



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN
BOLETÍN DE PRENSA N° 129
07 de abril de 2021

Pesca sostenible para el buen manejo de los recursos del mar

Gastronomía y el mar, fue uno de los conversatorios que se realizó en el marco de las conferencias de “Ecuador y el Mar: una mirada hacia lo propio”, mismo que contó con la participación de destacados Chefs ecuatorianos reconocidos a nivel internacional.

Santiago Granda, Director del Instituto Gastronómico; Rodrigo Pacheco, fundador de BOCAVALDIVIA; Ana Carolina Maldonado, Decana de la Facultad de Hospitalidad de la UIDE y Estaban Tapia, profesor de Gastronomía de la Universidad San Francisco, expusieron sus experiencias gastronómicas promoviendo el respeto a la biodiversidad de los ecosistemas para fortalecer el adecuado manejo pesquero y proporcionar mejores condiciones para el uso de los recursos marinos y del consumidor.

Se explicó que el país posee una diversidad gastronómica extensa, la cual está ligada a nuestras tradiciones y costumbres. Por esta razón, en Guayaquil existe una gran variedad de platos tradicionales y lugares especiales que los elaboran. Se recalcó, al encebollado como plato emblemático de la ciudad. En este contexto, se realizó un catastro de los platos tradicionales guayaquileños y para promocionarlos surgió la feria gastronómica, en la que se evidencia el arte culinario que posee nuestro país.

Se especificó sobre el proyecto Slow fish y Slow Food que contempla una filosofía de consumo sano, promoviendo una relación coherente con nuestro entorno que active la pesca artesanal, sustentable y no depredadora.

Se recalcó que el mar es una gran fuente alimenticia, ya que posee variedades de peces para el consumo masivo, pero así también se habló de la pesca de orilla, donde el mejor producto es el más fresco. Los chefs recalcaron que la pesca sustentable respeta los ecosistemas y entrega más posibilidades a las personas que dependen de ella como su medio de vida.

Se indicó que por medio de la cocina se educa, ya que se presenta una empatía y contacto con lo que nos rodea y permite mayores relaciones humanas, valores importantes para el crecimiento de un chef.

I.F

