



- 
- [BANANO](#)
- [CACAO](#)
- [ARROZ](#)
- [ACUICOLA](#)
- [COMERCIO EXTERIOR](#)
- [INTERNACIONALES](#)

Go to ..

You Are Here: [Home](#) » [Acuicola](#) » Pequeños emprendedores expusieron sus productos en “Primer Concurso Sabores y delicias de nuestro Ecuador”

## Pequeños emprendedores expusieron sus productos en “Primer Concurso Sabores y delicias de nuestro Ecuador”

Posted date : 08/08/2014



Alrededor de 30 grupos de pequeños y medianos emprendedores, de diferentes ciudades del Ecuador, expusieron sus productos elaborados con alimentos agroecológicos nativos, en la premiación del Primer Concurso Sabores y delicias de nuestro Ecuador. El evento se llevó a cabo en la Universidad Andina Simón Bolívar, con la colaboración de los ministerios de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP); Cultura y Turismo, y otras entidades afines a la alimentación.

Esta iniciativa del Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP) visibilizó la creatividad, innovación y calidad de productos originales como: dulce de leche con mashua, leche de quinua, chocolate de uvilla con sal, chocolate con panela, hierbaluisa con stevia, embutidos de carne de llama, entre otros, que gustaron al público en general.

Jorge Lema, de profesión cocinero, expuso algunos productos en base a granos y frutas de la provincia de Chimborazo, tales como: leche de quinua con chocho y mermeladas de frutas y mashua. Su grupo se dedica al cultivo de la quinua, elaboración y comercialización de estos procesados. “La leche de quinua es un producto saludable, libre de lactosa y grasa, ideal para las personas que quieren mantener su salud física”.

Luis León, de FreshCosta, expuso tabletas de chocolate orgánico elaborados con cacao fino de aroma ecuatoriano de la Amazonía. La originalidad de este manjar se puede percibir desde su materia prima, forma precolombina, así como sus sabores combinados entre salados, apanelados, cítricos y notas delicadas de jazmín. “Estos productos son obtenidos de cooperativas indígenas kichwas, de Napo, donde se cultiva el Cacao Arriba. Recogemos este ingrediente de 30 comunidades de manera directa. Luego es llevado a los centros de acopio para su procesamiento”. Nueve países lo han degustado, entre ellos: Holanda, Alemania, Suecia, Bélgica, Australia, Corea del Sur, Canadá, Estados Unidos y Colombia.

El grupo Focus Garden, con su producto hongos chica y escabeche obtuvo el primer lugar.

Fuente: MAGAP

Tags

[agroindustriaEcuadorexportacionSabores de mi Tierra](#)

Me gusta { 3

Tweet { 2

## Leave a Comment

Name\*

Email\*

Website