

## **Análisis del uso aplicado del Miske-Agave en San Antonio de Pichincha del cantón Quito en el Ecuador**

### *Analysis of the applied use of the Miske-Agave in San Antonio de Pichincha of the Quito canton in Ecuador*

Andrea Santander<sup>1</sup>, Carlos Toapanta<sup>2</sup>, Andrés Arcos<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Instituto Tecnológico Universitario Rumiñahui, andrea.santander@ister.edu.ec

<sup>2</sup> Instituto Tecnológico Universitario Rumiñahui, carlos.toapanta@ister.edu.ec

<sup>3</sup> Instituto Tecnológico Universitario Rumiñahui, andres.arcos@ister.edu.ec

Autor para correspondencia: andrea.santander@ister.edu.ec

**Fecha de recepción:** agosto 2021

**Fecha de aceptación:** octubre 2021

### **RESUMEN**

El presente artículo tuvo como objetivo realizar un análisis del uso y aplicaciones del agave consecuentemente se verificó que los productos obtenidos mediante la extracción de la savia del agave son varios y uno de ellos es el miske bebida destilada. El método de investigación fue bibliográfica La parroquia de San Antonio de Pichincha, ubicada en la zona norte del Distrito Metropolitano de Quito, es conocida porque elaboraban una bebida denominada "Tzawar Mishqui". La variedad que se encuentra en Ecuador se conoce como agave americano o penco negro, Este análisis se recopiló y registro información referente a las prácticas del proceso de extracción y producción del miske en la zona donde se ejecutó un proyecto aplicado al rescate de las preparaciones ancestrales hechas a base del penco negro, también se identificó los saberes ancestrales, prácticas y usos (perdidos, existentes y nuevos) en torno a la planta, al igual que el proceso de producción del miske como bebida destilada y espirituosa, actualmente galardonada y reconocida como una de las mejores del mundo, también se analizó los parámetros cumplidos para la obtención de la Denominación de Origen (D.O.).

**Palabras clave:** Miske, Ecuador, tzawar mishki, agave, ancestral, bebida.

### **ABSTRACT**

The objective of this article was to carry out an analysis of the use and applications of agave, consequently, it was verified which products are obtained by extracting the sap of all the products obtained, the one with the greatest impact is obtaining the miske distilled beverage. The parish of San Antonio de Pichincha, located in the northern part of the Metropolitan District of Quito, is known because they made a drink called "Tzawar Mishqui". The variety found in Ecuador is known as American agave or black penco. This analysis collected and

recorded information regarding the practices of the miske extraction and production process in the area where a project applied to the rescue of ancestral preparations was carried out. made from the black penco, ancestral knowledge, practices and uses (lost, existing and new) around the plant were also identified, as well as the production process of miske as a distilled and spirit drink, currently awarded and recognized as one of the best in the world, the parameters met to obtain the Denomination of Origin (D.O.).

**Keywords:** Miske, Ecuador, Tzawar Mishki, Agave, Ancient, Drink.

## INTRODUCCIÓN

En la publicación científica de Identificación Taxonómica de Agaves (Reynoso-Santos et al., 2018) se detalla que: la familia Agavaceae es endémica de América (Arizaga y Ez - curra, 1995), se distribuye desde el sur de Estados Unidos de América a Colombia y Venezuela, y está conformada por nueve géneros y 340 especies (García-Mendoza, 2011). Fue propuesta por Endlicher (1836-1840, 1841), quien tomó como tipo nomenclatura al género Agave, incluyendo además al género Furcraea. (García-Mendoza & Galván-V., 2017)

