

Organizado por:



cidap /
centro interamericano de
arte canario y arte populares

Auspiciado por:



BANCO DEL AUSTRIO

Artesanía & Gastronomía con Identidad

Semana Santa en el CIDAP

13 al 15 de abril
10H00 A 18H00
ENTRADA LIBRE

Jardines del CIDAP
Paseo Tres de Noviembre y
Escalinatas Francisco Sojo

www.cidap.gob.ec



Artesanía & Gastronomía con Identidad

Semana Santa en el CIDAP

El proceso evolutivo del ser humano, ha estado siempre ligado a la satisfacción de sus necesidades de supervivencia, y ésta directamente dependiente de su alimentación. La caza, la pesca, la recolección de alimentos y la preparación de los mismos tienen en su origen un hilo conductor para su concreción y este, es el utensilio elaborado artesanalmente. Lanzas, cuchillos de piedra, bronce o cobre, recipientes de fibras naturales o barro cocido, etc. Han sido indispensables para que pueda conseguir sus alimentos, almacenarlos y prepararlos para su consumo.

Así también la forma de alimentación del hombre, se ha desarrollado con el tiempo hasta ser parte esencial de su identidad territorial, la comida o gastronomía lleva en sí todo un proceso que conserva tradiciones, recetas, festividades paganas y religiosas, sabores que están en la genética de cada uno de los pueblos.



Esta fusión entre artesanías utilitarias y decorativas con la gastronomía tradicional o contemporánea, dan como resultado un "sabor estético", que se manifiesta con su mayor color cuando se las concibe en fechas tan especiales como la Semana Santa en donde es la "fanesca" la comida ritual mayoritariamente extendida a nivel nacional, y su preparación difiere de cada región con distintos ingredientes que son parte del entorno natural y de la dieta local; la tradición en el país, es comer la fanesca el Jueves Santo, como la representación de la Última Cena, se la prepara con bacalao seco y una selección de diferentes granos y verduras de la sierra ecuatoriana.

Un estudio realizado por el grupo "Rescate de los sabores tradicionales del Ecuador", sostiene que los orígenes de este plato ecuatoriano se remontan a etapas prehispánicas, y el sincretismo cultural y religioso ha aportado de tal manera para que hoy podamos disfrutar de un guiso exclusivo en Semana Santa.

