

II CAMPEONATO MUNDIAL DEL ENCEBOLLADO

Esmeraldas, marzo 19 de 2017



Bienvenidos a la Gran Final del Mundial del Encebollado. Con eventos como este fortalecemos nuestra oferta gastronómica e impulsamos el turismo nacional e internacional.

Los mundiales del Encebollado y del Hornado que se realizan alternadamente cada año ayudan a posicionar al Ecuador en el mapa gastronómico mundial.

Teníamos todo para hacerlo, solo nos faltaban mercadeo y promoción.

Estos eventos se enmarcan en el cambio de la matriz productiva porque queremos que el turismo se convierta en la principal fuente de ingresos no petroleros.

ANTECEDENTES DEL MUNDIAL

El Mundial del Encebollado se realizó por primera vez en el 2015 con la participación de 54 emprendimientos. A esa final -realizada en la Playa El Murciélago, de Manta- llegaron 19 concursantes, asistieron al menos 20 mil personas y se vendieron más de 10.000 platos de encebollado.

Este tipo de concursos hacen crecer los negocios, estimulan el emprendimiento, mejoran los ingresos familiares, generan trabajo, impulsan el turismo.

El ganador del 2015 fue Roger Moreira, dueño del ***Súper Encebollado Junior***, de Esmeraldas. Por eso esta nueva final se realiza aquí, en la bella tierra verde, de la marimba, de hermosas mujeres y deliciosa comida como es el "tapao", el "encocao", etcétera.

Roger vendía 300 platos diarios, pero tras ganar el Mundial llegó a vender 600 por día. E incluso le han propuesto ampliar su negocio. De pronto, un sencillo comerciante tuvo la oportunidad de convertirse en próspero empresario. ¡Felicitaciones Roger!

CONCURSO ACTUAL

Para esta edición del Mundial del Encebollado, las asociaciones de Chefs del Ecuador y de las Escuelas Gastronómicas identificaron 145 emprendimientos, no solo en el Ecuador sino también en España, Italia y EE.UU.

Por primera vez, participaron como embajadores de la sazón ecuatoriana nuestros hermanos migrantes residentes en 7 ciudades de España, 3 de Italia y de Nueva York.

¡Gracias amigos chefs por su colaboración!, ya que también capacitaron a los participantes en buenas prácticas de elaboración, servicio al cliente y montaje de platos.

Del 26 de noviembre al 11 de diciembre del 2016 hubo 8 semifinales en las que participaron 66 emprendimientos y fueron seleccionados representantes de 22 provincias. Las 10 mejor puntuadas clasificaron a la Final.

Pero me alegra decir que entre los finalistas tenemos además a 3 hermanos migrantes: Eloy Mera, de España; José Javier Pinza, de Italia; y Rubén Chávez, de EE.UU.

Para calificar a los 13 concursantes de esta Final, la Asociación de Chefs del Ecuador eligió esta mañana a 10 de los 22 emprendimientos nacionales para que junto con los 3 internacionales, sus platos fueran degustados por 100 personas escogidas al azar entre el público, bajo la modalidad "votación a ciegas".

A la selección realizada por el público se ha añadido la degustación y selección realizada por el Jurado conformado por autoridades, chefs, figuras públicas y por el Presidente de la República, que es sin duda el mayor especialista, PhD en el tema.

HISTORIA DEL ENCEBOLLADO

Hay varias versiones sobre el origen del encebollado, entre ellas la que cuenta la historiadora Jenny Estrada en su libro "Sabores de mi Tierra".

Se dice que los aborígenes de la cultura Valdivia cocinaban los peces a fuego de leña en ollas de cerámica. Y que tras la conquista, sus descendientes, los habitantes de nuestras costas, fusionaron el pescado y la yuca con otros ingredientes traídos por los españoles.

Se dice también que en 1547, antes de la última fundación de Guayaquil, ya se preparaba un vigorizante "hervido de pescado".

Desde que tengo uso de razón el encebollado ha tenido su espacio en la mesa familiar. Se prepara con albacora picada en jugo de yuca cocinada y desmenuzada, con cebolla, perejil, culantro, sal y otros aderezos. Y se acompaña con chifles, patacones, canguil, pan, maíz tostado, etcétera.

En los años 80 del siglo pasado se popularizó el encebollado en todo el país y se lo empezó a vender en pequeños locales como plato económico alternativo al cebiche.

CIERRE

Esa es la idea, promocionar lo nuestro. La mejor gastronomía del mundo.

A seguir con mucho orgullo demostrándole al mundo entero la comida ecuatoriana, la más diversa, la más sabrosa, la más nutritiva, con la ayuda de nuestros chef, con la ayuda de nuestros emprendedores, en asociación pública privada. A seguir impulsando la gastronomía nacional.

Por eso quisiera agradecer a todas las empresas que han apoyado este evento. Ojalá en el próximo mundial del hornado también tengamos muchas empresas públicas y privadas auspiciándolo.

Todos juntos a seguir impulsando la gastronomía nacional.

Bienvenidos nuevamente a este II Campeonato Mundial del Encebollado.

¡Qué viva Esmeraldas!

¡Qué viva el encebollado!

¡Qué viva la Patria nueva!

¡Hasta la victoria siempre, compañeros!

RAFAEL CORREA DELGADO

Presidente Constitucional de la República del Ecuador