

En la variedad está el gusto

Gastronomía tradicional ibarreña (II)

Doña Rosalía Suárez conservó el procedimiento de la preparación de los helados y lo transmitió a su familia, que mantiene la tradición y calidad dentro y fuera de la ciudad.

POR: Enrique Ayala Mora.
Especial para EL NORTE

Helados de paila

Los helados de paila son un símbolo de Ibarra. Se preparan a base de jugo puro de fruta en una paila de bronce que gira sobre una "cama" de hielo y paja. El jugo adquiere consistencia con el movimiento y se convierte en el helado, que se sirve en copas especiales o conos de galleta. No contiene preservantes. Muchos creen que los helados de paila están entre los mejores del mundo. En todo caso, son un notable atractivo local muy conocido dentro y fuera del país. Últimamente se prepara helados de paila con endulzantes sin glucosa que mantienen la tradicional consistencia y sabor.

La tradición de helados de paila viene desde muy antiguo. A finales del siglo XIX había varias heladerías en Ibarra, que los preparaban con hielo que venía en las espaldas de indígenas "hieleros" del Cotacachi. Ahora se usa el hielo de la fábrica local. Doña Rosalía Suárez conservó el procedimiento de la preparación de los helados y lo transmitió a su familia, que ha mantenido la tradición y la calidad en varios estable-



Las nogadas y el arrope de mora son parte de los alimentos que tienen una aceptación de los turistas que visitan nuestra provincia.

cimientos de Ibarra, Quito y otros lugares del país y el exterior.

Nogadas y arrope de mora

La nogada es un dulce tradicional que se prepara con panela y trozos de tocte (el fruto del nogal). Se la ofrece en las típicas cajas

redondas de madera en que la nogada se conserva sin necesidad de refrigeración. En la ciudad hay varias "fábricas de nogadas" con décadas de experiencia. En esas fábricas se produce también el "arrope de mora", una suerte de mermelada líquida que se ela-



Los helados de paila en Ibarra, uno de los referentes gastronómicos de la ciudad. Es una delicia degustar este helado.



El pan de leche es uno de los alimentos que se venden en varios lugares de Ibarra, principalmente en la parroquia de Caranqui.

bora con jugo puro de mora, sin agentes químicos, que se convierte en un exquisito jarrabe que se expende en botellas, que tampoco necesitan refrigeración.

Las nogadas y el arrope se venden en el parque La Merced, en tiendas de turismo locales y de la ciudad de Quito.

Empanadas de morocho

Empanadas hay en todo el continente y tienen muy diversos ingredientes y formas de preparación. Las tradicionales de Ibarra son preparadas con harina de morocho (variedad de maíz blanco), con que se hace una

delgada masa que se dobla para cubrir el "condumio" de arroz, carne, zanahorias, arvejas y especias. Se las fríe en paila de bronce y se sirven calientes. Son delicadas y crocantes. Tienen un sabor muy especial. Hay varios sitios que se encuentran en el centro de la ciudad.

Pan de leche

Es un pan de harina de maíz preparado con abundante leche, azúcar, huevos, manteca de choncho, levadura, polvo de hornear, levadura, sal y esencia de vainilla. Requiere un cuidadoso procedimiento

de horneado. Tiene una forma característica y una especial delicadeza. El típico pan de leche solo se encuentra en pocas tiendas tradicionales del centro de Caranqui.

Bebidas

Un componente de la gastronomía tradicional son las bebidas. En Ibarra, como en muchos lugares del país, la más importante es la "chicha de jora", que se prepara con una variedad de maíz que se hace "madurar". En la ciudad, esta chicha se sirve con la comida cuando está "tierna", sin fermentación, como bebida refrescante. Cuando se generalizó el consumo de arroz en el siglo XX, en Ibarra se comenzó a preparar chicha de arroz, una bebida dulce y liviana.

En las casas tradicionales de Ibarra, para servir las grandes ocasiones, se preparaba "mistelas", bebidas elaboradas con alcohol destilado con esencias de frutas, que les dan un sabor muy agradable. La costumbre familiar ha desaparecido, pero varios emprendimientos las preparan para la venta al público. La tradición del consumo de aguardiente de caña con anís continuó con la producción en Ibarra de un "anisado", que se llama "Norteño" y se considera el trago local.