

El chocolate Pacari lidera el ranking de consumo ético en Europa, según un estudio de Ethical Consumer

Según un reciente estudio de Ethical Consumer, una de las publicaciones más antiguas y prestigiosas en investigaciones sobre consumo ético. Santiago Peralta, fundador de Pacari, fue catalogado por el New York Times en 2018 como ‘El chocolatero moral’

Pacari destaca como la mejor opción de consumo ético de chocolates en Europa, según un reciente estudio de Ethical Consumer, que sitúa a la marca ecuatoriana muy por encima de las marcas más comerciales del mercado y de otras marcas icónicas como Divine, caracterizada por promover una opción vegana y de comercio justo.

El estudio fue publicado en la primera edición de 2021 de Ethical Consumer, una de las publicaciones más antiguas y prestigiosas en investigaciones sobre consumo ético que desarrolla la Asociación de Investigación del Consumidor Ético en Reino Unido, sobre el comportamiento social y medioambiental de las empresas.

Con una puntuación total de 18.5 puntos, la empresa Pacari encabeza este ranking que la convierte en un ejemplo de comercio justo y consumo ético en el Reino Unido, uno de los mercados más competitivos a escala internacional. En la edición anterior de este estudio, en 2018, Pacari ya alcanzó el tercer lugar en este ranking de empresas de chocolate.

Para Santiago Peralta, este logro confirma su apuesta por la creación de un producto sostenible y de calidad. “Pacari no solo busca crear conciencia en los consumidores y en las industrias, sino generar un cambio radical en la manera de producir y disfrutar del chocolate”, destaca el fundador de la marca ecuatoriana, quien en 2018 fue catalogado por el New York Times como ‘El chocolatero moral’.

Desde su origen, Pacari es una empresa con propósito social. Con casi 20 años de trayectoria, la marca ha consolidado un modelo de negocio sostenible con triple impacto: social, económico, ambiental. Sus esfuerzos por impulsar el comercio justo, la responsabilidad ambiental, la conservación y el desarrollo sostenible le han permitido obtener numerosos reconocimientos: en 2018, fue reconocida entre las mejores empresas B del mundo por la Fundación B Lab; en 2019, pasó a formar parte de la Organización Mundial de Comercio Justo; y en 2020, sus prácticas de consumo ambiental fueron premiadas por el Pacto Global de las Naciones Unidas.

Pacari es un chocolate con conciencia, que no solo ha revolucionado la industria chocolatera, logrando uno de los productos más premiados del mundo, sino uno de los más éticos. La producción de Pacari es posible gracias al trabajo directo de sus fundadores, Carla Barbotó y Santiago Peralta, con más de 4.000 agricultores de pequeña escala, quienes reciben ‘precios premium’ por la materia prima orgánica, que cuenta con los más altos estándares de calidad.

El modelo de negocio “Del Árbol a la Barra”, le permite a la empresa ecuatoriana retornar el beneficio a los actores involucrados en las principales fases del proceso, generando alternativas sostenibles para toda la cadena de valor e incentivando la conservación y reflorecimiento del 2,5% del banco genético del mejor cacao del mundo. Todas las fincas de los proveedores de cacao orgánico de Pacari están certificadas por “USDA Organic” y la Regulación Orgánica 2092/91 de la Unión Europea. Es la única compañía chocolatera que cuenta con el sello Demeter Biodynamic Certification, el cual acredita que las fincas de producción de materia prima mantienen un ecosistema auto regenerativo, libre de químicos, pesticidas y fertilizantes; con un balance ecológico entre animales, suelo, plantas y humanos.

Pacari basa su filosofía en la economía circular, cuya premisa impulsa a contribuir en la reducción de desechos que contaminan el medio ambiente y apoyar su conservación. Desde 2019, Pacari comenzó a reemplazar los envases de plástico de sus barras de chocolate por envoltorios biodegradables, que son elaborados a base de celulosa vegetal, se descomponen en tan solo 180 días y pueden ser utilizados como composta para dar origen a nuevas plantas. Actualmente, también ha iniciado un proceso para eliminar las cajas de cartón, ahora varias de sus barras de chocolate son carton-less.

El caso de Pacari fue motivo de estudio de la Universidad de Harvard, como un modelo que prioriza el bienestar económico, social y ambiental en la cadena de valor frente a los resultados financieros a corto plazo. Siguiendo esta filosofía, el siguiente paso de la empresa ecuatoriana se enfoca en eliminar la huella de carbono de todo su proceso de producción, desde la cosecha hasta la exportación.

Datos de contacto:

Bemypartner
910 289 814

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>