EL UNIVERSO
100 AÑOS 1921-2021

PATROCINADO POR
GUAYAQUIL ES MI DESTINO
EU CONTENT

COMUNIDAD

# Desde el 3 de marzo a disfrutar del cangrejo rojo de Guayaquil y a recorrer la ruta del cangrejo desde el manglar a la mesa

La Empresa Pública Municipal de Turismo de Guayaquil presenta una nueva oferta gastronómica para vivir una experiencia inolvidable.

Actualizado el 11 de febrero, 2022

Guayaquil tiene tradición cangrejera. Este crustáceo, tan propio del manglar, es protagonista en una ciudad donde las familias lo han consumido de generación en generación. Primero en familia, sobre periódicos, cada quien con su tabla y mazo; y también entre amigos, en su cangrejal de preferencia, en cualquier parte de Guayaquil.

En la ciudad de Guayaquil existen alrededor de 81 cangrejales, la mayor concentración se registra en el Circuito Norte (sector de Sauces) y Circuito Sur (sector de la calle Los Ríos).

Según el libro *Del tiempo de la yapa*, de Jenny Estrada, la relación guayaca con el cangrejo existía desde los nativos del Golfo de Guayaquil, que en 1526 ya comían el crustáceo patas gordas. Con el pasar de las décadas,

según los registros del Archivo Histórico del Guayas, los comerciantes de Puná y otras islas del Golfo llegaban al Mercado Sur (hoy Palacio de Cristal) a vender el crustáceo cocinado, eran los años 50. Luego, en los sesenta, abrieron los primeros cangrejales y una década más tarde se adoptó el uso del martillo. De esta forma, se dio paso a lo que hoy es una verdadera fiesta del sabor: las cangrejadas.

Por ello, reconociendo el valor patrimonial y gastronómico que tiene esta tradición, **la Empresa Pública Municipal de Turismo puso sus esfuerzos en registrar la cadena de valor del cangrejo**, que incluye: el trabajo de los cangrejeros, los comercializadores, el mapeo de los cangrejales y la identificación de los sitios turísticos. De esta forma, la EPMT propuso a la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) el diseño de la *La Ruta del Cangrejo Rojo de Guayaquil,* que se cumplió mediante el Convenio de Cooperación Interinstitucional y su equipo técnico, conformado por las profesoras del grupo de Investigación de Turismo-Marino Costero, Msc. Cinthy Veintimilla y Dra. Carla Ricaurte Quijano, y las estudiantes Emily León y Estefanía Cedeño.

El cangrejo es parte fundamental de la gastronomía ecuatoriana.

## Del manglar a la mesa: la ruta del cangrejo rojo de Guayaquil

El camino desde el manglar no es fácil. El cangrejo es esquivo y puede burlar incluso a los brazos más expertos que, con guantes y camisetas de manga larga, se llenan de lodo hasta conseguir a esos rojos de caparazón duro y pata gorda. La **Ruta Vivencial del Cangrejo Rojo de Guayaquil** cubre una superficie **de 229 km** entre agua y tierra desde la parroquia El Morro, donde se capturan aproximadamente 5.760 cangrejos por día, según el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, hasta la ciudad.

Ruta Vivencial del Cangrejo Rojo de Guayaquil.

La aventura empieza a las 06:00 am en la Terminal Terrestre de Guayaquil, donde se inicia el recorrido de 1 hora 30 minutos a la parroquia rural El Morro. En ese sitio los visitantes tienen a su disposición las operadoras turísticas que ofrecen el circuito de la captura del cangrejo rojo: **Puerto El Morro Tour, Eco Delfín Tours S. A y Puerto Delfín**.

Desde el Malecón de Puerto El Morro se podrán embarcar en lancha a una travesía hacia El **Guarillo, sector del Refugio de Vida Silvestre** y ramificación del estero El Morro con una extensión de 1 km en línea recta dónde se podrá visualizar cómo se captura el cangrejo en el manglar.

Cangrejero de Puerto Roma, comuna de la parroquia de Puná recinto de capturadores de cangrejos ubicado a una hora y media en bote desde Guayaquil.

