



AZUAY... ¡mucho gusto!

RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA



iila
Organización internacional italo-latinoamericana



La Ruta Turística Gastronómica "Azuay... ¡mucho gusto!" es el resultado del Proyecto "Diseño y promoción de las rutas turísticas temáticas de Latinoamérica", ejecutado por la Organización Internacional Ítalo-Latinoamericana (IILA) con fondos del Ministerio de Asuntos Exteriores y de la Cooperación Internacional de Italia (MAECI), en la provincia del Azuay en colaboración con el Viceministerio de Turismo del Ecuador.

A través del Proyecto, se ha diseñado e implementado una ruta turística gastronómica que destaca la riqueza cultural, productiva y culinaria de la provincia del Azuay, ubicada en el callejón interandino en el centro-sur del Ecuador.

Un territorio que se distingue por su gran diversidad cultural, reflejada en la excepcional maestría de sus artesanos y en la riqueza de sus tradiciones que se extiende a su cocina, sus recetas y a los deliciosos sabores que se disfrutan en la alegre convivialidad de sus mesas.

La Ruta "Azuay... ¡mucho gusto!", celebra a productores, artesanos del gusto y cocineros azuayos, a familias que son reconocidas custodias de recetas ancestrales y tradiciones que, transmitidas de generación en generación, consolidan la identidad y la excelencia gastronómica de la provincia.



**AZUAY...
¡mucho gusto!**
RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA



DE LA CAÑA DE AZUCAR A UN BUEN RON

Visita a la destilería artesanal con degustación

Nuestro ron nace en el Valle de Paute, donde la caña se cuida con cariño, el tiempo se respeta... y las barricas tienen mucho que contar.

Soy médico de profesión y Maestro Ronero de corazón. Hace más de 30 años, lo que empezo como una travesura —mezclar, probar, añejar— se convirtió en mi forma favorita de celebrar la vida.

Hoy, junto a mi hija Daniela, guardiana y heredera de esta tradición familiar, decidimos abrir las puertas de nuestra destilería artesanal para compartirlo contigo.

Te invitamos a recorrer los rincones de nuestra hacienda, una de las más bonitas del Valle de Paute, donde la tierra es generosa y florece sin esfuerzo. Caminarás entre árboles frutales cargados de sabor, flores que pintan el paisaje y decenas de colibríes que custodian el lugar. Todo eso mientras descubres, paso a paso, los secretos de la destilación artesanal.

Verás cómo se cosecha la caña, cómo la molemos en el trapiche, y cómo de ese jugo dulce nace el típico 'guarapo', que luego transformamos en miel.

Te mostraremos cómo destilamos con leña, como se hacía antes, y cómo nuestro ron envejece lentamente en barriles de roble hasta convertirse en el Ron Reserva Don Enrique. Pero aquí no solo tenemos ron, también preparamos un buen aguardiente, base del cóctel que nunca falta en nuestras reuniones con parientes y amigos... te va a encantar!

Ven, prueba, siente y emocionate degustando lo mejor de Casa Hacienda Los Torres. Esta experiencia no se cuenta... se vive.

¡Te esperamos!



DISPONIBILIDAD:

- De viernes a domingo: 10:00 y 16:00, con previa reserva.
- Participantes: Mín 4 pax, máx 12 pax.
- Duración: 2 horas.
- Idioma: Español e Inglés.

INCLUYE:

- Degustación de: caña de azúcar, miel de caña, guarapo.
- Cata de: Aguardiente, ron Reserva Don Enrique (10 años), ron joven, mistela hecha con nuestras frutas, cóctel de receta familiar.
- Piqueo tradicional.

CONTACTOS:

WhatsApp + 593 999 455293
Email: datoar@gmail.com
@lostorresron





DEL HUERTO A LA MESA

Pasadía en finca agroturística

Hola, soy Ana María, la chef de la casa, y quiero invitarte a mi hogar: FADA, una finca familiar en El Pan - Azuay donde cocinamos con amor, cosechamos con respeto y compartimos con alegría.

Aquí no vienes solo a mirar... vienes a sentir, saborear y ser parte de una historia viva que comenzó con mi padre, Don Antonio, y que hoy florece con el cariño de mi madre, Doña Mariana, y de toda nuestra familia.

