

Nº 32 2011

# Vinísimmo

lecturas en blanco y tinto

LA EDAD  
DEL VINO

Cócteles

*un origen impensado*

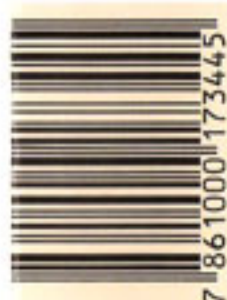
CINE  
GOURMET

III  
EDICIÓN

SALON DEL

EQUADOR RICH CHOCOLATE

LA FRESCURA DE LOS  
VINOS ROSADOS



PVP US\$4,00



# CACAO Y CHOCOLATES

## “FINOS Y DE AROMA”

### MADE IN ECUADOR



**El cacao ecuatoriano es uno de los más finos del mundo. Esto se debe a su producción, que se lleva a cabo en regiones de tierra fértil y de excelentes condiciones climáticas que le dan ese particular aroma y sabor tan requerido en la chocolatería fina.**

**C**uenta la leyenda que a principios del siglo XIX, un viajero suizo llamado Carl August Gosselman, mientras se deleitaba con el aroma del cacao que se secaba en las orillas del río Guayas, observó a un grupo de obreros descargando sacos de ese fruto. Preguntó de dónde provenía el producto y los nativos le contestaron “de río arriba”. Lo que significaba que la carga bajaba de las plantaciones ubicadas, río arriba, en las orillas del Guayas y sus afluentes: el Daule y el Babahoyo. A partir de ese momento los extranjeros denominaron esta variedad de cacao “Arriba”, para referirse al origen del cacao ecuatoriano y, desde entonces hasta el día de hoy, “Arriba” es sinónimo de alta calidad y fino aroma.

#### **Las cualidades y particularidades del “Cacao Fino de Aroma” ecuatoriano**

El cacao Nacional “Arriba” se produce sólo en el Ecuador y posee características genéticas únicas en el mundo. Por sus cualidades organolépticas especiales (aroma y sabor), es reconocido internacionalmente con la clasificación de “Cacao Fino de Aroma”.

Muchos investigadores se han llevado semillas de este cacao a otros países para utilizarlo como material de propagación; sin embargo, en algunos casos, la planta no ha llegado a producir y, en otros, la producción ha dado como resultado un cacao sin el sabor floral característico del cacao ecuatoriano. "Esto se debe a que el territorio ecuatoriano donde se produce el cacao arriba posee unas condiciones climáticas diferentes a los demás países productores, tanto por la ubicación geográfica del país como por la incidencia solar. Las características antes señaladas, evidencian que los factores genéticos y climáticos, confieren las características únicas del cacao arriba". (Fuente: Estudio de caso: denominación de origen "Cacao Arriba", FAO, ICCA Ecuador, Noviembre del 2007, Quito-Ecuador).

Las marcas más famosas y los chef chocolateros más reconocidos del mundo lo utilizan para la elaboración de chocolates finos.



### De "los gran cacao" a los grandes del chocolate

La fama de Ecuador como productor de grano de cacao tiene varios siglos; "ahora es el momento de también ganarse la fama del mejor productor de chocolate, es decir, dejar de ser "los gran cacao" y convertirnos en "los gran chocolate". Las condiciones existen. Somos dueños de la materia prima y eso es lo que cuenta", explica Lourdes Delgado, Presidenta de la Corporación CACAOFORUM.

Loude Delgado, también es la representante del sector privado ante la Internacional Cocoa Organisation, ICCO con sede en Londres, y participa en la defensa de la posición del Ecuador como el principal productor de cacao fino del mundo. Además, trae a país los expertos más reconocidos en materia de cacao y chocolates, como Martin Christy y Maricel Presilla, quienes asistieron a III Salón del Chocolate Ecuatoriano, realizado en Quito, para transmitir sus conocimientos tanto a los involucrados en la cadena del cacao, como al público que acudió al salón.

*Un chocolate fino generalmente es el que viene en barra y cuyo contenido tiene más del 50% de una mezcla seleccionada de cacao fino o de origen selecto, sin azúcar ni ingredientes artificiales. Las mezclas no van con este producto, que mientras más puro es mejor.*

Entre los proyectos que tiene la Corporación CACAOFORUM está el desarrollar la verdadera Ruta del Cacao a los largo del país. "En ésta ruta serán los propios campesinos los protagonistas...", y realizar eventos internacionales de cacao y chocolates. El próximo será en Agosto en Guayaquil y se llamará "Aromas del Ecuador". La Corporación CACAOFORUM fue escogida como socia estratégica por PROECUADOR para la coordinación de dicho evento.