**Fig. 1.** Distribución de la familia Agavaceae



Fuente: García-Mendoza & Galván-V., 2017

Los agaves utilizados para la elaboración o extracción de bebidas son un recurso natural con un elevado potencial e importancia económica (Valenzuela, 1995). En México, la planta representa una fuente de ingresos económica y también es patrimonio cultural para numerosos pueblos indígenas y mestizos, y es aprovechada al máximo con fines alimentarios, bebidas, medicinales, como combustible, cobijo, ornato, fibras duras extraídas de las hojas (ixtle), abono, construcción de viviendas y elaboración de implementos agrícolas, entre otros usos. Los magueyes fueron una de las primeras plantas aprovechadas por los pobladores de Mesoamérica para alimentarse, de lo cual se hallan restos en cuevas en el Valle de Oaxaca, el de Tehuacán y en Coahuila en este último sitio, además de restos de fibras mascadas, se recuperaron cordeles de ixtle y sandalias elaboradas con fibras de maguey. El empleo como alimento y fibras pervive en México desde hace por lo menos siete mil años. (García Mendoza Abisaí, 2007). Se toma como referencia a México ya que es uno de los países más representativos y famosos por la producción de bebidas espirituosas elaboradas con esta planta.

En el caso de Ecuador, el agave o penco, es una planta que se da en varias regiones del país, tiene cientos de años de existencia y se ha considerado como una planta sagrada en la antigüedad por el hombre gracias a todos los beneficios y productos que se obtenía de esta, incluso en épocas de sequía, además se utilizaba con fines medicinales. (Gustavo et al., 2013) El agave americano popularmente conocido en el Ecuador como cabuya negra o penco negro se encuentra en toda la zona interandina, fue introducida durante la colonia, traída desde México. Su uso principal era delimitar los linderos de las propiedades de haciendas. (Gustavo et al., 2013)

La parroquia de San Antonio de Pichincha es una de las zonas en las que gracias a proyectos de rescate se está retomando el uso y producción de bebidas ancestrales a base del penco negro, esta planta se ha convertido en un recurso para rescatar tradiciones ya que era utilizada para dividir terrenos y también la elaboración de la famosa bebida Chaguarmishqui (la denominación de esta bebida varía dependiendo de la región del Ecuador, en algunas localidades se denomina también como mishqui), en países como México es considerada una alternativa productiva sostenible, desarrollando estrategias basadas en sistemas como la obtención de productos destinados a un mercado especializado, que incluyen plantas

silvestres y también cultivos (especies, subespecies, variedades). También se destaca a nivel nacional e internacional la producción de bebidas tanto fermentadas como destiladas elaboradas a partir del género agave pp. como el pulque, que se realiza con fermentación de aguamiel, los conocidos mezcales y tequilas. (Reynoso-Santos et al., 2018)

Fig. 2. Bebidas a base de Agave en América



“El miske es la destilación pura del pulque o fermento de la savia del Agave: El proceso de crecimiento silvestre de la planta, los años que pasa recibiendo los rayos perpendiculares del sol, las cualidades fitoquímicas y los azúcares para crecer en el centro del planeta, y el minucioso cuidado en el proceso de cosecha, fermentación, destilación y crianza hacen de esta una de las MEJORES BEBIDAS ESPIRITUOSAS DEL MUNDO.”. (Mora, S/N).

Uno de los factores diferenciadores del miske es la carga cultural milenaria que tiene implícita, según la Asociación Nacional de las Cadenas Productivas del Penco y la Cabuya del Ecuador (ANAGAVEC, 2021) en una socialización de componentes productivos para la obtención de la Denominación de Origen Protegida Miske (DOPM) en acuerdo a las prácticas y saberes ancestrales como tradicionales de la bebida alcohólica ecuatoriana que se debe obtener por la destilación del Tzawarmishky denominado guarango, guajanjo o warapu, cuyos azúcares provienen de Tzawar 100% maduros, la transformación de azúcares a alcoholes se realiza exclusivamente con el uso de bacterias y microorganismo de la zona (Ecuador) de manera espontánea o cultivada.

