



# UNA STORIA INCREDIBILE !!!

Il Chimborazo (6.310 m s.l.m.), è un monte localizzato nell'entroterra ecuadoriana a sud di Quito. Esso rappresenta la cima più alta delle Ande ecuadoriane; ha un diametro di 20 km e riesce a dominare una regione di 50.000 km<sup>2</sup>. È soprannominato dagli abitanti Taita Chimborazo, ovvero papà Chimborazo. Il Chimborazo fino al 1852 è stata creduta la vetta più alta del Mondo. Ma i cartografi del Survey of India scoprirono che la montagna più alta del Pianeta era l'Everest. Il Chimborazo si presenta in una zona del globo terrestre dove i poli risultano schiacciati. A causa di questa conformazione secondo l'Istituto Geografico Militare di Quito, è il punto della crosta terrestre più lontano dal centro della Terra: esattamente 2.152,2 metri in più rispetto all'Everest, quindi è per davvero la montagna più alta della Terra.

Il Chimborazo rappresenta una divinità per la popolazione indigena. Questa montagna oltre ad essere meta di alpinisti di tutto il Mondo è un'imponente balcone panoramico su gran parte del Paese. La via per il Chimborazo è accessibile alla maggior parte degli scalatori, presenta lunghi pendii nevosi poco inclinati, il principale inconveniente è l'alta quota oltre alle dure condizioni ambientali. E' possibile incontrare bufere e nebbie molto fitte che rendono più faticosa la salita e l'orientamento in una cima che presenta 5 vette distinte. Il Chimborazo si presenta con un paesaggio lunare, il vulcano è inattivo e l'intera area è una riserva faunistica.



# UNA CUCINA PER TUTTI I GUSTI...



La cucina dell'Ecuador è una delle migliori del Sudamerica . Ci sono piatti a base di riso e di carne di manzo, di maiale, di pollo, a base di patate, mais, patate americane, quinoa, yuca, aji, banane, cocco e nelle zone costiere pesce e frutti di mare. Una bevanda che si prepara e si vende anche nelle strade quando ci sono le fiestas è la canelita o canelazo, un punch fatto con acqua calda, aguardiente (acquavite locale), limone e cannella. Ottima è la frutta, l'Ecuador abbonda di frutta tropicale che spesso costituisce la base di eccellenti frullati e spremute. Tutti i piatti sono generalmente accompagnati da frittelle. I Llapingachos sono una sorta di frittelle di patate condite con il formaggio



## Seco di pollo

Ingredienti = pollo, sugo di pomodoro, patate, riso, spezie Preparazione: Si mettono insieme il sugo di pomodoro e il pollo. Si fa bollire a temperature basse. Si aggiungono patate e riso.

## Ceviche de camarones

Piatto a base di gamberi (ma si può cucinare anche con altri tipi di pesce).

Lavare i gamberi e privarli del filo nero sul dorso, irrorarli con succo di lime e lasciarli riposare in frigo. A parte si prepara un'insalata con cipolla e peperone verde tagliati a julienne e si condiscono con sale e lime. Nel frattempo si fanno sbollentare dei pomodori maturi x 1 minuto e dopo averli pelati si tritano finemente e si aggiungono alla cipolla e al peperone. A questo punto si lessano i gamberi in pochissima acqua finché non assumono la tipica colorazione rosata e poi li si versano con l'acqua di cottura nel composto precedentemente preparato. Si finisce di condire con senape, ketchup e altro lime. Viene servito con riso bianco o "chifles", che sono chips di platano tagliate fini e fritte.

# Sulle orme di Darwin....

Da Guayaquil puoi raggiungere le isole Galapagos“laboratorio vivente dell’evoluzione” secondo Charles Darwin, che custodiscono una flora e una fauna assolutamente uniche al mondo.



**GUAYAQUIL SEI SEMPRE CON NOI!!!**

