



## Navigation

# SABORES DE MI ECUADOR RESALTÓ LA INTERCULTURALIDAD

📅 Sep 14



La “Canasta Comunitaria Utopía” y la empresa Pakal obtuvieron el primer lugar del “Concurso de Innovación con Identidad Sabores del Ecuador” en las categorías “Sistemas innovadores de comercialización” y “Productos elaborados”, respectivamente.

El concurso fue organizado por el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP); la Agencia Belga de Desarrollo (CTB); el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (MAGAP), y VECO Andino. La premiación se efectuó en el salón principal de la Universidad Simón Bolívar.

La “Canasta Comunitaria Utopía”, de Riobamba, provincia de Chimborazo, fue premiada por ser una alianza fraterna del campo, de la ciudad. Está conformada por consumidores, y pequeños productores, que defienden su alimento.

El 70% de los trabajadores de la tierra hicieron posible la elaboración de la Canasta Utopía. Uno de sus productores manifestó que “el resultado de los olores, sabores y colores es por el esfuerzo y sacrificio que realiza el agricultor junto con la ashpa mama, que es nuestra madre tierra y gracias a esto tenemos una relación de productor a consumidor de todo el mundo”.

Una beneficiaria de esta canasta señaló que contiene productos de muy buena calidad, a un precio módico, “pero más allá de eso fue llegar a la familia de la Canasta Utopía, todos somos familia, porque todo lo que se da ahí es con mucho amor”.

En la categoría de productos elaborados innovadores, se destacó un cuadro de chocolate de sabor a colada morada, que contenía canela, mora, y frutas secas, de la empresa Pakal, a la que el jurado le otorgó el respectivo premio.

Los chocolates fueron exhibidos a un lado del salón. Cada uno se diferenciaba por los sabores y adornos de alimentos secos como ají, estevia, amaranto, coco rallado y granos de cacao.

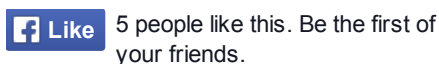
Otros productos ganadores se basaron en ingredientes como ají, condimentos, miel de abeja de sabores y aromas, papillas de frutas y quinua.

Los asistentes recorrieron cada uno de los stands y entre otros productos novedosos que encontraron fueron mermelada de fréjol, licor de cacao, chocolates rellenos de frutas y licores, extractos frutales, leche de morocho con esencia de almendra y panela; helados de paila y embutidos.

Los ganadores en productos innovadores elaborados son:

Emprendimiento	Producto	Tipo
Api Real	API MIX 6 variedades: ruta de la miel	Miel
NutriTerapia	Yogourt entero – Productos Naturales Lácteos de Cabra	Lácteo
Pakal	Tableta de chocolate “colada morada”.	Barra de chocolate
Nutrimonsters	Nutrimonsters, papilla de Quinua y Zapallo	Papilla
LaGuagua, Cultura Culinaria	La guagua salsa de ají	Salsa

FUENTE: MAGAP/ periodicojardinero.com



## AGROPRODUCCION 18-46-0



Aporta directamente nutrientes fácilmente asimilables, contribuyendo a mejorar la fertilidad del suelo.

[VISITAR PÁGINA](#)