GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

PACARI suma un nuevo reconocimiento con el Premio Excelencias Gourmet

Comunicados | 25/01/2022 | 00:00

La compañía ecuatoriana, recibió el reconocimiento por producir chocolates 100% orgánicos, procedentes del comercio directo y ser la única empresa en el mundo que trabaja con cacao biodinámico. El nuevo reconocimiento se suma a los más de 300 premios internacionales que PACARI ha recibido desde su fundación en el 2002, entre los que destaca el del mejor chocolatero del mundo para su fundador Santiago Peralta

/COMUNICAE/

La compañía ecuatoriana, recibió el reconocimiento por producir chocolates 100% orgánicos, procedentes del comercio directo y ser la única empresa en el mundo que trabaja con cacao biodinámico. El nuevo reconocimiento se suma a los más de 300 premios internacionales que PACARI ha recibido desde su fundación en el 2002, entre los que destaca el del mejor chocolatero del mundo para su fundador Santiago Peralta

Por ser chocolates 100% orgánicos, procedentes del comercio directo y ser la única empresa en el mundo que trabaja con cacao biodinámico, la compañía ecuatoriana PACARI recibió el Premio Excelencias Gourmet 2021. El reconocimiento también destacó su particular modelo de negocio en el que ha conseguido transformar el modo de vida de más de 3.500 familias de pequeños agricultores.

Desde hace más de 17 años el Grupo Excelencias ha premiado a las mejores iniciativas relacionadas con el turismo, la gastronomía y la cultura en Iberoamérica con el objetivo de promover la excelencia entre las que a partir de hoy se encuentra PACARI.

El reconocimiento fue entregado por Dª. Lourdes Plana y D. Rafael Ansón, presidentes de la Real Academia Española de Gastronomía y de la Iberoamericana, respectivamente, en el marco de FITUR, logrando de esta manera que PACARI contribuya a la promoción del Ecuador como destino turístico y gastronómico en este importante escenario internacional.

Desde Ecuador, Santiago Peralta, fundador de Chocolates PACARI recibió el premio con unas palabras de agradecimiento para el jurado de los Premios Excelencias Gourmet, colaboradores y clientes. “Gracias porque ustedes se han convertido en auténticos embajadores al compartir la filosofía y la forma de hacer las cosas de PACARI y, sobre todo, a las más de 3.500 familias de pequeños agricultores que lo hacen cada día posible, Este premio es para todos ellos”, señaló.

Con un modelo de negocio basado en el comercio directo, PACARI ha conseguido transformar por completo la forma de vida de los miles de agricultores de pequeña escala con los que trabaja en Ecuador. Acortando, así, drásticamente la brecha entre producción y mercado por medio de una retribución más justa y haciéndoles sentir parte fundamental sobre el que gira todo el proceso productivo. Sistema de trabajo colaborativo que también incluye compartir 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. PACARI es chocolate producido desde el origen.

La marca cuenta con el sello Demeter Biodynamic Certification que garantiza que en sus procesos de producción de materia prima, mantienen un ecosistema auto-regenerativo, libre de químicos, pesticidas y fertilizantes; conservando un balance ecológico entre animales, suelo, plantas y humanos, utilizando técnicas innovadoras como la aplicación de preparados naturales en cantidades homeopáticas, para equilibrar los ciclos de los cultivos, hacerlos más productivos y disminuir la presencia de enfermedades.

Solo así es posible entender los más de 300 que ha recibido desde su fundación en el año 2002: extraordinaria calidad, innovación y un modelo de negocio único. De entre todos los galardones destaca el de mejor chocolatero del mundo en 2014 por The Fine Chocolate Awards. Además, en 2017 Santiago Peralta fue elegido como uno de los Empresarios más respetados para la revista Vistazo de Ecuador y en 2018 acudió como panelista al World Economic Forum donde compartió la contribución de PACARI con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Asimismo, fue invitado junto a Carla Barbotó, cofundadora de la compañía, al World Investment Forum de Ginebra, como ejemplo de empresa sostenible y de éxito a nivel mundial y ha sido reconocida como ‘Empresa B’ por la prestigiosa asociación empresarial B Corp.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/165215-pacari-suma-un-nuevo-reconocimiento-con-el-premio-excelencias-gourmet.htm