

Paccari lidera las buenas prácticas en el día de la Gastronomía Sostenible

Paccari lidera las buenas prácticas en el día de la Gastronomía Sostenible

Cada 18 de junio se celebra el día de la Gastronomía Sostenible, una oportunidad perfecta para promover una cocina que tenga en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y la manera en que llegan a los mercados y platos de todos los consumidores. Esto implica que las empresas se preocupen por conectar a los pequeños agricultores, impulsen la diversificación de la producción y de los ingresos, protejan los recursos naturales, fomenten una buena nutrición y promuevan el consumo sostenible.

En este contexto, Paccari, la marca ecuatoriana reconocida a escala internacional por su profundo compromiso con la sostenibilidad, ha impulsado diversas iniciativas, entre ellas su modelo “Del Árbol a la Barra”, donde se vela por la calidad del chocolate desde la semilla de cacao hasta el empaque del producto final. Lo anterior, ha consolidado un sistema que favorece la conservación y refloreamiento del 2,5% del banco genético del mejor cacao del mundo, generando un círculo virtuoso entre el campo y el mercado, con múltiples beneficios para toda la cadena.

“Nosotros predicamos con el ejemplo. Iniciamos esta empresa hace 20 años con el propósito de devolver a la tierra lo que obtenemos de ella. Cada paso que hemos dado nos ha permitido mostrar que existe una forma diferente de hacer chocolate”, apunta Santiago Peralta, fundador de Paccari.

Las fincas de los agricultores de pequeña escala y proveedores de cacao orgánico con los que trabaja Paccari, están certificadas tanto por “USDA Organic” como por la Regulación Orgánica 2092/91 de la Unión Europea. Además, es la única compañía chocolatera que cuenta con el sello Demeter Biodynamic Certification, que acredita que las fincas de producción de materia prima mantienen un ecosistema auto regenerativo, libre de químicos, pesticidas y fertilizantes; lo cual logra un balance ecológico entre animales, suelo, plantas y humanos.

Así mismo, en 2020 Paccari fue reconocida por sus prácticas de consumo responsable durante la II Edición del Reconocimiento a las Buenas Prácticas de Desarrollo Sostenible, organizada por el Pacto Global de las Naciones Unidas en Ecuador, que premió la iniciativa de los envases biodegradables de la marca, como una práctica de excelencia en torno al ODS 12 (producción y consumo responsables) de la agenda 2030.

Estos reconocimientos confirman que sus apuestas por la sostenibilidad, que son un pilar fundamental de su modelo de negocio, están en la dirección correcta. La filosofía enfocada en el cuidado de la diversidad, ha sido un compromiso que ha llevado a Paccari a ser una empresa pionera en el desarrollo de productos conscientes que tienen como base el comercio justo y la responsabilidad con el ambiente, sin descuidar la calidad y preferencia de los consumidores. Esto se refleja en su constante innovación de productos y mezclas con ingredientes locales que resaltan los sabores del Ecuador y los

convierten en un producto bandera para el país.

Ingredientes como como la uvilla, el maracuyá, el cardamomo, las rosas andinas y hasta la sal de Maras del Cuzco, entre tantos otros, han sido recuperados por Paccari con la finalidad de innovar en productos de la más alta calidad con sabores tradicionales de América Latina y con los que los consumidores se identifican y deliran.

“Con el paso de los años, vemos un crecimiento en la preferencia por los productos sostenibles. Durante estos últimos años hemos realizado catas virtuales con miles de familias en el mundo, mostrándoles nuestro proceso, los sabores, y el rescate del cacao fino del Ecuador. Las empresas no solo deben preocuparse por lograr ganancias, sino por dejar un mundo mejor a las futuras generaciones”, resalta Santiago Peralta.

Es por esto que Paccari, la marca del mejor chocolate del mundo, invita a los consumidores a ser más conscientes y tener mejores hábitos alimenticios, con lo cuales no solo se mejora la salud, sino se protegen y preservan los recursos del planeta, un virtuoso proceso que en el caso del mejor chocolate del mundo, incluye varios ingredientes ancestrales andinos que impulsan la gastronomía del Ecuador a nivel mundial.

Datos de contacto:

Ester García
722317031

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Ecología Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>