



La Malacofauna terrestre del noroeste ecuatoriano: un mundo por redescubrir

Territorial mollusks in northwestern Ecuador: a world to be rediscovered

Texto y Fotografía: Adrián González Guillén

1 nuestro equipo se adentró en aquel mágico bosque nublado para fotografiar orquideas y la sorpresa fue impactante al descubrir, entre los líquenes y hongos alimentándose de éstos, a un ejemplar de las especies más grandes de Isomeria, molusco terrestre que por lo general se halla a elevadas alturas en las estribaciones andinas. Luego pudimos observar, con cierta dificultad, a otros moluscos arborícolas y terrícolas durante aquel viaje maravilloso, y desde entonces en cada viaje aparecen especies que nos dejan atónitos por su belleza o singular forma.

Son pocos los moluscos terrestres, o "churos" como les llaman casi por todo el país, que el ecuatoriano promedio llega a reconocer con facilidad. Muchos obviamente conocen al *Megalobulimus popelairianus* por su gran tamaño, especie que habita tanto en la selva oriental, como en los bosques andinos y zonas cercanas a la costa; otros conviven con las poblaciones de los *Porphyrobaphe iostoma* en la costa manabita, muy comunes

en determinadas zonas, y finalmente algunos consumen con fruición algunas especies de *Naeisotus* durante fechas conmemorativas en la zona montañosa.

Tampoco han sido bien estudiados los moluscos terrestres en nuestro país, en su gran mayoría descritos entre finales del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX, y en los últimos años apenas algunos investigadores europeos y del continente americano les han investigado a cabalidad. Sin embargo, aunque nunca podamos compararnos con los avances malacológicos de países cercanos como Brasil, Colombia o Perú, en el Ecuador se comienza a mirar con una perspectiva positiva y el interés por este grupo zoológico despunta sin duda alguna. Familias como *Orthalicoidea* y *Camaenidae* han recibido especial atención, y la publicación reciente de un libro divulgativo dentro del país también amerita un reconocimiento al esfuerzo de incentivar a los biólogos, conservacionistas, ecólogos y ambientalistas sobre la importancia de la malacofauna terrestre continental (e insular).

Por ello durante los últimos meses, y aprovechando los viajes fotográficos realizados a las provincias del Carchi, Sucumbios, Imbabura y Pichincha, nos interesamos en registrar como fotonaturalistas cada especie de molusco que se cruzara fortuitamente en nuestro camino, principalmente en los bosques nublados de montaña o los bosques tropicales húmedos de mayor altura de la zona noroeste ecuatoriana. En apenas pocas localidades aparecieron una veintena de especies y pudimos fotografiar a muchas de estas cuando las condiciones eran propicias. Algunas de las muy pequeñas y de conchas vítreas para nuestro asombro mostraban puntos o manchas "fluorescentes" en tonos rojos o verdes, un aspecto muy poco estudiado a nivel mundial y otro misterio a dilucidar.

Redescubrir especies descritas hace muchas décadas, encontrar especies que indican al parecer ser completamente nuevas para la Ciencia, relocalizar poblaciones, y fotografiar por vez primera a muchas nos ha llenado de una alegría inconmensurable. Y después de tantas dificultades enfrentadas sinceramente resulta muy gratificante poder fotografiar a estos interesantes moluscos terrestres endémicos del Ecuador. La mayor malacodiversidad quizás y el lugar donde muchas nuevas especies deberán aparecer se halla justamente en estos bosques de neblina, principalmente entre los 1000 y 3000 metros sobre el nivel marino, pero la amenaza de la deforestación selectiva o para combustible sumada a la antropización en estos exuberantes bosques es algo preocupante a corto y largo plazo.

Ciertamente y haciendo justicia al nombre de esta revista Ecuador es un espacio Infinito, donde a diario descubrimos



Guppya s.p. *La Bonita* / *Guppya* s.p. *La Bonita*.
Succinidae Manabi / *Succinidae* Manabi.



Pichincha y sus sabores

Pichincha and its flavors

Si deseamos llegar al paraíso tomemos la ruta hacia el noroccidente de Pichincha, en donde se encuentran tres de los cantones más jóvenes y pujantes: Puerto Quito, Pedro Vicente Maldonado y San Miguel de los Bancos.

6i a una geografía maravillosa, variada y exuberante, con un clima benigno, con paisajes únicos y diversos que van desde las cumbres del altiplano hasta los profundos y cálidos valles del trópico, unimos la calidez y bondad de sus habitantes, indudablemente nos estamos refiriendo a la Provincia de Pichincha, crisol de la nacionalidad ecuatoriana y un edén maravilloso en el altiplano andino.