Esta experiencia incluye:

Recorrido por la finca. Junto a mi hermano Luis Miguel, vas a cosechar en el huerto los ingredientes para el almuerzo, él te contará cómo cultivamos de forma natural, con técnicas agroecológicas que cuidan la tierra.

Taller culinario interactivo. Con lo que coseches, cocinaremos juntos recetas tradicionales que hemos cuidado por generaciones. ¡Y claro que vas a poder meter las manos en la masa! utilizando ingredientes recién recolectados.



FADA

Finca Agroturística Don Antonio

DISPONIBILIDAD:

-De lunes a domingo: 10:00 a 14:00,
con previa reserva.

INCLUYE:

- Recorrido por la finca.
- Degustación de panes y mermeladas, almuerzo tradicional.
- Degustación de licores.

CONTACTOS:

WhatsApp: +593 984 213952
Email: fincadantonio@gmail.com
@fadafinca





ENTRE FRUTAS Y BARRICAS DE BULÁN

Visita la fábrica artesanal de licores

Te invitamos a vivir una experiencia única en el corazón del Azuay, donde la naturaleza, la tradición y el sabor se encuentran.

Comienza tu aventura en Quinta Lucía, un paraíso de árboles frutales y hospitalidad andina. Pasearás entre cultivos locales, aprenderás sobre sus ciclos y secretos, y probarás frutas frescas directamente del árbol. Un recorrido lleno de aromas y colores.

Luego, déjate sorprender por la magia de Frutiland, fábrica artesanal de licores, donde la fruta se convierte en historia líquida. Una hermosa locación con arquitectura que armoniza con el paisaje andino y donde en cada rincón se celebra la identidad cultural de Bulán. Aquí degustarás licores únicos, elaborados con dedicación y respeto por la tierra.

¡Descubre la magia de Bulán, entre sabores, naturaleza y tradición!



DISPONIBILIDAD:

-De lunes a domingo: A partir de las 10:00, con previa reserva.

INCLUYE:

- Guía local.
- Paseo por huertos frutales con degustación de fruta.
- Visita a la fábrica artesanal de licores.
- Degustación de tres licores y copa de vino.
- Tabla con mermeladas caseras y galletas artesanales.

CONTACTOS:

WhatsApp: +593 996 891627
Email: abadsegarra@gmail.com
@frutilanbulan





ORO BLANCO DE LOS ANDES

Pícnic andino entre vacas felices

En las alturas de Sevilla de Oro, donde los Andes se visten de verde y el viento huele a pasto fresco, hay un rincón donde las vacas pastan libres, los paisajes enamoran y el queso... ¡sabe a gloria!

Bienvenidos a Ganadería San Ángel, una hacienda familiar donde la vida late al ritmo del campo y el amor por la tierra se convierte en sabor.

Somos Ángel y Evelin, veterinarios de profesión, granjeros de corazón. En este paraíso andino queremos mostrarte todo lo que hay detrás del vaso de leche que disfrutas cada mañana. Aquí vas a vivir la experiencia de cuidar y criar vacas felices.

Aprenderás sobre mugidos, reproducción, crianza de animales y hasta sobre el ordeño. Y mientras te sumerges en esta aventura, descubrirás que lo orgánico no es una moda... ¡es una forma de vida que se siente en el alma!

Te llevaremos a conocer cada rincón de la hacienda, incluida la "libre maternidad", donde nacen y crecen nuestros terneritos juguetones. Y al final del recorrido, recibirás una canasta de pícnic que es puro mimo y tradición para que pruebes nuestros productos 100% naturales, hechos aquí mismo, con manos que aman lo que hacen.

Y mientras disfrutas de estas delicias, gozarás del paisaje y entonces... sin darte cuenta, el campo ya te habrá robado el corazón. Un pícnic para compartir en familia o con amigos.

¡Te esperamos con los brazos abiertos!



DISPONIBILIDAD:

-Sábado y domingo de 15:00 a 16:30.

INCLUYE:

- Participación en el ordeño vespertino.
- Cesta de pícnic con pan casero, manjar de leche hecho en casa, mermelada que sabe a cielo, fruta de temporada, termo con bebida caliente.
- Mantel para que armes tu rincón soñado entre montañas.

