

# **Pacari se alza con 16 galardones en los premios "Oscar del chocolate"**

## **Pacari recibió 16 nuevas distinciones entre oro, plata y bronce en la Final Mundial de los International Chocolate Awards**

La marca de chocolates Pacari, que participó por novena ocasión en los International Chocolate Awards, se alzó con 16 nuevos premios en la Final Mundial de este reconocido certamen, que se suman a la larga lista de alrededor de 400 reconocimientos nacionales e internacionales obtenidos por la marca en sus casi dos décadas de trayectoria.

Para Santiago Peralta, fundador y director general de la marca ecuatoriana, los reconocimientos obtenidos en este prestigioso concurso mundial -los "Oscar del chocolate"-, son el resultado de la colaboración con 4.000 agricultores locales de pequeña escala, responsables de cuidar la biodiversidad y la calidad de los productos, compromiso que recibe un precio "premium", trasladando los beneficios del negocio a la cadena de valor y fomentando prácticas de comercio justo. El triple valor del modelo de negocio de Pacari: social, ambiental y económico ha logrado posicionar con éxito al país en el mundo, con presencia en más de 40 mercados.

"Es un orgullo llevar a lo más alto el nombre del Ecuador. La industria chocolatera nacional se consolida cada vez más en el mundo y es una alegría liderar este proceso", declaró Santiago Peralta.

La barra Guayas 75% se llevó, por primera ocasión en una final mundial, el reconocimiento de oro. Esta barra ya había obtenido el mismo reconocimiento en una ronda anterior, donde se evaluó a los mejores chocolates de toda América. Además de las clásicas barras de chocolate oscuro, con alto porcentaje de cacao, Pacari alcanzó galardones de plata, bronce y menciones especiales con barras de especias como la Rica-Rica, infusiones como la Yerba Mate, y frutas como la Lima, presentaciones que fueron lanzadas al mercado en el último año, en el que la marca ha innovado incorporando sabores representativos de América Latina.

"El valor agregado producido en origen es el camino para generar crecimiento y distribución de la riqueza desde el campo hacia todas las cadenas productivas", explica Santiago Peralta.

A causa de la emergencia sanitaria global, la edición de 2020 no pudo celebrarse y, por este motivo, las ediciones del International Chocolate Awards ahora son bianuales. En la presente edición 2020-2021, el jurado encargado de seleccionar las mejores barras de chocolate estuvo compuesto por expertos en chocolate, pasteleros, periodistas, críticos de restaurantes, blogueros, educadores culinarios y chefs, quienes, a través de una votación secreta, eligieron a los ganadores del principal evento de chocolate fino del mundo.

Un éxito el de Pacari que fue reconocido como un logro de alcance nacional por las autoridades del

país. Hasta el presidente de Ecuador, Lenín Moreno, celebró la noticia, a través de un mensaje en su cuenta de Twitter.

“Felicitaciones a Pacari por los premios en el International Chocolate Award 2021. La industria chocolatera pone en alto el nombre del país en los mercados internacionales con productos de calidad y de primer nivel”, escribió el primer mandatario del país en la red social.

La lista detallada de los premios obtenidos por Pacari se puede consultar en la página oficial de los International Chocolate Awards, visitando el siguiente enlace:  
<https://www.internationalchocolateawards.com/2021/05/world-final-winners-2020-21/>

**Datos de contacto:**

Enrique Martínez Reixa  
+34 91 787 82 49

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

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>