





A la mañana emprendimos un suculento viaje por “La ruta Choncho”. Iniciamos nuestro recorrido hacia el noreste del austro ecuatoriano en busca de los apetitosos platos que se preparan en nuestra región. En Gualaceo nos encontramos con el delicioso “choncho hornado”. Ya en el mercado central, ante nuestros ojos hambrientos desfilaron más de una docena de puestos con este delicioso plato.

Nuestras anfitrionas nos comentaron de la preparación laboriosa que se requiere para alcanzar el sabor particular. Los llapingachos, el mote choclo, el ají decoran aún más la preparación, que es una invitación generosa al paladar.

A eso de la media mañana, nos trasladamos a Certag; un sitio tradicional en donde se preparan diversos platos con el choncho. Las cáscaras, la fritada, los sancochos y las costillas son, entre otros, exquisiteces del lugar. Una buena agua de frescos, una cola o una cerveza son amigos

infaltables una vez terminada la faena devoradora de las carnes. Ummmmmm, ¡qué delicioso! Continuando con nuestro itinerario gastronómico, nos dirigimos al otro lado del austro. Llegamos a San Joaquín. En este sector el “Choncho a la barbosa” es el plato predilecto, que se lo acompaña con ensalada, papa chaucha y una salsa de pepa. Es difícil describir las diferencias en la preparación de cada uno de estas delicias, que están al alcance del bolsillo; a más de la generosidad con la que se atiende al cliente que siempre regresa.

Siguiendo con nuestra infatigable travesía, y aún con apetito, nos dirigimos a Cumbe, otro cantón de la región azuaya que se caracteriza por la preparación del choncho. Allí, Ruth Mogrovejo nos convidó sancocho, fritada y esas morcillas blancas que nos dejaron en el paladar una huella suculenta. Es que nos dimos cuenta de que nuestra gente, en nuestra tierra hace cosas verdaderamente sabrosas, higiénicas. No en vano, las familias de la ciudad de Cuenca descuidan sus cocinas y se trasladan por diferentes lugares. Gozan de la familia, de su fin de semana, de su cocina.