Como si todo esto no bastara, el complemento ideal de estos atributos es su gastronomía, que la gente en el transcurso de los siglos ha ido desarrollando; una gastronomía exquisita y abundante que satisface el paladar de todos quienes nos visitan.

Es que en este marco diverso que va de la nieve al trópico, la abundancia de productos ha posibilitado que nuestros habitantes hayan podido generar una tradición culinaria que atrae por sus aromas, su sabor y sobre todo por su preparación, señalando eso sí que Pichincha siempre tuvo como base de su alimentación el MAÍZ (Zea maíz). El maíz permitió que nuestras culturas se alimenten bien y con calidad, y generen una gastronomía propia que ha perdurado en el tiempo con ligeras variantes, entregándonos una herencia de platos diversos. Las humitas, las coladas, los chochos con queso, el maíz tostado, el mote, el morocho, la chicha y un sinfín de deliciosos productos impulsaron una serie de otros platos deliciosos y nutritivos.

Si vamos por el Norte, en el territorio de los cantones Pedro Moncayo y Cayambe, tenemos productos alimenticios de cali-

dad, pues la delicadeza, el sabor y sobre todo la manera ancestral de preparar los BIZCOCHOS y sus quesos ha generado un símbolo de reconocimiento nacional e internacional a estos pueblos hermanos. Por ello mucha gente de la capital Quito y de otras provincias acuden a estos bellos cantones para degustar los famosos bizcochos.

Sin embargo, otros platillos también exquisitos están siendo presentados a la ciudadanía, como el famosísimo CUY, que es también una delicia culinaria y que hoy tiene ya una gran aceptación entre las nuevas generaciones por la bondad y calidad de su carne; todo esto acompañado de bebidas nativas exquisitas como la Chicha, el Chaguarmishque o jugos naturales con frutas de la zona, el placer está asegurado para el viajero que venga a conocer los bellos parajes de Cayambe y Pedro Moncayo.

Si viajamos, al sur de Pichincha, de igual forma por carreteras y caminos de primer orden, se accede fácilmente a los cantones Mejía y Rumiñahui, plétóricos de una producción agropecuaria importante que ha generado desarrollo y bienestar a sus pueblos. Aquí, el plato más famoso y preferido es sin dudas el Hornado, de una calidad única y un sabor exquisito, tanto el de Sangolquí como el de Machachi, y pese a que hay picanterías o salones especializados, el mejor hornado se lo sirve al turista de manos de las "caseritas" en los mercados, que son de una gran calidad y excelente presentación. Allí las caseritas pondrán a su alcance por una módica suma un plato digno de los dioses: hornado, tortillas, mote y agua-



Dulce de guayaba y maní encofitado / Guayaba and sugar coated peanut sweets



Homado / Roasted Pork

cate, que satisfarán el paladar de los más exigentes. Pero aquí también tiene la posibilidad de degustar el famoso cuy asado, al carbón, los famosísimos caldos de gallina criolla, el yaguar loco, el loco de papa, y otras delicias culinarias.

Si deseamos llegar al paraíso tomemos la ruta hacia el noroccidente de Pichincha, en donde se encuentran tres de los cantones más jóvenes y pujantes: Puerto Quito, Pedro Vicente Maldonado y San Miguel de los Bancos, que además de brindarle un entorno y pasaje natural maravilloso, pondrán a su alcance platillos exquisitos y variados, como

el cebiche de palmito, el cebiche de gúaña, la tilapia asada, tilapia al vapor y tilapia frita, el sabroso caldo de gallina criolla, la fritada con yuca y maduro frito, en suma, una serie de posibilidades gastronómicas que harán que su estadía en estos bellos parajes sea un verdadero placer.

Todo esto lo puede conocer desde su estancia en Quito, pues a partir de la ciudad capital, todos los sitios descritos no se encuentran mas allá de dos horas de viaje por tierra, en un am-



Ceviche de palmito / Palm Hearth Ceviche



Preparando Biscochos / Preparing Biscuits



Por el Bosque Andino

hacia una multitud de
termas y cascadas

Through the Andean Forest to many hot springs and waterfalls

Texto y fotografía: Robert Gibson



Ruta Juncal-Lita Trail by the ceaseless river

Juncal-Lita, por el incesante río

\$ lo largo de la ruta del río Chota-Mira se puede ir de los 1500 m.s.n.m. a los 560, en Lita, todo esto en el cantón Ibarra. En menos de 100 km. el viajero descubrirá una exuberante geografía y culturas como un abanico. El turismo rural en su esplendor...

