



Una dupla que ama la gastronomía está hoy al frente de un ambicioso proyecto que busca hacer de la gastronomía un lugar visible, una temática rica para la reflexión y un espacio atractivo para la inversión. Camilo Ruiz y Carles Tarrasó organizan en alianza con la Universidad Internacional del Ecuador el foro que es parte del proyecto Cocina tu Futuro.



## Reinventando la gastronomía

**Q**uizás el punto de partida fue saber que Ecuador es el país que más emprende dentro de la región de Latinoamérica, pero el que más fracasa también. Esta contradictoria realidad motivó a Carles y Camilo a apostar por la posibilidad de que la gastronomía pueda ser un motor económico en Ecuador, como lo es en Colombia y Perú, por ejemplo.

"Entonces empezamos a estructurar todo esto en torno a esa pregunta, ¿qué hay que hacer para que la gastronomía se convierta en motor económico del Ecuador?, la respuesta fue: primero informémonos", nos cuenta Camilo.

Surgió así la idea de un foro "Empezamos analizando qué tipo de congresos gastronómicos se habían hecho ya en el país, y la mayoría tenían un formato de showcooking o demostración, que está muy bien, pero nosotros queríamos hacer algo diferente, así que decidimos enfocarnos en la innovación y el emprendimiento en un foro con debates, degustaciones y talleres prácticos", cuenta Camilo.

Carles destaca el nuevo enfoque que buscan transmitir sobre la gastronomía: no es solo cocina, si no que involucra mucha investigación, la divulgación de buenos hábitos alimenticios, la cultura, el arte... "hay un montón de otras profesiones que se entremezclan con la gastronomía, y eso sirve mucho para crear nuevos modelos de negocios", afirma. "Como ponentes del foro están invitados investigadores, periodistas, chefs, empresarios, etnobotánicos, gente relacionada al turismo; todos estos sectores se involucran con la gastronomía, generan riqueza para el país", señala Camilo.

### ESTRUCTURA DEL FORO

El foro, que se realizará los días 1 y 2 de octubre, es parte de un proyecto más amplio que es "Cocina tu Futuro", y cuyo objetivo es poner a Ecuador en el mapa gastronómico, convirtiendo a su vez la gastronomía en motor económico para el país. Como foro, este espacio está pensado para estudiantes, profesionales y emprendedores, sectores del turismo e industria alimentaria. La idea, según estos dos visionarios, es crear vínculos entre estos sectores y motivar a todas estas personas hacia el emprendimiento. "Por eso hemos planteado un modelo de foro participativo. La estructura está diseñada para que en la mañana puedan disertar 8 expositores y en las tardes tengan lugar talleres prácticos. Los temas a tocar en el primer día son investigación e innovación (traemos a científicos que han trabajado con cocineros para desarrollar nuevas técnicas en restaurantes, también han trabajado con gente de la industria para diseñar nuevos productos)", nos cuenta Camilo. "Y el segundo tema será la tradición marca país y compromiso social (vamos a traer proyectos

gastronómicos comprometidos con la sociedad, por ejemplo viene una ponente, María Fernanda de Giacobbe, que ha sacado a muchas mujeres en Venezuela de la exclusión social, enseñándoles la bombonería). El segundo día está más enfocado en la visión de negocios, uno de los temas será tendencias y modelos innovadores, y luego pasos para emprender en Ecuador". Los talleres tendrán una dimensión totalmente práctica: los asistentes se reúnen en mesas de 10 personas junto con los ponentes que estuvieron en la mañana, y su objetivo será desarrollar productos y servicios innovadores; la idea es que los participantes se vayan a casa con un proyecto en mano.

### MIRADAS FRESCAS

Camilo estudió Gastronomía en Buenos Aires, Argentina, y luego hizo una maestría en Sommelier y Enomarketing, en el Basque Culinary Center, en San Sebastián, España. Es en esta universidad donde conoce a Carles. Él es un valenciano que estudió la carrera de Gastronomía y luego se especializó en organización de eventos internacionales, lo que le llevó a desarrollar enriquecedoras experiencias en Colombia, México y en Londres; posteriormente realizó una maestría en Ciencias Gastronómicas. Hoy en día desde su empresa Paralel están reestructurando la malla curricular de la carrera de Gastronomía de la UIDE.

Carles y Camilo creen que entre los giros que ha dado la gastronomía está la conciencia de todo el proceso del alimento hasta que llega a la mesa; y el dar el lugar apropiado a esta cadena. Eso lleva a preguntarnos ¿por qué como esto? ¿de dónde viene lo que estoy comiendo? Y otro aspecto importante que ellos perciben como tendencia es el rescate de lo propio y de los ingredientes locales, respetando la biodiversidad.

Por otro lado, el comensal es cada vez más exigente, no solo en sabor, sino en el cuidado, en la manipulación y en el tratamiento de los productos. Carles, sorprendido por la cantidad de cadenas de comida extranjera que hay en nuestro país, se enamora de algunos productos nuestros; destaca por ejemplo la variedad de frutas que hay, y preparaciones como el corviche y las salsas con maní. También destacan una nueva relación del chef con el comensal; el chef ya no está encerrado en la cocina, sino que sale, habla, pregunta.

Estas dos mentes comprometidas con su pasión por la gastronomía piensan que aún nos falta un camino por recorrer y lo principal es unirnos para trabajar, y actuar más desde el ámbito de la educación.

¿Qué esperar después del foro? Que mucha más gente esté motivada que vean realmente que se pueden hacer cosas con la gastronomía; que existan proyectos de emprendedores, innovadores y que Ecuador aparezca en el mapa de la gastronomía global.