibles (Aulestia Vizcaíno, 2021), memoria social, religión y tradición. Este resumen explora la viabilidad de la Fanesca como un recurso turístico gastronómico invaluable que resalta la identidad y la diversidad cultural del Ecuador.

Un ícono cultural:

La Fanesca, un emblema culinario de la Semana Santa en Ecuador, es un tapiz de sabores que refleja la rica diversidad cultural del país. Su origen se remonta a la época colonial (Unigarro & Merino, 2010), cuando se produjo la fusión de ingredientes indígenas y españoles. El uso del bacalao, símbolo religioso por excelencia, evidencia la profunda influencia católica que permeó la cultura andina durante la colonización. La integración de una amplia variedad de granos, verduras como, maní



(*Arachis hypogaea*), zambo (*Cucurbita ficifolia*), zapallo (*Cucurbita maxima*) además masas y plátanos (*Musa balbisiana*) maduros fritos y otros elementos da vida a un plato aromático, único y delicioso que ha trascendido el tiempo, convirtiéndose en un ícono gastronómico ecuatoriano.

Si bien las recetas de la Fanesca varían, existen procesos comunes en su elaboración que es importante destacar para comprender el método culinario y reforzar los códigos de sabor, textura, aroma y apariencia de esta emblemática sopa.

El proceso inicia con el desaguado del bacalao durante horas para eliminar el exceso de sal. Luego, muchas familias optan por hervirlo en leche para obtener un caldo aromático que se incorporará al potaje. Posteriormente, se cocinan por separado los granos y vegetales seleccionados para la Fanesca, entre los que destacan el zambo y el zapallo, que aportan color y textura a la preparación, finalmente se integra todo sobre un refrito que normalmente lleva cebolla larga y ajo entre otros, los adornos en el emplatado tradicionalmente llevan: huevo cocido, cebolla en flor, rebanada de ají, cilantro, masa o empanas y bacalao.

El Bacalao en la Fanesca: Un Encuentro Entre Fe y Tradición

En la Semana Santa ecuatoriana, la Fanesca emerge como un tapiz culinario que entrelaza sabores, tradiciones y creencias. El bacalao, ingrediente fundamental en este potaje, no solo aporta su distintivo sabor, sino que también carga con un profundo simbolismo religioso que lo convierte en un elemento indispensable para la experiencia gastronómica.

Arellano analiza la simbología del bacalao en semana santa y menciona que sus raíces se remontan a la Edad Media europea, donde la cocina medieval se impregnaba de fervor religioso. Durante la Cuaresma, el bacalao se erigía como protagonista de la mesa, en sustitución de carnes rojas, en un acto de penitencia y abstinencia. Esta práctica no solo respondía a una disciplina espiritual, sino que también moldeaba la producción y el consumo de alimentos en la vida cotidiana.

La Fanesca representa la convergencia de dos tradiciones culinarias: la europea, con su cocido de bacalao y garbanzos típico de la Semana Santa, y la americana, con su cocido de granos y base de bacalao. Esta fusión cultural se ve reflejada en la amplia variedad de ingredientes que componen la Fanesca, donde el bacalao, lejos de ser un simple ingrediente, se convierte en un símbolo de fe y tradición.

Arellano señala que el bacalao en la Fanesca representa el signo de Piscis, ícono de la religión cristiana. A su vez, este pescado también simboliza la multiplicación de los peces, un milagro atribuido a Jesús, y por ende, remite al sentido de compartir y fraternidad que caracteriza a la época.

De esta manera, el bacalao en la Fanesca trasciende su función gastronómica para convertirse en un elemento de profunda significación religiosa y cultural. Su presencia en este potaje no solo deleita el paladar, sino que también evoca la fe, la tradición y el espíritu de la Semana Santa en Ecuador.

Más que un plato, una tradición:

La Fanesca tiene un profundo significado cultural. Es un símbolo de comunión y unidad familiar, transmitida



de generación en generación, en poblaciones rurales y pequeñas del país, aún existe la tradición de intercambiar con sus seres queridos, vecinos y amigos, creando un entramado de sabores y tradiciones que fortalece los lazos comunitarios.