**"El Chocolate será un producto que se convertirá en parte de la identidad nacional y que permitirá difundir la imagen del país con todo lo positivo que tiene"... ,**

acota la empresaria Lourdes Delgado, quien ya empezó la tarea. Chukululu ('ruiseñor' en quichua) es el nombre de su chocolate hecho con cacao "Arriba" y que tiene excelente acogida en mercados tan exigentes como el alemán o el italiano ([www.seventypercent.com](http://www.seventypercent.com) es el portal de venta del producto).

Y, sin duda, este es el objetivo que se ha planteado unos cuantos empresarios, desde hace unos pocos años atrás. Hoy, en el país ya existen empresas que han incursionado en la elaboración de un producto con valor agregado que demuestre que los ecuatorianos estamos en capacidad de ofrecer al mundo un chocolate de primera calidad y con el mejor y más famoso cacao fino de aroma.

Según la Asociación de Exportadores de Cacao (Anecacao), entre las ventajas competitivas más importantes del cacao Nacional están sus características organolépticas únicas, las formas de producción amigables con el medioambiente y el aspecto social (comercio justo y trazabilidad). Estas cualidades resaltan en los chocolates de empresas como Pacari Chocolate "nuestros productos son elaborados con cacao "Arriba" 100% orgánico ecuatoriano, además de garantizarte la calidad y el placer de su sabor, promueve el cuidado del medio ambiente, al tiempo que fomenta prácticas de comercio justo." señala el dueño de Pacari, Santiago Peralta.

La pasión de Pacari por el país, su tierra y su gente también se traduce en el apoyo y fomento de programas dedicados a mantener la sustentabilidad del cultivo de cacao, la preservación de las centenarias especies de cacao cultivadas en Ecuador y la enseñanza de agricultura orgánica, como por ejemplo, uvilla orgánica y mortiño, los mismos que utilizan en ciertos chocolates y que son innovadores. "Perseguimos el cambio de productos perecibles a no-perecibles y a su vez conseguir un



valor agregado que se queda entre las comunidades" recalca Peralta.

El valor agregado y la gran reputación que los chocolates elaborados en el país con nuestro propio cacao se pueden apreciar durante la tercera edición del Salón del Chocolate Ecuatoriano, efectuada en la ciudad de Quito hace pocas semanas.

### III Salón del Chocolate ecuatoriano

Las Ferias y Salones son elementos de gran importancia en el comercio mundial. No sólo son una gran vitrina para atraer clientes a nivel local e internacional, sino que en algunos casos, estos espacios permiten la interacción del público asistente, a través de diversas actividades organizadas para comprender y valorizar mejor las razones por las que se organizan este tipo de exhibiciones.

Este fue el objetivo del "III Salón del Chocolate del Ecuador", realizado en Quito, por la Embajada de Francia, la Agencia de los Es-

tados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), a través de su Programa de Desarrollo Económico Local (PRODEL); la Cámara de Comercio e Industrias Franco Ecuatoriana y Pacari Chocolate, en el Centro Cultural de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE).

En la muestra que duró cuatro días, participaron 21 empresas y organizaciones sociales que se dedican a la fabricación de chocolates y otros productos elaborados con cacao ecuatoriano, además de grupos de productores apoyados por el proyecto PRODEL.

Los más de 6000 visitantes que concurrieron al Salón, pudieron deleitarse no sólo con saborear los mejores chocolates que se produce el país, sino que también tuvieron la posibilidad de descubrir otros productos, algunos nuevos y novedosos.

Durante el acto de inauguración del Salón, la Ministra de Industrias y Productividad, Verónica Sión de Josse, destacó las bondades del cacao ecuatoriano y del chocolate gourmet elaborado por empresas y asociaciones nacionales y dijo que el evento, buscaba ante todo generar una cultura de consumo a nivel local, de uno de los productos insignes del Ecuador.

