

Boletín de Prensa No. 397

Azuay, Cañar y Morona Santiago seleccionaron a sus representantes para la gran final del Campeonato #MundialEncebollado2017

(La Troncal, Cañar. 04-12-2016).- En un ambiente festivo, lleno de música, danza y aplausos de los cientos de asistentes, que se dieron cita en el Parque Urbano de la Troncal, se eligió a los 3 emprendimientos que representarán a las provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago, en la gran final del Campeonato #MundialEncebollado2017, que se desarrollará en la playa Las Palmas de Esmeraldas.

Azuay estará representado por Rafael Yumbra Buri, del Restaurante Chico Gordo (cantón Gualaceo); Cañar por Jéssica Sánchez, del Restaurante Ñañito (cantón La Troncal); mientras que Rubén Álvarez, del Restaurante El Chino (Gualaquiza) representará a Morona Santiago.

Los representantes provinciales fueron escogidos por un selecto jurado, conformado por: Milton Sambonino, representante de la Asociación de Chefs del Ecuador; Patricio Miller, presidente de la Cámara de Turismo del Azuay; Juan Cárdenas, Galo Sánchez, subsecretario de la SNGR; y el cantante local JEANDRE, quienes calificaron el sabor, presentación del plato, recetas y secretos que aplican los productores para la elaboración del tradicional producto.

Los representantes de cada provincia serán capacitados por chefs nacionales, en aspectos como manipulación de alimentos, higiene, presentación, entre otros, que sin duda serán de gran ayuda, previo a la Gran Final.

Es importante mencionar que, con este evento, el Ministerio de Turismo busca convertir a la gastronomía en una herramienta de desarrollo económico y social, valorar y fortalecer la oferta turística gastronómica que posee el Ecuador, resaltando el destino, las formas de preparación y tradiciones del delicioso plato de encebollado.