Pazos Carrillo analiza sobre el origen de la Fanesca y reflexiona sobre algunos indicios para explicar su procedencia. La palabra fanesca proviene de dos términos latinos, el primero es fanum que quiere decir santuario y el segunda esca que significa comida; es decir, Fanesca significaría comida para el santuario. Su preparación, llena de tradiciones y secretos familiares, se convierte en un acto de unión y celebración.

Un imán para el turismo cultural culinario:

Los hábitos de consumo de comida que tienen los turistas de hoy en día han ido cambiando en paralelo al rápido desarrollo de las tecnologías, la globalización y la búsqueda de innovación por parte de los consumidores, Sin embargo, muchos turistas prefieren consumir alimentos locales durante sus vacaciones, y los alimentos y bebidas tradicionales constituyen una de las motivaciones de viaje más importantes de los turistas culinarios. (Türker & Süzer, 2022)

La Fanesca, en este contexto, puede convertirse en un foco de atracción turística. Su potencial radica en la búsqueda de experiencias auténticas y poco masificadas por parte de los visitantes (Hernández & Dancausa, 2018).

Por otro lado, la riqueza agrícola del Ecuador es reflejada en sus ingredientes, en preparaciones emblemáticas, entre otras, la fanesca. Por medio de la cual se puede

promover el consumo local y la sostenibilidad. (Johns et al., 2013)

La Fanesca abre un abanico de oportunidades turísticas:

Restaurantes y ferias gastronómicas: Ofrecer la Fanesca como un plato especial durante la Semana Santa, con diferentes versiones y presentaciones en ferias y espacios culinarios.

Es imperativo destacar el rol crucial que desempeñan las instituciones públicas del Estado en la promoción de la gastronomía como un motor de desarrollo económico y cultural. Su apoyo, materializado en iniciativas como ferias urbanas y rurales con temática de platos tradicionales, resulta fundamental para dinamizar la cadena de producción agroalimentaria y fortalecer la identidad culinaria de la población.

Estas ferias gastronómicas trascienden el mero intercambio comercial, erigiéndose como espacios de socialización y aprendizaje cultural. Por un lado, permiten a los visitantes apreciar la profunda importancia que la comunidad otorga a estos platos emblemáticos, evidenciando su arraigo en las tradiciones locales. Por otro lado, brindan una valiosa oportunidad para comprender el trasfondo cultural de estas preparaciones, desde el origen de los productos utilizados hasta las técnicas culinarias utilizadas.

Más allá de la exhibición y el conocimiento, estas ferias gastronómicas culminan con la experiencia sensorial más gratificante: la degustación y venta de los platos tradicionales. Esta interacción directa con los sabores y aromas permite a los visitantes apreciar la riqueza y



complejidad de la cocina tradicional local, fomentando su aprecio y consumo.

En definitiva, el rol de la gobernanza en la promoción gastronómica, a través de iniciativas como las ferias temáticas, es fundamental para dinamizar la economía local, fortalecer la identidad cultural y fomentar el desarrollo sostenible de las comunidades.

"Cooking classes": Enseñar a los visitantes la preparación tradicional de la Fanesca, transmitiendo la cultura y las tradiciones culinarias del Ecuador.

Es una herramienta poderosa para transmitir la cultura de una población a otra con el fin de valorizarla. (Yiğit, 2022) la acción de recrear recetas tradicionales de importancia cultural permite que los aprendices conozcan a los productos en su estado natural, topar la temática de que sector geográfico provienen, hablar sobre su origen si es local o introducido, entre otros varias características que cuentan los alimentos detrás de su existencia, por otro lado, las técnicas culinarias que se realizan en las poblaciones también son el reflejo de su visión en relación al mundo y la naturaleza, y del mismo modo el diseño de herramientas culinarias permite evidenciar el ingenio y conocimiento de su población.

Entre estos y otros temas que se relacionan con la preparación de un platillo tradicional resultan interesante información que debe ser organizada y codificada para que sirva como un producto educativo fácil de transmitir y llamativo para otras culturas, lo cual permita fortalecer la atracción turística al destino.