El III Salón del Chocolate del Ecuador, contó con la presencia de varios altos funcionarios del Gobierno Nacional, diplomáticos, empresarios, delegados de escuelas de gastronomía, así como



Santiago Peralta (Pacari), Verónica Sión Ministra de la Producción, Lourdes Delgado Presidenta de Cacaoforum y Maricel Presilla experta en cacao



Charlas de la experta Maricel Presilla sobre la historia del cacao y el chocolate para niños estudiantes

estudiantes de universidades, colegios y público en general. Jean Christophe Lievain, director de la Cámara Franco Ecuatoriana, destacó que el obstáculo más grande al que se enfrenta la industria es la falta de promoción "precisamente ese vacío el que se quiere llenar con eventos como este".

En el contexto de las actividades programadas para este Salón se llevaron a cabo degustaciones dirigidas por expertos internacionales y nacionales, talleres de elaboración de chocolate con niños, conferencias, charlas, clases magistrales, cine y degustaciones de chocolates de diversas tiendas y asociaciones de productores de cacao y de chocolate nacionales. Estas actividades resultaron muy atractivas y de gran impacto para los asistentes.

Al ingresar al Centro Cultural de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE), el visitante podía elegir su recorrido, si conocía y eran de su interés las conferencias, podía asistir a

catas, demostraciones o charlas distribuidas en los diferentes auditorios. O simplemente conocer sobre las ventas y degustaciones de chocolates y otros productos en torno a los distintos stands disponibles.

### Marcas participantes

• **CYRIL:** La boutique CYRIL es especialista en chocolatería fina, pastelería, heladería y panadería. Las esculturas de chocolate fueron el gran atractivo de este stand que robaban la atención de los visitantes. Entre sus productos también ofrecían mermeladas de todo tipo de sabores, desde los más originales, hasta los más exóticos. Exquisitas trufas, como la llamada Melisa, una trufa de chocolate amargo, rellena de ganache de chocolate con leche, frambuesa y casis, entre otras variedades.



• **CACAOYERE:** la empresa Ecuatoriana de Chocolates, bajo el nombre de CACAOYERE, - que significa "jardín de cacao"-, inicia en el año 2006, la elaboración de chocolates gourmet para exportación, cumpliendo con los estándares de calidad que demanda el mercado internacional. Los envases de sus productos son bastante originales: un loro, una mariposa, un tigrillo y un colibrí, especies animales que identificaban sus cuatro tipos de chocolates y las zonas geográficas de las que proviene el cacao, así que su porcentaje.

• **APROCA:** Asociación de Productores de Cacao Orgánico del cantón Atacames, provincia de Esmeraldas. Mediante la organización común y el apoyo del programa PRODEL, campesinos oriundos del cantón Atacames buscan mejorar sus condiciones de vida. Han desarrollado un sistema de trabajo asociativo que impulsa la producción del cacao fino de aroma y establece redes comerciales para mejorar los ingresos de los agricultores de toda la zona. APROCA opera como una empresa sólida que beneficia a más de 400 familias en los cantones de Atacames, Muisne y Río Verde. Entre los productos que ofrecían estaban: cacao en grano, mazorca, snicks de cacao, cacao con coco, pasta de cacao, todo con 100% de cacao fino de aroma.

• **Cacao del Ecuador:** Conservación y Desarrollo, con el apoyo del INIAP (Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias) y el financiamiento del Banco Mundial - por medio del programa "Mercado de Desarrollo"-, han implementado el proyecto: "Usando el análisis organo-



**PACARI**  
ECUADORIAN ORGANIC CHOCOLATE



Certified by BCS ÖKO GARANTIE

#### Sano Deleite

- Producto orgánico
- Libre de leche y soya
- Sin químicos e ingredientes artificiales
- Hecho en Ecuador en nuestra propia fábrica
- Rescatamos el cacao Arriba Nacional-La valiosa fuente de biodiversidad para el mundo
- Hecho en Ecuador en nuestra propia fábrica, desde la pepa hasta el producto final

Encuéntrenos en su tienda favorita:

Galería Ecuador, Floralp, Folklore Olga Fisch, Tianguéz, Federer, Fybeca, Supermaxi

Contáctenos : Quito (593) 2529714 ó 3230270 ext.: 105

E-mail: ventas@pacarichocolate.com - Web: www.pacarichocolate.com





...un mundo de la más fina  
artesanía & productos  
gourmet completamente  
hechos en Ecuador

...a world of the finest  
handcrafts & gourmet  
products completely  
made in Ecuador

Reina Victoria N24-263 y Lizardo García.