Durante el paseo en lancha, el turista observará **cinco tipos de mangle** presentes en el Morro:

Mangle blanco

Mangle negro

Mangle botón

Mangle rojo, y

Mangle gris

También conocerá sobre la fauna del ecosistema. **Las aves son el grupo más fácil de observar ya que existen más de 80 especies como pelícanos, gaviotas y garzas**, y si el visitante elige avanzar hasta la Isla el Manglecito (3 horas más de aventura) se puede encontrar una colonia de 6.000 fragatas, uno de los sitios de mayor concentración de esas aves en el Ecuador. Otra especie característica del refugio es el bufeo o delfín común.

## De regreso, sabores inolvidables

Al regresar podrán disfrutar de las delicias que ofrece el patio de comidas con platillos en los que **el cangrejo, la lisa y la concha son los protagonistas**. También, podrán adquirir artesanías hechas con madera, tagua, cristales, conchas y más.

Este recorrido continúa en el Centro **de interpretación Mirador El Morro**, donde se exhiben los tipos de mangles de El Morro, la flora y fauna característica del territorio como restos de jaibas, cangrejo azul y el esqueleto de un delfín. **A las 14h00 la ruta sigue hacia el casco urbano de Guayaquil.**

Desde las 08:30, todos los días parten lanchas desde el Mercado Caraguay con rumbo a Puerto Roma para capturar el cangrejo rojo.

Una vez capturado el cangrejo, el siguiente paso es la comercialización; **el Mercado Caraguay** es el lugar reconocido en Guayaquil por la venta de cangrejos que llegan desde Puerto Roma, una parroquia de la comuna de Puná. En este lugar, el turista podrá disfrutar de platillos hechos a base de cangrejo y complementar la experiencia **adquiriendo cangrejos frescos entre los 16 locales registrados**.

**El siguiente punto es la icónica calle Panamá, donde se encuentra la estatua "El Cangrejero"**, que representa la tradición cangrejera guayaquileña, muy importante para nuestra identidad cultural y gastronómica; que enaltece la labor de las comunidades que viven de la pesca del delicioso

crustáceo y su esfuerzo por defender la tala indiscriminada del manglar que es fuente de su trabajo diario.

Y para terminar este espectacular viaje en el mundo del cangrejo rojo, a las 19H30, los amantes del cangrejo podrán elegir entre **81 cangrejales** (40 registrados oficialmente en el Ministerio de Turismo), que existen en la ciudad de Guayaquil, donde existe mayor concentración de locales en el Circuito Norte (sector de Sauces) y Sur (sector de la calle Los Ríos) para degustar de gran variedad de platos elaborados a base de cangrejo rojo, y otros mariscos como: cangrejos criollos, arroz con cangrejo, cangrejo al ajillo, espuela de cangrejos, encocado de cangrejo, uñas de cangrejo, cangrejo frito.

## Protegiendo la tradición

En la provincia del Guayas, según el Plan de Acción Nacional para el Manejo y la Conservación del Cangrejo Rojo, existen 2,215 cangrejeros y 222 comercializadores de cangrejos rojos vivos. Indudablemente, este potencial turístico gastronómico se aprovecha con *La Ruta del Cangrejo Rojo de Guayaquil,* una nueva alternativa para hacer turismo sostenible, al aire libre, y aprovechar los recursos naturales y culturales de los alrededores que tiene Guayaquil conforme a las tendencias del sector turístico. Este circuito funcionará todos los meses del año, a excepción de los dos periodos de veda del cangrejo, en febrero y agosto.

Así llegan las planchas de cangrejo desde Puerto Roma al Mercado Caraguay.

Este año **la primera veda de cangrejos comenzará el 2 de febrero y terminará el 2 de marzo**. Por eso, desde el 3 de marzo, los turistas nacionales y extranjeros podrán disfrutar de este proyecto, que ha sido socializado con los operadores de turismo, cangrejeros, artesanos, con la administración del Refugio de Vida Silvestre Manglares El Morro y toda la comunidad, quienes se han comprometido a **cumplir los protocolos de bioseguridad** que incluyen: distanciamiento social, uso de mascarilla, lavado de manos y desinfección, con el fin de ofrecer a quienes la visiten una ruta segura para recorrer.

Ahora, los turistas nacionales y extranjeros podrán descubrir todo el proceso desde que el cangrejo rojo es capturado hasta que llega a su mesa. Una experiencia inolvidable vale más que mil imágenes.

En el Mercado de Sauces 9 se puede disfrutar gran variedad de platos elaborados con cangrejo.

El Universo

## Comparte este artículo a través de