CONTACTOS:

WhatsApp: +593 969 277517
+593 958 740216
Email: evelinlojano9@gmail.com
@lacteos_san.angel





EL CHASPADO DE CHANCHO

Tradición gastronómica del Azuay

En el corazón del Valle de Paute, se encuentra la Hacienda Sanjuánpamba, una casa patrimonial con casi dos siglos de historia que abre sus puertas para compartir una tradición que ha unido a su familia por generaciones: "el Chaspado del Chancho".

Los carnavales se celebraban en familia, con comida tradicional como chancho, fritada, sancocho, morcillas y dulces, todo en un ambiente festivo alrededor del fogón.

Hoy, esta tradición la queremos compartir contigo, en cualquier época del año.



Hacienda Sanjuánpamba

est. 1840

DISPONIBILIDAD:

-Experiencia solo para grupos privados, de lunes a sábado de 11:00 a 18:30.

INCLUYE:

- Bienvenida: Recorrido por salones y jardines históricos, con yaguana tradicional e historias del carnaval rural.
- Ritual del chaspado: Participación en el asado andino: chancho, cascarita, tortillas, mote, ají y draque de caña.
- Festín de Carnaval: Degustación de sancocho, fritada, mote sucio, morcillas y dulces artesanales.

CONTACTOS:

WhatsApp:
+593 996 188441
+593 995 309959
Email: inesdelmar@gmail.com
carloseab@hotmail.com
@hacienda_sanjuánpamba





HORNADO MAMA PANCHITA

Hornado Típico

Cuando cruzas la puerta, lo primero que sientes es la calidez. No solo la del horno de leña, que lleva horas encendido, sino la del ambiente, de la gente... de los rostros alegres que, como yo, han hecho de este lugar su segundo hogar.

Soy Sonia, muchos me llaman la guardiana de la tradición, y no lo digo con vanidad, sino con profundo amor por lo que represento y por lo que llevo en las manos y en el corazón. Cada fin de semana recibo a quienes llegan con curiosidad o con hambre —a veces de comida, a veces de historia—, y los invito a vivir algo más que una comida: una experiencia.

El protagonista aquí es el cerdo. Criado con cuidado en granjas responsables, llega a mí como un tesoro que promete convertirse en ese manjar tan querido. Y yo lo transformo, paso a paso, con la misma receta que mi mamá me enseñó, y que ella aprendió de la suya. Lo cocino lentamente en nuestro horno de leña, y te aseguro que el aroma... ah, ese aroma lo inunda todo. Solo con olerlo, ves pasar escenas de otros tiempos.

Para mí, preparar y ofrecer el hornado no es simplemente cocinar, es una ceremonia. Y cada bocado es memoria, es cultura, y es pasión por mi tierra y la buena comida.

Así que te invito. Sí, a ti. Ven, déjate llevar por el calor del horno, por las historias que tengo guardadas para ti, por una receta que resiste al tiempo.

¡Sé parte de una tradición que sigue viva en cada plato!



DISPONIBILIDAD:

-Sábado, domingo y festivos de 11:00 a 16:00.

INCLUYE:

- Plato de hornado, guarnición, bebida y trago de aguardiente.

CONTACTOS:

WhatsApp:
+593 987 416234
Email:
hornadomamapancha@hotmail.com
[@hornadomamapanchita](http://hornadomamapanchita)





PAMPA MESA EN LA CASONA DE PALMAS

Almuerzo ancestral andino

En las montañas generosas de Sevilla de Oro, donde el paisaje andino se despliega en toda su belleza, se encuentra La Casona de Palmas. Una antigua casa de campo, acogedora y viva, que invita al reencuentro con el mundo andino, sus raíces, sus costumbres y su forma de vivir en comunidad, compartiendo contigo una 'Pampa Mesa'.