En el año 2021, la ANAGAVEC presentó todos los requisitos necesarios para la obtención de la Denominación de Origen Protegida Miske con éxito, sin embargo Casa Agave que es el lugar dónde se centra la investigación y recopilación de datos para este estudio, este centro especializado en el agave que se da en el Ecuador, es un proyecto que tiene más de 15 años trabajando por recuperar los saberes y tradiciones alrededor del miske, cuenta con un museo temático y varias actividades entorno a la planta. Nace al evidenciar que en la zona ya no existen lugares donde se elabore la tradicional bebida tzawar mishki, al realizar una investigación in situ se conoce que existe únicamente un comunero que se dedica al cultivo del penco o agave y prepara aún la bebida, es ahí, donde nace la idea de crear un lugar que sirva para transmitir a la población nacional e internacional la información de la planta, con la que se elabora la ancestral bebida y también innovar en los usos de la misma para generar diversos productos, entre ellos el miske.

Es importante mencionar que, gracias a Casa Agave, se han desarrollado proyectos para apoyar a comunidades de San Antonio de Pichincha que se dedican a esta práctica ancestral, así fomentar el cultivo y producción de penco negro, a su vez la producción de esta bebida, rescatando los saberes ancestrales, y conjuntamente adquirir la materia prima a estas comunidades directamente, lo que promueve el comercio justo.

“La materia prima se adquiere a cuatro familias que producen en la Mitad del Mundo y la provincia de Cotopaxi. Cada semana recibe 400 litros. En esto se invierte alrededor de USD 600.” (Mayra Pacheco, 2019)

En una entrevista realizada en diario La Hora (“Chaguarmishqui, El Encanto Natural de La Bebida Ancestral,” 2022) a una productora de Chaguarmishqui que es el nombre de una de las bebidas más tradicionales de la Sierra ecuatoriana, manifiesta que tal vez pocos o quizás muchos conocen de este líquido natural. No importa si es mediodía, madrugada o última hora de la noche, esta bebida reposa cada seis horas debajo de los pencos México como lo conocen los campesinos y debe ser sacado casi que rápidamente porque, si se fermenta, se agría y si entra en contacto con el agua de lluvia se pudre.

El proceso de extracción de alrededor de un litro a litro y medio de chaguarmishqui dura aproximadamente 30 minutos, se debe lavar las manos constantemente para evitar que la composición de la planta produzca un sarpullido.

Posteriormente se debe hervir en alta temperatura el chaguarmishqui y por alrededor de una hora el líquido, para entonces dejarlo enfriar al ambiente o en una refrigeradora. (“Chaguarmishqui, El Encanto Natural de La Bebida Ancestral,” 2022)

(Mora, S/N) Uno de los factores diferenciadores del Miske es la carga cultural milenaria que tiene implícita, según la Asociación Nacional de las Cadenas Productivas del Penco y la Cabuya del Ecuador (ANAGAVEC, 2021) en una socialización de componentes productivos para la obtención de la Denominación de Origen Protegida Miske (DOPM) en acuerdo a las prácticas y saberes ancestrales como tradicionales de la bebida alcohólica ecuatoriana que se debe obtener por la destilación del Tzawarmishky denominado guarango, guajanjo o warapu, cuyos azúcares provienen de Tzawar 100% maduros, la transformación de azúcares a alcoholes se realiza exclusivamente con el uso de bacterias y microorganismo de la zona (Ecuador) de manera espontánea o cultivada.

En el año 2021, la ANAGAVEC presentó todos los requisitos necesarios para la obtención de la Denominación de Origen Protegida Miske con éxito, sin embargo Casa Agave que es el lugar dónde se centra la investigación y recopilación de datos para este estudio, este centro especializado en el agave que se da en el Ecuador, es un proyecto que tiene más de 15 años trabajando por recuperar los saberes y tradiciones alrededor del miske, cuenta con un museo temático y varias actividades entorno a la planta. Nace al evidenciar que en la zona ya no existen lugares donde se elabore la tradicional bebida tzawar mishki, al realizar una investigación in situ se conoce que existe únicamente un comunero que se dedica al cultivo del penco o agave y prepara aún la bebida, es ahí, donde nace la idea de crear un lugar que sirva para transmitir a la población nacional e internacional la información de la planta, con la que se elabora la ancestral bebida y también innovar en los usos de la misma para generar diversos productos, entre ellos el miske. Es importante mencionar que, gracias a Casa Agave, se han desarrollado proyectos para apoyar a comunidades de San Antonio de Pichincha que se dedican a esta práctica ancestral, así fomentar el cultivo y producción de penco negro, a

su vez la producción de esta bebida, rescatando los saberes ancestrales, y conjuntamente adquirir la materia prima a estas comunidades directamente, lo que promueve el comercio justo.

