

GASTRONOMIA TIPICA



Zuleta

Brochure informativo

Zuleta

territorio ancestral

Ubicada en la provincia de Imbabura, **Zuleta** es una comunidad andina reconocida por su riqueza cultural, sus paisajes naturales y la calidez de su gente.

Famosa por sus **bordados artesanales** y sus **tradiciones ancestrales**, Zuleta encuentra en la agricultura, la ganadería y el turismo comunitario pilares fundamentales de su desarrollo.

Visitar Zuleta es descubrir sabores tradicionales, productos locales y experiencias auténticas que conectan a los visitantes con la esencia de los Andes ecuatorianos.



Cada paisaje, cada tradición y cada sabor cuentan la historia de Zuleta

Gastronomía Zuleta

nuestra historia

1981

2017

2019

hoy

La historia de **Gastronomía Zuleta** comenzó alrededor de **1981**, cuando **María Olimpia Chachalo Ramírez** inició su trabajo en pequeñas carpitas, impulsada por su esfuerzo y dedicación.

Con el tiempo, otros emprendedores de la comunidad se sumaron a esta iniciativa, fortaleciendo un modelo de trabajo basado en la colaboración y el compromiso con la identidad local.

En **2017**, el grupo se consolidó como una organización comunitaria y, en **2019**, fortaleció su gestión mediante la creación de un reglamento interno.

Actualmente, Gastronomía Zuleta reúne a 9 emprendimientos gastronómicos que generan empleo directo para 37 personas, impulsando la economía local y el desarrollo turístico de la comunidad.



1
comunidad
unida

37
empleos
directos

9
emprendimientos
gastronomicos

+40 años
de tradición
gastronómica

Gastronomía Zuleta

¿porque elegirnos?

Gastronomía Zuleta reúne a emprendimientos familiares que trabajan unidos para preservar la tradición culinaria de la comunidad y ofrecer experiencias auténticas a quienes visitan Zuleta.

Nuestros platos se preparan con ingredientes locales, recetas tradicionales y el compromiso de brindar una atención cálida y de calidad.

Nuestra propuesta

- Gastronomía típica elaborada con recetas tradicionales.
- Ingredientes frescos y productos locales.
- Atención familiar y servicio con calidez.
- Experiencias que impulsan el turismo comunitario y el desarrollo local.



Nuestra misión

Generar oportunidades de trabajo y desarrollo para las familias de la comunidad, preservando la tradición gastronómica de Zuleta y ofreciendo productos de calidad, preparados con higiene, buen sabor y atención amable.

Nuestra visión

Consolidarnos como un referente gastronómico y turístico de Zuleta, fortaleciendo el trabajo conjunto de los emprendedores, mejorando nuestros espacios de atención y promoviendo el crecimiento sostenible de la comunidad.



MAMA' OLIMPIA

Como parte de Gastronomía Zuleta, **Mamá Olimpia** ofrece una experiencia gastronómica auténtica, donde la atención familiar y el trabajo comunitario se unen para recibir a cada visitante.

Especialidades

- Trucha
- Borrego asado
- Pechuga asada
- Alitas asadas
- Borrego mixto
- Caldo de gallina
- Salchipapas



Olimpia Chachalo



ALTO CORTE

En **Alto Corte**, la tradición y el sabor se encuentran en cada plato. Sus especialidades a la parrilla y sus acompañamientos típicos invitan a descubrir la esencia gastronómica de Zuleta

Especialidades

- Parrillada de borrego
- Super parrillada
- Parrillada pollo
- Hamburguesas artesanales
- Choripapas fritas / perejil



Ronald Aguilar
Maria CARLOSAMA
Kristel Carlosama
Fanny Estrada
Javier Ruano



SABORES ZULETEÑOS

Cada plato de **Sabores Zuleteños** representa la identidad de Zuleta. A través de recetas tradicionales y productos locales, este emprendimiento comparte con sus visitantes una experiencia llena de sabor y cultura.

Especialidades

- Caldo de gallina criolla
- Fritada
- Gallina frita



Leonel Sala
Mariana Carlosama
MARCO Carlosama



ASADOS MAYITA

En **Asados Mayita**, la tradición culinaria de Zuleta se mantiene viva a través de recetas que han pasado de generación en generación. Cada plato es preparado con dedicación, ingredientes frescos y el auténtico sabor de la comunidad.

Especialidades

- Borrego Asado
- Cuy
- Caldo de gallina de campo
- Borrego mixto
- Trucha



Rosa Cachipuendo
Erick Tabango
Araceli Campues
Elizabeth Ichau
Juan Tabango



DON JOSE' CAFETERIA

Con una atención cercana y un ambiente acogedor, **Don José Cafeteria** abre sus puertas para compartir los sabores tradicionales de Zuleta y la calidez de su gente.

Especialidades

- Bandeja Don José
- Pechuga /Chutela al grill
- Borrego
- Ribeye
- Alitas
- Milkshake y batidos



Mercedes Lechón
Rosa Yanes
Daniel Carlosama



EL SAZÓN DE LA FAMILIA

Cada plato de **El Sazón de la Familia** representa la identidad de Zuleta. A través de recetas tradicionales y productos locales, este emprendimiento comparte con sus visitantes una experiencia llena de sabor y cultura.

Especialidades

- Yahuarlocro
- Trucha
- Chica de jora
- Borrego a la piedra
- Colada Morada y empanadas
- Combo especial



Isidro Cachipiendo



CARPA DEL KUKABY

En **Carpa del Kucaby**, la gastronomía es una forma de conectar con la historia, las tradiciones y el espíritu de Zuleta. Sus platos típicos reflejan el trabajo, la dedicación y el orgullo de la comunidad.

Especialidades

- Pechuga asada
- Parrillada
- Pechuga



Yolanda Sandoval



Tu experiencia en Gastronomía Zuleta

Contamos con **espacios cubiertos, cómodos y acogedores**, equipados con **mesas y sillas** para disfrutar de la gastronomía tradicional en un ambiente familiar. Aquí podrás compartir momentos especiales mientras degustas platos típicos preparados con ingredientes locales y la calidez de la comunidad.



Gastronomia Tipiza Zuleta



@gastronomiatipicazuleta



desde Ibarra

toma la vía Ibarra – Angochagua – Zuleta. El recorrido dura aproximadamente 30 minutos.

desde Quito

sigue la carretera Panamericana Norte (E35) hasta Ibarra y continúa por la vía Angochagua – Zuleta. El trayecto dura aproximadamente 2 horas y 30 minutos.

Los emprendimientos gastronómicos están ubicados en un punto de fácil acceso, entre las Letras de Zuleta y el coliseo de la comunidad.





con el apoyo



PREFECTURA
CIUDADANA
DE IMBABURA



PREFECTURA DE
PICHINCHA
Bicentenario

