

NOTICIAS

↑ VOLVER AL INICIO
SUSCRÍBASE A NUESTRO RSS

'Sabores del Ecuador' premia la creatividad y la innovación de productos agroalimentarios



septiembre 14 13:12 2015

Por Lorena Intriago

Imprimir

Quito (Pichincha).- El concurso de innovación con identidad 'Sabores del Ecuador', galardonó a 10 emprendimientos culinarios y sistemas creativos de comercialización que representaron a 18 provincias de Ecuador.

En su segunda edición el evento organizado por Rimisp-Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, la Agencia Belga de Desarrollo; y VECO Andino, contó con el auspicio y colaboración de una gran plataforma de instituciones públicas y privadas entre las que destacó el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

'Sabores del Ecuador' comprendió dos categorías: sistemas innovadores de comercialización y productos elaborados, donde participaron más de 410 productos agroalimentarios que fueron evaluados bajo parámetros de calidad, innovación, sostenibilidad, inclusión e identidad territorial con la comunidad.

Los ganadores de la edición 2015 en sistemas innovadores de comercialización fueron: Asoprokichwa, Chijallta Fici, Fundación In Terris, Canasta Utopía, Consejo Comunas Campesinas Montúfar. Mientras que los vencedores en la categoría productos elaborados: Api Real, Nutrimonsters, NutriTerapia, Pakal y la Guagua Cultura Culinaria.

Mariana López, asistente al evento de premiación, se deleitó con los sabores en los stands. "Me gustó mucho, hay bastante creatividad". Para Mariana la presentación de jugos elaborados con plantas ancestrales como la quinoa y el amaranto mezclados con otros frutos de origen orgánico es novedoso. "Lo que más me llamó la atención fueron los champiñones deshidratados" afirma con admiración.

Según los organizadores, se persiguió promocionar la riqueza y el patrimonio alimentario del Ecuador, dado el gran potencial agronutricional que posee gracias a su variedad y diversidad. Eso conlleva a los participantes a vincular la producción campesina al mercado local y nacional.

Ana García y su familia presentaron los helados de golosinas y sabores tradicionales tales como: colada morada, quesadilla, caña manabita, chocho, maíz tostado enconfitado, entre otros. "Buscamos rescatar lo tradicional de manera innovadora y que los niños de hoy saboreen en una nueva presentación lo que las abuelas hacían" comenta García.

También en la cita se expusieron métodos que proveen alimentos sanos de gran valor nutritivo, transformados en productos como chocolate, bebidas, mermelada o quesos. Se evidenció e incentivó a la creatividad de los participantes que revitalizan conocimientos ancestrales en sintonía con el medio ambiente. /MCP/ LI El Ciudadano

COMPARTIR:

TRANSMISIONES

Transmisiones por streaming - 21 de Septiembre:
Jela - 18h00 Rueda de Prensa - 18h30 Despedida a

EL CIUDADANO TV



Enlace Ciudadano Discursos Todos los discursos del Presidente Rafael Correa

elciudadanowebtv VIDEO DEL DÍA

Enlace Ciudadano Nro 4... nro. 442 19/09/2015 Lumbisí Quito Pichincha

#Ecuador #NO PARA

ESCUCHA RADIO CIUDADANA



ÚLTIMAS NOTICIAS MÁS ARTÍCULOS



13:28 Ecuador demuestra su