## **MATERIALES Y MÉTODOS**

**Ubicación de estudio:** El estudio de caso de Casa Agave, se ubica en la provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia San Antonio de Pichincha, la investigación se da considerando que el penco negro es una planta que se da en la zona y por generaciones se utilizaba para preparar la ancestral bebida tzawar mishki pero se evidenció que la tradición de prepararla estaba a punto de desaparecer. El agave es la planta utilizada en México para la elaboración de tequila y mezcal, actualmente en Ecuador existe producción de un destilado a base del agave americano que se podría considerar una versión de tequila pero que ya cuenta con DOCM y se denomina miske.

**Análisis Bibliográfico:** Recopilación de información bibliográfica referente al agave americano o penco negro que se produce en San Antonio de Pichincha y sobre las bebidas y productos que se elaboran en Casa Agave como derivados de esta planta.

**Entrevistas:** Realizadas a los propietarios y guías de Casa Agave.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Como antecedente se tiene que en México existe un uso en grandes cantidades de este producto, dentro de la recopilación bibliográfica, se encontró que el agave tiene una presencia muy importante en el continente americano, sobre todo en México que era llamado por los antiguos Aztecas como Tlacometl (Ferro Vidal., L.,2006), planta que, como es bien sabido, representa la principal materia prima para la fabricación de la bebida espirituosa denominada tequila, misma que cuenta con (D.O) en donde el estado mexicano es el titular de las denominaciones de origen (García Patricia, 2012), además en el estado de Jalisco la industria tequilera es una de las más importantes en los actuales momentos (Santacruz-Ruvalcava, 2014) en el plano netamente ecuatoriano es una planta que mantiene esa característica ancestral, aparte de ser una especie que se desarrolla sin problema bajo condiciones

climatológicas variables (Franco., 2017). Se evidenció que la producción es muy importante en varios sectores de la región Sierra del Ecuador en donde también se cuenta con D.O, cuya distinción otorga el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (Senadi), misma que se encarga de avalar el proceso de validación. (Ministerio de Producción, 2022, además, es muy importante contrastar y hasta cierto punto comparar el producto con sus similares en varias regiones como antecedentes para la obtención del D.O. (Esteban et al., 2018)

La asociación ANAGAVEC se encontró 40 socios productores de agave ubicados en la parte sur y norte del Ecuador, los asociados participan para la obtención en la denominación de origen (anagavec, 2021). Se identificó que los productores asociados a través del agave se genera varios productos tales como: miel de agave, mermelada de agave, cristales de agave, shampoo de agave, sal de agave papel de agave, y por último el resultado de la fermentación del chawarmisqui se obtiene la bebida destilada miske.

Para que un producto tenga denominación de origen en el Ecuador debe cumplir algunas características tales como: el producto debe ser originario de un lugar específico y debe tener un espacio delimitado, la calidad del producto que tenga cultura e historia, que atribuya al ambiente geográfico, al recurso natural, social y humano.

Dentro del marco del a DOP los beneficios son: salvaguardar las practicas ancestrales, promueve el desarrollo sustentable, mejoramiento continuo del proyecto, contribución a la conservación de la biodiversidad y patrimonio, generador de nuevas tecnologías.

## **CONCLUSIONES**

El agave o penco negro como se lo conoce en Ecuador de la cual se extrae la savia y se obtiene el aguamiel llamado chawarmisqui es un saber ancestral que se ha ido desapareciendo a través del tiempo.

Las personas que realizan esta técnica ancestral llamadas chawarqueros deben tener el conocimiento tal como los días, horas y lugar para poder producir la bebida fermentada.

