



PARA PUBLICACION INMEDIATA

contacto: Aarón Gómez Figueroa  
a.gomez@unisg.it

## ECO-GASTRONOMY EN QUITO — UN NUEVO FUTURO PARA LAS BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS?

El 15 de septiembre de 2016, el **Proyecto Eco-Gastronomy** visitará Quito, Ecuador, para llevar a cabo un evento enfocado en las bebidas tradicionales del Ecuador. Expertos en los campos de nutrición, agricultura, antropología y diseño explicarán varios aspectos de bebidas como la **guayusa, morocho, chicha, y guarango**. Un panel de personajes de la cultura propondrán además formas en que se podría adaptar estas bebidas en los hábitos comerciales y culinarios de los ecuatorianos.

Con ocasión del creciente interés que despiertan la comidas y bebidas ecuatorianas a nivel local e internacional y la implementación de un nuevo impuesto sobre las ventas de bebidas alcohólicas y con alto contenido de azúcar, este evento se desarrolla en el momento ideal y pertinente para invitarnos a reflexionar acerca de las bebidas tradicionales del país y redescubrirlas.

“Esta es una oportunidad para imaginar lo que ha sido llamado, un ‘futuro recombinante’ para las bebidas ecuatorianas”, dice **David Szanto**, director del proyecto Eco-Gastronomy. “Eso significa tomar lo mejor del pasado y fusionarlo con las realidades económicas, culturales y políticas de hoy en día. No existe el concepto de ‘volver’ en la gastronomía, sino el de una evolución constante de manera deliciosa y sostenible.”

Compartiendo sus perspectivas, participarán en esta discusión estarán **Javier Carrera**, presidente de Red de Guardianes de Semillas; **Michelle O. Fried**, nutricionista de salud pública; **Julio Pazos**, poeta y autor; el chef **Juan Sebastián Pérez Proaño**; **Esteban Tapia**, presidente de Slow Food Ecuador; y **Gabriela Valarezo**, coordinadora de Ecuador para la Red Latinoamericana de Diseño de Alimentos. La velada finalizará con la degustación de diferentes bebidas y un ligero aperitivo en el entorno de un diálogo informal entre los participantes.

Eco-Gastronomy en Ecuador se realiza en colaboración con el Centro de Arte Contemporáneo, como parte de su programa de Transferencia de Conocimientos. En armonía con estos objetivos, el Dr. Szanto también llevará a cabo una presentación y un taller sobre la eco-gastronomía para los estudiantes de la zona, mismo que tendrá lugar el 16 de septiembre.

Este evento corresponde a la séptima fase del Proyecto Eco-Gastronomy que ha puesto en marcha la UNISG, una iniciativa que pretende el intercambio de conocimientos culinarios alrededor de catorce países. Una colaboración entre UNISG y participantes locales que tiene como objetivo desarrollar una visión ecológica y filosófica sobre los alimentos, así como la recopilación de historias de éxito y mejores prácticas en múltiples zonas del mundo.

# # #

### DETALLES DEL EVENTO:

18:00 – 21:30, 15 de septiembre de 2016

Centro de Arte Contemporáneo

Barrio de San Juan, Quito

Precio de la entrada \$ 5.00

Para más detalles consulte el material informativo adjunto y [www.unisg.it/ecogastronomy](http://www.unisg.it/ecogastronomy).

Para solicitudes de prensa u otra información de contacto: [a.gomez@unisg.it](mailto:a.gomez@unisg.it)

piazza Vittorio Emanuele, 9 fraz. Pollenzo - 12042 Bra (Cn)  
tel. +39 0172 458511, [info@unisg.it](mailto:info@unisg.it), [www.unisg.it](http://www.unisg.it)

UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI SCIENZE  
GASTRONOMICHE



## ¿QUÉ ES LA ECO-GASTRONOMÍA?

Eco-gastronomía es un concepto que estudia los sistemas de alimentación a través de una perspectiva ecológica y filosófica. Es un enfoque que combina el 'pensar y hacer' de los alimentos (gastronomía) en reconocimiento de que nuestros pensamientos y acciones producen una variedad de efectos cuando estos se relacionan con el mundo de la alimentación. Muchas veces, estos efectos ocurren en tiempo real, y otras veces más tarde; a veces ocurren en nuestro entorno más cercano y otras, en uno más lejano.

Es importante destacar que la eco-gastronomía reconoce que los sistemas alimentarios y los alimentos se componen de elementos materiales, lenguaje, representación, y los procesos interactivos entre ellos. Esto significa que cualquier interacción con los alimentos puede producir transformaciones políticas, cambios ambientales y sociales. Estos cambios también pueden producirse en sentido simbólico o conceptual, así como la combinación de ambos.

La eco-gastronomía no se limita a la industria o la agricultura, o al mundo académico, por el contrario abarca todos los ámbitos de los alimentos. Establece un vínculo indeleble entre los alimentos y los seres humanos y hace un llamado de atención a la responsabilidad que todas las personas tienen para con la salud y el bienestar de nuestros hábitos alimentarios, productores de alimentos, activistas, cocineros, académicos, artistas, políticos e industriales, todos por igual.

Hasta la fecha, el Proyecto Eco-gastronomía ha visitado Seúl, Ciudad de México, Singapur, Dili (Timor-Leste), Edimburgo, Wrocław (Polonia), Oslo, Copenhague, Dublín, y Toronto. Destinos futuros para el 2016 incluyen Torino, Minneapolis, Portland (EE.UU.) y Melbourne.

## LA UNISG Y DAVID SZANTO

La Universidad de Ciencias Gastronómicas fue fundada en Italia en el año 2004 por Slow Food Internacional. La UNISG ofrece programas de pregrado y posgrado que comprometen el aprendizaje multi-experimental en las aulas, talleres, y en el campo. El objetivo de la universidad es construir la credibilidad académica de la gastronomía considerando que el aprendizaje acerca de los alimentos se lleva a cabo a través de la mente y el cuerpo, el corazón e intestinos, así como a través de todos nuestros sentidos. Hasta la fecha, cerca de 2.000 estudiantes de 75 países han asistido.

En el año 2005, el Dr. David Szanto fue uno de los primeros estudiantes del programa bilingüe de maestría en la UNISG, pasando luego a formar parte del equipo de comunicación y difusión de la institución, como director e instructor de programa, y ahora como profesor titular de la UNISG. En el 2015, obtuvo un doctorado en Gastronomía en la Universidad de Concordia en Montreal, Canadá, el primer programa de este tipo.