¿Qué es la Pampa Mesa?...Es la manera en que las comunidades andinas celebran la unión y el compartir alrededor de los alimentos que da la tierra. Según la tradición, cada familia llega con su "quipi", donde guardan la comida que ha preparado para aportar a una mesa común. Así, la mesa se va llenando con los sabores y recetas que cada quien trae desde su hogar: papas, mote, pepuchos, ají de piedra, habas, fréjol, carnes campesinas deliciosamente preparadas... todo hecho con cariño, todo dispuesto para ser compartido sobre manteles coloridos y hojas frescas.

En la Casona de Palmas queremos que tú vivas esta experiencia, por eso cada primer domingo de mes preparamos para ti una auténtica Pampa Mesa. Te vas a deleitar con los sabores andinos, disfrutarás de música y danza en vivo y tendrás la oportunidad de recorrer nuestras instalaciones, rodeadas de árboles nativos y senderos que invitan a respirar profundo y reconectarte con lo esencial.

Sé parte de esta tradición que, más que un almuerzo, invita a conocer y a compartir la cosmovisión andina..... y no olvides tu cámara porque tenemos los rincones más "instagrameables" de los Andes.



DISPONIBILIDAD:

-Primer domingo de mes a las 12:30
Previa reservación.

INCLUYE:

- Shot de bienvenida en "La Trinchera".
- Almuerzo en formato Pampa Mesa.
- Música y danza en vivo.
- Uso de las instalaciones recreativas para sesión fotográfica.

CONTACTOS:

WhatsApp:
+593 983 019703
+593 998 278007
Email: amonb-36@hotmail.com
@la_casona_de_palmashotel



COCINANDO EN PAUTE CON PATRICIO

Clase de cocina con visita al mercado



Te propongo una experiencia auténtica, donde vas a conocer mi tierra como la conozco yo:
"con los sentidos bien despiertos y el corazón abierto".

Empezaremos en el mercado, porque esta experiencia comienza entre aromas, voces y tradición. Caminaremos por sus pasillos, te mostraré mis puestos favoritos y compraremos juntos los ingredientes que usaremos en la cocina.

Luego sí: regresaremos a Corvel, mi restaurante, y prepárate porque aquí cocinamos todos. No será solo un show de cocina: esto es cuchara en mano, fuego encendido y manos en la masa.

Te enseñaré a preparar mi locro pauteño, auténtico, ese del que todos dicen por aquí, que está ¡BUENAZO! Lo vas a disfrutar acompañado de una buena yaguana, nuestra bebida típica.

Y eso no es todo: también habrá un postre sorpresa y un buen shot de licor pauteño.

Te espero en Paute. Aquí se viene a aprender, a comer... ¡y a pasarla bien!

"Una experiencia perfecta para reír, saborear, descubrir y vivir Paute desde sus sabores."



DISPONIBILIDAD:

- De martes a sábado de 10:00 a 13:00. A partir de 4 personas
- Previa reservación.

INCLUYE:

- Visita al mercado con el chef.
- Degustación de dulces tradicionales.
- Insumos e ingredientes para la experiencia.
- Show de cocina participativa.
- Almuerzo: Locro pauteño, yaguana, postre sorpresa.
- Shot de licor pauteño.

CONTACTOS:

WhatsApp:
+593 996 849093
+593 998 278007
Email: corvel1@hotmail.com
www.restaurantecorvel.com





SABORES E HISTORIAS DE LOS ANDES

Excursión Gastronómica

¿Te imaginas volver a los sabores de antes, cuando todo se hacía en casa, con calma, amor y tradición?

Te invitamos a vivir un recorrido inolvidable por dos hermosos cantones rurales de la provincia del Azuay, en Ecuador: Sevilla de Oro y Guachapala.

Iniciaremos con la degustación de una tortilla de maíz en el camino; luego, nos adentraremos en la historia con la visita a la iglesia patrimonial de San Vicente Ferrer en Palmas, un lugar lleno de encanto y arraigo cultural.

Continuaremos nuestra travesía navegando por el embalse de Mazar, donde admiraremos paisajes espectaculares y avistaremos aves migratorias que nos sorprenderán con su belleza.

Te espera luego una "Pampa mesa", mucho más que una comida: es una celebración ancestral andina donde se comparten productos frescos de la tierra.

Para cerrar con broche de oro, visitaremos Guachapala, un pueblito que conserva la calidez de nuestros ancestros. Allí podrás saborear un delicioso helado artesanal que pondrá el toque final perfecto a esta aventura.

