



GOBIERNO NACIONAL DE LA
REPUBLICA DEL ECUADOR



Ministerio
del Interior

Sucre entre Olmedo y Ricaurte
PBX 2631651 630393
www.gobernacionmanabi.gob.ec

BOLETÍN-229-MMQ-GM

Portoviejo, Junio 30 de 2014

MANABÍ SERÁ REPRESENTADO POR 'TÍO HONORIO' EN EL CAMPEONATO MUNDIAL DEL HORNADO

El restaurante 'Tío Honorio', será el que represente a la provincia de Manabí, en el Campeonato Mundial del Hornado, que se realizará en Riobamba (centro del país) el próximo 2 de agosto.

La selección se realizó este fin de semana luego de un recorrido por tres restaurantes de la ciudad Portoviejo y de una exposición con seis participantes en la comunidad Los Bajos de Montecristi.

El proceso de selección duró alrededor de tres horas donde el jurado calificador, integrado por la Gobernadora de Manabí, Susana Dueñas; el alcalde de Portoviejo Agustín Casanova, y los chefs María Fernanda Buzzeta y Andrés Granja, quienes degustaron cada uno de los platos presentados.

Manabí, es la única provincia que posee una técnica diferenciada, sobre otras provincias del país, que también elaboran el platillo. Este se elabora con la cabeza del chanco sumado con otros ingredientes como la yuca, salsa de la maní, maduro o plátano asado y la salsa de cebolla, que hacen de este plato único y de inconfundible sabor manabita, opinión que fue emitida por los chefs que formaron parte del jurado calificador.

La propietaria del restaurante 'Tío Honorio', señora Candelaria Moreira, a quien cariñosamente se la llama "Candy", elaboró el plato en horno de leña y lo presentó en vasijas de barro. Ella asegura que además de la sazón, la gastronomía manabita tiene tradición la que se hereda de generación en generación. "Yo aprendí a preparar este platillo a los 10 años de edad y es algo que me apasiona", señaló la ganadora.

La Coordinadora Zonal 4 del Ministerio de Turismo, Scheznarda Fernández, agradeció el apoyo de cada uno de los participantes, quienes se esmeraron por demostrar todo el arte culinario con que cuenta la provincia convirtiendo de esta manera a la gastronomía manabita como una de las mejores del país.

La gobernadora de Manabí, Susana Dueñas, fue la encargada de entregar el veredicto final y aseguró que Manabí estará bien representada en la final que se desarrollará en la ciudad de Riobamba.

Entre tanto el alcalde de Portoviejo, Agustín Casanova, se mostró complacido con la iniciativa del Ministerio de Turismo y aseguró que es una buena propuesta para aplicarla se comprometió en realizar un certamen parecido a nivel cantonal.

En este proceso de selección participaron los restaurantes: Los Jardines, Amorfinos y Tío Honorio en Portoviejo y en la comunidad de Los Bajos de Montecristi, los comedores Rosita

www.gobernacionmanabi.gob.ec

Dirección: Calle Sucre entre Olmedo y Ricaurte Teléfonos: 052631-651 & 052630-393
com.manabi@ministeriodelinterior.gob.ec




Sucre entre Olmedo y Ricaurte
PBX 2631651 630393
www.gobernacionmanabi.gob.ec

y Chorrillo, el colegio Flavio Palacios y las señoras María Santana, Marlene Murillo, Guillermina Delgado y Colombia Parrales.

Este evento contó con el apoyo del Municipio de Montecristi, a través del departamento de Turismo quien organizó una Feria Gastronómica-Artesanal en Los Bajos de este cantón.

FUENTE: Turismo/Manabí

Departamento de Comunicación
comunicaciongobernacionmanabi@gmail.com

 @gobermanabi