La enseñanza mediante clases de cocina puede resultar en una herramienta poderosa para transmitir la cultura de una población a otra, fomentando su valorización y comprensión (Yiğit, 2022) A través de la recreación de recetas tradicionales, los participantes no solo aprenden a cocinar, sino que también se adentran en un viaje cultural que les permite conocer a fondo los ingredientes, las técnicas culinarias y el trasfondo histórico de la gastronomía que se imparte.

Al recrear recetas tradicionales, los aprendices tienen la oportunidad de conocer los productos en su estado natural. Aprenden a identificar su origen, ya sea local o introducido, y a comprender las diversas características que cuentan los alimentos sobre su historia y tradición. Desde la tierra donde se cultivan hasta las manos que los transforman, cada ingrediente encierra un relato cultural que enriquece la experiencia culinaria.

Las técnicas culinarias que se emplean en las distintas culturas son un reflejo de su visión del mundo y su relación con la naturaleza. Cada método de preparación, cada herramienta utilizada, habla de la historia, la creatividad y el ingenio de un pueblo. Aprender estas técnicas permite a los estudiantes apreciar la riqueza cultural que se esconde detrás de cada platillo.

La información que se genera a través de las clases de cocina, desde la historia de los ingredientes hasta las técnicas culinarias y el contexto cultural, resulta invaluable para crear un producto educativo atractivo y accesible. Al organizarla y codificarla de manera creativa, se puede convertir en un recurso invaluable para la transmisión cultural, en el contexto turístico. Al ofrecer a los visitantes la oportunidad de aprender sobre la cultura local a través de su comida, se crea una conexión profunda y



duradera que fomenta la apreciación y el respeto por las tradiciones con lo cual la experiencia turística se enriquece y genera una buena imagen del destino.

Rutas turísticas: Combinar la degustación de la Fanesca con visitas a lugares religiosos, mercados locales y sitios de interés cultural.

Las rutas turísticas gastronómicas ofrecen una experiencia única que combina el deleite culinario con la inmersión en la cultura local. (Türker & Süzer, 2022), Las rutas turísticas gastronómicas ofrecen una experiencia única que combina el deleite culinario con la inmersión en la cultura local. En el caso de la Fanesca, un platillo de profunda significancia religiosa y cultural, estas rutas pueden diseñarse para integrar la degustación de este

plato emblemático con visitas a lugares religiosos, mercados locales y sitios de interés cultural al combinar la experiencia culinaria con visitas crea una experiencia integral que conecta al turista con la esencia de esta tradición ecuatoriana y permiten al turista comprender el contexto religioso y cultural de este plato.

Conclusión:

La Fanesca es un manjar culinario y un recurso turístico que requiere de su promoción como un producto cultural único y auténtico que aporta para posicionar al Ecuador como un destino atractivo para los amantes de la gastronomía y las tradiciones.



Referencias

- Arellano, L. (2024). Cocina y Religión : La Fanesca y su Significado Espiritual en Ecuador Cuisine and Religion : Fanesca and its Spiritual Significance in Ecuador. *Revista de Gastronomía y Cocina* 3(EE1). <https://doi.org/10.5281/zenodo.10982340>
- Aulestia Vizcaíno, A. C. (2021). Los mercados en Quito y su oferta de gastronomía tradicional como recurso turístico. *San Gregorio*, 47(4), 97–112. <http://10.36097/rsan.v1i47.1614>
- Johns, T., Powell, B., Maundu, P., & Eyzaguirre, P. B. (2013). Agricultural biodiversity as a link between traditional food systems and contemporary development, social integrity and ecological health. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14), 3433–3442. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6351>
- Pazos Carrilo, S. M. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*. Universidad Andina Simón Bolívar Ecuador.
- Türker, N., & Süzer, Ö. (2022). Tourists' food and beverage consumption trends in the context of culinary movements: The case of Safranbolu. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100463. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100463>
- Unigarro, C., & Merino, A. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. In *Cartografía de la Memoria* (Issue Fondo Editorial Ministerio de Cultura). www.flacsoandes.edu.ec
- Yığıt, S. (2022). Is it possible to get to know a culture through cooking classes? Tourists experiences of cooking classes in İstanbul. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28(January), 100527. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100527>