ROOTS
TOUR OPERATOR

DISPONIBILIDAD:

- De martes a sábado de 9:00 a 17:00
- A partir de 4 personas
- Previa reservación.

INCLUYE:

- Acompañamiento de un guía certificado.
- Transporte privado desde Cuenca.
- Tortilla de maíz.
- Visita a la Iglesia de San Vicente Ferrer.
- Navegación en el embalse de Mazar.
- Almuerzo andino: Pampa mesa.
- Helado.

CONTACTOS:

WhatsApp:
+593 988 663502
Email:
pedroquezada8a@gmail.com
@RootsTourOperator





FOTO TRAVESÍA CON SABOR ANDINO

Pícnic fotográfico

Imagina una mañana clara, en lo alto del mirador de El Tahual. El aire fresco acaricia tu rostro mientras el sol empieza a pintar de oro las montañas que rodean a Cuenca. Frente a ti, un festín andino espera: morocho humeante y tortillas recién hechas, que crujen con el sabor auténtico de la parroquia El Cabo. Todo servido sobre mobiliario campestre, en un escenario natural digno de una postal.

Sentirás que se detiene el tiempo para saborear la tierra, la tradición, la historia... y capturarás el momento con tu cámara y tu corazón.

Disfruta de un recorrido encantador por la plaza central de San Cristóbal, donde la historia se respira en cada esquina. Conocerás su iglesia de estilo barroco, construida en el siglo XVIII, una joya patrimonial del Azuay. Luego visitarás un taller artesanal de tejido de paja toquilla, donde manos maestras dan vida a esta tradición milenaria.

También descubrirás un taller de bordados de polleras, orgullo de la mujer azuaya. Una experiencia íntima con la cultura, el arte y la identidad de esta tierra. Y a lo largo de toda la jornada, un equipo de producción audiovisual te acompañará para que no solo vivas esta experiencia, sino que te la lleves en imágenes: fotos de ensueño y videos que contarán tu historia, esa historia donde tu esencia se une con la montaña.

Ven a descubrir la cuenca del río Paute como nunca antes: con los sentidos despiertos, la mirada asombrada y el alma llena de los Andes.



DISPONIBILIDAD:

- Sábado y domingo,
de 10:00 a 14:00.

INCLUYE:

- Transporte privado.
- Acompañamiento de un guía certificado.
- Servicio de picnic: sillas, mesa y mantel.
- Degustación en El Tahual: 2 copas de vino, tostado, tortillas, queso y frutas de temporada de la zona.

CONTACTOS:

WhatsApp: +593 994 739658
Email: revistavistalsur@gmail.com
www.viajesvistalsur.com
@viajesvistalsur





AZUAY... ¡mucho gusto!

RTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

**10 EXPERIENCIAS QUE CELEBRAN
LOS SABERES Y SABORES DE
LA PROVINCIA DE
AZUAY- ECUADOR**

- 1 CASA HACIENDA LOS TORRES - PAUTE
De la caña de azúcar a un buen ron
- 2 FADA - EL PAN
Del huerto a la mesa
- 3 FRUTILAND - PAUTE
Entre frutas y barricas de Bulán
- 4 GANADERÍA SAN ÁNGEL - SEVILLA DE ORO
Pícnic andino entre vacas felices
- 5 HACIENDA SANJUANPAMBA - PAUTE
El Chaspado de Chancho
- 6 HORNADO MAMA PANCHITA - PAUTE
Hornado típico
- 7 LA CASONA DE PALMAS - SEVILLA DE ORO
Pampa mesa en la Casona de Palmas
- 8 RESTAURANT CORVEL - PAUTE
Cocinando en Paute con Patricio
- 9 ROOTS TOUR OPERATOR - SEVILLA DE ORO
Sabores e historias de Los Andes
- 10 VISTALSUR - PAUTE
Foto travesía con sabor andino



iiia

Organización internacional ítalo-latinoamericana

Proyecto ejecutado por la Organización Internacional Ítalo-Latinoamericana (IIIA)
con fondos del Ministerio de Asuntos Exteriores y de la Cooperación Internacional de Italia (MAECI).