Quito, Ecuador

Tel.: (593-2) 2239469 - 2558440 - 2226379

e-mail: [info@galeriaecuador.com](mailto:info@galeriaecuador.com)

[www.galeriaecuador.com](http://www.galeriaecuador.com)

léptico para mejorar el acceso de los pequeños productores del Ecuador al mercado de cacao", desde mayo del 2009. Hasta el momento el proyecto cuenta ya con 11 asociaciones a nivel de todo Ecuador, quienes se encargan de producir su propio chocolate, diseñar su logotipo, sus materiales de publicidad, su historia, se encargan de desarrollar el "terroir" de cada asociación, porque cada uno tiene un sabor muy diferente. Esta variedad de chocolates elaborados por las diferentes asociaciones se podían probar en el stand.

• **Pacari Chocolate:** en quichua, Pacari, significa naturaleza. Pacari elabora chocolates orgánicos de alta calidad, lo más natural y saludable posible. Sus productos no incluyen ingredientes como: leche, soya, gluten, nueces, saborizantes o preservantes. Ofrecen barras de chocolate de distintas regiones (Esmeraldas, Manabí y Los Ríos) cada uno con su sabor característico y distintos porcentajes de cacao. También tienen chocolates con guayaba y banana, además, entre sus productos se pueden encontrar los de la línea de sabores andinos, llamados así, porque las barras de chocolate contienen ingredientes que sólo se los encuentra en la región de los Andes, como el mortiño. Otros originales chocolates de esta marca están hechos con trocitos de chocolate y de sal en grano; yerba luisa o ají, traído del sur de Chile, de la comunidad mapuche. Otra presentación son las bolitas de chocolate con jengibre o con banano, recubiertas de cacao.

• **Cacao Yankana:** es una empresa dedicada a la elaboración de finos chocolates y pastelería gourmet. Para la elaboración de sus productos trabaja exclusivamente con cacao ecuatoriano de diferentes zonas del país. Sus productos son 100% artesanales sin químicos ni conservantes. Los bombones llevan como adorno figuras de diversos colores y algunos van acompañados con vino o bañados en Champagne.

• **CHOCOLATECA:** Con 33 años en el mercado la empresa CHOCOLATECA se caracteriza por su producción artesanal, según lo señala Miguel de la Torre representante de la empresa. Frutas con chocolate, trufas de Whisky, Amaretto y almendra, cascaritas de naranja, entre muchas otras variedades. En la mayoría de productos utilizan del 45 al 47% de cacao, obteniendo un chocolate semi-amargo. También ofrecen chocolates con más contenido de cacao de hasta un 75%.

• **HOJA VERDE:** Es una empresa florícola con 20 años de experiencia en el mercado europeo. Actualmente incursionan en la elaboración de productos gourmet; primero fue el chocolate, hace casi 4 años y ahora han lanzado su marca de café. "Chocolate Negro Gourmet Hoja Verde, no es simplemente chocolate; es un recorrido a través de los aromas del café, las nueces, las moras, la canela, y las frutas y flores de la selva del Ecuador. Una odisea de intenso sabor. Un chocolate para apasionarse". El Chocolate Negro de Hoja Verde está hecho sólo de granos Premium de cacao "Fino Arriba", cultivados en las tierras bajas del trópico en Ecuador; "nuestros granos de cacao son cultivados en pequeñas plantaciones con sombra, en campos donde se han implementado estándares de conservación de los recursos naturales". Hoja Verde produce este Chocolate Negro de altísima calidad, con el 100% de granos de cacao certificados, no contiene saborizantes, ni ingredientes artificiales. La empresa también promovió en el Salón del Chocolate su Café de Altura Arábica "Hoja Verde", el mismo que viene en dos presentaciones: Café Tostado Molido (Coffee Toasted & Ground) y Café Tostado en Grano (Coffee Granules Roasted), ambos productos con certificaciones AAA, ORGÁNICO, FAIR TRADE y GOURMET. La marca Hoja Verde tiene un gran crecimiento a nivel mundial, sus productos se encuentra tanto en el mercado nacional como en Estados Unidos, Alemania, Holanda y próximamente en Italia y Chile.

• **Nevado Ecuador S.A.:** Empresa productora de rosas Premium, con su línea de rosas orgánicas comestibles con las que elaboran algunos productos como: chocolates realizados con pétalos de rosas orgánicas o bombones rellenos de jalea de pétalos. Los pétalos de rosas orgánicas se utilizan también en la alta gastronomía: postres, ensaladas, helados, entre otros.