Las nuevas tendencias gastronómicas quieren aprovechar la planta al máximo para no generar desperdicios y por ende contribuir al cambio de un sistema alimentario generando nuevas economías sostenibles a través de esta práctica ancestral.



La cadena de valor resalta en la parte cultural, histórica, la gente que trata de rescatar una práctica ancestral la cual puede ser un patrimonio cultural intangible y le hace única en el mundo y gracias a la obtención de la denominación de origen resalta aún más este saber ancestral.

Se concluyó que, en el país, existen escasos organismos y asociaciones que respaldan la preservación de la especie de penco negro o agave, actualmente teorías sobre preservación ambiental, reducción de la erosión de la tierra, cambio climático entre otras, han volcado la atención a esta planta de raíces ancestrales.

Se observó que de la planta objeto de la presente investigación, no solamente se puede obtener la bebida llamada Miske, también se obtienen varios productos entre ellos, miel, fibras para elaborar artesanías, sal, entre otros.

Además, se concluyó que varios productores de la planta se han beneficiado económicamente con propuestas, proyectos y establecimientos en donde se emplea esta materia prima, lo que contribuye desde luego a la premisa del comercio justo, ya que prácticamente no existen intermediarios.

A más de ello, con la evidencia mostrada en la investigación, se puede asegurar y augurar un despegue paulatino de la industria del miske en el país de la mano con la producción más segura, sólida y sobre todo reconocida por instituciones que muestran su interés por la no desaparición y rescate de este cultivo.

## **REFERENCIAS**

- García Mendoza Abisaí. (2007). Ciencias Universidad Nacional Autónoma de México. *Redalyc*, 087. <http://redalyc.uaemex.mx>
- García-Mendoza, A., & Galván-V., R. (2017). Riqueza de las familias Agavaceae y Nolinaceae en México. *Botanical Sciences*, 56, 7. <https://doi.org/10.17129/botsci.1461>
- Reynoso-Santos, R., García-Mendoza A.J., López-Báez W., López-Luna A., Cadena Iñiguez P., Pérez-Farrera M. A., & Domínguez Gutiérrez M. H. (2018). Identificación taxonómica de agaves (*Agave ssp.*) utilizados para la elaboración del licor comiteco en

Chiapas, México. *Agro Productividad*, 5. <https://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/408/291>

Redacción. (2022). Diario La Hora, <https://www.lahora.com.ec/tungurahua/chaguarmishqui-el-encanto-natural-de-la-bebida-ancestral/chaguarmishqui--chaguarmishqui,-el-encanto-natural-de-la-bebida-ancestral>

Anagavec. (2021). Denominación de Origen Protegida Miske, [www.anagavec.org](http://www.anagavec.org)

Maldonado Cornejo M., Casal Costa R., Such Marti, X., Narváz Riofrío, M., (2018). OBTENCIÓN DE UNADENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO ANIMAL EN ECUADOR EN BASE A LA NORMATIVA EUROPEA, *La Granja: Revista de Ciencias de la Vida*, 27. <http://doi.org/10.17163/lgr.n27.2018.01.obtención-de-unadenominación-deorigenprotegidoanimal-enecuador-en-base-a-la-normativa-europea>

Comercio Exterior (2022), "El miske ecuatoriano obtendrá Denominación de Origen para ampliar sus fronteras comerciales", <https://www.anagavec.org/post/el-miske-ecuatoriano-obtendr%C3%A1-denominaci%C3%B3n-de-origen-para-ampliar-sus-fronteras-comerciales> "el-miske-ecuatoriano-obtendrá-denominación-de-origen-para-ampliar-sus-fronteras-comerciales"

García P., (2012), En defensa de la denominación de origen.

Pacheco, M., (2019), El penco, esencia de sus bebidas, 7, <https://www.revistalideres.ec/lideres/penco-esencia-bebidas-emprendedores-emprendimiento.html> el-penco, -esencia-de-sus-bebidas

Ayora León, D., (2013), "Procesos de extracción del mishqui y elaboración del chaguarmishqui en ñamarín, provincia del Azuay. Propuesta de nuevos usos gastronómicos y bebidas",