

## **El caso PACCARI: un ejemplo de buenas prácticas en el Día Mundial de la Naturaleza**

**‘Del Árbol a la Barra’ es una declaración de intenciones que define el modelo de negocio de Paccari, el cual pone en el centro el respeto y cuidado de la biodiversidad de Ecuador**

En diciembre de 2013, la Asamblea General de las Naciones Unidas proclamó el 3 de marzo como Día Mundial de la Naturaleza con el objetivo de concienciar sobre el valor de la fauna y naturaleza en el mundo e incentivar su conservación. Esta también es una fecha especialmente relevante para poner en alza el valor de las prácticas corporativas que abogan por el respeto al medio ambiente, poniendo en el centro de su modelo de negocio el cuidado y preservación de la biodiversidad. Este es el caso de Paccari, cuyo nombre en quechua significa, precisamente, Naturaleza.

Paccari, marca de chocolates ecuatoriana, es reconocida por su compromiso con el medioambiente. Desde sus comienzos, la filosofía de la empresa chocolatera siempre ha estado marcada por el cuidado y respeto al entorno, con el objetivo de devolverle a la tierra todo lo que obtienen de ella.

Entre las diversas acciones que la compañía chocolatera lleva a cabo para incentivar el respeto y cuidado hacia la biodiversidad encontramos la iniciativa y claim ‘Del Árbol a la Barra’. Una declaración de intenciones que se ha materializado en un sistema que favorece la conservación y refloreamiento de 2,5% del banco del cacao ecuatoriano, considerado como el mejor del mundo. Así, se ha formado un círculo virtuoso entre el campo y el mercado que beneficia a toda la cadena implicada.

Por otra parte, Paccari es la única compañía de chocolates en todo el mundo que apuesta por el cultivo biodinámico. Este cultivo se caracteriza por ser un sistema auto-regenerativo libre de químicos, pesticidas y fertilizantes. Esto se traduce en la creación de un organismo vivo en el que animales, el suelo, la cosecha y los propios seres humanos se convierten en unidades que interactúan para enriquecerse mutuamente. En febrero de 2013, Paccari recibió la Demeter Biodinamic Certification, el certificado más prestigioso en materia de sostenibilidad, otorgado por la institución alemana Demeter International, la única en el mundo que certifica las diferentes granjas y productos biodinámicos de todo el mundo.

En este sentido, de los 4.000 agricultores nacionales de pequeña escala que se han asociado con Paccari desde los comienzos de la marca, 200 de ellos ya habían practicado esta modalidad de cultivo mediante el cual reconocen la debilidad del sistema y fortalecen al cultivo como un organismo clave. "Aprender sobre los ritmos de la naturaleza y cómo mejorar la salud y productividad de una granja, con un acercamiento holístico, ha sido gratificante. El cultivo biodinámico es una extensión natural de las prácticas del comercio directo." afirma Santiago Peralta, el fundador de Paccari. Todo esto garantizando la máxima calidad de la materia prima tanto de cacao como de otros productos orgánicos que se utilizan en la fabricación del chocolate.

Además, Paccari tiene un acuerdo con la ONG WWF de Ecuador, (Fondo Mundial para la Naturaleza, por sus siglas en inglés) gracias al que trabajan en iniciativas de sostenibilidad de la Amazonía ecuatoriana. Así, incentivan acciones como la ecoagricultura y el comercio directo con las comunidades locales. De esta forma, se contribuye directamente a la preservación de la biodiversidad de Ecuador, uno de los países con mayor biodiversidad del mundo encabezándose como el país con mayor cantidad de especies por kilómetro cuadrado[1].

Esta marca también es un referente en Comercio Directo. Gracias a esta modalidad de negocio ya ha conseguido transformar la vida de más de 3.500 familias de agricultores locales de pequeña escala. Lo que deriva en la reducción de la brecha entre la producción y el mercado por medio de una retribución para el agricultor, poniéndolos en el centro de todo el proceso de producción. Esta modalidad se caracteriza por ser un trabajo colaborativo en el que se comparten conocimientos sobre los mecanismos orgánicos que permiten obtener el mejor producto a la vez que se potencia el cuidado de la tierra y el respeto por el medioambiente.

El modelo de producción de Paccari es una alternativa de producción sostenible para las comunidades rurales del Ecuador, las cuales comparten sus territorios con una gran diversidad de especies. Gracias a estas prácticas, la empresa chocolatera ha recibido ya más de 400 premios que reconocen y ponen en valor no solo la máxima calidad de sus chocolates sino la apuesta por un modelo de negocio que respeta y protege tanto el medioambiente como a los seres humanos.

[1] García S., Mario; Parra P., David; Mena V., Patricio (2014). El País de la Biodiversidad: Ecuador. Quito: Fundación Botánica de los Andes, Ministerio del Ambiente y Fundación EcoFondo.

**Datos de contacto:**

Rocio Torija Señoret

+34 917 878 249

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Solidaridad y cooperación](#) [Sostenibilidad](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>