

zoom

# PACARI

## CHOCOLATE

El sabor de la naturaleza

DARK CHOCOLATE COVERED  
GOLDEN BERRIES

e 57gr

CADA ELEMENTO QUE  
COMPONE LA VIDA TIENE  
UNA RAÍZ, UN COMIENZO...  
AL ESCUCHAR HABLAR DE  
CHOCOLATE LO PRIMERO  
QUE SE NOS VIENE A LA  
MENTE ES LA EXCELENCIA  
Y TRADICIÓN CHOCOLATE-  
RA EUROPEA. SIN EMBAR-  
GO, EL CACAO, EL CHO-  
COLATE ES TAN PROPIO DE  
NUESTRA TIERRA COMO  
NUESTRAS SON LAS IM-  
PONENTES CORDILLERAS  
Y LOS PERPETUOS NEVA-  
DOS.

Hoy en día un hombre intenta revalorar y darle un nuevo sabor a una tradición que ha acompañado nuestros más dulces momentos y nuestras más agradables fantasías. A ciencia cierta, existen raras excepciones que puedan asegurar que no disfrutan de un buen chocolate.

Pacari que proviene del Quichua y significa "naturaleza", inició como el sueño de una familia. Hoy por hoy, Santiago Peralta lleva las riendas de un negocio familiar que se posiciona con paso firme como uno de los más representativos y de mayor crecimiento a nivel internacional. Pacari produce chocolate negro orgánico de alta calidad, reconocido por los más grandes representantes de la industria y con presencia en países como Bélgica, Alemania, Holanda, Inglaterra, República Checa, Noruega, Suecia, Francia, entre otros.

Para Santiago Peralta quizá su más grande meta es dejar como precedente la importancia de una industria sustentable y comprometida con la sociedad y fundamentalmente con el medio ambiente. El hecho de que el chocolate negro sea de gran beneficio para la salud y particularmente para el desarrollo físico de los niños es solamente una de las grandes cualidades de este producto.

Santiago confiesa ser un hombre apasionado, y sobre todo, convencido de que existen dos puntos fundamentales dentro de su trabajo que han hecho de Pacari lo que es hoy por hoy. Lo primero la conciencia ecológica y la convicción de que lo que hagamos en nuestras actividades diarias y cómo lo desarrollamos siempre dejará una huella en el mundo y un beneficio o una dificultad para las generaciones futuras. En segundo lugar demostrar que Ecuador tiene la capacidad de hacer productos con estándares de calidad internacional, como hasta ahora lo ha venido demostrando.

Uno de los más grandes reconocimientos de este esfuerzo está plasmado en la obra Raw Chocolate naked Passion un libro editado por uno de los más grandes chocolateros de Dinamarca dedicado a la historia y tradición de Pacari.

### Compromiso social

Pese a ser una compañía relativamente pequeña sus ambiciones y compromisos son grandes y dinámicos. Pacari aporta un porcentaje de sus ventas para apoyar un proyecto piloto deno-



minado como Alcanzando Potenciales. El programa pretende alimentar una conciencia de inclusión educativa para niños con autismo y capacidades especiales.

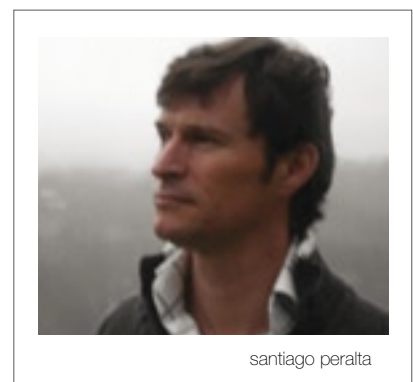
Gracias a la ayuda de Pacari y la colaboración de la escuela cristiana Verbo de Cuenca existe ya la primera aula psicopedagógica equipada para brindar la terapia adecuada que se necesita para el tratamiento de esta condición.

Al momento el aporte de Pacari logra que 8 niños con dificultades de aprendizaje y autismo reciban un tratamiento adecuado a la par de sus actividades educativas ya que paralelamente acuden al centro educativo y reciben clases en todos los niveles de enseñanza.

El reto es lograr que esta actividad se incorpore a más centros educativos privados y públicos de la ciudad y el país, y sobre todo, lograr que la sociedad incluya y este conciente de la importancia de brindar un diagnóstico y tratamiento adecuado a este sector de la población que nos regala la enseñanza del valor de agradecer día a día por las bendiciones que nos brinda la vida.



nacionalidad: ecuatoriana  
profesión: empresaria  
[www.pacarichocolate.com](http://www.pacarichocolate.com)



santiago peralta