Desde el puente, el río Cho-

ta parece una serpiente plácida alumbrada por los últimos destellos de la tarde. A la izquierda, un árbol de espino crece terco en un peñasco. Abajo, los últimos niños se despiden de su playa de arena pedregosa. A la distancia, las montañas son ecos azulados para este paisaje en perpetuo cambio, como si las palabras de Heráclito, el Oscuro, fueran aún posibles:

“En el mismo río entramos y no entramos, pues somos y no somos los mismos”.

Esto porque el Chota es el otro y el mismo río. ¿Cómo es posible? En su nacimiento del páramo se llama Chamanal, cuando pasa por el Valle tiene ese nombre, pero en la confluencia con otros se denomina Mira, hasta llegar al Pacífico. Es un cambio incesante

y seguir esta ruta en Imbabura, desde Juncal, límite con el Carchi, hasta Lita, límite con Esmeraldas, es más que pasar de los 1500 m.s.n.m. hasta los 560 por deslumbrantes parajes y culturas bajo el influjo del agua, cuyo cauce permanece inalterable.

La desbordada geografía y el río forman una unidad armónica, aunque nunca estática, en menos

Los niños del pueblo de El Chota juegan en el agua, al caer la tarde / Children in the town of El Chota play in the water at sunset. El esplendor del río en el puente de Guallupe, tierra exuberante y enigmática. / At Guallupe Bridge, the splendor of the river and the exuberant and enigmatic land. En el límite de las provincias de Esmeraldas e Imbabura la naturaleza se muestra pródiga. / In the border of the Provinces of Esmeraldas and Imbabura nature is prodigal.



Texto y Fotografías: Juan Carlos Morales

La Isla de Salango, siguiendo la ruta de nuestros ancestros

Salango Island, following our ancestors' trail



Pronto llegamos cerca de la Isla, allí podemos disfrutar de su arrecife coralino y de la experiencia del buceo de superficie y por supuesto también de sus 4 Km. de playas.



Los botes pesqueros y las lanchas para turistas / Fishing boats and tourist boats. Alameda en la ruta entre Puerto López y Salango / Tree-lined road between Puerto López and Salango.

Oe sobrecoge la historia, acabo de estar en el pequeño poblado de Salango, y allí en su Museo de Sitio. No puedo creer todo lo que vi. Fue como viajar en el tiempo tomando la ruta de nuestros ancestros. Me hace sentir orgullo y en mi memoria queda grabada la riqueza cultural que vemos en piezas arqueológicas expuestas.

Este es el primer Museo In situ de Ecuador, posee una extraordinaria colección de cerámica y conchas spondyllus, que reflejan

la cosmovisión, estructura social, costumbres y alfarería de pueblos precolombinos del actual territorio ecuatoriano. La colección está formada por 245 piezas que datan del 5000 A.n.e hasta el 500 D.n.e., de las culturas, Valdivia, Machalilla, Chorrera, Bahía, Guangala y Manteña.

Aún sin salir de mi asombro, camino por la playa de pescadores, arena caliente a mis pies, gaviotas y pelicanos que sobrevuelan por el cielo azul y pequeños botes que llegan y salen, siguiendo la faena pesquera, que

se realiza desde tiempos que ni siquiera podemos imaginar.

Nos espera una de las lanchas turísticas que lleva a los visitantes a múltiples destinos, entre ellos al avistamiento de ballenas, al buceo o nos transportará a alguna de las islas cercanas. Esta vez iremos a la isla de Salango.

Partimos desde la misma playa, apenas mojándonos un poquito al subir a la lancha. Superando las primeras olas, ya nos encontramos alejados de la playa a la que seguimos, bordeándola. Pasamos cerca de peñascos,

característica de la geografía del sector. A ratos nuestra lancha que tiene un frágil techo y además unas bancas que van casi de proa a popa, salta con las olas, nuestros acompañantes que vienen de distintos continentes se divierten con el movimiento. Pienso entonces, que ésta es una pequeña arca humana, poblada de personajes de múltiples lenguas, pues nunca he estado en un espacio tan reducido, escuchando tantos idiomas diferentes. Pronto llegamos cerca de la Isla, allí podemos disfrutar de

Texto: Rómulo Moya Peralta y Fotografías: Juan Cruz Moya - Ángel Tayo

Por el sendero de volcanes que emergen del mar

On the trail of volcanoes emerging from the sea

Texto: Andrea Isabel Rodríguez S. | Fotografías: Cortesía de Theofilos Toulkeridis.