• **García Reinoso:** Una empresa con 80 años en el país, se dedica a la venta de insumos y materia prima para chocolatería y pastelería fina. La empresa cuenta con una cobertura de chocolate, frutos secos y confitados, moldes y lo que ahora están sacando al mercado los "transfers" para chocolate, unas láminas, totalmente comestibles, termo adheribles a base de manteca de cacao y colorantes vegetales. Estos transfers sirven para darle un diseño novedoso y elegante a los bombones o a las tortas. También elaboran lo que son



Representantes de USAID y PRODEL en el stand de Aproca

logotipos comerciales. La empresa García Reinoso es la pionera en usar esta técnica en el país y lo importante es que el transfer no cambia el sabor del chocolate.

• **Mitra, arte en fruta:** Mitra se caracteriza por su arte con fruta y chocolate. Tienen alrededor de 5 años en el mercado y utilizan fruta fresca (frutillas, uvas, piña, uvillas, etc.) bañadas en chocolate. Son los pioneros en realizar este tipo de producto en el Ecuador. El negocio se ha extendido y hoy cuenta con tres locales en Quito y uno en Cumbayá.

• **Café Vélez:** El aroma penetrante a café atraía a los amantes de esta bebida que podían escoger entre un expreso o un café de tipo americano. Según su fundador José Nicolás Vélez, la empresa tiene por filosofía "que el mejor café del Ecuador se tome en el Ecuador".

• **Galería Ecuador Gourmet:** es un nuevo concepto en la ciudad que busca impulsar la exhibición y venta de productos nacionales de alta calidad. Además de la exhibición y comercialización de productos gourmet 100% ecuatorianos, como café, chocolates, vinos, flores orgánicas, etc., ofrecen novedosos productos como licor de cacao, así que cremas y jabones a base de cacao.

• **República del Cacao:** marca del Grupo Confiteca, nació hace seis años como un proyecto que busca rescatar uno de los más

valiosos tesoros agrícolas del Ecuador: Cacao Arriba. El desarrollo del mejor chocolate negro, fino, de aroma 100% Arriba, genuino de origen, es el camino elegido para perpetuar esta deliciosa experiencia alimenticia. Sus productos comprenden barras de chocolate negro de distintas regiones y porcentajes de cacao, así que polvo de chocolate, entre otros. Además poseen otra línea de bombones de chocolate rellenos que comercializan bajo la marca American.

• **Nestlé del Ecuador:** cumplió 50 años y si bien su producción está orientada primordialmente a la elaboración de chocolate industrial, lácteos, bebidas instantáneas y otros productos semielaborados de cacao como chocolates con leche, galletas y confites; Nestlé está poniendo su parte en el mejoramiento de la oferta de chocolates con su nueva línea "Negro Ecuador" (65% de cacao).

• **Ferrero del Ecuador:** Ferrero en Ecuador ha tenido un crecimiento importante a través del tiempo manejando en la actualidad marcas reconocidas por todos. Nutella, Kinder Sorpresa, Ferrero Rocher, Noggy, Hanuta (la galleta wafer crocante de avellanas y cacao). Todos hechos en Ecuador, con cacao 100% ecuatoriano de la provincia del Guayas -de Babahoyo y Daule-.



Charla sobre el maridaje de vino y chocolate



*Passionate about flavour,  
Passionate about life.  
Hoja Verde gourmet  
The best gourmet experience*

**DARK CHOCOLATE**

Barras de 80g  
**Fino Arriba**  
Para degustar las diferentes intensidades del cacao y su sabor hasta el 100%



**CHOCO COFFEE**

Granos tostados de café "Arábica" recubiertos con chocolate 58% **Fino Arriba**

**MOUNTAIN Coffee**

Café Gourmet **Ecuador Arábica**  
Café bajo en acidez y delicioso sabor de montaña



*Bombones*

Chocolate al 58% **Fino Arriba** relleno de exquisitos frutos tropicales



CHOCOLATE NEGRO ES SALUD  
CHOCOLATE SIN LECHE



• **El Salinerito:** Grupo Empresarial El Salinerito, es un verdadero Holding, conformado por la asociación de 20 microempresas de Salinas (Guaranda, provincia de Bolívar), vende desde hace años a Suiza e Italia, pasta y licor de cacao. Además, el grano fermentado -que representa \$120 mil de los \$550 mil que exporta la empresa, lo envía a Francia y Holanda. En el Salón promovieron sus Turrones (maní y nuez de macadamia) Chocolates con leche, chocolates blancos, chocolates con pájaro azul (licor típico de la provincia de Bolívar), trufas, pasta tipo crema de Cacao y chocolate de taza, entre otros.

• **COMERCIAL ZONDA Cia. Ltda.:** Empresa importadora de los vinos Trapiche, unas de las bodegas líder de Argentina. La propuesta gourmet de Trapiche para el Salón del Chocolate suscitó mucho interés entre el público asistente, pues no consistió sólo en promover las diferentes líneas de vinos que la marca comercializa en el mercado ecuatoriano, sino que además, a través de degustaciones programadas, dio a conocer las posibilidades de maridaje entre el vino y el chocolate.

Entre otras empresas chocolateras que estuvieron presentes podemos destacar la presencia de la Trufa, La Crêpe, Figuritas Taller artesanal, cada uno de ellos con sus respectivos y novedosos productos de calidad.

En fin, la feria fue un espacio para que los empresarios, asociaciones de productores y otros actores de la cadena del cacao ecuatoriano, den a conocer al público capitalino que el país está ya en capacidad de producir chocolate de exportación, así que otros productos derivados del cacao ecuatoriano. Productos únicos que muestran la biodiversidad del país y su potencial exportador, ya no sólo de materia prima.



*En lo que se refiere al volumen de producción, el 95% del cacao que se produce en el mundo es corriente y solo el 5% es Fino y de Aroma. Dentro de este margen, según estadísticas de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), Ecuador produce y exporta el 75% del cacao de aroma, el 25% restante lo completa la producción de otros 14 países.*

## Los mitos y verdades del cacao ecuatoriano

Ecuador produce dos tipos de cacao: Cacao Nacional (variedad autóctona) y la variedad clonar desarrollada por el agrónomo ecuatoriano Homero Castro, conocida como CCN51. "Precisamente, una de las fortalezas del Ecuador es que cultiva dos variedades de cacao, para dos mercados diferentes: el Nacional para chocolatería fina y el CCN51 para polvo, manteca de cacao y otros productos elaborados como chocolates corrientes, galletería, etc.", señala Franz Ríos miembro del equipo del Programa PRODEL.

Ríos considera que no se debe satanizar el CCN51, no tiene tantas propiedades como el cacao de la variedad Nacional, pero es un buen cacao, tiene buena productividad y a pesar de no ser un fino de aroma, esta variedad también tiene características estimadas en el mercado".

Según el técnico, lo más importante es que el Ecuador ha progresado mucho, ya casi no hay mezclas en el cacao, "el CCN51 ha ganado mercados, entonces la gente ya no necesita mezclarlos". En su concepto lo que se pretende es fomentar más el cacao nacional lo que no quiere decir abolir el CCN51, que va para un mercado diferente y con alta rentabilidad.

Las acciones del Programa apuntan su trabajo a las cadenas de valor "un aspecto importante es que las cadenas sean competitivas que tengan capacidad de crear sinergias involucrando a varios actores, en las que las condiciones de negociación sean justas y que estén en concordancia con la orientación al mercado y, que estas actividades productivas, no afecten al medio ambiente". Actualmente PRODEL trabaja en seis sectores: cacao, café, horchata (lojana), lácteos (quesos y otros productos lácticos), granos, cereales como la quinua y frutas.

Las herramientas y el conocimiento que PRODEL está proporcionando a los pequeños agricultores constituyen un paso enorme dentro de la producción de cacao, la mejora del producto y la calidad de ambas variedades.

Las capacitaciones se las realiza de manera práctica en las huertas de cacao, mediante el sistema de Escuelas de Campo "No basta con tener la planta de cacao nacional para tener el mejor producto, hay que saber trabajarla". "La idea es que nos unamos todos para fortalecer el sector, trabajar en las no mezclas, buscar mayores alternativas productivas y mejorar la rentabilidad del productor con materiales de más rendimiento en cacao nacional". Para el programa PRODEL, es primordial promover y a la vez proteger este producto derivado de la alta biodiversidad nativa del Ecuador, de ahí que fue uno de los principales auspiciantes del "III Salón de Chocolate ecuatoriano".